

VALIDO EVO

Forni elettrici modulari

Electric modular ovens

Fours électriques modulaires

Elektrische Modulbacköfen

Hornos eléctricos modulares



UN 'PASSEPARTOUT' per ogni ambiente

Grazie alle grandi performance, alle diverse configurazioni a una o due camere e all'ottimo rapporto qualità/prezzo, VALIDO EVO è il forno pizza elettrico modulare adatto a tutti gli ambienti di lavoro. È la soluzione perfetta per chi cerca un forno versatile, pluri-configurabile e semplice da utilizzare, ma al contempo ottime prestazioni di cottura, in termini di qualità e produttività. VALIDO EVO: l'alleato perfetto per la tua pizzeria!

A universal solution!

With high performance, various single and twin-deck configurations and excellent value for money, VALIDO EVO is the perfect modular electric pizza oven for every working environment. It represents the ideal solution for those seeking a versatile, multiconfiguration oven that is not only user-friendly, but also offers excellent baking performance in terms of quality and output.

VALIDO EVO: the perfect partner for your pizzeria!

Passe-partout pour tous les locaux!

Grâce à ses très bonnes performances, aux différentes configurations à une ou deux chambres et à l'excellent rapport qualité/prix, VALIDO EVO est le four à pizza électrique modulaire adapté à tous les lieux de travail. C'est la solution parfaite pour ceux qui recherchent un four polyvalent, multi-configurable et facile à utiliser, mais aussi d'excellentes performances de cuisson, en termes de qualité et de productivité. VALIDO EVO : l'allié parfait de votre pizzeria !

Die Lösung für alle Räumlichkeiten

Seine hohe Leistung, die verschiedene Ausführungen mit einer oder zwei Backkammern sowie das optimale Preis/Qualitäts Verhältnis machen unserem VALIDO EVO zu einem modularen ElektroPizzaofen, der sich perfekt in jeden Arbeitsraum einfügen kann. Er ist die Lösung für all diejenigen, die einen vielseitigen, verschieden konfigurierbaren und bedienerfreundlichen Ofen suchen, ohne auf optimale Backergebnisse in Bezug auf Qualität und Leistungsfähigkeit zu verzichten. VALIDO EVO: einfach perfekt für Ihre Pizzeria!

¡Una "Llave maestra" para cualquier ambiente!

Por sus grandes prestaciones, diferentes configuraciones de una a dos cámaras y por su óptima relación precio/calidad, VALIDO EVO es el horno para pizza eléctrico modular apropiado para todos los ambientes de trabajo. Es la solución perfecta para todos los que necesitan un horno versátil, pluri configurable y sencillo, pero que al mismo tiempo dé óptimas prestaciones de cocción, en términos de calidad y de productividad. VALIDO EVO: ¡el aliado perfecto para tu pizzería!



PERCHÉ SCEGLIERE VALIDO EVO?

VERSATILITÀ

Il forno è disponibile con comandi elettromeccanici (EM) o digitali con TOUCH screen (DG), per adattarsi a ogni esigenza lavorativa ed è sovrapponibile fino a 3 camere. Può essere realizzato anche nella variante con porta apribile dal basso verso l'alto ed ha un piano cottura intercambiabile in pietra refrattaria o in lamiera "bugnata", quest'ultimo perfetto per l'utilizzo delle teglie in cottura.

PERFORMANCE

Con la grande potenza a disposizione (fino a 15.1 kW per camera - mod. 635L) garantisce ottime prestazioni di cottura, con consumi minimi, grazie anche ad una struttura "heavy-duty" e ad un sistema di isolamento perfettamente studiato. Costruiti all'esterno totalmente in acciaio inox, i forni VALIDO EVO sono dotati di porta bilanciata, maniglione ergonomico a tutta larghezza e doppia illuminazione per facilitare la visibilità del prodotto in cottura: il tutto pensato per un'ottimizzazione dei consumi e dell'operatività lavorativa.

EFFICIENZA

Minore dispersione grazie anche alla speciale bandella frontale, che contiene ulteriormente la fuoriuscita di calore. VALIDO Evo, nella sua versione con display TOUCH, grazie all'innovativa

tecnologia OTC (OVEN Thermo Control) di OEM, oltre a quelle classiche della precedente versione digitale, presenta le funzioni di Assistenza alla Cottura e Primo Riscaldamento; se la prima adegua le prestazioni del forno in funzione della produttività richiesta, il secondo ottimizza la fase di riscaldamento ad ogni prima accensione.

GRANDE PRODUTTIVITÀ

Perfetto per una produzione intensa e costante, senza cali di temperatura e conseguenti tempi di attesa, anche con frequenti aperture della porta. Fino a 81 pizze/ora Ø35 cm con il modello monocamera 935 e 108 pizze/ora Ø35 cm con il modello bicamera 6+6 (1235).

