MULTIBAKE

Forni elettrici modulari
Electric modular ovens
Fours électriques modulaires
Elektrische Modulbacköfen
Hornos eléctricos modulares

OTC®
OVEN THERMO CONTROL

oem
YOUR PIZZA HUB

PIZZA, PANE E PASTICCERIA

Multibake è un forno elettrico statico "multicottura", pensato per i professionisti che oltre alla pizza vogliono sfornare anche prodotti di panificazione e pasticceria, ad integrazione dell'offerta gastronomica tradizionale. L'interno camera è disponibile con due diverse altezze.
La camera altezza 16 cm è idonea per cuocere le diverse tipologie di pizza, pane e prodotti di pasticceria, mentre la camera altezza 30 è dedicata alla cottura di prodotti di panificazione e pasticceria, compresi i grandilievitati, come Panettone e Pandoro.
Entrambi i modelli sono disponibili con la vaporiera integrata in opzione,sono sovrapponibili e possono essere combinati tra loro per permettere una più ampia varietà produttiva.
La gamma Multibake include 2 taglie, per 2 o 4 teglie.

Pizza, bread and pastry

Multibake is a "multi-baking" static electric oven range designed for professionals who, in addition to pizza, also want to bake bakery and pastry products, to integrate the traditional gastronomic offer. Interior chamber available with two different heights.
The **16 cm high** chamber is suitable for baking different types of pizza, bread and pastry products, while the **30 cm high** chamber is dedicated to baking bakery and pastry products, including large leavened products, such as Panettone and Pandoro.
Both models are available with an integrated optional steamer, are stackable and can be combined to allow for a wider production variety.
The Multibake range includes 2 sizes, for 2 or 4 trays.

Pizza, pain et pâtisserie

Multibake est une gamme de fours électriques statiques 'multi cuisson' conçus pour les professionnels qui, en plus de la pizza, souhaitent également cuire des produits de boulangerie et de pâtisserie, pour intégrer l'offre gastronomique traditionnelle.
Chambre intérieure disponible avec deux hauteurs différentes. La chambre de **16 cm de haut** est adaptée à la cuisson de différents types de pizzas, de pains et de produits de pâtisserie, tandis que la chambre de **30 cm de haut** est dédiée à la cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie, y compris de gros produits levés, tels que Panettone et Pandoro.
Les deux modèles sont disponibles avec l'option vapeur intégré, sont empilables et peuvent être combinés pour permettre une plus grande variété de production.
La gamme Multibake inclut 2 modèles, pour 2 ou 4 plaques.

Pizza, brot und gebäck

Multibake ist ein statischer Elektroofen mit “Multi-Backen“-Funktion, der für Profis entwickelt wurde, die neben Pizza auch Back- und Konditoreiprodukte backen möchten, um das traditionelle gastronomische Angebot zu integrieren. Innenraum in zwei verschiedenen Höhen erhältlich.
Die **16 cm hohe** Kammer eignet sich zum Backen verschiedener Arten von Pizza, Brot und Konditoreiprodukten, während die **30 cm hohe** Kammer zum Backen von Back- und Konditoreiprodukten, einschließlich großer Sauerteigprodukte wie Panettone und Pandoro, bestimmt ist. Beide Modelle sind mit integriertem Dämpfer erhältlich (als Option), stapelbar und können miteinander kombiniert werden, um eine größere Produktionsvielfalt zu ermöglichen.
Das Multibake-Sortiment umfasst 2 Größen, für 2 oder 4 Bleche.

Pizza, pan y pastelería

Multibake 440 - 640L es una gama de hornos eléctricos estáticos ‘multi-cocción’ proyectados para los profesionales que, además de la pizza, quieren cocer productos de panadería y pastelería también, como integración de la oferta tradicional. Cámara con dos opciones diferentes de alto.
El horno con cámara **H16** ha sido desarrollado para cocer los diferentes tipos de pizza y productos de panadería y pastelería, mientras que el horno con cámara **H30** ha sido desarrollado para cocer productos de panadería y pastelería, incluyendo los que fermentan mucho, como los postres italianos Panettone y Pandoro. Los dos modelos tienen la opción VAPORERA incluida, se pueden sobreponer y pueden ser utilizados en combinación, asegurando una mayor variedad de producción.
La gama Multibake incluye 2 modelos, para 2 o 4 bandejas.

