

ROTO DOME

Forno pizza elettrico rotante

Electric rotating pizza oven

Four à pizza électrique rotatif

Elektrischer rotierender Pizzaofen

Horno de pizza eléctrico giratorio



TOUCH

POTENZA AL TOP

Per prestazioni di cottura straordinarie

Ideale per cuocere la Pizza Napoletana e le diverse specialità di pizza. Il design classico ne permette l'alloggiamento a vista all'interno di qualsiasi locale. Il piano rotante e le alte temperature raggiungibili (fino a 530°C), oltre all'esclusiva configurazione della camera, di forma ottagonale, assicurano uniformità di cottura eccezionali e la massima praticità d'utilizzo.





Top power for extraordinary baking performances

Ideal to bake Neapolitan-style pizzas and also the most varied kinds of pizzas.

Its classic design makes it perfect to be placed on sight in any kind of restaurant.

The rotating base and the high temperatures that can be reached (up to 530°C), in addition to the exclusive configuration of the octagonal-shaped chamber, ensure exceptional cooking uniformity and maximum ease of use.

Four électrique “à coupole” à hautes performances

Idéal pour cuire la pizza napolitaine et pour la cuisson de plusieurs types de pizza.

Son design classique permet de l'installer “à vue” dans n'importe quel local.

La base rotative et les températures élevées pouvant être atteintes (jusqu'à 530°C), ainsi que la configuration exclusive de la chambre de forme octogonale, garantissent une uniformité de cuisson exceptionnelle et une simplicité d'utilisation maximale.

Der elektrische “Kuppel”-Hochleistungssofen

Geeignet für das Backen der neapolitanischen Pizza aber auch für andere Sorten Pizza.

Sein klassisches Design passt gut zu jedem Restaurant.

Der Drehsockel und die hohen erreichbaren Temperaturen (bis zu 530 °C) sowie die exklusive Konfiguration der achteckigen Kammer gewährleisten eine außergewöhnliche Gleichmäßigkeit des Garvorgangs und maximale Benutzerfreundlichkeit.

Horno eléctrico “a cúpula” de alto rendimiento

Idéal para cocer pizzas a la napolitana y los otros diferentes tipos de pizza.

Su diseño clásico permite colocarlo “a la vista” en cualquier local.

La base giratoria y las altas temperaturas que se pueden alcanzar (hasta 530°C), además de la configuración exclusiva de la cámara en forma octogonal, garantizan una uniformidad de cocción excepcional y la máxima facilidad de uso.

ROTO DOME



CARATTERISTICHE TECNICHE

TEMPERATURA DI LAVORO IMPOSTABILE FINO A 530°C

RESISTENZE



Le resistenze dedicate di cielo e di platea garantiscono una rapida risposta ad ogni richiesta di potenza; il forno è anche dotato di resistenze anteriori a vista che creano un fronte ad infrarossi e permettono cotture dette "a bocca di forno".

CAMERA DI COTTURA



La camera di cottura di forma ottagonale, unica nel suo genere, permette di sfruttare completamente la superficie disponibile offrendo la massima praticità di utilizzo. La dimensione della bocca (larghezza 61 cm), consente di infornare tutti i diversi formati di pizza.

ASPIRAZIONE DEI FUMI



La cottura è perfetta grazie al sistema di aspirazione posto nella parte anteriore della camera. I fumi di cottura che fuoriescono dalla bocca sono intercettati dalla cappa frontale.

PARTE POSTERIORE SEMISFERICA



La parte posteriore semisferica del forno ne facilita il posizionamento angolare con qualsiasi orientamento.

PIANO PLATEA ROTANTE



Il piano di platea è realizzato in mattone refrattario ("biscotto" opzionale), che trattiene a lungo il calore ed esalta al massimo la qualità di cottura.

REFRATTARIO



La camera di cottura, ad elevato isolamento, è interamente rivestita in mattone refrattario così da accumulare calore aumentando l'inerzia termica.

PANNELLO DI CONTROLLO TOUCH

Pannello comandi con schermo TOUCH a tecnologia TFT a colori. Permette di impostare tutti i parametri con semplicità.



OTC - OVEN THERMO CONTROL

1 - ASSISTENTE ALLA COTTURA: Nelle fasi di utilizzo intenso contrasta la caduta di temperatura adeguando automaticamente l'irraggiamento delle resistenze.