COTTURA PERSONALIZZATA

Puoi ottenere diversi tipi di prodotto e cottura, memorizzando i parametri nei 10 programmi a disposizione (versione digitale).

CONVENIENZA

È il forno n. 1 se vuoi aprire una pizzeria o ampliare la tua attività grazie all'ottimo rapporto qualità/prezzo.

APERTURA PORTA A SCELTA

Dall'alto verso il basso. Dal basso verso l'alto.

WHY CHOOSE VALIDO EVO?

VERSATILITY

The oven is available with electromechanical (EM) or digital controls with touch screen (DG), to adapt to every preference and can be stacked up to 3 levels. It is also available with a upward-opening door and has an interchangeable baking top in refractory stone or checker plate, the latter perfect for using the baking pans.

PERFORMANCE

With the great power available (up to 15.1 kW per chamber - model 635L) it guarantees excellent baking performance, with minimal consumption, thanks also to a "heavy-duty" structure and a perfectly conceived insulation system. Built entirely in stainless steel on the outside, VALIDO EVO ovens are equipped with a balanced door, full-width ergonomic handle and double lighting to facilitate visibility of the product being baked: all designed to optimize consumption and work operations.

EFFICIENCY

Less dispersion thanks also to the special front strip, which further limits heat leakage. VALIDO Evo, in its version with TOUCH display, thanks to the innovative **OEM OTC (Oven Thermo Control)** technology, in addition to the classic functions of the previous digital version, presents the Baking Assistance and First Heating tasks; if the first adapts the oven's performance according to the required productivity, the second optimizes the heating phase at every first start-up.

GREAT PRODUCTIVITY

Perfect for intense and constant production, without temperature drops and consequent waiting times, even with frequent door openings. Up to 81 Ø35 cm pizzas/hour with the 935 single-deck model and 108 Ø35 cm pizzas/hour with the 6+6 (1235) double-deck model.

PERSONALIZED BAKING

You can obtain different types of products and baking by

memorizing the parameters in the 10 programs available (digital version).

CONVENIENCE

It is the no.1 oven if you want to open a pizzeria or expand your business thanks to the excellent quality/price ratio.

DOOR OPENING OPTIONS

Downwards (standard). Upwards.

POURQUOI CHOISIR VALIDO EVO?

VERSATILITÉ

Le four est disponible avec commandes mécaniques (EM) ou numériques avec écran tactile (DG) pour s'adapter à tout besoin de travail, et il peut être superposé jusqu'à trois chambres. Il peut être fabriqué aussi dans la version de porte à ouvrir vers le haut et son plan de cuisson en pierre réfractaire peut être changé avec la tôle gaufrée, ce qui est l'idéal pour la cuisson en plaques.

PERFORMANCE

Grace à la grande puissance à disposition (jusqu'à 15.1 kW par chambre - mod. 635L), il garantit des performances de cuisson excellentes, avec des consommations limitées, également grâce à sa structure robuste et à son système d'isolation parfaitement conçu. Avec leur structure extérieure complètement en acier inox, les fours VALIDO EVO sont dotés d'une porte équilibrée, d'une poignée ergonomique pleine largeur et d'une illumination double pour une meilleure visibilité des pizzas en cuisson. Tout ça dans le but d'optimiser les consommations et le travail.

RENDEMENT

Dispersion limitée grâce aussi au spécial abaisse-chambre frontal, qui réduit ultérieurement la sortie de chaleur.

VALIDO Evo, dans sa version à écran TACTILE, grâce à la technologie innovante **OTC (OVEN Thermo Control) OEM**, a 2 nouvelles fonctions par rapport à celles déjà disponibles



APERTURA PORTA VERSO IL BASSO
DOWNWARD DOOR OPENING



APERTURA PORTA VERSO L'ALTO
UPWARD DOOR OPENING

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.

GRANDE PRODUCTIVITÉ

Parfait pour des productions intenses et constantes, sans baisses de température et donc sans aucune attente, même si la porte s'ouvre plusieurs fois. Jusqu'à 81 pizzas/heure Ø35 cm avec le modèle mono-chambre 935 et 108 pizzas/heure Ø35 cm avec le modèle de 2 chambres 6+6 (1235).

CUISSON PERSONNALISÉE

Vous pouvez obtenir de différents types de produit et de cuisson, si vous enregistrez les paramètres dans les 10 programmes à disposition (version digitale).

CONVENANCE

C'est le four n. 1 si vous voulez ouvrir une pizzeria ou élargir votre activité, grâce à son excellent rapport qualité-prix.

OUVERTURE DE LA PORTE AU CHOIX

De haut en bas. De bas en haut.

WAS SPRICHT FÜR UNSEREN VALIDO EVO?

