



SG Modular

Forni statici a gas modulari.

Modular static gas ovens.

Fours statiques à gaz modulaires.

Modulare statische Gasöfen.

Hornos modulares estáticos de gas.



**PIZZA**
ø 30 cm (12")**MAX TEMP**
400 °C

Cotture “pulite” a tutto gas!

Curati nel design e disponibili in diversi modelli, i nostri forni statici a gas SG si adattano perfettamente a tutti gli ambienti di lavoro e ti assicurano un'elevata produttività. Grazie alle speciali caratteristiche costruttive puoi contare su risultati di cottura eccellenti e uniformi per pizze croccanti come quelle cotte a legna, ma senza rischi di microrganismi, eccessi di umidità e bruciature. I forni SG possono essere alimentati con ogni tipo di gas disponibile sul mercato (GPL, propano liquido, metano, etc.) e sono certificati IMQ.

“Clean” baking with the power of gas!

Carefully designed and available in a range of different models, our SG static gas ovens fit perfectly into every working environment whilst guaranteeing high output. The special build specifications mean that you can rely on a perfect, even bake producing crispy pizzas just like those baked in a wood-fired oven, but without the risk of microorganisms, excess moisture and burning. SG ovens can be fuelled by any type of commercially available gas (LPG, liquid propane, natural gas, etc.) and have IMQ (Quality Mark Institute) certification.

Cuissons propres et ultra-rapides!

Présentant un design soigné et disponibles en différents modèles, nos fours statiques à gaz SG s'adaptent parfaitement à tous les espaces de travail et garantissent une haute productivité. Grâce à des caractéristiques de construction spéciales, vous pourrez compter sur une cuisson excellente et uniforme qui permet de préparer des pizzas aussi croquantes que celles qui sont cuites au four, mais sans micro-organismes, sans excès d'humidité, ni brûlures. Les fours SG peuvent être alimentés avec n'importe quel type de gaz disponible sur le marché (GPL, propane liquide, méthane, etc.) et ils sont certifiés IMQ.

“Sauberer” Backvorgang mit Gas

Unsere statischen Gasöfen SG zeichnen sich durch ein gewähltes Design aus und sind in verschiedenen Modellen erhältlich. Sie fügen sich perfekt in jedes Arbeitsambiente ein und garantieren eine hohe Leistung. Der besondere Aufbau der Ofenkammer garantiert stets exzellente Backergebnisse und liefert knusprige Pizzas wie aus dem Holzofen, wobei das Auftreten von Mikroorganismen, übermäßiger Feuchtigkeit und angebrannten Stellen vermieden wird. Die Öfen SG können mit sämtlichen auf dem Markt erhältlichen Gas-Sorten betrieben werden (Flüssiggas, flüssiges Propangas, Methan, etc.) und sind vom IMQ (italienisches Qualitätszertifizierungsinstitut) zertifiziert.

Cocción ‘limpia’ y rápida

Diseñados con finura y disponibles en diversos modelos, nuestros hornos de gas SG se adaptan perfectamente a todos los ambientes laborales y te aseguran una elevada productividad. Por las especiales características de fabricación puedes contar con resultados de cocción excelentes y uniformes como los de un horno de leña, pero sin los riesgos de microorganismos, excesos de humedad y quemaduras. Los hornos SG pueden ser alimentados con cualquier tipo de gas disponible en el mercado (GPL, propano líquido, metano, etc.) y están certificados IMQ.



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

PIZZERIE CON ELEVATA PRODUTTIVITÀ
 VERY BUSY PIZZERIAS
 PIZZERIAS À HAUTE PRODUCTIVITÉ
 PIZZERIEN MIT EINER HOHEN ANZAHL AN GEDECKEN
 PIZZERÍAS CON ELEVADA PRODUCTIVIDAD

LABORATORI DI PRODUZIONE ARTIGIANALE
 ARTISAN PIZZA MANUFACTURING UNITS
 ATELIERS DE PRODUCTION ARTISANALE
 PIZZA-BACKSTUBEN
 LABORATORIOS DE PRODUCCIÓN ARTESANAL



SG96/2

Perché scegliere i forni SG Modular?

I forni SG Modular, con il frontale inox e dal design elegante, sono sovrapponibili fino a due camere per grandi produzioni. La cottura può avvenire direttamente a mattone. Sul piano superiore della camera è posizionato lo scarico dei gas incombusti (camino antivento) per la successiva immissione nella canna fumaria.

DOPPIA PRODUTTIVITÀ

La particolare conformazione della camera di cottura in acciaio inox e del sistema riscaldante permette di sovrapporre due camere, raddoppiando così la tua produzione.

CONSUMI RIDOTTI

La regolazione differenziata dei bruciatori permette di modulare la potenza limitando i consumi.

