



HELIOS 104

oem
The Original Pizza System

FORNO ELETTRICO ROTANTE
ELECTRIC ROTATING OVEN

HELIOS 104



ROSSO CILIEGIA
CHERRY RED
C R7.007

.IT Forno elettrico con piano rotante monocamera (Ø 104), tanto semplice da usare quanto preciso e flessibile in cottura, è adatto per produzioni medie, sfornando circa 70 pizze/ora da 33 cm di diametro. Dal design esclusivo, Helios è concepito anche per l'utilizzo razionale dello spazio! Può essere infatti collocato frontalmente (ad incasso) adattandosi all'ambiente, grazie al frontale ceramicato (smontabile) personalizzabile con una vasta scelta di colorazioni. La forma lo rende ideale inoltre al posizionamento angolare oppure a quello centrale, in relazione alla tipologia del locale e alle modalità di somministrazione adottate.

.UK Electric oven with rotating baking surface (Ø 104). Single deck, simple to use, precise and flexible on baking, it is suitable for medium productions, suitable for baking about 70 pizzas/hour with 33 cm in diameter. Exclusive design, Helios is also designed for the wise use of the space! It can be placed frontally (recessed) adapting itself to the interior, thanks to the ceramic front, removable and customizable with a wide choice of colours. The shape also makes it ideal for angular positioning, or as a central island, according to the type of interior design.

.FR Four électrique avec plateau tournant (Ø 104) mono chambre, aussi simple à utiliser que précis et flexible en cuisson, adapte pour les moyennes productions, en ayant un débit horaire d'environ 70 pizzas de 33 cm de diamètre. Avec un design exclusif, Helios est également conçu pour l'utilisation rationnelle de l'espace! Il peut en effet être placé frontalement (encastré) conformément au milieu, grâce à la façade céramique (amovibles) personnalisables avec un large choix de couleurs. Sa forme le fait également idéale pour le positionnement angulaire ou centrale, en relation avec le layout du local.

.DE Elektrischer Ofen mit Drehbackfläche (Ø 104), Einzelkammer. Sehr einfacher Gebrauch aber auch sehr flexibel und bestimmt beim Pizzabacken. Für Mittelstandsproduktionsmengen geeignet: ungefähr 70 Pizzen Ø 33 cm pro Stunde. Exclusiver Design, Helios ist auch für einen rationellen Raumsgebrauch ausgedacht! Er kann nämlich frontal (versenkt) eingestellt werden und dem Raum vollkommen anpassen dank seiner keramischen abnehmbaren Frontalverkleidung, die nach einer große Farbpalette gestaltet werden kann. Seiner Bau macht ihn für eine zentrale oder eckige Stellung geeigneten, gemäß der Typologie der Restaurant.

.ES Horno eléctrico con llano rotativo (Ø 104) mono cámara, una la simplicidad de utilizzo a la precisión y flexibilidad de cocción, es adapto para medias producciones horneando aproximadamente 70 pizzas/hora de 33 cm de diámetro. Con un design exclusivo, Helios esta' pensado para el utilizzo racional de los espacios. Por eso puedes colocarse de frente (encajado) adaptándose al ambiente gracias al frontal cerámico (desmontable) personalizable con una amplia variedad de colores. Su forma también es ideal para su colocación en esquina o central, siempre en relación a las modalidades de suministros adoptadas.

CARATTERISTICHE / FEATURES CARACTÉRISTIQUES / MERKMALE / CARACTERÍSTICAS

IT. • Frontale ceramico refrattario (smaltato con una vasta scelta di colorazioni solide - a richiesta!) • Conformazione camera dedicata (a prisma tronco) per distribuzione ottimale e massimizzazione della resa calorica. • Rivestimento interno laterale camera in materiale refrattario • Piano appoggio in vetro temperato • Piano cottura girevole in refrattario • Apertura porta verso l'alto • Regolazione di velocità ed inversione senso di rotazione • Regolazione indipendente cielo/platea • Manopola regolazione camino • Totale illuminazione interno camera. **I forni possono essere completabili con supporto a giorno, cella neutra o riscaldata (con le alzate telescopiche integrate regolabili) forniti con ruote di serie.**



BIANCO MAT. PUNTI.
WHITE 20877 H

.UK • Front side in refractory and ceramic material (enameled in a wide selection of colours - on demand!) • The backing chamber structure (with a prism section shape) is ideal to grant optimal distribution and maximization of the heat output • Chamber interior side coating in refractory material • Temperate glass holding shelf • Rotating baking surface in refractory stone • Door opening upward • Speed regulation and possibility to reverse the rotation sense • Independent regulation of upper and bottom elements • Chimney regulation knob • Complete interior lighting of the backing chamber. **Every oven can be completed with stand, neutral or heated chamber (their height can be regulated through a set of adjustable rises) supplied with wheels.**



.DE • Front aus keramisch-feuerfestem Material, farbig lasiert, verschiedenen Farben wählbar - Nach Anfrage! • Der Backkammerbau (Prismastumpf) verteilt am besten die Leistung der Wärme • Die Backkammer wird innen seitlich durch Schamottstein verkleidet • Ablagefläche aus Hartglas • Drehbackfläche aus feuerfestem Stein • Türöffnung nach oben • Regulierbare Geschwindigkeit und Möglichkeit um das Drehen Richtung zu umkehren • Ober-/Unterhitze steuerbar • Knopf um den Kamin zu regulieren • Die Backkammer ist komplett beleuchtet. **Jeder Ofen hat als mögliche Zubehörteile ein offenes Untergestell, oder eine neutrale oder erwärmte Zelle (mit teleskopischen und regulierbaren inbegriffenen Erhebungen).**

.FR • Façade en céramique réfractaire (vitrage avec un large choix de couleurs - sur demande!) • Conformation chambre dédiée (à prisme tronc) pour une distribution optimale et maximisation de la production de chaleur • Revêtement intérieur coté chambre en matériel réfractaire • Plan de travail en verre trempé • Plan de cuisson pivotant en réfractaire • Ouverture porte vers le haut • Contrôle de vitesse et inversion sens de rotation • Régulation indépendante voute/sole • Poignée de réglage ouverture cheminée • Totale éclairage chambre intérieure. **Tous les fours peuvent être doués de supports simples, armoires neutres ou réchauffées (avec rehausses télescopiques intégrées réglables) avec un set standard de roues.**



.ES • Frontal cerámico refractario (esmaltado con una amplia gama de colores - à petición) • Conformación de la cámara específica (a forma prisma cortado) para una óptima distribución y máximo rendimiento del calor. • Revestimiento lateral interior de la cámara en material refractario. • Llano de apoyo en cristal temperado. • Llano de cocción rotatorio en material refractario • Abertura puerta pivotante hacia arriba • Regulación de la velocidad y inversión sentido de rotación • Regulación independiente temperatura cielo/platea • Manopla regulación chimenea • Total iluminación interior de la cámara. **Cada horno puede completarse con soporte abierto, celda neutra o recalentada (con posibilidad de regular su altura per medio de elevaciones telescopicas regulables) y ruedas incluidas.**

PANNELLO DI CONTROLLO / CONTROL PANEL TABLEAU DE CONTRÔLE / BEDIENUNGSTAFEL / PANEL DE CONTROL

1 Tasto ON/OFF

ON/OFF Button
Touche ON/OFF
ON/OFF Druckknopf
ON/OFF Tecla

2 Tasto Lampada

Lamp Button
Touche « Lampe »
Druckknopf « Lampe »
Tecla « Lámpara »

3 Regolazione Potenza Cielo

Upper Power Setting
Réglage Puissance Voûte
Obere Leistung Regelung
Regulación de la Potencia Superior

4 Interruttore Rotazione Piatto Girevole

Rotating Plate Rotation Switch
Interrupteur de Rotation du Plateau Tournant
Schalter Drehung Drehteller
Interrupción de la Rotación del Plato Giratorio



5 Regolazione Velocità Rotazione

Rotation Speed Adjustment
Réglage de la Vitesse de Rotation
Drehgeschwindigkeit Teller
Regulación de la Velocidad de Rotación

6 Regolazione Temperatura

Temperature Adjustment
Réglage de la Température
Einstellknopf Temperatur
Regulación de la Temperatura

7 Regolazione Potenza Platea

Lower Power Setting
Réglage Puissance du Sol
Untere Leistung Regelung
Regulación de la Potencia Inferior

8 Interruttore Emergenza

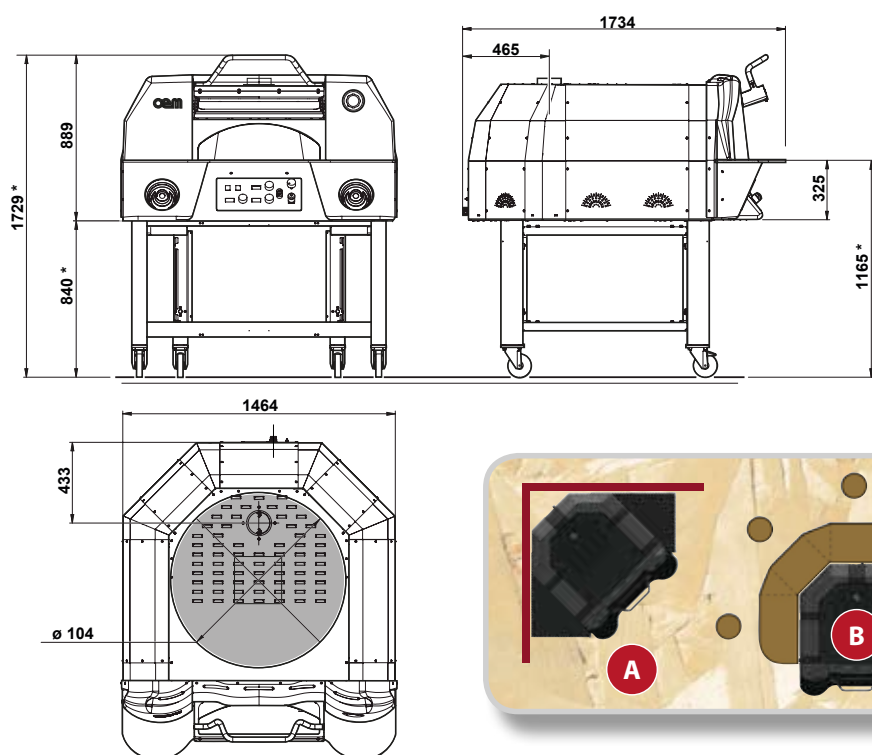
Emergency Switch
Interrupteur d'Arrêt d'Urgence
Notaus-Schalter
Interrupción de Emergencia



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / DATOS TECNICOS

| MOD. | COD. | Max. Temp. 450°C kW/Std Max Volt | DIMENSIONI CAMERA COTTURA INSIDE DIMENSIONS DIMENSIONS INTERIEURES INNENMASSE MEDIDAS INTERNAS | DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES AUSSENMASSE MEDIDAS EXTERNAS | PESO NETTO PESO LORDO NET WEIGHT GROSS WEIGHT POIDS NET POIDS BRUT NETTO GEWICHT BRUTTO GEWICHT PESO NETO PESO BRUTO | IMBALLO PACKAGE EMBALLAGE VERPACKUNG EMBALAJE |
|-------------------|------------------------------|--|--|---|---|---|
| | OM.. | kW / volt | cm L x P x H | cm L x P x H | kg | cm L x P x H / m ³ |
| HELIOS/104 | OM076605.. (Col. CR7.007) | 9 - 16,7 400 3N 50 | 118 x 115 x 25 ø 104 | 147,5 x 170,7 x 81 | 450 500 | 192 x 152 x 96 2,8 |