VIELSEITIGKEIT

Der Ofen ist mit elektromechanischer (EM) oder digitaler Steuerung mit Touchscreen (DG) erhältlich, um sich an jeden Arbeitsbedarf anzupassen, und kann mit bis zu 3 Kammern gestapelt werden. Er kann auch in der Variante mit einer von unten nach oben zu öffnender Tür und einem austauschbaren Boden aus feuerfestem Stein oder Loch-Blech hergestellt werden, wobei letzteres perfekt für die Verwendung von Blechen geeignet ist.

LEISTUNG

Dank der großen verfügbaren Leistung (bis zu 15,1 kW pro Kammer – Modell 635L) garantiert es eine hervorragende Kochleistung bei minimalem Verbrauch, auch dank einer „robusten“ Struktur und einem sehr guten Isoliersystem.

Die von außen komplett aus Edelstahl gefertigten VALIDO EVO-Öfen sind mit einer ausgewogenen Tür, einem ergonomischen Griff über die gesamte Breite und einer doppelten Beleuchtung ausgestattet, um die Sicht auf das zubereitete Produkt zu erleichtern: alles darauf ausgelegt, den Verbrauch und die Arbeitsabläufe zu optimieren.

EFFIZIENZ

Geringere Wärmeverteilung auch dank der speziellen Frontleiste, die den Wärmeaustritt weiter begrenzt.

VALIDO Evo bietet in seiner Version 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.

GROSSE PRODUKTIVITÄT

Perfekt für eine intensive und konstante Produktion, ohne Temperaturabfälle und daraus resultierende Wartezeiten, auch bei häufigem Türöffnen. Bis zu 81 Pizzen Ø35 cm/Stunde mit dem Einzelkammermodell 935 und 108 Pizzen Ø35 cm/Stunde mit dem Doppelkammermodell 6+6 (1235).

PERSONALISIERTES BACKEN

Sie können verschiedene Arten von Produkten und Zubereitungen erhalten, indem Sie die Parameter in den 10 verfügbaren Programmen speichern (digitale Version).

KOMFORT

Es ist der Ofen Nr. 1, wenn Sie eine Pizzeria eröffnen oder Ihr Geschäft erweitern möchten, dank des hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnisses.

TÜRÖFFNUNG WAHLWEISE

Von oben nach unten. Von unten nach oben.

¿POR QUÉ ESCOGER VALIDO EVO?

VERSATILIDAD

El horno está disponible con mandos electromecánicos (EM) o digitales con pantalla táctil (DG), para adaptarse a cualquier necesidad de trabajo y se puede sobreponer hasta 3 cámaras. Puede ser fabricado también con puerta que se abre hacia arriba y su placa de cocción en piedra refractaria puede ser cambiada por la en chapa aluminizada, perfecta para la cocción en bandejas.

RENDIMIENTO

Con la gran potencia disponible (hasta 15,1 kW por cámara - modelo 635L) garantiza excelentes prestaciones de cocción, con un consumo mínimo, gracias también a una estructura robusta y a un sistema de aislamiento perfecto. Fabricados enteramente en acero inoxidable en su exterior, los hornos VALIDO EVO están equipados con puerta equilibrada, tirador ergonómico de ancho completo y doble iluminación para facilitar la visibilidad del producto en cocción: todo esto ha sido diseñado para optimizar el consumo y el trabajo.

EFICIENCIA

Menor dispersión gracias también a la tira frontal especial, que limita aún más las pérdidas de calor. VALIDO Evo, en su versión 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.

UNA NOTABLE PRODUCTIVIDAD

Perfecto para una producción intensa y constante, sin bajas de temperatura y consecuentes tiempos de espera, incluso si la puerta se abre a menudo. Hasta 81 pizzas/hora Ø35 cm con el modelo monocámara 935 y 108 pizzas/hora Ø35 cm con el modelo bicámara 6+6 (1235).

COCCIÓN PERSONALIZADA

Para una cocción excelente puedes controlar, además de la temperatura de la cámara, también la potencia del cielo y del piso, optimizando los consumos.

CONVENIENCIA

Si quieres abrir una pizzería o ampliar tu actividad, este es el rey de los hornos, gracias a su magnífica relación calidad/precio.

APERTURA DE LA PUERTA SEGÚN TU DECISIÓN

De arriba hacia abajo. De abajo hacia arriba.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- / Completa modularità e sovrapponibilità delle camere con collegamento elettrico separato.
- / Pannello comandi raffreddato a ventilazione forzata.
- / Frontale, porta e maniglia a tutta larghezza in acciaio inox.
- / Camera di cottura in acciaio inox per i modelli monocamera (435-635S-635L-935), in lamiera alluminata per i bicamera monoblocco (835-1235L).
- / Vetro porta in materiale vetroceramico panoramico.
- / Isolamento pannellato in fibra ceramica e lana di roccia ecocompatibili.
- / Piano cottura in refrattario con spessore 19 mm.
- / Temperatura d'esercizio max. 400 °C.
- / Termostato di sicurezza a riarmo manuale.
- / Ribassa-camera per risparmio energetico (rimovibile).
- / Illuminazione interna con lampada alogena.
- / Scarico fumi regolabile completo di camino esterno.
- / Porta disponibile con apertura dall'alto verso il basso o dal basso verso l'alto, a scelta.
- / Cappa esterna neutra o motorizzata con variatore di velocità remoto (optional).



