

DOMITOR *PRO*

Forni elettrici modulari

Electric modular ovens

Fours électriques modulaires

Elektrische Modulbacköfen

Hornos eléctricos modulares



LINEE RIGOROSE e grande produttività

Forni elettrici modulari con camera passo 30 cm.

Domitor è un grande classico della cottura elettrica statica, capace di offrirti ottime prestazioni professionali.

Ha un piano in mattone refrattario che assicura una buona tenuta del calore e ti permette di fare sia una cottura tradizionale a mattone sia una cottura in teglia.

Disponibile in versione monoblocco o modulare.

Strict lines and high output

Electric modular ovens with 30 cm multiple chamber.

Domitor is a true static-electric-baking classic offering excellent professional performance.

Its firebrick surface guarantees good heat retention and allows the option of traditional baking on the refractory surface or on sheets.

Available in modular or monoblock version.

Lignes rigoureuses et haute productivité

Fours électriques modulaires avec dimensions chambre pas 30 cm.

Domitor est un grand classique de la cuisson électrique statique, capable de vous offrir de hauts résultats professionnels.

Son plan en brique réfractaire assure une bonne tenue de la chaleur et il vous permettra de faire une cuisson traditionnelle sur pierre ou en plaque.

Disponible en version modulaire et monobloc.

Rigorese Linienführung und große Leistung

Elektrische Modulbacköfen mit Innenabmessungen geeignet für Pizza mit 30 cm. Domitor ist ein Klassiker in der statischen Elektro-Backtechnologie, der optimale Leistungen bietet.

Er verfügt über einen Boden aus feuerfestem Ziegel, der eine gute Wärmespeicherung garantiert und sowohl das Backen auf Stein als auch in Backblechen ermöglicht. Erhältlich in modularer und Monoblock-Version.

Líneas rigurosas y gran productividad

Hornos eléctricos modulares con cámara paso 30 cm.

Domitor es un gran clásico de la cocción eléctrica estática, capaz de ofrecerte óptimas prestaciones profesionales.

Tiene un piso de ladrillo refractario que asegura un buen mantenimiento del calor y te permite efectuar tanto una cocción tradicional en ladrillo como una cocción en bandeja.

Disponible en versión modular y monobloque.



Comandi Elettromeccanici

Pannello di controllo con regolazione della temperatura attraverso termostati indipendenti per cielo e platea. Visualizzazione della temperatura con pirometro analogico. Interruttore generale e spie di controllo funzionamento.

Electromechanical controls

Control panel with temperature adjustment through independent thermostats for ceiling and bedplate. Temperature display with analogical pyrometer. General switch and functioning control lights.

Commandes Electromécaniques

Panneau de contrôle avec réglage de la température à travers thermostats indépendants voute et sol. Affichage de la température par pyromètre analogique. Interrupteur générale et témoins de contrôle de fonctionnement.

Elektromechanischer Kontrolle

Schaltfeld mit Temperaturregelung durch unabhängige Thermostate für Ober- und Unterhitze. Analogthermometer. Hauptschalter und Funktionskontrollanzeige.

Mandos Electromecánicos

Panel de control con regulación de la temperatura por medio de termostatos independientes para cielo y platea. Visualización de la temperatura con pirómetro analógico. Interruptor general y indicadores de control del funcionamiento.

Comandi Digitali

Pannello di controllo con regolazione indipendente delle resistenze di cielo e platea a 20 posizioni (tuning 5%). Regolazione termostatica della temperatura attraverso comando elettronico (precisione 1 °C) e lettura attraverso display a led. Interruttore generale e illuminazione interna.

Digital controls

Control panel with independent adjustment of the ceiling and bedplate heating elements through 20 positions manual switches (tuning 5%). Temperature thermostatic setting through electronic control (1 °C accuracy) and reading through led display. General and inner light switch.

Commandes Digitaux

Panneau de contrôle avec réglage indépendant des résistances voute et sol à 20 positions (tuning 5%). Réglage thermostatique de la température à travers commande électronique (précision 1 °C) et lecture par display à led. Interrupteur générale et allumage intérieure.

