

# DOMITOR



exceeding Your expectations



# DOMITOR

DM - DB Range

DM - DB **ELECTRO** Range

Forni pizzeria - Pizza ovens - Fours à pizza - Pizza Öfen - Hornos para pizzería

**I** Forni elettrici modulari con camera passo 30 cm. Nei forni è possibile effettuare sia la cottura tradizionale a mattone (diretta) che quella in teglia (indiretta). 15 modelli (8 mono-camera e 7 bicamera).

## Caratteristiche:

- Regolazione della temperatura tramite termostati elettromeccanici indipendenti per cielo e platea.
- Frontale e porta in acciaio inox.
- Maniglia ergonomica in acciaio inox.
- Camera cottura in lamiera alluminata.
- Vetro porta in materiale vetroceramico.
- Isolamento in fibra ceramica e lana di roccia ecocompatibili.
- Piano cottura in refrattario alveolare.
- Visualizzazione della temperatura con pirometro analogico.
- Temperatura d'esercizio max. 400 °C.
- Termostato di sicurezza a riarmo manuale.
- Illuminazione interna con lampada alogena.
- Scarico fumi diretto (camino esterno opzionale).
- Cappa esterna neutra o motorizzata con variatore di velocità remoto (opzionali).
- Tutte le configurazioni dei forni possono essere completate con supporto a giorno, cella neutra o riscaldata (opzionali).

**GB** Electric modular ovens with 30 cm multiple chamber. The ovens are particularly suited to bake pizza directly on fire-stone (traditional mode) or indirectly with backing-tin. 15 models (8 single chamber and 7 double chamber).

## Features:

- Temperature adjustment through electromechanical thermostats, independent for ceiling and bedplate.
- Stainless steel front part and door.
- Stainless steel ergonomic handle.
- Baking chamber in aluminated plate.
- Door glass made of pyroceram.
- Insulation made of eco-compatible fibroc ceramic and needle rock wool.
- Baking surface made of cell-like refractory stone.
- Temperature display through analogical pyrometer.
- Max baking temperature 400 °C.
- Safety thermostat with manual resetting.
- Internal lightning with halogen lamp.
- Direct smoke outlet (optional external chimney).
- External hood, neutral or equipped with motor and remote speed control (optional).
- All the models can be optionally equipped open stands, neutral or heated chambers (optional).

**F**

Fours électriques modulaires avec dimensions chambre pas 30 cm. Dans ces fours il est possible d'avoir une cuisson de façon traditionnelle sur le plan en briques (directe) ou bien sur des plats à rôtir (indirecte). 15 modèles (8 mono-chambre et 7 double-chambre).

### Caractéristiques:

Réglage de la température par thermostats électromécaniques indépendants pour voûte et sol.  
 Façade et porte en acier inox.  
 Poignée ergonomique en acier inox.  
 Chambre cuisson en tôle aluminée.  
 Vitre porte en matériel vitrocéramique.  
 Isolation en fibre céramique et laine de roche éco-compatibles.  
 Plan de cuisson en réfractaire alvéolaire.  
 Affichage de la température par pyromètre analogique.  
 Température de cuisson jusqu'à 400 °C.  
 Thermostat de sécurité à remise manuelle.  
 Illumination intérieure avec lampe halogène.  
 Sortie des fumées directe (cheminée extérieure optionnelle).  
 Hotte d'aspiration extérieure neutre ou avec moteur et variateur de vitesse reculé (optionnels).  
 Tous les configurations des fours peuvent être complétées avec support, chambre neutre ou chambre réchauffée (optionnels).



compact **ELECTRO**

**D**

Elektrische Modulbacköfen mit Innenabmessungen geeignet für Pizza mit 30 cm. Bei diesen Öfen ist es möglich sowohl das indirekte traditionelle Backen auf Backstein als auch das indirekte Backen mit Pizza-Pfannen.  
 15 Modelle (8 Einzelkammern und 7 Doppelkammern).

