

PRODUCT RANGE



exceeding Your expectations

IMPASTATRICI A SPIRALE

SPIRAL MIXERS • PETRINS Á SPIRALE • SPIRALKNETMASCHINEN • AMASADORAS A ESPIRAL

- I** Impastatrici con movimento a spirale per produrre kg. 10, 20, 30, 40, 60 di impasto. Il modello da kg. 20 può essere provvisto di due velocità e fornito a testata fissa, oppure a testata ribaltabile con vasca estraibile. L'alimentazione può essere trifase o monofase (kg. 10, 20).
- GB** Spiral motion kneading machines for outputs equal to 10, 20, 30, 40, 60 kgs of dough. The 20 kgs model can be equipped with two speeds, fixed head or overturning head with removable bowl. Three-phase or single-phase (10, 20 kgs) power supply.
- F** Pétrisseuses avec mouvement à spirale pour produire kg. 10, 20, 30, 40, 60 de pâte. Le modèle de kg. 20 peut aussi être pourvu de deux vitesses et fourni avec une tête fixe, ou bien avec une tête basculante et une cuve extractible. L'alimentation peut être triphasé ou monophasé (kg. 10, 20).
- D** Knetmaschinen mit Spiralbewegung zur Produktion von 10, 20, 30, 40, 60 Kg Teig. Das 20 Kg-Modell kann mit zwei Geschwindigkeiten, festem Kopf oder Klappkopf mit Ausziehbarem Behälter versehen werden; drei-oder einphasige (10, 20 Kg) Versorgung.
- E** Amasadoras con movimiento de espiral para producir kg. 10, 20, 30, 40, 60 de masa. El modelo de kg. 20 puede llevar dos velocidades y cabezal fijo o cabezal volcable y cuba extraíble. La alimentación puede ser trifásica o monofásica (kg. 10, 20).

Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	FX/201/T RVE/201/T	FX/202/T RVE/202/T	FX/301/T RB/301/T	FX/302/T RB/302/T	FX/401/T RB/401/T	FX/402/T RB/402/T	FX/601/T	FX/602/T
	20 Kg	20 Kg	30 Kg	30 Kg	40 Kg	40 Kg	60 Kg	60 Kg
DIMENSIONI ESTERNE	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm
Outside dimensions • Dimensions extérieures	38,6x66,3x81	38,6x66,3x81	42x78x88	42x78x88	48x80,6x88	48x80,6x88	58,5x98,6x109	58,5x98,6x109
Außenmasse • Dimensiones externas	L x P x H	L x P x H	L x P x H	L x P x H	L x P x H	L x P x H	L x P x H	L x P x H
CAPACITÀ • Tank capacity • Capacité cuve Wahneinhalt • Capacidad cubeta	26 Lt / 20 Kg	26 Lt / 20 Kg	37 Lt / 30 Kg	37 Lt / 30 Kg	47 Lt / 40 Kg	47 Lt / 40 Kg	83 Lt / 60 Kg	83 Lt / 60 Kg
kW/ Max • Volts 400-3N	0,75	0,45 - 0,56	1,1	0,75 - 1,1	1,1	0,75 - 1,1	2,2	1,87 - 2,6
PESO NETTO • Net weight • Poids net Nettogewicht • Peso neto	72 - 88 Kg	72 - 88 Kg	112 - 132 Kg	112 - 132 Kg	115 - 135 Kg	115 - 135 Kg	202 Kg	202 Kg
VELOCITÀ • Speed • Vitesse Geschwindigkeit • Velocidad	1	2	1	2	1	2	1	2

RVE/201/T**RB/302/T****RB/402/T**

Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	FX/101/M	FX/201/M RVE/201/M
	10 Kg	20 Kg
DIMENSIONI ESTERNE	cm	cm
Outside dimensions • Dimensions extérieures	28,5x54,2x67	38,6x66,3x81
Außenmasse • Dimensiones externas	L x P x H	L x P x H
CAPACITÀ • Tank capacity • Capacité cuve Wahneinhalt • Capacidad cubeta	10 Lt / 8 Kg	26 Lt / 20 Kg
kW/ Max • Volts 230~1	0,37	0,6
PESO NETTO • Net weight • Poids net Nettogewicht • Peso neto	45 Kg	72 Kg
VELOCITÀ • Speed • Vitesse Geschwindigkeit • Velocidad	1	1

FX = TESTATA FISSA • Fixed Head • Tête fixe • Festkopf • Cabeza fija

RVE = TESTATA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE

Tilting head models with extractable bowl • Version à tête basculante et cuve extractible
Kippbarer Kopf und abnehmbare Wanne • Cabeza volcable y cuba extraíble

RB = TESTATA RIBALTABILE • Tilting head models • Versions à tête basculante

Kippbarer Kopf • Cabeza volcable

PORZIONATRICI E ARROTONDATRICI

DOUGH DIVIDERS & ROUNDERS • DIVISEUSES-BOULEUSES • PORTIONIERER-ABRUNDER • PORCIONADORAS-BOLEADORAS

- I** Le macchine professionali OEM permettono di porzionare (Porzionatrice mod. BM/2) oppure porzionare e arrotondare (Porzionatrice/Arrotondatrice mod. BM/2/AS) o solo arrotondare (Arrotondatrice da banco mod. AS/T) le pagnotte di pasta per pizza in base alle grammature prescelte (da un minimo di gr. 50 ad un massimo di gr. 300).
- GB** OEM machines can portion the mixing dough loafs (Dough Divider, mod. BM/2) or portion and round (Dough Divider and Rounder, mod BM/2/AS) or only round them (Dough Rounder, mod. AS/T) according to the chosen weight in grams (from a minimum of 50 g to a maximum of 300 g).
- F** Les machines professionnelles OEM offrent la possibilité de couper (Diviseuse mod. BM/2) ou de couper et arrondir (Diviseuse/Bouleuse mod. BM/2/AS) ou arrondir seulement (Bouleuses à banc mod. AS/T) les boules de pâte à pizza sur la base des grammages préétablis (de 50 g. min. à 300 g. max.).
- D** Professionelle Geräte ermöglichen den Pizzateig nach der gewählten Grammatur (von mind. 50 gr. bis max. 300 gr.) zu formen (Portionierer Mod. BM/2) zu teilen und abrunden (Portionier- und Abrundungsmaschine Mod. BM/2/AS) oder nur abzurunden (Abrunder Mod. AS/T).
- E** Las máquinas profesionales OEM pueden porcionar (Máquina porcionadora mod. BM/2) o bien porcionar y redondear (Máquina porcionadora/redondeadora mod. BM/2/AS) o sólo redondear (Máquina redondeadora de sobremesa mod. AS/T) las porciones de masa para pizza según el gramo seleccionado (de un mínimo de 50 gr. a un máximo de 300 gr.).

Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	BM/2+NT
	50/300 Gr
DIMENSIONI ESTERNE	cm
Outside dimensions • Dimensions extérieures	47,5x76,5x74
Außenmasse • Dimensiones externas	L x P x H
CAPACITÀ TRAMOGGIA	
Tank capacity • Capacité trémie	30 Kg
Fülltrichter Kapazität • Capacidad tolva	
kW/ Max • Volts 400-3N	0,55
PESO NETTO • Net weight • Poids net Nettogewicht • Peso neto	101 Kg

Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	BM/2+AS
	50/300 Gr
DIMENSIONI ESTERNE	cm
Outside dimensions • Dimensions extérieures	76,5x76,5x145
Außenmasse • Dimensiones externas	L x P x H
CAPACITÀ TRAMOGGIA	
Tank capacity • Capacité trémie	30 Kg
Fülltrichter Kapazität • Capacidad tolva	
kW/ Max • Volts 400-3N	0,92
PESO NETTO • Net weight • Poids net Nettogewicht • Peso neto	203 Kg

Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	AS/T
	50/300 Gr
DIMENSIONI ESTERNE	cm
Outside dimensions • Dimensions extérieures	57x61x50
Außenmasse • Dimensiones externas	L x P x H
kW/ Max • Volts 400-3N	0,37
PESO NETTO • Net weight • Poids net Nettogewicht • Peso neto	76 Kg

BM/2+AS



BM/2+NT



AS/T



PORZIONATRICI

DOUGH DIVIDERS • DIVISEUSES • PORTIONIERER • PORCIONADORAS

- I** La Porzionatrice BM/8 permette di porzionare l'impasto da una grammatura di 60 gr. fino ad un max. di 900 gr. (tolleranza $\pm 5\%$).
- GB** The BM/8 Portioning machine allows the dough to be portioned to a weight from 60 g up to 900 g. (tolerance $\pm 5\%$).
- F** La Diviseuse BM/8 permet de faire des portions d'un grammage de 60 gr. jusqu'à un max. de 900 gr. (tolérance $\pm 5\%$).
- D** Die BM/8-Portioniermaschine ermöglicht Gemischportionen von 60 g- bis max 900 g-Grammgewicht zu erhalten (Toleranz $\pm 5\%$).
- E** La Porcionadora BM/8 permite porcionar la masa de un peso de 60 gr. hasta un máximo de 900 gr. (tolerancia $\pm 5\%$).

Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	BM/8
	60/900 Gr
DIMENSIONI ESTERNE Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	cm 47x120x63 L x P x H
CAPACITÀ TRAMOGGIA Tank capacity • Capacité trémie Fülltrichter Kapazität • Capacidad tolva	30 Kg
kW/ Max • Volts 400-3N	0,55
PESO NETTO • Net weight • Poids net Nettogewicht • Peso neto	105 Kg



ARROTONDATRICI

ROUNDERS • BOULEUSES • ABRUNDER • BOLEADORAS

- I** L'Arrotondatrice AS/8 è in grado di arrotondare pagnotte di impasto da un minimo di gr. 180 fino ad un massimo di gr. 800.
- GB** The AS/8 Rounding machine is able to round dough loafs from a minimum of 180 g to a maximum of 800 g of product.
- F** La machine à arrondir AS/8 peut arrondir boules de pâte de 180 gr minimum jusqu'à 800 gr de produit maximum.
- D** Die AS/8-Abrundungsmaschine ist in der Lage Brotlaibe aus mindestens g 180 bis maximal g 800 Produkt abzurunden.
- E** La Boleadora AS/8 puede redondear porciones de masa que van de un mínimo de 180 g a un máximo de 800 g de producto.

AS/8

Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	AS/8
	180/800 Gr
DIMENSIONI ESTERNE	cm
Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	98,5x57x62 L x P x H
kW/ Max • Volts 400~3N	0,75
PESO NETTO • Net weight • Poids net Nettogewicht • Peso neto	105 Kg



PIZZAFORM 350-500

PIZZAFORMERS • FORMEUSES À PIZZA • PIZZA PRESSE • FORMADORAS

- I** Le Pizzaform PF/350 e PF/500 sono macchine formatrici a caldo che modellano la pasta in forme tonde e con spessore regolabile, per produzioni medie. Il piatto superiore può essere fornito opportunamente svasato all'esterno, così da consentire la formazione automatica del bordo, oppure completamente liscio, nel caso si preferisca un disco pizza totalmente piatto.
- GB** The PF/350 and PF/500 Pizzaform machines allow the dough to be warm-formed in round forms with adjustable thickness, for medium productions. The upper plate is usually supplied with an exterior flare of 2 mm, allowing the creation of the border, or completely smooth, in case you prefer a flat pizza disk.
- F** Les pizzaforms PF/350 et PF/500 sont mouleuses à chaud qui modèlent la pâte en formes arrondies et avec des épaisseurs réglables, pour productions moyennes. Le plat supérieur peut être évasé à l'extérieur pour obtenir le bord, ou complètement lisse si on préfère un disque pizza plat.
- D** Die PF/350 und PF/500-Pizzaform-Maschinen sind Warmformmaschinen, die einen runden Teig mit einstellbarer Stärke formen, für durchschnittliche Produktionen. Der obere Teller kann draussen geformt sein, damit sich den Rand entsprechend bilden kann, er kann aber auch komplett flach sein, falls man eine flache Pizzascheibe bevorzugt.
- E** Las Pizzaform PF/350 y PF/500 son máquinas formadoras en caliente que moldean la masa en formas redondas y con espesor regulable, para producciones medianas. El plato superior puede tener una forma ligeramente cónica, que permite la formación automática del borde, o completamente liso, si se prefiere un disco de pizza plano.

Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	PF/350
PIATTO • Plate • Plat • Teller • Plato	Ø cm 30-35
DIMENSIONI ESTERNE • Outside dimensions Dimensions extérieures • Außenmasse • Dimensiones externas	cm 52x58x78 L x P x H
DIAMETRO MASSIMO • Max diameter Max diamètre • Größter Durchmesser • Diámetro máximo	Ø cm 35
kW/ Max • Volts 400-3N	3,97
MAX TEMP	180°C
PESO NETTO • Net weight • Poids net Nettogewicht • Peso neto	170 Kg

Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	PF/500
PIATTO • Plate • Plat • Teller • Plato	Ø cm 40-45-50
DIMENSIONI ESTERNE • Outside dimensions Dimensions extérieures • Außenmasse • Dimensiones externas	cm 55x70x81 L x P x H
DIAMETRO MASSIMO • Max diameter Max diamètre • Größter Durchmesser • Diámetro máximo	Ø cm 50
kW/ Max • Volts 400-3N	7,95
MAX TEMP	180°C
PESO NETTO • Net weight • Poids net Nettogewicht • Peso neto	214 Kg

