



PULSAR


The Original Pizza System

 **FORNI STATICI ELETTRICI**
ELECTRIC STATIC OVENS

PULSAR



mod.935
TRICAMERA
TRIPLE CHAMBER
TROIS CHAMBRES
DREIKAMMERN
TRICÂMARA

.IT PULSAR è una gamma di forni ideale per la cottura di pizze da 35 cm di diametro (13"), in quanto le dimensioni del piano cottura sono sviluppate secondo multipli di 35 cm. Le singole camere sono sovrapponibili fino a tre unità e indipendenti, una dall' altra, per quanto riguarda i comandi e la rispettiva alimentazione. Esistono 4 possibili dimensioni camera: 75x73, 75x108, 113x73 oppure 113x108 cm, con capienza da 4 a 9 pizze Ø 35 cm (per ogni camera).

.UK PULSAR is a range of ovens ideal to bake pizzas of 35 cm (13") diameter, as the size of the baking surface is developed according to multiples of 35 cm. The single chambers are stackable up to three units and independent regarding the controls and the power supply. There are 4 possible inside dimensions: 75x73, 75x108, 113x73, 113x108 cm, with a capacity from 4 to 9 pizzas, 35 cm diam. (for each chamber).

.FR PULSAR est une gamme de fours idéale pour la cuisson de pizzas de 35 cm de diamètre (13"), parce que les tailles du plan de cuisson sont élaborées en fonction des multiples de 35 cm. Les chambres sont empilables jusqu'à trois unités et indépendantes l'une de l'autre en ce qui concerne les contrôles et l'alimentation électrique. Il y a 4 tailles disponibles: 75x73, 75x108, 113x73 ou 113x108 cm, intérieurement avec capacité donc à partir de 4 jusqu'à 9 pizzas diam. 35 cm, pour chaque chambre.

.DE PULSAR ist eine Linie von Öfen ideal fuer das Backen von 35 cm Durchmesser Pizzen, weil die Abmessungen der Backfläche mit Vielfache von 35 cm. gebaut werden. Jede Kammer ist stapelbar bis drei und unabhängig fuer die Befehle und die Netzanschluß. Die mögliche Abmessungen sind vier: 75x73, 75x108, 113x73, 113x108 cm, mit einer Kapazität ab 4 bis 9 Pizzen von 35 cm Durchmesser per Kammer.

.ES PULSAR es una gama de hornos ideal para la cocción de pizzas de 35 cm de diametro (13"), porque las medidas del plano de cocción se desarrollan según múltiplos de 35 cm. Cada cámara es superponible hasta tres unidades independientes, la una de la otra, por lo que pertenece los mandos y la alimentación. 4 posibles medidas de la cámara: 75x73, 75x108, 113x73 o 113x108 cm, con capacidad de 4 a 9 pizzas de 35 cm (para cada cámara).

CARATTERISTICHE / FEATURES CARACTÉRISTIQUES / MERKMALE / CARACTERÍSTICAS

.IT Elevate prestazioni di cottura • Cappa integrata in ogni bocca di forno a garanzia di un ottimale tiraggio dei fumi di cottura • Regolazione camino manuale servo assistita • Costruzione interamente in acciaio inox (aiuta la cottura e la doratura del prodotto) • Controllo estremamente intuitivo con 3 manopole per regolare i principali parametri di cottura • Display touch per controllare il funzionamento del forno e modificare ulteriori parametri di lavoro • Funzione di autopulizia • Illuminazione su entrambi i lati del forno a garanzia di un totale controllo visivo della camera di cottura • Vetro panoramico a tutta porta • Porta con doppio vetro (interno ceramificato riflettente, esterno temperato) • Recupero del calore latente sotto il piano di cottura per una cottura uniforme e veloce • Piano in mattone refrattario ad elevato spessore che assicura un'ottima tenuta del calore • Gamma completa per soddisfare le più svariate esigenze • Temperatura max 400°C.

Tutti i forni possono essere dotati di kit motore di aspirazione ed inoltre completabili con supporto a giorno, cella neutra o riscaldata (con le alzate telescopiche integrate regolabili) forniti con ruote di serie.



mod.435
MONOCAMERA
SINGLE CHAMBER
MONO CHAMBRE
EINZELKAMMER
MONOCÁMARA

.UK High baking performances • Integrated intake module, in every baking chamber, so to expel the baking fumes in the best possible way • Manual chimney setting with servo-actuated control • The frame is entirely in S/S (it helps the baking and the browning of the product) • Extremely intuitive control through 3 knobs to adjust the main baking parameters • Touch screen display to control the oven functioning and to modify the working parameters • Self cleaning function • Both sides of the oven are lighted, granting a total visibility inside the baking chamber • Panoramic double glass along the whole door (ceramic reflecting glass inside, temperate glass outside) • Latent heat recovery under the baking surface so to get a fast and uniform baking • High thickness refractory baking surface, granting excellent heat retention • Complete range to meet every need • Max. temperature 400°C.

Every oven can be equipped with a fumes exit kit and it can also be completed with stand, neutral or heated chamber (their height can be regulated through a set of adjustable rises) supplied with wheels.

.DE! Hohe Backensleistung • Integrierte Haube in jeder Backkammer, um einen optimalen Rauchzug zu garantieren • Manuelle servogesteuerte Regelung des Kamins • Der Ofen wird komplett aus Edelstahl gebaut: das hilft das Backen und das Braunen des Produkts • Offensichtliche Steuerung durch 3 Reglerknöpfe, um die Hauptbackenparameter einzustellen • Touch Screen Display, um den Ofenbetrieb zu prüfen und die Betriebsparameter zu ändern • Selbstreinigung • Die Beleuchtung ist auf beiden Seiten des Ofens, um insgesamt die visuelle Kontrolle der Backkammer zu gewährleisten • Doppel Aussichtsglas auf der ganzen Tür (innen ist das Glas mit Keramik und reflektierend, außen ist es temperiert) • Wiederherstellung von latenter Wärme unter der Backfläche für ein gleichmassiges und schnelles Backen • Backfläche aus Schamottstein mit hohe Dicke, die für die ausgezeichnete Wärmedämmung sorgt • Große Auswahl an Abmessungen, um verschiedene Bedürfnisse zu erfüllen. • Max Temperatur 400°C.

Jeder Ofen kann mit dem Rauchsabsaugung Bausatz ergänzt werden und hat als mögliche Zubehöre ein offenes Untergestell, oder eine neutrale oder erwärmte Zelle (mit teleskopischen und regulierbaren inbegriffenen Erhebungen).

.FR Hautes performances de cuisson • Hotte intégrée dans toutes les chambres afin de garantir un tirage optimal des fumées de cuisson • Ouverture cheminée manuelle servo-réglée • Construction entièrement en acier inoxydable, ce qui aide la cuisson et la dorure du produit • Contrôle extrêmement intuitif par 3 boutons qui régulent les principaux paramètres de cuisson • Touch screen display pour contrôler le fonctionnement du four et modifier ultérieurs paramètres de travail • Fonction de auto nettoyage • Éclairage sur les deux côtés du four afin d'assurer un contrôle visuel total de la chambre de cuisson • Porte avec large vitre panoramique double (intérieure en céramique réfléchissante, extérieure trempé) • Récupération de la chaleur latente sous le plan réfractaire pour une cuisson uniforme et rapide • Plan en réfractaire épais qui assure une excellente rétention de la chaleur • Une gamme complète de tailles pour répondre aux besoins divers • Température maxi 400°C.

Tous les fours peuvent être doués de kit moteur d'aspiration et d'accessoires comme supports simples, armoires neutres ou réchauffées (avec rehausses télescopiques intégrées réglables) avec un set standard de roues.

.ES Elevadas prestaciones de cocción • Campana extractora integrada en cada boca del horno a garantía de un óptimo tiro de los humos de cocción • Posibilidad de ajustar la chimenea manualmente con servo mando • Construcción enteramente en acero inox que ayuda la cocción y la doradura del producto • Control muy intuitivo por 3 manoplas para ajustar los principales parametros de cocción • Touch screen display para controlar el funcionamiento del horno y para modificar ultieriores parametros de funcionamiento • Iluminación en los dos lados del horno a garantía de un control visual total de la cámara de cocción • Doble cristal panorámico a toda puerta (interior en cerámica reflexiva, exterior temperado) • Recupero del calor latente bajo el plano de cocción, para una rápida y uniforme cocción • Plano en ladrillo refractario con elevado espesor que asegura una óptima conservación del calor • Completa gama de medidas para satisfacer las más amplias exigencias • Temperatura max 400°C.

Cada horno puede completarse con un motor de aspiración y con soporte abierto, celda neutra o recalentada (con posibilidad de regular su altura por medio de elevaciones telescopicas regulables) y ruedas incluidas.

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

IT. Un controllo estremamente intuitivo con 3 manopole per regolare i principali parametri di cottura. Display touch per controllare il funzionamento del forno e modificare ulteriori parametri di funzionamento.

.UK Extremely intuitive control through 3 knobs to adjust the main baking parameters. Touch screen display to control the oven functioning and to modify the working parameters.

.FR Un contrôle intuitif avec 3 poignées pour régler les principaux paramètres de cuisson. Display touch pour contrôler le fonctionnement du four et modifier ultérieurs paramètres de fonctionnement.

.DE Offensichtliche Steuerung durch 3 Reglerknöpfe, um die Hauptbackparameter einzustellen. Touch Schirm Display, um den Ofenbetrieb zu prüfen und die Betriebsparameter zu ändern.

.ES Control muy intuitivo por 3 manoplas para ajustar los principales parámetros de cocción. Touch screen display para controlar el funcionamiento del horno y para modificar ulteriores parámetros de funcionamiento.

1

Tasto ON/OFF / ON/OFF button
Touche ON/OFF / ON/OFF Druckknopf / ON/OFF botón

2

Tasto Energy Saving - Per comandare al forno la posizione di Stand-by
Energy Saving button - To enter the stand by function
Touche Économie d'énergie - Pour configurer le mode stand-by
Energy Saving Druckknopf - Um die Stand By Funktion einzustellen
Energy saving botón - Para configurar la función de stand by

3

Tasto Timer - Per attivare il Timer
Timer button - To enter the timer
Touche Timer - Pour activer le Timer
Timer Druckknopf - Um den Timer einzustellen
Botón del Timer - Para activar el timer

4

Display
.IT Permette di visualizzare:
Temperatura della camera / Velocità del ventilatore /
Apertura del camino / Impostazioni di settaggio
(temperature, potenze di cielo e platea) /
Count down del Timer.

.UK It allows to display:
Temperature inside the baking chamber /
Fan speed / Chimney opening / Setting parameters
(temperatures, upper and lower power) / Timer countdown.

.FR Vous permet de visualiser:
Température de la chambre / Vitesse du ventilateur /
Ouverture de la cheminée / Paramètres de réglages
(température, puissances du haut et du bas) /
Count Down du Timer.

.DE Er erlaubt die folgende Werte zu zeigen:
Temperatur in der Backkammer /
Geschwindigkeit des Ventilators / Öffnung des Kamins /
Betriebsparameter (Temperatur, untere und obere Leistungen) /
Timer countdown.

.SP Permite la visualización de:
Temperatura en la cámara de cocción /
Velocidad del ventilador / Abertura de la chimenea /
Parámetros del ajuste (temperatura, potencia por arriba
y por abajo) / Cuenta atrás del timer.

5

Tasto Menù / Menù button / Touche Menu
Menü Druckknopf / Botón menú

.IT Permette di regolare:
Velocità aspiratore / Apertura camino / Tempo del Timer /
Autopulizia, Pirolisi / Livello Manutenzione, Service.

.UK It allows to settle:
Exhauster speed / Chimney opening / Timer /
Self-cleaning, pyrolysis / Maintainer, Service level

.FR Vous permet de régler:
Vitesse aspirateur / Ouverture cheminée / Timer
Auto-nettoyage, Pyrolyse / Niveau Entretien, Maintenance

.DE Er erlaubt die folgende Werte einzustellen:
Geschwindigkeit der Absaugung / Öffnung des Kamins /
Timer / Selbstreinigung, Pyrolyse / Waerter, Service Niveau.

.SP Permite de ajustar:
La velocidad de extracción humos / Abertura de la chimenea /
Timer / Auto - limpieza, Pyrolysis / Nivel del service, mantenedor.



6

Regolazione temperatura / Temperature setting
Réglage de la température / Temperaturregelung
Regulación de la temperatura

7

Regolazione Potenza Platea / Upper power setting /
Réglage puissance du sol / Obere Leistung Regelung /
Regulación de la potencia superior

8

Regolazione Potenza Cielo / Lower power setting /
Réglage puissance voûte / Untere Leistung Regelung /
Regulación de la potencia inferior

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

MOD.	COD.	kW Max Volt	DIMENSIONI CAMERA COTTURA	DIMENSIONI ESTERNE	PESO NETTO PESO LORDO	IMBALLO PACKAGE EMBALLAGE VERPACKUNG EMBALAJE	
			INSIDE DIMENSIONS	OUTSIDE DIMENSIONS	NET WEIGHT GROSS WEIGHT		
			DIMENSIONS INTÉRIEURES	DIMENSIONS EXTÉRIEURES	POIDS NET POIDS BRUT		
			INNENMASSE	AUSSENMASSE	NETTO GEWICHT BRUTTO GEWICHT		
			MEDIDAS INTERNAS	MEDIDAS EXTERNAS	PESO NETO PESO BRUTO		
	OMMILLPLUS	kw/volt	cm L x P x H	cm L x P x H	kg	cm L x P x H / m ³	
435/1	OMMILLPLUS 435 E	7,1 400 3N 50	75 x 73 x 15	108 x 108 x 39	155 175	128 x 110 x 56 0,788	x 1
435/2	OMMILLPLUS 435 E x 2	14,2 400 3N 50		108 x 108 x 78	310 350	128 x 110 x 56 0,788	x 2
435/3	OMMILLPLUS 435 E x 3	21,3 400 3N 50		108 x 108 x 117	465 525	128 x 110 x 56 0,788	x 3

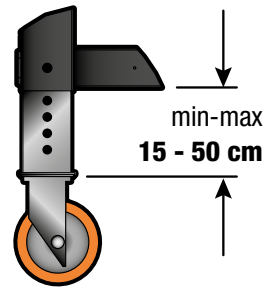
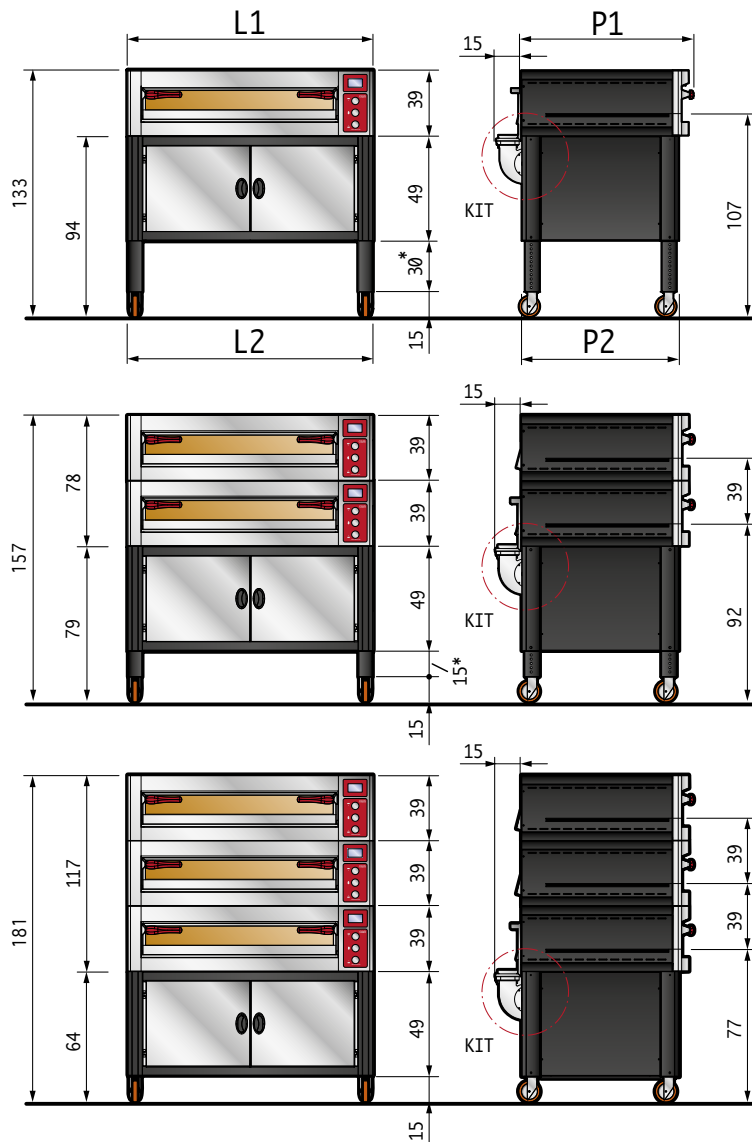
	OMMILLPLUS	kw/volt	cm L x P x H	cm L x P x H	kg	cm L x P x H / m ³	
635 S/1	OMMILLPLUS 635 SE	9,9 400 3N 50	75 x 108 x 15	108 x 146 x 39	193 224	145 x 167 x 50 1,21	x 1
635 S/2	OMMILLPLUS 635 SE x 2	19,8 400 3N 50		108 x 146 x 78	386 448	145 x 167 x 50 1,21	x 2
635 S/3	OMMILLPLUS 635 SE x 3	29,7 400 3N 50		108 x 146 x 117	579 672	145 x 167 x 50 1,21	x 3

	OMMILLPLUS	kw/volt	cm L x P x H	cm L x P x H	kg	cm L x P x H / m ³	
635 L/1	OMMILLPLUS 635 LE	12,8 400 3N 50	113 x 73 x 15	108 x 146 x 39	199 230	165 x 113 x 51 0,95	x 1
635 L/2	OMMILLPLUS 635 LE x 2	25,6 400 3N 50		108 x 146 x 78	398 460	165 x 113 x 51 0,95	x 2
635 L/3	OMMILLPLUS 635 LE x 3	38,4 400 3N 50		108 x 146 x 117	597 525	165 x 113 x 51 0,95	x 3

	OMMILLPLUS	kw/volt	cm L x P x H	cm L x P x H	kg	cm L x P x H / m ³	
935/1	OMMILLPLUS 935 E	17,5 400 3N 50	113 x 108 x 15	146 x 146 x 39	250 281	167 x 146 x 50 1,219	x 1
935/2	OMMILLPLUS 935 E x 2	35 400 3N 50		146 x 146 x 78	500 562	167 x 146 x 50 1,219	x 2
935/3	OMMILLPLUS 935 E x 3	52,5 400 3N 50		146 x 146 x 117	750 843	167 x 146 x 50 1,219	x 3



DIMENSIONI / DIMENSIONS DIMENSIONS / MAßE / MEDIDAS



Passo fori / Holes distance
Distance trous / Löcher Abstand
/ Distancia agujeros
2,5 cm

.IT Alzate telescopiche
integrate regolabili

.UK Integrated adjustable
telescopic rises

.FR Rehausse télescopiques
intégrées réglables

.DE Teleskopische und
regulierbar inbegriffenen
Erhebungen

.ES Elevaciones telescópicas
regulables integradas

* Altezza consigliata
Suggested height
Hauteur recommandée
Vorgeschlagene Höhe
Altura aconsejada

Mod.	Dimensioni interne / Inside dimensions Dimensions intérieures / Innenmasse Medidas internas			Dimensioni esterne / Outside dimensions Dimensions extérieures / Außenmasse Medidas externas		Supporto / Stand Support / Untergestell Soporte	
	L	P	A	L1	P1	L2	P2
435	75	73	15	108	108	110	89,5
635 S	75	108	15	108	146	110	124,5
635 L	113	73	15	146	108	148	89,5
935	113	108	15	146	146	148	124,5

COME LO SCELGO? / HOW TO CHOOSE IT COMMENT LE CHOISIR / WIE WÄHLEN SIE IHREN OFEN AUS / COMO ELIGIR EL HORNO



.IT Per una buona scelta di un forno bisogna considerare più aspetti e noi consigliamo i seguenti:

SPAZIO DISPONIBILE: Componi il tuo forno con tutti gli accessori e verifica di disporre dello spazio sufficiente per alloggiarlo.

FORMATO PIZZA: Verifica la capienza del forno in funzione della pizza che vuoi produrre: tonda diametro 35 cm, 45 cm oppure teglia (60 x 40 cm).

PRODUTTIVITÀ: In funzione del massimo picco di produzione oraria, scegli il no. di camere più adatto alle tue esigenze: vedi in proposito le tabelle di produttività.

.UK To make the right choice of a baking oven, several aspects should be taken into consideration. We suggest to consider the following ones:

AVAILABLE SPACE: Compose your oven with its accessories and check to have room enough to fit it in.

PIZZA DIMENSION: The oven capacity has to be chosen according to the pizza you want to bake: round pizza dia 35 cm or 45 cm, or pizza in baking-tin (60 x 40 cm).

PRODUCTIVITY: The number of chambers has to be chosen according to the customer's needs, i.e. it depends

.FR Pour un bon choix du four vous devez tenir compte de nombreux aspects et nous vous recommandons ce qui suit:

ESPACE DISPONIBLE: Composez votre four avec tous les accessoires et vérifiez que vous avez suffisamment d'espace pour le positionner.

TAILLE PIZZA: Vérifiez la capacité du four selon la pizza que vous voulez produire: ronde diamètre de 35 cm, 45 cm ou en poêle de cuisson (60 x 40 cm).

PRODUCTIVITÉ: Selon le pic de débit horaire, choisissez le nro. de chambres qui convient le mieux à vos besoins: voir en ce qui concerne les tables de productivité.



mod. 435
BICAMERA
DOUBLE CHAMBER
DOUBLE CHAMBRE
DOPPELKAMMER
BICÁMARA

.DE Um den Ofen gut zu wählen, bitte ziehen Sie die folgende Gesichtspunkte in Betracht:

VERFUGBARER RAUM: Setzen Sie den Ofen mit seinen Zubehör zusammen und prüfen ob Sie genügend Raum haben um den Ofen zu stellen.

PIZZA DURCHMESSER: Prüfen Sie bitte die Fassungsvermögen des Ofen in Funktion der gewünschten Pizza: mit Durchmesser cm. 35 oder cm 45 oder in Bleche (60 x 40 cm).

PRODUKTIVITÄT: Im Hinblick auf die Höchstleistung pro Stunde, wählen Sie wie viele Kammern Sie brauchen: bitte sehen Sie die Produktivitätstabelle.

.ES Para elegir bien el horno, es importante valorar unos puntos y estos son los que aconsejamos:

ESPACIO DISPONIBLE: Compon tu horno con sus accesorios y averigua si el espacio es suficiente para su alojamiento.

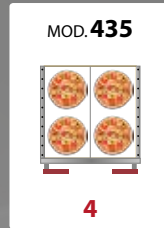
TAMAÑO DE LA PIZZA: Averigua la capacidad del horno considerando qué pizza quieres producir: redonda diam. 35 cm o 45 cm o en bandeja (60 x 40 cm).

PRODUCTIVIDAD: Si consideramos el pico máximo de producción horaria, es posible elegir el nr. de cámaras más apto a vuestras exigencias: se vean las listas de productividad.

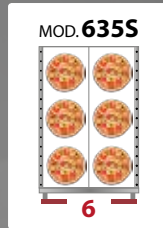
PRODUTTIVITÀ MEDIA ORARIA / AVERAGE HOURLY OUTPUT / DÉBIT HORAIRE MOYEN DURCHSCHNITTLICHE PRODUCTIVITÄT PRO STUNDE / PRODUCTIVIDAD MEDIA POR HORA

Ø
30

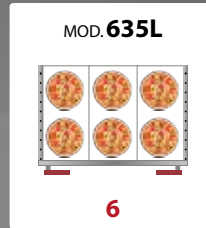
NO. PIZZE/ORA
NO. PIZZAS/HOUR
NO. PIZZAS/HEURE
NO. PIZZEN/STUNDE
NO. PIZZAS/HORA



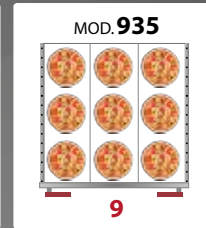
1	40/h
2	80/h
3	120/h



1	60/h
2	120/h
3	180/h



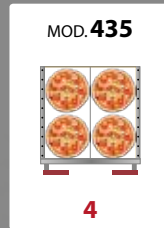
1	60/h
2	120/h
3	180/h



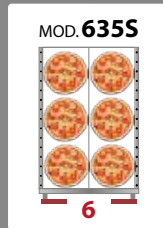
1	90/h
2	180/h
3	270/h

Ø
35

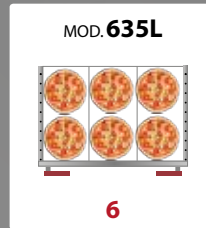
NO. PIZZE/ORA
NO. PIZZAS/HOUR
NO. PIZZAS/HEURE
NO. PIZZEN/STUNDE
NO. PIZZAS/HORA



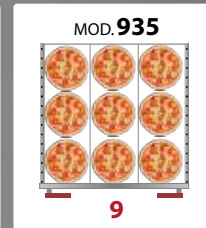
1	40/h
2	80/h
3	120/h



1	60/h
2	120/h
3	180/h



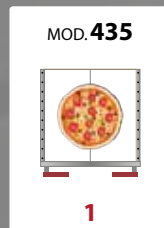
1	60/h
2	120/h
3	180/h



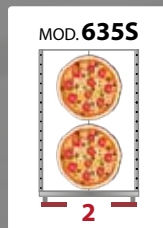
1	90/h
2	180/h
3	270/h

Ø
40

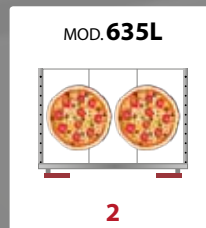
NO. PIZZE/ORA
NO. PIZZAS/HOUR
NO. PIZZAS/HEURE
NO. PIZZEN/STUNDE
NO. PIZZAS/HORA



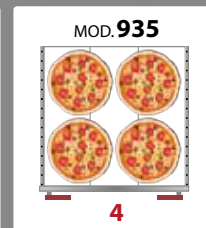
1	6/h
2	12/h
3	18/h



1	12/h
2	24/h
3	36/h



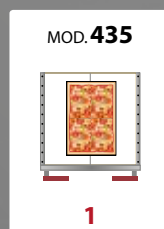
1	12/h
2	24/h
3	36/h



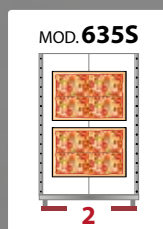
1	24/h
2	48/h
3	72/h

**60
X
40**

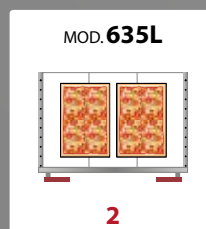
NO. PIZZE/ORA
NO. PIZZAS/HOUR
NO. PIZZAS/HEURE
NO. PIZZEN/STUNDE
NO. PIZZAS/HORA



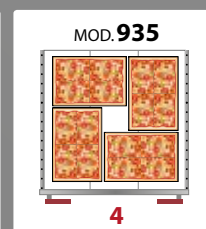
1	4/h
2	8/h
3	12/h



1	8/h
2	16/h
3	24/h



1	8/h
2	16/h
3	24/h



1	16/h
2	32/h
3	48/h

1	MONOCAMERA - SINGLE CHAMBER - MONO CHAMBRE - EINZELKAMMER - MONOCÁMARA
2	BICAMERA - DOUBLE CHAMBER - DOUBLE CHAMBRE - DOPPELKAMMER - BICÁMARA
3	TRICAMERA - TRIPLE CHAMBER - TROIS CHAMBRES - DREIKAMMERN - TRICÁMARA

.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