### Technische Eigenschaften:

Regelbare Temperatur durch elektromechanische Thermostate unabhängig für Ober- und Unterhitzeplatte.  
 Vorderseite und Ofentür aus Stahl.  
 Ergonomische Stahlgriff.  
 Backkammer aus aluminierterem Blech.  
 Sichtfenster mit Keramikglasseibe.  
 Umweltfreundliche Isolierung aus Isolier- und Mineralwolle.  
 Zellen- und hitzebeständige Backfläche.  
 Temperaturanzeige durch Analogthermometer.  
 Maximalbacktemperatur 400 °C.  
 Sicherheitsthermostat mit manueller Entriegelung.  
 Halogenlampe für Innenbeleuchtung.  
 Direkter Rauchauslass (zusätzlicher Außenablass als Extra).  
 Neutrale Außenhaube oder mit Ferngeschwindigkeitsregler motorisiert (Extra).  
 Alle Öfenkonfigurationen können mit Untergestell vervollständigt werden, neutralem oder beheiztem Unterbau.

**E**

Hornos eléctricos modulares con cámara paso 30 cm. En estos hornos es posible efectuar sea la cocción tradicional sobre la piedra (directa) sea la cocción en bandeja (indirecta). 15 modelos (8 monocámara y 7 bicámara).

### Características:

Regulación de la temperatura por medio de termostatos electromecánicos independientes por cielo y platea.  
 Frontal y puerta en acero inox.  
 Picaporte ergonómico en acero inox.  
 Cámara cocción en chapa aluminada.  
 Vidrio puerta en material vidriocerámico.  
 Aislamiento en fibra cerámica y lana de roca ecocompatibles  
 Plano cocción en refractario alveolar.  
 Visualización de la temperatura con pirómetro analógico.  
 Temperatura de ejercicio max. 400 °C.  
 Termostato de seguridad a rearme manual.  
 Iluminación interior con lámpara halógena.  
 Descarga humos directa (chimenea exterior opcional).  
 Campana exterior neutra o motorizada con variador de velocidad remoto (opcionales).  
 Todas las configuraciones de los hornos pueden ser completadas con soporte abierto, celda neutra o recalentada (opcionales).



## DOMITOR

- I Comandi Elettromeccanici**  
Pannello di controllo con regolazione della temperatura attraverso termostati indipendenti per cielo e platea. Visualizzazione della temperatura con pirometro analogico. Interruttore generale e spie di controllo funzionamento.
- GB Electromechanical controls**  
Control panel with temperature adjustment through independent thermostats for ceiling and bedplate. Temperature display with analogical pyrometer. General switch and functioning control lights.
- F Commandes Electromécaniques**  
Panneau de contrôle avec réglage de la température à travers thermostats indépendants voûte et sol. Affichage de la température par pyromètre analogique. Interrupteur générale et témoins de contrôle de fonctionnement.
- D Elektromechanischer Kontrolle**  
Schaltfeld mit Temperaturregelung durch unabhängige Thermostate für Ober- und Unterhitze. Analogthermometer. Hauptschalter und Funktionskontrollanzeige.
- E Mandos Electromecánicos**  
Panel de control con regulación de la temperatura por medio de termostatos independientes para cielo y platea. Visualización de la temperatura con pirómetro analogico. Interruptor general y indicadores de control del funcionamiento.

## DOMITOR ELECTRO

### Comandi Elettronici

Pannello di controllo con regolazione indipendente delle resistenze di cielo e platea a 20 posizioni (tuning 5%). Regolazione termostatica della temperatura attraverso comando elettronico (precisione 1 °C) e lettura attraverso display a led. Interruttore generale e illuminazione interna.

### Electronic controls

Control panel with independent adjustment of the ceiling and bedplate heating elements through 20 positions manual switches (tuning 5%). Temperature thermostatic setting through electronic control (1 °C accuracy) and reading through led display. General and inner light switch.

### Commandes électroniques

Panneau de contrôle avec réglage indépendant des résistances voûte et sol à 20 positions (tuning 5%). Réglage thermostatique de la température à travers commande électronique (précision 1 °C) et lecture par display à led. Interrupteur générale et allumage intérieure.

### Elektronische Kontrolle

Schaltfeld mit unabhängigen Regelungen der Ober- und Unterhitze mit 20 Stellungen (tuning 5%). Thermostatische Regelung der Temperatur durch elektronischen Schalter (Genauigkeit 1 °C) und Anzeige durch Led Display. Hauptschalter und Innerbeleuchtung.

### Mandos Electrónicos

Panel de control con regulación independiente de las resistencias de cielo y platea por medio de conmutadores a 20 posiciones (tuning 5%). Regulación termostática de la temperatura por medio de mando electrónico (precisión 1 °C) y lectura através del display a led. Interruptor general e iluminación interior.



- I**
- GB**
- F**
- D**
- E**



modular  
**ELECTRO**



**SUPPORTI** • Supports • Supports • Untergestelle • Soportes

<b>DB Range</b> Mod.	<b>8.30 M</b>	<b>12.30 SM</b>	<b>12.30 LM</b>	8.30 E	12.30 SE	12.30 LE	18.30 L	
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> cm L x P x H	95 x 90 x 90	95 x 125 x 90	125 x 90 x 90	95 x 90 x 90	95 x 125 x 90	125 x 90 x 90	125 x 125 x 90	
<b>DM Range</b> Mod.	<b>4.30 M</b>	<b>6.30 SM</b>	<b>6.30 LM</b>	<b>9.30 M</b>	<b>4.30 E</b>	<b>6.30 SE</b>	<b>6.30 LE</b>	<b>9.30 E</b>
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> cm L x P x H	95 x 90 x 90	95 x 125 x 90	125 x 90 x 90	125 x 125 x 90	95 x 90 x 90	95 x 125 x 90	125 x 90 x 90	125 x 125 x 90

**CELLE NEUTRE o RISCALDATE (Volt 230~1 - kW 0,6)** • Chambers • Armoires • Zellen • Celdas

<b>DB Range</b> Mod.	<b>8.30 M</b>	<b>12.30 SM</b>	<b>12.30 LM</b>	8.30 E	12.30 SE	12.30 LE	18.30 L	
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> cm L x P x H	95 x 90 x 90	95 x 125 x 90	125 x 90 x 90	95 x 90 x 90	95 x 125 x 90	125 x 90 x 90	125 x 125 x 90	
<b>DM Range</b> Mod.	<b>4.30 M</b>	<b>6.30 SM</b>	<b>6.30 LM</b>	<b>9.30 M</b>	<b>4.30 E</b>	<b>6.30 SE</b>	<b>6.30 LE</b>	<b>9.30 E</b>
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> cm L x P x H	95 x 90 x 90	95 x 125 x 90	125 x 90 x 90	125 x 125 x 90	95 x 90 x 90	95 x 125 x 90	125 x 90 x 90	125 x 125 x 90

**CAPPE NEUTRE o MOTORIZZATE (Volt 230~1 - kW 0,25)** • Draught caps • Hottes d'aspiration • Dunstabzugshauben • Campanas

<b>DB Range</b> Mod.	<b>8.30 M</b>	<b>12.30 SM</b>	<b>12.30 LM</b>	8.30 E	12.30 SE	12.30 LE	18.30 L	
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> cm L x P x H	95 x 116 x 17	95 x 151 x 17	125 x 116 x 17	95 x 116 x 17	95 x 151 x 17	125 x 116 x 17	125 x 151 x 17	
<b>DM Range</b> Mod.	<b>4.30 M</b>	<b>6.30 SM</b>	<b>6.30 LM</b>	<b>9.30 M</b>	<b>4.30 E</b>	<b>6.30 SE</b>	<b>6.30 LE</b>	<b>9.30 E</b>
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> cm L x P x H	95 x 116 x 17	95 x 151 x 17	125 x 116 x 17	125 x 151 x 17	95 x 116 x 17	95 x 151 x 17	125 x 116 x 17	125 x 151 x 17

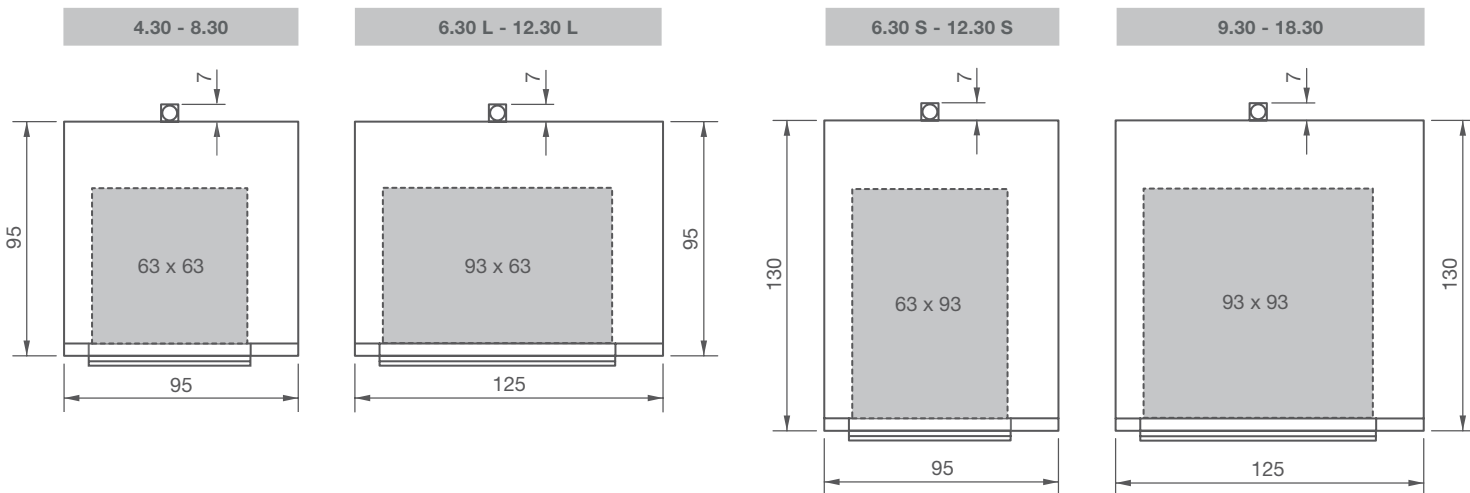
**DIMENSIONI ESTERNE** cm L x P x H • Outside dimensions • Dimensions extérieures • Außenmasse • Dimensiones externas



**BICAMERA** • Double chamber • Double chambre • Doppelkammer • Bicámara

**COMPACT DB**

<b>DB Range</b> Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	<b>8.30 M</b>	<b>12.30 SM</b>	<b>12.30 LM</b>	<b>8.30 E</b>	<b>12.30 SE</b>	<b>12.30 LE</b>	<b>18.30 E</b>
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> Outside dimensions Dimensions extérieures Außenmasse Dimensiones externas	<b>95 x 95 x 73</b> L x P x H	<b>95 x 130 x 73</b> L x P x H	<b>125 x 95 x 73</b> L x P x H	<b>95 x 95 x 73</b> L x P x H	<b>95 x 130 x 73</b> L x P x H	<b>125 x 95 x 73</b> L x P x H	<b>125 x 130 x 73</b> L x P x H
<b>DIMENSIONI INTERNE cm</b> Inside dimensions Dimensions intérieures Innenmasse Dimensiones internas	<b>63 x 63 x 15</b> L x P x H	<b>63 x 93 x 15</b> L x P x H	<b>93 x 63 x 15</b> L x P x H	<b>63 x 63 x 15</b> L x P x H	<b>63 x 93 x 15</b> L x P x H	<b>93 x 63 x 15</b> L x P x H	<b>93 x 93 x 15</b> L x P x H
<b>kW/Std - Max*</b> <b>Volt 400/230~3N/50Hz</b>	<b>7,1 - 8,8</b>	<b>9,6 - 15,6</b>	<b>10,2 - 15,6</b>	<b>7,1 - 8,8</b>	<b>9,6 - 15,6</b>	<b>10,2 - 15,6</b>	<b>13,2 - 24</b>
<b>PESO NETTO</b> Net weight • Poids net Nettogewicht • Peso neto	<b>172 Kg</b>	<b>217 Kg</b>	<b>217 Kg</b>	<b>172 Kg</b>	<b>217 Kg</b>	<b>217 Kg</b>	<b>269 Kg</b>
<b>Max. TEMP 400°C</b>							



**MONOCAMERA** • Single chamber • Mono chambre • Einzelkammer • Monocámara **MODULAR DM**

DM Range Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	4.30 M/1	6.30 SM/1	6.30 LM/1	9.30 M/1	4.30 E/1	6.30 SE/1	6.30 LE/1	9.30 E/1
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> cm Outside dimensions Dimensions extérieures Außenmasse Dimensiones externas	95 x 95 x 40 L x P x H	95 x 130 x 40 L x P x H	125 x 95 x 40 L x P x H	125 x 130 x 40 L x P x H	95 x 95 x 40 L x P x H	95 x 130 x 40 L x P x H	125 x 95 x 40 L x P x H	125 x 130 x 40 L x P x H
<b>DIMENSIONI INTERNE</b> cm Inside dimensions Dimensions intérieures Innenmasse Dimensiones internas	63 x 63 x 15 L x P x H	63 x 93 x 15 L x P x H	93 x 63 x 15 L x P x H	93 x 93 x 15 L x P x H	63 x 63 x 15 L x P x H	63 x 93 x 15 L x P x H	93 x 63 x 15 L x P x H	93 x 93 x 15 L x P x H
<b>kW/Std - Max*</b> <b>Volt 400/230~3N/50Hz</b>	3,6 - 4,4	4,9 - 7,8	5,2 - 7,8	6,7 - 12	3,6 - 4,4	4,9 - 7,8	5,2 - 7,8	6,7 - 12
<b>PESO NETTO</b> Net weight • Poids net Nettogewicht • Peso neto	106 Kg	110 Kg	128 Kg	180 Kg	106 Kg	110 Kg	128 Kg	180 Kg
<b>Max. TEMP 400°C</b>								

**BICAMERA** • Double chamber • Double chambre • Doppelkammer • Bicámara

DM Range Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	4.30 M/2	6.30 SM/2	6.30 LM/2	9.30 M/2	4.30 E/2	6.30 SE/2	6.30 LE/2	9.30 E/2
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> cm Outside dimensions Dimensions extérieures Außenmasse Dimensiones externas	95 x 95 x 80 L x P x H	95 x 130 x 80 L x P x H	125 x 95 x 80 L x P x H	125 x 130 x 80 L x P x H	95 x 95 x 80 L x P x H	95 x 130 x 80 L x P x H	125 x 95 x 80 L x P x H	125 x 130 x 80 L x P x H
<b>kW/Std - Max*</b> <b>Volt 400/230~3N/50Hz</b>	7,2 - 8,8	9,8 - 15,6	10,4 - 15,6	13,4 - 24	7,2 - 8,8	9,8 - 15,6	10,4 - 15,6	13,4 - 24
<b>PESO NETTO</b> Net weight • Poids net Nettogewicht • Peso neto	212 Kg	220 Kg	256 Kg	360 Kg	212 Kg	300 Kg	256 Kg	360 Kg
<b>Max. TEMP 400°C</b>								

**TRICAMERA** • Triple chamber • Trois chambres • Dreikammer • Tricámara

DM Range Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	4.30 M/3	6.30 SM/3	6.30 LM/3	9.30 M/3	4.30 E/3	6.30 SE/3	6.30 LE/3	9.30 E/3
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> cm Outside dimensions Dimensions extérieures Außenmasse Dimensiones externas	95 x 95 x 120 L x P x H	95 x 130 x 120 L x P x H	125 x 95 x 120 L x P x H	125 x 130 x 120 L x P x H	95 x 95 x 120 L x P x H	95 x 130 x 120 L x P x H	125 x 95 x 120 L x P x H	125 x 130 x 120 L x P x H
<b>kW/Std - Max*</b> <b>Volt 400/230~3N/50Hz</b>	10,8 - 13,2	14,7 - 23,4	15,6 - 23,4	20,1 - 36	10,8 - 13,2	14,7 - 23,4	15,6 - 23,4	20,1 - 36
<b>PESO NETTO</b> Net weight • Poids net Nettogewicht • Peso neto	318 Kg	330 Kg	384 Kg	540 Kg	318 Kg	450 Kg	384 Kg	540 Kg
<b>Max. TEMP 400°C</b>								

**Legenda • Legend • Legende • Legende • Leyenda**

\*kW Std = Consumo standard a 310°, 3' per cottura • Average consumption with 310°, 3' baking • Consommation standard à 310°, 3' de cuisson  
Standard Verbrauch mit 310°, 3' Backen • Consumo estándar con 310°, 3' de cocción

\*kW Max = Potenza massima • Maximum power • Puissance maximum • Maximalleistung • Potencia máxima



modular

compact



