

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. oem/ALI S.p.a. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. oem/ALI S.p.a. reserves the right to make technical changes at any moment.



The Original Pizza System



117246, Россия, г. Москва, Научный проезд, д.20 стр. 2
8 (495) 921-39-86 gabel@dol.ru
www.pectopah.ru, www.catalog.pectopah.ru

VOLTAIRE

СТАТИЧЕСКАЯ ГАЗОВАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ УСТАНОВКИ
В ЗАЛЕ РЕСТОРАНА



3 МИНУТЫ НА ВЫПЕЧКУ
ПИЦЦЫ 30 или 40 см!

GET YOUR 30 TO 40 CM Ø PIZZAS
OUT OF THE OVEN
IN 3 MINUTES.

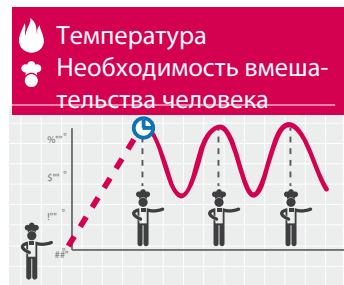
Уникальная однокамерная статическая
газовая печь.

Качество выпечки как в печи на древесном
топливе.

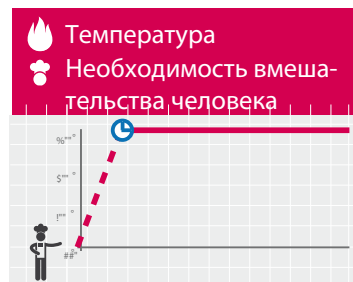
The single chamber
gas oven makes
pizzas as crispy as
if they were baked
into a wood oven.

Voltaire – инновационная статическая печь для пиццы с газовым источником нагрева. В качестве топлива можно использовать сетевой газ низкого давления, сжиженную пропан-бутановую смесь. Результат выпечки не хуже, чем в классической печи для пиццы с дровяным нагревом. Среди очевидных преимуществ: - простая эксплуатация, - отсутствие риска подгорания; - простое поддержание печи в чистом состоянии; - исключение проблемы избыточной влажности в готовом продукте. Абсолютно равномерная выпечка даже при 100% загрузке без необходимости дополнительных манипуляций с пиццей в камере! Инновационные верхние горелки с инфракрасным спектром гарантируют идеальную температуру в камере. Регулируемая нижняя горелка позволяет оптимально распределять тепловые потоки между подом и верхом камеры. Под камеры изготовлен из массивного шамотного камня, толщина и теплоёмкость которого позволяют выпекать пиццу непосредственно на поде. При сравнении с печами, имеющими под аналогичного размера (130x113 см), Voltaire гарантирует более высокую производительность, отсутствие проблем с восстановлением температуры после загрузки, эмиссией частиц сажи. Регулируемые отдельно верхние и нижние горелки позволяют пиццайоле перераспределять тепловые потоки, попадающие на продукт точно также, как в профессиональных электрических печах.

ДРОВЯНАЯ ПЕЧЬ



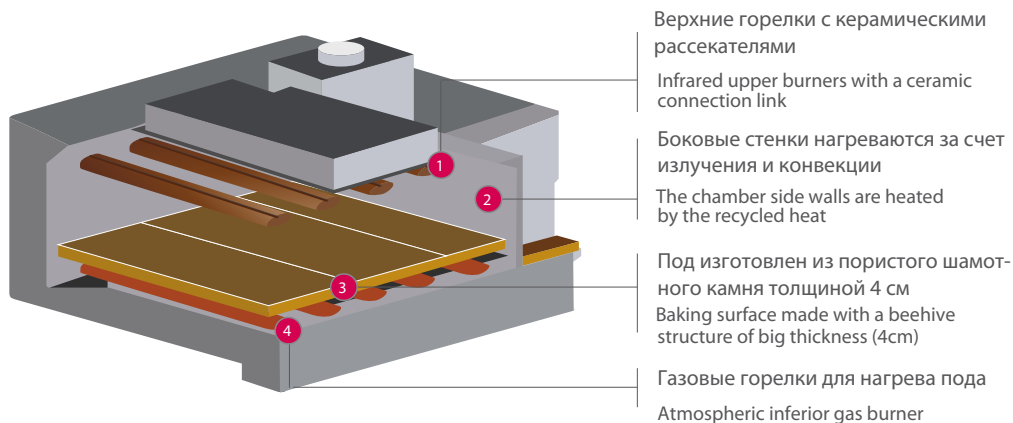
ГАЗОВАЯ ПЕЧЬ



Voltaire is a single chamber oven functioning with every type of gas (LPG, liquid Propane, Methane gas, etc.). It makes pizzas as crispy as if they were baked into a wood oven, but without the risk of microorganisms, burning and excess of humidity. The baking is economical and uniform, thanks to the upper infra-red burners which grant a ideal temperature for the toppings, and therefractory high thicknessgriddle allows to bake directly on the stone. In comparison with chambers of the same dimensions (130x113 cm), Voltaire grants a higher productivity thanks to its thick insulation layer and faster temperature recovery, without any emission of harmful particles. Moreover, due to lower and upper adjustable burners, the heat distribution and the consumptions related to set power are optimized proving to be a competitive solution even compared to the electric ovens.

КАМЕРА С УНИКАЛЬНЫМИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИМИ СВОЙСТВАМИ

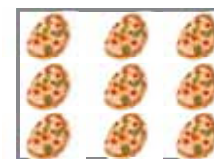
THE BAKING CHAMBER WILL AMAZE YOU
WITH ITS EFFICIENCY.



ЧАСОВАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ / AVERAGE HOURLY OUTPUT



140 Pizze Ø30



100 Pizze Ø35



45 Pizze Ø45



25 Teglie 60x40

KW / VOLT / ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ /

THERMIC POWER

МЕТАН

0,1 / 220 / 240
220 1N 50-60*21 - 35

ПРОПАН-БУТАН

0,1 / 220 / 240
220 1n 50-60*24,5 - 35

ГИГИЕНИЧНОСТЬ / CLEAN ПРОСТОТА / EASY БЕЗОПАСНОСТЬ / SAFE



Однородность выпечки и чистота
Homogeneous baking and cleanliness



Быстрое восстановление температуры
Fast temperature recovery



Высокая производительность
High production

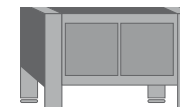


Высокая энергоэффективность благодаря высокой теплоёмкости боковых поверхностей
High energy saving due to side recovery of the heat

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ / ACCESSORIES

Открытый стенд с возможностью регулировки высоты в диапазоне 27,5 см или неподогреваемый шкаф. Подставки укомплектованы парой колес (установлены по фронту) с функцией блокировки.

The oven is supplied with a support (adjustable height max. 27,5 cm.) or a neutral chamber, both equipped with wheels (2 front wheels with brakes).



ВСЕСТОРОННЕЕ СОВЕРШЕНСТВО

PERFECT TO BE INCLUDED
IN EVERY CONTEXT.



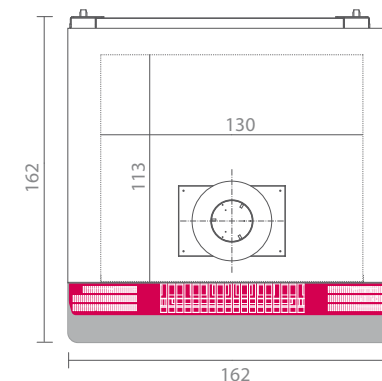
VOLTAIRE - ВАРИАНТ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ.

BUILT-IN VOLTAIRE: THE SHAPE OF TASTE.

При заказе варианта для встраивания Voltaire поставляется без лишних элементов отделки. Это позволяет отделять фронтальной части печи в полном соответствии с дизайном помещения. Сборка и установка печи специально оптимизированы для встраивания и очень просты. Обслуживание всех компонентов печи даже в случае сложного ремонта осуществляется с фронтальной части, что позволяет не идти на компромиссы при выборе места установки. Voltaire в варианте для встраивания позволяет отлично вписаться в контекст дизайна любого ресторана.

In its built-in version, Voltaire is supplied "naked" in order to fit the needs of shops and restaurants: you can assemble it in with simple building work. All the maintenance (ordinary and extraordinary) is carried out from the front, so any operation is simple and the design of the location isn't compromised. With its extraordinary easiness it fits perfectly in every context.

ВСТРОЙКА/ BUILT - IN OVEN



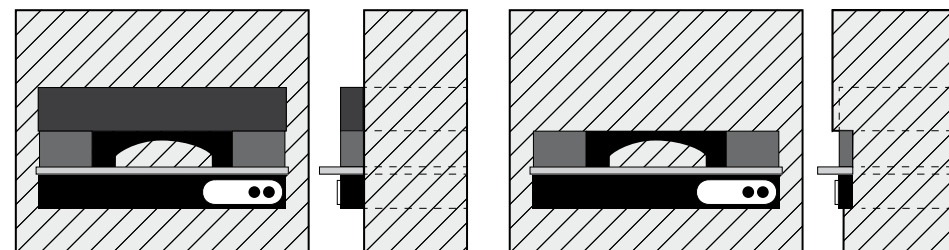
ВЕС И РАЗМЕРЫ | **WEIGHT AND DIMENSIONS**
480 / 510kg - 162 X 162 X 78,5 cm (+65)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ | **CONTROL PANEL**



- 1 Кнопка включения - выключения
- 2 Термостат / Thermostat - thermometer
- 3 Регулятор верхней горелки / Top burners knob
- 4 Регулятор нижней горелки / Bedplate burners knob
- Включение поджига - Включение пилотного пламени
- Switch on knob - Oven switch off
- Lighting switch on - Pilot switch on

ВОЗМОЖНОСТЬ ВСТРАИВАНИЯ / **BUILT IN SOLUTIONS**



РАВНОМЕРНОСТЬ ВЫПЕЧКИ БЛАГОДАРЯ
РАЗДЕЛЬНОЙ РЕГУЛИРОВКЕ НАГРЕВА
ПОДА И ВЕРХА КАМЕРЫ

UNIFORM BAKING WITH CEILING/BEDPLATE
INDEPENDENT REGULATION OF THE BURNERS.



КЛАССИКА, МОДЕРН, СОВРЕМЕННОСТЬ: ВЫБОР ДИЗАЙНА ЗА ВАМИ!

CLASSIC, MODERN, TRADITIONAL: THE RIGHT MODEL FOR EVERY ONE.

Voltaire предлагается в 4 вариантах корпуса, отличающихся формой фронтальной панели и возможностью варьирования цветов/или материалов отделки.

Выбор варианта отделки, максимально приближенного к дизайну помещения, никогда не был таким простым! Строгие линии печей Classic или закругленные Pompei, а может быть силуэт с оттенком ренессанса Ravenna, отделанный мозаикой?

Выбор за Вами.

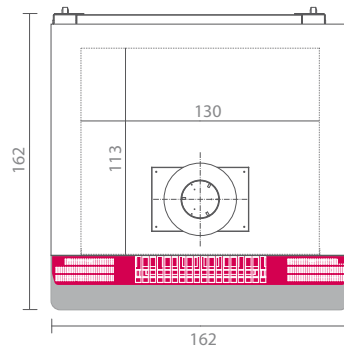
Все виды декоративных покрытий термостойки, обладают антикоррозионными свойствами.

Voltaire has four different solutions to fit easily every type of context: Classic, Pompei, Ravenna and Ravenna with tiles. Modern style or traditional one? Choose the simplicity of the classic version or the smooth shapes of Pompei or Ravenna and match the colours to your fittings: both the painting and the tiles are resistant to high temperatures.

CLASSICO



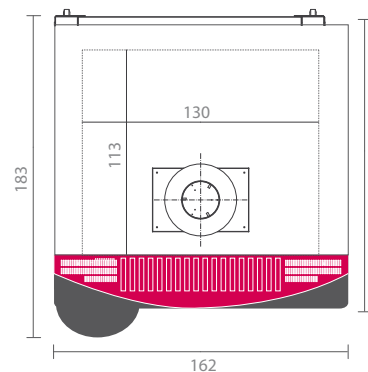
ВЕС И РАЗМЕРЫ | WEIGHT AND DIMENSIONS
480 / 510kg - 162 X 162 X 78,5 cm (+65)



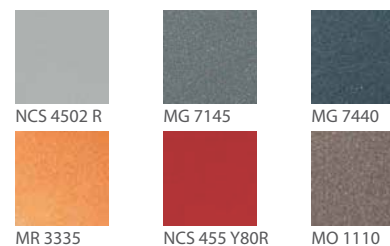
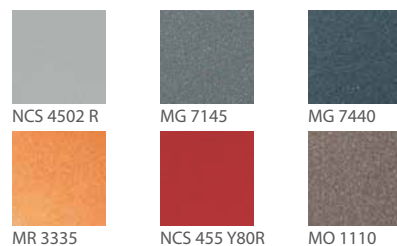
POMPEI



ВЕС И РАЗМЕРЫ | WEIGHT AND DIMENSIONS
480 / 510kg - 162 X 183 X 78,5 cm (+65)



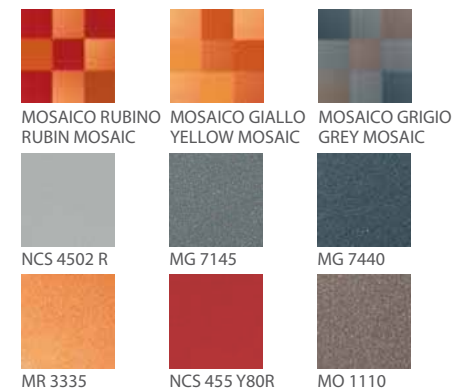
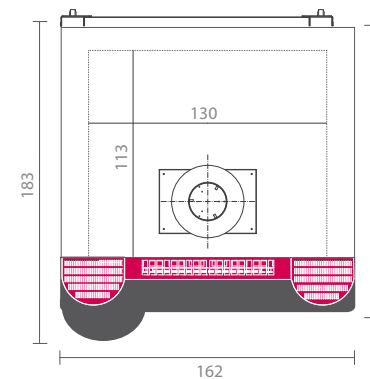
ЦВЕТОВЫЕ РЕШЕНИЯ | COLOURS



RAVENNA



ВЕС И РАЗМЕРЫ | WEIGHT AND DIMENSIONS
480 / 510kg - 162 X 183 X 78,5 cm (+65)



RAVENNA MOSAIC



117246, Россия, г. Москва, Научный проезд, д.20 стр. 2
8 (495) 921-39-86 gabel@dol.ru
www.pectopah.ru, www.catalog.pectopah.ru



VOLTAIRE - СЕКРЕТНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ
УСПЕХА ВАШЕЙ ПИЦЦЕРИИ.
VOLTAIRE: YOUR SECRET INGREDIENT.