OTTIMA DISTRIBUZIONE DEL CALORE

Oltre ai bruciatori posti sotto il piano di cottura, in pietra refrattaria, ce ne sono due vicini alle pareti laterali; questi sono orientati con angolo specifico per convogliare il calore verso il cielo della camera che a sua volta lo riflette verso il prodotto da cuocere. La regolazione dei due bruciatori di destra e sinistra è indipendente da quelli della platea.

Why choose SG Modular ovens?

SG Modular ovens, featuring a stainless-steel front section and stylish design, can be stacked to form a twin deck for higher output requirements. Baking directly on the firebrick is possible. The exhaust gas vent is located in the upper section of the chamber (anti-downdraught chimney) for subsequent discharge into the flue.

DOUBLE YOUR OUTPUT

The special configuration of the stainless-steel baking chamber and heating system allows you to stack two ovens and form a twin deck, thus doubling your output.

LOWER CONSUMPTION

Separate burner temperature control allows you to modulate power and reduce consumption.

EXCELLENT HEAT DISTRIBUTION

In addition to the burners located underneath the baking stone, another two are situated close to the side walls; these are set at a specific angle in order to direct heat towards the roof of the oven that in turn reflects it back towards the product you are baking. The two right and left burners have separate temperature control from that of the bedplate burners.

Pourquoi choisir les fours SG Modular ?

Les fours SG Modular, à devant en acier inoxydable et au design élégant peuvent se superposer à raison de deux chambres pour une production majeure. La cuisson peut se faire directement sur la brique. Sur le plan supérieur de la chambre, on trouve le système d'évacuation des gaz imbrûlés (cheminée anti-vent) qui mène au conduit de fumée.

PRODUCTIVITÉ DOUBLE

La conformation particulière de la chambre de cuisson en acier inoxydable et du système de chauffage permet de superposer deux chambres l'une sur l'autre, ce qui multiplie la production par deux.

CONSOMMATION RÉDUITE

Le réglage différencié des brûleurs permet de moduler la puissance, tout en limitant la consommation d'énergie.

EXCELLENTE DISTRIBUTION DE LA CHALEUR

En plus de ceux qui se trouvent sous le plan de cuisson en pierre réfractaire, deux brûleurs sont proches des parois latérales. Ces derniers sont orientés avec un angle spécifique pour convoier la chaleur vers le plafond de la chambre qui, à son tour, la renvoie vers le produit à cuire. Le réglage des deux brûleurs de droite et de gauche est indépendant de ceux de la sole.

Was spricht für die Öfen SG Modular?

Bei den Öfen SG Modular, mit Vorderseite aus Edelstahl und elegantem Design, besteht die Möglichkeit, zur Erhöhung der Produktion bis zu zwei Backkammern aufeinanderzustellen. Die Pizzas können direkt auf Stein gebacken werden. Im oberen Teil der Kammer befindet sich der Abzug der nicht verbrannten Gase (vorschriftsmässig), die dann in das Abzugsrohr geleitet werden.

DOPPELTE LEISTUNG

Die besondere Beschaffenheit der Backkammer aus Edelstahl sowie des Erhitzungssystems ermöglicht es, zwei Backkammern miteinander zu kombinieren und damit die Leistung zu verdoppeln.

VERRINGERTER ENERGIEVERBRAUCH

Die getrennte Einstellung der Brenner ermöglicht eine entsprechende Regulierung der Leistung und damit eine Reduzierung des Energieverbrauchs.

OPTIMALE WÄRMEVERTEILUNG

Außer den Brennern unter der Backfläche aus Schamott sind die Öfen mit zwei weiteren Brennern an den Seitenwänden ausgestattet. Diese sind in einem ganz spezifischen Winkel zur Backfläche angebracht, sodass die Wärme in den oberen Bereich des Backraumes geleitet wird, von wo aus sie dann wiederum auf das zu backende Produkt gerichtet wird. Die seitlichen Brenner werden unabhängig vom Brenner unter der Backfläche eingestellt.

¿Por qué escoger los hornos SG Modulares?

A los hornos SG Modulares, con la parte frontal inoxidable y con un diseño elegante, se les pueden superponer hasta dos cámaras para grandes producciones. La cocción se puede efectuar directamente sobre el ladrillo. En la parte superior de la cámara está colocado el punto de descarga de

los gases incombustos (chimenea antiviento) para dirigirlos hacia el exterior.

DOBLE PRODUCTIVIDAD

La particular conformación de la cámara de cocción en acero inoxidable y del sistema de calentamiento permiten sobrepone dos cámaras, duplicando así tu producción.

CONSUMOS REDUCIDOS

La regulación diferenciada de los quemadores permite modular la potencia limitando los consumos.

ÓPTIMA DISTRIBUCIÓN DEL CALOR

Además de los quemadores colocados debajo de la superficie de cocción, de piedra refractaria, hay otros dos cercanos a las paredes laterales que están orientados con un ángulo específico para dirigir el calor hacia la bóveda de la cámara que a su vez lo refleja hacia el producto que se está cocinando. La regulación de los dos quemadores de la derecha y de la izquierda es independiente de los de la superficie de cocción.

Caratteristiche tecniche

- Camera di cottura in acciaio inox
- Piano di cottura in pietra refrattaria
- Frontale in acciaio inox
- Isolamento forno e porte in lana di roccia evaporata e fibra ceramica ad alta densità
- Bruciatori regolabili indipendentemente
- Sovrapponibilità fino a due camere
- Alimentabile con qualsiasi tipo di gas (GPL, propano liquido, metano etc.).
- Impianto di illuminazione interna con lampada alogena
- Temperatura massima d'esercizio 400 °C
- Pannello comandi manuale
- Camino antivento come prescritto dalle normative gas

Technical specifications

- Stainless-steel baking chamber
- Refractory baking stone
- Stainless-steel front section
- Oven and door insulation made from specially-treated stone wool and high-density ceramic fibre
- Independently-adjustable burners
- Stackable to form twin deck configuration
- Fuelled by any type of gas (LPG, liquid propane, natural gas, etc.).
- Interior lighting system with halogen lamp
- Maximum operating temperature 400 °C
- Manual control panel
- Anti-downdraught chimney meeting flue-gas regulations

Caractéristiques techniques

- Chambre de cuisson en acier inoxydable
- Plan de cuisson en pierre réfractaire
- Devant en acier inoxydable
- Isolation du four et portes en laine de roche évaporée et en fibre céramique à haute densité
- Brûleurs à réglage indépendant
- Deux chambres superposables
- Alimentation avec n'importe quel type de gaz (GPL, propane liquide, méthane, etc.).
- Système d'éclairage intérieur à lampe à halogène
- Température maximale de fonctionnement 400 °C
- Tableau de commande manuel
- Cheminée anti-vent conforme aux directives sur les gaz



Technische Eigenschaften

- Backkammer aus Edelstahl
- Backfläche aus Schamott
- Vorderseite aus Edelstahl
- Ofendämmung und Türen aus eingeblassener Steinwolle und Keramikfasern hoher Dichte
- Unabhängig voneinander einstellbare Brenner
- Bis zu zwei aufeinanderstellbare Kammern
- Betrieb mit allen Gas-Sorten (Flüssiggas, flüssiges Propangas, Methan, etc.).
- Interne Beleuchtung mit Halogenlampe
- Maximale Betriebstemperatur 400 °C
- Manuelle Bedientafel
- Abzug der unverbrannten Gase gemäß den Vorschriften bei Gasbetrieb

Características técnicas

- Cámara de cocción de acero inoxidable
- Superficie de cocción, de piedra refractaria
- Parte delantera, de acero inoxidable
- Aislamiento horno y puertas con lana de roca evaporada y fibra cerámica de alta densidad
- Quemadores regulables independientemente
- Su pueden sobreponer hasta dos cámaras
- Se pueden alimentar con cualquier tipo de gas (GPL, propano líquido, metano etc.)
- Sistema de iluminación interna con lámpara halógena
- Temperatura máxima de ejercicio 400 °C
- Cuadro de mandos manual
- Chimenea antiviento como los establecen las normas sobre aparatos de gas



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

Mod.	kW Max*	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 (LxPxH) External dimensions (WxDxH) Dimensions extérieures (LxPxH) Außenmaße (BxTxH) Dimensiones externas (AxPxH)	Max Temp.	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto
		kW - Volt Hz Ph	cm	cm	°C	kg
SG69/1	17	0,1 - 220/240 50 1	63 x 93 x 13	111x115 x 50 (+20)***	400	196
SG69/2	34	0,2 - 220/240 50 1	63 x 93 x 13	111 x 115 x 100 (+30)***	400	386
SG96/1	17	0,1 - 220/240 50 1	93 x 63 x 13	141 x 87,5 x 50 (+20)***	400	207
SG96/2	34	0,2 - 220/240 50 1	93 x 63 x 13	141 x 87,5 x 100 (+30)***	400	408
SG99/1	23	0,1 - 220/240 50 1	93 x 93 x 13	141 x 115 x 50 (+20)***	400	246
SG99/2	46	0,2 - 220/240 50 1	93 x 93 x 13	141 x 115 x 100 (+30)***	400	486

*kW Max = Potenza termica **Votaggi speciali a richiesta ***Kit camino.

