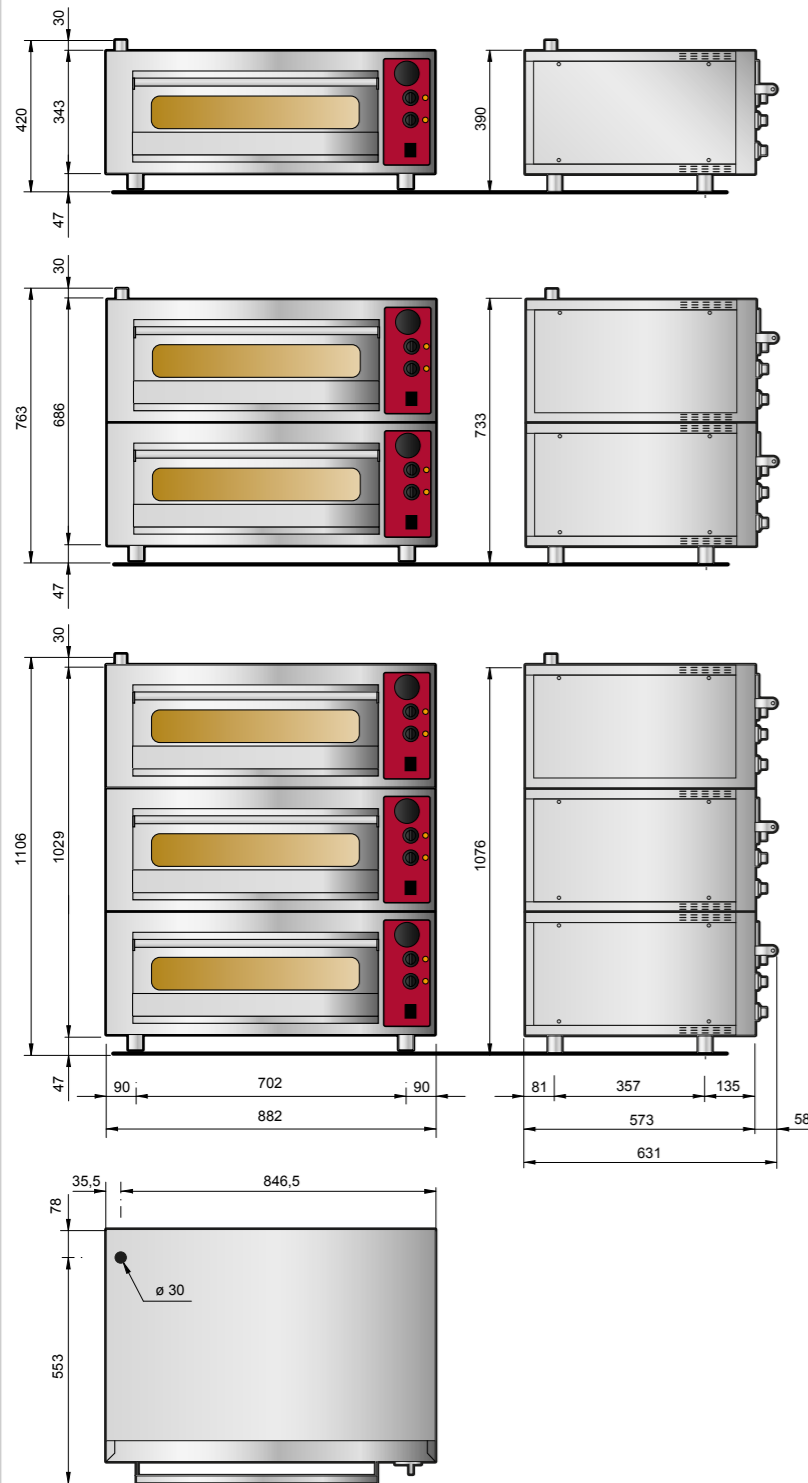


# PRATICO



Piano in refrattario alveolare  
Alveolar refractory stone



Piano cottura bugnato (opzionale per teglie)  
Aluminated plate for trays (optional)



Altri prodotti PIZZA SYSTEM  
Other PIZZA SYSTEM products



.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.

# PRATICO



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



\* Forni PIZZA DA BANCO  
BENCH PIZZA OVENS

### CARATTERISTICHE

- **Adatto** per la cottura diretta su pietra od in teglia
- **Frontale**, porta e maniglia ergonomica in acciaio inox
- **Camera** in lamiera alluminata irradiante
- **Vetro** porta in materiale vetroceramico termo-resistente
- **Illuminazione** interna con lampada alogena
- **Isolamento** ad alta tenuta termica in fibra ceramica e lana di roccia ecocompatibili
- **Piano cottura** in refrattario alveolare 14 mm. o bugnato (opzionale per teglie)
- **Temperatura d'esercizio** max. 400 °C
- **Termostato** di sicurezza a riarmo manuale
- **Scarico fumi** diretto

### FEATURES

- **Apt** to bake directly on the stone or in trays
- **Front part**, door and ergonomic handle in stainless steel
- **Chamber** in irradiating aluminated plate
- **Door glass** in thermo-resistant ceramic glass material
- **Internal** lightning with halogen lamp
- **High** thermal resistance insulation through eco-friendly ceramic fibre and rock wool
- **Baking** surface in alveolar refractory stone, 14 mm, or aluminated plate for trays (optional)
- **Max.** working temperature 400 °C
- **Safety** thermostat with manual rearming
- **Direct** fumes outlet



mod. C-64/3 - TRIPLA CAMERA / TRIPLE CHAMBER



### COMANDI ELETTROMECCANICI e DIGITALI

- **Regolazione** della temperatura indipendente per cielo e platea
- **Visualizzazione** della temperatura camera
- **Interruttore** generale e spie di controllo funzionamento

### ELECTROMECHANICAL CONTROLS and DIGITAL CONTROLS

- **Independent** temperature regulation for ceiling and bedplate
- **Display** of the temperature in the baking chamber
- **Main** on/off switch and control operations lights

### DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

MODELLO Model	MAX. TEMP.	DIM. ESTERNE External Dim. L x P x H (cm)	DIM. INTERNE Internal Dim. L x P x H (cm)	kW/Std-Max Volt 400/230-3N	PESO NETTO Net weight (Kg)
C-64/1	400 °C	88,2 x 57,3 x 39		2,5 - 3,5	60
C-64/2		88,2 x 57,3 x 73,3	63 x 43 x 12,5	4,9 - 7	110
C-64/3		88,2 x 57,3 x 107,3		7,4 - 10,5	160

mod. C-64/1 - MONOCAMERA / SINGLE CHAMBER

