

VOLTAIRE ARC

Forni a gas monocamera

Single chamber gas ovens

Fours à gaz mono-chambre

Einzelkammer-Gasöfen

Hornos a gas monocámara



Un FORNO A GAS dall'altissima resa!

VOLTAIRE, l'unico forno a gas sul mercato che, grazie ai suoi **9 bruciatori**, garantisce una cottura veloce, uniforme e costante. I 4 bruciatori superiori a raggi infrarossi e i 5 bruciatori inferiori atmosferici, uniti ad una pietra refrattaria ad alto spessore, assicurano una temperatura ottimale, consentendo di sfornare in meno di 3 minuti pizze fragranti e leggere. Le tue pizze cotte come nel forno a legna.

A GAS OVEN with a stunning yield!

VOLTAIRE, the only gas oven on the market that, thanks to its **9 burners**, guarantees fast, uniform and constant baking.

The 4 upper infrared burners and the 5 lower atmospheric burners, combined with a thick refractory stone, ensure an optimal temperature, allowing fragrant and light pizzas to be baked in less than 3 minutes. Your pizzas baked like in a wood oven.

UN FOUR À GAZ avec un incroyable rendement !

VOLTAIRE, le seul four à gaz du marché qui, grâce à ses **9 brûleurs**, garantit une cuisson rapide, uniforme et constante.

Les 4 brûleurs infrarouges supérieurs et les 5 brûleurs inférieurs atmosphériques, associés à une pierre réfractaire épaisse, assurent une température optimale, permettant de cuire des pizzas croustillantes et légères en moins de 3 minutes. Vos pizzas cuites comme dans un four à bois.

Ein GASOFEN mit sehr hoher Leistung!

VOLTAIRE, der einzige Gasofen auf dem Markt, der dank seiner **9 Brenner** ein schnelles, gleichmäßiges und konstantes Backen garantiert.

Die 4 oberen Infrarotbrenner und die 5 unteren atmosphärischen Brenner sorgen in Kombination mit einem sehr dicken feuerfesten Stein für eine optimale Temperatur und ermöglichen das Backen duftender und leichter Pizzen in weniger als 3 Minuten. Ihre Pizzen werden wie im Holzofen gebacken.

¡Un HORNO DE GAS de alto rendimiento!

VOLTAIRE, el único horno de gas en el mercado que, gracias a sus **9 quemadores**, garantiza una cocción rápida, uniforme y constante.

Los 4 quemadores infrarrojos superiores y los 5 quemadores atmosféricos inferiores, juntos con una piedra refractaria de alto espesor, garantizan una temperatura optimal, permitiendo deshornear pizzas fragrantas y ligeras en menos de 3 minutos. Tus pizzas cocidas como en el horno de leña.

Max Temp. 500°C



**GRANDE PRODUTTIVITÀ, GRAZIE AI 500°C DI
TEMPERATURA MASSIMA ED ALLA SUA COSTRUZIONE
ROBUSTA E PERFETTAMENTE ISOLATA.**

**HIGH OUTPUT, THANKS TO A
MAXIMUM TEMPERATURE OF 500°C
AND ITS STURDY AND PERFECTLY
INSULATED CONSTRUCTION.**

**HOHE PRODUKTIVITÄT DANK DER
MAXIMALTEMPERATUR VON 500 °C
UND DER ROBUSTEN UND PERFEKT
ISOLIERTEN KONSTRUKTION.**

**TRÈS HAUTE PRODUCTIVITÉ, GRÂCE À
LA TEMPÉRATURE MAXIMALE DE
500°C ET À SA CONSTRUCTION RO-
BUSTE ET SOIGNEUSEMENT ISOLÉE.**

**ALTO RENDIMIENTO, GRACIAS A LOS
500°C DE TEMPERATURA MÁXIMA Y
A SU CONSTRUCCIÓN ROBUSTA Y
PERFECTAMENTE AISLADA.**

PERCHÉ SCEGLIERE **VOLTAIRE** RISPETTO AL FORNO A LEGNA?

PERFORMANCE

A parità di dimensioni camera (130x113 cm), **VOLTAIRE** garantisce una **produttività più elevata** grazie all'ottimo isolamento ed al ripristino più veloce della temperatura, senza immissione di sostanze nocive nell'atmosfera.

Inoltre, grazie ai bruciatori superiori e inferiori regolabili in modo differenziato, **ottimizza la distribuzione** del calore e i consumi in funzione della potenza impostata, dimostrandosi una soluzione competitiva anche rispetto ai forni elettrici.

WHY CHOOSE **VOLTAIRE** OVER THE WOOD OVEN?

PERFORMANCE

With the same chamber dimensions (130x113 cm), **VOLTAIRE** guarantees **higher productivity** thanks to excellent insulation and faster temperature recovery, without releasing harmful substances into the atmosphere.

Furthermore, thanks to the upper and lower burners which can be regulated in different ways, it **optimizes heat distribution** and consumption based on the set power, proving to be a competitive solution even compared to electric ovens.

WARUM **VOLTAIRE** dem HOLZofen vorziehen?

LEISTUNG

Bei gleichen Kammerabmessungen (130 x 113 cm) garantiert **VOLTAIRE** eine **höhere Produktivität** dank hervorragender Isolierung und schnellerer Temperaturwiederherstellung, ohne dass Schadstoffe in die Atmosphäre gelangen.

Darüber hinaus optimiert er dank der unterschiedlich regelbaren Ober- und Unterbrenner die **Wärmeverteilung** und den Wärmeverbrauch je nach eingestellter Leistung und erweist sich auch im Vergleich zu Elektroöfen als wettbewerbsfähige Lösung.

POURQUOI CHOISIR **VOLTAIRE** PLUTÔT QUE LE FOUR À BOIS ?

PERFORMANCE

Avec les mêmes dimensions de chambre (130x113 cm), **VOLTAIRE** garantit une **productivité plus élevée** grâce à une excellente isolation et une récupération plus rapide de la température, sans rejet de substances nocives dans l'atmosphère.

De plus, grâce aux brûleurs supérieurs et inférieurs réglables de différentes manières, il **optimise la distribution** et la consommation de chaleur en fonction de la puissance réglée, se révélant être une solution compétitive même par rapport aux fours électriques.

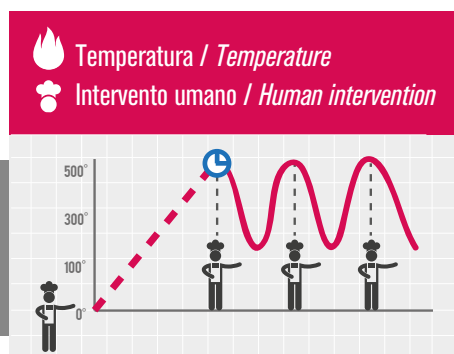
¿POR QUÉ ELEGIR **VOLTAIRE** EN LUGAR DEL HORNO DE LEÑA?

ACTUACIÓN

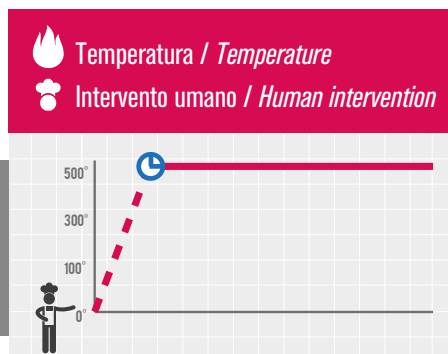
Con las mismas dimensiones de la cámara (130x113 cm), **VOLTAIRE** garantiza una **mayor productividad** gracias a un excelente aislamiento y una recuperación más rápida de la temperatura, sin liberar sustancias nocivas a la atmósfera.

Además, gracias a los quemadores superiores e inferiores regulables de diferentes maneras, **optimiza la distribución** y el consumo del calor en función de la potencia configurada, demostrando ser una solución competitiva incluso frente a los hornos eléctricos.

