



## Millennium Valido

Horno pizza  
eléctrico modular







Hornos eléctricos estáticos



## ¡Una “Llave maestra” para cualquier ambiente!

Por sus grandes prestaciones, diferentes configuraciones de una a dos cámaras y por su óptima relación precio/calidad, Millennium Valido es el horno para pizza eléctrico modular apropiado para todos los ambientes de trabajo.

Es la solución perfecta para todos los que necesitan un horno versátil, pluri configurable y sencillo, pero que al mismo tiempo dé óptimas prestaciones de cocción, en términos de calidad y de productividad.

Millennium Valido: ¡el aliado perfecto para tu pizzería!

## Indispensable para

---

PIZZERÍAS

PIZZERÍAS  
PARA LLEVAR

RESTAURANTES  
CON PIZZA CORNER

# ¿Por qué escoger Millennium Valido?

## VERSATILIDAD

Valido está disponible en diversos tamaños con una o dos cámaras. Para adaptarse a cualquier exigencia laboral, el horno está disponible con mandos electromecánicos (E) o digitales (D) y puede ser realizado también con la variante de la puerta que se abre de abajo hacia arriba. Se puede escoger la plancha de cocción de chapa "almohadillada" en vez de refractaria, perfecta para la utilización de bandejas de cocción.



## PRESTACIONES

Con su potencia (hasta 13,2 Kw por cámara - mod. 935) garantiza óptimas prestaciones de cocción. Construido externamente en acero inoxidable, cuece y dora perfectamente el producto.

## GRANDE PRODUCTIVIDAD

Perfecto para una producción intensa: hasta 72 pizzas por hora Ø 35 cm con el modelo mono -cámara 935 y 96 pizzas por hora Ø 35 cm con el modelo de doble cámara más grande (1235).

## COCCIÓN PERSONALIZADA

Puedes controlar la cocción en cualquier momento, decidiendo los parámetros para obtener la pizza que quieres. Puedes efectuar tanto la cocción tradicional sobre llano refractario (directa) como en placa (indirecta).

## CONTROL DE LA POTENCIA Y DE LOS CONSUMOS

Para una cocción excelente puedes controlar, además de la temperatura de la cámara, también la potencia del cielo y del piso, optimizando los consumos.

## CONVENIENCIA

Si quieres abrir una pizzería o ampliar tu actividad, este es el rey de los hornos, gracias a su magnífica relación calidad/precio.

## GAMA COMPLETA

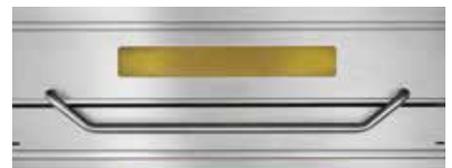
La gama comprende 7 modelos de distintas dimensiones; 4 de una cámara y 3 de dos cámaras.

## APERTURA DE LA PUERTA SEGÚN TU DECISIÓN

De arriba hacia abajo



De abajo hacia arriba



## SOPORTE ESPECIAL (OPCIONAL) DOTADO DE REPISA EXTRAÍBLE Y ESTRUCTURA PARA SOSTENER LAS PALAS (SE PUEDE COLOCAR AL LADO DERECHO O AL IZQUIERDO)







## Hornos Millennium Valido

# Características técnicas



*Versión de dos cámaras, con mandos electrónicos, apertura puerta hacia abajo, con campana y soporte*



*Versión de dos cámaras, con mandos digitales, apertura puerta hacia abajo, con campana y soporte*