La porta dispone di un pratico maniglione ergonomico ed è dotata di ampio vetro per offrire la m
prodotto in cottura.Il modello 440 permette di infornare 2 teglie 40 x 60 mentre il modello 640 è c
fino a 4 teglie 40 x 60 per volta. Entrambi i modelli sono disponibili in due varianti, una con altezz
30 cm. MULTIBAKE con display TOUCH, grazie all'innovativa tecnologia **OTC (OVEN Thermo Con**
classiche della precedente versione digitale, presenta le funzioni di Assistenza alla Cottura e Prir
prima adegua le prestazioni del forno in funzione della produttività richiesta, il secondo ottimizza
ogni prima accensione.

The door has a practical ergonomic handle and is equipped with a large glass to offer the best possible view of the product. The 440 model allows the baking of 2 40 x 60 trays while the 640 model is sized to bake up to 4 40 x 60 trays at a time. Both models are available in two variants, one with a height of **16 cm** and one with a height of **30 cm**. MULTIBAKE with TOUCH display, thanks to the innovative **OEM OTC (Oven Thermo Control)** technology, in addition to the classic functions of the previous digital version, includes the Baking Assistance and First Heating tasks; the former adapts the oven's performance to the required productivity, while the latter optimizes the heating phase of every first start-up.

La porte présente une poignée ergonomique pratique et est équipée d'une grande vitre pour offrir la meilleure vue possible sur le produit en cours de cuisson. Le modèle 440 permet la cuisson de 2 plaques 40 x 60 tandis que le modèle 640 est dimensionné pour cuire jusqu'à 4 plaques 40 x 60 à la fois. Les deux modèles sont disponibles en deux variantes, avec hauteur interne de **16 cm** et de **30 cm**. MULTIBAKE, avec écran TACTILE, grâce à la technologie innovative **OTC (OVEN Thermo Control) OEM**, a 2 nouvelles fonctions par rapport à celles déjà disponibles dans la précédente version digitale : l'Assistance à la Cuisson et le Premier Réchauffement. La première adapte les performances du four en fonction de la productivité nécessaire, le deuxième optimise la phase de réchauffement à chaque premier allumage.

YOUR PIZZA HUB

iglior visibilità possibile del
dimensionato per infornare
za **16 cm** e una con altezza
trol) di OEM, oltre a quelle
mo Riscaldamento; se la
a la fase di riscaldamento ad

OTC®
OVEN THERMO CONTROL

Die Tür hat einen praktischen ergonomischen Griff und ist mit einem großen Glas ausgestattet, um die bestmögliche Sicht auf das Gargut zu bieten. Das Modell 440 ermöglicht das Backen von zwei 40 x 60 Blechen, während das Modell 640 von bis zu 4 40 x 60 Blechen ausgelegt ist. Beide Modelle sind in zwei Varianten erhältlich, einmal mit einer Höhe von **16 cm** und einmal mit einer Höhe von **30 cm**. MULTIBAKE mit TOUCH-Display ,dank der innovativen **OEM-OTC-Technologie (OVEN Thermo Control)**, zusätzlich zu den klassischen Funktionen der vorherigen digitalen Version die Funktionen Kochunterstützung und anfängliches Aufheizen; Während Ersterer die Leistung des Ofens an die erforderliche Produktivität anpasst, optimiert Letzterer die Aufheizphase bei jedem ersten Start.

La puerta tiene un tirador ergonómico además de un amplio vidrio que asegura una visibilidad extraordinaria de los alimentos en cocción. El modelo 440 permite enhornar 2 bandejas 40 x 60 cm, mientras que el modelo 640 es para hasta 4 bandejas 40x60 cm a la vez. Los dos modelos están disponibles en dos versiones, **16 cm** o **30 cm** de alto. MULTIBAKE, con pantalla TÁCTIL, gracias a la innovadora tecnología **OTC (OVEN Thermo Control) de OEM**, además de las clásicas funciones de la versión digital anterior, tiene la Asistencia a la Cocción y el Primer Calentamiento; la primera ajusta las prestaciones del horno según la productividad, el segundo optimiza la fase de calentamiento a cada primer encendido.

oem
YOUR PIZZA HUB

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Il piano di cottura è realizzato in **mattone refrattario** di elevato spessore (19 mm).
- **Isolamento** in fibra vetro-ceramica ad alta densità ecocompatibile.
- **Regolazione indipendente** della potenza delle resistenze di cielo e platea (da 0 a 100% - tuning 5%).
- **Valvola** di **scarico** fumi e vapori di cottura ad azionamento manuale.
- **Pannello** di controllo con display **TOUCH SCREEN** e pratico scroller per impostare i parametri.
- **10 programmi** di cottura personalizzabili dall'utente.
- Impostazione della temperatura di esercizio (fino a **400°C** per modello H16 e **350°C** per il modello H30).
- Accensione programmabile (su 7 giorni, 2 volte al giorno).
- 4 **timer** di cottura.
- Ciclo di **auto pulizia** pirolitica.
- **Funzione Economy** per risparmio energetico.

CAPPA MOTORIZZATA

Powered draught cap
Hotte motorisée
Motorisierter Dunstabzugshaube
Campana motorisada

MULTIBAKE 640 – 30

MULTIBAKE 640 – 16

CELLA RISCALDATA

Heated chamber
Armoire réchauffée
Erwärmtezelle
Celda recalentada

oem
YOUR PIZZA HUB

TECHNICAL FEATURES

- Baking surface made of **refractory bricks** with a thickness of 19 mm
- Eco-friendly high-density glass-ceramic fiber **insulation**
- **Independent** power setting of the upper and lower heating elements (from 0 to 100% - tuning 5%)
- Manually operated fume exhausting valve
- Control **panel** with **TOUCH SCREEN** display and easy-to-use scroller to set the parameters
- **10** baking **programs** customizable by the user
- Temperature setting (up to **400°C** for the H16 version and up to **350°C** for the H30 version)
- **Programmed switch-on** (7 days , twice a day)
- 4 baking **timers**
- Pyrolytic **self-cleaning** cycle
- **Economy function** for energy saving

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Das Kochfeld ist aus sehr dickem **feuerfestem Stein** (19 mm) gefertigt.
- **Umweltfreundliche** Isolierung aus hochdichter Glaskeramikfaser.
- **Unabhängige** Anpassung der Leistung der oberen und unteren Heizungen (von 0 bis 100 % – Abstimmung 5 %)
- **Ablassventil** für Kochdünste und Dampf Handbetrieb.
- **Bedienfeld** mit **TOUCHSCREEN-Display** und praktischem Scrollrad zum Einstellen der Parameter
- 10 vom Benutzer anpassbare **Kochprogramme**.
- Einstellung der Betriebstemperatur (bis max. **400°C** für das H16-Modell und **350°C** für das H30-Modell)
- **Geplantes Einschalten** (7 Tage, 2-mal täglich).
- 4 **Kochtimer**
- Pyrolytischer **Reinigungszyklus**.
- **Sparfunktion** zum Energiesparen.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Plan de cuisson en **brique réfractaire** très épaisse (19 mm)
- **Isolation** en fibre céramique garantissant une extrême éco-compatibilité
- **Régulation indépendante** de la puissance des résistances en haut et en bas (dès 0 à 100 % - tuning 5 %)
- **Vanne d'évacuation** des fumées et des vapeurs de cuisson à contrôle manuel
- **Panneau** de contrôle avec afficheur **TOUCH SCREEN** et bouton pratique pour régler les paramètres
- 10 **programmes** de cuisson réglables par l'utilisateur
- Réglage de la température de fonctionnement (jusqu'à **400°C** pour le modèle H16 et jusqu'à **350°C** pour le modèle H30)
- **Allumage programmé** (sur 7 jours, 2 fois par jour)
- 4 **temporisateurs** de cuisson
- Cycle **d'auto-nettoyage** pyrolytique
- **Fonction Economy** (qui économise l'énergie)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Plano de cocción en **material refractario** de gran espesor (19 mm)
- **Aislamiento** en fibra cerámica extremamente ecocompatible
- **Ajuste independiente** de la potencia de las resistencias de cielo y piso (de 0 a 100% - tuning 5%)
- **Válvula** de salida humos y vapores de cocción ajustable manualmente
- **Panel** de mandos con display **TOUCH SCREEN** y práctico botón de rueda para ajustar los parámetros
- 10 **programas** de cocción ajustables por el usuario
- Ajuste de la temperatura de trabajo (hasta los **400°C** para el modelo H16 y hasta los **350°C** para el modelo H30)
- **Encendido programado** (7 días, 2 veces por día)
- 4 **temporizadores** de cocción
- Ciclo de **auto-limpieza** pirolítica
- **Función Economy** de ahorro energético

CAPPA MOTORIZZATA

Powered draught cap
Hotte motorisée
Motorisierter Dunstabzugshaube
Campana motorisada

MULTIBAKE 440 – 30

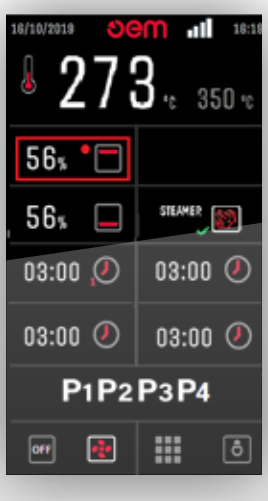
MULTIBAKE 440 – 16

SUPPORTO LIGHT

Light stand
Support light
Light Untergestell
Soporte light

Modelli H30 : apertura porta parziale o completa

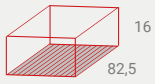
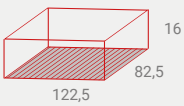
H30 models: partial or full door opening
Modelos H30: apertura parcial o total de la puerta
Modèles H30 : ouverture de porte partielle ou complète
H30-Modelle : teilweises oder vollständiges Öffnen der Tür



TOUCH SCREEN DISPLAY

UN'IDEA DI PRODUTTIVITÀ*

A guide to output* - Une idée de la productivité* - Backleistung* - Una idea de productividad*

Mod.	Dimensioni interne - Internal dimensions - Dimensions intérieures - Innenmaße - Dimensiones internas	Pizza ø 40 cm	Pizza ø 45 cm	Teglie - Trays - Plaques Backformen - Bandejas 60x40 cm
	cm	n.	n.	n.
MULTIBAKE 440 H16		36/h	10/h	8/h
MULTIBAKE 640L H16		54/h	15/h	16/h

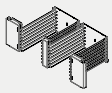
I valori riportati sono medi e indicativi
Values quoted are average and approximate only
Les valeurs indiquées sont moyennes e indicatives
Die angegebenen Werte sind Durchschnitts- und Richtwerte
Los valores referidos son valores promedio e indicativos

YOUR PIZZA HUB

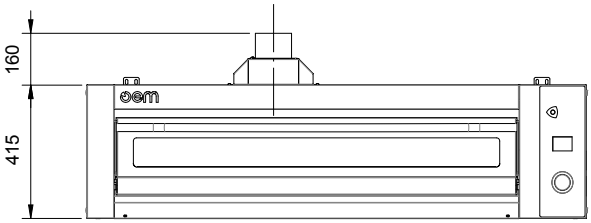
Mod.	kW Max*	Alimentazione*** Supply*** Alimentation*** Anschluss*** Alimentación***	Camera cottura (L x P x A) Baking chamber (W x D x H) Chambre de cuisson (L x P x H) Backraum (B x T x H) Cámara de cocción (A x P x A)	Dimensioni esterne (L x P x A) External dimensions (W x D x H) Dimensions extérieures (L x P x H) Außenmaße (B x T x H) Dimensiones externas (A x P x A)	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto
		Volt Hz Ph	cm	cm	Kg
MULTIBAKE 440 H16	12	400 50 3N	84,5 x 82,5 x 16	117 x 113 x 41,5	190
MULTIBAKE 440 H16 VA	12 + 2,4**	400 50 3N	84,5 x 82,5 x 16	117 x 128 x 41,5	220
MULTIBAKE 440 H30	10,4	400 50 3N	84,5 x 82,5 x 30	117 x 113 x 55,5	230
MULTIBAKE 440 H30 VA	10,4 + 2,4**	400 50 3N	84,5 x 82,5 x 30	117 x 128 x 55,5	260
MULTIBAKE 640L H16	12	400 50 3N	126 x 82,5 x 16	159 x 113 x 41,5	272
MULTIBAKE 640L H16 VA	12 + 2,4**	400 50 3N	126 x 82,5 x 16	159 x 128 x 41,5	305
MULTIBAKE 640L H30	12	400 50 3N	126 x 82,5 x 30	159 x 113 x 55,5	331
MULTIBAKE 640L H30 VA	12 + 2,4**	400 50 3N	126 x 82,5 x 30	159 x 128 x 55,5	364

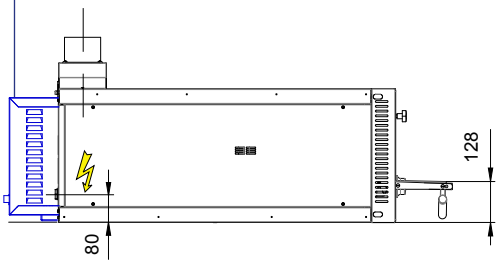
**kW Max = Potenza nominale (massima installata utilizzabile) **Kit vaporiera (kW 2,4) ***Voltaggi speciali a richiesta*
**kW Max = Power rating (maximum available installed power) **Steamer Kit (kW 2,4) ***Special voltages available upon request*
**kW Max = Puissance nominale (maximale installée utilisable) **Kit vapeur (kW 2,4) ***Voltages spéciaux sur demande*
**kW Max = Nennleistung (maximale installierte nutzbare Leistung) **Dampf-Kit (kW 2,4) ***Auf Wunsch: besondere Spannungen*
**kW Max = Potencia nominal (máxima instalada disponible) **Kit vaporera (kW 2,4) ***Voltajes especiales disponibles*

VA = STEAM

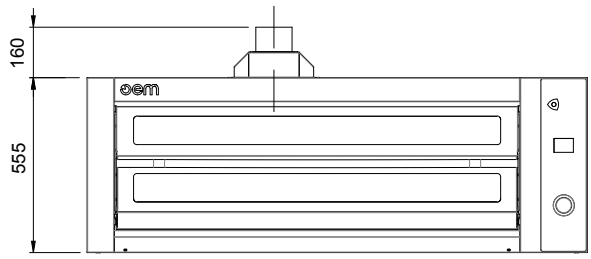
OPTIONALS		Mod.	L x P x A / W x D x H L x P x H / B x T x H A x P x A	kW
			cm	Volt 230/1
	Supporto light Light stand Support light Light Untergestell Soporte light	**440 H16** **440 H30**	116,8 x 99,5 x 67,7÷100,2	
		640L H16 **640L H30**	158,8 x 99,5 x 67,7÷100,2	
	Supporto con pannelli Stand with panels Support plaqué Untergestell mit Platten Soporte con paneles	**440 H16** **440 H30**	116,8 x 99,5 x 67,7÷100,2	
		640L H16 **640L H30**	158,8 x 99,5 x 67,7÷100,2	
	Cella neutra Neutral chamber Armoire neutre Neutralzelle Celda neutra	**440 H16** **440 H30**	116,8 x 99,5 x 67,7÷100,2	
		640L H16 **640L H30**	158,8 x 99,5 x 67,7÷100,2	
	Cella riscaldata Heated chamber Armoire réchauffée Erwärmtezelle Celda recalentada	**440 H16** **440 H30**	116,8 x 99,5 x 67,7÷100,2	0,95 (Max Temp. 60°C)
		640L H16 **640L H30**	158,8 x 99,5 x 67,7÷100,2	1,9 (Max Temp. 60°C)
	Cappa neutra Neutral draught cap Hotte d'aspiration neutre Neutrale Dunstabzugshaube Campana extractora neutra	**440 H16** **440 H30**	116,8 x 132,6 x 31,6	
		640L H16 **640L H30**	158,8 x 132,6 x 31,6	
	Cappa di aspirazione completa Complete draught cap Hotte d'aspiration complète Komplette Dunstabzugshaube Campana extractora complete	**440 H16** **440 H30**	116,8 x 132,6 x 42,6	0,25
		640L H16 **640L H30**	158,8 x 132,6 x 42,6	
	Set guida teglie Set of slide-bars for trays Glissières plaques Seitenwand Set guía bandejas	**440 H16** **440 H30**	-	-
		640L H16 **640L H30**		

