Domitor

Forni elettrici modulari
Electric modular ovens
Fours électriques modulaires
Elektrische Modulbacköfen
Hornos eléctricos modulares



oem
YOUR PIZZA HUB

Domitor

PIZZA
ø 30 cm (12”)

MAX TEMP
400 °C

Linee rigorose e grande produttività

Forni elettrici modulari con camera passo 30 cm.Domitor è un grande classico della cottura elettrica statica, capace di offrirti ottime prestazioni professionali. Ha un piano in mattone refrattario che assicura una buona tenuta del calore e ti permette di fare sia una cottura tradizionale a mattone sia una cottura in teglia. Disponibile in versione monoblocco o modulare.

Strict lines and high output

Electric modular ovens with 30 cm multiple chamber. Domitor is a true static-electric-baking classic offering excellent professional performance. Its firebrick surface guarantees good heat retention and allows the option of traditional baking on the refractory surface or on sheets. Available in modular or monoblock version.

Lignes rigoureuses et haute productivité

Fours électriques modulaires avec dimensions chambre pas 30 cm. Domitor est un grand classique de la cuisson électrique statique, capable de vous offrir de hauts résultats professionnels. Son plan en brique réfractaire assure une bonne tenue de la chaleur et il vous permettra de faire une cuisson traditionnelle sur pierre ou en plaque. Disponible en version modulaire et monobloc.

Rigorose Linienführung und große Leistung

Elektrische Modulbacköfen mit Innenabmessungen geeignet für Pizza mit 30 cm. Domitor ist ein Klassiker in der statischen Elektro-Backtechnologie, der optimale Leistungen bietet. Er verfügt über einen Boden aus feuerfestem Ziegel, der eine gute Wärmespeicherung garantiert und sowohl das Backen auf Stein als auch in Backblechen ermöglicht. Erhältlich in modularer und Monoblock-Version.

Líneas rigurosas y gran productividad

Hornos eléctricos modulares con camára paso 30 cm. Domitor es un gran clásico de la cocción eléctrica estática, capaz de ofrecerte óptimas prestaciones profesionales. Tiene un piso de ladrillo refractario que asegura un buen mantenimiento del calor y te permite efectuar tanto una cocción tradicional en ladrillo como una cocción en bandeja. Disponible en versión modular y monobloque.

Domitor

indispensabile per / a must for / indispensable pour / unentbehrlich für / indispensable para

PIZZERIE
PIZZERIAS
PIZZERIAS
PIZZERIEN
PIZZERÍAS

PIZZERIE DA ASPORTO
TAKE-AWAY PIZZERIAS
PIZZERIAS TAKE AWAY
TAKE-AWAY PIZZERIEN
PIZZERÍAS PARA LLEVAR

RISTORANTI CON PIZZA CORNER
RESTAURANTS WITH A PIZZA CORNER
RESTAURANTS AVEC COIN PIZZERIA
RESTAURANTS MIT PIZZA-ECKEN
RESTAURANTES CON PIZZA CORNER



DB 1230L DIGIT

Domitor Compact

Versione Bicamera
Double Chamber version
Version Double Chambre
Doppelkammerversion
Versión Bicámara

Domitor Modular

Versione Monocamera
Single Chamber version
Version Mono Chambre
Einzelkammerversion
Versión Monocámara

Caratteristiche tecniche - Technical features - Caractéristiques techniques Technische Eigenschaften - Características técnicas

PER TUTTI I MODELLI

- Completa modularità e sovrapponibilità 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 (14 mm).
- 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).

FOR EVERY MODEL

- 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 fibroceramic and needle rock wool.
- Baking surface made of refractory stone (14 mm).
- 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).

POUR TOUS LES MODÈLES

- 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.
- Cambre cuisson en tôle aluminate.
- Vitre porte en matériel vitrocéramique.
- Isolation en fibre céramique et laine de roche éco-compatibles.
- Plan de cuisson en réfractaire (14 mm).
- 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).

FÜR ALLE MODELLE

- Völlig modularen und übereinanderlegbaren Öfen mit getrennter elektrischer Verbindung.
- Regelbare Temperatur durch elektromechanische Thermostate unabhängig für Ober- und Unterhitzefläche.
- Vorderseite und Ofentür aus Stahl.
- Ergonomische Stahlgriff.
- Backkammer aus aluminiertem Blech.
- Sichtfenster mit Keramikglaßscheibe. Umweltfreundliche Isolierung aus Isolier- und Mineralwolle.
- Backfläche aus Schamottstein (14 mm).
- 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).

PARA TODOS LOS MODELOS

- Completa modularidad y superposabilidad con enlace eléctrico separado.
- Regulación de la temperadura por medio de termóstatos electromecánicos independenties por cielo y platea.
- Frontal y puerta en acero inox.
- Picaporte ergonómico en acero inox.
- Camára cocción en chapa aluminada.
- Vidrio puerta en material vidriocerámico.
- Aislamiento en fibra cerámica y lana de roca ecocompatibles
- Plano cocción en refractario (14 mm).
- Visualización de la temperadura con pirómetro analogico.
- Temperadura de ejercicio max. 400 °C.
- Termóstato de seguridad a rearme manual.
- Rebaja-cámara para el ahorro energético.
- Iluminación interior con lámpara alogena.
- Descarga humos directa (chimenea exterior opcional).
- Campana exterior neutra o motorizada con variador de velocidad remoto (opcionales).





Pannello di controllo - Control panel - Panneau de commande Bedienfeld - Tablero de control



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.

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.

COMMANDES ELECTROMÉCANIQUES
Panneau de contrôle avec réglage de la température à travers thermostats indépendants voute et sol. Affichage de la température par pyromètre analogique. Interrupteur générale et témoins de contrôle de fonctionnement.

ELEKTROMECHANISCHER KONTROLLE
Schaltfeld mit Temperaturregelung durch unabhängige Thermostate für Ober- und Unterhitze. Analogthermometer. Hauptschalter und Funktionskontrollanzeige.

MANDOS ELECTROMECÁNICOS
Panel de control con regulación de la temperadura por medio de termóstatos independenties para cielo y platea. Visualización de la temperadura con pirómetro analogico. Interruptor general y indicadores de control del funcionamiento.





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 DIGITAUX
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.

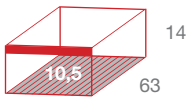
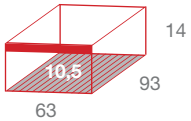
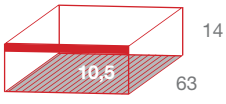
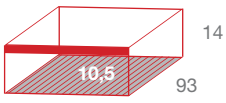
MANDOS DIGITALES
Panel de control con regulación independiente de las resistencias de cielo y platea por medio de commutadores a 20 posiciones (tuning 5%). Regulación termostática de la temperadura por medio de mando electrónico (precisión 1 °C) y lectura através del display a led. Interruptor general e iluminación interior.

Dati tecnici - Technical data - Données techniques - Technische Daten - Datos técnicos

Mod.	kW Max*	kW/h**	Alimentazione*** Supply*** Alimentation*** Alimentación*** Anschluss****	Camera cottura (L x P x A) Baking chamber (W x D x H) Chambre de cuisson (L x P x H) Backraum (B x T x H) Cámara de cocción (A x P x A)	Dimensioni esterne (L x P x A) External dimensions (W x D x H) Dimensions extérieures (L x P x H) Außenmaße (B x T x H) Dimensiones externas (A x P x A)	Max Temp.	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto
MODULAR			Volt Hz Ph	cm	cm	°C	kg
DM 430/1	4,4	3,6	400/230 3N 50	63 x 63 x 10,5÷14	95 x 97 (+7****) x 40	400	83
DM 430/2	8,8	7,2	400/230 3N 50		95 x 97 (+7****) x 80	400	166
DM 430/3	13,2	10,8	400/230 3N 50		95 x 97 (+7****) x 120	400	249
DM 630S/1	7,8	4,9	400/230 3N 50	63 x 93 x 10,5÷14	95 x 127 (+7****) x 40	400	134
DM 630S/2	15,6	9,8	400/230 3N 50		95 x 127 (+7****) x 80	400	268
DM 630S/3	23,4	14,7	400/230 3N 50		95 x 127 (+7****) x 120	400	402
DM 630L/1	7,8	5,2	400/230 3N 50	93 x 63 x 10,5÷14	125 x 97 (+7****) x 40	400	106
DM 630L/2	15,6	10,4	400/230 3N 50		125 x 97 (+7****) x 80	400	212
DM 630L/3	23,4	15,6	400/230 3N 50		125 x 97 (+7****) x 120	400	318
DM 930/1	12	6,7	400/230 3N 50	93 x 93 x 10,5÷14	125 x 130 (+7****) x 40	400	180
DM 930/2	24	13,4	400/230 3N 50		125 x 130 (+7****) x 80	400	360
DM 930/3	36	20,1	400/230 3N 50		125 x 130 (+7****) x 120	400	540
COMPACT							
DB 830	8,8	7,1	400/230 3N 50	63 x 63 x 10,5÷14	95 x 97 (+7****) x 73	400	140
DB 1230L	15,6	10,2	400/230 3N 50	93 x 63 x 10,5÷14	125 x 97 (+7****) x 73	400	181

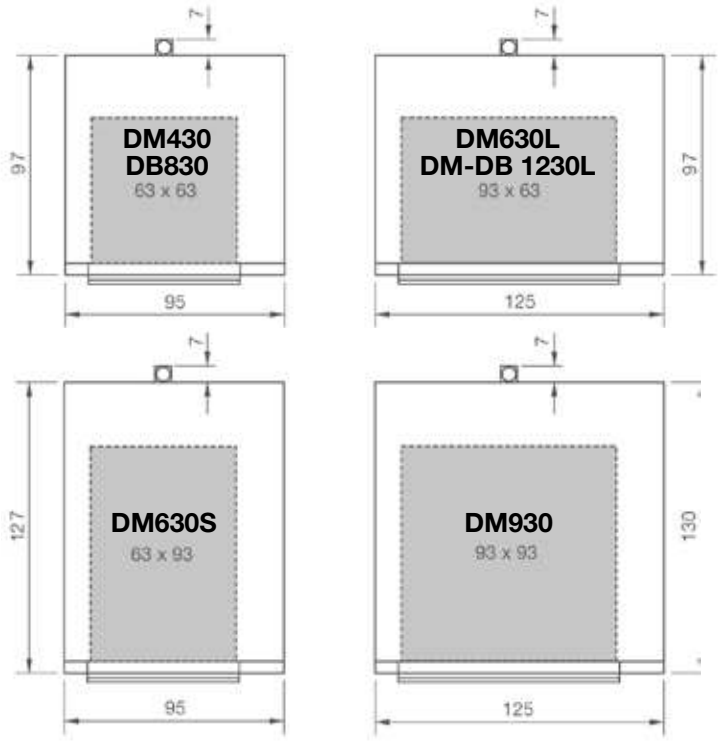
**kW Max = Potenza nominale (massima installata utilizzabile) **kW/h = Consumo medio orario ***Voltaggi speciali a richiesta ****Sporgenza camino*
**kW Max = Power rating (maximum available installed power) **kW/h = Average hourly consumption ***Special voltages available upon request ****Flue projection*
**kW Max = Puissance nominale (maximale installée utilisable) **kW/h = Consommation horaire moyenne ***Voltages spéciaux sur demande ****Saillie de la cheminée*
**kW Max = Nennleistung (Maximal installierte nutzbare Leistung) **kW/h = Durchschnittlicher Stundenverbrauch ***Auf Wunsch: besondere Spannungen ****Kamin-Vorsprung*
**kW Max = Potencia nominal (màxima instalada disponible) **kW/h = Consumo medio por hora ***Voltajes especiales disponibles ****Saliente de la chimenea*

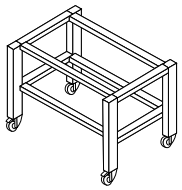
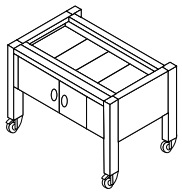
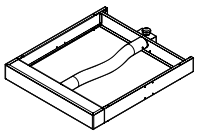
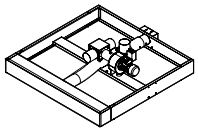
Un'idea di produttività* - A guide to output* - Une idée de la productivité* Backleistung* - Una idea de productividad*

Mod.	Dimensioni interne - Internal dimensions - Dimensions intérieures - Innenmaße - Dimensiones internas	Pizze ø 30 cm	Pizze ø 45 cm	Teglie - Trays - Plaques Backformen - Bandejas 60x40 cm
	cm	n.	n.	n.
DM 430				
		38/h	6/h	3/h
DM 630S				
		58/h	12/h	6/h
DM 630L				
		58/h	12/h	6/h
DM 930				
		86/h	17/h	6/h

**I valori riportati sono medi e indicativi *Values quoted are average and approximate only *Les valeurs indiquées sont des moyennes indicatives *Die angegebenen Werte sind ungefähre *Los valores referidos son valores promedio e indicativos*





Optional / Optionals / Optionals Zubehör / Optional		Mod.	L x P x A / W x D x H L x P x H / B x T x H A x P x A cm	kW Volt 230~1
	Supporto verniciato Painted stand Support verní Lackiertes Untergestell Soporte barnizado	**430/1-2-3 830**	95 x 90 x 90	-
		630S/1-2-3	95 x 125 x 90	-
		630L/1-2-3 1230L	125 x 90 x 90	-
		930/1-2-3	125 x 125 x 90	-
	Cella neutra /riscaldata* Neutral chamber / heated* Armoire neutre / réchauffée* Neutralzelle / Erwärmtezelle* Celda neutral / recalentada*	**430/1-2-3 830**	95 x 90 x 90	*0,6
		630S/1-2-3	95 x 125 x 90	*0,6
		630L/1-2-3 1230L	125 x 90 x 90	*0,6
		930/1-2-3	125 x 125 x 90	*0,6
	Cappa neutra Neutral draught cap Hotte d'aspiration neutre Neutrale Dunstabzugshaube Campana extractora neutra	**430/1-2-3 830**	95 x 116 x 17	-
		630S/1-2-3	95 x 151 x 17	-
		630L/1-2-3 1230L	125 x 116 x 17	-
		930/1-2-3	125 x 151 x 17	-
	Cappa di aspirazione completa Complete draught cap Hotte d'aspiration complète Komplette Dunstabzugshaube Campana extractora complete	**430/1-2-3 830**	95 x 116 x 44	0,6
		630S/1-2-3	95 x 151 x 44	0,6
		630L/1-2-3 1230L	125 x 116 x 44	0,6
		930/1-2-3	125 x 151 x 44	0,6
 H = 13,5 cm	Set di 4 ruote (2 con freno) Set of 4 wheels (2 with brakes) Ensemble de 4 roues (2 avec freins) 4 Räder (2 mit Bremsen) No. 4 Ruedas (2 con frenos)	**430**	-	-
		830	-	-
		630	-	-
		1230	-	-

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 Angaben in diesem Dokument sind unverbindlich. Oem Ali Group S.r.l. behält sich das Recht vor, technische Änderungen jederzeit vorzunehmen. / Los datos indicados en este documento deben considerarse no vinculantes. Oem Ali Group S.r.l. se reserva el derecho de introducir modificaciones técnicas en cualquier momento.

Non esitare a contattarci per una consulenza o vieni a trovarci nel nostro laboratorio per provare di persona i nostri prodotti.

Please do not hesitate to contact us for advice or visit our showroom to try out our products for yourself.

N'hésitez pas à nous contacter pour avoir notre conseil ou venez nous rendre visite dans nos ateliers pour tester personnellement nos produits.

Wenden Sie sich an uns, wenn Sie Beratung brauchen oder kommen Sie in unsere Werkstätten, um unsere Produkt persönlich zu testen.

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

www.oemali.com
www.aureaali.com

+39 0376 910511
info@oemali.com





YOUR
PIZZA
HUB









www.oemali.com | printed 02/2020

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

Viale Lombardia, 33 - Bozzolo (MN) - T +39 0376 910511 - F +39 0376 910545
info@oemali.com - www.oemali.com

an Ali Group Company

The Spirit of Excellence