2 - PRIMO RISCALDAMENTO: Ottimizza la fase di riscaldamento ad ogni prima accensione, in funzione del programma impostato.

3 - LIMITATORE DI POTENZA: Gestione di assorbimento massimo a 3 livelli.

DIREZIONE E VELOCITÀ



Controllo direzione e velocità di rotazione del piano cottura (espressa in Secondi/Giro) visibili a display. Doppia velocità di cottura impostata e modificabile, da selezionare direttamente, durante la lavorazione, nella schermata principale.



DOPPIA ILLUMINAZIONE CON LAMPADE A LED

EN

FR

DE

ES

NEXT
PAGE

TECHNICAL FEATURES

THE BAKING TEMPERATURE THAT CAN BE SET UP IS AS HIGH AS 530°C

HEATING ELEMENTS

The tailor-made heating elements of ceiling and bedplate guarantee an immediate supply every time that extra power is required; the oven also boasts exposed frontal heating elements that create an infrared front allowing to bake pizzas placed very close to the oven's mouth.

BAKING CHAMBER

Its octagonally shaped baking chamber, one of a kind, allows to make the most of the available surface and makes the oven extremely easy to use. The mouth's size, Width 61 cm, allows to bake differently-sized pizzas at the same time.

THE FUME EXHAUST

The baking is perfect, thanks to the fume exhaust system placed on the frontal part of the chamber. The baking fumes coming out of the mouth are intercepted by the frontal hood.

HEMISPHERICAL BACK SECTION

Its hemispherical back section makes it easy to place it in a corner, no matter what its orientation is.

ROTATING BEDPLATE

The baking surface is made of refractory brick (optional "biscotto"), which retains heat for a long time and maximizes baking quality.

REFRACTORY STONE

The highly insulated baking chamber is entirely lined with refractory bricks to accumulate heat and increase thermal inertia.

TOUCH CONTROL PANEL

Control panel with color TFT touchscreen. Allows you to easily set all parameters.

OTC - OVEN THERMO CONTROL

1 - INTELLIGENT POWER MANAGEMENT: During intense use phases it contrasts the temperature drop by automatically adjusting the radiation of the heating elements. 2 - FIRST HEATING: Optimizes the heating phase at every first start-up, according to the set program. 3 - PARTIALIZE ENERGY SYSTEM: Max. absorption limiter at 3 levels.

DIRECTION AND SPEED

Control the direction and speed of the hob's rotation (expressed in seconds per revolution) visible on the display. Two baking speeds can be set and modified, and can be selected directly during operation on the main screen.

DOUBLE LIGHTING WITH LED LAMPS

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL REGLABLE JUSQU'À 530 °C

RÉSISTANCES

Des résistances dédiées de voûte et sol garantissent une réponse rapide à toute demande de puissance; le four est également équipé de résistances frontales visibles qui créent une façade infrarouge permettant une cuisson dite «à bouche de four».

CHAMBRE DE CUISSON

La chambre de cuisson de forme octogonale, unique en son genre, permet de profiter pleinement de la surface disponible en offrant une facilité d'utilisation maximale. La largeur de la bouche, 61 cm, permet d'enfourner tous les différents formats de pizza.

ASPIRATION DES FUMÉES

Cuisson parfaite grâce au système d'extraction des fumées à l'intérieur de la chambre. Les fumées de cuisson qui sortent de la porte sont interceptées par la hotte frontale.

PARTIE POSTÉRIEURE

Grâce à sa ligne postérieure semisphérique, il est facile de le placer dans un angle, avec n'importe quelle orientation.

SOL TOURNANTE

La surface de cuisson est en brique réfractaire (en option «biscotto»), qui conserve la chaleur longtemps et maximise la qualité de cuisson.

PIERRE REFRACTAIRE

La chambre de cuisson hautement isolée est entièrement revêtue de briques réfractaires pour accumuler la chaleur et augmenter l'inertie thermique.

PANNEAU DE COMMANDE TACTILE

Panneau de commande avec écran tactile couleur TFT. Permet de régler facilement tous les paramètres.

OTC - OVEN THERMO CONTROL

1 - ASSISTANCE À LA CUISSON: Pendant la production intense, ce système aide à prévenir la chute de température en alignant automatiquement la radiation des résistances. 2 - PREMIER RÉCHAUFFEMENT: Optimise la phase de chauffage à chaque première mise en marche, selon le programme défini. 3 - LIMITEUR DE PUISSANCE: Limiteur d'absorption maximum sur 3 niveaux.