PF/350



cm 30-35

PF/500



cm 40-50

PIZZAFORM PF MTE

PIZZAFORMERS • FORMEUSES À PIZZA • PIZZA PRESSE • FORMADORAS

- I** Le Pizzaform PF 34-37-45 MTE sono macchine formatrici professionali a caldo che modellano la pasta in forme tonde e con spessore regolabile, garantite 3 anni. Il piatto superiore può essere fornito opportunamente svasato all'esterno, così da consentire la formazione automatica del bordo, oppure completamente liscio, nel caso si preferisca un disco pizza totalmente piatto.
- GB** PF 34-37-45 MTE Pizzaform professional heat-moulding machines allow the dough to be warm-formed in round forms with adjustable thickness, guaranteed for 3 years. The upper plate is usually supplied with an exterior flare of 2 mm, allowing the creation of the border, or completely smooth, in case you prefer a flat pizza disk.
- F** Les pizzaforms PF 34-37-45 MTE sont formuses à pizza professionnelles "à chaud" qui modèlent la pâte en formes arrondies et avec des épaisseurs réglables, garanties pour 3 années. Le plat supérieur peut être évasé à l'extérieur pour obtenir le bord, ou complètement lisse si on préfère un disque pizza plat.
- D** Die PF 34-37-45-MTE-Pizzaform-Maschinen sind berufliche Warmformmaschinen, die einen runden Teig mit einstellbarer Stärke formen, und sie werden 3 Jahre garantiert. Der obere Teller kann draussen geformt sein, damit sich den Rand entsprechend bilden kann, er kann aber auch komplett flach sein, falls man eine flache Pizzascheibe bevorzugt.
- E** Las Pizzaform PF 34-37-45 MTE son máquinas formadoras profesionales en caliente que moldean la masa en formas redondas y con espesor regulable, garantizadas 3 años. El plato superior puede tener una forma ligeramente cónica, que permite la formación automática del borde, o completamente liso, si se prefiere un disco de pizza plano.

Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	PF/34/MTE	PF/37/MTE	PF/45/MTE
PIATTO • Plate • Plat • Teller • Plato	Ø cm 34	Ø cm 37	Ø cm 45
DIMENSIONI ESTERNE Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	cm 46x78x85 L x P x H	cm 46x78x85 L x P x H	cm 60x85x90 L x P x H
DIAMETRO MASSIMO • Max diameter Max diamètre • Größter Durchmesser • Diámetro máximo	Ø cm 34	Ø cm 37	Ø cm 45
kW/ Max • Volts 400-3N	3,3	3,9	6,55
MAX TEMP	180°C	180°C	180°C
PESO NETTO • Net weight • Poids net Nettogewicht • Peso neto	160 Kg	165 Kg	240 Kg

PF/45/MTE



cm 45

NEW!



PF/34/MTE

PF/37/MTE



cm 34 - cm 37

FORMATRICI A RULLI

MOULDING MACHINES • LAMINOIRES À PIZZA • ROLLENFORMMASCHINEN • FORMADORAS DE RODILLOS

- I** Le Formatrici a rulli sono macchine che modellano a freddo la pasta per la pizza, in particolare quella in teglia.
- GB** The Roll Forming Machines allow the pizza dough to be cold-formed, in particular for the baking in pans.
- F** Les laminoires modelent à froid la pâte à pizza, en particulier celles dans les plaques à pizza.
- D** Durch die Rollenformmaschinen kann der Pizzateig, insbesondere dieser für Pizza in Backform, kaltgeformt werden.
- E** Las Formadoras de rodillos son máquinas que moldean en frío la masa para pizza, en especial la que se elabora en bandeja.

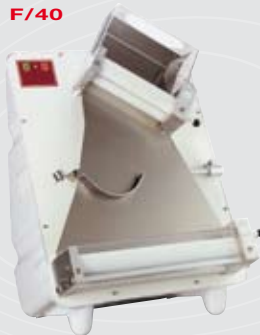
Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	F/30	F/40	F/40/T
	Ø cm 29	Ø cm 40	Ø cm 40
DIMENSIONI ESTERNE Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	cm 41x43x64 L x P x H	cm 54x50x70 L x P x H	cm 54x50x70 L x P x H
LARGHEZZA PIZZA • Pizza width Largeur pizza • Pizza Breite • Ancho pizza	Ø cm 14 - 29	Ø cm 26 - 40	Ø cm 26 - 40
PESO PASTA • Dought weight Poids pâte • Gewicht d. Teiges • Peso de la masa	80 - 210 Gr	210 - 700 Gr	220 - 1400 Gr
kW/ Max • Volts 230~1/50	0,25	0,5	0,5
PESO NETTO • Net weight Poids net • Nettogewicht • Peso neto	26 Kg	35 Kg	38 Kg

F/30



cm 29

F/40



cm 40

F/40/T



cm 40

FORNI GASTRONOMIA E PIZZERIA

OVENS FOR GASTRONOMY AND PIZZERIA • FOURS POUR GASTRONOMIE ET PIZZERIA

ÖFEN FÜR PIZZERIA UND IMBISS • HORNOS PARA USO GASTRONÓMICO Y PIZZERÍA

- I** Miniforni monoblocco adatti per piccole produzioni, particolarmente utili per riscaldare tranci di pizza o altri prodotti di gastronomia.
- GB** Small monobloc ovens suited to small outputs, particularly useful to heat up pizza slices or other delicatessen products.
- F** Mini-fours monobloc indiqués pour les petites productions, particulièrement utiles pour réchauffer tranches de pizza ou autres produits gastronomiques.
- D** Kleine Blocköfen, die für kleine Durchsätze geeignet sind, sind zum Aufwärmen von Pizzascheiben oder anderen Gastronomieprodukten besonders nützlich.
- E** Minihornos monobloque adecuados para pequeñas producciones, ideales para calentar raciones de pizza u otros productos de gastronomía.

Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	MF/1	MF/2	MF/3/CS
DIMENSIONI ESTERNE Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	cm 76x39x35 L x P x H	cm 76x59x54,4 L x P x H	cm 88,5x69x65,5 L x P x H
DIMENSIONI INTERNE * Inside dimensions • Dimensions intérieures Innenmasse • Dimensiones internas	cm 50x30x10,5 L x P x H	cm 50x52x11 L x P x H	cm 63x63x10 L x P x H
kW/h - kW/ Max • Volts 400-3N	1 - 2	3 - 4,9	5,6 - 7,4
MAX TEMP	400°C	400°C	400°C
PESO NETTO • Net weight • Poids net Nettogewicht • Peso neto	36 Kg	84 Kg	118 Kg

MF Range

MF/1



MF/2



MF/3/CS



kW/h = POTENZA MEDIA ORARIA ASSORBITA • Medium absorbed power per hour • Puissance moyenne horaire absorbée

Durchschnittliche Leistungsaufnahme/h • Potencia media absorbida por hora

kW/max = POTENZA MASSIMA • Max power • Puissance max • Höchstleistung • Potencia maxima

* = PIANO DI COTTURA INTERNO CAMERA • Cooking plane • Plan de cuisson • Backfläche • Plano de cocción

FORNI PIZZERIA DOMITOR ELECTRO

PIZZA OVENS • FOURS À PIZZA • PIZZA ÖFEN • HORNOS PARA PIZZERÍA

- I** Forni elettrici a comando elettronico con camera passo 30 cm. Nei forni è possibile effettuare sia la cottura tradizionale a mattone (diretta) che quella in teglia (indiretta). Adatti per medie produzioni.
- GB** Electric ovens with electronic control and 30 cm multiple chamber. The ovens are particularly suited to bake pizza directly on firestone (traditional mode) or indirectly with backing-trays. Useful for medium production.
- F** Fours électriques avec contrôles électronique et dimensions chambre pas 30 cm. Dans ces fours il est possible d'avoir une cuisson de façon traditionnelle sur le plan en briques (directe) ou bien sur des plats a rôti (indirecte). Aptés pour productions moyennes.
- D** Elektrische Backöfen mit elektronischer Steuerung mit Innenabmessungen für Pizza mit 30 cm geeignet. Bei diesen Öfen ist es möglich sowohl das direkte traditionelle Backen auf Backstein als auch das indirekte Backen mit Pizza-Planen. Geeignet für durchschnittliche Produktionen.
- E** Hornos eléctricos a mando electrónico con cámara paso 30 cm. En estos hornos es posible efectuar sea la cocción tradicional sobre la piedra (directa) sea la cocción en bandeja (indirecta). Aptos para media producciones.

MONOCAMERA

Single deck • Une chambre • Einzelkammer • Monocámara

Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	DM 4.30 E	DM 6.30 SE	DM 6.30 LE	DM 9.30 E
Ø cm 30				
DIMENSIONI ESTERNE Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	cm 95 x 95 x 40 L x P x H	cm 95 x 130 x 40 L x P x H	cm 125 x 95 x 40 L x P x H	cm 125 x 130 x 40 L x P x H
DIMENSIONI INTERNE * Inside dimensions • Dimensions intérieures Innenmasse • Dimensiones internas	cm 63 x 63 x 15 L x P x H	cm 63 x 93 x 15 L x P x H	cm 93 x 63 x 15 L x P x H	cm 93 x 93 x 15 L x P x H
kW/h • kW/max • Volts 400/230-3N	3,6 - 4,4	4,9 - 7,8	5,2 - 7,8	6,7 - 12
MAX TEMP.	400 °C	400 °C	400 °C	400 °C
PESO NETTO Net weight • Poids net • Nettogewicht • Peso neto	90 Kg	124 Kg	119 Kg	170 Kg

DM-DB Range



DM

NEW!

BICAMERA

Two decks • Deux chambres • Zweikammer • Bicámara

DB 8.30 E	DB 12.30 SE	DB 12.30 LE	DB 18.30 E
Ø cm 30			
cm 95 x 95 x 73 L x P x H	cm 95 x 130 x 73 L x P x H	cm 125 x 95 x 73 L x P x H	cm 125 x 130 x 73 L x P x H
cm 63 x 63 x 15 L x P x H	cm 63 x 93 x 15 L x P x H	cm 93 x 63 x 15 L x P x H	cm 93 x 93 x 15 L x P x H
7,1 - 8,8	9,6 - 15,6	10,2 - 15,6	13,2 - 24
400 °C	400 °C	400 °C	400 °C
124 Kg	233 Kg	225 Kg	250 Kg

FORNI PIZZERIA MILLENNIUM BAKER

PIZZA OVENS • FOURS À PIZZA • PIZZA ÖFEN • HORNOS PARA PIZZERÍA

NEW!

- I** Forni elettrici modulari a comando digitale con camera passo 30 cm. ed altezza 28 cm. Nei forni è possibile effettuare la cottura tradizionale a mattone (diretta), in teglia (indiretta) e quella di prodotti gastronomici.
- GB** Electric modular ovens with digital control and 30 cm. multiple chamber and height 28 cm. In these ovens it is possible to bake traditionally on firestone (direct), on baking-tin (indirect) and also to bake gastronomic products.
- F** Fours électriques modulaires avec contrôle digital et dimensions chambre pas 30 cm. et hauteur 28 cm. Dans ces fours il est possible d'effectuer la cuisson traditionnelle sur le plan en brique (directe), sur les plats à rôtir (indirecte), et celle de produits gastronomiques.
- D** Elektrische Modulbacköfen mit elektronischer Steuerung mit Innenabmessungen für Pizza mit 30 cm geeignet und Höhe 28 cm. In diesen Öfen ist es möglich auf dem Schamottstein (direkt), im Blech (indirekt) und gastronomische Produkte zu backen.
- E** Hornos eléctricos modulares a mando digital con cámara paso 30 cm. y altura 28 cm. En estos hornos es posible hacer la cocción tradicional sobre ladrillos (directa), en bandeja (indirecta) y también de productos gastronómicos.

MONOCAMERA

Single deck • Une chambre • Einzelkammer • Monocámara

Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	MMB 2T SD	MMB 2T LD	MMB 4T SD
Ø cm 30			
DIMENSIONI ESTERNE Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	cm 95 x 130 x 53 L x P x H	cm 125 x 95 x 53 L x P x H	cm 125 x 160 x 53 L x P x H
DIMENSIONI INTERNE * Inside dimensions • Dimensions intérieures Innenmasse • Dimensiones internas	cm 63 x 93 x 28 L x P x H	cm 93 x 63 x 28 L x P x H	cm 93 x 123 x 28 L x P x H
kW/h - kW/max • Volts 400/230-3N	5,4 - 7,8	5,8 - 7,8	7,2 - 13,2
MAX TEMP.	400 °C	400 °C	400 °C
PESO NETTO Net weight • Poids net • Nettogewicht • Peso neto	130 Kg	129 Kg	190 Kg



MM Baker

kW/h = Potenza media oraria assorbita

Medium absorbed power per hour
Puissance moyenne horaire absorbée
Durchschnittliche Leistungsaufnahme/h
Potencia media absorbida por hora.

kW/max = Potenza massima

Max power • Puissance max
Höchstleistung • Potencia maxima

*** = Piano di cottura interno camera**

Cooking plane • Plan de cuisson
Backfläche • Plano de cocción

FORNI PIZZERIA MILLENNIUM

PIZZA OVENS • FOURS À PIZZA • PIZZA ÖFEN • HORNOS PARA PIZZERÍA

- I** Forni elettrici modulari con camera passo 35 cm con comandi digitali o manuali elettronici. Nei forni è possibile effettuare sia la cottura tradizionale a mattone (diretta) che quella in teglia (indiretta).
- GB** Electric modular ovens with 35 cm modular chamber, with digital or manual electronic controls. The ovens are particularly suited to bake pizza directly on firestone (traditional mode) or indirectly with backing-trays.
- F** Fours électriques modulaires avec chambre pas 35 cm avec commandes digitales ou électroniques à réglage manuel. Dans ces fours il est possible d'avoir une cuisson de façon traditionnelle sur le plain en briques (directe) ou bien sur des plats à rôti (indirecte).
- D** Modularer elektrischen Backofen für Pizzen von 35 cm ø geeignet mit digitaler als auch mit manueller Steuerung zu erhältlich. Bei diesen Modellen ist ein traditionelles Backen auf Schamottstein als auch ein indirektes auf Pizza-Pfannen möglich.
- E** Hornos eléctricos modulares con cámara paso 35 cm con mandos digitales o manuales electrónicos de regulación manual. En estos hornos es posible efectuar sea la cocción tradicional sobre la piedra (directa) sea la cocción en bandeja (indirecta).

MONOCAMERA

Single deck • Une chambre • Einzelkammer • Monocámara

Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	4.35 E - 4.35 D	6.35 SE - 6.35 SD	6.35 LE - 6.35 LD	9.35 E - 9.35 D
Ø cm 35				
DIMENSIONI ESTERNE Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	cm 105 x 95 x 40 L x P x H	cm 105 x 130 x 40 L x P x H	cm 145 x 95 x 40 L x P x H	cm 145 x 130 x 40 L x P x H
DIMENSIONI INTERNE * Inside dimensions • Dimensions intérieures Innenmasse • Dimensiones internas	cm 73 x 73 x 15 L x P x H	cm 73 x 108 x 15 L x P x H	cm 113 x 73 x 15 L x P x H	cm 113 x 108 x 15 L x P x H
kW/h • kW/max • Volts 400/230-3N	3,7 - 6	4,9 - 9,9	5,5 - 10,5	6,8 - 13,2
MAX TEMP.	400 °C	400 °C	400 °C	400 °C
PESO NETTO Net weight • Poids net • Nettogewicht • Peso neto	105 Kg	145 Kg	148 Kg	209 Kg

BICAMERA

Two decks • Deux chambres • Zweikammer • Bicámara

8.35 E - 8.35 D	12.35 SE - 12.35 SD	12.35 LE - 12.35 LD
Ø cm 35		
cm 105 x 95 x 73 L x P x H	cm 1 0 5 x 130 x 73 L x P x H	cm 1 4 5 x 95 x 73 L x P x H
cm 73 x 73 x 15 L x P x H	cm 73 x 108 x 15 L x P x H	cm 113 x 73 x 15 L x P x H
7,2 - 12	9,6 - 19,8	10,5 - 21
400 °C	400 °C	400 °C
195 Kg	268 Kg	273 Kg

MM - MB Range

MM E



kW/h = Potenza media oraria assorbita

Medium absorbed power per hour • Puissance moyenne horaire absorbée
Durchschnittliche Leistungsaufnahme/h • Potencia media absorbida por hora.

kW/max = Potenza massima • Max power • Puissance max • Höchstleistung • Potencia maxima

*** = Piano di cottura interno camera • Cooking plane • Plan de cuisson • Backfläche • Plano de cocción**



MB D

FORNI PIZZERIA MILLENNIUM TIN

PIZZA OVENS • FOURS À PIZZA • PIZZA ÖFEN • HORNOS PARA PIZZERÍA



- I** Forni elettrici modulari con camera passo 30 cm con comandi digitali. Nei forni è possibile effettuare sia la cottura tradizionale a mattone (diretta) che quella in teglia (indiretta). Possibilità di piano cottura in lamiera bugnata.
- GB** Electric modular ovens with 30 cm modular chamber, with digital controls. The ovens are particularly suited to bake pizza directly on firestone (traditional mode) or indirectly with backing-trays. Option for a baking surface of channelled plate.
- F** Fours électriques modulaires avec chambre pas 30 cm avec commandes digitales. Dans ces fours il est possible d'avoir une cuisson de façon traditionnelle sur le plain en briques (directe) ou bien sur des plats à rôtir (indirecte). Possibilité d'avoir le plan de cuisson en tôle gaufrée.
- D** Modularer elektrischen Backofen für Pizzen von 30 cm ø geeignet mit digitaler Steuerung zu erhältlich. Bei diesen Modellen ist ein traditionelles Backen auf Schamottstein als auch ein indirektes auf Pizza-Pfannen möglich. Möglichkeit von Kochfeld aus bossiertem Blech.
- E** Hornos eléctricos modulares con cámara paso 30 cm con mandos digitales. En estos hornos es posible efectuar sea la cocción tradicional sobre la piedra (directa) sea la cocción en bandeja (indirecta). Posibilidad de plano cocción en chapa estriada.

MONOCAMERA

Single deck • Une chambre • Einzelkammer • Monocámara

Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	MM 2T SD	MM 2T LD	MM 4T SD
Ø cm 30			
DIMENSIONI ESTERNE	cm	cm	cm
Outside dimensions • Dimensions extérieures	95 x 130 x 40	125 x 95 x 40	125 x 160 x 40
Außenmasse • Dimensiones externas	L x P x H	L x P x H	L x P x H
DIMENSIONI INTERNE *	cm	cm	cm
Inside dimensions • Dimensions intérieures	63 x 93 x 15	93 x 63 x 15	93 x 123 x 15
Innemasse • Dimensiones internas	L x P x H	L x P x H	L x P x H
kW/h • kW/max • Volts 400/230-3N	4,9 - 7,8	5,2 - 7,8	6,7 - 12
MAX TEMP.	400 °C	400 °C	400 °C
PESO NETTO			
Net weight • Poids net • Nettogewicht • Peso neto	105 Kg	145 Kg	148 Kg

BICAMERA

Two decks • Deux chambres • Zweikammer • Bicámara

MB 2T SD	MB 2T LD	MB 4T SD
Ø cm 30		
cm	cm	cm
95 x 130 x 73	125 x 95 x 73	125 x 160 x 73
L x P x H	L x P x H	L x P x H
cm	cm	cm
63 x 93 x 15	93 x 63 x 15	93 x 123 x 15
L x P x H	L x P x H	L x P x H
9,6 - 15,6	10,2 - 15,6	10,2 - 15,6
400 °C	400 °C	400 °C
195 Kg	268 Kg	273 Kg

MMT - MBT Range

NEW!



kW/h = Potenza media oraria assorbita

Medium absorbed power per hour • Puissance moyenne horaire absorbée
Durchschnittliche Leistungsaufnahme/h • Potencia media absorbida por hora.

kW/max = Potenza massima • Max power • Puissance max • Höchstleistung • Potencia maxima

*** = Piano di cottura interno camera • Cooking plane • Plan de cuisson • Backfläche • Plano de cocción**

FORNI PIZZERIA 2000.8

PIZZA OVENS • FOURS À PIZZA • PIZZA ÖFEN • HORNOS PARA PIZZERÍA

- I** I Forni della Serie 2000.8 sono di tipo modulare con camera a passo 30 cm. in due versioni: con controllo elettromeccanico o elettronico. Adatti alla cottura della pizza direttamente sul piano refrattario, oppure indirettamente (teglia). Particolarmente indicati per produzioni intensive.
- GB** Serie 2000.8 Ovens are modular ovens with 30 cm multiple chambers, available in two versions: either with electromechanical or electronic control. Suitable to bake pizza directly on refractory surface or in baking-pans. Particularly suitable for high productions.
- F** Les fours de la Série 2000.8 sont modulaires avec chambres à pas 30 cm., en deux versions: avec control électromécanique ou électronique. Adaptes à la cuisson de la pizza directement sur le plan réfractaire, ou bien indirectement (plaque à pizza). Indiqués en particulier pour hautes productions.
- D** Bei den Öfen der Serie 2000.8, mit Kammern für Pizza mit 30 cm., sind zwei Modultypen vorhanden: entweder mit elektro-mechanischer oder mit elektronischer Steuerung. Sie sind für ein Pizzabacken direkt an dem Schamottstein, oder indirekt (Backform) geeignet. Sie sind für intensive Produktionen besonders geeignet.
- E** Los hornos de la Serie 2000.8 con camaras paso 30 cm. son de tipo modular y se presentan en dos modelos: con control electromecánico o electrónico. Adecuados para la cocción de la pizza directamente sobre el plano refractario o indirectamente (bandeja). Particularmente indicados para producciones intensivas.

MONOCAMERA • Single deck • Une chambre • Einzelkammer • Monocámara

Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	S 69 - SE 69	S 96 - SE 96	S 99 - SE 99
DIMENSIONI ESTERNE	cm	cm	cm
Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	111 x 131 x 50 L x P x H	141 x 101 x 50 L x P x H	141 x 131 x 50 L x P x H
DIMENSIONI INTERNE *	cm	cm	cm
Inside dimensions • Dimensions intérieures Innemasse • Dimensiones internas	63 x 93 x 14 L x P x H	93 x 63 x 14 L x P x H	93 x 93 x 14 L x P x H
kW/h - kW/max • Volts 400-3N	5 - 7,2 / 3,9 - 7,8	5 - 7,2 / 3,9 - 7,8	7,3 - 10,5 / 6 - 12
PESO NETTO • Net weight • Poids net • Nettogewicht • Peso neto	194 Kg	201 Kg	272 Kg

2000.8 Range



SE/99/1

kW/h = Potenza media oraria assorbita

Medium absorbed power per hour • Puissance moyenne horaire absorbée
Durchschnittliche Leistungsaufnahme/h • Potencia media absorbida por hora.

kW/max = Potenza massima • Max power • Puissance max • Höchstleistung • Potencia maxima

* = Piano di cottura interno camera • Cooking plane • Plan de cuisson • Backfläche • Plano de cocción



SE/99/2

FORNI PIZZERIA ZENITH

PIZZA OVENS • FOURS À PIZZA • PIZZA ÖFEN • HORNOS PARA PIZZERÍA

- I** Forni elettrici modulari con camera passo 35 cm con comandi digitali (Memorizzazione fino a 30 programmi di cottura - Gestione programma **Economy** per risparmio energia con forno in "stand by") o manuali elettronici. Nei forni è possibile effettuare sia la cottura tradizionale a mattone (diretta) che quella in teglia (indiretta).
- GB** Electric modular ovens with 35 cm modular chamber with digital controls (Up to 30 baking programmes storage - **Economy** programme handling in case of "stand by" conditions, for energetic saving) or electronic controls. The ovens are particularly suited to bake pizza directly on firestone (traditional mode) or indirectly with backing-trays.
- F** Fours électriques modulaires avec chambre pas 35 cm avec commandes digitaux (Mise en mémoire jusqu'à 30 programmes de cuisson - Gestion programme **Economy** pour épargne d'énergie avec four en "Stand by") ou manuels électroniques. Dans ces fours il est possible d'avoir une cuisson de façon traditionnelle sur le plain en briques ou bien sur des plats à rôti.
- D** Modular und Elektrobackofen für Pizzen von 35 cm ø geeignet. Mit digitaler Steuerung (Speicherung bis zu 30 verschiedene Backprogramme - **Economy** Programm im "Stand-by" Betrieb) als auch mit manueller Steuerung erhältlich. Bei diesen Modellen ist ein traditionelles Backen auf Schamottstein als auch ein indirektes auf Pizza-Pfannen möglich.
- E** Hornos eléctricos modulares con cámara paso 35 cm con mandos digitales (Memorización hasta 30 programas de cocción - Gestión programa **Economy** para ahorro energía con horno en "Stand by") o electronicos. En estos hornos es posible efectuar sea la cocción sobre la piedra, sea la cocción en bandeja.

MONOCAMERA • Single deck • Une chambre • Einzelkammer • Monocámara

Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	435 - 435 E	635 S - 635 SE	635 L - 635 LE
DIMENSIONI ESTERNE Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	cm 119 x 103 x 39 L x P x H	cm 119 x 138 x 39 L x P x H	cm 159 x 103 x 39 L x P x H
DIMENSIONI INTERNE * Inside dimensions • Dimensions intérieures Innenmasse • Dimensiones internas	cm 73 x 73 x 14 L x P x H	cm 73 x 108 x 14 L x P x H	cm 113 x 73 x 14 L x P x H
kW/h - kW/max • Volts 400-3N	3,3 - 6,6	4,5 - 9,9	5 - 10,5
PESO NETTO • Net weight • Poids net • Nettogewicht • Peso neto	139 Kg	168 Kg	173 Kg

ZENITH Range

kW/h = Potenza media oraria assorbita
 Medium absorbed power per hour
 Puissance moyenne horaire absorbée
 Durchschnittliche Leistungsaufnahme/h Potencia media absorbida por hora.

kW/max = Potenza massima
 Max power • Puissance max
 Höchstleistung • Potencia maxima

*** = Piano di cottura interno camera**
 Cooking plane • Plan de cuisson
 Backfläche • Plano de cocción



935 E/3

935 - 935 E	635 XL - 635 XLE
cm	cm
159 x 138 x 39	171 x 103 x 39
L x P x H	L x P x H
cm	cm
113 x 108 x 14	125 x 73 x 14
L x P x H	L x P x H
6,3 - 13,2	6 - 12,6
230 Kg	191 Kg

FORNI A GAS

GAS OVENS • FOURS À GAZ • GASÖFEN • HORNOS A GAS

- I** I Forni a gas monocamera (23 - 33) sono particolarmente adatti per le esigenze del settore pizzeria: cottura rapida e pulita con un notevole contenimento dei costi energetici. I Forni a gas modulari (69 - 99) abbinano ai pregi della cottura, e alla caratteristica della sovrapposibilità delle camere, un forte contenimento dei costi energetici.
- GB** The single chamber gas ovens (23 - 33) are particularly suited to meet the needs of pizzerias, with their fast and clean cooking and a remarkable saving of energy costs. The modular gas ovens (69 - 99) combine the advantages of the baking as well as the superimposing of the oven chambers with a remarkable saving of energy costs.
- F** Les fours à gaz mono chambre (23 - 33) sont particulièrement adaptés aux exigences du secteur de la pizzeria: cuisson rapide et propre avec une remarquable limitation des coûts énergétiques. Les fours à gaz modulaires (69 - 99) associent aux avantages de la cuisson et aux caractéristiques de superposition des chambres, une forte limitation des coûts énergétiques.
- D** Die Einzelkammer-Gasöfen (23 - 33) sind besonders für Pizzeria-Restaurants geeignet: schnelles und sauberes Backen mit einer erheblichen Energiekostensparung. Mit den Modulgasöfen (69 - 99) werden die Vorteile des Backens sowie des Über-einanderlegens der Kammern mit einer erheblichen Energiekostensparung kombiniert.
- E** Los hornos a gas monocámara (23 - 33) son adecuados para las exigencias de las pizzerías: cocción rápida y limpia con una notable economía de los costes energéticos. Los hornos a gas modulares (69 - 99) ofrecen, además de los beneficios de una cocción uniforme y la posibilidad de sobreponer varias cámaras, un gran ahorro de los costes energéticos.

MONOCAMERA • Single deck • Une chambre • Einzelkammer • Monocámara

Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	SG/23/S	SG/33/S
DIMENSIONI ESTERNE	cm 102,4 x 115 x 54,5	cm 132,8 x 115 x 54,5
Outside dimensions • Dimensions extérieures • Außenmasse • Dimensiones externas	L x P x H	L x P x H
DIMENSIONI INTERNE *	cm 63 x 93 x 14	cm 93 x 93 x 14
Inside dimensions • Dimensions intérieures • Innemasse • Dimensiones internas	L x P x H	L x P x H
ALIMENTAZIONE • Power supply • Alimentation • Versorgung • Alimentación	0,05 • 220/240 kW Volts	0,05 • 220/240 kW Volts
POTENZA TERMICA • Heat output • Puissance thermique • Gesamtwärmeleistung • Potencia térmica	20,5 kW	29 kW
MAX TEMP.	400 °C	400 °C
PESO NETTO • Net weight • Poids net • Nettogewicht • Peso neto	211 Kg	211 Kg

SG Range

MODULARI

modular
modulaires
modulare
modulares

* =

Piano di cottura interno camera

Cooking plane

Plan de cuisson

Backfläche

Plano de cocción

SG/33/S



SG/99/2

MONOCAMERA • Single deck • Une chambre • Einzelkammer • Monocámara

Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	SG/69/1	SG/99/1
DIMENSIONI ESTERNE Outside dimensions • Dimensions extérieures • Außenmasse • Dimensiones externas	cm 111 x 115 x 50 L x P x H	cm 132,8 x 115 x 54,5 L x P x H
DIMENSIONI INTERNE * Inside dimensions • Dimensions intérieures • Innemasse • Dimensiones internas	cm 63 x 93 x 14 L x P x H	cm 93 x 93 x 14 L x P x H
ALIMENTAZIONE • Power supply • Alimentation • Versorgung • Alimentación	0,05 • 220/240 kW Volts	0,05 • 220/240 kW Volts
POTENZA TERMICA • Heat output • Puissance thermique • Gesamtwärmeleistung • Potencia térmica	17 kW	23 kW
MAX TEMP.	400 °C	400 °C
PESO NETTO • Net weight • Poids net • Nettogewicht • Peso neto	189 Kg	239 Kg

FORNI A TUNNEL

CONVEYOR OVEN • FOURS À TUNNEL • PIZZADURCHLAUFÖFEN • HORNO A TUNEL

TL-105 Range

- I** Con garanzia di un'elevata capacità produttiva, la cottura ottenuta nei forni a tunnel statici TL/105L è identica a quella dei forni tradizionali. Cielo, platea e fianchi camera in refrattario.
- GB** High output ovens, the baking in TL/105L static Tunnel ovens is equal to the one in traditional ovens. Sides, ceiling and bedplate on refractory stone.
- F** Avec la garantie d'une capacité de production élevée, la cuisson obtenue dans les fours à tunnel statiques TL/105L est identique à celle des fours traditionnels. Voûte, sol et flancs en pierre réfractaire.
- D** Mit seinem erheblichen Durchsatz, ist das Backen mit den statischen TL/105L-Tunnel-Öfen identisch als das Backen, mit traditionellen Öfen. Unter- und oberseitenhitze durch Schamottstein.
- E** La cocción obtenida en los hornos túnel estáticos TL/105L es idéntica a la de los hornos tradicionales, y es garantizada una gran capacidad de producción. Cielo, platea y flancos en material refractario.



TL/105L/I

MONOCAMERA

Single deck • Une chambre
Einzelkammer • Monocámara

BICAMERA

Two decks • Deux chambres
Zweikammer • Bicámara

TRICAMERA

Three decks • Trois chambres
Dreikammer • Tricámara

Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	TL/105L/1	TL/105L/2	TL/105L/3
DIMENSIONI ESTERNE	cm	cm	cm
Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	94,8 x 219,5 x 42,2 L x P x H	94,8 x 219,5 x 79,9 L x P x H	94,8 x 219,5 x 117,6 L x P x H
DIMENSIONI INTERNE *	cm	cm	cm
Inside dimensions • Dimensions intérieures Innemasse • Dimensiones internas	50 x 100 x 10,5 L x P x H	50 x 100 x 10,5 L x P x H	50 x 100 x 10,5 L x P x H
kW/h - kW/max • Volts 400/230~3N	7 - 11,5	14 - 23	21 - 34,5
MAX TEMP.	400 °C	400 °C	400 °C
PESO NETTO • Net weight • Poids net • Nettogewicht • Peso neto	218 Kg	436 Kg	654 Kg

* = Piano di cottura interno camera • Cooking plane • Plan de cuisson • Backfläche • Plano de cocción

FORNI VENTILATI HENERGO 45

45 Range

CONVECTION OVENS • FOURS À CONVECTION • UMLUFTÖFEN • HORNOS VENTILADOS

- I** Forno elettrico modulare a ventilazione forzata per cottura pizza e prodotti gastronomici con larghezza nastro cm 45. Tempo di cottura programmabile da 30 secondi a 30 minuti con timer digitale. Sistema di recupero calore (Energy Block) integrato nel forno. Adatto per produzioni medie e prodotti gastronomici.
- GB** Fan forced modular electric oven, suitable to bake pizza and gastronomic products, belt width 45 cm. Programmable baking time from 30 seconds to 30 minutes with digital timer. Heat recovery system (Energy Block) integrated in the oven. Useful for medium productions and gastronomic specialities.
- F** Four électrique modulaire à ventilation forcée pour cuisson de pizza et produits gastronomiques avec largeur du tapis cm 45. Temps de cuisson programmable de 30 seconds à 30 minutes avec temporisateur digital. Système de récupération thermique (Energy Block) intégré dans le four. indiqué pour moyennes productions et produits gastronomiques.
- D** Elektrischer Umluftofen für Pizza als auch für eine grosse Auswahl an gastronomischen Produkten geeignet. Breite des Förderbandes ist 45 cm. Programmierbare Backzeit von 30 Sekunden bis zu 30 Minuten durch digitale Zeiteinstellung. Teilnutzung der Umluft zur Energieeinsparung mit "Energie Block" System. Es ist für durchschnittliche Produktionen und gastronomische Produkten geeignet.
- E** Horno eléctrico modular a ventilación forzada para cocción de pizza y productos gastronómicos con anchura de la cinta cm 45. Tiempo de cocción programable de 30 segundos a 30 minutos con timer digital. Sistema de recuperación calor (Energy Block) integrado en el horno. Es apto para producciones medianas y productos gastronómicos.



HV/45 - E/I

MONOCAMERA

Single deck • Une chambre
Einzelkammer • Monocámara

BICAMERA

Two decks • Deux chambres
Zweikammer • Bicámara

TRICAMERA

Three decks • Trois chambres
Dreikammer • Tricámara

Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	HV/45 - E/1	HV/45 - E/2	HV/45 - E/3
DIMENSIONI NASTRO Belt dimensions • Dimensions tapis • Laufband Abmessungen • Medidas cinta	cm 125 x 45 L x P	cm 125 x 45 L x P	cm 125 x 45 L x P
DIMENSIONI ESTERNE Outside dimensions • Dimensions extérieures • Außenmasse • Dimensiones externas	cm 125 x 104 x 51 L x P x H	cm 125 x 104 x 102 L x P x H	cm 125 x 104 x 153 L x P x H
DIMENSIONI INTERNE Inside dimensions • Dimensions intérieures • Innemasse • Dimensiones internas	cm 75 x 47 x 9 L x P x H	cm 75 x 47 x 9 L x P x H	cm 75 x 47 x 9 L x P x H
kW/h - kW/max • Volts 400/230-3N	6,5 - 9,5	13 - 19	19,5 - 28,5
MAX TEMP.	400 °C	400 °C	400 °C
PESO NETTO • Net weight • Poids net • Nettogewicht • Peso neto	129 Kg	258 Kg	387 Kg

FORNI VENTILATI HENERGO 50 - 75

CONVECTION OVENS • FOURS À CONVECTION • UMLUFTÖFEN • HORNOS VENTILADOS



- I** I forni a Tunnel ventilati HVE-G della serie **"Henergo"** sono atti alla cottura della pizza come di altri prodotti gastronomici. La gamma è composta da 4 modelli caratterizzati dalla larghezza di 50 e 75 cm. del nastro trasportatore e dal tipo di alimentazione dell'elemento riscaldante che può essere elettrico o a gas con bruciatore atmosferico ad alta efficienza. Sistema di programmazione, tasto *economy*, autopulizia e programma *defrost*.
- GB** The ventilated HVE-G conveyor ovens of the **"Henergo"** series are suited to bake pizza as well as other gastronomic products. This production range consists of 4 models characterised by a conveyor belt width measuring 50 and 75 cms and by the kind of supply to the heating element, which can be either an electric or a gas one with gas atmospheric burner at high efficiency. Coding system, economy function, self-cleaning and defrost programme.
- F** Les fours à Tunnel à convection HVE-G de la série **"Henergo"** permettent de cuire de la pizza ainsi que d'autres spécialités gastronomiques. La gamme est composée par 4 modèles caractérisés par la largeur du tapis de 50 et de 75 cm et par le type d'alimentation de l'élément réchauffant qui peut être électrique ou à gaz avec brûleur atmosphérique à gaz à haute rendement. Système de programmation, programme *economy*, auto-nettoyage et *defrost*.
- D** Die HVE-G-Tunnel-Umluftöfen aus der **"Henergo"**- Serie sind für das Backen von Pizzen sowie anderen gastronomischen Produkten geeignet. Diese Produktionspalette besteht aus 4 Modellen mit einer Förderbandbreite bzw. von cm 50 und 75 sowie mit elektrischer oder Gas-Speisung des Heizelements mit atmosphärischem Brenner für hohe Leistungsfähigkeit. Programmierungssystem, Economy Druckknopf, Selbstreinigungsprogramm und "Defrost" Programm.
- E** Los hornos de túnel ventilados HVE-G de la serie **"Henergo"** son adecuados para la cocción de pizza así como de otros productos de gastronomía. La gama está formada por 4 modelos que varían en función del ancho de la cinta transportadora, de 50 y 75 cm., o según el tipo de alimentación del calentador que puede ser eléctrico o a gas con quemador atmosférico a buena eficiencia. Sistema de programación, tecla *economy*, auto-limpieza y programa descongelación.

GAS • Gas ovens • À gas • Gasöfen • A gas

MONOCAMERA • Single deck • Une chambre • Einzelkammer • Monocámara

Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	HV/50-G/1	HV/75-G/1
DIMENSIONI ESTERNE	cm 213 x 125 x 60,5	cm 213 x 150 x 60,5
Outside dimensions • Dimensions extérieures • Außenmasse • Dimensiones externas	L x P x H	L x P x H
DIMENSIONI INTERNE *	cm 50 x 110 x 12	cm 75 x 110 x 12
Inside dimensions • Dimensions intérieures • Innemasse • Dimensiones internas	L x P x H	L x P x H
ALIMENTAZIONE • Power supply • Alimentation • Versorgung • Alimentación	1 • 220/240 kW Volts	1 • 220/240 kW Volts
POTENZA TERMICA • Heat output • Puissance thermique • Gesamtwärmeleistung • Potencia térmica	14 kW 12.040 Kcal	20 kW 17.200 Kcal
MAX TEMP.	400 °C	400 °C
PESO NETTO • Net weight • Poids net • Nettogewicht • Peso neto	250,5 Kg	305 Kg

50-75 Range

NEW!

kW/h =

Potenza media oraria assorbita

Medium absorbed power per hour

Puissance moyenne horaire absorbée

Durchschnittliche Leistungsaufnahme/h Potencia media absorbida por hora.

kW/max =

Potenza massima

Max power • Puissance max

Höchstleistung • Potencia maxima

*** =**

Piano di cottura interno camera

Cooking plane • Plan de cuisson

Backfläche • Plano de cocción



HV/75 - E/1

ELETTRICO • Electric • Électrique • Elektrisch • Eléctrico

MONOCAMERA • Single deck • Une chambre • Einzelkammer • Monocámara

Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	HV/50-E/1	HV/75-E/1
DIMENSIONI ESTERNE	cm 213 x 125 x 60,5	cm 213 x 150 x 60,5
Outside dimensions • Dimensions extérieures • Außenmasse • Dimensiones externas	L x P x H	L x P x H
DIMENSIONI INTERNE *	cm 50 x 110 x 12	cm 75 x 110 x 12
Inside dimensions • Dimensions intérieures • Innemasse • Dimensiones internas	L x P x H	L x P x H
kW/h - kW/max • Volts 400-3N	7-11,5	11 - 18
MAX TEMP.	400 °C	400 °C
PESO NETTO • Net weight • Poids net • Nettogewicht • Peso neto	205,5 Kg	255 Kg



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. oem ALI S.p.a. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. oem ALI S.p.a. reserves the right to make technical changes at any moment. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. oem ALI S.p.a. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Firma oem ALI S.p.a. behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen. Los datos técnicos indicados en el presente catalogo no son vinculantes. oem ALI S.p.a. se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.



exceeding Your expectations

oem - ALI Spa

Viale Lombardia, 33 - 46012 Bozzolo, (MN) Italy

Tel. +39 0376 910511 - Fax +39 0376 920754

info@oemali.com - www.oemali.com