Forni pizzeria - Pizza ovens - Fours à pizza - Pizza Öfen - Hornos para pizzería

DOMITOR



exceeding Your expectations



DOMITOR

DM - DB Range

DM - DB ELECTRO Range

Forni pizzeria - Pizza ovens - Fours à pizza - Pizza Öfen - Hornos para pizzería

I

Forni elettrici modulari con camera passo 30 cm. Nei forni è possibile effettuare sia la cottura tradizionale a mattone (diretta) che quella in teglia (indiretta). 15 modelli (8 monocamera e 7 bicamera).

Caratteristiche:

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 alveolare.
Visualizzazione della temperatura con pirometro analogico.
Temperatura d'esercizio max. 400 °C.
Termostato di sicurezza a riarmo manuale.
Illuminazione interna con lampada alogena.
Scarico fumi diretto (camino esterno opzionale).
Cappa esterna neutra o motorizzata con variatore di velocità remoto (opzionali).
Tutte le configurazioni dei forni possono essere completate con supporto a giorno, cella neutra o riscaldata (opzionali).

GB

Electric modular ovens with 30 cm multiple chamber. The ovens are particularly suited to bake pizza directly on fire-stone (traditional mode) or indirectly with backing-tin. 15 models (8 single chamber and 7 double chamber).

Features:

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 cell-like refractory stone.
Temperature display through analogical pyrometer.
Max baking temperature 400 °C.
Safety thermostat with manual resetting.
Internal lightning with halogen lamp.
Direct smoke outlet (optional external chimney).
External hood, neutral or equipped with motor and remote speed control (optional).
All the models can be optionally equipped open stands, neutral or heated chambers (optional).

F Fours électriques modulaires avec dimensions chambre pas 30 cm. Dans ces fours il est possible d'avoir une cuisson de façon traditionnelle sur le plan en briques (directe) ou bien sur des plats a rôti (indirecte). 15 modèles (8 mono-chambre et 7 double-chambre).

Caractéristiques:

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 alvéolaire.
Affichage de la température par pyromètre analogique.
Température de cuisson jusqu'à 400 °C.
Thermostat de sécurité à remise manuelle.
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).
Tous les configurations des fours peuvent être complétées avec support, chambre neutre ou chambre réchauffée (optionnels).



compact ELECTRO

D Elektrische Modulbacköfen mit Innenabmessungen geeignet für Pizza mit 30 cm. Bei diesen Öfen ist es möglich sowohl das indirekte traditionelle Backen auf Backstein als auch das indirekte Backen mit Pizza-Pfannen.
15 Modelle (8 Einzelkammern und 7 Doppelkammern).

Technische Eingenschaften:

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.
Zellen- und hitzebeständige Backfläche.
Temperaturanzeige durch Analogthermometer.
Maximalbacktemperatur 400 °C.
Sicherheitsthermostat mit manueller Entriegelung.
Halogenlampe für Innenbeleuchtung.
Direkter Rauchauslass (zusätzlicher Außenauslass als Extra).
Neutrale Außenhaube oder mit Ferngeschwindigkeitsregler motorisiert (Extra).
Alle Öfenkonfigurationen können mit Untergestell vervollständigt werden, neutralem oder beheiztem Unterbau.

E Hornos eléctricos modulares con camára paso 30 cm. En estos hornos es posible efectuar sea la cocción tradicional sobre la piedra (directa) sea la cocción en bandeja (indirecta).
15 modelos (8 monocámara y 7 bicámara).

Características:

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 alveolar.
Visualización de la temperadura con pirómetro analogico.
Temperadura de ejercicio max. 400 °C.
Termóstato de seguridad a rearme manual.
Iluminación interior con lámpara alogena.
Descarga humos directa (chimenea exterior opcional).
Campana exterior neutra o motorizada con variador de velocidad remoto (opcionales).
Todas las configuraciones de los hornos pueden ser completadas con soporte abierto, celda neutra o recalentada (opcionales).



