

VALID EVO

Forni elettrici modulari

Electric modular ovens

Fours électriques modulaires

Elektrische Modulbacköfen

Hornos eléctricos modulares



UN 'PASSEPARTOUT' per ogni ambiente

Grazie alle grandi performance, alle diverse configurazioni a una o due camere e all'ottimo rapporto qualità/prezzo, Millennium Valido è il forno pizza elettrico modulare adatto a tutti gli ambienti di lavoro. È la soluzione perfetta per chi cerca un forno versatile, pluri-configurabile e semplice da utilizzare, ma al contempo ottime prestazioni di cottura, in termini di qualità e produttività.

VALIDO EVO: l'alleato perfetto per la tua pizzeria!

A universal solution!

With high performance, various single and twin-deck configurations and excellent value for money, Millennium Valido is the perfect modular electric pizza oven for every working environment. It represents the ideal solution for those seeking a versatile, multiconfiguration oven that is not only user-friendly, but also offers excellent baking performance in terms of quality and output.

VALIDO EVO: the perfect partner for your pizzeria!

Passe-partout pour tous les locaux!

Grâce à ses très bonnes performances, aux différentes configurations à une ou deux chambres et à l'excellent rapport qualité/prix, Millennium Valido est le four à pizza électrique modulaire adapté à tous les lieux de travail. C'est la solution parfaite pour ceux qui recherchent un four polyvalent, multi-configurable et facile à utiliser, mais aussi d'excellentes performances de cuisson, en termes de qualité et de productivité. Millennium VALIDO EVO : l'allié parfait de votre pizzeria !

Die Lösung für alle Räumlichkeiten

Seine hohe Leistung, die verschiedene Ausführungen mit einer oder zwei Backkammern sowie das optimale Preis/Qualitäts Verhältnis machen unserem Millennium Valido zu einem modularen ElektroPizzaofen, der sich perfekt in jeden Arbeitsraum einfügen kann. Er ist die Lösung für all diejenigen, die einen vielseitigen, verschieden konfigurierbaren und bedienerfreundlichen Ofen suchen, ohne auf optimale Backergebnisse in Bezug auf Qualität und Leistungsfähigkeit zu verzichten. VALIDO EVO: einfach perfekt für Ihre Pizzeria!

¡Una "Llave maestra" para cualquier ambiente!

Por sus grandes prestaciones, diferentes configuraciones de una a dos cámaras y por su óptima relación precio/calidad, Millenium Valido es el horno para pizza eléctrico modular apropiado para todos los ambientes de trabajo. Es la solución perfecta para todos los que necesitan un horno versátil, pluri configurable y sencillo, pero que al mismo tiempo dé óptimas prestaciones de cocción, en términos de calidad y de productividad. VALIDO EVO: ¡el aliado perfecto para tu pizzería!



PERCHÉ SCEGLIERE VALIDO EVO?

VERSATILITÀ

Per adattarsi a ogni esigenza lavorativa, il forno è disponibile con comandi elettromeccanici (EM) o digitali (DG) e può essere realizzato anche nella variante con porta apribile dal basso verso l'alto. Puoi scegliere il piano cottura in lamiera "bugnata" anziché in refrattario, perfetto per l'utilizzo delle teglie in cottura.

PERFORMANCE

Con la sua potenza (fino a 14,9 kW per camera - mod. 935) garantisce ottime prestazioni di cottura.

Costruito esternamente in acciaio inox, cuoce e dora perfettamente il prodotto.

GRANDE PRODUTTIVITÀ

Perfetto per una produzione intensa: fino a 81 pizze/ora Ø35 cm con il modello monocamera 935 e 108 pizze/ora Ø35 cm con il modello bicamera più grande (1235).

sem

COTTURA PERSONALIZZATA

Puoi controllare la cottura in ogni momento, decidendo i parametri per ottenere la pizza che vuoi. Puoi effettuare sia la cottura tradizionale a mattone (diretta), che quella in teglia (indiretta).

CONTROLLO DELLA POTENZA E DEI CONSUMI

Per una cottura ottimale puoi controllare, oltre alla temperatura in camera, anche la potenza di cielo e di platea, ottimizzando i consumi.