DIMENSIONI / DIMENSIONS DIMENSIONS / MAßE / MEDIDAS



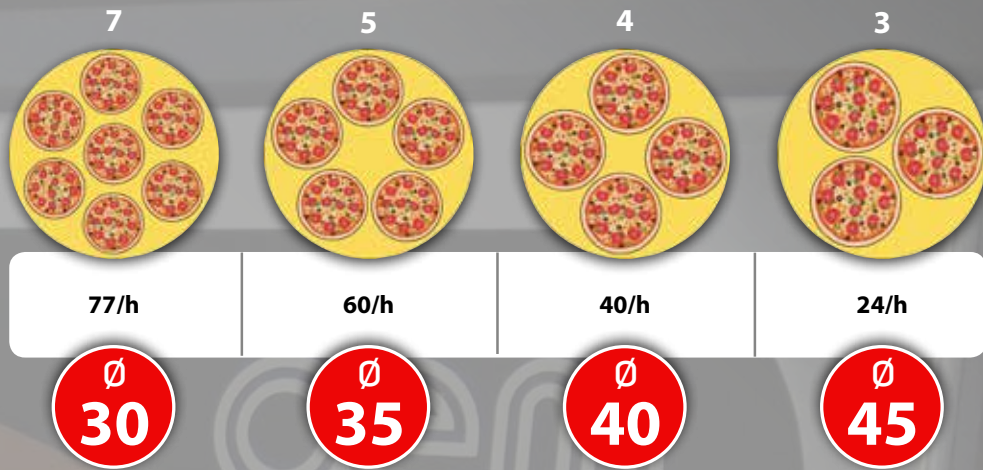
* Altezza consigliata
Suggested height
Hauteur recommandée
Vorgeschlagene Höhe
Altura aconsejada

Soluzioni possibili
Customization sample
Exemple de personnalisation
Mögliche Personalisierung
Posible personalización

A: Ad angolo - Corner prospect
B: Centrale - Dining around prospect
C: A parete (incasso) - Boxing prospect

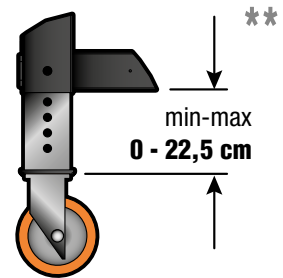


PRODUTTIVITÀ MEDIA ORARIA / AVERAGE HOURLY OUTPUT / DÉBIT HORAIRE MOYEN
DURCHSCHNITTliche PRODUCTIVITÄT PRO STUNDE / PRODUCTIVIDAD MEDIA POR HORA



NO. PIZZE/ORA
NO. PIZZAS/HOUR
NO. PIZZAS/HEURE
NO. PIZZEN/STUNDE
NO. PIZZAS/HORA

| Cod. | Supporti - Celle / Supports - Chambers Supports - Armoires / Untergestell - Zelle Soportes - Cámaras | |
|--------------------|--|--|
| | | Descr. |
| OMSU459.. | | Supporto verniciato (non regolabile in altezza!) Painted stand (Non-adjustable Height!) Support verni (Hauteur non-reglable!) Lackiertes Untergestell (Nicht regulierbare Höhe!) Soporte barnizado (¡Altura non regulable!) |
| OMSU448..** | | Supporto a giorno verniciato Painted stand - Support à jour verni Lackiertes Untergestell - Soporte barnizado |
| OM07621..** | | Cella neutra Neutral chamber - Armoire neutre Neutralzelle - Celda neutra |
| OM07622..** | | Cella riscaldata Heated chamber - Armoire réchauffée Erwärmtezelle - Celda recalentada (0,6 / 230 ~ 1 - kW/V) |



Passo fori | Step holes
Schritt Löcher | Trous step
Agujeros paso
2,5 cm

- .IT Alzate telescopiche integrate regolabili
- .UK Integrated adjustable telescopic rises
- .FR Rehausses télescopiques intégrées réglables
- .DE Teleskopische und regulierbare inbegriffene Erhebungen
- .ES Elevaciones telescópicas regulables integradas

.IT I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. OEM-ALI S.p.A si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
.UK The specifications shown in this document are to be considered not binding. OEM-ALI S.p.A 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 S.p.A. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.
.DE Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Firma OEM-ALI S.p.A. behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.
.ES Los datos técnicos indicados en el presente catalogo no son vinculantes. OEM-ALI S.p.A. se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

oem
The Original Pizza System

OEM-ALI S.P.A. :
VIALE LOMBARDIA 33, BOZZOLO, (MN) - ITALY
TEL. +39 0376 910 511 - FAX +39 0376 920 754
INFO@OEMALI.COM - WWW.OEMALI.COM

ali
GROUP