

HELIOS 530

Forno elettrico con piano rotante

Electric oven with rotating top

Four électrique à plaque tournante

Elektrobackofen mit Drehplatte

Horno eléctrico con piso giratorio



DESIGN ESCLUSIVO E MODERNO

Semplice, preciso ed uniforme!

Forno elettrico rotante dalle eccellenti prestazioni, costante ed uniforme, in grado di raggiungere 530°C di temperatura e sfornare circa 70 pizze/ora.

Molto flessibile, grazie ad un'ampia porta che consente di infornare anche prodotti che sviluppano maggiormente in altezza (compresi vari tipi di pane e dolci).

HELIOS è stato concepito per un utilizzo razionale dello spazio: la sua forma lo rende ideale al posizionamento frontale, angolare o ad incasso, in relazione allo spazio disponibile e alla tipologia del locale.

È dotato di un'interfaccia semplice ed intuitiva che cela una strumentazione sofisticata ed intelligente, per garantire la massima efficacia del risultato.





EXCLUSIVE AND MODERN DESIGN **Simple, precise and uniform!**

High-performing, constant and uniform electric rotary oven, capable of reaching a temperature of 530°C and baking approximately 70 pizzas per hour.

Very flexible, thanks to a wide door that allows you to bake even products that rise in height (including various types of bread and cakes).

HELIOS has been designed for a rational use of space: its shape makes it ideal for frontal, corner or built-in positioning, depending on the available space and working environment.

It is equipped with a simple and user friendly interface that conceals a sophisticated and intelligent instrumentation, guaranteeing the best results.

DESIGN EXCLUSIF ET MODERNE **Simple, précis et uniforme!**

Four électrique rotatif aux performances excellentes, constantes et uniformes, il peut atteindre 530°C de température et cuire environ 70 pizzas/heure.

Très flexible, grâce à une grande porte qui permet de cuire également des produits qui se développent plus en hauteur (y compris divers types de pains et pâtisserie).

HELIOS a été conçu pour une utilisation rationnelle de l'espace : sa forme le rend idéal pour un positionnement frontal, d'angle ou encastré, en fonction de l'espace disponible et du type d'endroit.

Il dispose d'une interface simple et intuitive qui cache une technologie sophistiquée et intelligente, pour assurer une efficacité maximale du résultat.

EXKLUSIVES UND MODERNES DESIGN **Einfach, klar und gleichförmig!**

Elektrischer Drehofen mit hervorragenden Leistungen, konstant und gleichmäßig, er kann eine Temperatur von 530 ° C erreichen und etwa 70 Pizzen / Stunde produzieren. Sehr flexibel, dank einer großen Tür, mit der Sie auch Produkte backen können, die sich in die Höhe entwickeln (einschließlich verschiedener Brotsorten und Desserts).

HELIOS wurde für eine rationelle Raumnutzung entwickelt: Seine Form macht ihn ideal für die Frontal-, Eck- oder Einbaupositionierung, je nach verfügbarem Platz und Art des Lokals. Er ist mit einer einfachen und intuitiven Benutzeroberfläche ausgestattet, die eine ausgeklügelte und intelligente Instrumentierung verbirgt, um eine maximale Effektivität des Ergebnisses zu gewährleisten.

DISEÑO EXCLUSIVO Y MODERNO **¡Sencillo, preciso y uniforme!**

Horno eléctrico rotatorio con prestaciones excelentes, constante y uniforme, que puede alcanzar los 530°C y deshornar unas 70 pizzas/hora.

Muy flexible, gracias a una puerta amplia que permite hornear productos que fermentan elevándose mucho (incluidos varios panes y postres).

HELIOS fue creado para un uso funcional del espacio: su forma es perfecta para una colocación frontal, empotrada o en una esquina, según el espacio disponible y el tipo de sala.

Cuenta con una interfaz simple e intuitiva que se basa en una instrumentación sofisticada e inteligente, para garantizar los mejores resultados.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- ☞ Conformazione camera dedicata (a prisma tronco) per distribuzione ottimale e massimizzazione della resa calorica
- ☞ Rivestimento interno laterale camera in materiale refrattario
- ☞ Piano cottura rotante in materiale refrattario (d.104 cm - spessore 19 mm)
- ☞ Resistenze superiori in acciaio, corazzate, a vista con elevata potenza specifica
- ☞ Porta ergonomica, isolata con doppio vetro e guarnizioni in treccia metallica e movimentazione con molla a gas
- ☞ Temperatura massima di utilizzo 530°C
- ☞ Pannello di controllo semplice ed intuitivo
 1. Regolazione differenziata potenza resistenze cielo/platea
 2. Controllo direzione e velocità di rotazione del piano di cottura
 3. Impostazione digitale della temperatura con precisione di 1°C
 4. Timer di cottura
 5. Doppia illuminazione interna con lampade alogene
 6. Pulsante emergenza
- ☞ Sistema aspirazione fumi e vapori di cottura dotato di valvola regolabile manualmente

DISPONIBILE PROSSIMAMENTE

In fase di trasporto e installazione, sarà possibile ruotare il forno su un supporto speciale munito di ruote portando l'ingombro massimo a 89 cm di larghezza.



TECHNICAL FEATURES

- ↻ Special chamber structure (like a truncated prism), allowing the best possible distribution of thermal output and making the most of it
- ↻ Lateral internal lining of chamber in refractory material
- ↻ Rotating baking surface in refractory material (d.104 cm - thickness 19 mm)
- ↻ Wire wound upper heating elements in steel, on sight, with extraordinary specific power
- ↻ Ergonomic door, insulated with double glazing and braided metal gaskets and movement with gas spring
- ↻ Max use temperature 530°C
- ↻ User-friendly control panel
 1. Differentiated power adjustment of the upper/lower heating elements
 2. Control of the direction and rotating speed of the baking surface
 3. Digital temperature setting with a 1°C accuracy
 4. Baking timer
 5. Double interior lighting with halogen lamps
 6. Emergency button
- ↻ Extraction system of smokes and cooking vapors includes manually adjustable valve

SOON AVAILABLE

During transport and installation, it will be possible to rotate the oven on a special stand equipped with wheels, thus reducing the total volume to a maximum width of 89 cm

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- ↻ Configuration de chambre dédiée (prisme tronqué) pour une distribution optimale et une maximisation du pouvoir calorifique
- ↻ Revêtement latéral interne de la chambre en matériel réfractaire
- ↻ Base de cuisson tournante en matériel réfractaire (d.104 cm - épaisseur 19 mm)
- ↻ Résistances supérieures à vue, en acier, cuirassées, à haute puissance spécifique
- ↻ Porte ergonomique, isolée avec double vitre et joints en tresse métallique et mouvement avec ressort à gaz
- ↻ Température de fonctionnement maximale 530°C
- ↻ Panneau de contrôle simple et intuitif:
 1. Régulation différenciée puissance résistances voûte / sol
 2. Contrôle du sens et de la vitesse de rotation de la base de cuisson
 3. Réglage digital de la température avec une précision de 1 °C
 4. Minuterie de cuisson
 5. Double éclairage intérieur avec lampes halogènes
 6. Bouton d'urgence
- ↻ Système d'extraction des fumées et vapeurs de cuisson équipé d'une vanne réglable manuellement

BIENTÔT DISPONIBLE

Lors du transport et de l'installation, il sera possible de faire pivoter le four sur un support spécial équipé de roulettes, portant l'encombrement maximum à 89 cm de largeur.

TECHNISCHE MERKMALE

- ↻ Dedizierte Kammerkonformation (Prisma) für optimale Verteilung und Maximierung der Kalorienausbeute.
- ↻ Seitliche Innenverkleidung der Kammer aus feuerfestem Material
- ↻ Rotationskochfeld aus feuerfestem Material (D.104 cm - Dicke 19 mm)
- ↻ Obere Heizungen aus Stahl, Schlachtschiffe, sichtbar mit hoher spezifischer Leistung
- ↻ Ergonomische Tür, isoliert mit Doppelverglasung und Metallgeflechtichtungen und Gasfederhandhabung
- ↻ Maximale Betriebstemperatur 530°C
- ↻ Einfaches und intuitives Bedienfeld
 1. Differenzierte Leistungsregelung der Boden-/Decke- Heizungen
 2. Richtungs- und Drehzahlregelung des Kochfeldes
 3. Digitale Temperatureinstellung mit 1°C Genauigkeit
 4. Back-Timer
 5. Doppelte Innenbeleuchtung mit Halogenlampen
 6. Notruftaste
- ↻ Kochrauch- und Dampfabsauganlage mit manuell einstellbarem Ventil

BALD VERFÜGBAR

Während des Transports und der Installation wird es möglich sein, den Ofen auf einer speziellen Stütze mit Rädern zu drehen, wodurch die maximale Grundfläche auf 89 cm Breite gebracht wird

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ↻ Forma cámara especial (a tronco de prisma) para distribuir de manera optimal el calor y maximizar el rendimiento de calor
- ↻ Revestimiento interior lateral cámara en material refractario
- ↻ Piso giratorio en material refractario (d.104 cm - espesor 19 mm)
- ↻ Resistencias superiores en acero, acorazadas, a la vista, con una potencia específica elevada
- ↻ Puerta ergonómica, aislada con doble acristalamiento y guarniciones en trenzado metálico y movimiento con muelle de gas
- ↻ Temperatura máxima 530°C
- ↻ Panel de mandos sencillo e intuitivo
 1. Ajuste separado potencia resistencias de cielo y piso
 2. Control dirección y velocidad de rotación del plano de cocción
 3. Ajuste digital de la temperatura con precisión de 1°C
 4. Temporizador de cocción
 5. Doble iluminación interior con lámparas halógenas
 6. Botón de emergencia
- ↻ Sistema extracción humos y vapores de cocción que incluye válvula ajustable manualmente

DISPONIBLE PRONTO

Durante el transporte y la instalación, se podrá girar el horno por un soporte especial con ruedas, reduciendo el volumen a un máximo de 89 cm de ancho.

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
HELIOS 530	18	10	400 50 3N	113 x 115 x 21	144 x 158 x 83,5	410

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

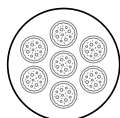
*kW Max = Power rating (maximum available installed power) **kW/h = Average hourly consumption ***Special voltages available upon request

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

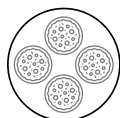
*kW Max = Nennleistung (maximale installierte nutzbare Leistung) **kW/h = Durchschnittlicher Stundenverbrauch ***Auf Wunsch: besondere Spannungen

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

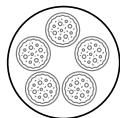
UN'IDEA DI PRODUTTIVITÀ*



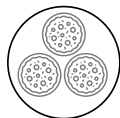
77/h Pizze
ø 30 cm



40z/h Pizze
ø 40 cm



60/h Pizze
ø 35 cm



30/h Pizze
ø 45 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

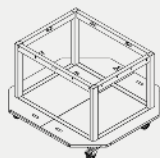
L x P x A / W x D x H
L x P x H / B x T x H
A x P x A

Peso netto - Net weight
Poids net - Nettogewicht
Peso neto

Mod.

cm

Kg



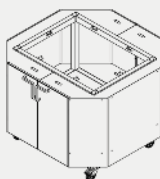
OMSU561

Supporto light

Light stand
Support light
Light Untergestell
Soporte light

144 x 140 x 93

111



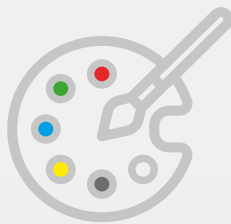
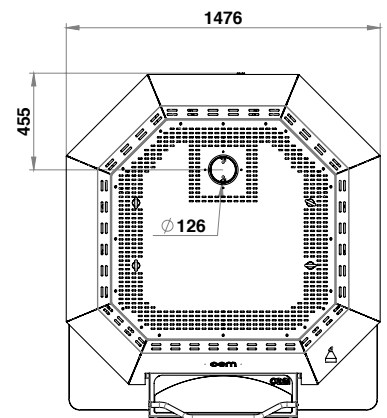
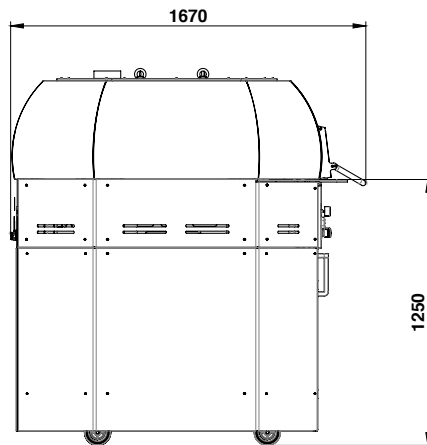
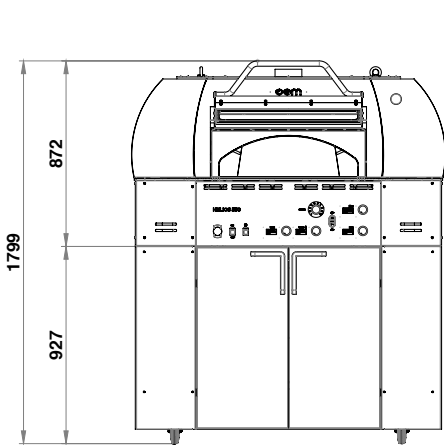
OMSU560

Cella neutra

Neutral chamber
Armoire neutre
Neutralzelle
Celda neutra

144 x 146 x 93

172



PERSONALIZZAZIONE A RICHIESTA

Possibilità di personalizzare il colore della copertura.

CUSTOMIZATION ON DEMAND

Personalize your oven cover color.

PERSONNALISATION

Possibilité de personnaliser la couleur de la couverture.

PERSONALISIERUNG AUF ANFRAGE

Möglichkeit, die Farbe der Abdeckung zu personalisieren.

PERSONALIZACIÓN A PETICIÓN

Es posible personalizar el color de la cobertura.





CONTATTACI



Non esitare a contattarci per una consulenza o vieni a trovarci nel nostro laboratorio per provare di persona i nostri prodotti.

+39 0376 910511
info@oemali.com



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.

IT 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. EN 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. FR 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. DE Die Angaben in diesem Dokument sind unverbindlich. Oem Ali Group S.r.l. behält sich das Recht vor, technische Änderungen jederzeit vorzunehmen. ES 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.

oem
YOUR PIZZA HUB