



SG MODULAR
66-69-96-99

hornos modulares
estáticos de gas





hornos modulares
estáticos de gas



Cocción 'limpia' y rápida

Diseñados con finura y disponibles en diversos modelos, nuestros hornos de gas SG se adaptan perfectamente a todos los ambientes laborales y te aseguran una elevada productividad.

Por las especiales características de fabricación puedes contar con resultados de cocción excelentes y uniformes como los de un horno de leña, pero sin los riesgos de microorganismos, excesos de humedad y quemaduras.

Los hornos SG pueden ser alimentados con cualquier tipo de gas disponible en el mercado (GPL, propano líquido, metano, etc.) y están certificados IMQ.



indispensables para

PIZZERÍAS
CON ELEVADA
PRODUCTIVIDAD

LABORATORIOS
DE PRODUCCIÓN
ARTESANAL

¿Por qué escoger los hornos SG Modulares?

A los hornos SG Modulares, con la parte frontal inoxidable y con un diseño elegante, se les pueden sobreponer hasta dos cámaras para grandes producciones. La cocción se puede efectuar directamente sobre el ladrillo. En la parte superior de la cámara está colocado el punto de descarga de los gases incombustos (chimenea antiviento) para dirigirlos hacia el exterior.



DOBLE PRODUCTIVIDAD

La particular conformación de la cámara de cocción en acero inoxidable y del sistema de calentamiento permiten sobreponer dos cámaras, duplicando así tu producción.

CONSUMOS REDUCIDOS

La regulación diferenciada de los quemadores permite modular la potencia limitando los consumos.

ÓPTIMA DISTRIBUCIÓN DEL CALOR

Además de los quemadores colocados debajo de la superficie de cocción, de piedra refractaria, hay otros dos cercanos a las paredes laterales que están orientados con un ángulo específico para dirigir el calor hacia la bóveda de la cámara que a su vez lo refleja hacia el producto que se está cocinando. La regulación de los dos quemadores de la derecha y de la izquierda es independiente de los de la superficie de cocción.

CALIDAD CERTIFICADA

Todos los hornos SG Modulares están certificados IMQ.





Hornos SG Modulares

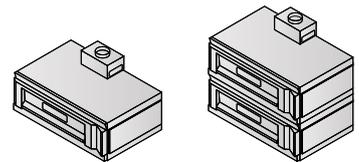
Características técnicas



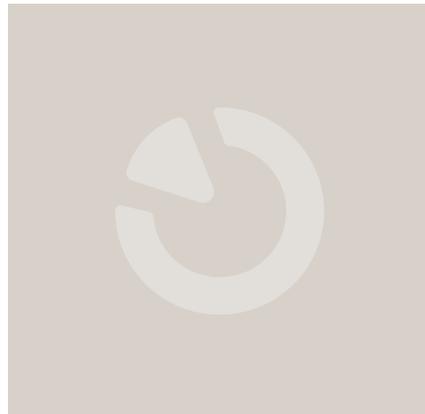
- cámara de cocción de acero inoxidable
- superficie de cocción, de piedra refractaria
- parte delantera, de acero inoxidable
- aislamiento horno y puertas con lana de roca evaporada y fibra cerámica de alta densidad
- quemadores regulables independientemente
- su pueden sobreponer hasta dos cámaras
- se pueden alimentar con cualquier tipo de gas (GPL, propano líquido, metano etc.)
- sistema de iluminación interna con lámpara halógena
- temperatura máxima de ejercicio 400 °C
- cuadro de mandos manual
- chimenea antiviento como los establecen las normas sobre aparatos de gas

Datos Técnicos

Modelo	NÚMERO DE CÁMARAS	DIMENSIONES EXTERIORES cm A x P x A	DIMENSIONES INTERIORES cm A x P x A	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA kW Volt 220/240-1	POTENCIA TÉRMICA kW	TEMP. MÁX °C	PESO NETO Kg
SG/66/1	1	111 x 87,5 x 50 (+20)*	63 x 63 x 14	kW 0,1	13	400	150
SG/69/1	1	111 x 115 x 50 (+20)*	63 x 93 x 14	kW 0,1	17	400	189
SG/96/1	1	141 x 87,5 x 50 (+20)*	93 x 63 x 14	kW 0,1	17	400	188
SG/99/1	1	141 x 115 x 50 (+20)*	93 x 93 x 14	kW 0,1	23	400	239
SG/66/2	2	111 x 87,5 x 100 (+30)*	63 x 63 x 14	kW 0,2	26	400	308
SG/69/2	2	111 x 115 x 100 (+30)*	63 x 93 x 14	kW 0,2	34	400	386
SG/96/2	2	141 x 87,5 x 100 (+30)*	93 x 63 x 14	kW 0,2	34	400	384
SG/99/2	2	141 x 115 x 100 (+30)*	93 x 93 x 14	kW 0,2	46	400	486



* Kit chimenea





Opcional

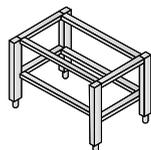
Soportes Barnizados

DIMENSIONES EXTERIORES	
Modelo	cm A x P x A
SG/66/1-2	108,2 x 89,5 x 90*
SG/69/1-2	108,2 x 111 x 90
SG/96/1-2	137,5 x 89,5 x 90
SG/99/1-2	137,5 x 111 x 90

Celdas Neutras o calentadas

DIMENSIONES EXTERIORES		kW - Volt
Modelo	cm A x P x A	kW - Volt 230~1
SG/66/1-2	108,2 x 89,5 x 90*	0,6
SG/69/1-2	108,2 x 111 x 90	0,6
SG/96/1-2	137,5 x 89,5 x 90	1,2
SG/99/1-2	137,5 x 111 x 90	1,2

* Reguladores de altura telescópicos integrados

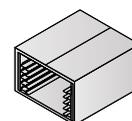


Juego guía con placas incluidas (5 niveles)

COD

OMS4.00110

Juego de 4 ruedas (2 anteriores con freno)

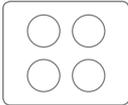
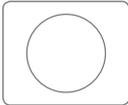
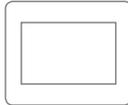
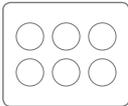
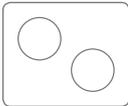
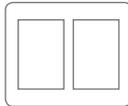
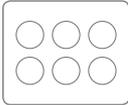
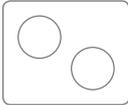
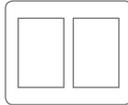
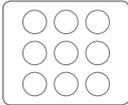
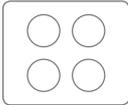
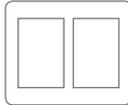
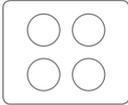
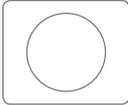
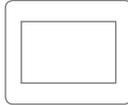
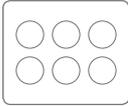
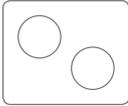
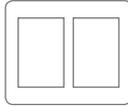
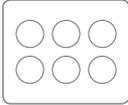
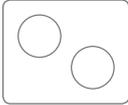
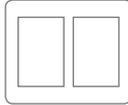
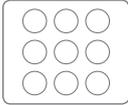
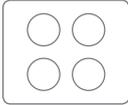
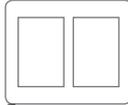




Hornos SG Modulares

Una idea de productividad

(promedio horario estimado)*

SG/66/1		4 pizzas ø 30 50 en una hora		1 pizza ø 45 8 en una hora		1 placa 60x40 cm 5 en una hora
SG/69/1		6 pizzas ø 30 72 en una hora		2 pizzas ø 45 16 en una hora		2 placas 60x40 cm 10 en una hora
SG/96/1		6 pizzas ø 30 72 en una hora		2 pizzas ø 45 16 en una hora		2 placas 60x40 cm 10 en una hora
SG/99/1		9 pizzas ø 30 100 en una hora		4 pizzas ø 45 32 en una hora		2 placas 60x40 cm 10 en una hora
<hr/>						
SG/66/2		4 pizzas ø 30 100 en una hora		1 pizza ø 45 16 en una hora		1 placa 60x40 cm 10 en una hora
SG/69/2		6 pizzas ø 30 144 en una hora		2 pizzas ø 45 32 en una hora		2 placas 60x40 cm 20 en una hora
SG/96/2		6 pizzas ø 30 144 en una hora		2 pizzas ø 45 32 en una hora		2 placas 60x40 cm 20 en una hora
SG/99/2		9 pizzas ø 30 200 en una hora		4 pizzas ø 45 64 en una hora		2 placas 60x40 cm 20 en una hora

* Valor promedio indicativo





¿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.

 +34 942 68 35 22

¿QUIERES SABER MÁS?

Pide los catálogos o visita nuestra página web www.oemali.com



amasadoras
de espiral



porcionadoras
y boleadoras



formadoras
en caliente



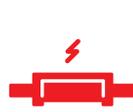
hornos
estáticos
eléctricos



hornos
estáticos
de gas



hornos
estáticos
eléctricos



hornos
ventilados
eléctricos



hornos
ventilados
de gas



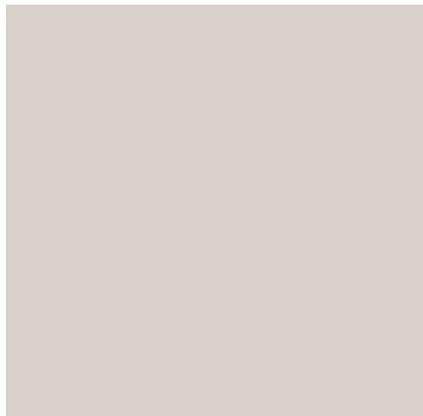
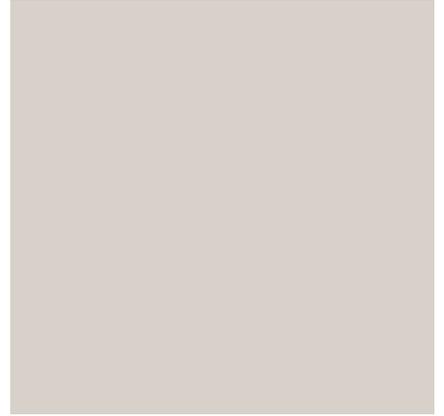
Pizza Hub

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.



Oem Ali Group S.r.l.
a Socio Unico

Teléfono: +34 942 68 35 22

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence