

Forni elettrici
Electric ovens
Fours électriques
Elektrische Öfen
Hornos eléctricos



DOMITOR PRO

IT • Pizze diametro 30 cm. Cottura diretta sul mattone e indiretta in teglia. Modelli da 4 / 6 / 9 pizze. Modularità fino a 3 camere sovrapposte. Temperatura max 400°C. Regolazione resistenze di cielo e platea indipendenti. Porta in acciaio con vetro ceramizzato. Camera di cottura in lamiera irradiante alluminata. Piano di cottura in materiale refrattario alveolato 14 mm. Isolamento ad alta tenuta termica in fibra ceramica e lana di roccia eco-compatibile. Illuminazione con lampada alogena. Scarico fumi sempre aperto

EN • Pizzas' diameter 30 cm (12"). Baking: direct on firestone or indirect in baking trays. Models for 4/6/9 pizzas. Modularity up to 3 decks. Max temperature 400 °C. Independent control of ceiling and bedplate heating elements. Door in steel with ceramic glass. Baking chamber in alluminated irradiating plate. Baking surface made in 14 mm alveolar refractory stone. High thermal resistance insulation in ceramic fiber and eco-friendly rock wool. Internal lighting with halogen lamp. Smoke exhaust: always open

FR • Diamètre des pizzas : 30 cm. Cuisson directe sur la brique et indirecte en moule. Modèles: pour 4/6/9 pizzas. Modularité jusqu'à 3 chambres superposées. Température max 400°C. Réglage indépendant des résistances de la voûte et du sol. Porte en acier avec vitrocéramique. Chambre de cuisson en plaque rayonnante aluminisée. Surface de cuisson en matériel réfractaire alvéolé nid d'abeilles 14 mm. Isolation: haute étanchéité thermique en fibre céramique et laine de roche écologique. Éclairage avec lampe halogène. Sortie des fumées toujours ouverte

DE • Pizzadurchmesser 30 cm. Art des Backens: direkt auf dem Stein und indirekt in der Pizzaform. Modelle: von 4/6/9 Pizzen. Modularität: bis zu 3 überlappende Kammern. Maximale Temperatur: 400 ° C. Einstellung der Heizungen: oben und unten. Tür: aus Stahl mit Keramikglas. Backkammer: aluminisierte Strahlungsplatte. Backfläche: aus wabenförmigen feuerfesten Material 14 mm. Hohe Wärmeisolierung aus Keramikfasern und umweltfreundlicher Steinwolle. Beleuchtung: Halogenlampe. Rauchabzug: immer offen

ES • Diámetro de las pizzas 30 cm. Cocción directa sobre el ladrillo e indirecta en bandeja . Modelos para 4/6/9 pizzas. Modularidad hasta 3 cámaras superpuestas. Temperatura máxima 400°C. Ajuste independiente de las resistencias del piso y del cielo. Puerta en acero con vidrio cerámico. Cámara de cocción en placa radiante aluminizada. Plano de cocción en material refractario alveola de 14 mm. Alto aislamiento térmico en fibra cerámica y lana de roca ecológica. Iluminación interna por lámpara halógena. Salida de humos: siempre abierta

n°4  Ø 30 430

n°8  Ø 30 830

n°6  Ø 30 630L

n°12  Ø 30 1230L

n°9  Ø 30 930

n°4  Ø 35 435

COMANDI Elettromeccanici
Electromechanical controls
Contrôles électromécaniques
Elektromechanischgesteuerteöfen
Mandos electromecánicos



EM

COMANDI Digitali
Digital controls
Commandes digitales
Digitalgesteuerte Kontrollöfen
Mandos digitales



DG



MODULARITY



1



2



3

NOTE

Le altezze della camera di cottura sono espresse con e senza ribassa-camera montato.

The baking-chamber heights are expressed with and without assembled lowering-chamber device.

Die Höhe der Backkammer wird mit und ohne eingebautes Luftleitblech angegeben.

Les hauteurs de la chambre du cuisson sont exprimées avec et sans le surbaissement-chambre monté.

Las alturas de la cámara de cocción son indicadas con y sin el rebaja-cámara montado.