Elm



DOMITOR

I **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.

GB **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.

F **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.

D **Elektromechanischer Kontrolle**

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

E **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.

Ele



DOMITOR ELECTRO

I **Comandi Elettronici**

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.

GB **Electronic 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.

F **Commandes électroniques**

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.

D **Elektronische 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.

E **Mandos Electrónicos**

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.



modular
ELECTRO

SUPPORTI • Supports • Supports • Untergestelle • Soportes

DB Range Mod.	8.30 M	12.30 SM	12.30 LM	8.30 E	12.30 SE	12.30 LE	18.30 L
DIMENSIONI ESTERNE cm L x P x H	95 x 90 x 90	95 x 125 x 90	125 x 90 x 90	95 x 90 x 90	95 x 125 x 90	125 x 90 x 90	125 x 125 x 90
DM Range Mod.	**4.30 M**	**6.30 SM**	**6.30 LM**	**9.30 M**	**4.30 E**	**6.30 SE**	**6.30 LE**	**9.30 E**
DIMENSIONI ESTERNE cm L x P x H	95 x 90 x 90	95 x 125 x 90	125 x 90 x 90	125 x 125 x 90	95 x 90 x 90	95 x 125 x 90	125 x 90 x 90	125 x 125 x 90

CELLE NEUTRE o RISCALDATE (Volt 230~1 - kW 0,6) • Chambers • Armoires • Zellen • Celdas

DB Range Mod.	8.30 M	12.30 SM	12.30 LM	8.30 E	12.30 SE	12.30 LE	18.30 L
DIMENSIONI ESTERNE cm L x P x H	95 x 90 x 90	95 x 125 x 90	125 x 90 x 90	95 x 90 x 90	95 x 125 x 90	125 x 90 x 90	125 x 125 x 90
DM Range Mod.	**4.30 M**	**6.30 SM**	**6.30 LM**	**9.30 M**	**4.30 E**	**6.30 SE**	**6.30 LE**	**9.30 E**
DIMENSIONI ESTERNE cm L x P x H	95 x 90 x 90	95 x 125 x 90	125 x 90 x 90	125 x 125 x 90	95 x 90 x 90	95 x 125 x 90	125 x 90 x 90	125 x 125 x 90

CAPPE NEUTRE o MOTORIZZATE (Volt 230~1 - kW 0,25) • Draught caps • Hottes d'aspiration • Dunstabzugshauben • Campanas

DB Range Mod.	8.30 M	12.30 SM	12.30 LM	8.30 E	12.30 SE	12.30 LE	18.30 L
DIMENSIONI ESTERNE cm L x P x H	95 x 116 x 17	95 x 151 x 17	125 x 116 x 17	95 x 116 x 17	95 x 151 x 17	125 x 116 x 17	125 x 151 x 17
DM Range Mod.	**4.30 M**	**6.30 SM**	**6.30 LM**	**9.30 M**	**4.30 E**	**6.30 SE**	**6.30 LE**	**9.30 E**
DIMENSIONI ESTERNE cm L x P x H	95 x 116 x 17	95 x 151 x 17	125 x 116 x 17	125 x 151 x 17	95 x 116 x 17	95 x 151 x 17	125 x 116 x 17	125 x 151 x 17

DIMENSIONI ESTERNE cm L x P x H • Outside dimensions • Dimensions extérieures • Außenmasse • Dimensiones externas

