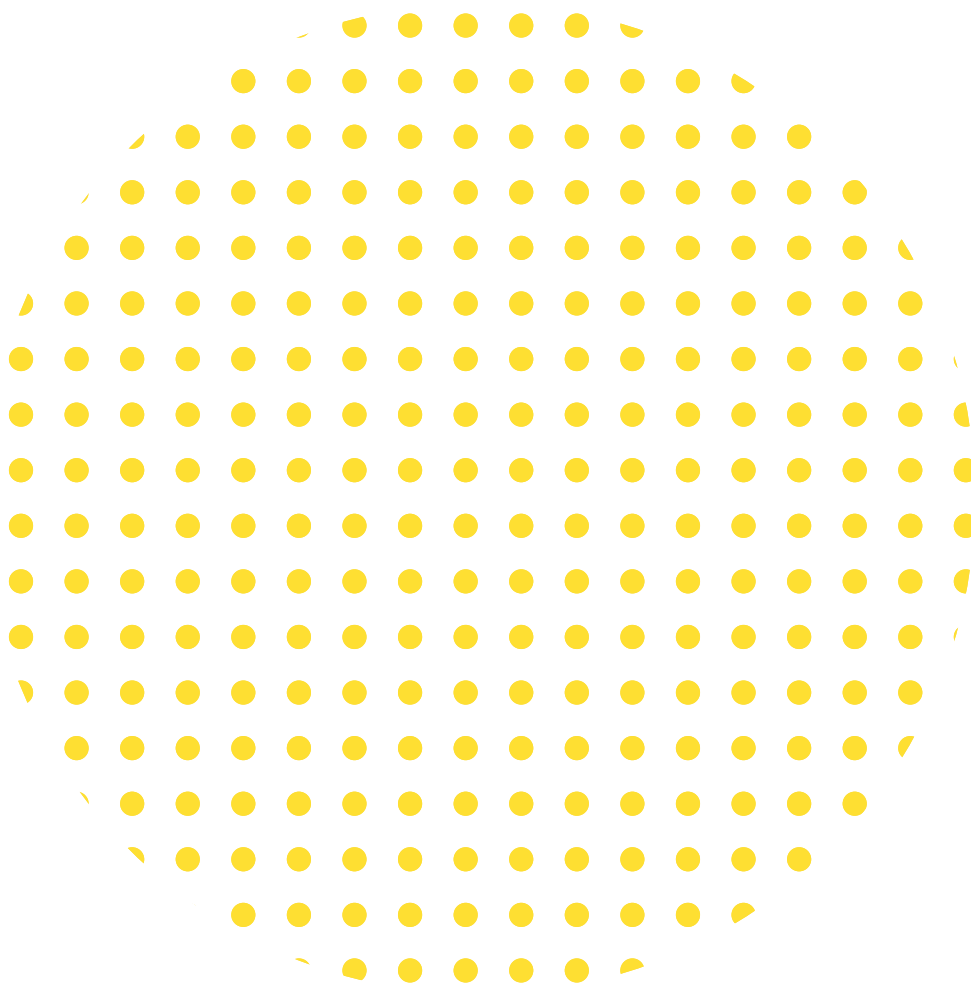




Ottimade

MIXERS

CATALOGUE 2020-2021



**“Made in Italy”
is Ottimade’s
strength.
Synonymous
of reliability
and accuracy.**

Ciò che dà forza al
prodotto Ottimade è
una garanzia “Made
in Italy”, sinonimo di
affidabilità e precisione.

Die Stärke Ottimade-
Produkte ist ein
“Made in Italy”
Garantie Synonym für
Zuverlässigkeit und
Präzision.

Ce qui donne force au
produit Ottimade est
une garantie “Made in
Italy”, synonymes de
fiabilité et précision.

Lo que da fuerza al
producto Ottimade
es la garantía “Made
in Italy”, sinónimo
de confiabilidad y
precisión.

Сильной стороной
производства
Ottimade является
ее итальянское
происхождение,
что гарантирует
надежность и точность.

A decorative background consisting of a field of yellow dots of varying sizes, arranged in a pattern that resembles a stylized 'C' or a partial circle, with the dots being more densely packed on the left and right sides and sparser in the center.

Optimade

ELAS - ELAS TRIFASE \ ASTRA - ASTRA TRIFASE SERIES

SPIRAL MIXER

Fixed head and bowl / Rising top and extractable bowl

Impastatrici a spirale | Testa e vasca fissa / Testa ribaltabile e vasca estraibile

Spiral - Teigknetmaschinen | Festen Kopf und Wanne / Hebbarem Kopf und herausnehmbarer Wanne

Pétrins à spirale | Tête et cuve fixe / Tête basculante et cuve extractible

Amasadoras de espiral | Cabeza y artesa fija / Cabeza abatible y artesa extraíble

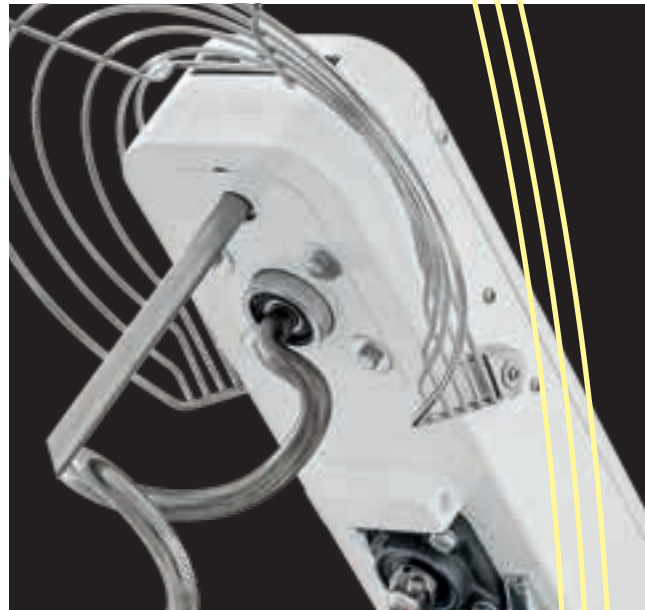
Машина тестомесильная | фиксированная траверса и несъемная дежа / подъемная траверса и съемная дежа



The spiral mixer is the ideal equipment for pizzerias, bakeries and families. The particular shape of the spiral allows obtaining a perfectly mixed dough in few minutes. The bowl, the spiral, the central column and the protection grid are made of stainless steel. The gearbox is particularly silent as it is made of oil bath gearmotor. All the equipment are equipped with dough-breaker. The mixers can be equipped with a single- phase motor or a three phases one. On request, two speeds are available on three-phases motors. Special voltages are available on request as well.

L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per pizzerie, panetterie e famiglie. La forma particolare della spirale consente di ottenere impasti perfettamente amalgamati in pochi minuti. La vasca, la spirale, il piantone centrale e la griglia di protezione sono in acciaio inox. Il sistema di trasmissione è particolarmente silenzioso in quanto è realizzato con motoriduttore a bagno d'olio. Tutte le macchine hanno in dotazione lo spaccapasta. Le impastatrici possono essere dotate di: motore monofase, motore trifase. Su richiesta: motore trifase a 2 velocità, motore con voltaggi speciali.

Die Spiralteigknetmaschine ist die ideale Maschine für Pizzeria, Bäckerei und für die Familie. Die besondere Form der Spirale erlaubt ein perfekter Teig in einigen Minuten. Die Wanne, die zentrale Stange, das Schutzgitter sind aus rostfreiem Stahl. Der Antrieb ist besonders lautlos, denn sie hat ein Ölbaduntersetzungsgetriebe. Alle Maschinen haben den Teigbrecher. Die Spiralteigknetmaschinen können mit folgendem ausgerüstet sein: einphasiger Motor, dreiphasiger Motor. Auf Anfrage: dreiphasiger Motor mit zwei Geschwindigkeiten, Motor mit besonderen Spannungen.



La pétrin à spirale est la machine idéale pour pizzerias, boulangeries et familles. La forme particulière de la spirale permet d'avoir un pétrissage parfaitement amalgamé en peu de minutes. La cuve, la spirale, la colonne centrale et la grille de protection sont en acier inox. Le système de transmission est particulièrement silencieux, car il est réalisé avec motoréducteur à bain d'huile. Toutes les machines sont équipées de coupepâte. Les pétrins peuvent être équipés par: moteur monophasé, moteur triphasé. Sur demande: moteur triphasé avec 2 vitesses, moteur avec voltage spéciale.

La amasadora a espiral es la máquina ideal para pizzerías, panaderías y familias. La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amalgamadas en pocos minutos. La artesa, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable. El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor al baño de aceite. Todas las máquinas incluyen cortapastas de serie. Las amasadoras pueden estar equipadas con: motor monofásico, motor trifásico. Bajo pedido: motor trifásico con 2 velocidades, motor con voltajes especiales.

Спиральная тестомесильная машины - это идеальное решение для пиццерий, хлебопекарен, а также для использования в домашних условиях. Спираль особой формы дает возможность за несколько минут получить совершенно однородное тесто. Дежа, спираль, центральная стойка и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали. Система передачи практически бесшумная благодаря использованию редукторного двигателя с масляной ванной. Все машины дополнительно оборудованы насадкой для взбивания теста. На тестомесильных машинах может быть установлен: - однофазный двигатель - трехфазный двигатель. По заказу: - трехфазный двигатель с 2 скоростями - двигатель со специальным напряжением.

SPIRAL MIXER

Fixed head and bowl

**Impastatrici a spirale** | Testa e vasca fissa**Spiral - Teigknetmaschinen** | Festen Kopf und Wanne**Pétrins à spirale** | Tête et cuve fixe**Amasadoras de espiral** | Cabeza y artesa fija**Машина тестомесильная** | фиксированная траверса и несъемная дежа

ELAS 5

ELAS 10

ELAS 15
ELAS TRIFASE 15ELAS 20
ELAS TRIFASE 20**Special motors at 60Hz available on request**

Disponibile motore con frequenza 60Hz

Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz

Disponible moteur avec fréquence 60Hz

Disponibile motor con frecuencia 60Hz

Возможный двигатель с частотой 60Гц

**ELAS
TRIFASE****ELAS
TRIFASE**

> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	5,0	8,0	12,0	17,0
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	7,0	10,0	16,0	22,0
> Dough / hour > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa / hora > Тесто / час	kg	29,0	35,0	48,0	56,0
> Bowl diameter > Diámetro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	24,0	26,0	32,0	36,0
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230	230	230/400	230/400
> Power (speed 1) > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	kW	0,37	0,37	0,75	0,75
		Hp	0,50	0,50	1,00	1,00
> Power (speed 2) > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2)	kW	-	-	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10
		Hp	-	-	1,00	1,50
> Equipment dimensions > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W D H	28,0 59,0 58,0	29,0 59,0 58,0	38,5 67,0 72,5	38,5 67,0 72,5
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	39,0 65,0 70,0	39,0 65,0 70,0	45,0 76,0 80,0	45,0 76,0 80,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	37,5	40,0	59,0	62,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	45,0	47,5	67,0	70,0

ELAS Monofase | Single phase | Einphasiger | Monophasé | Monofásica | Однофазный

ELAS TRIFASE | Trifase | Three-phase | Dreiphasiger | Triphasé | Trifásica | Трехфазный



ELAS 30
ELAS TRIFASE 30



ELAS 40
ELAS TRIFASE 40



ELAS 50
ELAS TRIFASE 50



ELAS TRIFASE 60

Available special engine 60Hz

Disponibile motore con frequenza 60Hz
 Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz
 Disponible moteur avec fréquence 60Hz
 Disponible motor con frecuencia 60Hz
 Возможный двигатель с частотой 60Гц

			 ELAS TRIFASE	 ELAS TRIFASE	 ELAS TRIFASE	 ELAS TRIFASE
> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	25,0	35,0	42,0	48,0
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	32,0	41,0	48,0	60,0
> Dough / hour > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa por hora > Тесто / час	kg	88,0	112,0	128,0	144,0
> Bowl diameter > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	40,0	45,0	45,0	50,0
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230/400	230/400	230/400	400
> Power (speed 1) > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	kW	1,10	1,10	1,50	1,80
		Hp	1,50	1,50	2,00	2,50
> Power (speed 2) > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2)	kW	1,30 -1,70	1,30 -1,70	1,50 - 2,20	1,50 - 2,20
		Hp	1,75	2,30	2,00	2,00 - 3,00
> Equipment dimensions > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W	43,5	48,0	48,0	53,5
		D	75,0	82,0	80,5	96,0
		H	81,0	85,0	85,0	91,5
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W	49,5	55,0	55,0	61,5
		D	77,5	84,0	84,0	103,5
		H	86,0	90,0	90,0	97,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	82,0	92,0	98,0	148,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	91,0	103,0	109,0	180,0

ELAS Monofase | Single phase | Einphasiger | Monophasé | Monofásica | Однофазный

ELAS TRIFASE | Trifase | Three-phase | Dreiphasiger | Triphasé | Trifásica | Трёхфазный

SPIRAL MIXER

Rising top and extractable bowl

Impastatrici a spirale | Testa ribaltabile e vasca estraibile**Spiral - Teignetmaschinen** | Hebbarem Kopf und herausnehmbarer

Wanne

Pétrins à spirale | Tête basculante et cuve extractible**Amasadoras de espiral** | Cabeza abatible y artesa extraíble**Машина тестомесильная** | Подъемная траверса и съемная дежа

ASTRA 5

ASTRA 10

ASTRA 15
ASTRA TRIFASE 15ASTRA 20
ASTRA TRIFASE 20**Special motors at 60Hz available on request**

Disponibile motore con frequenza 60Hz

Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz

Disponible moteur avec fréquence 60Hz

Disponibile motor con frecuencia 60Hz

Возможный двигатель с частотой 60Гц

ASTRA
TRIFASEASTRA
TRIFASE

> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	5,0	8,0	12,0	17,0
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	7,0	10,0	16,0	22,0
> Dough / hour > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa por hora > Тесто / час	kg	29,0	35,0	48,0	56,0
> Bowl diameter > Diámetro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	24,0	26,0	32,0	36,0
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230	230	230/400	230/400
> Power (speed 1) > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	kW	0,37	0,37	0,75	0,75
		Hp	0,50	0,50	1,00	1,00
> Power (speed 2) > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2)	kW	-	-	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10
		Hp	-	-	1,00	1,50
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W	30,0	30,0	39,0	39,0
		D	60,0	60,0	67,0	67,0
		H	64,5	64,5	73,5	73,5
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W	39,0	39,0	45,0	45,0
		D	65,0	65,0	76,0	76,0
		H	70,0	70,0	80,0	80,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	58,0	56,0	71,5	81,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	60,0	60,0	85,0	85,0

ASTRA Monofase | Single phase | Einphasiger | Monophasé | Monofásica | Однофазный

ASTRA TRIFASE Trifase | Three-phase | Dreiphasiger | Triphasé | Trifásica | Трехфазный



ASTRA 30
ASTRA TRIFASE 30



ASTRA 40
ASTRA TRIFASE 40



ASTRA 50
ASTRA TRIFASE 50

Special motors at 60Hz available on request

Disponibile motore con frequenza 60Hz
 Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz
 Disponible moteur avec fréquence 60Hz
 Disponible motor con frecuencia 60Hz
 Возможный двигатель с частотой 60Гц



> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	25,0	35,0	42,0
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	32,0	41,0	48,0
> Dough / hour > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa por hora > Тесто / час	kg	88,0	102,0	128,0
> Bowl diameter > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	40,0	45,0	45,0
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	400	400	400
> Power (speed 1) > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	kW	1,10	1,10	1,50
		Hp	1,50	1,50	2,00
> Power (speed 2) > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2)	kW	1,30 - 1,70	1,30 - 1,70	1,50 - 2,20
		Hp	1,75	2,30	2,00
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W	43,5	48,0	48,0
		D	75,0	81,5	80,0
		H	81,0	85,0	85,0
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W	49,5	55,0	55,0
		D	77,5	84,0	84,0
		H	86,0	90,0	90,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	95,0	114,0	108,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	103,0	121,0	129,0

ASTRA Monofase | Single phase | Einphasiger | Monophasé | Monofásica | Однофазный

ASTRA TRIFASE Trifase | Three-phase | Dreiphasiger | Triphasé | Trifásica | Трёхфазный

ELAS VAR \ ASTRA VAR SERIES

SPIRAL MIXER

Fixed head and bowl with inverter / Rising top and extractable bowl with inverter

Impastatrici a spirale | Testa e vasca fissa con variatore / Testa ribaltabile e vasca estraibile con variatore

Spiral - Teigknetmaschinen | Festen Kopf und Wanne mit Regler / Hebbarem Kopf und herausnehmbarer Wanne mit Regler

Pétrins à spirale | Tête et cuve fixe avec variateur / Tête basculante et cuve

extractible avec variateur

Amasadoras de espiral | Cabeza y artesa fija con variador / Cabeza abatible y artesa extraíble con variador

Машина тестомесильная | Фиксированная траверса и несъемная дежа с инвертором / Подъемная траверса и съемная дежа с инвертором



The spiral mixer is the ideal equipment for pizzerias, bakeries and families. The particular shape of the spiral allows obtaining a perfectly mixed dough in few minutes. The bowl, the spiral, the central column and the protection grid are made of stainless steel. The gearbox is particularly silent as it is made of oil bath gearmotor. All the equipment are equipped with dough-breaker. The spiral mixers are equipped with speed controller.

L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per pizzerie, panetterie e famiglie. La forma particolare della spirale consente di ottenere impasti perfettamente amalgamati in pochi minuti. La vasca, la spirale, il piantone centrale e la griglia di protezione sono in acciaio inox. Il sistema di trasmissione è particolarmente silenzioso in quanto è realizzato con motoriduttore a bagno d'olio. Tutte le macchine hanno in dotazione lo spaccapasta. Le impastatrici sono dotate di variatore di velocità.

Die Spiralteigknetmaschine ist die ideale Maschine für Pizzeria, Bäckerei und für die Familie. Die besondere Form der Spirale erlaubt ein perfekter Teig in einigen Minuten. Die Wanne, die zentrale Stange, das Schutzgitter sind aus rostfreiem Stahl. Der Antrieb ist besonders lautlos, denn sie hat ein Ölbaduntersetzungsgetriebe. Alle Maschinen haben den Teigbrecher. Alle Teigknetmaschinen sind mit Drehzahlregelung ausgestattet.



La pétrin à spirale est la machine idéale pour pizzerias, boulangeries et familles. La forme particulière de la spirale permet d'avoir un pétrissage parfaitement amalgamé en peu de minutes. La cuve, la spirale, la colonne centrale et la grille de protection sont en acier inox. Le système de transmission est particulièrement silencieux, car il est réalisé avec motoréducteur à bain d'huile. Toutes les machines sont équipées de coupepâte. Les pétrins à spirale sont équipés de variateur de vitesse.

La amasadora a espiral es la máquina ideal para pizzerías, panaderías y familias. La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amalgamadas en pocos minutos. La artesa, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable. El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor al baño de aceite. Todas las máquinas incluyen cortapastas de serie. Las amasadoras de espiral son equipadas con variador de velocidad.

Спиральная тестомесильная машины - это идеальное решение для пиццерий, хлебопекарен, а также для использования в домашних условиях. Спираль особой формы дает возможность за несколько минут получить совершенно однородное тесто. Дежа, спираль, центральная стойка и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали. Система передачи практически бесшумная благодаря использованию редукторного двигателя с масляной ванной. Все машины дополнительно оборудованы насадкой для взбивания теста. Все тестомесительные машины оборудованы регулятором скорости.

SPIRAL MIXER

Fixed head and bowl



Impastatrici a spirale | Testa e vasca fissa

Spiral - Teigknetmaschinen | Festen Kopf und Wanne





Pétrins à spirale | Tête et cuve fixe

Amasadoras de espiral | Cabeza y artesa fija

Машина тестомесильная | фиксированная траверса и несъемная дежа

ELAS VAR 15

ELAS VAR 20

		 		 	
> Dough weigh	> Poids pâte	kg	12,0	17,0	
> Peso pasta	> Peso de la masa				
> Gewicht des Teiges	> Вес теста				
> Capacity	> Capacité	Lt	16,0	22,0	
> Capacità	> Capacidad				
> Fassungsvermögen	> Емкость				
> Dough / hour	> Pâte / heure	kg	48,0	56,0	
> Impasto ora	> Masa / hora				
> Teig / Stunde	> Тесто / час				
> Bowl diameter	> Diamètre cuve	cm	32,0	36,0	
> Diametro vasca	> Diámetro de la artesa				
> Wanne Durchmesser	> Диаметр дежи				
> Power supply	> Alimentation	volt	230	230	
> Alimentazione	> Alimentación				
> Leistung	> Питание				
> Power	> Puissance (vitesse 1)	kW	0,75	0,75	
> Potenza (velocità 1)	> Potencia (velocidad 1)	Hp	1,0	1,0	
> Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Мощность (Скорость 1)				
> Frequency	> Frecuencia	Hz	50/60	50/60	
> Frecuenza	> Frecuenz				
> Fréquence	> Частота				
> Machine sizes	> Dimensions machine	W	38,5	38,5	
> Dimensioni macchina	> Medidas de la máquina	D	67,0	67,0	
> Maschine Abmessungen	> Размеры машины	H	72,5	72,5	
> Packing dimensions	> Dim. emballage	W	45,0	45,0	
> Dimensioni imballo	> Medidas del embalaje	D	76,0	76,0	
> Verpackungsabmessungen	> Размеры упаковки	H	80,0	80,0	
> Net weight	> Poids net	kg	59,0	62,0	
> Peso netto	> Peso neto				
> Nettogewicht	> Вес-нетто				
> Gross weight	> Poids brut	kg	67,0	70,0	
> Peso lordo	> Peso bruto				
> Bruttogewicht	> Вес-брутто				











ELAS VAR 30

ELAS VAR 40

ELAS VAR 50

ELAS VAR 60

			 	 	 	 
> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	25,0	35,0	42,0	48,0
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	32,0	41,0	48,0	60,0
> Dough / hour > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa por hora > Тесто / час	kg	88,0	112,0	128,0	144,0
> Bowl diameter > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	40,0	45,0	45,0	50,0
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230	230	230	230
> Power > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	kW	1,1	1,1	1,5	1,8
		HP	1,5	1,5	2,0	2,5
> Frequency > Frecuenza > Fréquence	> Frecuencia > Frecuenz > Частота	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W	43,5	48,0	48,0	53,5
		D	75,0	82,0	80,5	96,0
		H	81,0	85,0	85,0	91,5
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W	49,5	55,0	55,0	61,5
		D	77,5	84,0	84,0	103,5
		H	86,0	90,0	90,0	97,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	82,0	92,0	98,0	148,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	91,0	103,0	109,0	180,0

SPIRAL MIXER

Rising top and extractable bowl

Impastatrici a spirale | Testa ribaltabile e vasca estraibile

Spiral - Teigknetmaschinen | Hebbarem Kopf und herausnehmbarer

Wanne

Pétrins à spirale | Tête basculante et cuve extractible





Amasadoras de espiral | Cabeza abatible y artesa extraíble

Машина тестомесильная | Подъемная траверса и съемная дежа



ASTRA VAR 15

ASTRA VAR 20

		 		 	
> Dough weigh	> Poids pâte	kg	12,0	17,0	
> Peso pasta	> Peso de la masa				
> Gewicht des Teiges	> Вес теста				
> Capacity	> Capacité	Lt	16,0	22,0	
> Capacità	> Capacidad				
> Fassungsvermögen	> Емкость				
> Dough / hour	> Pâte / heure	kg	48,0	56,0	
> Impasto ora	> Masa / hora				
> Teig / Stunde	> Тесто / час				
> Bowl diameter	> Diamètre cuve	cm	32,0	36,0	
> Diametro vasca	> Diámetro de la artesa				
> Wanne Durchmesser	> Диаметр дежи				
> Power supply	> Alimentation	volt	230	230	
> Alimentazione	> Alimentación				
> Leistung	> Питание				
> Power	> Puissance (vitesse 1)	kW	0,75	0,75	
> Potenza (velocità 1)	> Potencia (velocidad 1)				
> Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Мощность (Скорость 1)	Hp	1,0	1,0	
> Frequency	> Frecuencia	Hz	50/60	50/60	
> Frecuenza	> Frecuenz				
> Fréquence	> Частота				
> Machine sizes	> Dimensions machine	W	39,0	39,0	
> Dimensioni macchina	> Medidas de la máquina	D	67,0	67,0	
> Maschine Abmessungen	> Размеры машины	H	73,5	73,5	
> Packing dimensions	> Dim. emballage	W	45,0	45,0	
> Dimensioni imballo	> Medidas del embalaje	D	76,0	76,0	
> Verpackungsabmessungen	> Размеры упаковки	H	80,0	80,0	
> Net weight	> Poids net	kg	71,5	81,0	
> Peso netto	> Peso neto				
> Nettogewicht	> Вес-нетто				
> Gross weight	> Poids brut	kg	85,0	85,0	
> Peso lordo	> Peso bruto				
> Bruttogewicht	> Вес-брутто				









ASTRA VAR 30



ASTRA VAR 40



ASTRA VAR 50

			 	 	 
> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	25,0	35,0	42,0
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	32,0	41,0	48,0
> Dough / hour > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa por hora > Тесто / час	kg	88,0	102,0	128,0
> Bowl diameter > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	40,0	45,0	45,0
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230	230	230
> Power > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	kW	1,1	1,1	1,5
		HP	1,5	1,5	2,0
> Frequency > Frecuenza > Fréquence	> Frecuencia > Frecuenz > Частота	Hz	50/60	50/60	50/60
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W	43,5	48,0	48,0
		D	75,0	81,5	80,0
		H	81,0	85,0	85,0
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W	49,5	55,0	55,0
		D	77,5	84,0	84,0
		H	86,0	90,0	90,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	95,0	114,0	108,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	103,0	121,0	129,0

ELAS TRIFASE H2O - ASTRA TRIFASE H2O SERIES

INCREASED SPEED SPIRAL MIXER

Fixed head and bowl / Rising top and extractable bowl

Impastatrici a spirale con velocità aumentata | Testa e vasca fissa /
Testa ribaltabile e vasca estraibile

Teigknetmaschinen mit beschleunigter Geschwindigkeit |

Festen Kopf und Wanne / Hebbarem Kopf und herausnehmbarer Wanne

Vitesse augmentée pour pétrins à spirale | Tête et cuve fixe /

Tête basculante et cuve extractible

Mayor velocidad para amasadoras de espiral | Cabeza y artesa fija /
Cabeza abatible y artesa extraíble

Тестомесильные машины с ускоренной скоростью | фиксированная
траверса и несъемная дежа / подъемная траверса и съемная дежа



Equipped with the “increased speed” function, the mixers of the H2O range prepare perfectly mixed dough with percentages of hydration up to 85%. Ideal for pizzerias and bakeries, the H2O mixers are silent and easy to use. The bowl, spiral, dough-breaker and safety grid are made of stainless steel.

Dotate della funzione “velocità aumentata”, le impastatrici della linea H2O preparano impasti perfettamente amalgamati con percentuali di idratazione fino all'85%. Ottimali per pizzerie e panetterie, le impastatrici H2O sono silenziose e facili da utilizzare. Vasca, spirale, spaccapasta e griglia di protezione sono realizzate in acciaio inox.

Ausgestattet mit der Funktion „erhöhte Geschwindigkeit“ bereiten die Teigknetmaschinen der H2O-Linie perfekt amalgamierte Mischungen zu, mit einem Hydratationsprozentsatz von bis zu 85%. Bestens geeignet für Pizzerien und Bäckereien, sind die Teigknetmaschinen H2O leise und auch leicht zu bedienen. Wanne, Spirale, Teigknetter und Schutzgitter sind aus Edelstahl.

**Increased speed**

Velocità aumentata
 Gesteigerte Geschwindigkeit
 Vitesse augmentée
 Mayor velocidad
 Увеличенная скорость

Équipés de la fonction « augmentation de la vitesse », les malaxeurs de la série H2O préparent des pâtes parfaitement amalgamées avec des pourcentages d'hydratation jusqu'à 85%. Idéaux pour les pizzerias et les boulangeries, les pétrins H2O sont silencieux et faciles à utiliser. La cuve, la spirale, le coupe-pâte et la grille de protection sont en acier inoxydable.

Provistas de la función "velocidad aumentada", las mezcladoras de la línea H2O preparan amasijos perfectamente amalgamados con porcentajes de hidratación de hasta el 85%. Óptimas para pizzerías y panaderías, las amasadoras H2O son silenciosas y fáciles de usar. Arteza, espiral, cortapasta y rejilla de protección están realizados en acero inoxidable.

Оснащенные функцией «повышенная скорость», тестомесы линии H2O готовят очень однородное тесто с процентным содержанием влаги до 85%. Оптимальные для пиццерий и пекарен тестомесы линии H2O просты в использовании. Чаша, спиральная насадка, тестовальцовочное устройство и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали.

SPIRAL MIXER

Fixed head and bowl



Impastatrici a spirale | Testa e vasca fissa

Spiral - Teigknetmaschinen | Festen Kopf und Wanne

Pétrins à spirale | Tête et cuve fixe

Amasadoras de espiral | Cabeza y artesa fija

Машина тестомесильная | фиксированная траверса и несъемная дежа

ELAS TRIFASE H20 15

ELAS TRIFASE H20 20

Special motors at 60Hz available on request

Disponibile motore con frequenza 60Hz

Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz

Disponibile moteur avec fréquence 60Hz

Disponibile motor con frecuencia 60Hz

Возможный двигатель с частотой 60Гц



> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	12,0	17,0
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	16,0	22,0
> Dough / hour > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa por hora > Тесто / час	kg / h	48,0	56,0
> Bowl diametre > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diametre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	32,0	36,0
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	400	400
> Power (speed 1) > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	kW	0,75	0,75
		Hp	1,00	1,00
> Power (speed 2) > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2)	kW	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10
		Hp	1,00	1,50
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W	38,5	38,5
		D	67,0	67,0
		H	72,5	72,5
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W	45,0	45,0
		D	76,0	76,0
		H	80,0	80,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	59,0	62,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	67,0	70,0

ELAS TRIFASE Trifase | Three-phase | Dreiphasiger | Triphasé | Trifásica | Трехфазный



Increased Speed | Velocità aumentata | Gesteigerte Geschwindigkeit |
Vitesse augmentée | Mayor Velocidad | увеличенная скорость



ELAS TRIFASE H2O 30

ELAS TRIFASE H2O 40

ELAS TRIFASE H2O 50

ELAS TRIFASE H2O 60

Special motors at 60Hz available on request

Disponibile motore con frequenza 60Hz
 Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz
 Disponible moteur avec fréquence 60Hz
 Disponible motor con frecuencia 60Hz
 Возможный двигатель с частотой 60Гц



> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	25,0	35,0	42,0	48,0
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	32,0	41,0	48,0	60,0
> Dough / hour > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa por hora > Тесто / час	kg/h	88,0	112,0	128,0	144,0
> Bowl diametre > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diametre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	40,0	45,0	45,0	50,0
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	400	400	400	400
> Power (speed 1) > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	kW	1,10	1,10	1,50	1,80
		Hp	1,50	1,50	2,00	2,50
> Power (speed 2) > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2)	kW	1,30 - 1,70	1,30 - 1,70	1,50 - 2,20	1,50 - 2,20
		Hp	1,75	2,30	2,00	2,00 - 3,00
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W	43,5	48,0	48,0	53,5
		D	75,0	82,0	80,5	96,0
		H	81,0	85,0	85,0	91,5
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W	49,5	55,0	55,0	61,5
		D	77,5	84,0	84,0	103,5
		H	86,0	90,0	90,0	97,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	82,0	92,0	98,0	148,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	91,0	103,0	109,0	180,0

ELAS TRIFASE Trifase | Three-phase | Dreiphasiger | Triphasé | Trifásica | Трёхфазный

Increased Speed | Velocità aumentata | Gesteigerte Geschwindigkeit |
 Vitesse augmentée | Mayor Velocidad | увеличенная скорость

SPIRAL MIXER

Rising top and extractable bowl

Impastatrici a spirale | Testa ribaltabile e vasca estraibile

Spiral - Teigknetmaschinen | Hebbarem Kopf und herausnehmbarer

Wanne

Pétrins à spirale | Tête basculante et cuve extractible

Amasadoras de espiral | Cabeza abatible y artesa extraíble

Машина тестомесильная | Подъемная траверса и съемная дежа



ASTRA TRIFASE H20 15



ASTRA TRIFASE H20 20

Special motors at 60Hz available on request

Disponibile motore con frequenza 60Hz

Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz

Disponible moteur avec fréquence 60Hz

Disponibile motor con frecuencia 60Hz

Возможный двигатель с частотой 60Гц



> Dough weigh	> Poids pâte	kg	12,0	17,0			
> Peso pasta	> Peso de la masa						
> Gewicht des Teiges	> Вес теста						
> Capacity	> Capacité	Lt	16,0	22,0			
> Capacità	> Capacidad						
> Fassungsvermögen	> Емкость						
> Dough / hour	> Pâte / heure	kg / h	48,0	56,0			
> Impasto ora	> Masa por hora						
> Teig / Stunde	> Тесто / час						
> Bowl diametre	> Diametre cuve	cm	32,0	36,0			
> Diametro vasca	> Diámetro de la artesa						
> Wanne Durchmesser	> Диаметр дежи						
> Power supply	> Alimentation	volt	400	400			
> Alimentazione	> Alimentación						
> Leistung	> Питание						
> Power (speed 1)	> Puissance (vitesse 1)	kW	0,75	0,75			
> Potenza (velocità 1)	> Potencia (velocidad 1)						
> Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Мощность (Скорость 1)	Hp	1,00	1,00			
> Power (speed 2)	> Puissance (vitesse 2)	kW	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10			
> Potenza (velocità 2)	> Potencia (velocidad 2)						
> Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Мощность (Скорость 2)	Hp	1,00	1,50			
> Machine sizes	> Dimensions machine	W	39,0	39,0			
> Dimensioni macchina	> Medidas de la máquina				D	67,0	67,0
> Maschine Abmessungen	> Размеры машины				H	73,5	73,5
> Packing dimensions	> Dim. emballage	W	45,0	45,0			
> Dimensioni imballo	> Medidas del embalaje				D	76,0	76,0
> Verpackungsabmessungen	> Размеры упаковки				H	80,0	80,0
> Net weight	> Poids net	kg	71,5	81,0			
> Peso netto	> Peso neto						
> Nettogewicht	> Вес-нетто						
> Gross weight	> Poids brut	kg	85,0	85,0			
> Peso lordo	> Peso bruto						
> Bruttogewicht	> Вес-брутто						

ASTRA TRIFASE Trifase | Three-phase | Dreiphasiger | Triphasé | Trifásica | Трехфазный



Increased Speed | Velocità aumentata | Gesteigerte Geschwindigkeit |
Vitesse augmentée | Mayor Velocidad | увеличенная скорость



ASTRA TRIFASE H2O 30



ASTRA TRIFASE H2O 40



ASTRA TRIFASE H2O 50

Special motors at 60Hz available on request

Disponibile motore con frequenza 60Hz
 Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz
 Disponible moteur avec fréquence 60Hz
 Disponible motor con frecuencia 60Hz
 Возможный двигатель с частотой 60Гц



> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	25,0	35,0	42,0
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacità > Capacidad > Емкость	Lt	32,0	41,0	48,0
> Dough / hour > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa por hora > Тесто / час	kg / h	88,0	102,0	128,0
> Bowl diametre > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diametre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	40,0	45,0	45,0
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	400	400	400
> Power (speed 1) > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	kW	1,10	1,10	1,50
		Hp	1,50	1,50	2,00
> Power (speed 2) > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2)	kW	1,30 - 1,70	1,30 - 1,70	1,50 - 2,20
		Hp	1,75	2,30	2,00
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W	43,5	48,0	48,0
		D	75,0	81,5	80,0
		H	81,0	85,0	85,0
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W	49,5	55,0	55,0
		D	77,5	84,0	84,0
		H	86,0	90,0	90,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	95,0	114,0	108,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	103,0	121,0	129,0

ASTRA TRIFASE Trifase | Three-phase | Dreiphasiger | Triphasé | Trifásica | Трехфазный

Increased Speed | Velocità aumentata | Gesteigerte Geschwindigkeit |
 Vitesse augmentée | Mayor Velocidad | увеличенная скорость

IMF-ITF SERIES

FORK MIXERS

Impastatrici a forcella
Gabel Teigknetmaschinen
Pétrins à fourche

Amasadoras de horquilla
Вилочная тестомесительная машина



Ottimade fork mixers allow perfectly blended mixes in a very short time. The ideal tool for pizza, pastry and bakery chefs, fork mixer is equipped with a bowl, drive shaft and fork in stainless steel AISI 304. A particularly silent drive system thanks to the gearmotor in oil bath. The mixers can be equipped with a single phase or three-phases motor. On request: three-phase motor with 2 speeds, motor with special voltages.

Le impastatrici a forcella Ottimade consentono di ottenere impasti perfettamente amalgamati e in tempi rapidi. Strumento ideale per i professionisti della pizza, della pasticceria e della panificazione, le impastatrici a forcella sono dotate di vasca, albero di trasmissione e forcilla in acciaio inox AISI 304. Sistema di trasmissione particolarmente silenzioso grazie alla presenza del motoriduttore a bagno d'olio. Le impastatrici possono essere dotate di motore monofase o di trifase. Su richiesta: motore trifase a 2 velocità, motore con voltaggi speciali.

Ottimade Gabel Teigknetmaschinen ermöglichen schnell einen perfekt gemischten Teig zu erhalten. Es ist das ideale Werkzeug für die Herstellung von professionellen Pizzen, Gebäck und Backwaren. Die Gabel Teigknetmaschinen sind mit einer Schüssel, einer Getriebewelle und einer Gabel aus AISI 304 Edelstahl ausgestattet. Das Übertragungssystem ist, dank der Anwesenheit des Getriebemotors im Ölbad, besonders leise. Die Knetmaschinen können mit Einzel- oder Dreiphasenmotor ausgestattet werden. Auf Anfrage: Dreiphasenmotor mit 2 verschiedenen Geschwindigkeiten, Motor mit Sonderspannungen.



Les pétrins à fourche Ottimade permettent d'obtenir des pâtes parfaitement amalgamées et dans des délais rapides. Instrument idéal pour les professionnels de la pizza, de la pâtisserie et de la boulangerie, les pétrins à fourche sont dotés d'un bac, arbre de transmission et fourche en acier inox AISI 304. Système de transmission particulièrement silencieux grâce à la présence du motoréducteur à bain d'huile. Les pétrins peuvent être dotés d'un moteur monophasé ou triphasé. Sur demande: moteur triphasé à 2 vitesses, moteur avec voltages spéciaux.

Las amasadoras de horquilla Ottimade permiten conseguir masas perfectamente amalgamadas en poco tiempo. Herramienta ideal para los profesionales de la pizza, la pastelería y la panificación. Las amasadoras de horquilla cuentan con artesa, eje de transmisión y horquilla de acero inoxidable AISI 304. Sistema de transmisión particularmente silencioso gracias al motorreductor en baño de aceite. Las amasadoras pueden equiparse con motor monofásico o trifásico. Bajo pedido: motor trifásico con 2 velocidades y motor con voltajes especiales.

Вилочные тестомесительные машины Ottimade позволяют получать хорошо замешанное тесто в кратчайшие сроки. Идеальный инструмент для профессионалов в деле изготовления пиццы, кондитеров и хлебопеков, вилочные тестомесительные машины оснащены баком, приводным валом и вилами из нержавеющей стали AISI 304. Приводная система является особенно бесшумной благодаря наличию мотор-редуктора в масляной ванне. Тестомесительные машины могут быть оснащены однофазным или трехфазным двигателем. По запросу: трехфазный двигатель с 2-мя скоростями, двигатель со специальным напряжением.

FORK MIXERS

Impastatrici a forcella

Gabel Teigknetmaschinen

Pétrins à fourche

Amasadoras de horquilla

Вилочная тестомесительная машина



IMF 25
ITF 25

IMF 35
ITF 35

Motor at 60Hz available on request

Disponibile motore con frequenza 60Hz
Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz
Disponible moteur avec fréquence 60Hz
Disponibile motor con frecuencia 60Hz
Возможный двигатель с частотой 60Гц



				IMF 25 ITF 25	IMF 35 ITF 35
> Dough weigh	> Poids pâte	kg		25,0	35,0
> Peso pasta	> Peso de la masa				
> Gewicht des Teiges	> Вес теста				
> Capacity	> Capacité	Lt		30,0	40,0
> Capacità	> Capacidad				
> Fassungsvermögen	> Емкость				
> Dough / hour	> Pâte / heure	kg/h		75,0	105,0
> Impasto ora	> Masa por hora				
> Teig / Stunde	> Тесто / час				
> Bowl diameter	> Diametre cuve	cm		50,0	56,4
> Diametro vasca	> Diámetro de la artesa				
> Wanne Durchmesser	> Диаметр дежи				
> Power supply	> Alimentation	volt		230/400	230/400
> Alimentazione	> Alimentación				
> Leistung	> Питание				
> Power (speed 1)	> Puissance (vitesse 1)	kW		1,10	1,10
> Potenza (velocità 1)	> Potencia (velocidad 1)				
> Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Мощность (Скорость 1)	Hp		1,50	1,50
> Power (speed 2)	> Puissance (vitesse 2)	kW		0,75 - 1,10	0,75 - 1,10
> Potenza (velocità 2)	> Potencia (velocidad 2)				
> Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Мощность (Скорость 2)	Hp		1,00 - 1,50	1,00 - 1,50
> Machine sizes	> Dimensions machine	W D H	cm	52,5	59,0
> Dimensioni macchina	> Medidas de la máquina			90,0	93,0
> Maschine Abmessungen	> Размеры машины			87,5	87,5
> Packing dimensions	> Dim. emballage	W D H	cm	107,0	107,0
> Dimensioni imballo	> Medidas del embalaje			107,0	107,0
> Verpackungsabmessungen	> Размеры упаковки			77,0	77,0
> Net weight	> Poids net	kg		165,0	165,0
> Peso netto	> Peso neto				
> Nettogewicht	> Вес-нетто				
> Gross weight	> Poids brut	kg		197,0	197,0
> Peso lordo	> Peso bruto				
> Bruttogewicht	> Вес-брутто				

IMF Monofase | Single phase | Einphasiger | Monophasé | Monofásica | Однофазный

ITF Trifase | Three-phase | Dreiphasiger | Triphasé | Trifásica | Трёхфазный



General Terms of Sale

PRICE LIST: the currency is Euro (VAT excluded), it cancels and replaces all the previous editions and may be modified at any moment, without notice.

PAYMENT: the payment must be effected in conformity with the terms stated in the Order Confirmation.

No exceptions, of any kind and type, not even for manifested and ascertained faults, deficiencies or irregularities of the sold goods, might authorize the purchaser to refuse or delay the payment of the invoices.

DELIVERY: the delivery time starts from the day when the payment has been Cashed in our bank account. Except where otherwise clearly indicated in Order Confirmation.

ORDERS: in order to avoid mistakes or misunderstandings, which may occur during a telephone conversation, orders and deliveries will not be effected but in the presence of a written order. In the case that, for reasons of urgency, the telephonic order is not followed by a written confirmation, returned goods will not be accepted. Every order is irrevocable by the purchaser. Ottimade srl reserves the right of the written acceptance. Any request or oral agreement made by the customer with the representatives of the supplier, will not be valid if they are not confirmed in writing by the same firm.

TRANSPORT: Delivery Terms mentioned on all our documents refer to INCOTERMS 2010. Goods travel at purchaser's risk. Possible complaints about their defective condition must be written on the delivery note by the client before accepting the goods – Acceptance under reserve -. The complaint is valid only if it is made within 8 (eight) days from receipt of the goods.

PACKING: The packing is included in the price of goods.

MOTORS AND INSTALLATIONS: the price refers to machines with motor power and voltage utilized in the European Community. Motor with special voltages or frequency are available on request.

WARRANTY: all parts of the Equipment, electrical parts excluded, have 12 months of warranty from the date of our invoice only if the defects are due to the construction: possible repairs due to wear and tear (deriving from the use), to bad maintenance, to inexperience, to misuses and modifications made by the purchaser are excluded from the warranty.

The replacing parts under warranty must be ordered in writing.

The parts under warranty will be delivered ex-works. We reserve the right of claiming back the faulty parts. The warranty does not include the replacement of the equipment and the cost of labor for spare parts and any other incidental expense. The supplier is clearly excluded from any obligation of compensation for direct or indirect damages deriving from the non-functioning of the machine.

TEST: before delivery, the equipment are tested in Ottimade' s workshops. Components, technical data and characteristics might be modified at any moment.

TECHNICAL DATA: the description and designs are only for information,

is forbidden to copy, transfer or show them to third parties; weights and measure's information are always approximate. The manufacturer reserves his right to make any modifications in the specifications without any notice.

DEROGATIONS AND ADDITIONAL CONDITIONS: any possible derogation to the above-mentioned terms of supply, which is stated among the parties by mutual consent, must be put in writing and strictly limited to what will be agreed. This derogation will never include amendments also of the remaining terms of sale, which will remain the same, where there is no specific contrary agreement.

PLACE OF JURISDICTION: for any dispute upon this sale, the parties recognize the sole competence of the Court of Law of Pordenone.

The mentioned competence cannot be derogated, not even with the issue of drafts, acceptances, bills of Exchange, domiciliated by the purchaser.

Condizioni generali di vendita

LISTINO PREZZI: il presente listino è espresso in Euro (I.V.A. esclusa), annulla e sostituisce tutte le precedenti edizioni e potrà essere modificato in qualsiasi momento, senza preavviso, ad insindacabile giudizio della Ottimade Srl.

PAGAMENTO: il pagamento dovrà avvenire in conformità alle condizioni concordate ed indicate nella conferma d'ordine. Nessuna eccezione di nessun genere e specie, neppure per palesi ed accertati vizi difetti o irregolarità della merce venduta, potrà autorizzare il compratore ad esimersi o ritardare il pagamento delle fatture.

CONSEGNA: il termine di consegna decorre dall'avvenuto pagamento.

ORDINANTE: in considerazione degli errori od incomprensioni che derivano dalla trasmissione telefonica degli ordinativi, non saranno effettuate spedizioni se non in presenza di ordine scritto. Nell'eventualità che, per motivi d'urgenza, l'ordinativo telefonico non sia seguito da conferma scritta, non saranno accettati resi. Ogni ordinazione è irrevocabile da parte del committente. La ditta Ottimade Srl si riserva obbligo di dare l'accettazione scritta. Qualunque richiesta del cliente o suo accordo verbale con rappresentanti della venditrice non saranno validi se non confermati per iscritto dalla stessa.

TRASPORTO: la merce viaggia a rischio del committente. Eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale dovranno essere evidenziati al trasportatore al momento dell'accettazione della merce. Il reclamo è valido se fatto entro 8 (otto) giorni dal ricevimento della merce.

IMBALLO: l'imballo è incluso nel prezzo.

MOTORI E IMPIANTI: i prezzi sono intesi per macchine con motore a potenza e voltaggio utilizzati nell'ambito della comunità europea.

GARANZIA: tutte le parti che compongono le apparecchiature, escluse le parti elettriche, godono di una garanzia di mesi 12 dalla data della nostra fattura, sempre che i difetti siano dovuti alla costruzione.

Sono escluse dalla garanzia le eventuali riparazioni dovute al logoramento proveniente dall'uso, dalla cattiva manutenzione, dalla imperizia, manomissioni o modifiche apportate dall'acquirente.

Le spedizioni dei pezzi in oggetto avverranno in porto assegnato.

I pezzi sostituiti in garanzia saranno comunque fatturati; a ricevimento dei componenti da sostituire, che dovranno essere resi in porto franco, si provvederà ad emettere regolare nota di accredito. La garanzia non contempla la sostituzione dell'apparecchiatura e le spese di manodopera per i ricambi e qualsiasi altra spesa accessoria. Resta esplicitamente escluso ogni obbligo da parte della fornitrice di risarcimento di danni diretti o indiretti derivanti dal non funzionamento della macchina.

COLLAUDO: prima della spedizione le macchine e/o gli impianti vengono collaudati presso le officine Ottimade srl. Componenti, dati tecnici e caratteristiche potranno subire delle variazioni in qualsiasi momento.

DATI TECNICI: Le descrizioni ed i disegni sono solo informativi.

È vietato estrarne copia, fare cessione o darli in visione a terzi.

Le indicazioni di peso e di misure sono sempre approssimative.

Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

DEROGHE E NOVAZIONI: qualsiasi eventuale deroga alle sopradette condizioni generali di fornitura, che venisse stabilita fra le parti di pieno accordo, dovrà essere convenuta per iscritto e resterà strettamente limitata a quanto si convertirà in modo specifico e non implicherà mai novazioni anche delle rimanenti condizioni generali, le quali tutte rimarranno ferme, ove manchi una esplicita pattuizione in contrario.

FORO COMPETENTE: per qualsiasi controversia relativa alla presente vendita, le parti riconoscono l'esclusiva competenza del Foro Giudiziario di Pordenone. Detta competenza non è derogabile neppure con l'emissione di tratte, accettazioni, effetti cambiari, domiciliati presso l'acquirente.

Allgemeine Verkaufsbedingungen

PREISLISTE: die vorliegende Liste ist in Euro (MwSt. Ausgeschlossen) ausgedrückt, annulliert und ersetzt alle vorherigen Ausgaben und kann jederzeit ohne Vorankündigung und nach unanfechtbarer Meinung von der Firma Ottimade srl geändert werden.

BEZAHLUNG: die Bezahlung muß nach den vereinbarten und angegebenen Bedingungen auf der Auftragsbestätigung erfolgen. Keine Ausnahme von irgendeiner Art kann dem Käufer nicht einmahl für offenbare und fest-gestellte Fehler, Mängel oder Unregelmässigkeit der verkauften Ware erlaube, sich die Bezahlung der Rechnungen zu befreien oder sie zu entziehen.

LIEFERUNG: Die Lieferzeit beginnt nach Erhalt der Zahlung.

AUFTRAGE: in anberacht der Fehler oder Unverstaendnisse, welche durch Telefongespräche gemacht werden konnten, werden Sedungen wenigstens in Anwesenheit von einer schriftlichen Auftragsbestätigung nicht verschickt sein. Für den Fall aus dringenden Gründen, dass Bestellung von einer schriftlichen Auftragsbestätigung gefolgt wird, werden die unverkauften Waren nicht akzeptiert. Jede Bestellung ist von Seiten des Auftraggebers unwiderruflich. Das Firma Ottimade srl behält sich Vor, eine schriftliche Akzeptation zu senden. Irgendeine Anfrage oder verbales Abkommen der Kunden mit dem Verkäufer sind ungültig, wenn keine schriftliche Bestätigung von der Firma vorlegt.

TRANSPORT: Der Transport der Ware ist auf Risiko des Auftraggebers. Eventuelle Beanstandungen in Bezug auf den fehlerhaften Stand der Ware müssen dem Transporteur mitgeteilt werden, wenn die Ware akzeptiert wird. Die Reklamierung ist nur gültig, wenn sie innerhalb 8 Tagen nach dem Empfang der Ware vorgezogen wird.

VERPACKUNG: die verpackungskosten sind in dem Preis der Geräte einschließlich.

MOTOREN UND ANLAGEN: es versteht sich, daß die Preise für Maschinemit Leistungsmotoren und von EG gebrauchter Anschluss ausgedrückt sind.

GARANTIE: alles Teile die Maschine sind in Garantie für 12 Monate vom Rechnung Datum, mit Ausnahme von elektrische Teile, wenn die Mängel auf Baufehler zurückzuführen sind. Von der Garantie sind die möglichen Reparaturen ausgeschlossen, welche durch Zerrüttung wegen Gebrauchs, falscher Wartung, Unerfahrenheit, Schäden oder vom Erwerber verlangter Veränderungen hervorgerufen sind. Die Versand von alles Teile im Gegenstand werden sein liefern nachnahme. Die Bestellung der Ersatzteile unter Garantie müssen schriftlich sein; die Lieferung wird ab Werk sein; wir können die Rückabe der ersetzten Garantiestücke bitten. Dier Garantie bezieht keine Ersetzung der Apparatur oder Arbeitskosten für Ersatzteile und irgendwelche andere Nebenausgabe. Es ist deutlich, daß jede Verpflichtung für die Entschädigung von direkten oder indirekten Schäden wegen der Untüchtigkeit der Maschine abgelehnt sind.

ABNAHME: Vor der Versendung werden die Maschinen und/oder die Anlagen bei der Werkstätten von Ottimade srl geprüft. Bauelemente, technische Daten und Kennzeichen können Veränderungen jederzeit erfahren.

TECHNISCHE DATEN: die Beschreibungen und die Zeichnungen sind rein unterrichtend. Es ist verboten, sie zu kopieren, Abtretung zu machen oder sie Dritten weiterzugeben. Die Gewichts- und Massangaben sind immer ungefähr. Der Hersteller behält sich vor, jede Bauverahndeuerung ohne Vorankündigung vorzunehmen.

VERTRAGSABWEICHUNGEN UND ERNEUERUNGEN: jede eventuelle Abweichung von den o.g. allgemeinen Lieferbedingungen, die zwischen den Parteien mit gemeinem Abkommen abgemacht wird, muß schriftlich bestimmt werden. Siewird fest beschareinkt, auf was spezifsch in Einklang gebracht wird, und sie wird Erneuerungen auch von übrigen allgemeinen bedingungen nie verwickeln, welche so bleiben, wenn es kein gegenteiliges Abkommen gibt.

GERICHTSSTAND: für irgendeinen Streit bezüglich auf den vorliegenden Verkauf erkennen die Parteien die exklusive kompetenz vom Gericht in Pordenone an. Die genannte Kompetenz kann nicht einmahl mit Erteilung von Tratten, Akzeptieren, Wechselgültigkeiten verändert werden, beim Erwerber ansässig sind.

Conditions generales de vente

TARIF: le present tarif est établi en Euro (TVA exclue), il annule et remplace toutes les éditions précédentes et pourra être modifié à tout moment, sans avis et au non jugement de la Societé Ottimade srl.

PAIEMENT: le paiement sera effectué aux conditions convenues et indiquées dans la confirmation de commande. Aucune exception de genre et d'espèce, ainque d'imperfections évidentes pour des défauts peut retarder le paiement des factures.

LIVRAISON: le délai de livraison prend effet au paiement advenu.

COMMANDES: en considération des erreurs ou incompréhensions, issues de commande, passée par téléphone, aucune expédition ne sera effectuée sans attestation de commande écrite.

TRANSPORT: la marchandise voyage au risque de l'acheteur. Contestations éventuelles sur l'état défectueux du matériel seront signalées par écrit au transporteur au moment de l'acceptation de la marchandise. La réclamation n'est valable que si elle est faite avant les 8 jours suivants la réception de la marchandise.

EMBALLAGE: l'emballage est compris dans le prix de l'appareil.

MOTEURS ET INSTALLATIONS: le prix concerne les appareils, à moteur de puissance et tension en usage dans le cadre de la Communauté Européenne.

GARANTIE: tous les éléments composant les appareils, à l'exception des parties électriques, sont couverts par 12 mois de la date de notre facture, à condition que les défauts soient dus à la construction.

La garantie exclut les réparations éventuelles provoquées par l'usure, un mauvais entretien, par l'acheteur. L'expédition des pièces sera effectuée en port payé. Les pièces remplacées en garantie seront facturées dans tous les cas; à la réception des composants pour lesquels il a été demandé le remplacement (livrés en port franc et donc frais de transport et d'emballage à la charge du client) une note de crédit sera emise.

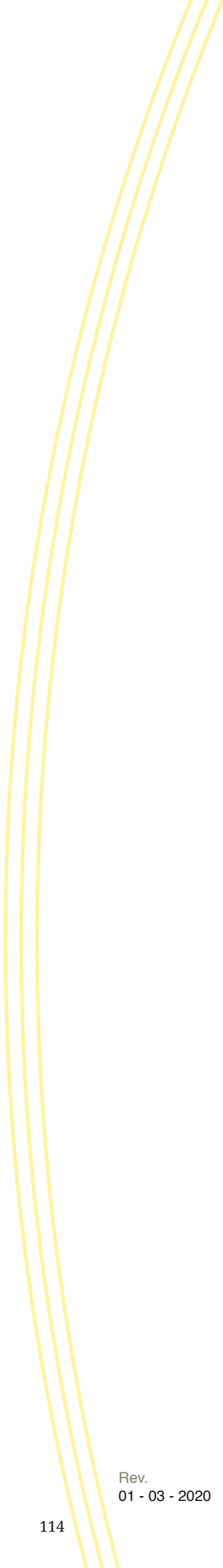
La garantie ne prévoit pas le remplacement de l'appareil et les frais de main-d'oeuvre pour les pièces de rechange et d'accessoires toute sorte d'autre frais. Pour la fourniture, notre société exclut formellement l'obligation à rembourser des dommages et intérêts directs ou indirects à cause d'un fonctionnement anormal de l'appareil.

ESSAI: avant l'expédition, les appareils et/ou les installations sont soumises à essais dans les ateliers de Ottimade srl. Composants, donnés techniques et caractéristiques pourront subir des variations à tout moment.

DONNÉES TECHNIQUES: les descriptions et dessins sont fournis à titre d'information, il est interdit d'en faire des copies, de les faire visionner ou d'en faire part à des tiers. Les indications de poids et dimensions sont toujours approximatives. Le constructeur se réserve le droit des modifications sans au cun préavis.

DÉROGATIONS ET RENOUELEMENTS: toute dérogations éventuelle aux précédentes conditions générales, pour fourniture décidée de commun accord entre les deux parties intéressées, sera stipulée par écrit et restera strictement limitée à ce qu'il sera spécifiquement convenu et n'implicquera aucun renouvellement des autres conditions générales, qui resteront inchangées tant qu'aucun accord préalable ne soit pris le cas échéant.

TRIBUNAL COMPETENT: pour toute controverse relative à la presente vente, les parties traitantes reconnaissent la compétence exclusive du tribunal de Pordenone. Cette compétence ne peut être dérogée meme en cas d'émission de traites, d'acceptations, de billets à ordre, souscrits par l'acheteur.












ICONS LEGEND














Legenda icone | Legende Symbole | Légende icônes | Leyenda iconos | Легенда икон

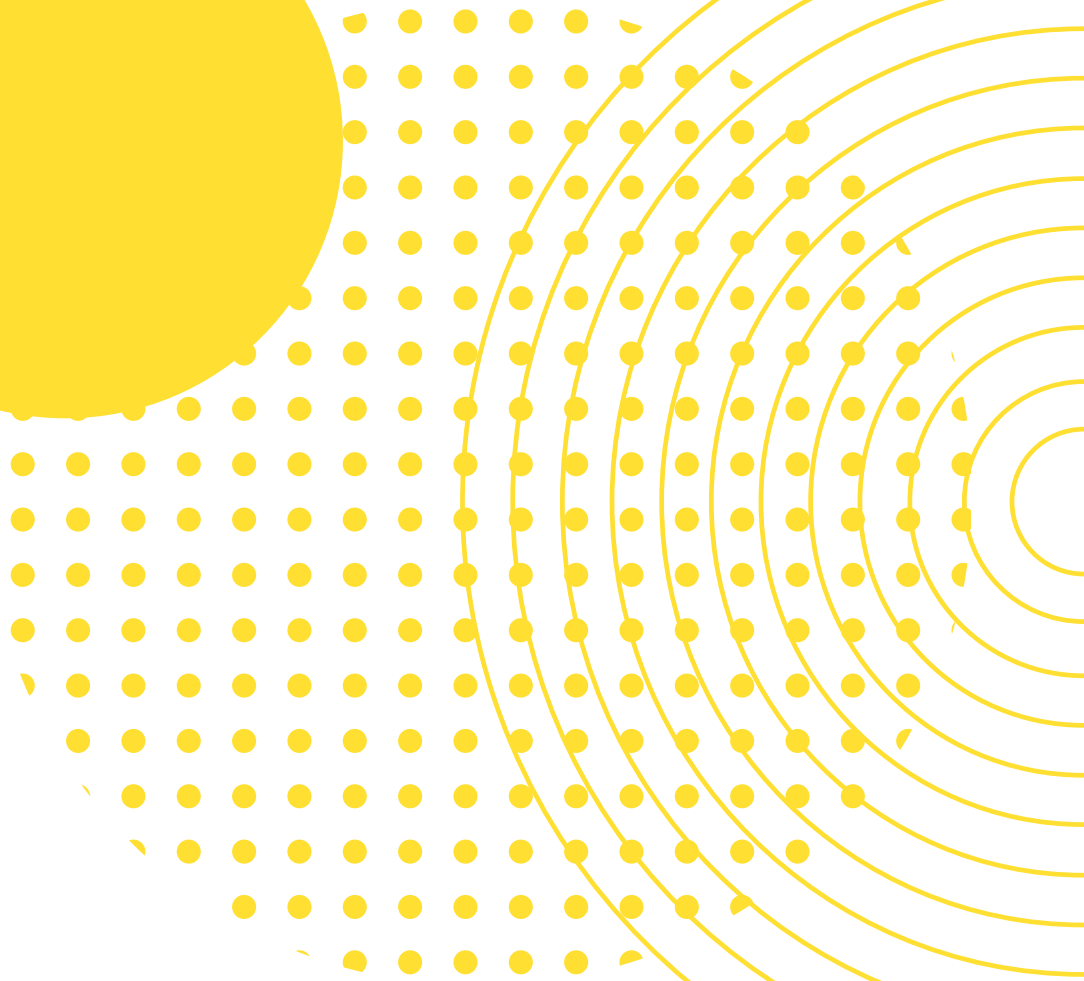
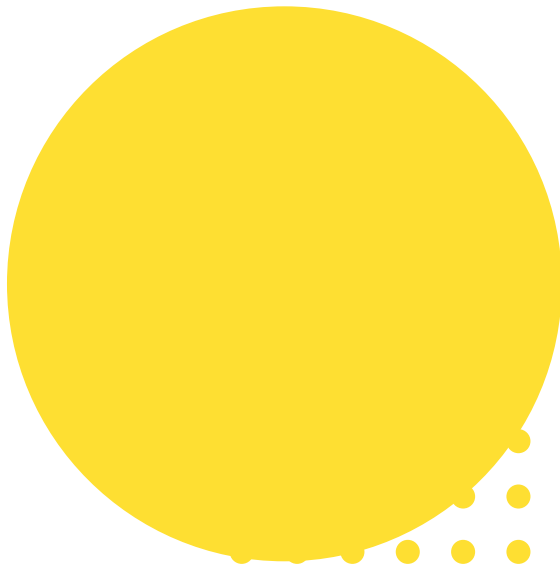
 MECHANICAL Meccanico Mechaische Mécanique Mecánico Механическая	 DEPTH 60 CM Profondità 60 cm Tiefe 60 cm Profondeur 60 cm Profundidad 60 cm Глубина 60 cm
 DIGITAL Digitale Digitalen Numérique Digital Цифровой	
 PIZZA 30 CM 30 cm pizza Pizza 30 cm Pizza 30 cm Pizza 30 cm Пицца 30 cm	 PIZZA 35 CM 35 cm pizza Pizza 35 cm Pizza 35 cm Pizza 35 cm Пицца 35 cm
 PIZZA 32 CM 32 cm pizza Pizza 32 cm Pizza 32 cm Pizza 32 cm Пицца 32 cm	 PIZZA 40 CM 40 cm pizza Pizza 40 cm Pizza 40 cm Pizza 40 cm Пицца 40 cm
 PIZZA 33 CM 33 cm pizza Pizza 33 cm Pizza 33 cm Pizza 33 cm Пицца 33 cm	 PIZZA 45 CM 45 cm pizza Pizza 45 cm Pizza 45 cm Pizza 45 cm Пицца 45 cm
 PIZZA 34 CM 34 cm pizza Pizza 34 cm Pizza 34 cm Pizza 34 cm Пицца 34 cm	
 1 PIZZA 1 pizza 1 Pizza 1 pizza 1 pizza 1 пицца	 6 PIZZAS 6 pizze 6 Pizzen 6 pizzas 6 pizzas 6 пицц
 2 PIZZAS 2 pizze 2 Pizzen 2 pizzas 2 pizzas 2 пиццы	 6 PIZZAS 6 pizze 6 Pizzen 6 pizzas 6 pizzas 6 пицц
 3 PIZZAS 3 pizze 3 Pizzen 3 pizzas 3 pizzas 3 пиццы	 9 PIZZAS 9 pizze 9 Pizzen 9 pizzas 9 pizzas 9 пицц
 4 PIZZAS 4 pizze 4 Pizzen 4 pizzas 4 pizzas 4 пиццы	
 40x60 CM TRAY Teglia 40x60 cm Pfanne 40x60 cm Plaque 40x60 cm Bandeja 40x60 cm Противень 40x60 cm	 3 TRAYS 3 teglie 3 Pfannen 3 plaques 3 bandejas 3 противня
 1 TRAY 1 teglia 1 Pfanne 1 plaque 1 bandeja 1 противень	 4 TRAYS 4 teglie 4 Pfannen 4 plaques 4 bandejas 4 противня
 2 TRAYS 2 teglie 2 Pfannen 2 plaques 2 bandejas 2 противня	 5 TRAYS 5 teglie 5 Pfannen 5 plaques 5 bandejas 5 противней

AS STANDARD | DI SERIE | SERIENMÄSSIG | EN STANDARD | COMO ESTÁNDAR | СТАНДАРТ

 TIMER Timer Timer Minuteur Temporizador Таймер	 12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER Trasformatore 12V e portalamпада Transformator 12 V und Lampenfassung Transformateur 12V et porte lampe Transformador 12V y portalampara Трансформатор 12V патрон лампы
 VENTILATED CHAMBER Camera ventilata Belüftet Kammer Chambre ventilée Cámara ventilada Вентилируемая камера	 ELECTRIC FOOT PEDAL Pedale elettrico Elektrisches pedal Pédale électrique Pedal eléctrico Электрический педаль
 SMOKE CONDENSATION Condensazione fumi Rauchgaskondensation Condensation des fumées Condensación de humos Конденсация паров	 WHEELS Ruote Räder Roulettes Ruedas Колеса
 SECOND SPEED Seconda velocità Zweite Geschwindigkeit Deuxième vitesse Segunda velocidad Вторая скорость	 STAND Supporto Untergestell Support Suporte Подставка
 INCREASED SPEED Velocità aumentata Gesteigerte Geschwindigkeit Vitesse augmentée Mayor Velocidad Увеличенная скорость	

OPTIONAL | OPTIONAL | OPTIONAL | OPTION | OPCIONAL | ОПЦИЯ

 INTERNAL LIGHT Luce interna Innenlicht Lumière d'intérieur Luz interna Внутренний свет	 ELECTRIC FOOT PEDAL Pedale elettrico Elektrisches pedal Pédale électrique Pedal eléctrico Электрический педаль
 STEAM GENERATOR Vaporiera Vaporizer Töpfe Vapeur Vapor Медленноварка	 WHEELS Ruote Räder Roulettes Ruedas Колеса
 VENTILATED CHAMBER Camera ventilata Belüftet Kammer Chambre ventilée Cámara ventilada Вентилируемая камера	 WINDPROOF CHIMNEY Camino antivento Winddichter Kamin Cheminée coupe-vent Chimenea antiviento Камин с защитой от ветра
 SMOKE CONDENSATION Condensazione fumi Rauchgaskondensation Condensation des fumées Condensación de humos Конденсация паров	 STAND Supporto Untergestell Support Soporte Подставка
 SECOND SPEED Seconda velocità Zweite Geschwindigkeit Deuxième vitesse Segunda velocidad Вторая скорость	 EXHAUSTER CONNECTION FOR STACKABLE GAS OVENS Raccordo per forni a gas da sovrapporre Raccord pour fours à gaz à superposer Empalme para hornos de gas apilables Приспособление для установки газовых печей в колонну
 OPTIONAL Optional Optional Option Opcional Опция	 DIGITAL Digitale Digitalen Numérique Digital Цифровой
 12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER Trasformatore 12V e portalamпада Transformator 12 V und Lampenfassung Transformateur 12V et porte lampe Transformador 12V y portalampara Трансформатор 12V патрон лампы	



Ottimade

OTTIMADE
Via Tabina, 18 - 33098 Valvasone PN Italy
Tel. +39 0434 85081 - Fax +39 0434 857878
info@ottimade.com