Mod. Cod.	Produttività oraria Hourly output Production horaire Produktivität Pro Stunde Productividad por hora	kW Max* kW/h**	Alimentazione*** Supply*** Alimentation*** Alimentación*** Anschluss***	Dim. camera cottura/Esterne (L x P x A) Inside/Outside dim. (W x D x H) Dim. intérieures extérieures (L x P x H) Innenmasse Außenmasse (B x T x H) Dim. internas externas (A x P x A)	Dim. Imballo-m³ (L x P x A) Package dim.-m³ (W x D x H) Dim. Emballage-m³ (L x P x H) Verpackung-m³ (B x T x H) Dim. Embalaje-m³ (A x P x A)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight Poids net Poids Brut Nettogewicht BruttoGewicht Peso neto Peso Bruto	Prezzo Price
	-		Volt Hz Ph	cm	cm / m³	kg	€
DOMITOR PRO 430 EM OM08005	4 ø 30 - 32/h	4,4 / 3,6	400 50 3N	63 x 63 x 11,5 88,2 x 82,7 x 34,3 (+4,7)****	96 x 97 x 52 0,48	85 / 94	2.200
DOMITOR PRO 430 DG OM08009	1 ø 45 - 5/h				96 x 97 x 52 0,48	80 / 90	2.300
	1 60x40 - 3/h						
DOMITOR PRO 830 EM OM08014	4 ø 30 - 64/h	8,8 / 7,1	400 50 3N	63 x 63 x 11,5 88,2 x 82,7 x 68,6 (+4,7)****	97 x 96 x 86 0,8	158 / 166	3.740
DOMITOR PRO 830 DG OM08015	1 ø 45 - 10/h						3.940
	1 60x40 - 6/h						
DOMITOR PRO 630L EM OM08006	6 ø 30 - 48/h	7,8 / 5,2	400 50 3N	94,3 x 63 x 11,5 119,6 x 82,7 x 34,3 (+4,7)****	126 x 97 x 50 0,6	104 / 118	3.300
DOMITOR PRO 630L DG OM08010	2 ø 45 - 10/h				126 x 97 x 50 0,6	105 / 117	3.400
	2 60x40 - 6/h						
DOMITOR PRO 1230L EM OM08016	6 ø 30 - 96/h	15,6 / 10,2	400 50 3N	94,3 x 63 x 11,5 119,6 x 82,7 x 68,6 (+4,7)****	126 x 97 x 88 1,07	208 / 218	5.600
DOMITOR PRO 1230L DG OM08017	2 ø 45 - 20/h						5.800
	2 60x40 - 12/h						
DOMITOR PRO 930 EM OM08008	9 ø 30 - 72/h	12 / 6,7	400 50 3N	94,3 x 93,7 x 11,5 119,6 x 112,7 x 34,3 (+4,7)****	126 x 127 x 56 0,9	134 / 149	3.800
DOMITOR PRO 930 DG OM08012	4 ø 45 - 20/h				126 x 127 x 56 0,9	141 / 151	4.000
	2 60x40 - 6/h						

mod. DOMITOR ø 35 EM/DG

DOMITOR 435 EM OM06582	4 ø 35 - 32/h	6 / 3,6	400 50 3N	75 x 73 x 11,5 107 x 108 x 40	131 x 116 x 56 0,844	98 / 119	2.500
DOMITOR 435 DG OM06583							2.650

*kW Max = Potenza nominale (massima installata utilizzabile) - **kW/h = Consumo medio orario - ***Voltaggi speciali a richiesta - ****Sporgenza camino

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

*kW Max = Puissance nominale (maximale installée utilisable) - **kW/h = Consommation horaire moyenne - ***Voltages spéciaux sur demande - ****Saillie de la cheminée

*kW Max = Nennleistung (Maximal installierte nutzbare Leistung) - **kW/h = Durchschnittlicher Stundenverbrauch - ***Auf Wunsch: besondere Spannungen - ****Kamin-Vorsprung

*kW Max = Potencia nominal (máxima instalada disponible) - **kW/h = Consumo medio por hora - ***Voltajes especiales disponibles - ****Saliente de la chimenea