

Holz-Pizzaofen für den Außenbereich, 1 Backkammer, B 850 mm x T 1200 mm x H 1200 mm

MODELL: ELEONORA

Außenmaße

B 850 x T 1200 x H 1200 mm

2.658,00 € + IVA

Lieferzeiten anfragen

Außenmaße	B 850 mm x T 1200 mm x H 1200 mm
Abmessungen der Plattenoberfläche	900 mm x 700 mm
Fassungsvermögen - Pizza	4 Pizzen (Ø 300 mm)
Ofenkammer	1
Gewicht	120 Kg

Standardausstattung	Kontrollthermometer; Rauchabzugsanschluss (Ø 150 mm); Tür mit einem Sichtfenster aus gehärtetem Glas; Backfläche aus "Biscotto di Sorrento" (Naturlehm mit Lavastein)
Ofen-/Herdtür	Tür mit kleinem Sichtfenster
Pizzaofen - Stromzufuhr	mit Holz beheizt
Baumaterial	Acciaio ino x , biscotto di Sorrento
Normative	CE

Beschreibung

Holz-Pizzaofen für den Außenbereich, 1 Backkammer, B 850 mm x T 1200 mm x H 1200 mm.

Der **mit Holz beheizte Pizzaofen** hat ein ansprechendes Design und ist so konstruiert, dass er auch in Außenbereichen wie Parks, Gärten, Terrassen, Schwimmbädern und Pavillons zum Einsatz kommen kann. Aufgrund seines interessanten und attraktiven Design eignet er sich auch für die außergewöhnlichsten Umgebungen. Der praktische Pizzaofen eignet sich auch für den Privatgebrauch. Er ist beweglich und **leicht zu reinigen.**

Fassungsvermögen: 4 Pizzen (Ø 300 mm)

Backfläche:700 mm x 900 mm.

Die Backfläche besteht aus "Biscotto di Sorrento", einem **speziellen Naturlehm, der Lavagestein enthält** und es ermöglicht, hohe

Temperaturen zu erreichen, ohne dabei die Speisen zu verbrennen. Er ermöglicht ein schnelles und gleichmäßiges Backen, wobei die Teigqualität unverändert bleibt und die Pizza das klassische Aroma des Holzofens erhält.

Die **geformte Stahlkuppel ist mit Glaswolle isoliert.** Speziell für eine maximale Isolierung entwickelt, verhindert sie einen Wärmeverlust und sorgt für eine perfekte Wärmeverteilung im Inneren. Auf der praktischen gewölbten Vorderfront befindet sich eine **Tür mit gehärtetem Sichtfenster und einer praktischen Ablagefläche.**

Der **Schornstein aus Edelstahl** ermöglicht es den Pizzaofen auch im Garten zu benutzen. Er wird über eine Entlüftungsöffnung an der Kuppel installiert und sorgt für den optimalen Dampfabzug, wodurch die Verbreitung von Ruß minimiert wird. Im Innenbereich kann der Pizzaofen auch bequem an einen Schornstein angeschlossen werden.

Der Pizzaofen wird mit Holz beheizt, vorzugsweise mit abgelagertem Holz wie Buche, das eine schöne, lebendige Flamme erzeugt, und dafür sorgt, dass der Pizzaofen sehr schnell die richtige Temperatur erreicht. Mit ihm bekommen die Pizzen den **traditionellen Holzofen Geschmack.** Er kann sehr einfach mit Feueranzündern (flüssig oder fest) oder Holz angezündet werden. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist optimal.

Die i**nnere isolierte Struktur ist aus Edelstahl.**

Der Holzofen besitzt ein **Kontroll-Thermometer, einen Rauchabzugsanschluss (Ø 150 mm) und einer Tür mit einem Sichtfenster aus gehärtetem Glas.**

Der Pizzaofen kann auch zum Backen von Brot, Kuchen und Braten verwendet werden.

Der Ofen ist sehr **einfach handzuhaben**. Das Holz wird in den Ofen gelegt und angezündet.

Standardausstattung:
Kontrollthermometer:
Rauchabzugsanschluss (Ø 150 mm):
Tür mit einem Sichtfenster aus gehärtetem Glas:
Backfläche aus "Biscotto di Sorrento" (Naturlehm mit Lavastein).

MERKMALE:

Stahlkonstruktion, die Robustheit, Sicherheit und Hygiene garantiert:

Backfläche aus handgemachten natürlichen Tonziegeln (Biscotto di Sorrento)

Fassungsvermögen: 4 Pizzen

Isolierte Gewölbekuppel für maximale Wärmedämmung:

Gewölbte Vorderseite mit praktischer Ablagefläche:

Abnehmbare Tür mit Sichtfenster aus gehärtetem Glas:

Kontrollthermometer:

Schornstein zur Rauchableitung:

Beheizung: Holz:

Maximale Holzmenge: 3 kg:

Anzündzeit: 20 min:

Empfohlene Temperatur: 250-300°C:

Durchschnittliche Ladedauer: 1-2 Stunden;

Backfläche: 900x650 mm;

Schornsteinrohr :

Reinigung:15 min.

FOTO REIN INDIKATIV