DIRECTION ET VITESSE

Contrôlez le sens et la vitesse de rotation de la plaque (exprimés en secondes par tour) visibles sur l'écran. Deux vitesses de cuisson sont réglables et modifiables, et peuvent être sélectionnées directement pendant le fonctionnement sur l'écran principal.

DOUBLE ÉCLAIRAGE AVEC LAMPES LED

TECHNISCHE MERKMALE

EINSTELLBARE ARBEITSTEMPERATUR BIS 530°C

BESONDERE HEIZUNGEN

Besondere Boden- und Deckenheizungen befriedigen jede Leistungsanfrage. Die vorderen Heizungen „auf Sicht“ schaffen einen Infrarot-Strahl, der ein Backen neben dem Ofen-Mund ermöglicht.

BACKKAMMER

Achteckige Backkammer, die die volle Nutzung der verfügbaren Fläche ermöglicht und eine maximale Benutzerfreundlichkeit bietet. Dank der Größe „des Munds“, Breite 61 cm, kann man verschiedene Arten von Pizza backen.

DIE ABSAUGUNG

Das Backen ist perfekt dank der Rauchabzugsanlage im vorderen Teil der Kammer. Die Backdämpfe, die aus dem Mund kommen, werden von der Fronthaube abgefangen.

DIE HALB-KUGELFÖRMIGE

Die halb-kugelförmige Rückseite des Ofens erleichtert die Positionierung in den Ecken.

ROTIERENDE EBENE

Die Backfläche besteht aus feuerfesten Ziegeln (optional „biscotto“), die die Wärme lange speichern und die Backqualität maximieren.

FEUERFESTER STEIN

Die hochisolierte Garkammer ist vollständig mit feuerfesten Ziegeln ausgekleidet, um die Wärme zu speichern und die thermische Trägheit zu erhöhen

TOUCH-BEDIENFELD

Bedienfeld mit farbigem TFT-Touchscreen. Ermöglicht die einfache Einstellung aller Parameter.

OTC - OVEN THERMO CONTROL

1 - KOCHUNTERSTÜTZUNG: In den intensiven Anwendungsphasen verhindert es den Temperaturabfall durch automatische Anpassung der Heizungen-Strahlung. 2 - ANFÄNGLICHES AUFHEIZEN: Optimierte die Aufheizphase bei jedem ersten Start entsprechend dem eingestellten Programm. 3 - LEISTUNGSBEGRENZER: Maximaler Absorptionsbegrenzer auf 3 Ebene.

RICHTUNG UND GESCHWINDIGKEIT

Steuern Sie die Drehrichtung und -geschwindigkeit des Kochfelds (ausgedrückt in Sekunden pro Umdrehung), die auf dem Display angezeigt werden. Zwei Kochgeschwindigkeiten können eingestellt und geändert und direkt während des Betriebs auf dem Hauptbildschirm ausgewählt werden.

DOUBLE LIGHTING WITH LED LAMPS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TEMPERATURA DE TRABAJO AJUSTABLE HASTA LOS 530°C

RESISTENCIAS

Las resistencias especiales del cielo y del piso garantizan una respuesta rápida cada vez que más potencia es necesaria; el horno tiene también resistencias anteriores a la vista, que crean un frente de rayos infrarrojos que permite cocciones conocidas como “a boca de horno”.

CÁMARA DE COCCIÓN

La cámara de cocción de forma octagonal, única en su género, permite utilizar toda la superficie disponible, garantizando una gran facilidad de uso. Las medidas de la boca, 61 cm de ancho, permiten enhornar todos los diferentes tamaños de pizza al mismo tiempo.

EXTRACCIÓN DE LOS HUMOS

La cocción es perfecta gracias al sistema de extracción de los humos puesto en la cámara, en la parte delantera. Los humos de cocción que salen por la boca son interceptados por la campana frontal.

PARTE POSTERIOR SEMIESFÉRICA

Gracias a la parte posterior semiesférica del horno, es muy fácil de colocarlo en una posición angular, cualquier orientación que tenga.

PISO ROTATORIO

La superficie de cocción está hecha de ladrillo refractario (“biscotto” opcional), que retiene el calor durante mucho tiempo y maximiza la calidad de cocción.

PIEDRA REFRACTARIA

La cámara de cocción altamente aislada está completamente revestida con ladrillos refractarios para acumular calor y aumentar la inercia térmica.

PANEL DE CONTROL TÁCTIL

Panel de control con pantalla táctil TFT a color. Permite configurar fácilmente todos los parámetros.

OTC - OVEN THERMO CONTROL

1 - ASISTENCIA A LA COCCIÓN: En momentos de productividad intensa, este sistema obstaculiza la caída de temperatura adaptando de forma automática la radiación de las resistencias. 2 - PRIMER CALENTAMIENTO: Optimiza la fase de calentamiento en cada primer encendido, según el programa establecido. 3 - LIMITADOR DE POTENCIA: Limitador de absorción máximo a 3 niveles.

DIRECCIÓN Y VELOCIDAD

Controle la dirección y la velocidad de rotación de la placa (expresadas en segundos por revolución) visibles en la pantalla. Se pueden configurar y modificar dos velocidades de cocción, que se pueden seleccionar directamente durante el funcionamiento en la pantalla principal.

DOBLE ILUMINACIÓN CON LÁMPARAS LED



Officine Elettromecc



meccaniche Mantovane

Mod.	kW Max*	kW/h**	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
ROTO DOME	28	...	400 50 3N nr. 2 prese nr. 2 sockets	ø 140 x 16,5	190,3 x 192,5 x 202	600

*kW Max = Potenza nominale (massima installata utilizzabile) **kW/h = Consumo medio orario ***Voltage speciali a richiesta

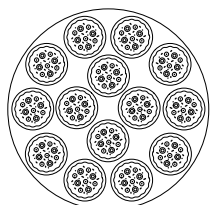
*kW Max = Power rating (maximum available installed power) **kW/h = Average hourly consumption ***Special voltages available upon request

*kW Max = Puissance nominale (maximale installée utilisable) **kW/h = Consommation horaire moyenne ***Voltages spéciaux sur demande

*kW Max = Nennleistung (maximale installierte nutzbare Leistung) **kW/h = Durchschnittlicher Stundenverbrauch ***Auf Wunsch: besondere Spannungen

*kW Max = Potencia nominal (máxima instalada disponible) **kW/h = Consumo medio por hora ***Voltajes especiales disponibles

UN'IDEA DI PRODUTTIVITÀ*



168/h Pizze

ø 30 cm



I valori riportati sono medi e indicativi

Values quoted are average and approximate only

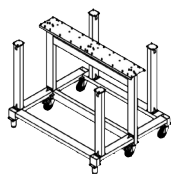
Les valeurs indiquées sont moyennes e indicatives

Die angegebenen Werte sind Durchschnitts- und Richtwerte

Los valores referidos son valores promedio e indicativos

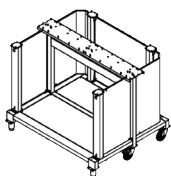
OPTIONALS

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



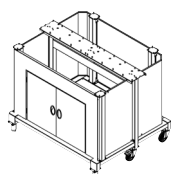
Supporto RIBALTABILE aperto con Ruote
Overturning stand light with Wheels
Support BASCULANT ouvert avec roulettes
KLAPPBARES offenes Untergestell mit Rädern
Soporte VOLCABLE abierto con ruedas

165 x 131,4 x 118



Supporto RIBALTABILE, chiuso con Ruote
Overturning stand with Wheels
Support BASCULANT fermé avec roulettes
KLAPPBARES geschlossenes Untergestell mit Rädern
Soporte VOLCABLE cerrado con ruedas

165 x 131,4 x 118



Supporto RIBALTABILE chiuso + Porta con Ruote
Overturning stand + Door with Wheels
Support BASCULANT fermé + Porte avec roulettes
KLAPPBARES geschlossenes Untergestell + Tür mit Rädern
Soporte VOLCABLE cerrado + Puerta con ruedas

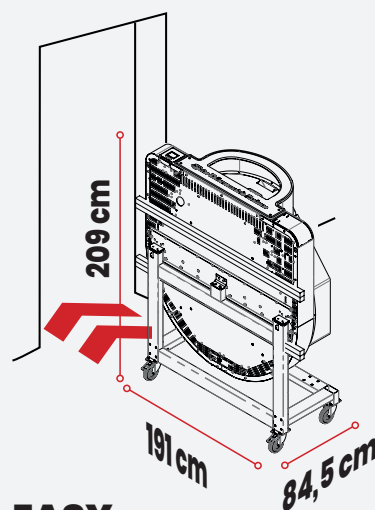
165 x 131,4 x 118



Kit VAPORE
FUMES exit kit
Kit aspiration FUMÉES
Rauchsabsaugung Bausatz
Kit salida HUMOS

kW 1 - Volt 230 50 1

SUPPORTO RIBALTABILE OVERTURNING STAND SUPPORT BASCULANT TIPPING-UNTERSTÜTZUNG SOPORTE TIPPING



**EASY
ACCESS
INSTALLATION**

PANNELLO DI CONTROLLO

- Temperatura di camera (max 530°C)
- Percentuali cielo e platea (0-100%)
- Resistenze di bocca
- Illuminazione camera (LED)
- 2 Timer cottura
- 2 Velocità piano cottura (Low-High)
- Direzione di rotazione
- Accensione programmata
- Programma pulizia
- Funzione economy
- 10 Programmi personalizzabili
- Kit vapore (optional)

BEDIENFELD

- Kammertemperatur (max 530°C)
- Prozentsätze von oben und unten (0-100%)
- Vordere Heizungen
- Licht in der Kammer (LED)
- 2 Back-Timer
- 2 Kochfeldgeschwindigkeiten (Low-High)
- Drehrichtung
- Geplantes Einschalten
- Programm für die Reinigung
- Economy-Funktion
- 10 anpassbare Programme
- Dampfkitt (optional)

CONTROL PANEL

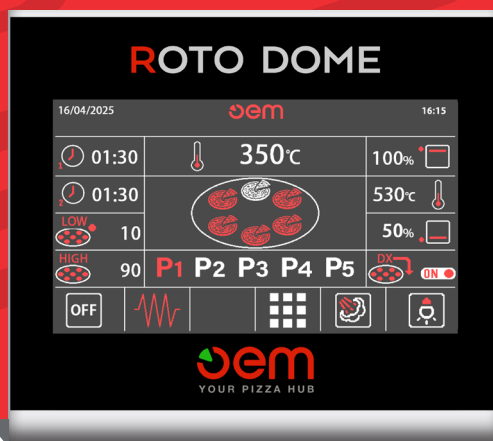
- Chamber temperature (max 530°C)
- Percentages for ceiling and bedplate (0-100%)
- Frontal heating elements
- Chamber lighting (LED)
- 2 Baking timer
- 2 Hob Speeds (Low-High)
- Direction of rotation
- Scheduled auto switch-on
- Cleaning programme
- Economy function
- 10 customizable programs
- Steam kit(optional)

PANNEAU DE COMMANDE

- Température dans la chambre (max 530°C)
- Pourcentages de voûte et sol (0-100%)
- Résistances antérieures
- Éclairage de la chambre (LED)
- 2 Timer de cuisson
- 2 Vitesses de cuisson (Low-High)
- Sens de rotation
- Auto-allumage programmé
- Programme de auto-nettoyage
- Fonction economy
- 10 programmes personnalisables
- Kit vapeur (en option)

TABLERO DE CONTROL

- Temperatura de cámara (max 530°C)
- Porcentajes de cielo y piso (0-100%)
- Resistencias anteriores
- Iluminación cámara (LED)
- 2 Temporizador de cocción
- 2 velocidades de cocción (Low-High)
- Dirección de rotación
- Programación encendido
- Programa de limpieza
- Función economy
- 10 programas personalizables
- Kit de vapor (opcional)



PERSONALIZZAZIONE A RICHIESTA

Possibilità di personalizzare il colore delle pietre della cupola (secondo disponibilità) e di aggiungere il nome del vostro locale sul frontale.

CUSTOMIZATION ON DEMAND

Possibility to customize the color of the dome stones (as available) and add the name of your local on the front.

PERSONNALISATION

Possibilité de personnaliser la couleur des pierres du dôme (selon disponibilité) et d'ajouter le nom de votre pizzeria sur la façade.

PERSONALISIERUNG AUF ANFRAGE

Möglichkeit, die Farbe der Kuppelsteine (je nach Verfügbarkeit) anzupassen und den Namen Ihres Lokals auf der Vorderseite hinzuzufügen.

PERSONALIZACIÓN A PETICIÓN

Es posible personalizar el color de las piedras de la cúpula (según disponibilidad) y añadir el nombre de tu local en la parte delantera.





oem

Officine Elettromeccaniche Mantovane

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.

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

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

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



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