FORNO A LEGNA / WOOD OVEN



FORNO A GAS / GAS OVEN



PANNELLO DI CONTROLLO

1. Interruttore di linea ON/OFF
2. Interruttore luce
3. Interruttore TURBO bruciatori cielo
4. Termoregolatore manuale
5. Rubinetto alimentazione gas bruciatori cielo
6. Rubinetto alimentazione gas bruciatori platea

PANNEAU DE COMMANDE

1. Interrupteur de ligne ON/OFF
2. Interrupteur lumière
3. Interrupteur TURBO brûleurs voûte
4. Thermorégulateur manuel
5. Robinet gaz brûleurs voûte
6. Robinet gaz brûleurs sol

CONTROL PANEL

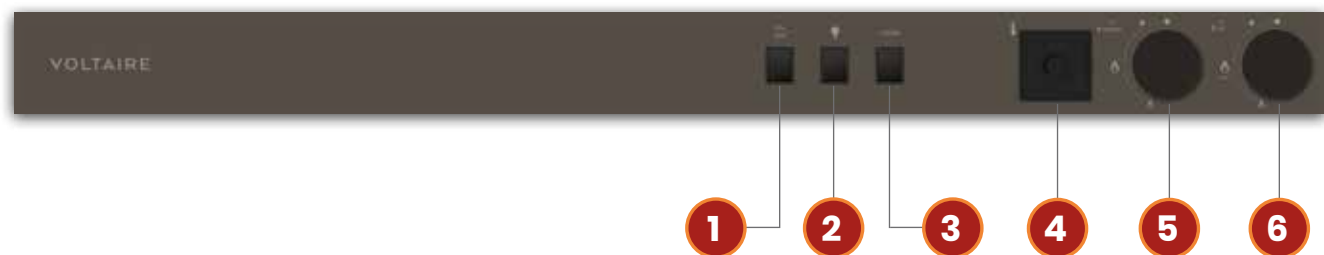
1. ON/OFF Power switch
2. Light switch
3. TURBO switch for ceiling burners
4. Manual thermoregulator
5. Gas tap for ceiling burners
6. Gas tap for bedplate burners

BEDIENFELD

1. ON/OFF-Leitungsschalter
2. Lichtschalter
3. TURBO-Schalter für obere Brenner
4. Manueller Temperaturregler
5. Gaszufuhrhahn des oberen Brenners
6. Gaszufuhrhahn für Bodenbrenner

PANEL DE MANDOS

1. Interruptor de línea ON/OFF
2. Interruptor de luz
3. Interruptor TURBO quemadores cielo
4. Controlador de temperatura manual
5. Llave suministro gas quemadores cielo
6. Llave suministro gas quemadores piso



**OGGI NEL SUO NUOVO DESIGN
MODERNO ED ACCATTIVANTE.**

TODAY IN ITS NEW MODERN AND EYE-CATCHING DESIGN.



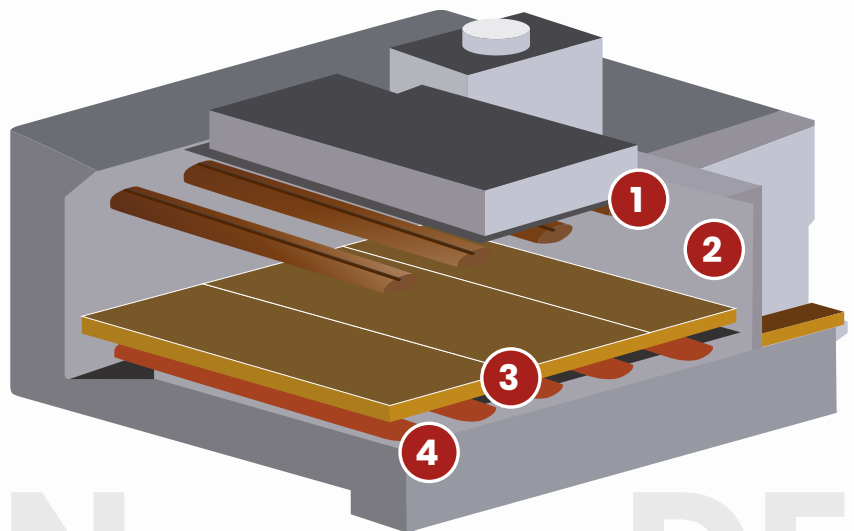
AUJOURD'HUI DANS SON NOUVEAU DESIGN MODERNE ET CAPTIVANT.

HEUTE IN SEINEM NEUEN MODERNEN UND FASZINIERENDEN DESIGN.

AHORA EN SU NUEVO DISEÑO MODERNO Y ATRACTIVO.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- 1 Bruciatori superiori a raggi infrarossi con piastrelle ceramiche
- 2 Riscaldamento laterale camera derivante dal recupero del calore
- 3 Piano cottura a struttura alveolare di alto spessore (4 cm)
- 4 Bruciatori inferiori atmosferici



TECHNICAL FEATURES

- 1 Upper infrared burners with ceramic plates
- 2 Lateral chamber heating resulting from heat recovery
- 3 Hob with high thickness honeycomb structure (4 cm)
- 4 Atmospheric bottom burners

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- 1 Infrarot-Oberbrenner mit Keramikplatten
- 2 Seitliche Kammerheizung resultierend aus der Wärmerückgewinnung
- 3 Kochfeld mit Wabenstruktur hohe Dicke (4 cm)
- 4 Atmosphärische Bodenbrenner

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 1 Brûleurs infrarouges supérieurs avec plaques en céramique
- 2 Chauffage de la chambre latérale résultant de la récupération de chaleur
- 3 Table de cuisson avec structure en nid d'abeille forte épaisseur (4 cm)
- 4 Brûleurs de fond atmosphériques

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 1 Quemadores superiores infrarrojos con placas de cerámica
- 2 Calefacción de cámara lateral resultante de la recuperación de calor
- 3 Placa de cocción con estructura alveolar alto espesor (4 cm)
- 4 Quemadores inferiores atmosféricos

VOLTAIRE DA INCASSO: IL GUSTO PRENDE FORMA.

BUILT-IN VOLTAIRE: THE SHAPE OF TASTE.

VOLTAIRE INTÉGRÉ : LE GOÛT PREND FORME.

EINGEBAUTER VOLTAIRE: GESCHMACK NIMMT FORM AN.

VOLTAIRE INTEGRADO: EL GUSTO TOMA FORMA.

Tutta la manutenzione (ordinaria e straordinaria) avviene sulla parte frontale del forno per semplificare al massimo le operazioni e non compromettere il design dei locali. Con la sua straordinaria semplicità **VOLTAIRE** si colloca perfettamente in qualsiasi contesto d'arredo.



SOLUZIONI D'INCASSO

BUILT IN SOLUTIONS – SOLUTIONS INTÉGRÉES INTEGRIERTE LÖSUNGEN – SOLUCIONES INTEGRADAS

All maintenance (ordinary and extraordinary) takes place on the front of the oven to simplify operations as much as possible and not compromise the design of the rooms. With its extraordinary simplicity **VOLTAIRE** fits perfectly into any furnishing context.

Tous les entretiens (ordinaires et extraordinaires) ont lieu sur la façade du four pour simplifier au maximum les opérations et ne pas compromettre le design des pièces. Avec son extraordinaire simplicité, **VOLTAIRE** s'intègre parfaitement dans n'importe quel contexte d'ameublement.

Alle Wartungsarbeiten (normale und außerordentliche) werden an der Vorderseite des Ofens durchgeführt, um die Bedienung so weit wie möglich zu vereinfachen. Mit seiner außergewöhnlichen Einfachheit passt **VOLTAIRE** in jeden Einrichtungskontext.

Todo el mantenimiento (ordinario y extraordinario) se realiza en el frontal del horno para simplificar al máximo las operaciones y no comprometer el diseño de las estancias. Con su extraordinaria sencillez, **VOLTAIRE** encaja perfectamente en cualquier contexto de decoración.



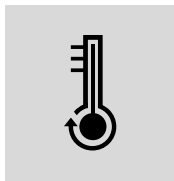
Cottura uniforme e pulita

*Homogeneous baking
and cleanliness*

Cuisson uniforme et propre

*Gleichmäßiges und sauberes
Garen*

Cocción uniforme y limpia



Ripristino veloce della temperatura

Fast temperature recovery

Récupération rapide de la température

Schnelle Temperaturwiederherstellung

Rápida recuperación de temperatura



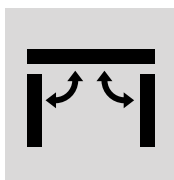
Produttività elevata

High production

Grande productivité

Hohe Produktivität

Alta productividad



Forte risparmio energetico grazie
al recupero laterale del calore

*High energy saving due
to side recovery of the heat*

Forte économie d'énergie grâce à
la récupération de chaleur latérale

*Starke Energieeinsparung durch
seitliche Wärmerückgewinnung*

Fuerte ahorro de energía gracias
a la recuperación lateral de calor

PULITO | FACILE | SICURO
CLEAN | EASY | SAFE - PROPRE | FACILE | SÛR
SAUBER | EINFACH | SICHER - LIMPIO | FÁCIL | SEGURO



PERSONALIZZAZIONE A RICHIESTA

Possibilità di personalizzare il colore della copertura.

CUSTOMIZATION ON DEMAND

Personalize your oven cover color.

PERSONNALISATION

Possibilité de personnaliser la couleur de la couverture.

PERSONALISIERUNG AUF ANFRAGE

Möglichkeit, die Farbe der Abdeckung zu personalisieren.

PERSONALIZACIÓN A PETICIÓN

Es posible personalizar el color de la cobertura.

Mod. Cod.	Potenza Termica Thermic Power Puissance Thermique Gesamtwärmeleistung Potencia Térmica	Alimentazione* Supply* Alimentation* Anschluss* Alimentación*	Camera cottura (LxPxH) Baking chamber (WxDxH) Chambre de cuisson (LxPxH) Backraum (BxTxH) Cámara de cocción (AxPxH)	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
	kW Min - Max	kW - Volt Hz Ph	cm	cm	Kg
VOLTAIRE	21 - 35 (MET) 24,5 - 35 (GPL)	0,1 220/240 50 1	130 x 113 x 18	162 x 162 x 78,5 (+65)**	465

*Voltage speciali a richiesta - ** Sporgenza camino
*Special voltages available upon request - ** Flue projection
*Voltages spéciaux sur demande - ** Saillie de la cheminée
*Auf Wunsch: besondere Spannungen - ** Kamin-Vorsprung
*Voltajes especiales disponibles - ** Saliente de la chimenea

PORTA BOCCA INCLUSA

Door to close the baking chamber included
Porte pour la fermeture de la chambre incluse
Tür zum Kammerschließen inklusiv
Puerta para la cámara de cocción incluyda



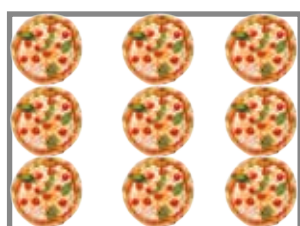
MET	3,704 m ³ /h Max	CONSUMI GAS METANO	METHANE GAS Consumption	Consommation de GAZ MÉTHANE	ERDGAS Verbrauch	Consumos GAS METANO
GPL	2,76 Kg/h Max	CONSUMI GPL (Bu-Pr)	LPG (Bu-Pr) Consumption	Consommation de GAZ GPL (Bu-Pr)	FLÜSSIGGAS Verbrauch	Consumos GPL (Bu-Pr)

UN'IDEA DI PRODUTTIVITÀ*

A guide to output* - Une idée de la productivité* - Backleistung* - Una idea de productividad*
(Productività oraria - Hourly output - Production horaire - Produktivität Pro Stunde - Productividad por hora)



140 Pizze Ø30



100 Pizze Ø35



45 Pizze Ø45



25 Teglie 60x40

* 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

OPTIONALS

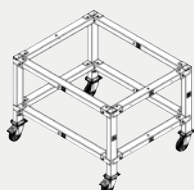
L x P x A / W x D x H
L x P x H / B x T x H
A x P x A

Peso netto - Net weight
Poids net - Nettogewicht
Peso neto

Mod.

cm

Kg



OMSUVOLTAIRE

Supporto verniciato + Ruote

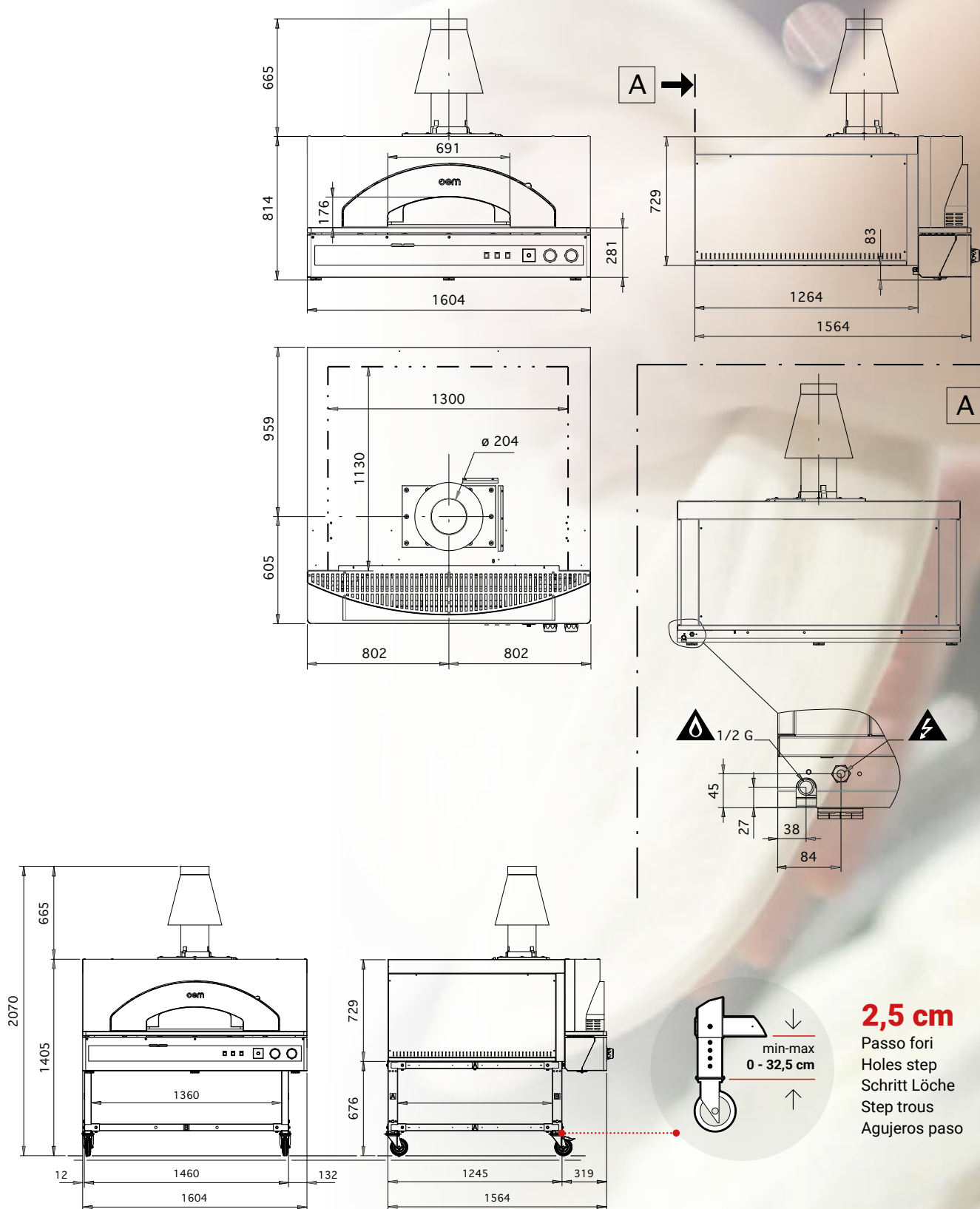
Painted stand + Wheels
Support verní + Roues
Lackiertes Untergestell + Räder
Soporte barnizado + Ruedas

146 x 124,5 x 67,6÷100

50

Dimensioni esterne

External dimensions - Dimensions extérieures - External dimensions - Dimensiones externas



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.



oem

ULTAIREA

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.



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



GROUP
global foodservice equipment