Digitale Kontrolle

Schaltfeld mit unabhängigen Regelungen der Ober-und Unterhitze mit 20 Stellungen (tuning 5%). Thermostatische Regelung der Temperatur durch elektronischen Schalter (Genauigkeit 1 C°) und Anzeige durch Led Display. Hauptschalter und Innerbeleuchtung.

Mandos Digitales

Panel de control con regulación independiente de las resistencias de cielo y platea por medio de conmutadores a 20 posiciones (tuning 5%). Regulación termostática de la temperatura por medio de mando electrónico (precisión 1 °C) y lectura através del display a led. Interruptor general e iluminación interior.



CARATTERISTICHE TECNICHE

- / Completa modularità e sovrapponibilità con collegamento elettrico separato.
- / Regolazione indipendente delle resistenze di cielo e di platea.
- / Frontale e porta in acciaio inox.
- / Maniglia ergonomica in acciaio inox.
- / Camera cottura in lamiera alluminata.
- / Vetro porta in materiale vetroceramico.
- / Isolamento in fibra ceramica e lana di roccia ecocompatibili.
- / Piano cottura in refrattario (14 mm).
- / Temperatura d'esercizio max. 400 °C.
- / Termostato di sicurezza a riarmo manuale.
- / Illuminazione interna con lampada alogena.
- / Scarico fumi diretto.
- / Cappa esterna neutra o motorizzata con variatore di velocità remoto (opzionali).



TECHNICAL FEATURES

- / Full modularity and superimposition with separated electric connections.
- / Differentiated power adjustment of the upper/lower heating elements.
- / Stainless steel front part and door.
- / Stainless steel ergonomic handle.
- / Baking chamber in aluminated plate.
- / Door glass made of pyroceram.
- / Insulation made of eco-compatible fibrocement and needle rock wool.
- / Baking surface made of refractory stone (14 mm).
- / Max baking temperature 400 °C.
- / Safety thermostat with manual resetting.
- / Internal lighting with halogen lamp.
- / Direct smoke outlet.
- / External hood, neutral or equipped with motor and remote speed control (optional).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- / Complète modularité et possibilité de superposer les chambres avec branchement séparé.
- / Régulation différenciée puissance résistances voûte /sol.
- / Façade et porte en acier inox.
- / Poignée ergonomique en acier inox.
- / Chambre cuisson en tôle aluminée.
- / Vitre porte en matériel vitrocéramique.
- / Isolation en fibre céramique et laine de roche éco-compatibles.
- / Plan de cuisson en réfractaire (14 mm).
- / Température de cuisson jusqu'à 400 °C.
- / Thermostat de sécurité à remise manuelle.
- / Illumination intérieure avec lampe halogène.
- / Sortie des fumées directe.
- / Hotte d'aspiration extérieure neutre ou avec moteur et variateur de vitesse réculé (optionnels).

TECHNISCHE MERKMALE

- / Völlig modularen und übereinanderlegbaren Öfen mit getrennter elektrischer Verbindung.
- / Differenzierte Leistungsregelung der Boden-/Decke-Heizungen.
- / Vorderseite und Ofentür aus Stahl.
- / Ergonomische Stahlgriff.
- / Backkammer aus aluminierter Blech.
- / Sichtfenster mit Keramikglasseibe.
- / Umweltfreundliche Isolierung aus Isolier- und Mineralwolle.
- / Backfläche aus Schamottstein (14 mm).
- / Maximalbacktemperatur 400 °C.
- / Sicherheitsthermostat mit manueller Entriegelung.
- / Halogenlampe für Innenbeleuchtung.
- / Direkter Rauchauslass.
- / Neutrale Außenhaube oder mit Ferngeschwindigkeitsregler motorisiert (Extra).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- / Completa modularidad y superposabilidad con enlace eléctrico separado.
- / Ajuste separado potencia resistencias de cielo y piso.
- / Frontal y puerta en acero inox.
- / Picaporte ergonómico en acero inox.
- / Cámara cocción en chapa aluminada.
- / Vidrio puerta en material vidriocerámico.
- / Aislamiento en fibra cerámica y lana de roca ecológicas.
- / Plano cocción en refractario (14 mm).
- / Temperatura de ejercicio max. 400 °C.
- / Termóstato de seguridad a rearme manual.
- / Iluminación interior con lámpara halógena.
- / Descarga humos directa.
- / Campana exterior neutra o motorizada con variador de velocidad remoto (opcionales).