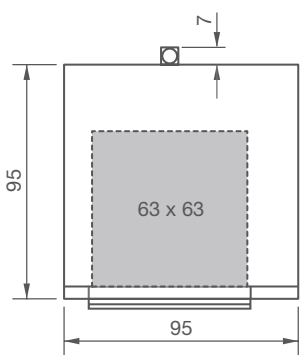


BICAMERA • Double chamber • Double chambre • Doppelkammer • Bicámara

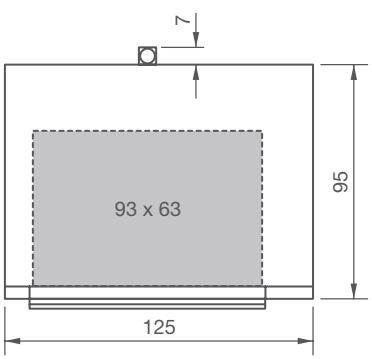
COMPACT DB

DB Range Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	8.30 M	12.30 SM	12.30 LM	8.30 E	12.30 SE	12.30 LE	18.30 E
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions Dimensions extérieures Außenmasse Dimensiones externas	95 x 95 x 73 L x P x H	95 x 130 x 73 L x P x H	125 x 95 x 73 L x P x H	95 x 95 x 73 L x P x H	95 x 130 x 73 L x P x H	125 x 95 x 73 L x P x H	125 x 130 x 73 L x P x H
DIMENSIONI INTERNE cm Inside dimensions Dimensions intérieures Innenmasse Dimensiones internas	63 x 63 x 15 L x P x H	63 x 93 x 15 L x P x H	93 x 63 x 15 L x P x H	63 x 63 x 15 L x P x H	63 x 93 x 15 L x P x H	93 x 63 x 15 L x P x H	93 x 93 x 15 L x P x H
kW/Std - Max* **Volt 400/230~3N/50Hz**	7,1 - 8,8	9,6 - 15,6	10,2 - 15,6	7,1 - 8,8	9,6 - 15,6	10,2 - 15,6	13,2 - 24
PESO NETTO Net weight • Poids net Nettogewicht • Peso neto	172 Kg	217 Kg	217 Kg	172 Kg	217 Kg	217 Kg	269 Kg
Max. TEMP 400°C							

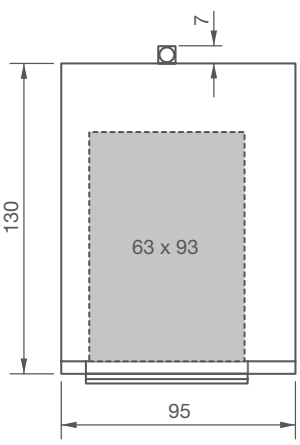
4.30 - 8.30



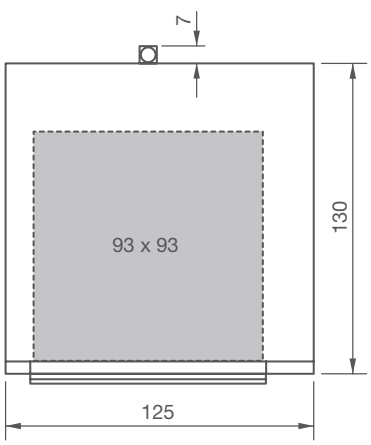
6.30 L - 12.30 L



6.30 S - 12.30 S



9.30 - 18.30



MONOCAMERA • Single chamber • Mono chambre • Einzelkammer • Monocámara

MODULAR DM

DM Range Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	4.30 M/1	6.30 SM/1	6.30 LM/1	9.30 M/1	4.30 E/1	6.30 SE/1	6.30 LE/1	9.30 E/1
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions Dimensions extérieures Außenmasse Dimensiones externas	95 x 95 x 40 L x P x H	95 x 130 x 40 L x P x H	125 x 95 x 40 L x P x H	125 x 130 x 40 L x P x H	95 x 95 x 40 L x P x H	95 x 130 x 40 L x P x H	125 x 95 x 40 L x P x H	125 x 130 x 40 L x P x H
DIMENSIONI INTERNE cm Inside dimensions Dimensions intérieures Innenmasse Dimensiones internas	63 x 63 x 15 L x P x H	63 x 93 x 15 L x P x H	93 x 63 x 15 L x P x H	93 x 93 x 15 L x P x H	63 x 63 x 15 L x P x H	63 x 93 x 15 L x P x H	93 x 63 x 15 L x P x H	93 x 93 x 15 L x P x H
kW/Std - Max* **Volt 400/230~3N/50Hz**	3,6 - 4,4	4,9 - 7,8	5,2 - 7,8	6,7 - 12	3,6 - 4,4	4,9 - 7,8	5,2 - 7,8	6,7 - 12
PESO NETTO Net weight • Poids net Nettogewicht • Peso neto	106 Kg	110 Kg	128 Kg	180 Kg	106 Kg	110 Kg	128 Kg	180 Kg
Max. TEMP 400°C								