*Versión de una cámara, con mandos electrónicos y apertura puerta hacia abajo*

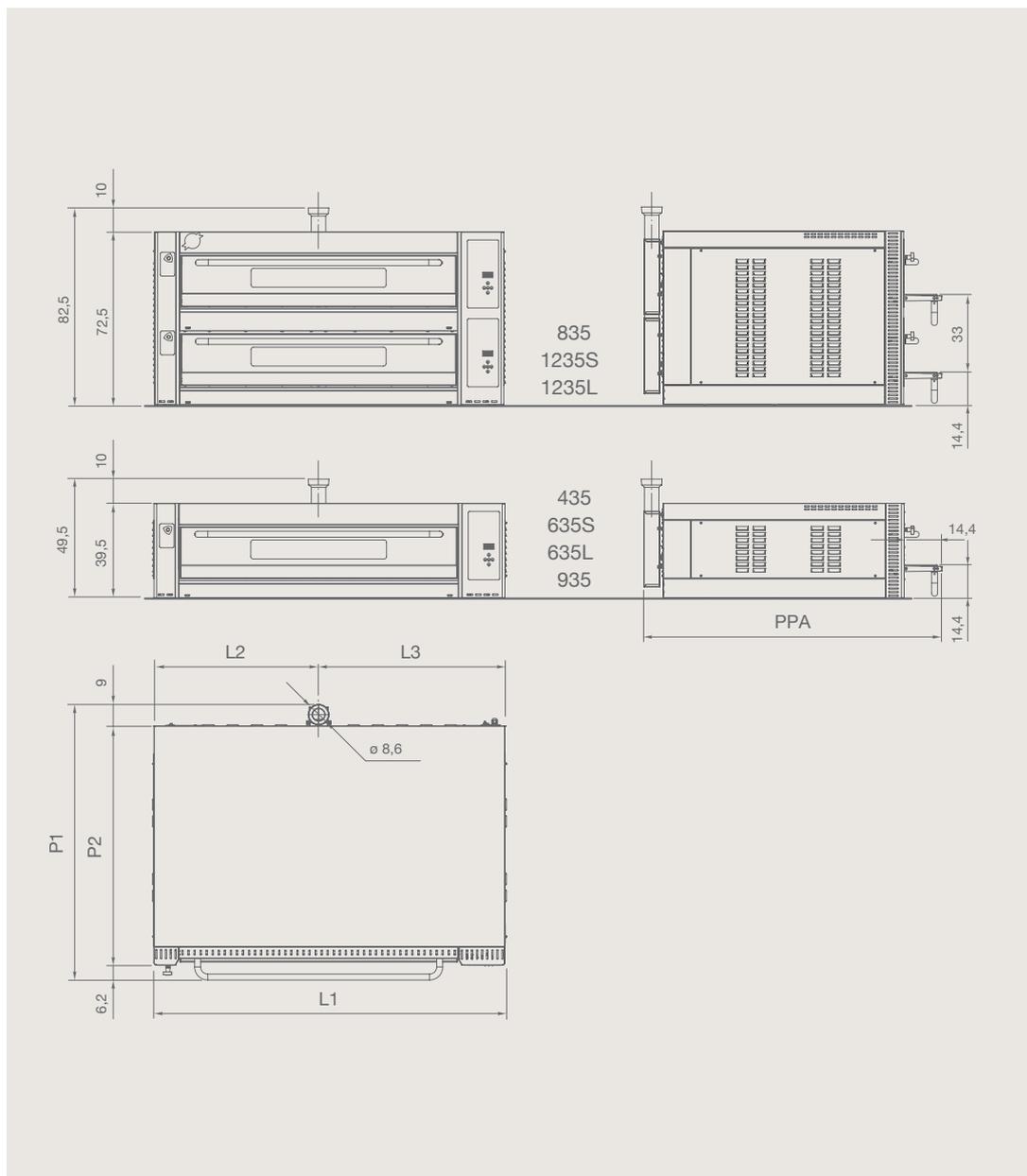


*Versión de una cámara, con mandos digitales y apertura puerta hacia abajo*



*Versión de dos cámaras, con mandos electrónicos, apertura puerta hacia arriba, con campana y soporte dotado de repisa extraíble y estructura para sostener las palas*

- Completa modularidad y posibilidad de sobreponer cámaras con conexión eléctrica separada
- Tablero de mandos enfriado con ventilación forzada
- Frontal, puerta y tirador por todo lo ancho, de acero inox
- Cámara de cocción con chapa de aluminio irradiante
- Puerta panorámica de material vitrocerámico
- Aislamiento con recubrimiento de fibra cerámica y lana de roca eco sostenibles
- Plancha de cocción en material refractario con espesor 19 mm
- Temperatura de trabajo máx. 400 °C
- Termostato de seguridad con rearme manual
- Rebaja-cámara para ahorro energético
- Iluminación interna con lámpara halógena
- Descarga humos regulable completa de chimenea externa
- Puerta disponible con apertura de arriba hacia abajo o de abajo hacia arriba, a elegir
- Campana externa neutra o motorizada con variador de velocidad remoto (opcional)



Modelo	Dimensiones internas			Dimensiones externas					
	L	P	A	L1	L2	L3	P1	P2	PPA
<b>435/E-D</b>	75	73	10 ÷ 14	108,4	48,7	58,7	115	99,8	123,2
<b>635S/E-D</b>	75	108	10 ÷ 14	108,4	48,7	58,7	150,5	135,3	158,7
<b>635L/E-D</b>	113	73	10 ÷ 14	145	68	77	115	99,8	123,2
<b>935/E-D</b>	113	108	10 ÷ 14	145	68	77	150,5	135,3	158,7
<b>835/E-D</b>	75	73	10 ÷ 14	108,4	48,7	58,7	115	99,8	123,2
<b>1235S/E-D</b>	75	108	10 ÷ 14	108,4	48,7	58,7	150,5	135,3	158,7
<b>1235L/E-D</b>	113	108	10 ÷ 14	145	68	77	115	99,8	123,2

## Hornos Millennium Valido

# Datos técnicos

MOD.	Número de cámaras	Dimensiones externas cm A x A x P	Dimensiones internas cm A x A x P	Alimentación eléctrica kW/h** - Max Volt 400-3N	Máx temp. °C	Peso neto Kg
435/E-D	1	108,4 x 115 x 39,5 (+10)*	75 x 73 x 15	3,9-7	400	107
635S/E-D	1	108,4 x 150,5 x 39,5 (+10)*	75 x 108 x 15	5,5-8,8	400	142
635L/E-D	1	145 x 115 x 39,5 (+10)*	113 x 73 x 15	5,7-12	400	110
935/E-D	1	145 x 150,5 x 39,5 (+10)*	113 x 108 x 15	9-13,2	400	177
835/E-D	2	108,4 x 115 x 72,5 (+10)*	75 x 73 x 15	7,8-14	400	167
1235S/E-D	2	108,4 x 150,5 x 72,5 (+10)*	75 x 108 x 15	11-17,6	400	217
1235L/E-D	2	145 x 115 x 72,5 (+10)*	113 x 73 x 15	11,4-24	400	217

\* Proyección de la chimenea

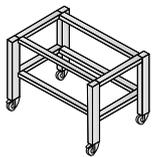
\*\* kW/h = Consumo medio horario - Máx = Potencia nominal (máxima instalada utilizable)

\*\*\* Voltajes especiales a petición

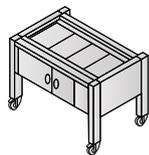
## Accesorios opcionales

Todas las configuraciones de los hornos pueden ser completadas con soportes visibles (disponibles también con repisa extraíble y estructura para sostener las palas), celda neutra o calentada.

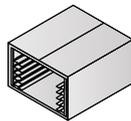
Soportes barnizados



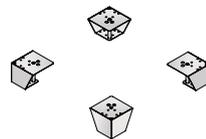
Celdas neutras o calentadas



Juego de guías para placas (7 niveles)



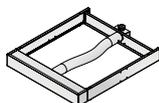
Altura elevación (A = 15 cm) para modelos de una cámara



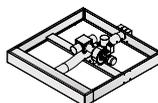
Juego de 4 ruedas (las 2 anteriores con freno)



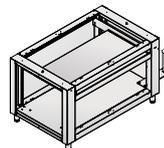
Campana neutra



Campana de aspiración completa (kW 0,25 - Volt 230-1)



Soporte dotado de repisa extraíble y estructura para sostener las palas



## Hornos Millennium Valido

# Una idea de productividad\*

*\* Los valores referidos son valores promedio e indicativos: la productividad cambia según el producto utilizado y las modalidades-condiciones de trabajo.*