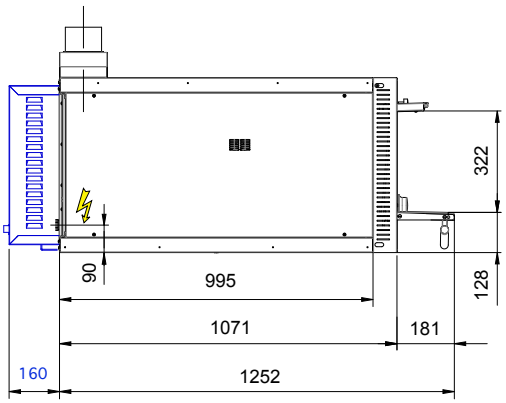
KIT VAPORIERA
Steamer kit - Kit Vapeur - Dampfkessel - Kit Vaporera



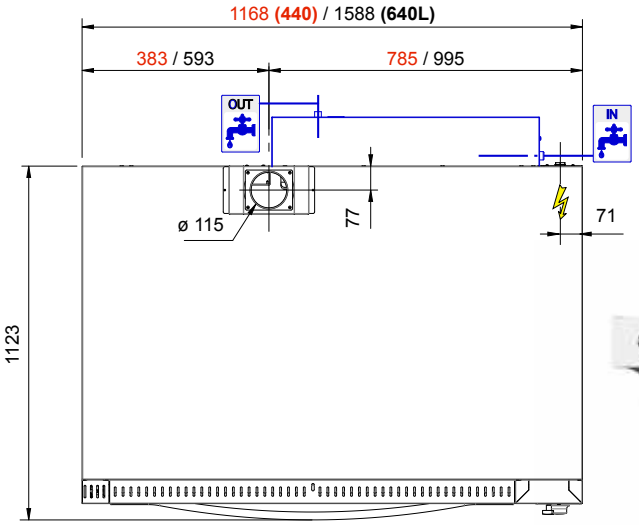


H16

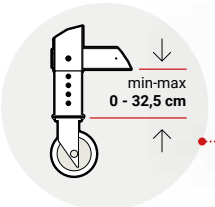




H30



2,5 cm
Passo fori
Holes step
Step trous
Schritt Löche
Agujeros paso



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Oem Ali Group S.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. / EN The specifications shown in this document are to be considered not binding. OEM Ali Group S.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment. / FR Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. Oem Ali Group S.r.l. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. / DE Die Angaben in diesem Dokument sind unverbindlich. Oem Ali Group S.r.l. behält sich das Recht vor, technische Änderungen jederzeit vorzunehmen. / ES Los datos indicados en este documento deben considerarse no vinculantes. Oem Ali Group S.r.l. se reserva el derecho de introducir modificaciones técnicas en cualquier momento.

YOUR PIZZA HUB

CONTATTACI

+39 0376 910511
info@oemali.com

Non esitare a contattarci per una consulenza o vieni a trovarci nel nostro laboratorio per provare di persona i nostri prodotti.

Please do not hesitate to contact us for advice or visit our showroom to try out our products for yourself.

N'hésitez pas à nous contacter pour avoir notre conseil ou venez nous rendre visite dans nos ateliers pour tester personnellement nos produits.

Wenden Sie sich an uns, wenn Sie Beratung brauchen, oder kommen Sie in unsere Werkstätten, um unsere Produkte persönlich zu testen.

No dudes en contactar con nosotros para una asesoría o ven a visitarnos a nuestro taller para probar personalmente nuestros productos.

oem
YOUR PIZZA HUB

Oem Ali Group S.r.l. a Socio Unico

Viale Lombardia, 33 - Bozzolo (MN) - T +39 0376 910511 - F +39 0376 910545
info@oemali.com - www.oemali.com

ALI GROUP
global foodservice equipment