START & PRATICO

Forni pizza elettrici da banco
Electric countertop pizza ovens
Fours à pizza électriques à comptoir
Elektrische Pizza-Tischöfen
Hornos eléctricos para pizza de encimera



YOUR PIZZA HUB



Piccoli forni da banco dalle grandi prestazioni!

Adatti anche per la produzione di pasticceria da colazione (brioches, muffin, frollini, ecc…) e prodotti di servizio (pan di spagna, meringa, ecc…) per la produzione di torte, semifreddi e dessert.

Small countertop ovens offering exceptional performances!

Also suitable for the production of breakfast breads (brioches, muffins, cookies, etc…) and food service products (sponge cake, meringue, etc…) for the production of cakes, semifreddo and desserts.

Petits fours de comptoir aux grandes performances!

Adaptés pour la production de viennoiseries aussi (croissants, muffins, biscuits, etc…) et de produits (génoise, meringue, etc…) pour faire des tartes, des parfaits et des desserts.

¡Hornitos de encimera de gran rendimiento!

Aptos también para cocer productos de pastelería para el desayuno (bollos, magdalenas, galletas, …) además deproductos (bizcocho y merengue, etc…) para tartas, postres y postres helados.





Kleine Tischöfen mit hoher Leistung!

Geeignet auch für die Produkte von Frühstückskonditoreien (Brioches, Muffins, Frollini, usw…) und andere Produkte (Biskuit, Meringe, usw…) für die Herstellung von Torten, Eisparfait und Desserts.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Forni da banco dalle dimensioni ridotte adatti per la cottura diretta su pietra o in teglia.
- Temperatura massima di utilizzo 400 °C.
- Frontale, porta e maniglia ergonomica in acciaio inox. Vetro porta in materiale vetroceramico termo-resistente.
- Camera in lamiera alluminata irradiante, isolamento ad alta tenuta termica in fibra ceramica e lana di roccia.
- Piano cottura in refrattario spessore 14 mm o in lamiera bugnata (opzionale) per cottura in teglia.
- Scarico diretto fumi.
- Ripiano intermedio (solo per START).
- Illuminazione interna con lampada alogena.
- Sovrapponibile fino a tre unità.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Fours de comptoir de petite taille indiqués pour cuire directement sur pierre ou dans une moule à pizza.
- Température de fonctionnement maximale 400 °C.
- Façade, porte et poignee en acier inox. Vitre porte en matériel vitrocéramique.
- Chambre en tôle rayonnée aluminisée, haute isolation thermique en fibre céramique et laine de roche.
- Plan de cuisson en réfractaire epaisse 14 mm ou en tole bosselée (en option) pour la cuisson en plaque.
- Sortie directe des fumées.
- Etagère intermédiaire (seulement pour START).
- Illumination intérieure avec lampe halogène.
- Gerbable jusq'à trois niveaux.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Hornos de encimera de pequeño tamaño adecuados para cocer directamente sobre piedra o en bandeja.
- Temperatura máxima de funcionamiento 400 °C.
- Frontal y puerta en acero inox, vidrio puerta en material vidriocerámico.
- Cámara en chapa radiada aluminizada, alto aislamiento térmico en fibra cerámica y lana de roca.
- Placa en nido de abeja de 14 mm o en refractario de sillería (opcional) para hornear en bandejas.
- Descarga directa de los humos de combustión.
- Estante intermedio (solamente para START).
- Iluminación interior con lámpara halógena.
- A sobreponer hasta tres unidades.

TECHNICAL FEATURES

- Compact countertop ovens suitable for direct baking on stone or in trays.
- Maximum operating temperature 400 °C.
- Stainless steel front panel, door and handle. Door glass made of pyroceram.
- Chamber in irradiating aluminated plate, high thermal insulation in ceramic fiber and rock wool.
- Baking surface made of refractory stone (14 mm) or in aluminated plate for trays (optional).
- Direct smoke exhaust.
- In-between shelf (for START only).
- Internal lightning with halogen lamp
- Stackable up to three units.

TECHNISCHE MERKMALE

- Kleine Öfen für ein direktes Backen auf dem Stein oder in Pizzaform.
- Maximale Temperatur 400 °C.
- Vorderseite und Ofentür aus Stahl, Sichtfenster mit Keramikglaßscheibe
- Kammer aus aluminierter Strahlplatte, hohe Wärmeisolierung aus Keramikfasern und umweltfreundlicher Steinwolle.
- Backfläche aus Schamottstein (14 mm) oder bossiert-Material (optional).
- Direkte Rauch-Entladung.
- Zwischen- Regal (nur für START).
- Halogenlampe für Innenbeleuchtung.
- Bis zu drei Einheiten stapelbar.



DIGIT OPTIONAL

solo Pratico – only Pratico - uniquement pour Pratico - nur für Pratico – solo para Pratico

Mod.	kW Max*	Alimentazione** Supply** Alimentation** Anschluss** Alimentación**	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)	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto
		Volt Hz Ph	cm	cm	Kg
START	1,9	230 50 1	40 x 36 x 13 (6.5+6.5)	66.2 x 51.3 x 36.6	40
PRATICO C64	3,5	400 50 3N	63 x 43 x 11.5	88.2 x 57.3 x 39	63
PRATICO C46	3,5	400 50 3N	45 x 65 x 11,5	70,2 x 82,1 x 39	63

*kW Max = Potenza nominale (massima installata utilizzabile) **Voltaggi speciali a richiesta
*kW Max = Power rating (maximum available installed power) **Special voltages available upon request
*kW Max = Puissance nominale (maximale installée utilisable) **Voltages spéciaux sur demande
*kW Max = Nennleistung (maximal installierte nutzbare Leistung) **Auf Wunsch: besondere Spannungen
*kW Max = Potencia nominal (màxima instalada disponible) **Voltajes especiales disponibles

CONTATTACI

+39 0376 910511
info@oemali.com



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 Produkte persönlich zu testen.

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

YOUR PIZZA HUB
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

GROUP
global foodservice equipment