CONVENIENZA

È il forno n. 1 se vuoi aprire una pizzeria o ampliare la tua attività grazie all'ottimo rapporto qualità/prezzo.

APERTURA PORTA A SCELTA

Dall'alto verso il basso. Dal basso verso l'alto.

sem

WHY CHOOSE VALIDO EVO?

VERSATILITY

In order to adapt to any working requirement, this oven is available with electromechanical (EM) or digital (DG) controls and an optional upward-opening door. You can opt for a checker plate instead of a firebrick baking surface, the former being the ideal solution when using baking trays.

PERFORMANCE

The power rating (up to 14,9 kW per deck - mod. 935) ensures top baking performances. With a stainless-steel external structure, it bakes the products to a perfect golden brown.

VERY HIGH OUTPUT

Perfect for high-output scenarios: up to 81 (35 cm-diameter) pizzas/hour with single-deck model (935) and 108 (35 cm diameter) pizzas/hour when using the larger twin-deck model (1235).

BESPOKE BAKING

You can check baking at all times, selecting the perfect parameters to cook the pizza of your dreams. You can bake the pizza directly on the refractory surface (direct baking) or on a tray (indirect baking).

CONTROL OF POWER AND CONSUMPTION

For first-rate baking you can control not only the temperature in the baking chamber, but also the ceiling and bedplate power settings, thus optimizing energy consumption.

VALUE FOR MONEY

The excellent price-quality ratio makes this oven your number

one choice if you are planning to open a pizzeria or expand your business.

DOOR OPENING OPTIONS

Downwards (standard). Upwards.

POURQUOI CHOISIR VALIDO EVO?

POLYVALENCE

Pour mieux s'adapter à toutes les exigences professionnelles, le four est disponible avec des commandes électromécaniques (EM) ou digitales (DG). En outre, il peut être réalisé avec la variante de la porte s'ouvrant de bas en haut. Au lieu du réfractaire vous pouvez choisir le plan de cuisson en tôle "bossée", parfait pour cuire en plaques.

PERFORMANCES

Sa puissance (jusqu'à 14,9 kW par chambre - mod. 935) lui permet de garantir d'excellentes performances culinaires. Fabriqué avec de l'acier inoxydable à l'extérieur, il cuit et dore parfaitement le produit.

GRANDE PRODUCTIVITÉ

Parfait pour les productions intenses: jusqu'à 81 pizzas/heure Ø 35 cm avec le modèle à une chambre 935 et 108 pizzas/heure Ø 35 cm avec le modèle à deux chambres plus grand (1235).

CUISSON PERSONNALISÉE

Vous pourrez contrôler la cuisson à tout moment, en réglant les paramètres permettant de réaliser la pizza que vous voulez. Il est possible d'opter pour la cuisson traditionnelle sur brique (directe) ou pour la cuisson sur plaques à four



APERTURA PORTA VERSO IL BASSO
DOWNWARD DOOR OPENING



APERTURA PORTA VERSO L'ALTO
UPWARD DOOR OPENING

(indirecte).

CONTRÔLE DE LA PUISSANCE ET DE LA CONSOMMATION

Pour une cuisson optimale, il est possible de contrôler la température de la chambre, mais aussi la puissance du plafond et du plancher, de manière à optimiser la consommation.

AVANTAGEUX

C'est le four n° 1 si vous voulez ouvrir une pizzeria ou développer vos activités grâce à l'excellent rapport qualité/prix.

OUVERTURE DE LA PORTE AU CHOIX

De haut en bas. De bas en haut.

WAS SPRICHT FÜR UNSEREN VALIDO EVO?

VIELSEITIGKEIT

Er kann elektromechanisch (EM) oder digital (DG) gesteuert werden und auf Wunsch mit nach oben öffnenden Türen geliefert werden. Sie können den Ofen auch mit einer Backfläche aus Prägeblech anstatt Schamottstein erhalten, was für den Backvorgang mit Backblechen bzw. Pfannen besonders geeignet ist.

LEISTUNG

Seine hohe Leistung (bis zu 14,9 kW pro Kammer – Mod. 935) garantiert optimale Backergebnisse. Sein Gehäuse aus Edelstahl gewährleistet einen perfekten Backvorgang sowie die goldbraune Ährung des Produkts.

BACKLEISTUNG

Perfekt für ein intensives Backen : bis zu 81 PizzenStd. Ø 35 cm mit dem Einzelkammer-Modell 935 und 108 Pizzen Ø 35 cm mit dem größeren Doppelkammer-Modell (1235).

PERSONALISIERTER BACKVORGANG

Der Backvorgang kann jederzeit kontrolliert und die Parameter so eingestellt werden, dass Sie eine Pizza ganz nach ihrem Wunsch erhalten.

Die Pizza kann soZohl traditionell auf Schamottstein gebacken werden (direkt) als auch auf dem Blech (indirekt).

ÜBERWACHUNG DER LEISTUNG UND DES ENERGIEVERBRAUCHES

Neben der Temperatur im Backraum können Sie auch die Leistung der Widerstände für den oberen und unteren Bereich der Kammer separat einstellen und damit den Energieverbrauch optimieren.

PREISVORTEIL

Dank des optimalen Preis4ualitäts Verhältnisses ist das Modell die Nummer 1 (ins, Wenn Sie eine Pizzeria eröffnen oder Ihre Tätigkeit erweitern wollen).

TÜRÖFFNUNG WAHLWEISE

Von oben nach unten. Von unten nach oben.

¿POR QUÉ ESCOGER VALIDO EVO?

VERSATILIDAD

Para adaptarse a cualquier exigencia laboral, el horno está disponible con mandos electromecánicos (EM) o digitales (DG) y puede ser realizado también con la variante de la puerta que se abre de abajo hacia arriba. Se puede escoger la plancha de cocción de chapa "almohadillada" en vez de refractaria, perfecta para la utilización de bandejas de cocción.

PRESTACIONES

Con su potencia (hasta 14,9 Kw por cámara - mod. 935) garantiza óptimas prestaciones de cocción. Construido externamente en acero inoxidable, cuece y dora perfectamente el producto.

GRANDE PRODUCTIVIDAD

Perfecto para una producción intensa: hasta 81 pizzas por hora Ø 35 cm con el modelo mono -cámara 935 y 108 pizzas por hora Ø 35 cm con el modelo de doble cámara más grande (1235).

COCCIÓN PERSONALIZADA

Puedes controlar la cocción en cualquier momento, decidiendo los parámetros para obtener la pizza que quieres. Puedes efectuar tanto la cocción tradicional sobre llano refractario (directa) como en placa (indirecta).

CONTROL DE LA POTENCIA Y DE LOS CONSUMOS

Para una cocción excelente puedes controlar, además de la temperatura de la cámara, también la potencia del cielo y del piso, optimizando los consumos.

CONVENIENCIA

Si quieres abrir una pizzería o ampliar tu actividad, este es el rey de los hornos, gracias a su magnífica relación calidad/precio.

APERTURA DE LA PUERTA SEGÚN TU DECISIÓN

De arriba hacia abajo. De abajo hacia arriba.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- / Completa modularità e sovrapponibilità delle camere con collegamento elettrico separato
- / Pannello comandi raffreddato a ventilazione forzata
- / Frontale, porta e maniglia a tutta larghezza in acciaio inox
- / Camera di cottura in acciaio inox per i modelli monocamera (435-635S-635L-935), in lamiera alluminata per i bicamera monoblocco (835-1235L)
- / Vetroporta in materiale vetroceramico panoramico
- / Isolamento pannellato in fibra ceramica e lana di roccia ecocompatibili
- / Piano cottura in refrattario con spessore 19 mm
- / Temperatura d'esercizio max. 400 °C
- / Termostato di sicurezza a riarmo manuale
- / Ribassa-camera per risparmio energetico (rimovibile)
- / Illuminazione interna con lampada alogena
- / Scarico fumi regolabile completo di camino esterno
- / Porta disponibile con apertura dall'alto verso il basso o dal basso verso l'alto, a scelta
- / Cappa esterna neutra o motorizzata con variatore di velocità remoto (optional).



TECHNICAL FEATURES

- / Fully modular and stackable oven decks with separate electrical connection
- / Fan-cooled control panel
- / Stainless-steel front panel, door and full-width handle
- / Baking chamber in stainless steel for the single-chamber models (435-635S-635L-935), in aluminized steel for the 835-1235L monobloc double-chamber versions
- / Panoramic glass-ceramic door
- / Panel insulation in eco-friendly ceramic fibre and stone wool
- / 19 mm-thick firebrick baking surface
- / Max operating temperature 400 °C
- / Manually resettable safety thermostat
- / Heat-saving shield when deck is opened (removable)
- / Interior lighting with halogen lamp
- / Adjustable exhaust vent including external flue
- / Choice of downward or upward door opening
- / External hood may be neutral or motorised with (optional) remote speed control

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- / Modularité complète et superposabilité des chambres avec branchement électrique séparé.
- / Panneau de commande refroidi à ventilation forcée.
- / Face, porte et poignée en toute largeur en acier inoxydable.
- / Chambre de cuisson en acier inoxydable pour les modèles mono-chambre (435-635S-635L-935) et en tôle aluminisée pour les versions de deux chambres en monobloc 835-1235L.
- / Vitroporte en matériel vitrocéramique panoramique.
- / Isolation à panneau en fibre céramique et laine de roche écocompatibles.
- / Plan de cuisson en réfractaire de 19 mm d'épaisseur.
- / Température de service maxi : 400°C.
- / Thermostat de sécurité à rétablissement manuel.
- / Abaisse-chambre pour les économies d'énergie (amovible).
- / Système d'éclairage intérieur par lampe halogène.
- / Échappement de la fumée réglable, avec cheminée externe.
- / Porte disponible avec ouverture du haut vers le bas ou du bas vers le haut, au choix.
- / Hotte externe neutre ou motorisée avec variateur de vitesse déporté (optionnel).

TECHNISCHE MERKMALE

- / Modulare und aufeinanderstellbare Kammern mit getrennten elektrischen Anschlüssen.
- / Durch Zwangsbelüftungssystem abgekühltes Bedienfeld.
- / Vorderseite, Tür sowie Griff entlang der Türbreite ganz aus Edelstahl.
- / Backkammer aus Edelstahl für die Einkammermodelle (435-635S-635L-935), aus aluminisiertem Blech für die Monoblock-Doppelkammerversionen 835-1235L.
- / Panoramisches Türglas aus durchsichtigem glaskeramischen Material.
- / Paneel-Wärmedämmung aus ökokompatiblen Keramikund Steinwolle-Fasern.
- / Backfläche aus Schamottestein, 19 mm stark.
- / Maximale Betriebstemperatur 400°C.
- / Sicherheitsthermostat mit manuellem Reset.
- / Hitze Ableitungsblech oben auf der Kammer zur Energieeinsparung (abnehmbar).
- / Innenbeleuchtung mit Halogenlampe.
- / regulierbarer Dunstabzug mit äusserem Kaminrohr.
- / Tür mit Öffnung, je nach Wunsch, von oben nach unten oder von unten nach oben.
- / Externe Abzugshaube, mit oder ohne Ventilator (auf Anfrage mit ferngesteuerten-Geschwindigkeitsregler versehen).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- / Completa modularidad y posibilidad de sobreponer cámaras con conexión eléctrica separada.
- / Tablero de mandos enfriado con ventilación forzada.
- / Frontal, puerta y tirador por todo lo ancho, de acero inox.
- / Cámara de cocción en acero inoxidable para los modelos monocámara (435-635S-635L-935) y en chapa aluminizada para las versiones monobloque de dos cámaras 835-1235L.
- / Puerta panorámica de material vitrocerámico.
- / Aislamiento con recubrimiento de fibra cerámica y lana de roca eco sostenibles.
- / Plancha de cocción en material refractario con espesor 19 mm.
- / Temperatura de trabajo máx. 400°C.
- / Termostato de seguridad con rearme manual.
- / Rebaja-cámara para ahorro energético (retirable).
- / Iluminación interna con lámpara halógena.
- / Descarga humos regulable completa de chimenea externa.
- / Puerta disponible con apertura de arriba hacia abajo o de abajo hacia arriba, a elegir.
- / Campana externa neutra o motorizada con variador de velocidad remoto (opcional)



Comandi elettronici a regolazione manuale

Puoi regolare indipendentemente le resistenze di cielo e platea tramite commutatori manuali a 5 posizioni (tuning 20%). La regolazione termostatica della temperatura avviene attraverso comando elettronico (precisione 1 °C) e la lettura attraverso display a led. Dotato di interruttore generale e di interruttore per l'illuminazione interna.

Manually-operated electronic controls

The ceiling and bedplate heating elements can be separately set using manual 5-position switches (20% tuning). There are electronic controls to set the temperature (1 °C accuracy) and a LED display to read it. Main control switch and interior light switch also included.

Commandes électroniques à réglage manuel

Le tableau de commande permet de régler indépendamment les résistances du plafond et du plancher grâce à des commutateurs manuels à 5 positions (réglage 20 %). Le réglage thermostatique de la température se fait à travers une commande électronique (précision 1 °C) et la lecture est possible sur l'afficheur à leds. Muni d'un interrupteur général et d'un interrupteur pour l'éclairage intérieur.

Elektronische Steuerung mit manueller Einstellung

Die oberen und unteren Widerstände können über manuelle fünfstufige Drehschalter (Tuning 20%) unabhängig voneinander eingestellt werden. Die thermostatische Einstellung der Temperatur erfolgt elektronisch (Präzision 1 °C) und kann über ein LED-Display abgelesen werden. Separater Hauptschalter und Schalter für die Innenbeleuchtung sind auch vorhanden.

Mandos electrónicos con regulación manual

Puedes regular independientemente las resistencias del cielo y del piso mediante conmutadores con 5 posiciones (tuning 20%). La regulación termostática de la temperatura se lleva a cabo con un mando electrónico (precisión 1 °C) y la lectura por medio de la pantalla led. Dotado de interruptor general y de interruptor para la iluminación interna.

Comandi Digitali

Il pannello di controllo digitale, grazie alla comoda manopola scroller, permette di selezionare facilmente tutti i parametri; rispetto alla versione elettromeccanica, inoltre, offre le seguenti funzioni: accensione programmata, timer cottura, programma pulizia, economy (ottimizza la potenza assorbita, mantenendo la temperatura in camera).

Digital controls

Thanks to a user-friendly scroller knob, the digital control panel allows easy selection of all parameters; unlike the electromechanical version, it provides the following additional functions: scheduled switch-on, baking timer, cleaning programme, economy function (optimising power consumption by keeping the set temperature in the baking chamber)

Commandes Digitaux

Grâce à son très pratique bouton scroll, le panneau de commande digital permet de sélectionner facilement tous les paramètres. En outre, par rapport à la version électromécanique, il offre aussi les fonctions suivantes: allumage programmé, minuteur de cuisson, programme de nettoyage, économie (optimise la puissance absorbée, tout en maintenant la température dans la chambre).

Digitale Kontrolle

Die mit einem manuellen stufenlosen Drehknopf ausgestattete digitale Bedienfläche ermöglicht eine einfache Wahl und Einstellung sämtlicher Parameter. Im Vergleich zur elektromechanischen Version verfügt sie außerdem über folgende Funktionen: programmierbare Einschaltzeit, backzeiteinstellung, reinigungsprogramm, economy (optimiert die aufgenommene Leistung bei gleichbleibender Kammertemperatur).

Mandos Digitales

El tablero digital de control, gracias a un cómodo botón cursor (scroller), permite seleccionar fácilmente todos los parámetros; respecto a la versión electromecánica ofrece, además, las siguientes funciones: encendido programado, temporizador de cocción, programa de limpieza, función Economy (optimiza la potencia absorbida, manteniendo la temperatura en la cámara).



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)	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto
			Volt Hz Ph	cm	cm	Kg
VALIDO EVO MODULAR Versione Monocamera / Single Chamber version / Version Mono Chambre / Einzelkammerversion / Versión Monocámara						
VALIDO EVO 435/1	8,4	3,9	400 3N 50	75,9 x 73,8 x 10÷14	108,3 x 97,2 x 39 (+19) ⁴	161
VALIDO EVO 435/2	16,8	7,8	400 3N 50		108,3 x 97,2 x 78 (+19) ⁴	322
VALIDO EVO 435/3	25,2	11,7	400 3N 50		108,3 x 97,2 x 117 (+19) ⁴	483
VALIDO EVO 635S/1	10,5	5,5	400 3N 50	75,9 x 108,8 x 10÷14	108,3 x 132,3 x 39 (+19) ⁴	161
VALIDO EVO 635S/2	21	11	400 3N 50		108,3 x 132,3 x 78 (+19) ⁴	322
VALIDO EVO 635S/3	31,5	16,5	400 3N 50		108,3 x 132,3 x 117 (+19) ⁴	483
VALIDO EVO 635L/1	15,1	5,7	400 3N 50	113,6 x 73,8 x 10÷14	146 x 97,2 x 39 (+19)	156
VALIDO EVO 635L/2	30,2	11,4	400 3N 50		146 x 97,2 x 78 (+19)	312
VALIDO EVO 635L/3	45,3	17,1	400 3N 50		146 x 97,2 x 117 (+19)	468
VALIDO EVO 935/1	14,9	7,8	400 3N 50	113,6 x 108,8 x 10÷14	146 x 132,3 x 39 (+19)	264
VALIDO EVO 935/2	29,8	15,6	400 3N 50		146 x 132,3 x 78 (+19)	528
VALIDO EVO 935/3	44,7	23,4	400 3N 50		146 x 132,3 x 117 (+19)	792
VALIDO EVO Versione Bicamera / Double Chamber version / Version Double Chambre / Doppelkammerversion / Versión Bicámara						
VALIDO EVO 835	16,8	7,8	400 3N 50	75,9 x 73,8 x 10÷14	108,3 x 97,2 x 78 (+19) ⁴	322
VALIDO EVO 1235L	30,2	11,4	400 3N 50	113,6 x 73,8 x 10÷14	146 x 97,2 x 78 (+19)	312

1

2

3



1

2

3



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

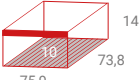
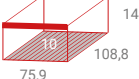
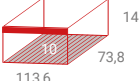
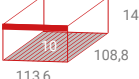
4 Sporcenza ceramica / Flue projection / Scillie de la cheminée / Kamin-Verengungen / Soliante de la chimenea

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)

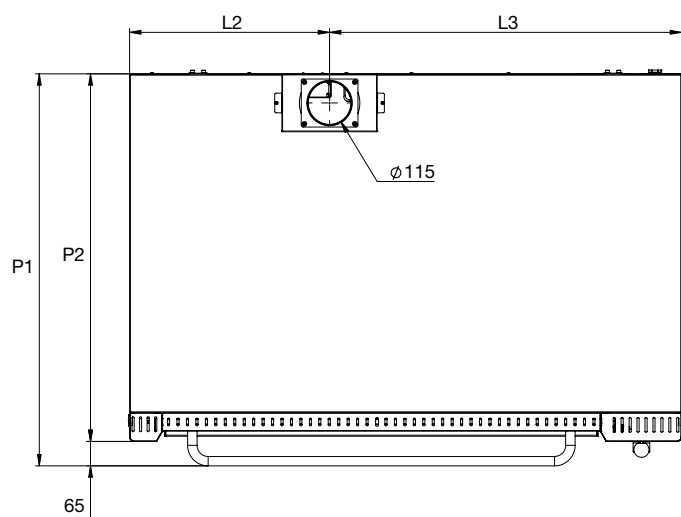
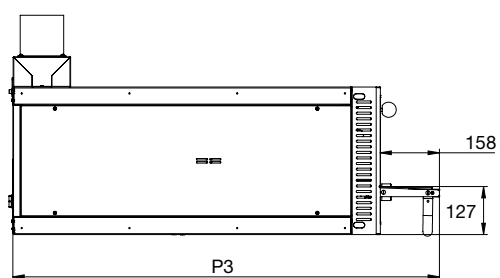
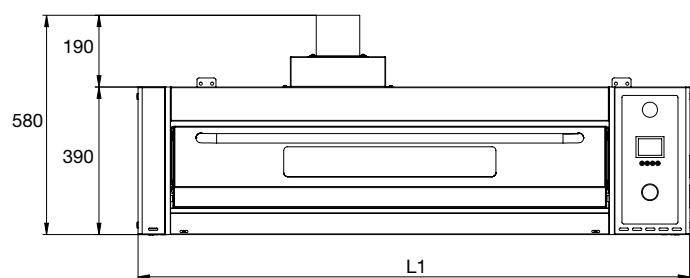
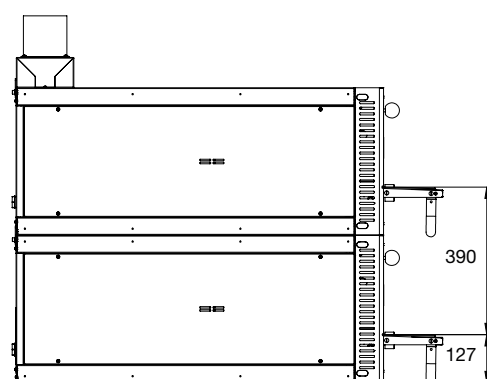
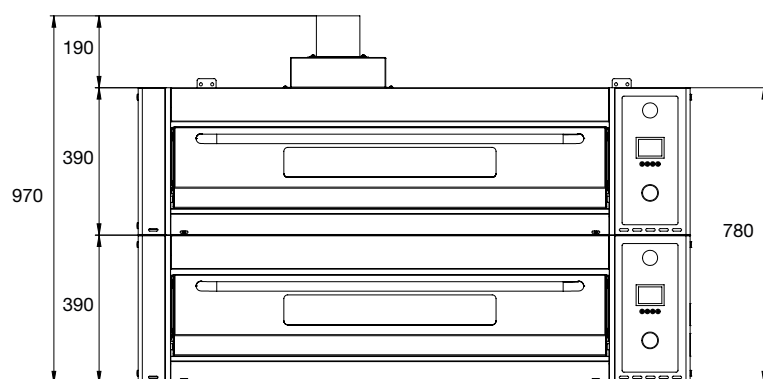
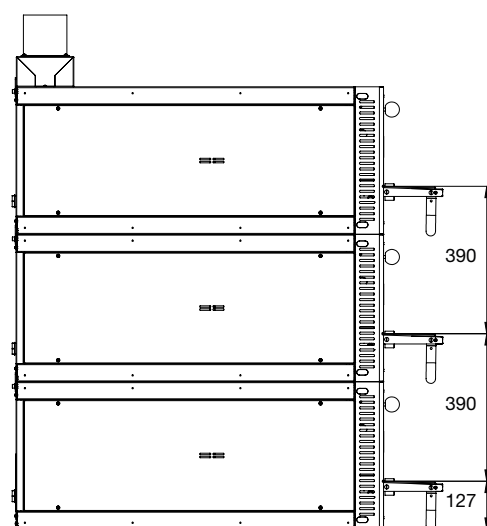
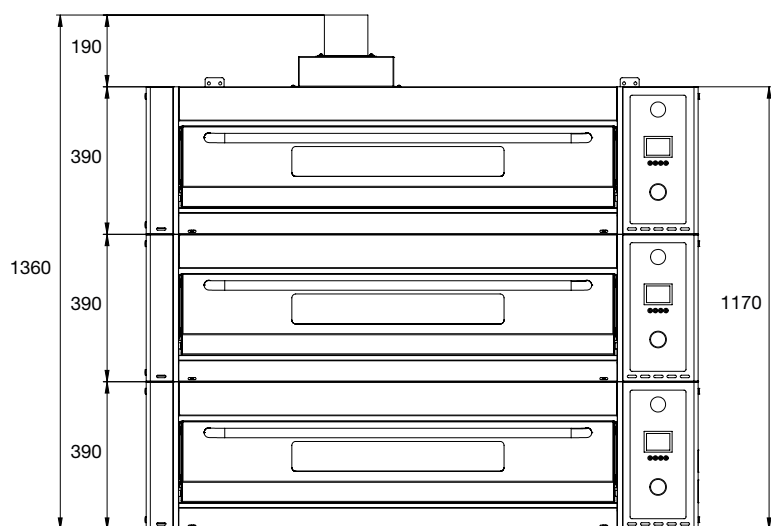
² kW/h = Consumo medio orario / Average hourly consumption / Consommation horaire moyenne / Durchschnittlicher Stundenverbrauch / Consumo medio por hora

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

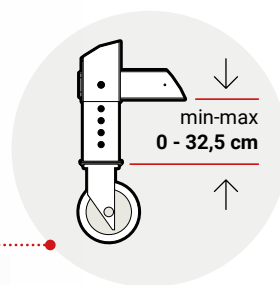
⁴ Sporgenza camino / Flue projection / Saillie de la cheminée / Kamin-Vorsprung / Saliente de la chimenea

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.
VALIDO EVO 435 VALIDO EVO 835		 36/h - 72/h	 5/h - 10/h	 3/h - 6/h
VALIDO EVO 635S		 54/h	 10/h	 6/h
VALIDO EVO 635L VALIDO EVO 1235L		 54/h - 108/h	 10/h - 20/h	 6/h - 72/h
VALIDO EVO 935		 81/h	 20/h	 12/h





Mod.	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures Außenmaße Dimensiones externas					
	mm					
	L1	L2	L3	P1	P2	P3
VALIDO EVO 435 835	1083	341	742	1037	972	1130
VALIDO EVO 635S	1083	341	742	1388	1323	1481
VALIDO EVO 635L 1235L	1460	530	930	1037	972	1130
VALIDO EVO 935	1460	530	930	1388	1323	1481



2,5 cm

Passo fori
Holes step
Schritt Löche
Step trous
Agujeros paso

OPTIONALS		Mod.	LxPxH / WxDxH LxPxH / BxTxH A x P x A	kW
			cm	Volt 230/1
	Supporto light Light stand Support light Light Untergestell Soporte light	435/1-2-3 835	108,3 x 89,5 x 67,7÷100,2*	-
		635S/1-2-3	108,3 x 124,5 x 67,7÷100,2*	-
		635L/1-2-3 1235L	146 x 89,5 x 67,7÷100,2*	-
		935/1-2-3	146 x 124,5 x 67,7÷100,2*	-
	Supporto verniciato Painted stand Support verni Lackiertes Untergestell Soporte barnizado	435/1-2-3 835	108,3 x 89,5 x 67,7÷100,2*	-
		635S/1-2-3	108,3 x 124,5 x 67,7÷100,2*	-
		635L/1-2-3 1235L	146 x 89,5 x 67,7÷100,2*	-
		935/1-2-3	146 x 124,5 x 67,7÷100,2*	-
	Cella neutra Neutral chamber Armoire neutre Neutralzelle Celda neutra	435/1-2-3 835	108,3 x 89,5 x 67,7÷100,2*	-
		635S/1-2-3	108,3 x 124,5 x 67,7÷100,2*	-
		635L/1-2-3 1235L	146 x 89,5 x 67,7÷100,2*	-
		935/1-2-3	146 x 124,5 x 67,7÷100,2*	-
	Cella riscaldata Heated chamber Armoire réchauffée Erwärmtezelle Celda recalentada	435/1-2-3 835	108,3 x 89,5 x 67,7÷100,2*	*0,95
		635S/1-2-3	108,3 x 124,5 x 67,7÷100,2*	*0,95
		635L/1-2-3 1235L	146 x 89,5 x 67,7÷100,2*	*1,9
		935/1-2-3	146 x 124,5 x 67,7÷100,2*	*1,9
	Cappa neutra Neutral draught cap Hotte d'aspiration neutre Neutrale Dunstabzugshaube Campana extractora neutra	435/1-2-3 835	108,3 x 122,6 x 31,6	-
		635S/1-2-3	108,3 x 157,6 x 31,6	-
		635L/1-2-3 1235L	146 x 122,6 x 31,6	-
		935/1-2-3	146 x 157,6 x 31,6	-
	Cappa motorizzata Complete draught cap Hotte d'aspiration complète Komplette Dunstabzugshaube Campana extractora motorizada	435/1-2-3 835	108,3 x 122,6 x 31,6 (+11)	*0,25
		635S/1-2-3	108,3 x 157,6 x 31,6 (+11)	*0,25
		635L/1-2-3 1235L	146 x 122,6 x 31,6 (+11)	*0,25
		935/1-2-3	146 x 157,6 x 31,6 (+11)	*0,25
	Kit guide per Supporto a giorno / Cella (6 piani) Set of slide-bars for trays for open stand / Cabinets (6 positions) Glissières plaques pour support simple / Armoires (6 niveaux) Seitenwand fuer offen Untergestell / Zellen (6 ebenen) Set guía bandejas para soporte abierto / Celdas (6 niveles)			

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.

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

