

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!

Adatto per produzioni medie, permettendo di sfornare circa 70 pizze/ora da 33 cm di diametro. Molto flessibile, grazie anche ad una porta di 19 cm che consente di infornare prodotti che sviluppino maggiormente in altezza (compresi vari tipi di pane e dolci).

HELIOS è stato concepito per un utilizzo razionale dello spazio: può essere collocato frontalmente, ma la sua forma lo rende ideale anche al posizionamento angolare, in relazione alla tipologia del locale.

La personalizzazione si completa con la possibilità di scegliere un colore della copertura diverso dagli standard proposti.





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

Suitable for average outputs, it allows baking about 70 33-cm pizzas/hour.

Very flexible, also thanks to a 19-cm high door allowing to bake high-rising products (such as different kinds of bread and cakes).

HELIOS was conceived to make the most of the available space: it can be placed frontally, but its shape also makes it suitable to be positioned in a corner, according to the kind of local.

Customization includes the possibility to choose a different covering color from the standard hues proposed.

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

Conseillé pour une production moyenne, permettant de sortir environ 70 pizzas/heure de 33 cm de diamètre.

Très flexible, grâce également à une porte de 19 cm de hauteur qui permet de cuire des produits qui se développent plus en hauteur (y compris différents types de pains et de gâteaux).

HELIOS a été conçu pour une utilisation rationnelle de l'espace : il peut être placé frontalement, mais sa forme le rend également idéal pour un positionnement angulaire, par rapport au type de local. La personnalisation est complétée par la possibilité de choisir une couleur de couverture différente des standards proposés.

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

Geeignet für mittlere Produktionen, etwa 70 Pizzen pro Stunde von 33 cm Durchmesser.

Sehr flexibel, auch dank einer Tür von 19 cm Höhe, mit der Sie Produkte backen können, die sich in der Höhe entwickeln (einschließlich verschiedener Brotsorten und Süßigkeiten).

HELIOS wurde für eine rationelle Raumnutzung entwickelt: Es kann frontal platziert werden, aber seine Form macht es auch ideal für die Winkelpositionierung. Die Anpassung wird mit der Möglichkeit abgeschlossen, eine andere Farbe des Deckels zu wählen.

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

Apto para producciones medias, como permite deshornar aproximadamente 70 pizzas/hora de un diámetro de 33 cm.

Muy flexible, gracias también a una puerta de 19 cm de alto que permite enhornar productos que fermentan mucho (por ejemplo varios tipos de pan y dulces).

HELIOS ha sido creado para optimizar el espacio: el horno puede colocarse frontalmente, sin embargo su forma es apta también para una posición angular, según las características del local. La personalización posible es total gracias a la posibilidad de elegir un color de la cobertura diferente de los estándares propuestos.

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 Metallgeflechtdichtungen 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

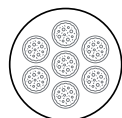
*kW Max = Power rating (maximum available installed power) **kW/h = Average hourly consumption ***Special voltages available upon request

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

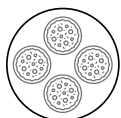
*kW Max = Nennleistung (maximale installierte nutzbare Leistung) **kW/h = Durchschnittlicher Stundenverbrauch ***Auf Wunsch: besondere Spannungen

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

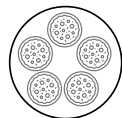
UN'IDEA DI PRODUTTIVITÀ*



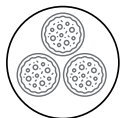
77/h Pizze
ø 30 cm



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

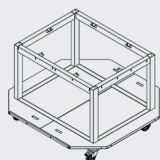
L x P x A / W x D x H
L x P x H / B x T x H
A x P x A

Peso netto - Net weight
Poids net - Nettogewicht
Peso neto

Mod.

cm

Kg



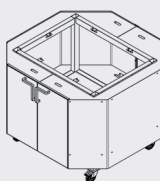
OMSU561

Supporto light

Light stand
Support light
Light Untergestell
Soporte light

144 x 140 x 93

111



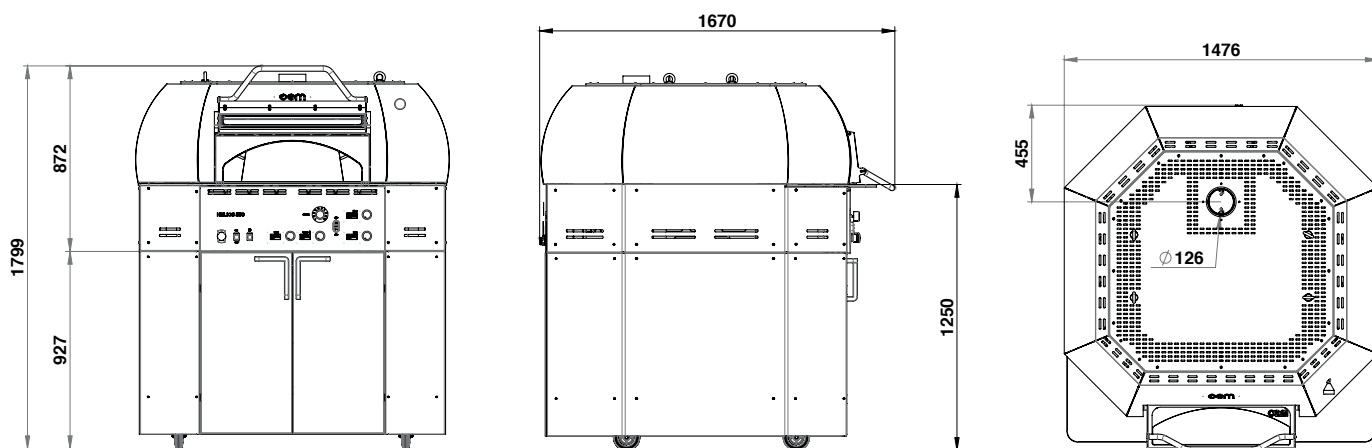
OMSU560

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 oven cover color.

PERSONNALISATION

Possibilité de personnaliser la couleur de la couverture.

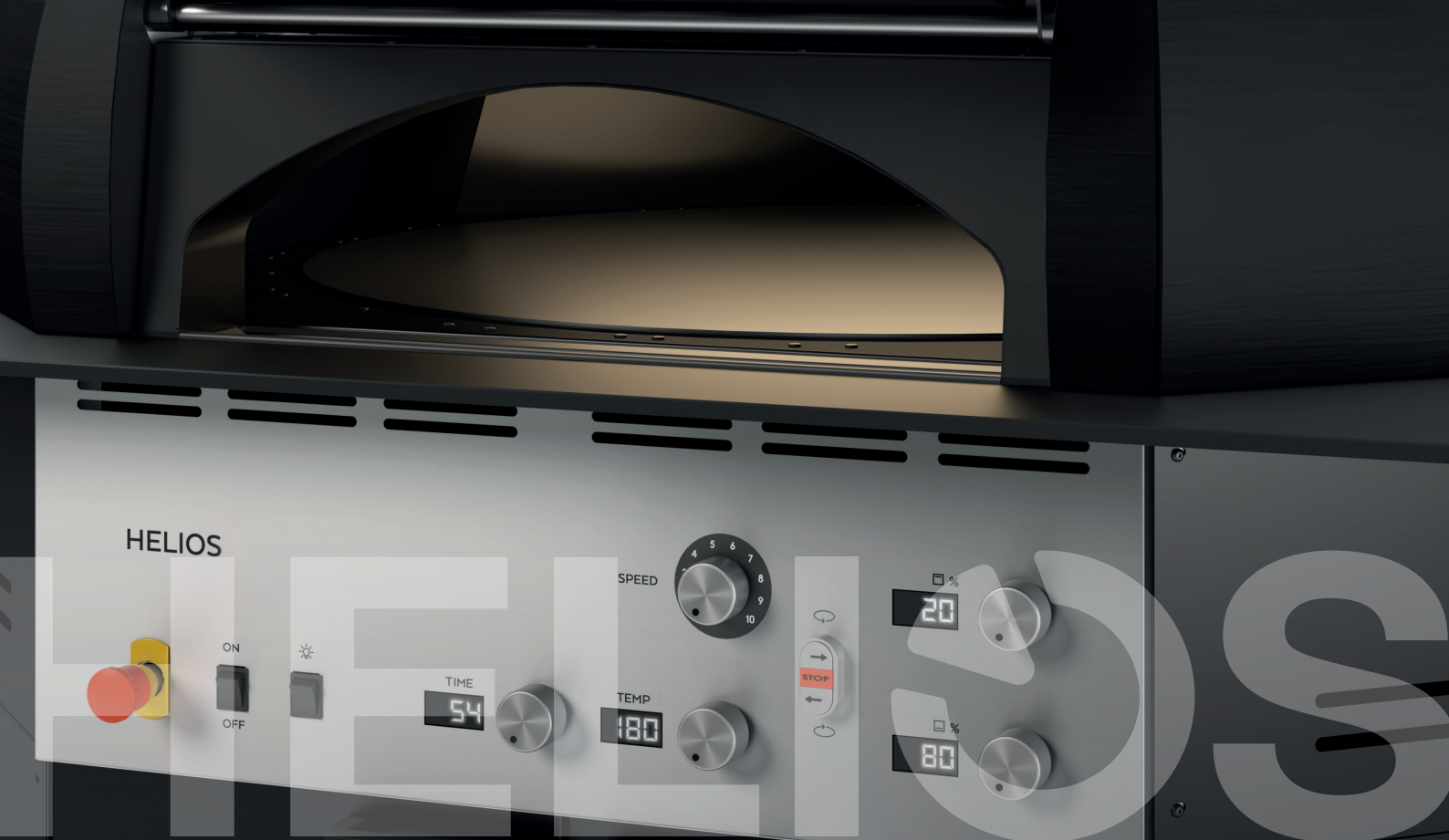
PERSONALISIERUNG AUF ANFRAGE

Möglichkeit, die Farbe der Abdeckung zu personalisieren.

PERSONALIZACIÓN A PETICIÓN

Es posible personalizar el color de la cobertura.





CONTATTACI

+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

