

Forni elettrici
Electric ovens
Fours électriques
Elektrische Öfen
Hornos eléctricos



SuperTop **VARIO**

IT • Evoluzione del modello Supertop del quale mantiene tutte le caratteristiche principali offrendo le seguenti migliorie • Camera di cottura più grande: per la cottura di pizze diametro 40 cm, ottimizzata cottura in teglia, più alta per cottura di prodotti che sviluppano maggiormente in altezza • Camera di cottura con pannelli laterali rivestiti in mattone refrattario • Disponibile nella versione con vaporiera con regolatore di pressione integrato.

EN • Evolution of the Supertop model of which it maintains all the main features and offers the following improvements • Larger baking chamber: for pizzas with a diameter of 40 cm, optimization of the baking in baking-tin, higher chamber for products that rise more in height • Baking chamber with refractory brick side panels • Available in the version with steamer with integrated pressure regulator.

FR • Évolution du modèle Supertop, dont il conserve toutes les caractéristiques principales, offrant en même temps les améliorations suivantes • Chambre de cuisson plus grande: pour cuire des pizzas d'un diamètre de 40 cm, cuisson en moule améliorée, plus haute pour cuire des aliments qui se lèvent beaucoup et dont la hauteur augmente • Chambre de cuisson avec panneaux latéraux en pierre réfractaire • Disponible dans la version avec option vapeur, avec régulateur de pression inclus.

DE • Entwicklung des Models "Supertop" • Er behält alle Hauptmerkmale und bietet die folgenden Verbesserungen an • Grössere Backkammer: für Pizzas mit Durchmesser 40 cm, das Backen in der Pizzaform wurde optimiert, höhere Kammer für Produkten, die in der Höhe wachsen • Backkammer mit feuerfesten seitlichen Steinplatten • Verfügbar mit Dampf-Kessel mit integriertem Druckregler.

ES • Evolución del modelo Supertop, del cual guarda todas las características principales, además de preciarse de las siguientes mejoras • Cámara de cocción más grande: para cocer pizzas de un diámetro de 40 cm, cocción en bandeja mejorada, cámara más alta para cocer alimentos que fermentan elevándose mucho • Cámara de cocción con paneles laterales revestidos de piedras refractarias • Versión con vapor disponible, que incluye un regulador de presión.

n°4  **Ø 40** 440

n°6  **Ø 40** 640L

n°9  **Ø 40** 940



PANNELLO DI CONTROLLO CON DISPLAY
TOUCH SCREEN

Control panel with TOUCH SCREEN displays
Panneau de contrôle avec afficheur TOUCH SCREEN
Bedienfeld mit TOUCHSCREEN-Display
Panel de mandos con display TOUCH SCREEN

VA

Versione comprensiva di VAPORIERA
Model including STEAM GENERATOR
Modèle avec fonction VAPEUR
Version mit DAMPFKESSEL inbegriffen
Versión con VAPORERA

MODULARITY



1



2



3





Mod. Cod.	Produttività oraria Hourly output Production horaire Produktivität Pro Stunde Productividad por hora	kW Max* kW/h**	Alimentazione*** Supply*** Alimentation*** Alimentación*** Anschluss***	Dim. camera cottura/Esterne (L x P x A) Inside/Outside dim. (W x D x H) Dim. intérieures extérieures (L x P x H) Innenmasse Außenmasse (B x T x H) Dim. internas externas (A x P x A)	Dim. Imballo-m³ (L x P x A) Package dim.-m³ (W x D x H) Dim. Emballage-m³ (L x P x H) Verpackung-m³ (B x T x H) Dim. Embalaje-m³ (A x P x A)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight Poids net Poids Brut Nettogewicht BruttoGewicht Peso neto Peso Bruto
	 - 		Volt Hz Ph	cm	cm / m³	kg
VARIO 440 TOUCH OM07350	  4 pizze ø 40 - 40/h	12 / 6,6	400 50 3N	80,7 x 82,5 x 16 116,8 x 126,6 x 41,5 (+19)****	135 x 127 x 57 0,98	235 / 250
VARIO 440 VA TOUCH OM07351	  2 teglia 60x40 - 8/h	14,4 / 7,1		80,7 x 82,5 x 16 116,8 x 142,2 x 41,5 (+19)****	125 x 175 x 56 1,23	279 / 294
	  2 teglia 60x40 - 8/h					
VARIO 640L TOUCH OM07288	  6 pizze ø 40 - 60/h	18 / 7,9	400 50 3N	122,5 x 82,5 x 16 158,8 x 126,6 x 41,5 (+19)****	165 x 133 x 56 1,23	261 / 288
VARIO 640L VA TOUCH OM07287	  3 teglie 60x40 - 12/h	20,4 / 8,4		122,5 x 82,5 x 16 158,8 x 142,2 x 41,5 (+19)****	175 x 168 x 56 1,64	294 / 321
	  4 teglie 60x40 - 16/h					
VARIO 940 TOUCH OM07352	  9 pizze ø 40 - 90/h	21 / 11,7	400 50 3N	122,5 x 124,5 x 16 158,8 x 168,8 x 41,5 (+19)****	170 x 183 x 58 1,8	350 / 372
VARIO 940 VA TOUCH OM07353	  6 teglie 60x40 - 24/h	23,4 / 12,2		122,5 x 124,5 x 16 158,8 x 184,2 x 41,5 (+19)****	195 x 183 x 58 2	385 / 418
	  6 teglie 60x40 - 24/h					

*kW Max = Potenza nominale (massima installata utilizzabile) - **kW/h = Consumo medio orario - ***Voltaggi speciali a richiesta - ****Sporgenza camino

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

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

*kW Max = Nennleistung (Maximal installierte nutzbare Leistung) - **kW/h = Durchschnittlicher Stundenverbrauch - ***Auf Wunsch: besondere Spannungen - ****Kamin-Vorsprung

*kW Max = Potencia nominal (màxima instalada disponible) - **kW/h = Consumo medio por hora - ***Voltajes especiales disponibles - ****Saliente de la chimenea