*kW Max = Thermic Power **Special voltages available upon request ***Chimney kit.

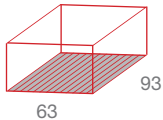
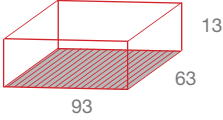
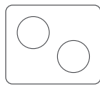
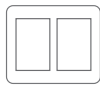
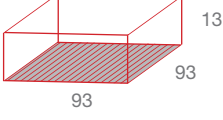
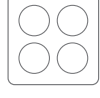
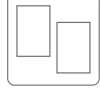
*kW Max = Puissance Thermique **Voltages spéciaux sur demande ***Kit cheminée.

*kW Max = Gesamtwärme Leistung **Auf Wunsch: besondere Spannungen ***Bausatz Kamin.

*kW Max = Potencia térmica **Voltajes especiales disponibles ***Kit chimenea.



Un'idea di produttività* - A guide to output* Une idée de la productivité* Bakleistung* - 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
	cm	n.	n.	60 x 40 cm
SG69		 72/h	 16/h	 10/h
SG96		 72/h	 16/h	 10/h
SG99		 100/h	 32/h	 10/h

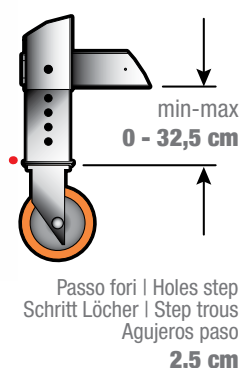
*I valori riportati sono medi e indicativi *Values quoted are average and approximate only *Les valeurs indiquées sont des moyennes indicatives *Die angegebenen Werte sind ungefähre *Los valores referidos son valores promedio e indicativos

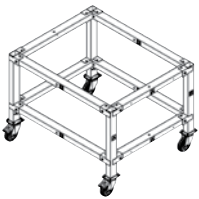
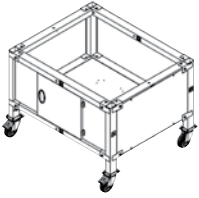


1 Camera di cottura
1 Baking chamber
1 Chambre de cuisson
1 Backkammer
1 Cámara de cocción



2 Camere di cottura
2 Baking chambers
2 Chambres de cuisson
2 Backkammern
2 Cámaras de cocción



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	kW Max Volt
			cm	
	Supporto light Light stand Support light Light Untergestell Soporte light	SG69/1-2	107,2 x 111 x 67,7÷100,2*	
		SG96/1-2	137,9 x 82,5 x 67,7÷100,2*	
		SG99/1-2	137,9 x 111 x 67,7÷100,2*	
	Cella neutra Neutral chamber Armoire neutre Neutralzelle Celda neutral	SG69/1-2	107,2 x 111 x 67,7÷100,2*	
		SG96/1-2	137,9 x 82,5 x 67,7÷100,2*	
		SG99/1-2	137,9 x 111 x 67,7÷100,2*	

*Alzate telescopiche integrate regolabili *Incorporating telescopic height-adjustable legs *Soulèvements télescopiques intégrés réglables

*Höhenverstellbare integrierte Einschübe *Reguladores de altura telescópicos integrados

**Guide teglie incluse (6 piani) **Slide bars kit included (6) **Glissières plaques inclu (6) **Seitenwand inbegriffen (6) **Set guía bandejas incluido (6)

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.

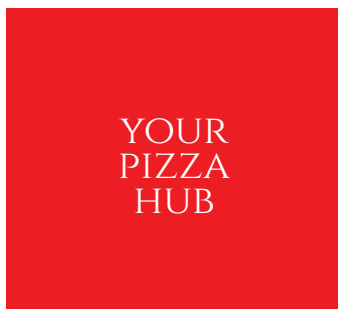
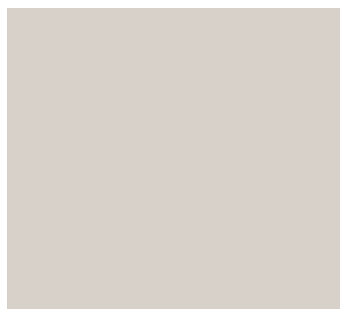
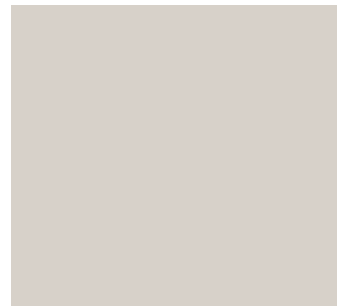
No dudes en contactar con nosotros para una asesoría o ven a visitarnos a nuestro taller para probar personalmente nuestros productos.

www.oemali.com
www.aureaali.com



+39 0376 910511

info@oemali.com



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