Mod.	kW Max ¹	kW/h ²	Alimentazione ³ 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)	Max Temp.	Peso netto Net weight Poids net Netto- gewicht Peso neto
			Volt Hz Ph	cm	cm	°C	Kg

DOMITOR MODULAR

Versione Monocamera / Single Chamber version / Version Mono Chambre / Einzelkammerversion / Versión Monocámara



DM PRO 430/1	4,4	3,6	400/230 3N 50	63 x 63 x 11,5	88,2 x 82,7 x 34,3 (+4,7) ⁴	400	83
DM PRO 430/2	8,8	7,2	400/230 3N 50		88,2 x 82,7 x 68,6 (+4,7) ⁴	400	166
DM PRO 430/3	13,2	10,8	400/230 3N 50		88,2 x 82,7 x 102,9 (+4,7) ⁴	400	249
DM PRO 630L/1	7,8	5,2	400/230 3N 50	94 x 63 x 11,5	119,6 x 82,7 x 34,3 (+4,7) ⁴	400	106
DM PRO 630L/2	15,6	10,4	400/230 3N 50		119,6 x 82,7 x 68,6 (+4,7) ⁴	400	212
DM PRO 630L/3	23,4	15,6	400/230 3N 50		119,6 x 82,7 x 102,9 (+4,7) ⁴	400	318
DM PRO 930/1	12	6,7	400/230 3N 50	94 x 94 x 11,5	119,6 x 112,7 x 34,3 (+4,7) ⁴	400	180
DM PRO 930/2	24	13,4	400/230 3N 50		119,6 x 112,7 x 68,6 (+4,7) ⁴	400	360
DM PRO 930/3	36	20,1	400/230 3N 50		119,6 x 112,7 x 102,9 (+4,7) ⁴	400	540

DOMITOR COMPACT

Versione Bicamera / Double Chamber version / Version Double Chambre / Doppelkammerversion / Versión Bicámara



DM PRO 830	8,8	7,1	400/230 3N 50	63 x 63 x 11,5	88,2 x 82,7 x 68,6 (+4,7) ⁴	400	140
DM PRO 1230L	15,6	10,2	400/230 3N 50	94 x 63 x 11,5	119,6 x 82,7 x 68,6 (+4,7) ⁴	400	181

¹ kW Max = Potenza nominale (massima installata utilizzabile) / Power rating (maximum available installed power / Puissance nominale (maximale installée utilisable) / Nennleistung (maximale installierte nutzbare Leistung) / Potencia nominal (máxima instalada disponible)

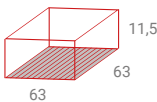
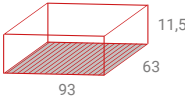
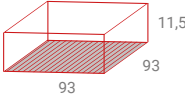
² kW/h = Consumo medio orario / Average hourly consumption / Consommation horaire moyenne / Durchschnittlicher Stundenverbrauch / Consumo medio por hora

³ Voltaggi speciali a richiesta / Special voltages available upon request / Voltages spéciaux sur demande / Auf Wunsch: besondere Spannungen / Voltajes especiales disponibles

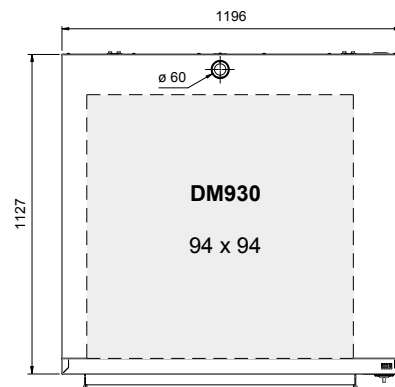
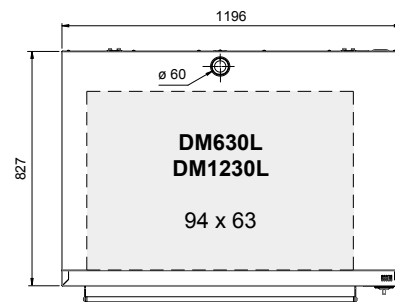
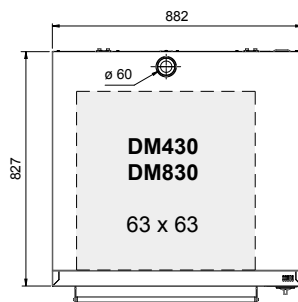
⁴ Sporgenza camino / Flue projection / Saillie de la cheminée / Kamin-Vorsprung / Saliente de la chimenea

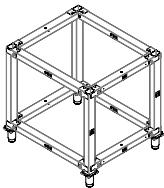
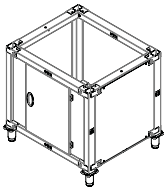
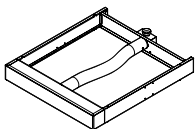
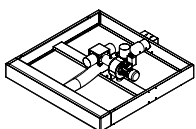
UN'IDEA DI PRODUTTIVITÀ*

A guide to output* - Une idée de la productivité* - Backleistung* - Una idea de productividad*

Mod.	Dimensioni interne Internal dimensions Dimensions intérieures Innenmaße Dimensiones internas	Pizza ø 30 cm	Pizza ø 45 cm	Teglie - Trays - Plaques Backformen - Bandejas 60x40 cm
	cm	n.	n.	n.
DM 430 DM 830		 32/h - 64/h	 5/h - 10/h	 3/h - 6/h
DM 630L DM 1230L		 48/h - 96/h	 10/h - 20/h	 6/h - 12/h
DM 930		 72/h	 20/h	 6/h





OPTIONALS		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 cm	kW Volt 230/1
	Supporto light Light stand Support light Light Untergestell Soporte light	430/1-2-3 830	88 x 77 x 87	-
		630L/1-2-3 1230L	119 x 77 x 87	-
		930/1-2-3	119 x 107 x 87	-
	Cella neutra / riscaldata* Neutral chamber / heated* Armoire neutre / réchauffée* Neutralzelle / Erwärmtezelle* Celda neutral / recalentada*	430/1-2-3 830	88 x 77 x 87	*0,95
		630L/1-2-3 1230L	119 x 77 x 87	*1,9
		930/1-2-3	119 x 107 x 87	*1,9
	Cappa neutra Neutral draught cap Hotte d'aspiration neutre Neutrale Dunstabzugshaube Campana extractora neutra	430/1-2-3 830	88,2 x 93,3 x 17	-
		630L/1-2-3 1230L	119,6 x 93,3 x 17	-
		930/1-2-3	119,6 x 123,3 x 17	-
	Cappa di aspirazione completa Complete draught cap Hotte d'aspiration complète Komplette Dunstabzugshaube Campana extractora completa	430/1-2-3 830	88,2 x 93,3 x 40	0,25
		630L/1-2-3 1230L	119,6 x 93,3 x 40	0,25
		930/1-2-3	119,6 x 123,3 x 40	0,25
 H = 13,5 cm	Set di 4 ruote (2 con freno) Set of 4 wheels (2 with brakes) Ensemble de 4 roues (2 avec freins) 4 Räder (2 mit Bremsen) No. 4 Ruedas (2 con frenos)	430	-	-
		830	-	-
		630	-	-
		1230	-	-
			-	-

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.



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

