

SuperTop

horno pizza
eléctrico modular





horno pizza eléctrico modular



Potencia máxima para prestaciones de cocción extraordinarias

El diseño que cuida los mínimos detalles y las características técnicas de vanguardia hacen que nuestro horno SuperTop sea el rey de las pizzerías.

Combinable hasta con 3 cámaras, es perfecto para una producción intensa mientras su grande potencia (hasta 450°) asegura prestaciones de cocción excepcionales.

El tablero de control digital, gracias a su botón cursor, permite programar el SuperTop con enorme facilidad e intuición. Existe además la posibilidad de diversificar la potencia de las resistencias en las tres zonas de cielo y en las 3 de piso (boca, centro, fondo) asegurando una cocción uniforme de la pizza y limitando al mínimo la intervención del operador.

SuperTop es también un horno versátil y de diseño: la parte delantera de acero inoxidable puede ser personalizada con diferentes colores y texturas para adaptarse perfectamente al estilo de tu local.

indispensable para

PIZZERÍAS

PIZZERÍAS
PARA LLEVAR

RESTAURANTES
CON PIZZA CORNER

¿Por qué escoger SuperTop?

PRESTACIONES HASTA DE 450° DE TEMPERATURA

Gracias a su potencia garantiza extraordinarias prestaciones de cocción. Es de acero inox AISI 430, cuece y dora el producto de forma excelente.

MODULARIDAD

Disponible en diferentes tamaños y con una, dos y tres cámaras.

PRODUCTIVIDAD

Perfecto para una producción intensa. El modelo más grande (935) cuece contemporáneamente, en cada cámara, 9 pizze Ø 35 cm, 4 pizze Ø 45 cm o 4 placas 60x40 cm.

MANDOS DIGITALES

El tablero de control digital tiene una pantalla de 7" y lleva un botón cursor que permite programar de forma sencilla e intuitiva todos los parámetros y las funciones que se deseen.

CONTROL DE POTENCIA Y CONSUMOS

Un microprocesador controla 6 diferentes zonas de potencia (3 superiores y 3 inferiores). Además, está dotado de un sistema para recuperar el calor a través de la recirculación del aire cielo/piso optimizando el consumo energético.

SENCILLEZ DE USO Y COCCIÓN PERSONALIZADA

Gracias a una interfaz sencilla e intuitiva, puedes escoger entre 3 diferentes programas de cocción o establecer los parámetros que prefieras. Está dotado de funciones de autoencendido y autolimpieza.

EL ASISTENTE INTELIGENTE

Con la ayuda del técnico autorizado es posible activar la función que acelera el obtención de la temperatura configurada a cada primer encendido de la jornada laboral, y la asistencia de cocción, útil para mantener las condiciones óptimas de cocción en función del trabajo a realizar.

ASPIRACIÓN PERFECTA

La campana integrada en cada boca del horno y el motor de aspiración integrado garantizan un buen tiro de los humos de cocción, en cada cámara, removiendo la humedad excesiva y evitando la acumulación de residuos en su interior. Puedes regular el motor tanto manual como automáticamente.

MANUTENCIÓN FRONTAL

Gracias a la estructura delantera extraíble, la asistencia puede proveer fácilmente a la manutención ordinaria del piso de cocción y a la extraordinaria de las resistencias y fichas electrónicas.

VERSATILIDAD Y DISEÑO

Se adapta perfectamente al estilo de tu local porque la parte delantera de acero inoxidable puede ser personalizada con diferentes colores y texturas.



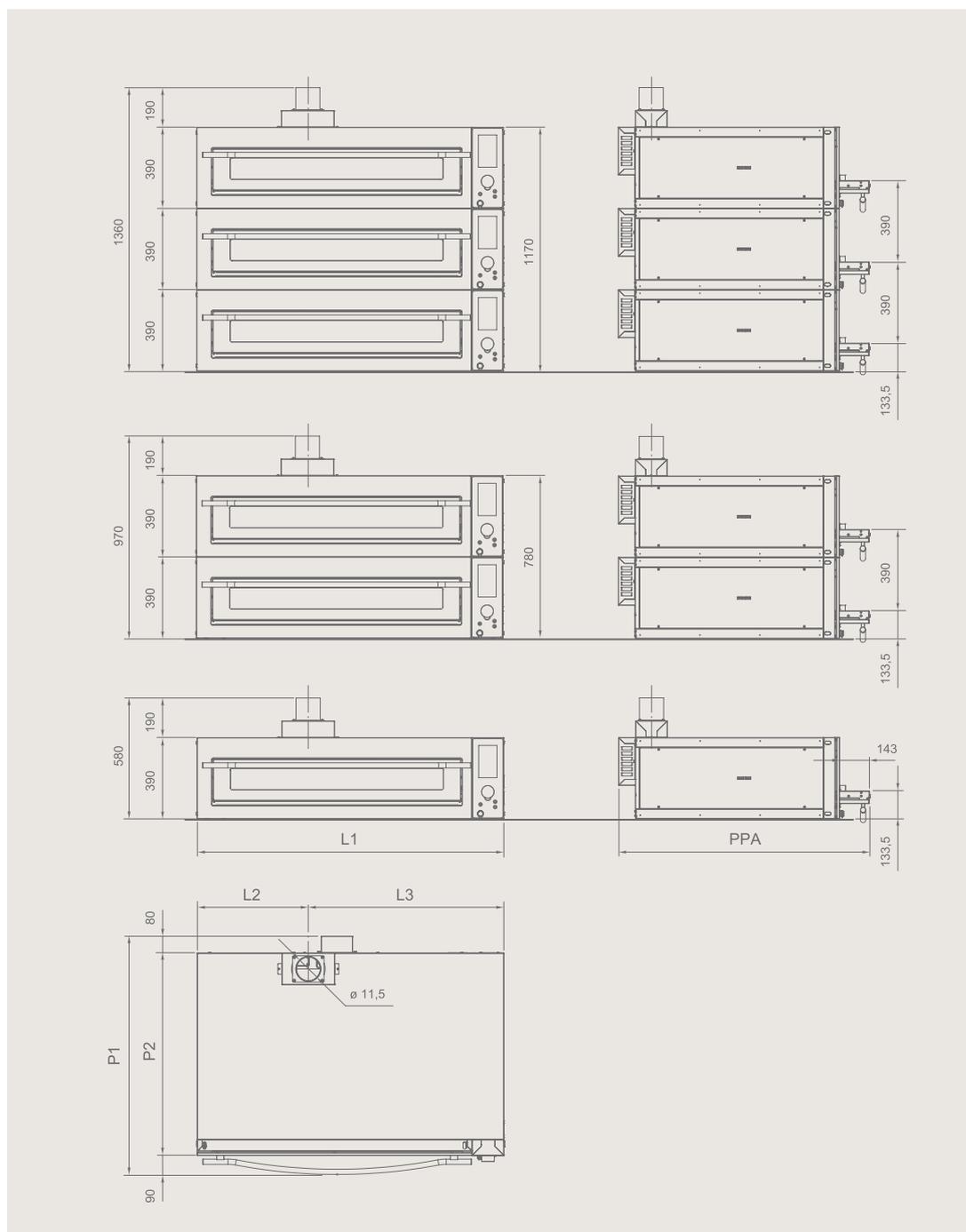


Hornos SuperTop

Características técnicas



- Temperatura máx 450°
- Construido completamente en acero inox AISI 430
- Campana integrada en cada boca de horno
- Regulación manual o automática de la chimenea
- Guarnición de la puerta para un cierre seguro y silencioso
- Kit de moto-aspiración di serie
- Frontal horno y piso de cocción enteramente extraíbles
- Frontal de acero inox personalizable con diversos colores y texturas
- Tablero de control digital con pantalla de 7" y botón de mando
- Función de autoencendido automático 2 veces al día
- Función de autolimpieza
- 6 diferentes zonas de potencia (3 superiores y 3 inferiores)



Modelo	Dimensiones internas			Dimensiones externas					
	L	P	A	L1	L2	L3	P1	P2	PPA
435	75,9	75,8	15	108,3	34,5	74,25	114,3	97,3	119,6
635S	75,9	110,8	15	108,3	34,05	74,25	149,3	132,3	154,3
635L	113,6	75,8	15	146	52,9	93,1	114,3	97,3	119,6
935	113,6	110,8	15	146	52,9	93,1	149,3	132,3	154,3

Hornos SuperTop

Datos técnicos

	Kw/Std - Max * Volt	Dimensiones cámara de cocción	Dimensiones externas	Peso neto Peso bruto	Embalaje		
MOD.	Kw/volt	cm L x P x H	cm L x P x H	kg	cm L x P x H / m ³		
435/1	3,5 - 8,2 400 3N 50	75 x 73 x 15	108 x 108 x 39	155 175	128 x 110 x 56 0,788		X1
435/2	7 - 16,4 400 3N 50	75 x 73 x 15	108 x 108 x 78	310 350	128 x 110 x 56 0,788		X2
435/3	10,5 - 24,6 400 3N 50	75 x 73 x 15	108 x 108 x 117	465 525	128 x 110 x 56 0,788		X3

	Kw/Std - Max * Volt	Dimensiones cámara de cocción	Dimensiones externas	Peso neto Peso bruto	Embalaje		
MOD.	Kw/volt	cm L x P x H	cm L x P x H	kg	cm L x P x H / m ³		
635S/1	5,1 - 10,6 400 3N 50	75 x 108 x 15	108 x 146 x 39	193 224	145 x 167 x 50 1,21		X1
635S/2	10,2 - 21,2 400 3N 50	75 x 108 x 15	108 x 146 x 78	386 448	145 x 167 x 50 1,21		X2
635S/3	15,3 - 31,8 400 3N 50	75 x 108 x 15	108 x 146 x 117	579 672	145 x 167 x 50 1,21		X3

	Kw/Std - Max * Volt	Dimensiones cámara de cocción	Dimensiones externas	Peso neto Peso bruto	Embalaje		
MOD.	Kw/volt	cm L x P x H	cm L x P x H	kg	cm L x P x H / m ³		
635L/1	5,4 - 14,5 400 3N 500	113 x 73 x 15	108 x 146 x 39	199 230	165 x 113 x 51 0,95		X1
635L/2	10,8 - 29 400 3N 500	113 x 73 x 15	108 x 146 x 78	398 460	165 x 113 x 51 0,95		X2
635L/3	16,2 - 43,5 400 3N 50	113 x 73 x 15	108 x 146 x 117	597 690	165 x 113 x 51 0,95		X3

	Kw/Std - Max * Volt	Dimensiones cámara de cocción	Dimensiones externas	Peso neto Peso bruto	Embalaje		
MOD.	Kw/volt	cm L x P x H	cm L x P x H	kg	cm L x P x H / m ³		
935/1	8,5 - 19 400 3N 50	113 x 108 x 15	146 x 146 x 39	250 281	167 x 146 x 50 1,219		X1
935/2	17 - 38 400 3N 50	113 x 108 x 15	146 x 146 x 78	500 562	167 x 146 x 50 1,219		X2
935/3	25,5 - 57 400 3N 50	113 x 108 x 15	146 x 146 x 117	750 843	167 x 146 x 50 1,219		X3

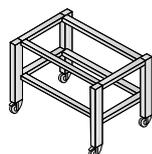
* kW/Std = Consumo medio por hora - Max = Potencia nominal (màxima instalada disponible)

Optional

Todos los hornos SuperTop se pueden completar con un soporte abierto, celda neutra o calentada (con alzadas telescópicas integradas y regulables); se entregan con ruedas de serie.

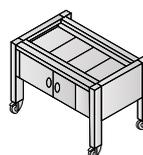
Soportes Barnizados

Modelo	Dimensiones externas
	cm L x P x H
435/1-2-3	110 x 89,5 x 90*
635S/1-2-3	110 x 124,5 x 90
635L/1-2-3	148 x 89,5 x 90
935/1-2-3	148 x 124,5 x 90



Celdas Neutras o calentadas

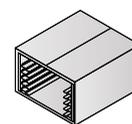
Modelo	Dimensiones externas	kW - Volt
	cm L x P x H	kW - Volt 230~1
435/1-2-3	110 x 89,5 x 90*	0,6
635S/1-2-3	110 x 124,5 x 90	0,6
635L/1-2-3	148 x 89,5 x 90	0,8
935/1-2-3	148 x 124,5 x 90	0,8



* Alzadas telescópicas integradas y regulables

Set guía placas incluidas (5 niveles)

Para celdas / opcional para soportes





Hornos SuperTop

Tablero de control

El tablero de control digital extremadamente intuitivo te permite manejar todo con sencillez. La temperatura se puede ver siempre y en cada momento en la grande pantalla mientras con el botón cursor puedes decidir los parámetros de cocción y controlar todos los valores programados. Además, gracias a la función de autoencendido automático 2 veces al día, te permite programar el trabajo y ahorrar energía.

El tablero, además, está dotado de un puerto USB, útil para monitorizar la vida del horno (programación Usuario – programación Servicio), “cargar” y “descargar” recetas, actualizar el software y transferir o salvar los datos.

Pantalla principal



Funciones

1. TEMPERATURA
2. RESISTENZA CIELO
3. TEMPERATURA PROGRAMADA
4. RESISTENZA PISO
5. CHIMENEA
6. ASPIRADOR
7. TIMER 1
8. TIMER 2
9. LÁMPARA
10. PROGRAMMA 1
11. PROGRAMMA 2
12. PROGRAMMA 3
13. CICLO DE AUTOLIMPIEZA
14. MENÚ USUARIO
15. PUERTO USB

Interfaz

Menú usuario



Muestra en la pantalla el calendario, la lengua programada, el horario, el encendido programado (si se había programado con anterioridad) y las versiones de software y ficha de potencia.



Permite seleccionar y programar todas las funciones (además de las que se visualizan en la interfaz): selección de la lengua, menú Servicio (reservado al personal autorizado), calendario, temporizador de autoencendido, función Economy, funcionalidad Puerto.



Hornos SuperTop

Cuestión de estilo

SuperTop te causa maravilla no solo por sus súper prestaciones, sino también por la gran versatilidad. Su parte delantera de acero inox, de hecho, puede ser personalizada con diversos colores y texturas de moda para adaptarse perfectamente al estilo de tu local (p.ej. verde satinado, rojo satinado, lino lúcido, piel lúcido).

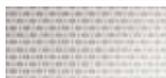
Contacta con nosotros para solicitar las personalizaciones disponibles.



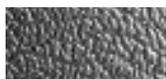
Rojo satinado



Verde satinado



Lino lúcido



Pelle lúcido



Hornos SuperTop

Una idea de productividad

* Los valores referidos son valores promedio e indicativos

Modelo	ø 35 cm	ø 45 cm	□60x40 cm
435/1	40	6	4
435/2	80	12	8
435/3	120	18	12
635S/1	60	12	8
635S/2	120	24	16
635S/3	180	36	24
635L/1	60	12	8
635L/2	120	24	16
635L/3	180	36	24
935/1	90	24	16
935/2	180	48	32
935/3	270	72	48



¿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.

¿QUIERES SABER MÁS?

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

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

Teléfono: +34 942 68 35 22



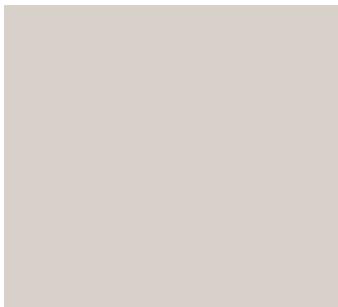
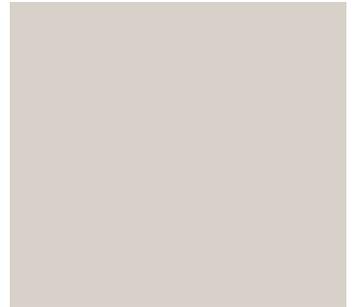
Pizza Hub

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.

amasadoras de espiral	porcionadoras y boleadoras	formadoras en caliente	hornos estáticos eléctricos	hornos estáticos de gas	hornos ventilados eléctricos	hornos ventilados de gas
						



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

Teléfono: +34 942 68 35 22

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence