

Forni pizza - *Pizza ovens*

OPTYMO



Lascia che il forno lavori per te
Let the oven work for you



exceeding Your expectations

Optymo

**Da oggi
consumi meno!**

**Non “giri” più
la pizza come prima!
E risparmi tempo.**

**Non sposti più il forno
per la manutenzione**

**Ti è più facile
programmare il lavoro.**

**La gamma completa
ti offre il forno adatto
alle tue esigenze.**





Optymo

*From now on you
consume less!*

*No need to turn the
pizza like before!
And you save time.*

*You will not need to move
the oven for maintenance.*

*It will be easier to
program your work.*

*The full range offers
you the oven for
your needs.*

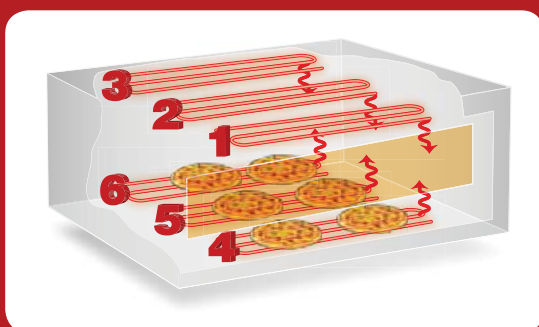
Qualità di cottura 6



Oem Baking System

Grazie a 6 zone di cottura controllabili tramite microprocessore, il forno sceglie di differenziare 3 distinte potenze per il cielo e 3 per la platea (parte anteriore, mediana e posteriore). Non c'è più bisogno di ruotare la pizza come prima.

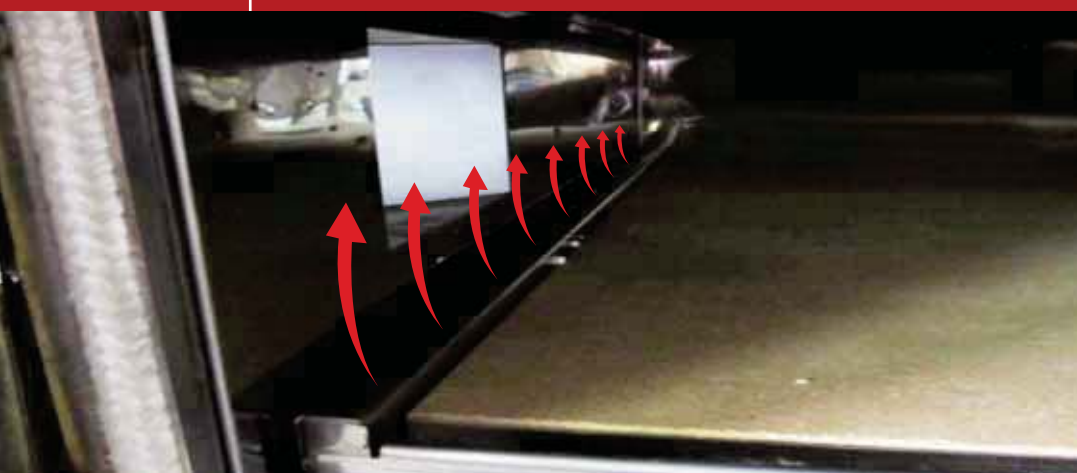
6 backing zones controlled by microprocessor will allow you to differentiate among 3 different upper temperatures and 3 lower ones (front, middle and back): no more need to turn the pizza inside the oven.



Heat Recovery System

Sistema bilanciato a compensazione di calore con innovativo sistema di recupero laterale.

Balanced compensation system with an innovative heat recovery side system.



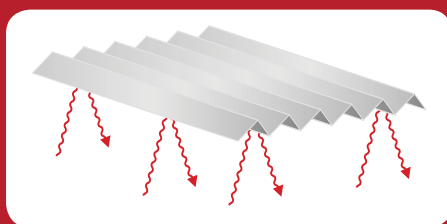
Baking quality 6



Reflection System

Camera con elementi superiori sagomati inox per una cottura ottimale ed una elevata riflessione ad infrarossi del calore.

Backing chamber with stainless steel shaped upper elements for the best backing and high infrared heat reflection.



Piano in pietra refrattaria di elevato spessore.

High thickness refractory backing surface.



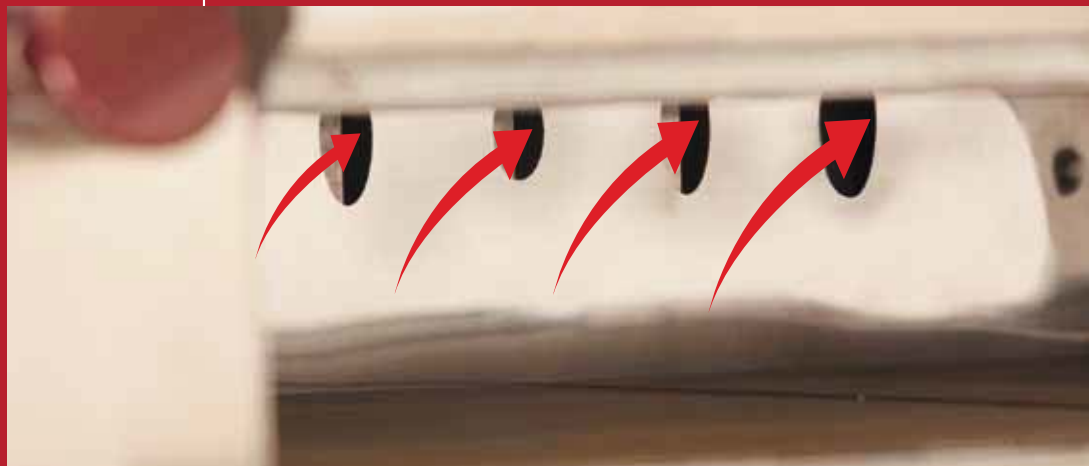
Rapido passaggio da pizza a teglia e viceversa, grazie a un veloce recupero di temperatura.

Quick change from direct backing to backing in trays and vice versa, thanks to a faster temperature recovery.



L' estrazione dei vapori bilanciata consente una cottura più uniforme.

The balanced fumes extraction allows a more uniform backing.



Tutto sotto controllo!



**Un computer di bordo,
facile ed intuitivo**

*Easy and intuitive
onboard computer*



Segnali d'attenzione musicali

*Musical signals to draw
your attention*



Basta un colpo d'occhio

In ogni momento è visualizzata la
temperatura d'esercizio in un grande
display - led ad alta luminosità

Everything at a glance

*In every moment the operating temperature
appears on a wide display of high visibility*



Come piace a te

Grazie ad una interfaccia semplice
ed intuitiva, puoi creare i parametri
di cottura premendo solo pochi tasti

As you like it

*With a simple and intuitive interface,
you can create your cooking parameters
by simply pressing a few buttons!*



Quando e come vuoi tu

Funzioni di autoaccensione (2 al giorno, per tutti
i giorni della settimana), scegli la configurazione
più adatta, pianifichi il lavoro, risparmi energia

When and how you prefer

*Auto-ignition features (2 per day, every day of the week), choose
the most suitable ones for you to plan your work and save energy!*



Everything under control!



Guadagni tempo.

Forno sempre pulito in automatico
con funzione di autopulizia a 400°C
... alla fine si spegne da solo

Time saving

*The oven always carries out the automatic
self-cleaning function at 400 ° C
... Eventually it turns itself off*



Fai già tutto!

Tre programmi preimpostati,
ma modificabili in ogni momento



Do everything!

*Three preset programs, but you can
change them at any time*



Memory

SD Card per memorizzare eventi, monitorare
la vita del forno, aggiornare il software

Memory

*SD Card to store events, monitor the oven's
life and update the software*



Accesso completo

Con il tasto Menù accedi a tutte le funzioni

Full Access

Menu button to have access to every feature

Ora crea la tua pizza!

Now make your own pizza!

Consumi ridotti

Low power consumption

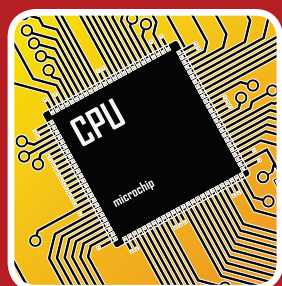


Fuori è freddo (max 50°C)

Forno freddo esternamente a riprova di un grande isolamento ottenuto con lana di roccia trattata ricoperta da fogli di alluminio

Cold outside (max 50°C)

The oven is cold outside, due to thick insulation made with treated rock wool covered with aluminium foil



Grazie al microprocessore che ottimizza il funzionamento delle resistenze è possibile l'utilizzo razionale della potenza

Thanks to the microprocessor that optimizes the heating elements functioning, it is possible to have the power rational use



Niente più cappa

No more hood



Modulo d'aspirazione integrato e dedicato per ogni camera

Il sistema d'aspirazione calibrato incanala ed espelle in modo ottimale i fumi di cottura. La cappa integrata inoltre, riduce l'altezza del forno migliorandone l'estetica

Integrated intake module, dedicated to each chamber

The suction calibrated system channels and expels in the best possible way the backing fumes. The integrated hood also reduces the oven height improving its aesthetics

Puoi attivare/disattivare l'aspirazione forzata all'atto dell'apertura porta tramite l'apposita funzione dedicata "door"

You can enable / disable the forced suction when opening the door with the appropriate "door" function



Manutenzione facilitata

**Tutta la manutenzione dal frontale,
per riprendere subito la produzione**

*The entire maintenance system can be carried out
from the front, no need to stop the production*



Frontale forno e piano cottura interamente estraibili

Entirely removable front part and backing surface



Easy maintenance



Per tutte le operazioni di manutenzione non devi più mettere a soqquadro il locale

Minor tempo e facilità d'intervento: stop ai fermi prolungati, un vero euro-risparmio

For every maintenance operation there is no need to mess the premises up

Less time and easiness of operation: no more forced stops, a true Euro-saving



**Tutto in luce:
basta zone d'ombra**

2 lampade di illuminazione alogene da 12 volt ad accensione e spegnimento soft facilmente sostituibili, sempre dal frontale

*Everything under the light,
no more shadows*

2 halogen lamps at 12 volt, which can be soft turned on and off, easily replaceable, always from the front



Pannello comandi removibile tramite guide

Control panel to be removed through guides



Come lo scegli?

How do I choose?

Si individua la tipologia di pizza che si desidera produrre, tonda diametro 30cm, 35cm, 45cm oppure teglia (60cmx40cm).

E' necessario definire la produzione oraria di picco del locale (pizze/h) ovvero il quantitativo massimo di pizze da produrre nel momento di massimo carico di lavoro della settimana.

Conoscendo la tipologia di pizza da produrre e la produzione di picco del locale (pizze/h) è possibile scegliere il forno sulla tabella della pagina a fianco. I forni sono componibili fino a tre camere di cottura.

E' necessario infine verificare se lo spazio disponibile all'interno del locale è sufficiente al posizionamento del forno.

You choose the type of pizza you want to prepare, with a round base of 30 cm, 35 cm, 45 cm, or to be backed in a tray (60cm x 40 cm).

It is necessary to define the maximal hourly production of the restaurant (pizzas/h), that is the maximum quantity of pizzas to be backed in the maximum working hour of the week.

Knowing the type of pizza and the maximum production (pizzas/h), it is possible to choose the oven from the scheme on the right page.

The ovens can be stack up to three chambers.

It is necessary, in the end, to check if the room available inside the venue is enough to place the oven.

Produttività oraria

Hourly productivity

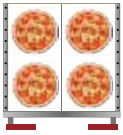
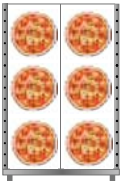

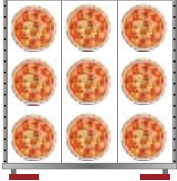
TAB. modelli - PRODUTTIVITÀ MEDIA ORARIA

TAB. models - AVERAGE PRODUCTIVITY PER HOUR

Ø
30

Nr. Pizze/h
Nr. Pizzas / h




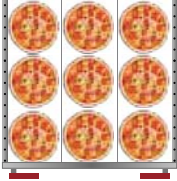
1 camera/chamber
2 camere/chambers
3 camere/chambers

MOD. 435	MOD. 635S	MOD. 635L	MOD. 935
			
4	6	6	9
40/h	60/h	60/h	90/h
80/h	120/h	120/h	180/h
120/h	180/h	180/h	270/h

Ø
35

Nr. Pizze/h
Nr. Pizzas / h

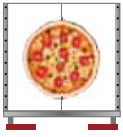
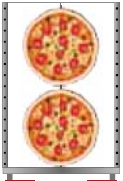
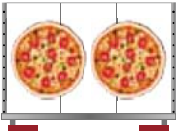
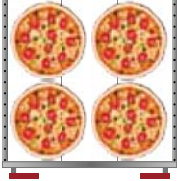
1 camera/chamber
2 camere/chambers
3 camere/chambers

MOD. 435	MOD. 635S	MOD. 635L	MOD. 935
			
4	6	6	9
40/h	60/h	60/h	90/h
80/h	120/h	120/h	180/h
120/h	180/h	180/h	270/h

Ø
45

Nr. Pizze/h
Nr. Pizzas / h

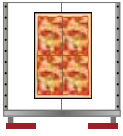
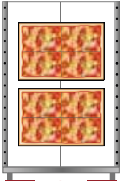
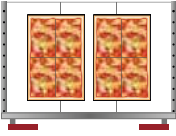
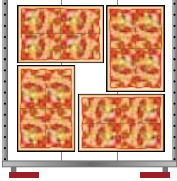
1 camera/chamber
2 camere/chambers
3 camere/chambers

MOD. 435	MOD. 635S	MOD. 635L	MOD. 935
			
1	2	2	4
6/h	12/h	12/h	24/h
12/h	24/h	24/h	48/h
18/h	36/h	36/h	72/h

60x40

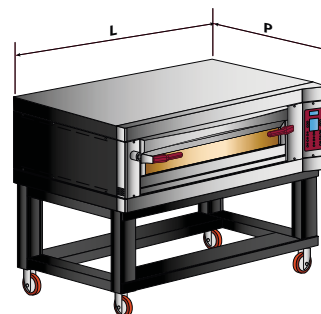
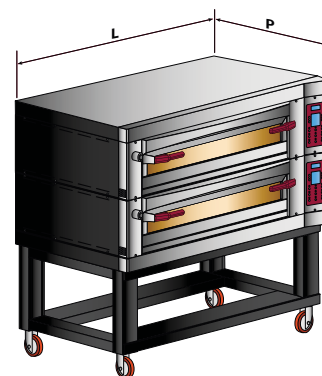
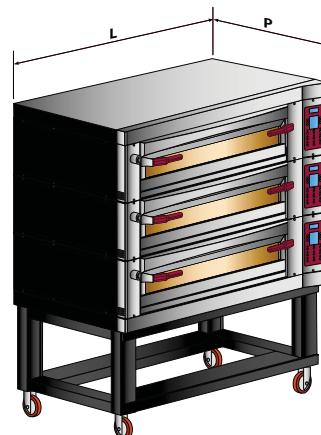
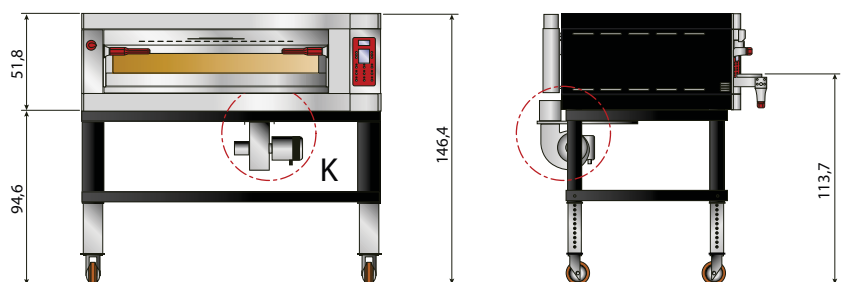
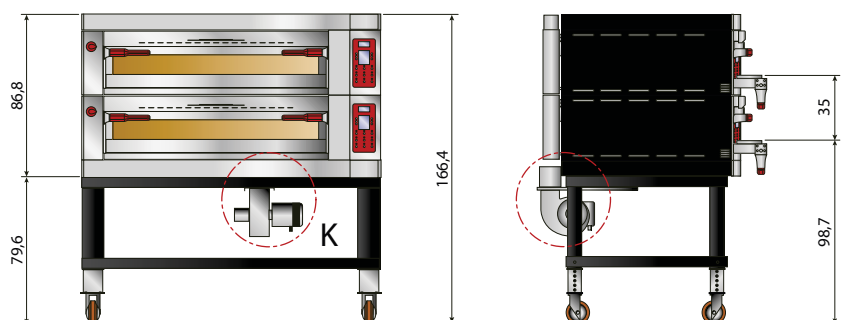
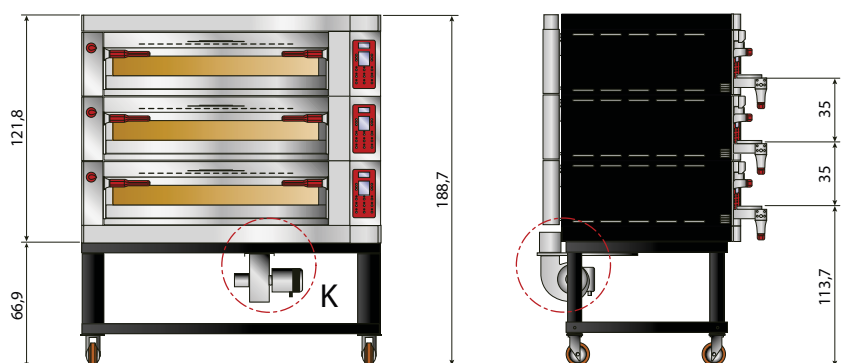
Nr. Pizze/h
Nr. Pizzas / h

1 camera/chamber
2 camere/chambers
3 camere/chambers

MOD. 435	MOD. 635S	MOD. 635L	MOD. 935
			
1	2	2	4
4/h	8/h	8/h	16/h
8/h	16/h	16/h	32/h
12/h	24/h	24/h	48/h

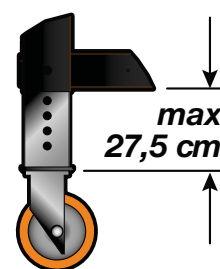
Le misure del calore

cm



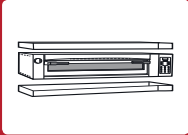
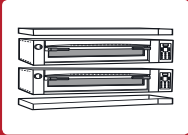
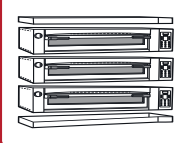

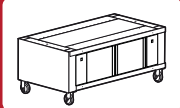
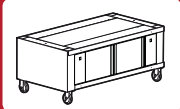
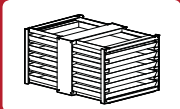
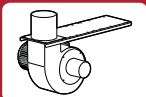
**Finalmente un supporto “alla tua altezza”,
con le alzate telescopiche integrate regolabili**

*Finally a stand “to your height,”
with integrated adjustable telescopic risers*



Modelli - Models	435	635 S	635L	935
L cm	121	121	161	161
P cm	105	140	105	140

Heat measurements

Modelli - Models OPTYMO series 35	435	635 S	635L	935
1 Monocamera <i>Single deck</i> Dim. Esterne Exterior dim. (cm L x P x H) Potenza / Power Peso / Weight	 KIT435 + OPTYMO 435E 121 x 105 x 52 kW Max 5,4 Kg 155	KIT635S + OPTYMO 635SE 121 x 140 x 52 kW Max 8,6 Kg 180	KIT635L + OPTYMO 635LE 161 x 105 x 52 kW Max 9,6 Kg 190	KIT935 + OPTYMO 935E 161 x 140 x 52 kW Max 12,6 Kg 254
2 Bicamera <i>Two deck</i> Dim. Esterne Exterior dim. (cm L x P x H) Potenza / Power Peso / Weight	 KIT435 + OPTYMO 435E x 2 121 x 105 x 87 kW Max 10,8 Kg 310	KIT635S + OPTYMO 635SE x 2 121 x 140 x 87 kW Max 17,2 Kg 360	KIT635L + OPTYMO 635LE x 2 161 x 105 x 87 kW Max 19,2 Kg 380	KIT935 + OPTYMO 935E x 2 161 x 140 x 87 kW Max 25,8 Kg 508
3 Tricamera <i>Three deck</i> Dim. Esterne Exterior dim. (cm L x P x H) Potenza / Power Peso / Weight	 KIT435 + OPTYMO 435E x 3 121 x 105 x 122 kW Max 16,2 Kg 465	KIT635S + OPTYMO 635SE x 3 121 x 140 x 122 kW Max 25,8 Kg 540	KIT635L + OPTYMO 635LE x 3 161 x 105 x 122 kW Max 28,8 Kg 570	KIT935 + OPTYMO 935E x 3 161 x 140 x 122 kW Max 37,8 Kg 762
Dim. Interne <i>Inside dim.</i> (cm L x P x H)	73 x 73 x 14	73 x 108 x 14	113 x 73 x 14	113 x 108 x 14
Accessori - Accessories				
Supporto <i>Stand</i> Dim. Esterne Exterior dim. (cm L x P x H) Potenza / Power	 SUOPTY 435 121 x 105 x 67 Kg 67	SUOPTY 635S 121 x 140 x 67 Kg 70	SUOPTY 635L 161 x 105 x 67 Kg 77	SUOPTY 935 161 x 140 x 67 Kg 80
Cella neutra <i>Neutral chamber</i> Dim. Esterne Exterior dim. (cm L x P x H)	 CELLA 435 121 x 105 x 67	CELLA 635S 121 x 140 x 67	CELLA 635L 161 x 105 x 67	CELLA 935 161 x 140 x 67
Cella riscaldata <i>Heated chamber</i> Dim. Esterne Exterior dim. (cm L x P x H) Potenza / Power	 CELLA 435H 121 x 105 x 67 kW Max 2 - 230~1	CELLA 635SH 121 x 140 x 67 kW Max 2 - 230~1	CELLA 635LH 161 x 105 x 67 kW Max 2 - 230~1	CELLA 935H 161 x 140 x 67 kW Max 2 - 230~1
Kit guida teglie <i>Kit trays' slide-bars</i> Dim. Esterne Exterior dim. (cm L x P x H)		OPTYMOGUIDE 42 x 62 x 31		OPTYMOGUIDE x 2 42 x 62 x 31
Kit aspirazione fumi <i>Fumes exit kit</i>		OPTYMO FUMI		



exceeding Your expectations



Aishwarya Consolidates Pvt. Ltd.,

#19, First Floor, 10th 'B' Main, 27th Cross,
Third Block Jayanagar, BANGALORE – 560 011, INDIA

Tel: +91-80-2664 1200/1/2 Fax: +91-80-2664 1204

E-mail : aishtek@vsnl.com www.aishwaryaconsolidates.com