



## VALIDO EVO 640L H30

Forno elettrico statico multicottura

La camera di cottura misura 122 cm di larghezza x 82 cm di profondità x 30 cm di altezza.

Il forno è stato sviluppato principalmente per la cottura di **prodotti di panificazione e pasticceria** (compresi i grandi lievitati come **Panettone e Pandoro**) ed è adatto per **cuocere fino a 4 teglie 40 x 60 cm per volta**.

La porta ha un pratico maniglione ergonomico ed è dotata di un meccanismo semplice e veloce per regolare l'apertura, completa o parziale, ed è dotata di ampio vetro per avere la migliore visibilità del prodotto in cottura.

Valido Evo 640L è disponibile anche con la **VAPORIERA integrata**.

A completamento del forno sono disponibili diverse versioni di supporto (aperto a giorno, cella neutra e cella riscaldata), tutte dotate di **gambe regolabili** in altezza (da 76 a 100 cm) e provviste di ruote.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Il piano di cottura è realizzato in **mattoni refrattari** di elevato spessore (19 mm).

**Regolazione indipendente** della potenza delle resistenze di cielo e platea.

**Valvola di scarico fumi** e vapori di cottura ad azionamento manuale.

**Pannello di controllo Digit Pro** con le seguenti funzioni:

- 10 programmi impostabili dall'utente.
- Impostazione della temperatura di esercizio (fino a 350°C)
- Regolazione della potenza delle resistenze cielo e platea (da 0 a 100% - tuning 5%)
- Accensione programmata (7 giorni, 2 volte al giorno).
- Ciclo di pulizia pirolitica.
- Funzione Economy (mantiene la temperatura impostata ottimizzando i consumi)

### OPTIONALS



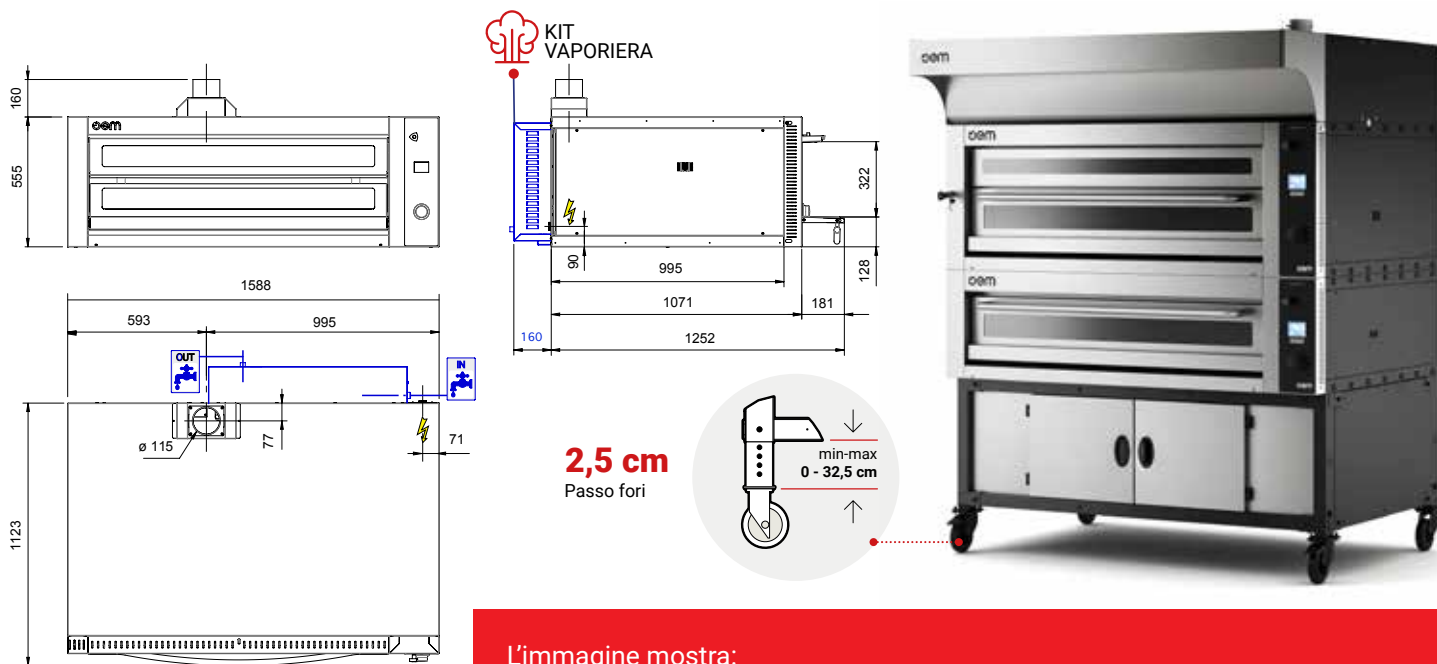
# VALIDO EVO 640L H30

Mod.	kW Max*	Alimentazione**	Camera cottura (L x P x H)	Dimensioni Esterne (L x P x H)	Peso netto
		Volt Hz Ph	cm	cm	Kg
640L H30	12 + 2,4	400 50 3N	122 x 82 x 30	165 x 113 x 61	331

\*Potenza nominale (massima installata utilizzabile) - Kit vaporiera kW 2,4

\*\*Votaggi speciali a richiesta

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.



L'immagine mostra:  
Composizione forno a doppia camera Valido Evo 640 H16 + Valido Evo 640 H30,  
montato su cella neutra e completo di cappa motorizzata.



**oem**  
YOUR PIZZA HUB

+39 0376 910511  
info@oemali.com



Oem Ali Group S.r.l. a Socio Unico  
Viale Lombardia, 33 - Bozzolo (MN)  
info@oemali.com - www.oemali.com