TECHNICAL FEATURES

- / Fully modular and stackable oven decks with separate electrical connection.
- / Fan-cooled control panel.
- / Stainless-steel front panel, door and full-width handle.
- / Stainless steel baking chamber for single deck models (435-635S-635L-935), in sheet metal aluminized for the two-chamber monobloc (835-1235L).
- / Panoramic glass-ceramic door.
- / Panels of Eco-Friendly high density ceramic fiber glass insulation.
- / 19 mm-thick firebrick baking surface.
- / Max operating temperature 400 °C.
- / Manually resettable safety thermostat.
- / Heat-saving shield when deck is opened (removable)
- / Double Internal lighting with halogen lamp
- / Adjustable exhaust vent including external flue
- / Choice of downward or upward door opening
- / External hood may be neutral or motorised with (optional) remote speed control

TECHNISCHE MERKMALE

- / Vollständige Modularität und Stapelbarkeit der Kammer mit separatem Stromanschluss.
- / Belüftungsgekühltes Bedienfeld gezwungen.
- / Front, Tür und Griff aus Edelstahl.
- / Kammer aus Edelstahl für Modelle Einzelkammer (435-635S-635L-935), aus Blech aluminisiert für den Zweikammer-Monoblock (835-1235L).
- / Türglas aus Glaskeramik.
- / Isolierung aus umweltfreundlicher Glaskeramikfaser hoher Dichte.
- / Schamottstein mit einer Stärke von 19 mm.
- / Max. Betriebstemperatur 400°C.
- / Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.
- / Schutzschild zur Energieeinsparung.
- / Doppelte Innenbeleuchtung mit Halogenlampe.
- / Verstellbarer Rauchabzug komplett mit Kamin extern.
- / Tür mit Öffnung von oben nach unten erhältlich unten oder von unten nach oben.
- / Neutrale oder motorisierte Außenhaube mit Ferngeschwindigkeitsvariator (optional).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- / Modularité complète et superposabilité des chambres avec branchement électrique séparé.
- / Panneau de commande refroidi à ventilation forcée.
- / Face, porte et poignée en toute largeur en acier inoxydable.
- / Chambre de cuisson en acier inoxydable pour les modèles mono-chambre (435-635S-635L-935) et en tôle d'aluminium pour le monobloc de 2 chambres (835-1235L).
- / Vitre porte en matériel vitrocéramique panoramique.
- / Panneaux écologiques isolants en fibre de verre céramique à haute densité.
- / Plan de cuisson en réfractaire de 19 mm d'épaisseur.
- / Température de service maxi : 400°C.
- / Thermostat de sécurité à rétablissement manuel.
- / Abaisse-chambre pour les économies d'énergie (amovible).
- / Illumination double intérieure avec lampe halogène.
- / Échappement de la fumée réglable, avec cheminée externe.
- / Porte disponible avec ouverture du haut vers le bas ou du bas vers le haut, au choix.
- / Hotte externe neutre ou motorisée avec variateur de vitesse déporté (optionnel).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- / Completa modularidad y posibilidad de sobreponer cámaras con conexión eléctrica separada.
- / Tablero de mandos enfriado con ventilación forzada.
- / Frontal, puerta y tirador por todo lo ancho, de acero inox.
- / Cámara de cocción en acero inoxidable para los modelos monocámara (435-635S-635L-935) y en chapa aluminizada para las versiones monobloque de dos cámaras 835-1235L.
- / Puerta panorámica de material vitrocerámico.
- / Aislamiento con recubrimiento de fibra cerámica y lana de roca eco sostenibles.
- / Plancha de cocción en material refractario con espesor 19 mm.
- / Temperatura de trabajo máx. 400°C.
- / Termostato de seguridad con rearme manual.
- / Rebaja-cámara para ahorro energético (retirable).
- / Iluminación interna con lámpara halógena.
- / Descarga humos regulable completa de chimenea externa.
- / Puerta disponible con apertura de arriba hacia abajo o de abajo hacia arriba, a elegir.
- / Campana externa neutra o motorizada con variador de velocidad remoto (opcional)



Comandi elettronici a regolazione manuale

Puoi regolare indipendentemente le resistenze di cielo e platea tramite commutatori manuali a 5 posizioni (tuning 20%). La regolazione termostatica della temperatura avviene attraverso comando elettronico (precisione 1 °C) e la lettura attraverso display a led. Dotato di interruttore generale e di interruttore per l'illuminazione interna.

Manually-operated electronic controls

The ceiling and bedplate heating elements can be separately set using manual 5-position switches (20% tuning). There are electronic controls to set the temperature (1 °C accuracy) and a LED display to read it. Main control switch and interior light switch also included.

Commandes électroniques à réglage manuel

Le tableau de commande permet de régler indépendamment les résistances du plafond et du plancher grâce à des commutateurs manuels à 5 positions (réglage 20 %). Le réglage thermostatique de la température se fait à travers une commande électronique (précision 1 °C) et la lecture est possible sur l'afficheur à leds. Muni d'un interrupteur général et d'un interrupteur pour l'éclairage intérieur.

Elektronische Steuerung mit manueller Einstellung

Die oberen und unteren Widerstände können über manuelle fünfstufige Drehschalter (Tuning 20%) unabhängig voneinander eingestellt werden. Die thermostatische Einstellung der Temperatur erfolgt elektronisch (Präzision 1 °C) und kann über ein LED-Display abgelesen werden. Separater Hauptschalter und Schalter für die Innenbeleuchtung sind auch vorhanden.

Mandos electrónicos con regulación manual

Puedes regular independientemente las resistencias del cielo y del piso mediante conmutadores con 5 posiciones (tuning 20%). La regulación termostática de la temperatura se lleva a cabo con un mando electrónico (precisión 1 °C) y la lectura por medio de la pantalla led. Dotado de interruptor general y de interruptor para la iluminación interna.

Controllo TOUCH

Il pannello comandi TOUCH permette di selezionare tutti i parametri agendo direttamente sull'icona associata; alternatively, grazie alla comoda manopola scroller, gli stessi possono essere selezionati facilmente. Rispetto alla versione elettromeccanica, inoltre, offre le seguenti funzioni: assistente alla cottura, accensione programmata, 2 timer cottura, programma pulizia con pirólisi, funzione ECO (ottimizza la potenza assorbita, mantenendo la temperatura in camera durante le pause), 10 programmi personalizzabili.

TOUCH control

The TOUCH control panel allows you to select all the parameters by acting directly on the associated icon; alternatively, thanks to the convenient scroller knob, they can be easily selected. Compared with the electromechanical version, it also offers the following functions: baking assistant, programmed ignition twice a day, 2 baking timers, cleaning program with pyrolysis, ECO function (which optimizes the absorbed power, maintaining the temperature in the chamber during pauses), 10 customizable programs.

Ecran Tactile

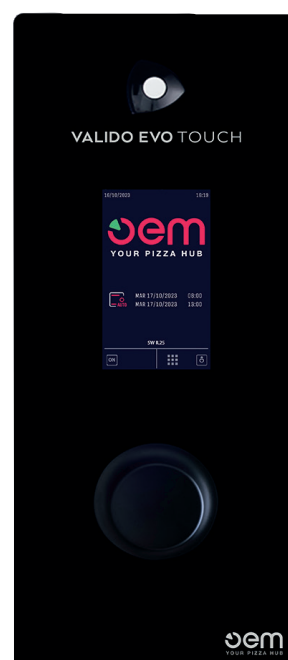
Le panneau de commande TACTILE permet de sélectionner tous les paramètres en touchant directement l'icône concernée. En alternative, grâce à une pratique poignée, les paramètres peuvent être sélectionnés autant facilement. En outre, par rapport à la version électromécanique, il offre aussi les fonctions suivantes : assistance à la cuisson, allumage programmé 2 fois par jour, 2 minuteurs de cuisson, programme de nettoyage à travers la pyrolyse, économie (qui optimise la puissance absorbée tout en maintenant la température dans la chambre pendant les pauses), 10 programmes personnalisables.

TOUCH-Steuerung

Über das TOUCH-Bedienfeld können Sie alle Parameter auswählen, indem Sie direkt auf das zugehörige Symbol klicken. Alternativ können sie dank des praktischen Scrollrads einfach ausgewählt werden. Im Vergleich zur elektromechanischen Version bietet es außerdem folgende Funktionen: Kochassistent, programmierte Zündung, 2 Timer, Reinigungsprogramm mit Pyrolyse, ECO-Funktion (optimiert die aufgenommene Leistung, hält die Temperatur in der Kammer während der Pausen aufrecht), 10 anpassbare Programme.

Pantalla táctil

El tablero de control táctil permite seleccionar todos los parámetros pulsando directamente el icono elegido; alternatively, gracias a un cómodo botón cursor (scroller), los parámetros pueden ser seleccionados de manera igualmente fácil. Con respecto a la versión electromecánica, ofrece además las siguientes funciones: asistente a la cocción, encendido programado dos veces por día, 2 temporizadores de cocción, un programa de limpieza por pirólisis, la función Economy (que optimiza la potencia absorbida, guardando la temperatura en la cámara durante los altos), 10 programas personalizables.



Mod.	kW Max ¹	kW/h ²	Alimentazione ³ 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
VALIDO EVO MODULAR Versione Monocamera / Single Chamber version / Version Mono Chambre / Einzelkammerversion / Versión Monocámara						
VALIDO EVO 435/1	8,4	3,9	400 3N 50	75,9 x 73,8 x 10÷14	108,3 x 97,2 x 39 (+19) ⁴	161
VALIDO EVO 435/2	16,8	7,8	400 3N 50		108,3 x 97,2 x 78 (+19) ⁴	322
VALIDO EVO 435/3	25,2	11,7	400 3N 50		108,3 x 97,2 x 117 (+19) ⁴	483
VALIDO EVO 635S/1	15,8	7	400 3N 50	75,9 x 108,8 x 10÷14	108,3 x 132,3 x 39 (+19) ⁴	161
VALIDO EVO 635S/2	31,6	14	400 3N 50		108,3 x 132,3 x 78 (+19) ⁴	322
VALIDO EVO 635S/3	47,4	21	400 3N 50		108,3 x 132,3 x 117 (+19) ⁴	483
VALIDO EVO 635L/1	15,1	5,7	400 3N 50	113,6 x 73,8 x 10÷14	146 x 97,2 x 39 (+19)	156
VALIDO EVO 635L/2	30,2	11,4	400 3N 50		146 x 97,2 x 78 (+19)	312
VALIDO EVO 635L/3	45,3	17,1	400 3N 50		146 x 97,2 x 117 (+19)	468
VALIDO EVO 935/1	14,9	7,8	400 3N 50	113,6 x 108,8 x 10÷14	146 x 132,3 x 39 (+19)	264
VALIDO EVO 935/2	29,8	15,6	400 3N 50		146 x 132,3 x 78 (+19)	528
VALIDO EVO 935/3	44,7	23,4	400 3N 50		146 x 132,3 x 117 (+19)	792
VALIDO EVO Versione Bicamera / Double Chamber version / Version Double Chambre / Doppelkammerversion / Versión Bicámara						
VALIDO EVO 835	16,8	7,8	400 3N 50	75,9 x 73,8 x 10÷14	108,3 x 97,2 x 78 (+19) ⁴	322
VALIDO EVO 1235L	30,2	11,4	400 3N 50	113,6 x 73,8 x 10÷14	146 x 97,2 x 78 (+19)	312

1

2

3



1

2

3



1 kW Max = Potenza nominale (massima installata utilizzabile) / Power rating (maximum available installed power / Puissance nominale (maximale installée utilisable) / Nennleistung (maximale installierte nutzbare Leistung) / Potencia nominal (máxima instalada disponible)

2 kW/h = Consumo medio orario / Average hourly consumption / Consommation horaire moyenne / Durchschnittlicher Stundenverbrauch / Consumo medio por hora

3 Voltaggi speciali a richiesta / Special voltages available upon request / Voltages spéciaux sur demande / Auf Wunsch: besondere Spannungen / Voltajes especiales disponibles

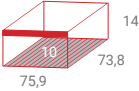
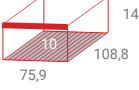
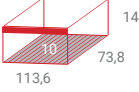
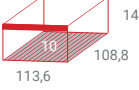
4 Sporcenza ceramica / Flue projection / Scillie de la cheminée / Kamin-Verengungen / Saliente de la chimenea

¹ kW Max = Potenza nominale (massima installata utilizzabile) / Power rating (maximum available installed power / Puissance nominale (maximale installée utilisable) / Nennleistung (maximale installierte nutzbare Leistung) / Potencia nominal (máxima instalada disponible)

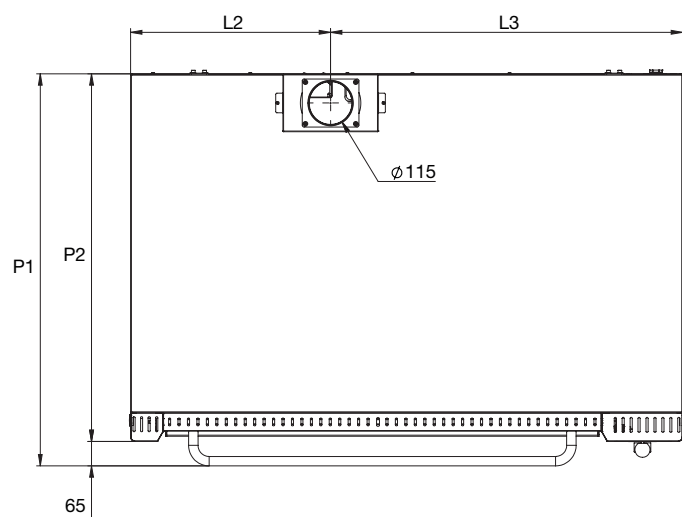
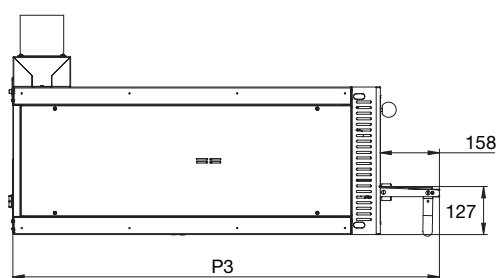
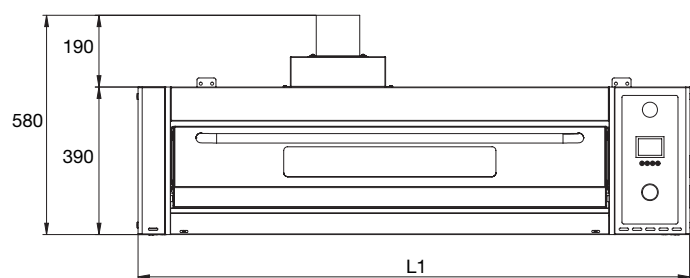
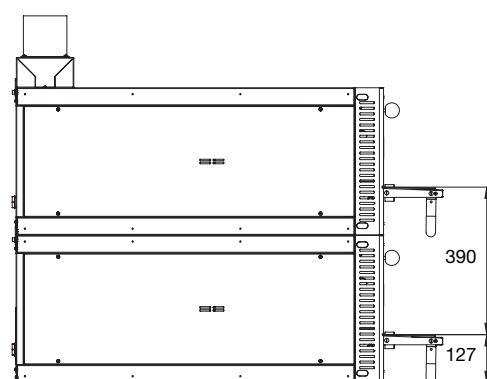
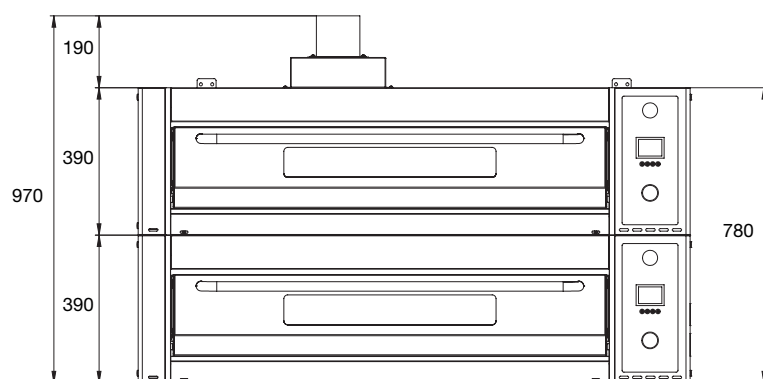
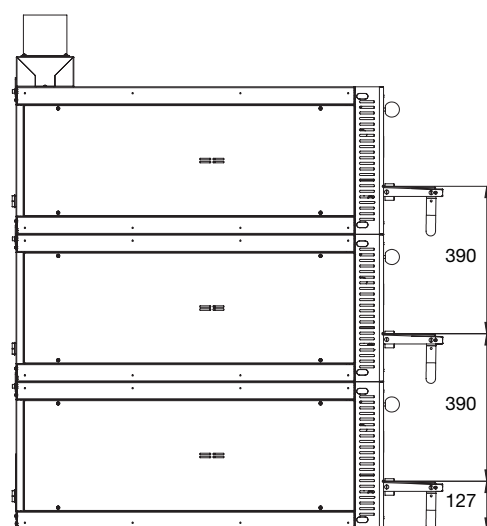
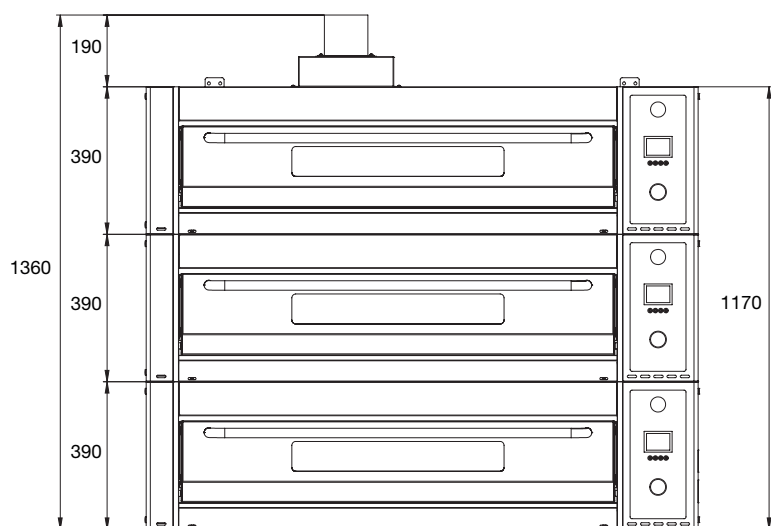
² kW/h = Consumo medio orario / Average hourly consumption / Consommation horaire moyenne / Durchschnittlicher Stundenverbrauch / Consumo medio por hora