Modelo	ø 35 cm	ø 45 cm	□ 60x40 cm
435/E-D	32	5	3
635S/E-D	48	10	6
635L/E-D	48	10	6
935/E-D	72	20	12
835/E-D	64	10	6
1235S/E-D	96	20	12
1235L/E-D	96	20	12



Tablero de mandos

**¡Escoge entre electromecánico o digital!**





Valido está disponible en dos variantes del tablero de mandos:



### Mandos electrónicos con regulación manual (E)

Puedes regular independientemente las resistencias del cielo y del piso mediante conmutadores con 5 posiciones (tuning 20%). La regulación termostática de la temperatura se lleva a cabo con un mando electrónico (precisión 1 °C) y la lectura por medio de la pantalla led. Dotado de interruptor general y de interruptor para la iluminación interna.

Tablero de mandos electromecánico



### Mandos digitales (DGPRO)

El tablero digital de control, gracias a un cómodo botón cursor (scroller), permite seleccionar fácilmente todos los parámetros; respecto a la versión electromecánica ofrece, además, las siguientes funciones:

- Encendido programado
- Temporizador de cocción
- Programa de limpieza
- Función Economy (optimiza la potencia absorbida, manteniendo la temperatura en la cámara).

Tablero de mandos digital





## ¿Y para la preparación? ¡Te ofrecemos una gama completa de aliados!

Amasar, redondear, extender las bases: el arte de la pizza no está sólo en la cocción, sino también, y sobre todo, en el cuidado y en la calidad que das en todas las fases de preparación.

Es importante escoger aliados válidos que simplifican y facilitan las diferentes fases de tu trabajo, ayudándote a exaltar el gusto y la calidad de tu pizza. Por esto te ofrecemos una amplia y completa gama de productos innovadores para la preparación de la pizza.

Con nuestras máquinas amasadoras, de redondeo y formadoras puedes contar siempre con tiempos de preparación reducidos, procesos uniformes y resultados excelentes.

No dudes en contactar con nosotros para una asesoría o ven a visitarnos a nuestro taller para probar personalmente nuestros productos.



amasadoras  
de espiral



porcionadoras  
y boleadoras



formadoras  
en caliente



hornos  
estáticos  
eléctricos



hornos  
estáticos  
de gas



hornos  
estáticos  
eléctricos



hornos  
ventilados  
eléctricos



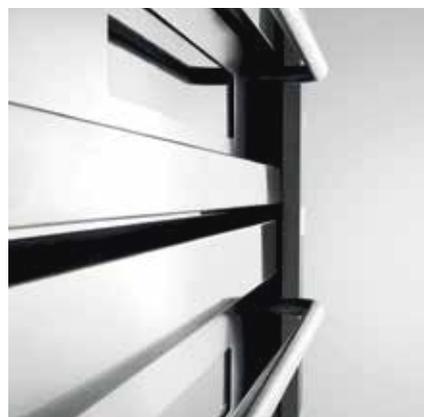
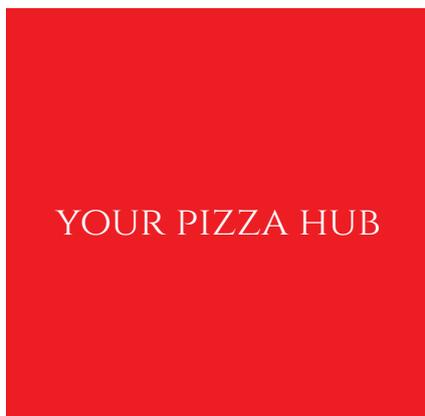
## Pizza Hub

De la masa a la cocción  
un arte completamente redondo



**¿Quieres un aliado en la pizzería?  
Un brazo derecho que te  
simplifique el trabajo para que  
puedas dedicarte al arte de la  
pizza?**

Oem ofrece una gama completa de productos para ayudarte en cada una de las fases de elaboración. Todo ha sido proyectado para crear un espacio laboral a tu medida, en donde darás rienda suelta a tu inspiración.







Teléfono: +34 942 68 35 22

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence