

RAPIDO

Forni pizza elettrici da banco

Electric countertop pizza ovens

Fours à pizza électriques à comptoir

Elektrische Pizza-Tischöfen

Hornos eléctricos para pizza de encimera





Piccoli forni da banco dalle grandi prestazioni!

Adatti anche per la produzione di pasticceria da colazione (brioche, 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 (brioche, muffins, cookies, etc...) and food service products (sponge cake, meringue, etc...) for the production of cakes, semifreddo and desserts.

¡Hornitos de encimera de gran rendimiento!

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

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.



Kleine Tischöfen mit hoher Leistung!

Geeignet auch für die Produkte von Frühstückskonditoreien (Brioche, 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 RAPIDO).

Illuminazione interna con lampada alogena.

Sovrapponibile fino a tre unità.

Grazie all'innovativa tecnologia OTC (OVEN Thermo Control) di OEM, presenta le funzioni di Assistenza alla Cottura e Primo Riscaldamento; se la prima adegua le prestazioni del forno in funzione della produttività richiesta, il secondo ottimizza la fase di riscaldamento ad ogni prima accensione.

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 poignée 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 épaisse 14 mm ou en tôle bosselée (en option) pour la cuisson en plaque.

Sortie directe des fumées.

Etagère intermédiaire (seulement pour RAPIDO).

Illumination intérieure avec lampe halogène.

Gerbable jusqu'à trois niveaux.

Grâce à la technologie innovante OTC (OVEN Thermo Control) OEM, présente les fonctions d'Aide à la Cuisson et de Premier Chauffage ; si le premier adapte les performances du four en fonction de la productivité recherchée, le second optimise la phase de chauffe à chaque premier démarrage.

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 RAPIDO).

Iluminación interior con lámpara halógena.

A sobrepone hasta tres unidades.

Gracias a la innovadora tecnología OTC (OVEN Thermo Control) de OEM, tiene la Asistencia a la Cocción y el Primer Calentamiento; la primera ajusta las prestaciones del horno según la productividad, el segundo optimiza la fase de calentamiento a cada primer encendido.

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 RAPIDO only).

Internal lightning with halogen lamp

Stackable up to three units.

Thanks to the innovative OEM OTC (Oven Thermo Control) technology, presents the Baking Assistance and First Heating tasks; if the first adapts the oven's performance according to the required productivity, the second optimizes the heating phase at every first start-up.

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 RAPIDO).

Halogenlampe für Innenbeleuchtung.

Bis zu drei Einheiten stapelbar.

Dank der innovativen OEM-OTC-Technologie (OVEN Thermo Control) verfügt es über die Funktionen „Kochunterstützung“ und „Anfängliches Aufheizen“. Während der erste die Leistung des Ofens entsprechend der erforderlichen Produktivität anpasst, optimiert der zweite die Aufheizphase bei jedem ersten Start.



COMANDI TOUCH SCREEN

Touch screen controls

Commandes à écran tactile

TOUCHSCREEN-STEUERUNG

Controles de pantalla táctil

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
RAPIDO TOUCH	1,9	230 50 1	40 x 36 x 13 (6,5+6,5)	66,2 x 51,3 x 36,6	40
RAPIDO C64 TOUCH	3,5	400 50 3N 230 50 1	63 x 43 x 11,5	88,2 x 57,3 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 (maximale installierte nutzbare Leistung) **Auf Wunsch: besondere Spannungen
 *kW Max = Potencia nominal (máxima instalada disponible) **Voltajes especiales disponibles



Altri **COLORI** disponibili a richiesta
 Other **COLOR** available on demand
 Autres **COULEURS** disponibles sur demand
 Andere **FARBEN** nach Anfrage
 Otros **COLORES** disponibles a petición

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.



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

