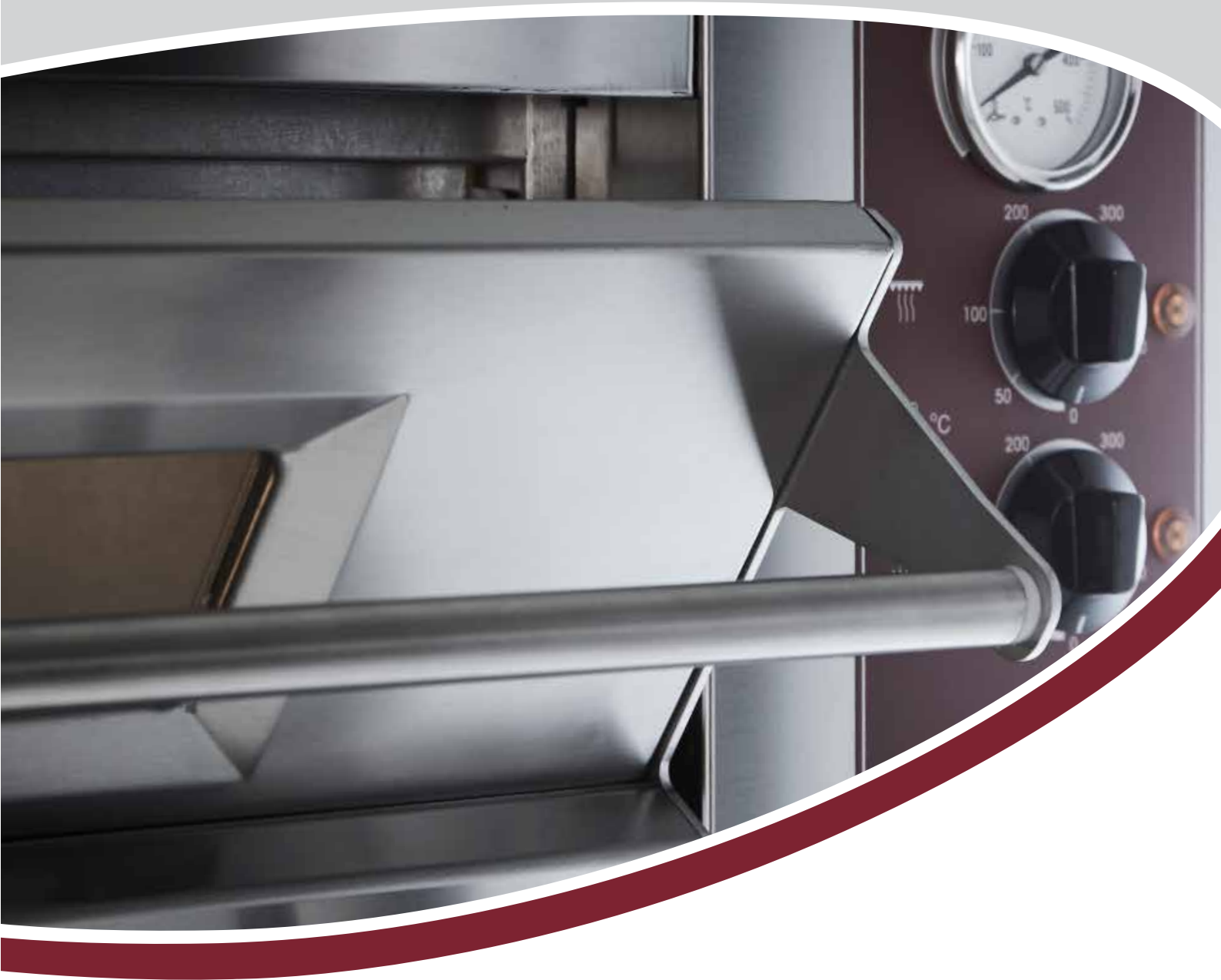


Forni pizzeria - Pizza ovens - Fours à pizza - Pizza Öfen - Hornos para pizzería

DOMITOR



em
YOUR PIZZA HUB



DOMITOR

DM - DB Range

Forni pizzeria - Pizza ovens - Fours à pizza - Pizza Öfen - Hornos para pizzería

I Forni elettrici modulari con camera passo 30 cm. Nei forni è possibile effettuare sia la cottura tradizionale a mattone (diretta) che quella in teglia (indiretta). 12 modelli (8 mono-camera e 4 bicamera).

Caratteristiche:

- Completa modularità e sovrapposibilità con collegamento elettrico separato.
- Regolazione della temperatura tramite termostati elettromeccanici indipendenti per cielo e platea.
- Frontale e porta in acciaio inox.
- Maniglia ergonomica in acciaio inox.
- Camera cottura in lamiera alluminata.
- Vetro porta in materiale vetroceramico.
- Isolamento in fibra ceramica e lana di roccia ecocompatibili.
- Piano cottura in refrattario alveolare.
- Visualizzazione della temperatura con pirometro analogico.
- Temperatura d'esercizio max. 400 °C.
- Termostato di sicurezza a riarmo manuale.
- Ribassa-camera per risparmio energetico.
- Illuminazione interna con lampada alogena.
- Scarico fumi diretto (camino esterno opzionale).
- Cappa esterna neutra o motorizzata con variatore di velocità remoto (opzionali).

GB Electric modular ovens with 30 cm multiple chamber. The ovens are particularly suited to bake pizza directly on fire-stone (traditional mode) or indirectly with backing-tin. 12 models (8 single chamber and 4 double chamber).

Features:

- Full modularity and superimposition with separated electric connections.
- Temperature adjustment through electromechanical thermostats, independent for ceiling and bedplate.
- Stainless steel front part and door.
- Stainless steel ergonomic handle.
- Baking chamber in aluminated plate.
- Door glass made of pyroceram.
- Insulation made of eco-compatible fibroc ceramic and needle rock wool.
- Baking surface made of cell-like refractory stone.
- Temperature display through analogical pyrometer.
- Max baking temperature 400 °C.
- Safety thermostat with manual resetting.
- Lowering-chamber device for energetic saving.
- Internal lightning with halogen lamp.
- Direct smoke outlet (optional external chimney).
- External hood, neutral or equipped with motor and remote speed control (optional).

F

Fours électriques modulaires avec 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 à rôti (indirecte). 12 modèles (8 mono-chambre et 4 double-chambre).

Caractéristiques:

Complète modularité et possibilité de superposer les chambres avec branchement séparé.
 Réglage de la température par thermostats électromécaniques indépendants pour voûte et sol.
 Façade et porte en acier inox.
 Poignée ergonomique en acier inox.
 Chambre cuisson en tôle aluminée.
 Vitre porte en matériel vitrocéramique.
 Isolation en fibre céramique et laine de roche éco-compatibles.
 Plan de cuisson en réfractaire alvéolaire.
 Affichage de la température par pyromètre analogique.
 Température de cuisson jusqu'à 400 °C.
 Thermostat de sécurité à remise manuelle.
 Surbaissement-chambre pour épargne d'énergie.
 Illumination intérieure avec lampe halogène.
 Sortie des fumées directe (cheminée extérieure optionnelle).
 Hotte d'aspiration extérieure neutre ou avec moteur et variateur de vitesse reculé (optionnels).



compact **DB** range

D

Elektrische Modulbacköfen mit Innenabmessungen geeignet für Pizza mit 30 cm. Bei diesen Öfen ist es möglich sowohl das indirekte traditionelle Backen auf Backstein als auch das indirekte Backen mit Pizza-Pfannen.
 12 Modelle (8 Einzelkammern und 4 Doppelkammern).

Technische Eigenschaften:

Völlig modularen und übereinanderlegbaren Öfen mit getrennter elektrischer Verbindung.
 Regelbare Temperatur durch elektromechanische Thermostate unabhängig für Ober- und Unterhitzeplatte.
 Vorderseite und Ofentür aus Stahl.
 Ergonomische Stahlgriff.
 Backkammer aus aluminierterem Blech.
 Sichtfenster mit Keramikglasseibe.
 Umweltfreundliche Isolierung aus Isolier- und Mineralwolle.
 Zellen- und hitzebeständige Backfläche.
 Temperaturanzeige durch Analogthermometer.
 Maximalbacktemperatur 400 °C.
 Sicherheitsthermostat mit manueller Entriegelung.
 Luftleitblech zur Reduzierung von Energieverlust beim öffnen der Backkammer.
 Halogenlampe für Innenbeleuchtung.
 Direkter Rauchauslass (zusätzlicher Außenauslass als Extra).
 Neutrale Außenhaube oder mit Ferngeschwindigkeitsregler motorisiert (Extra).

E

Hornos eléctricos modulares 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). 12 modelos (8 monocámara y 4 bicámara).

