Oem Ali Group: arriva Roto Dome, il forno elettrico rotante per la pizza professionale

20260409191913rotodome2

Si chiama Roto Dome, il forno elettrico rotante di Oem Ali Group che unisce tradizione, tecnologia e design per offrire prestazioni elevate, uniformità di cottura ed efficienza energetica in qualsiasi contesto, dalla pizzeria indipendente alle catene strutturate. Pensato per i pizzaioli che vogliono alzare l'asticella in termini di qualità e continuità del servizio, Roto Dome nasce dall'incontro tra la cultura artigianale italiana e la competenza tecnologica del Gruppo Ali, proponendo una camera di cottura ottagonale interamente rivestita in refrattario, capace di raggiungere temperature fino a 530°C e di garantire risultati eccellenti per ogni stile di pizza, dalla napoletana alla classica, fino alle interpretazioni gourmet. Il piano rotante e la particolare geometria interna assicurano una distribuzione omogenea del calore, riducendo la necessità di interventi manuali e rendendo più fluido il lavoro anche nei momenti di massimo afflusso.

?Il cuore tecnologico del forno è il sistema OTC – Oven Thermo Control, che governa in modo intelligente riscaldamento, potenza e consumi, mantenendo la temperatura stabile e reattiva alle richieste del servizio, con un'attenzione specifica all'efficienza energetica. Il pannello di controllo touch TFT a colori offre un'interfaccia intuitiva per la gestione delle funzioni principali: dalla programmazione automatica all'impostazione dei parametri di cottura, fino alle modalità dedicate al risparmio energetico nelle fasi di minor utilizzo.

?Roto Dome è pensato anche come elemento di design all'interno del locale: la cupola personalizzabile e la struttura posteriore semisferica consentono di inserirlo con facilità in diversi concept, trasformando il forno in un vero punto focale nelle pizzerie a vista e nei format che fanno della preparazione "on stage" un valore aggiunto. Accanto a Roto Dome, i sistemi Pizza System sono concepiti come "hub" completi per la filiera della pizza professionale, con configurazioni pensate per diversi modelli di business. Le versioni Restaurant, Chain e Industry rispondono alle esigenze di pizzerie indipendenti, catene organizzate e laboratori ad alto volume, garantendo versatilità, automazione evoluta e integrazione con le attrezzature più avanzate per impasto, preparazione e

cottura.