³ Voltaggi speciali a richiesta / Special voltages available upon request / Voltages spéciaux sur demande / Auf Wunsch: besondere Spannungen / Voltajes especiales disponibles

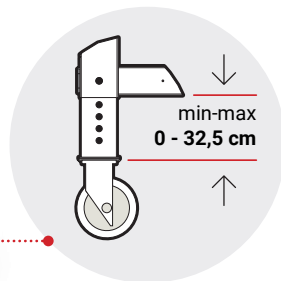
⁴ Sporgenza camino / Flue projection / Saillie de la cheminée / Kamin-Vorsprung / Saliente de la chimenea

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 30 cm	Pizza ø 45 cm	Teglie - Trays - Plaques Backformen - Bandejas 60x40 cm
	cm	n.	n.	n.
VALIDO EVO 435 VALIDO EVO 835		 36/h - 72/h	 5/h - 10/h	 3/h - 6/h
VALIDO EVO 635S		 54/h	 10/h	 6/h
VALIDO EVO 635L VALIDO EVO 1235L		 54/h - 108/h	 10/h - 20/h	 6/h - 72/h
VALIDO EVO 935		 81/h	 20/h	 12/h





Mod.	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures Außenmaße Dimensiones externas					
	mm					
	L1	L2	L3	P1	P2	P3
VALIDO EVO 435 835	1083	341	742	1037	972	1130
VALIDO EVO 635S	1083	341	742	1388	1323	1481
VALIDO EVO 635L 1235L	1460	530	930	1037	972	1130
VALIDO EVO 935	1460	530	930	1388	1323	1481



2,5 cm

Passo fori
Holes step
Schritt Löche
Step trous
Agujeros paso

OPTIONALS		Mod.	LxPxH / WxDxH LxPxH / BxTxH A x P x A	kW
			cm	Volt 230/1
	Supporto light	435/1-2-3 835	108,3 x 89,5 x 67,7÷100,2*	-
	Light stand	635S/1-2-3	108,3 x 124,5 x 67,7÷100,2*	-
	Support light	635L/1-2-3 1235L	146 x 89,5 x 67,7÷100,2*	-
	Light Untergestell	935/1-2-3	146 x 124,5 x 67,7÷100,2*	-
	Supporto verniciato	435/1-2-3 835	108,3 x 89,5 x 67,7÷100,2*	-
	Painted stand	635S/1-2-3	108,3 x 124,5 x 67,7÷100,2*	-
	Support verni	635L/1-2-3 1235L	146 x 89,5 x 67,7÷100,2*	-
	Lackiertes Untergestell	935/1-2-3	146 x 124,5 x 67,7÷100,2*	-
	Cella neutra	435/1-2-3 835	108,3 x 89,5 x 67,7÷100,2*	-
	Neutral chamber	635S/1-2-3	108,3 x 124,5 x 67,7÷100,2*	-
	Armoire neutre	635L/1-2-3 1235L	146 x 89,5 x 67,7÷100,2*	-
	Neutralzelle	935/1-2-3	146 x 124,5 x 67,7÷100,2*	-
	Cella riscaldata	435/1-2-3 835	108,3 x 89,5 x 67,7÷100,2*	*0,95
	Heated chamber	635S/1-2-3	108,3 x 124,5 x 67,7÷100,2*	*0,95
	Armoire réchauffée	635L/1-2-3 1235L	146 x 89,5 x 67,7÷100,2*	*1,9
	Erwärmtezelle	935/1-2-3	146 x 124,5 x 67,7÷100,2*	*1,9
	Cappa neutra	435/1-2-3 835	108,3 x 122,6 x 31,6	-
	Neutral draught cap	635S/1-2-3	108,3 x 157,6 x 31,6	-
	Hotte d'aspiration neutre	635L/1-2-3 1235L	146 x 122,6 x 31,6	-
	Neutrale Dunstabzugshaube	935/1-2-3	146 x 157,6 x 31,6	-
	Cappa motorizzata	435/1-2-3 835	108,3 x 122,6 x 31,6 (+11)	*0,25
	Complete draught cap	635S/1-2-3	108,3 x 157,6 x 31,6 (+11)	*0,25
	Hotte d'aspiration complète	635L/1-2-3 1235L	146 x 122,6 x 31,6 (+11)	*0,25
	Komplette Dunstabzugshaube	935/1-2-3	146 x 157,6 x 31,6 (+11)	*0,25
	Kit guide per Supporto a giorno / Cella (6 piani) Set of slide-bars for trays for open stand / Cabinets (6 positions) Glissières plaques pour support simple / Armoires (6 niveaux) Seitenwand fuer offen Untergestell / Zellen (6 ebenen) Set guía bandejas para soporte abierto / Celdas (6 niveles)			

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.



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 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