BICAMERA • Double chamber • Double chambre • Doppelkammer • Bicámara

DM Range Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	4.30 M/2	6.30 SM/2	6.30 LM/2	9.30 M/2	4.30 E/2	6.30 SE/2	6.30 LE/2	9.30 E/2
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions Dimensions extérieures Außenmasse Dimensiones externas	95 x 95 x 80 L x P x H	95 x 130 x 80 L x P x H	125 x 95 x 80 L x P x H	125 x 130 x 80 L x P x H	95 x 95 x 80 L x P x H	95 x 130 x 80 L x P x H	125 x 95 x 80 L x P x H	125 x 130 x 80 L x P x H
kW/Std - Max* **Volt 400/230~3N/50Hz**	7,2 - 8,8	9,8 - 15,6	10,4 - 15,6	13,4 - 24	7,2 - 8,8	9,8 - 15,6	10,4 - 15,6	13,4 - 24
PESO NETTO Net weight • Poids net Nettogewicht • Peso neto	212 Kg	220 Kg	256 Kg	360 Kg	212 Kg	300 Kg	256 Kg	360 Kg
Max. TEMP 400°C								

TRICAMERA • Triple chamber • Trois chambres • Dreikammer • Tricámara

DM Range Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	4.30 M/3	6.30 SM/3	6.30 LM/3	9.30 M/3	4.30 E/3	6.30 SE/3	6.30 LE/3	9.30 E/3
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions Dimensions extérieures Außenmasse Dimensiones externas	95 x 95 x 120 L x P x H	95 x 130 x 120 L x P x H	125 x 95 x 120 L x P x H	125 x 130 x 120 L x P x H	95 x 95 x120 L x P x H	95 x 130 x 120 L x P x H	125 x 95 x 120 L x P x H	125 x 130 x 120 L x P x H
kW/Std - Max* **Volt 400/230~3N/50Hz**	10,8 - 13,2	14,7 - 23,4	15,6 - 23,4	20,1 - 36	10,8 - 13,2	14,7 - 23,4	15,6 - 23,4	20,1 - 36
PESO NETTO Net weight • Poids net Nettogewicht • Peso neto	318 Kg	330 Kg	384 Kg	540 Kg	318 Kg	450 Kg	384 Kg	540 Kg
Max. TEMP 400°C								

Legenda • Legend • Legende • Legende • Leyenda

***kW Std** = Consumo standard a 310°, 3' per cottura • Average consumption with 310°, 3' baking • Consommation standard à 310°, 3' de cuisson
Standard Verbrauch mit 310°, 3' Backen • Consumo estándard con 310°, 3' de cocción

***kW Max** = Potenza massima • Maximum power • Puissance maximum • Maximalleistung • Potencia máxima



modular

compact



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. 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. 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. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Firma oem ALI S.p.a. behalt sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen. Los datos tecnicos indicados en el presente catalogo no son vinculantes. oem ALI S.p.a. se reserva el derecho de efectuar modificationes sin previo aviso.

oem - ALI Spa
Viale Lombardia, 33 - 46012 Bozzolo, (MN) Italy
Tel. +39 0376 910511 - Fax +39 0376 920754
info@oemali.com - **www.oemali.com**

exceeding Your expectations