



YOUR PIZZA HUB



oem
YOUR PIZZA HUB



SuperTop Vario

Forno pizza elettrico modulare



Potenza al top per prestazioni di cottura straordinarie

Multi-baking device

Per la cottura di pizza classica o napoletana, pizza in pala, pizza gourmet; cotture pizza in padellino o teglia e prodotti di panificazione: torte salate e dolci, focacce, croissanteria, quiche lorraine, etc.

Prestazioni di cottura straordinarie

Perfetto per una produzione intensa, grazie alla sua grande potenza (fino a 450°C) e al sistema Optimus Baking Technology, assicura performance di cottura eccezionali.

Grande versatilità

Adatto per svariati settori di utilizzo, pizzerie da asporto dalla grande produttività, locali con alta concentrazione di produzione per fascia oraria, pizzerie con posti a sedere, pizzerie e panetterie con produzione di pasticceria secca.

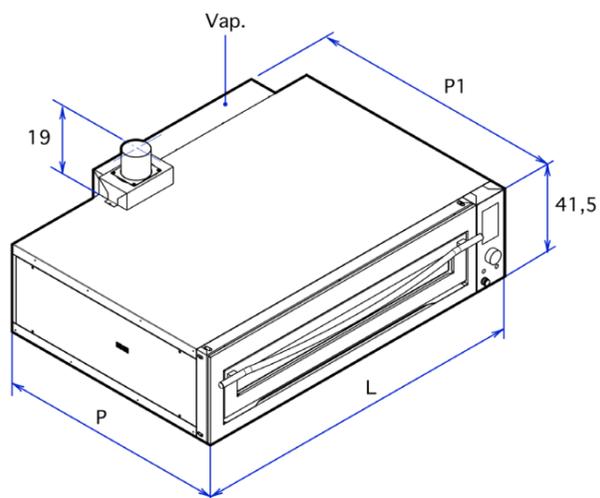
oem

Teléfono: 942 68 35 22

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence



OPTIONALS

- **VAPORIERA** per cotture di pane e pasticceria (in tre secondi viene saturata la camera di cottura). Regolatore di pressione integrato - Potenza nominale: 2,4 kW
- **PIANO BUGNATO**, ideale per cottura in teglia
- **SUPPORTO** aperto a giorno o **CELLA** armadiata **NEUTRA** o **RISCALDATA** con porte in acciaio inox, struttura in acciaio verniciato con piedini telescopici rientranti nella struttura



Max Temp. 450°C

Mod.	Dimensioni camera cottura cm L x P x H			Dimensioni esterne cm L x P x H				kW/Std-Max*	VAP. kW/Std-Max*	Peso netto	VAP. Peso netto
	L	P	H	L	P*	P1* (Vap)	H	kW/volt	kW/volt	kg	kg
440	86,8	82,4	16	116,8	126,6	142,2	41,5+19	12 - 400	12 + 2,4 - 400	205	205 + 40
640S	86,8	124,4	16	116,8	168,6	184,2	41,5+19	18 - 400	18 + 2,4 - 400	275	275 + 40
640L	128	82,4	16	158,8	126,6	134,2	41,5+19	18 - 400	18 + 2,4 - 400	280	280 + 40
940	128	124,4	16	158,8	168,6	176,2	41,5+19	21 - 400	21 + 2,4 - 400	400	400 + 40

P* - P1* = La dimensione comprende la sporgenza del maniglione (9,1 cm)

Forni Supertop VARIO

Un'idea di produttività*



OPTIMUS®
Baking Technology



440
4 pizze ø 40
40/h*

2 teglie 60x40
8/h*

640S
6 pizze ø 40
60/h*

3 teglie 60x40
12/h* 4 teglie 60x40
16/h*

640L
6 pizze ø 40
60/h*

3 teglie 60x40
12/h* 4 teglie 60x40
16/h*

940
9 pizze ø 40
90/h*

6 teglie 60x40
24/h*

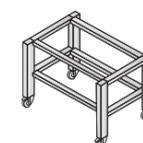
Caratteristiche tecniche

- **Grande potenza:** performance fino a 450°C di temperatura per garantire prestazioni straordinarie di cottura.
- **Camera cottura** con dimensioni maggiorate: passo camera 40 cm, ottimizzato per la produzione di pizza in teglia e per la produzione di pizze con diametro 40 cm. Altezza camera 16 cm e **VAPORIERA** (opzionale) per cuocere agevolmente anche pane ed altri prodotti lievitati.
- **Rivestimento** camera di cottura: platea e pareti laterali in mattone refrattario ad elevato spessore per assicurare un elevato volano termico.
- **Design** curato nei minimi dettagli, lineare e sobrio, frontale in acciaio inox.
- **Programmi** di cottura preimpostati, personalizzabili e memorizzabili per soddisfare le diverse esigenze di cottura.
- **Scroll & Click panel:** schermo digitale da 7" e pratica manopola *scroll* per impostare in modo rapido e intuitivo le funzioni desiderate.
- **Modular Irradiation Technology:** processore che regola 6 zone totali di potenza distinte ed indipendenti tra cielo e platea.
- **Smart Stand-by:** mantiene automaticamente la temperatura impostata ottimizzando i consumi.
- **Quick & Smart Start:** velocizza il raggiungimento della temperatura impostata al primo avviamento evitando di superare la temperatura impostata.
- **Intelligent Power System:** assicura al forno sempre la stessa prestazione anche in condizione di utilizzo intenso adeguando in maniera automatica l'irraggiamento delle singole resistenze.
- **Smart Share:** ingresso USB per importazione / esportazione dati, software; possibilità di caricare foto prodotti e ricette da visualizzare sul display.
- **Optimus Air-flow System:** aspirazione motorizzata integrata in ogni camera e camino d'espulsione fumi elettrico regolabile; bocche di sfiato fumi per ottimizzare l'evacuazione fumi su ogni singola bocca di cottura e per mantenere bassa la temperatura del frontale in acciaio.



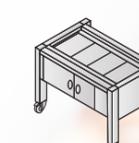
Supporti Verniciati

Modello	Dimensioni esterne cm L x P x H
440/1-2-3	116,8 x 99,5 x 90*
640S/1-2-3	116,8 x 141,5 x 90
640L/1-2-3	158,8 x 99,5 x 90
940/1-2-3	158,8 x 141,5 x 90



Celle Neutre o riscaldate

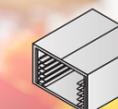
Dimensioni esterne cm L x P x H	kW - Volt
116,8 x 99,5 x 90*	0,6
116,8 x 141,5 x 90	0,6
158,8 x 99,5 x 90	0,8
158,8 x 141,5 x 90	0,8



* Alzate telescopiche integrate regolabili

Set guida teglie incluse (5 piani)

Per celle / opzionale per supporti



* I valori riportati sono medi ed indicativi: la produttività cambia a seconda del tipo di prodotto utilizzato e delle modalità-condizioni di lavoro.

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolati. Oem Ali Group S.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.