Características:

Completa modularidad y superposabilidad con enlace eléctrico separado.
 Regulación de la temperatura por medio de termostatos electromecánicos independientes por cielo y platea.
 Frontal y puerta en acero inox.
 Picaporte ergonómico en acero inox.
 Cámara cocción en chapa aluminada.
 Vidrio puerta en material vidriocerámico.
 Aislamiento en fibra cerámica y lana de roca ecocompatibles
 Plano cocción en refractario alveolar.
 Visualización de la temperatura con pirómetro analógico.
 Temperatura de ejercicio max. 400 °C.
 Termostato de seguridad a rearme manual.
 Rebaja-cámara para el ahorro energético.
 Iluminación interior con lámpara halógena.
 Descarga humos directa (chimenea exterior opcional).
 Campana exterior neutra o motorizada con variador de velocidad remoto (opcionales).



EM



DOMITOR

- I Comandi Elettromeccanici**
Pannello di controllo con regolazione della temperatura attraverso termostati indipendenti per cielo e platea. Visualizzazione della temperatura con pirometro analogico. Interruttore generale e spie di controllo funzionamento.
- GB Electromechanical controls**
Control panel with temperature adjustment through independent thermostats for ceiling and bedplate. Temperature display with analogical pyrometer. General switch and functioning control lights.
- F Commandes Electromécaniques**
Panneau de contrôle avec réglage de la température à travers thermostats indépendants voûte et sol. Affichage de la température par pyromètre analogique. Interrupteur générale et témoins de contrôle de fonctionnement.
- D Elektromechanischer Kontrolle**
Schaltfeld mit Temperaturregelung durch unabhängige Thermostate für Ober- und Unterhitze. Analogthermometer. Hauptschalter und Funktionskontrollanzeige.
- E Mandos Electromecánicos**
Panel de control con regulación de la temperatura por medio de termostatos independientes para cielo y platea. Visualización de la temperatura con pirómetro analogico. Interruptor general y indicadores de control del funcionamiento.

DOMITOR DIGITAL

- I Comandi Digitali**
Pannello di controllo con regolazione indipendente delle resistenze di cielo e platea a 20 posizioni (tuning 5%). Regolazione termostatica della temperatura attraverso comando elettronico (precisione 1 °C) e lettura attraverso display a led. Interruttore generale e illuminazione interna.
- Digital controls**
Control panel with independent adjustment of the ceiling and bedplate heating elements through 20 positions manual switches (tuning 5%). Temperature thermostatic setting through electronic control (1 °C accuracy) and reading through led display. General and inner light switch.
- Commandes Digitales**
Panneau de contrôle avec réglage indépendant des résistances voûte et sol à 20 positions (tuning 5%). Réglage thermostatique de la température à travers commande électronique (précision 1 °C) et lecture par display à led. Interrupteur générale et allumage intérieure.
- Digitale Kontrolle**
Schaltfeld mit unabhängigen Regelungen der Ober-und Unterhitze mit 20 Stellungen (tuning 5%). Thermostatische Regelung der Temperatur durch elektronischen Schalter (Genauigkeit 1 °C) und Anzeige durch Led Display. Hauptschalter und Innerbeleuchtung.
- Mandos Digitales**
Panel de control con regulación independiente de las resistencias de cielo y platea por medio de conmutadores a 20 posiciones (tuning 5%). Regulación termostática de la temperatura por medio de mando electrónico (precisión 1 °C) y lectura através del display a led. Interruptor general e iluminación interior.

DG





modular
DM Range



SUPPORTI • Supports • Supports • Untergestelle • Soportes

DB Range Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	830 EM	1230L EM			830 DG	1230L DG		
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions Dimensions extérieures Außenmasse Dimensiones externas	95 x 90 x 90 L x P x H	125 x 90 x 90 L x P x H			95 x 90 x 90 L x P x H	125 x 90 x 90 L x P x H		

DM Range Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	430 EM	630S EM	630L EM	930 EM	430 DG	630S DG	630L DG	930 DG
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions Dimensions extérieures Außenmasse Dimensiones externas	95 x 90 x 90 L x P x H	95 x 125 x 90 L x P x H	125 x 90 x 90 L x P x H	125 x 125 x 90 L x P x H	95 x 90 x 90 L x P x H	95 x 125 x 90 L x P x H	125 x 90 x 90 L x P x H	125 x 125 x 90 L x P x H

CAPPE NEUTRE • Neutral draught caps • Hottes d'aspiration neutres • Neutrale Dunstabzugshauben • Campanas neutras

DB Range Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	830 EM	1230L EM			830 DG	1230L DG		
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions Dimensions extérieures Außenmasse Dimensiones externas	95 x 116 x 17 L x P x H	125 x 116 x 17 L x P x H			95 x 116 x 17 L x P x H	125 x 116 x 17 L x P x H		

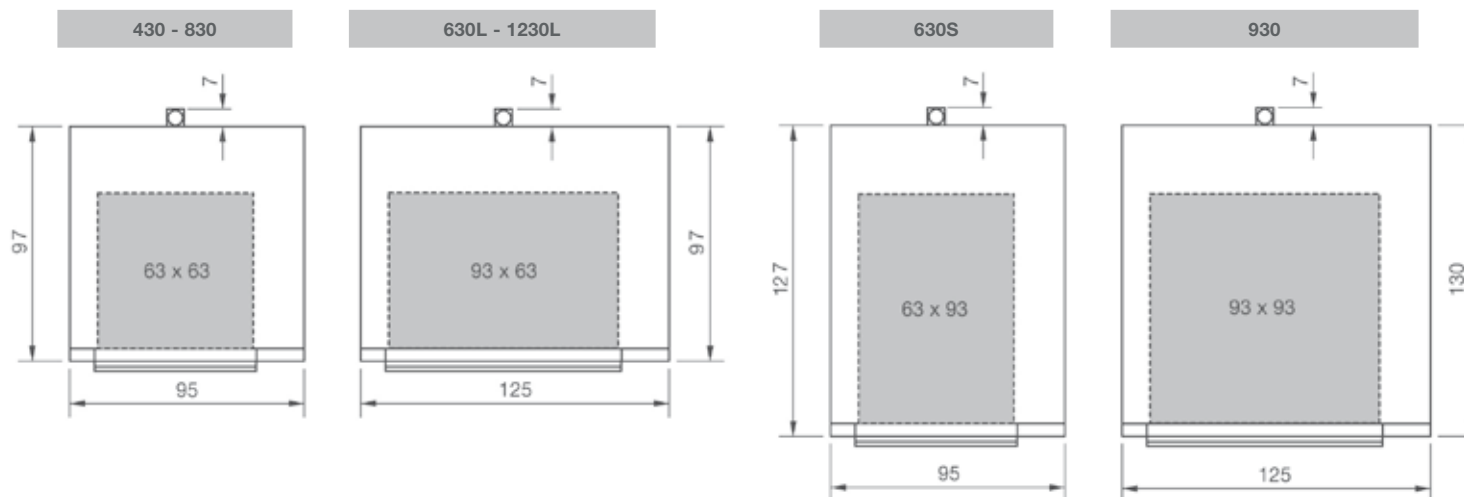
DM Range Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	430 EM	630S EM	630L EM	930 EM	430 DG	630S DG	630L DG	930 DG
OUTSIDE DIMENSIONS cm Dimensioni esterne Dimensions extérieures Außenmasse Dimensiones externas	95 x 116 x 17 L x P x H	95 x 151 x 17 L x P x H	125 x 116 x 17 L x P x H	125 x 151 x 17 L x P x H	95 x 116 x 17 L x P x H	95 x 151 x 17 L x P x H	125 x 116 x 17 L x P x H	125 x 151 x 17 L x P x H



BICAMERA • Double chamber • Double chambre • Doppelkammer • Bicámara

COMPACT DB

DB Range Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	830 EM	1230L EM	830 DG	1230L DG
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions Dimensions extérieures Außenmasse Dimensiones externas	95 x 97 x 73 L x P x H	125 x 97 x 73 L x P x H	95 x 97 x 73 L x P x H	125 x 97 x 73 L x P x H
DIMENSIONI INTERNE cm Inside dimensions Dimensions intérieures Innenmasse Dimensiones internas	63 x 63 x 15 L x P x H	93 x 63 x 15 L x P x H	63 x 63 x 15 L x P x H	93 x 63 x 15 L x P x H
kW/Std - Max* Volt 400/230~3N/50Hz	7,1 - 8,8	10,2 - 15,6	7,1 - 8,8	10,2 - 15,6
PESO NETTO Net weight • Poids net Nettogewicht • Peso neto	140 Kg	181 Kg	140 Kg	181 Kg
Max. TEMP 400°C				



MONOCAMERA • Single chamber • Mono chambre • Einzelkammer • Monocámara **MODULAR DM**

DM Range Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	430 EM/1	630S EM/1	630L EM/1	930 EM/1	430 DG/1	630S DG/1	630L DG/1	930 DG/1
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions Dimensions extérieures Außenmasse Dimensiones externas	95 x 97 x 40 L x P x H	95 x 127 x 40 L x P x H	125 x 97 x 40 L x P x H	125 x 130 x 40 L x P x H	95 x 97 x 40 L x P x H	95 x 127 x 40 L x P x H	125 x 97 x 40 L x P x H	125 x 130 x 40 L x P x H
DIMENSIONI INTERNE cm Inside dimensions Dimensions intérieures Innenmasse Dimensiones internas	63 x 63 x 15 L x P x H	63 x 93 x 15 L x P x H	93 x 63 x 15 L x P x H	93 x 93 x 15 L x P x H	63 x 63 x 15 L x P x H	63 x 93 x 15 L x P x H	93 x 63 x 15 L x P x H	93 x 93 x 15 L x P x H
kW/Std - Max* Volt 400/230~3N/50Hz	3,6 - 4,4	4,9 - 7,8	5,2 - 7,8	6,7 - 12	3,6 - 4,4	4,9 - 7,8	5,2 - 7,8	6,7 - 12
PESO NETTO Net weight • Poids net Nettogewicht • Peso neto	83 Kg	134 Kg	106 Kg	180 Kg	83 Kg	134 Kg	106 Kg	180 Kg
Max. TEMP 400°C								

BICAMERA • Double chamber • Double chambre • Doppelkammer • Bicámara

DM Range Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	430 EM/2	630S EM/2	630L EM/2	930 EM/2	430 DG/2	630S DG/2	630L DG/2	930 DG/2
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions Dimensions extérieures Außenmasse Dimensiones externas	95 x 97 x 80 L x P x H	95 x 127 x 80 L x P x H	125 x 97 x 80 L x P x H	125 x 130 x 80 L x P x H	95 x 97 x 80 L x P x H	95 x 127 x 80 L x P x H	125 x 97 x 80 L x P x H	125 x 130 x 80 L x P x H
kW/Std - Max* Volt 400/230~3N/50Hz	7,2 - 8,8	9,8 - 15,6	10,4 - 15,6	13,4 - 24	7,2 - 8,8	9,8 - 15,6	10,4 - 15,6	13,4 - 24
PESO NETTO Net weight • Poids net Nettogewicht • Peso neto	166 Kg	268 Kg	212 Kg	360 Kg	166 Kg	268 Kg	212 Kg	360 Kg
Max. TEMP 400°C								

TRICAMERA • Triple chamber • Trois chambres • Dreikammer • Tricámara

DM Range Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	430 EM/3	630S EM/3	630L EM/3	930 EM/3	430 DG/3	630S DG/3	630L DG/3	930 DG/3
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions Dimensions extérieures Außenmasse Dimensiones externas	95 x 97 x 120 L x P x H	95 x 127 x 120 L x P x H	125 x 97 x 120 L x P x H	125 x 130 x 120 L x P x H	95 x 97 x 120 L x P x H	95 x 127 x 120 L x P x H	125 x 97 x 120 L x P x H	125 x 130 x 120 L x P x H
kW/Std - Max* Volt 400/230~3N/50Hz	10,8 - 13,2	14,7 - 23,4	15,6 - 23,4	20,1 - 36	10,8 - 13,2	14,7 - 23,4	15,6 - 23,4	20,1 - 36
PESO NETTO Net weight • Poids net Nettogewicht • Peso neto	249 Kg	402 Kg	318 Kg	540 Kg	249 Kg	402 Kg	318 Kg	540 Kg
Max. TEMP 400°C								

Legenda • Legend • Legende • Legende • Leyenda

*kW Std = Consumo standard a 310°, 3' per cottura • Average consumption with 310°, 3' baking • Consommation standard à 310°, 3' de cuisson
Standard Verbrauch mit 310°, 3' Backen • Consumo estándar con 310°, 3' de cocción

*kW Max = Potenza massima • Maximum power • Puissance maximum • Maximalleistung • Potencia máxima



modular

compact



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. OEM Ali Group S.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. OEM Ali Group S.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. OEM Ali Group S.r.l. 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 Group S.r.l. behält sich das Recht vor zu jecler Zeit technische Änderungen vorzunehmen. Los datos técnicos indicados en el presente catalogo no son vinculantes. OEM Ali Group S.r.l. se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.



Téléfono: +34 942 68 35 22

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence