



# ENERGY

  
The Original Pizza System

 **FORNI STATICI ELETTRICI**  
**ELECTRIC STATIC OVENS**

# ENERGY



mod.935  
TRICAMERA  
TRIPLE CHAMBER  
TROIS CHAMBRES  
DREIKAMMERN  
TRICÁMARA

**.IT ENERGY** è una gamma di forni ideale per la cottura di pizze da 35 cm di diametro (13"), in quanto le dimensioni del piano cottura sono sviluppate secondo multipli di 35 cm. Le singole camere sono sovrapponibili fino a tre unità e indipendenti, una dall' altra, per quanto riguarda i comandi e la rispettiva alimentazione. Esistono 4 possibili dimensioni camera: 75x73, 75x108, 113x73 oppure 113x108 cm, con capienza da 4 a 9 pizze Ø 35 cm (per ogni camera).

**.UK ENERGY** is a range of ovens ideal to bake pizzas of 35 cm (13") diameter, as the size of the baking surface is developed according to multiples of 35 cm. The single chambers are stackable up to three units and independent regarding the controls and the power supply. There are 4 possible inside dimensions: 75x73, 75x108, 113x73, 113x108 cm, with a capacity from 4 to 9 pizzas, 35 cm diam. (for each chamber).

**.FR ENERGY** est une gamme de fours idéale pour la cuisson de pizzas de 35 cm de diamètre (13"), parce que les tailles du plan de cuisson sont élaborées en fonction des multiples de 35 cm. Les chambres sont empilables jusqu'à trois unités et indépendantes l'une de l'autre en ce qui concerne les contrôles et l'alimentation électrique. Il y a 4 tailles disponibles: 75x73, 75x108, 113x73 ou 113x108 cm, intérieurement avec capacité donc à partir de 4 jusqu'à 9 pizzas diam. 35 cm, pour chaque chambre.

**.DE ENERGY** ist eine Linie von Öfen ideal fuer das Backen von 35 cm Durchmesser Pizzen, weil die Abmessungen der Backfläche mit Vielfache von 35 cm. gebaut werden. Jede Kammer ist stapelbar bis drei und unabhängig fuer die Befehle und die Netzanschluß. Die mögliche Abmessungen sind vier: 75x73, 75x108, 113x73, 113x108 cm, mit einer Kapazität ab 4 bis 9 Pizzen von 35 cm Durchmesser per Kammer.

**.ES ENERGY** es una gama de hornos ideal para la cocción de pizzas de 35 cm de diametro (13"), porque las medidas del plano de cocción se desarrollan según múltiplos de 35 cm. Cada cámara es superponible hasta tres unidades independientes, la una de la otra, por lo que pertenece los mandos y la alimentación. 4 posibles medidas de la cámara: 75x73, 75x108, 113x73 o 113x108 cm, con capacidad de 4 a 9 pizzas de 35 cm (para cada cámara).

# CARATTERISTICHE / FEATURES CARACTÉRISTIQUES / MERKMALE / CARACTERÍSTICAS

**IT.** Elevate prestazioni di cottura • Manutenzione totalmente frontale. Per effettuare qualsiasi tipo di intervento non c'è più bisogno di mettere a soqquadro il locale • Cappa integrata in ogni bocca di forno a garanzia di un ottimale tiraggio dei fumi di cottura • Regolazione camino automatica e manuale servo assistita • Raccogli briciole removibile sotto porta • 6 Zone di cottura differenziata (3 superiori e 3 inferiori) per un'ottimale cottura del prodotto • Costruzione interamente in acciaio inox (aiuta la cottura e la doratura del prodotto) • Scheda elettronica facile ed intuitiva • Microprocessore che ottimizza il consumo di energia. Il forno utilizza solo l'energia che serve, dove serve, a tutto vantaggio dei consumi di energia elettrica • Memorizzazione eventi del forno su sd card • Funzione di autopulizia • Autoaccensione (2 volte al giorno con 3 differenti programmi cottura) per facilitare il lavoro • Illuminazione su entrambi i lati del forno a garanzia di un totale controllo visivo della camera di cottura • Vetro panoramico a tutta porta • Porta con doppio vetro (interno ceramicato riflettente, esterno temperato) • Recupero del calore latente sotto il piano di cottura per una cottura uniforme e veloce • Piano in mattone refrattario ad elevato spessore che assicura un'ottima tenuta del calore • Gamma completa per soddisfare le più svariate esigenze. • Temperatura max 400°C.

**Tutti i forni possono essere dotati di kit motore di aspirazione ed inoltre completabili con supporto a giorno, cella neutra o riscaldata (con le alzate telescopiche integrate regolabili) forniti con ruote di serie.**



mod.935  
MONOCAMERA  
SINGLE CHAMBER  
MONO CHAMBRE  
EINZELKAMMER  
MONOCÁMARA

**.UK** High baking performances - The maintenance is carried out totally from the front, there is no need to mess the premises up • Integrated intake module, in every baking chamber, so to expel the baking fumes in the best possible way • Double chimney setting option: automatic and manual with servo-actuated control • Removable crumbs collector underneath the door • 6 separated baking zones (three upper ones and three lower ones) to grant the product's excellent baking • The frame is entirely in S/S (it help the baking and the browning of the product) • Easy and intuitive electronic board • Microprocessor to optimize the energy consumption. The oven uses only the energy it needs, where it is needed, gaining power rational use and energy saving • SD card to store the oven's events • Self-cleaning function • Auto switch-on system (twice a day with 3 different baking programmes) • Both sides of the oven are lighted, granting a total visibility inside the baking chamber • Panoramic glass along the whole door • Door with double glass (ceramic reflecting glass inside, temperate glass outside) • Latent heat recovery under the baking surface so to get a fast and uniform baking • High thickness refractory baking surface, granting excellent heat retention • Complete range to meet every need • Max. temperature 400°C.

**Every oven can be equipped with a fumes exit kit and it can also be completed with stand, neutral or heated chamber (their height can be regulated through a set of adjustable rises) supplied with wheels.**

**.DE!** Hohe Backensleistung • Die Wartung ist ganz frontal: keine Notwendigkeit um den Lokal durcheinanderzubringen, wenn Unterhaltungsarbeiten gemacht werden • Integrierte Haube in jeder Backkammer, um einen optimalen Rauchszug zu garantieren • Zwei mögliche Einstellungen des Kamins: automatisch oder manuell servogesteuert • Krümersammler unter der Tür • 6 separate Backzonen (3 obere und 3 untere) für ein optimales Backen • Der Ofen ist komplett aus Edelstahl gebaut: das hilft das Backen und das Braunen des Produkts • Einfache und intuitive elektronische Platine. • Mikroprozessor, der den Energieverbrauch optimiert. Der Ofen verwendet nur die notwendige Energie, wo sie benötigt ist, zum Vorteil des Verbrauchs der elektrischen Energie. • Speicherung der Ereignisse des Ofens auf SD Karte • Selbstreinigung • Selbstzündung (zweimal pro Tag mit 3 verschiedenen Backenprogrammen) • Die Beleuchtung ist auf beiden Seiten des Ofens, um insgesamt die visuelle Kontrolle der Backkammer zu gewährleisten • Aussichtsglas auf der ganzen Tür • Tür mit Doppelverglasung (innen ist das Glas mit Keramik und reflektierend, außen ist es temperiert) • Wiederherstellung von latenter Wärme unter der Backfläche für ein gleichmassiges und schnelles Backen • Backfläche aus Schamottstein mit hohem Dicke, der für ausgezeichnete Wärmedämmung sorgt • Große Auswahl an Abmessungen, um verschiedene Bedürfnisse zu erfüllen. • Max Temperatur 400°C.

**Jeder Ofen kann mit dem Rauchsabsaugung Bausatz ergänzt werden und hat als mögliche Zubehöre ein offenes Untergestell, oder eine neutrale oder erwärmte Zelle (mit teleskopischen und regulierbaren inbegriffenen Erhebungen).**

**.FR** Hautes performances de cuisson • Entretien totalement frontal. Pour faire n'importe quel type d'intervention n'est plus nécessaire de mettre sens dessus dessous le locale • Hotte intégrée dans toutes les chambres afin de garantir un tirage optimal des fumées de cuisson • Double possibilité de régulation de la cheminée: automatique et manuelle servo commandée • Ramasse-miettes amovible sous la porte • 6 zones de cuisson distinctes (3 supérieures et 3 inférieures) pour une cuisson optimale du produit • Construit entièrement en acier inoxydable, ce qui aide cuisson et dorure du produit • Carte électronique simple et intuitive • Microprocesseur qui optimise la consommation d'énergie. Le four utilise seulement l'énergie nécessaire, ou elle sert, à tout avantage des consommations d'énergie électrique • Mémorisation événements du four sur sd carte • Fonction de auto nettoyage • Autoallumage (2 fois par jour avec 3 différentes programmes de cuisson) • Eclairage sur les deux côtés du four afin d'assurer un contrôle visuel total de la chambre de cuisson • Porte vitrée panoramique (double vitre, interne en céramique réfléchissante, externe trempé) • Récupération de la chaleur latente sous le plan de cuisson pour une cuisson uniforme et facile • Plan épaisse en réfractaire qui assure une excellente rétention de la chaleur • Une gamme complète de tailles pour répondre aux divers besoins • Température maxi 400°C.

**Tous les fours peuvent être doués de kit moteur d'aspiration et d'accessoires comme supports simples, armoires neutres ou réchauffées (avec rehausses telescopiques intégrées réglables) avec un set standard de roues.**

**.ES** Elevadas prestaciones de cocción • Mantenimiento totalmente frontal. Para cualquiera intervención técnica, ya no hace falta mover todo el local • Campana extractora integrada en cada boca del horno a garantía de un óptimo tiro de los humos de cocción • Posibilidad de ajustar la chimenea automáticamente o manualmente con servo mando • Colector de migas removible bajo la puerta • 6 zonas de cocción diferenciadas (3 superiores y 3 inferiores) para una perfecta cocción del producto • Construcción enteramente en acero inox que ayuda la cocción y la doradura del producto • Tarjeta electrónica fácil e intuitiva • Microprocesor que perfecciona el gasto de energía. El horno utiliza solo la energía que sirve, donde sirve, a toda ventaja de los gastos de energía eléctrica • Memorización eventos del horno en sd card • Función de auto limpieza • Autoencendido (2 veces por día con 3 diferentes programas de cocción) • Iluminación en los dos lados del horno a garantía de un control visual total de la cámara de cocción • Cristal panorámico a toda puerta • Puerta con doble cristal (interior en cerámica reflexiva, exterior temperado) • Recupero del calor latente bajo el llano de cocción, para una rápida y uniforme cocción • Llano en ladrillo refractario con elevado espesor que asegura una óptima conservación del calor • Completa gama de medidas para satisfacer las más amplias exigencias • Temperatura max 400°C.

**Cada horno puede completarse con un motor de aspiración y con soporte abierto, celda neutra o recalentada (con posibilidad de regular su altura per medio de elevaciones telescopicas regulables) y ruedas incluidas.**



# PANNELLO DI CONTROLLO / CONTROL PANEL TABLEAU DE CONTRÔLE / BEDIENUNGSTAFEL / PANEL DE CONTROL

**IT. COMANDI DIGITALI.** Un computer di bordo, facile ed intuitivo: • Segnali d'attenzione musicali • In ogni momento è visualizzata la temperatura d'esercizio in un grande display - led ad alta luminosità • Grazie ad un'interfaccia semplice ed intuitiva, puoi creare i parametri di cottura premendo solo pochi tasti • Funzioni di autoaccensione (2 al giorno, per tutti i giorni della settimana), scegli la configurazione più adatta, pianifichi il lavoro, risparmi energia • Forno sempre pulito in automatico con funzione di autopulizia a 400°C, alla fine si spegne da solo! • Tre programmi preimpostati, ma modificabili in ogni momento • SD Card per memorizzare eventi, monitorare la vita del forno, aggiornare il software • Con il tasto Menù accedi a tutte le funzioni.

**1**  
**Tasto ON/OFF**

ON/OFF button  
Touche ON/OFF  
ON/OFF Druckknopf  
ON/OFF tecla

**2**  
**Tasti Multifunzione**

Multi-function buttons  
Touches multi-fonctions  
Multifunktionale Druckknoepfe  
Teclas multifunciones

**3**  
**Tasto « Menu Programmazione »**

« Setting Menu » button  
Touche « Menù de programmation »  
Druckknopf « Menu Programmierung »  
Tecla « Menu Programación »

**4**  
**Tasti « Programmi »**

« Programmes » buttons  
Touches « Programmes »  
Druckknoepfe « Programme »  
Teclas « Programas »

**5**  
**Tasto « Timer »**

« Timer » button  
Touche « Timer »  
Druckknopf « Timer »  
Teclas « Timer »

**6**  
**Tasto Cappa**

Hood button  
Touche « Hotte »  
Druckknopf « Haube »  
Tecla « Campana »

**7**  
**Tasto Lampada**

Lamp button  
Touche « Lampe »  
Druckknopf « Lampe »  
Tecla « Lámpara »

**8**  
**Tasto « Autopulizia »**

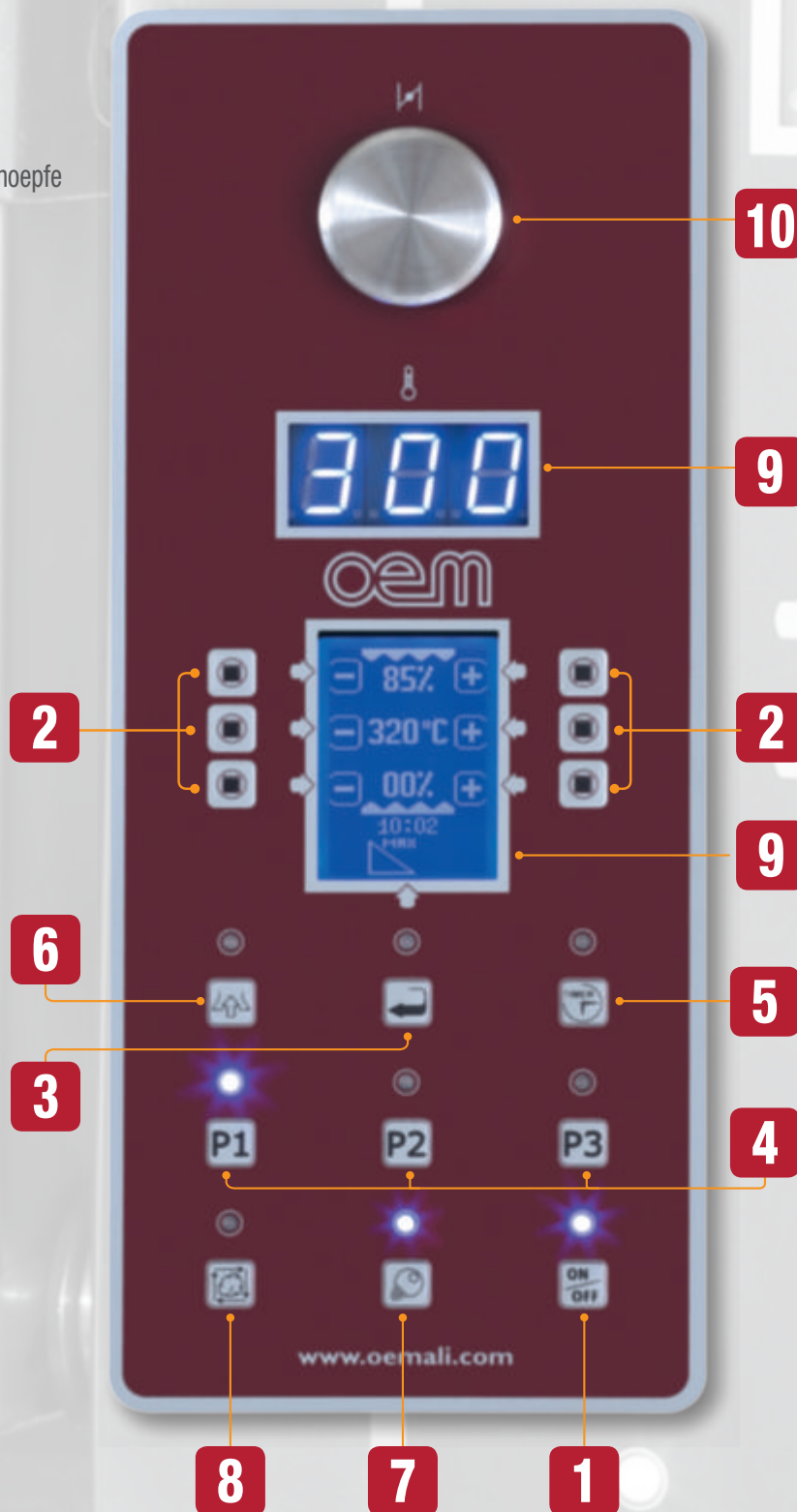
« Self-cleaning » button  
Touche Auto-nettoyage  
Druckknopf « Selbsteinigung »  
Tecla « Autolimpieza »

**9**  
**Display**

Display  
Affichage  
Display  
Pantalla

**10**  
**Manopola Regolazione Camino**

Chimney regulation knob  
Poignée réglage cheminée  
Knopf fuer Steuerung des Kamins  
Manopla para regular la chimenea



# TECHNOLOGY PLUS

**.UK DIGITAL CONTROLS.** Easy and intuitive onboard computer: • Musical signals to draw your attention • In every moment the operating temperature appears on a wide display of high visibility • With a simple and intuitive interface, you can create your cooking parameters by simply pressing a few buttons! • Auto-ignition features (2 per day, every day of the week), choose the most suitable ones for you to plan your work and save energy! • The oven always carries out the automatic self-cleaning function at 400 °C. Eventually it turns itself off • Three preset programs, but you can change them at any time • SD Card to store events, monitor the oven's life and update the software • Menu button to have access to every feature.

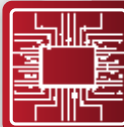
**.FR COMMANDES DIGITALES.** Un ordinateur de bord, simple et intuitive: • Signaux acoustiques musicales • Température de travail toujours affichée sur un grand display – LED à haute luminosité • Grâce à une interface simple et intuitive, vous pouvez afficher les paramètres de cuisson en appuyant que sur quelques touches • fonction d'auto-allumage (2 par jour, tous les jours de la semaine): vous pouvez choisir la configuration la meilleure pour vous, planifier votre travail, économiser d'énergie • four toujours propre avec fonction automatique d'auto-nettoyage à 400°C, finalement il s'arrête tout seul! • Trois programmes prédéfinis, mais modifiables à tout moment • SD Carte pour mémoriser les événements, suivre la vie du four, mettre à jour le software • par la touche Menu on accède à toutes les fonctions.

**.DE DIGITALSTEUERUNG.** Boardcomputer, einfach und intuitiv: • Vorsichtone • Großes Display, das die Betriebstemperatur zu jeder Zeit anzeigt - Led mit hoher Helligkeit • Intuitive Schnittstelle, die erlaubt, die Backparameter ganz einfach einzustellen; es genügt, ein paar Tasten zu drücken • Selbstzündung (zweimal pro Tag für die ganze Woche), Sie können ganz einfach die beste Konfiguration wählen, Ihre Arbeit planen und Energie sparen • Dieser Ofen ist durch die Selbstreinigungsfunktion um 400°C immer automatisch sauber, endlich schaltet er sich automatisch aus • Drei voreingestellte Programme die aber zu jeder Zeit geändert werden können • SD Karte zur Datenspeicherung, Ofenslebenüberwachung und Softwareaktualisierung • Durch den Menu Druckknopf haben Sie direkten Zugriff auf alle Funktionen.

**.ES MANDOS DIGITALES.** Un ordenador de borde, fácil e intuitivo: • Señales musicales de atención • En cualquier momento la temperatura de funcionamiento se visualiza sobre una gran pantalla led de alto brillo • Por medio de una interfaz sencilla e intuitiva, es posible crear los parametros de cocción pulsando solo una pocas teclas • Funciones de autoencendido (2 al día, todos los días de la semana), elige la configuración más adecuada, para planificar el trabajo y ahorrar energía • Horno siempre lindo en automático con la función de autolimpieza a 400°C, al final se apaga por sí mismo! • Tres programas preestablecidos, pero modificables en cualquier momento • SD Card para almacenar eventos, controlar la vida del horno, actualizar el software • Con la tecla Menù se accede a todas las funciones.



Regolazione camino automatica  
Automatic chimney setting  
Réglage automatique de la cheminée  
Automatische Einstellung des Kamins  
Regulación automática chimenea



Consumo energetico ottimizzato da microprocessore che controlla 6 differenti zone di potenza

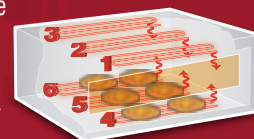
Energetic consumption optimized by a microprocessor which controls six different power zones



Consommation d'énergie optimisée par microprocesseur qui commande 6 différentes zones de puissance

Stromverbrauch optimierter durch einem Mikroprozessor der 6 verschiedene Leistungsgebiete steuert

Consumo de energía optimizado por un microprocesor que controla 6 diferentes zonas de potencia



3 differenti programmi di cottura  
3 different baking programmes  
3 differents programmes de cuisson  
3 verschiedene Backenprogramme  
3 diferentes programas de cocción



Cappa integrata  
Integrated intake module  
Hotte intégrée  
Integrierte Haube  
Campana extractora integrada



Autoaccensione automatica 2 volte al giorno  
Auto switch-on system twice a day  
Auto-allumage 2 fois par jour  
Autoaccensione automatica 2 volte al giorno  
Autoencendido automatico 2 veces por día



Manutenzione frontale  
Front maintenance  
Entretien frontal  
Frontale Wartung des Ofens  
Manutención frontal



mod. 935  
BICAMERA  
DOUBLE CHAMBER  
DOUBLE CHAMBRE  
DOPPELKAMMER  
BICÁMARA



# DATI TECNICI / TECHNICAL DATA DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / DATOS TECNICOS

MOD.	COD.	kW Max Volt	DIMENSIONI CAMERA COTTURA	DIMENSIONI ESTERNE	PESO NETTO PESO LORDO	IMBALLO	
			INSIDE DIMENSIONS	OUTSIDE DIMENSIONS	NET WEIGHT GROSS WEIGHT	PACKAGE	
			DIMENSIONS INTÉRIEURES	DIMENSIONS EXTÉRIEURES	POIDS NET POIDS BRUT	EMBALLAGE	
			INNENMASSE	AUSSENMASSE	NETTO GEWICHT BRUTTO GEWICHT	VERPACKUNG	
			MEDIDAS INTERNAS	MEDIDAS EXTERNAS	PESO NETO PESO BRUTO	EMBALAJE	
	OMOPTY2.0	kw/volt	cm L x P x H	cm L x P x H	kg	cm L x P x H / m <sup>3</sup>	
<b>435/1</b>	OMOPTY2.0435E	4,9 400 3N 50	75 x 73 x 15	108 x 108 x 39	155 175	128 x 110 x 56 0,788	<b>x 1</b>
<b>435/2</b>	OMOPTY2.0435E x 2	9,8 400 3N 50		108 x 108 x 78	310 350	128 x 110 x 56 0,788	<b>x 2</b>
<b>435/3</b>	OMOPTY2.0435E x 3	14,7 400 3N 50		108 x 108 x 117	465 525	128 x 110 x 56 0,788	<b>x 3</b>

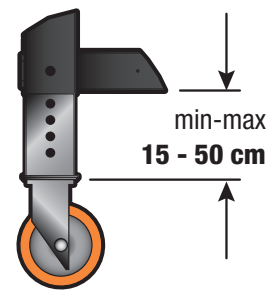
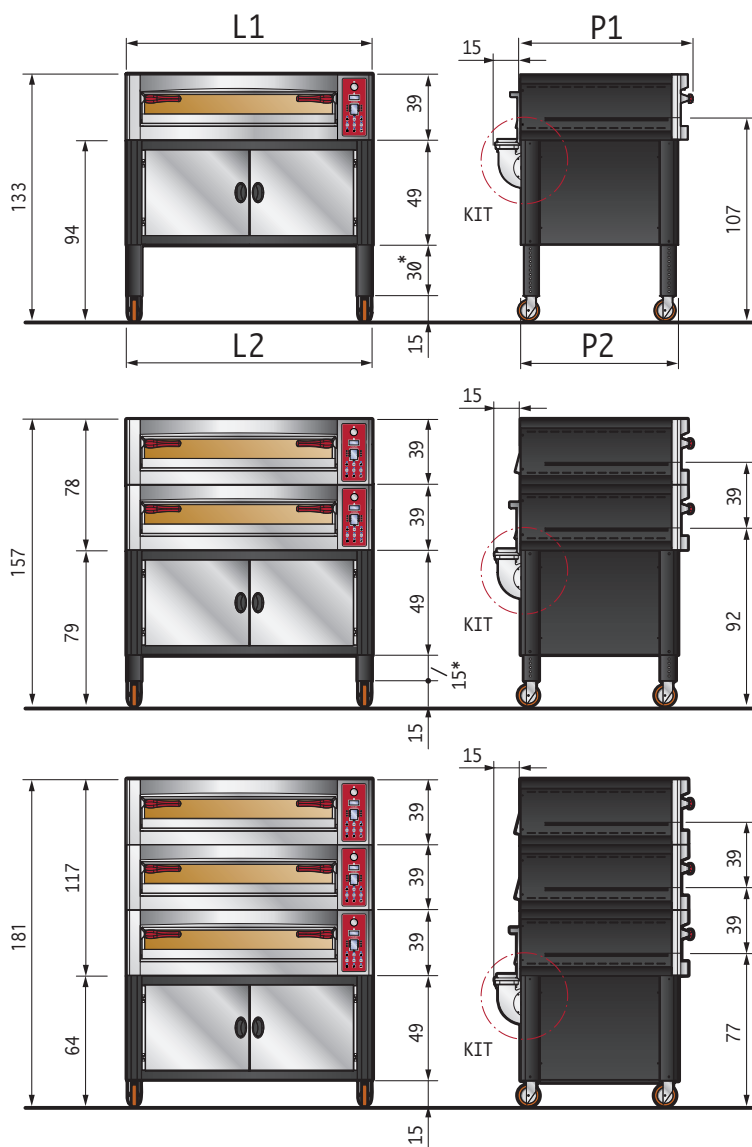
	OMOPTY2.0	kw/volt	cm L x P x H	cm L x P x H	kg	cm L x P x H / m <sup>3</sup>	
<b>635 S/1</b>	OMOPTY2.0635SE	6,7 400 3N 50	75 x 108 x 15	108 x 146 x 39	193 224	145 x 167 x 50 1,21	<b>x 1</b>
<b>635 S/2</b>	OMOPTY2.0635SE x 2	13,4 400 3N 50		108 x 146 x 78	386 448	145 x 167 x 50 1,21	<b>x 2</b>
<b>635 S/3</b>	OMOPTY2.0635SE x 3	20,1 400 3N 50		108 x 146 x 117	579 672	145 x 167 x 50 1,21	<b>x 3</b>

	OMOPTY2.0	kw/volt	cm L x P x H	cm L x P x H	kg	cm L x P x H / m <sup>3</sup>	
<b>635 L/1</b>	OMOPTY2.0635LE	8,8 400 3N 50	113 x 73 x 15	108 x 146 x 39	199 230	165 x 113 x 51 0,95	<b>x 1</b>
<b>635 L/2</b>	OMOPTY2.0635LE x 2	17,6 400 3N 50		108 x 146 x 78	398 460	165 x 113 x 51 0,95	<b>x 2</b>
<b>635 L/3</b>	OMOPTY2.0635LE x 3	26,4 400 3N 50		108 x 146 x 117	597 525	165 x 113 x 51 0,95	<b>x 3</b>

	OMOPTY2.0	kw/volt	cm L x P x H	cm L x P x H	kg	cm L x P x H / m <sup>3</sup>	
<b>935/1</b>	OMOPTY2.0935E	11,9 400 3N 50	113 x 108 x 15	146 x 146 x 39	250 281	167 x 146 x 50 1,219	<b>x 1</b>
<b>935/2</b>	OMOPTY2.0935E x 2	23,8 400 3N 50		146 x 146 x 78	500 562	167 x 146 x 50 1,219	<b>x 2</b>
<b>935/3</b>	OMOPTY2.0935E x 3	35,7 400 3N 50		146 x 146 x 117	750 843	167 x 146 x 50 1,219	<b>x 3</b>



# DIMENSIONI / DIMENSIONS DIMENSIONS / MAßE / MEDIDAS



Passo fori / Holes distance  
Distance trous / Löcher Abstand  
/ Distancia agujeros  
**2,5 cm**

- .IT** Alzate telescopiche integrate regolabili
- .UK** Integrated adjustable telescopic rises
- .FR** Rehaussees télescopiques intégrées réglables
- .DE** Teleskopische und regulierbare inbegriffene Erhebungen
- .ES** Elevaciones telescópicas regulables integradas

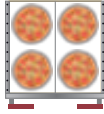
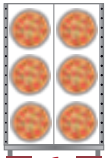
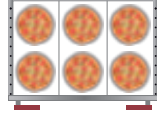
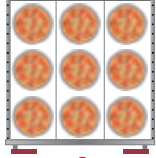
\* Altezza consigliata  
Suggested height  
Hauteur recommandée  
Vorgeschlagene Höhe  
Altura aconsejada

Mod.	Dimensioni interne / Inside dimensions Dimensions intérieures / Innenmaße Medidas internas			Dimensioni esterne / Outside dimensions Dimensions extérieures / Außenmaße Medidas externas		Supporto / Stand Support / Untergestell Soporte	
	L	P	A	L1	P1	L2	P2
<b>435</b>	<b>75</b>	<b>73</b>	<b>15</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>110</b>	<b>89,5</b>
<b>635 S</b>	<b>75</b>	<b>108</b>	<b>15</b>	<b>108</b>	<b>146</b>	<b>110</b>	<b>124,5</b>
<b>635 L</b>	<b>113</b>	<b>73</b>	<b>15</b>	<b>146</b>	<b>108</b>	<b>148</b>	<b>89,5</b>
<b>935</b>	<b>113</b>	<b>108</b>	<b>15</b>	<b>146</b>	<b>146</b>	<b>148</b>	<b>124,5</b>

# PRODUTTIVITÀ MEDIA ORARIA / AVERAGE HOURLY OUTPUT / DÉBIT HORAIRE MOYEN DURCHSCHNITTliche PRODUCTIVITÄT PRO STUNDE / PRODUCTIVIDAD MEDIA POR HORA

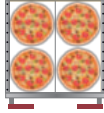
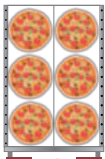
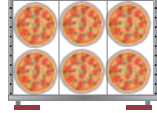
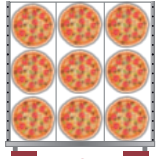
Ø  
**30**

NO. PIZZE/ORA  
NO. PIZZAS/HOUR  
NO. PIZZAS/HEURE  
NO. PIZZEN/STUNDE  
NO. PIZZAS/HORA

	MOD. 435	MOD. 635S	MOD. 635L	MOD. 935
				
	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>9</b>
<b>1</b>	<b>40/h</b>	<b>60/h</b>	<b>60/h</b>	<b>90/h</b>
<b>2</b>	<b>80/h</b>	<b>120/h</b>	<b>120/h</b>	<b>180/h</b>
<b>3</b>	<b>120/h</b>	<b>180/h</b>	<b>180/h</b>	<b>270/h</b>

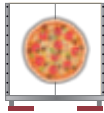
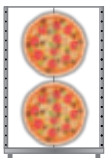
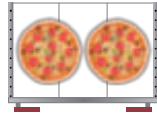
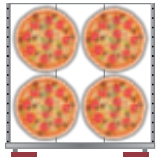
Ø  
**35**

NO. PIZZE/ORA  
NO. PIZZAS/HOUR  
NO. PIZZAS/HEURE  
NO. PIZZEN/STUNDE  
NO. PIZZAS/HORA

	MOD. 435	MOD. 635S	MOD. 635L	MOD. 935
				
	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>9</b>
<b>1</b>	<b>40/h</b>	<b>60/h</b>	<b>60/h</b>	<b>90/h</b>
<b>2</b>	<b>80/h</b>	<b>120/h</b>	<b>120/h</b>	<b>180/h</b>
<b>3</b>	<b>120/h</b>	<b>180/h</b>	<b>180/h</b>	<b>270/h</b>


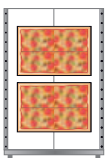

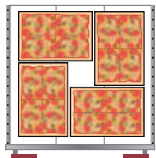
Ø  
**40**

NO. PIZZE/ORA  
NO. PIZZAS/HOUR  
NO. PIZZAS/HEURE  
NO. PIZZEN/STUNDE  
NO. PIZZAS/HORA

	MOD. 435	MOD. 635S	MOD. 635L	MOD. 935
				
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
<b>1</b>	<b>6/h</b>	<b>12/h</b>	<b>12/h</b>	<b>24/h</b>
<b>2</b>	<b>12/h</b>	<b>24/h</b>	<b>24/h</b>	<b>48/h</b>
<b>3</b>	<b>18/h</b>	<b>36/h</b>	<b>36/h</b>	<b>72/h</b>

**60 X 40**

NO. PIZZE/ORA  
NO. PIZZAS/HOUR  
NO. PIZZAS/HEURE  
NO. PIZZEN/STUNDE  
NO. PIZZAS/HORA

	MOD. 435	MOD. 635S	MOD. 635L	MOD. 935
				
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
<b>1</b>	<b>4/h</b>	<b>8/h</b>	<b>8/h</b>	<b>16/h</b>
<b>2</b>	<b>8/h</b>	<b>16/h</b>	<b>16/h</b>	<b>32/h</b>
<b>3</b>	<b>12/h</b>	<b>24/h</b>	<b>24/h</b>	<b>48/h</b>

<b>1</b>	MONOCAMERA - SINGLE CHAMBER - MONO CHAMBRE - EINZELKAMMER - MONOCÁMARA
<b>2</b>	BICAMERA - DOUBLE CHAMBER - DOUBLE CHAMBRE - DOPPELKAMMER - BICÁMARA
<b>3</b>	TRICAMERA - TRIPLE CHAMBER - TROIS CHAMBRES - DREIKAMMERN - TRICÁMARA

**.IT** 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.

**.UK** 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.

**.FR** 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.

**.DE** 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.

**.ES** 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.

**oem**

The Original Pizza System

Teléfono: +34 942 68 35 22

**ALI**  
GROUP