Kabeljau: 1144446001004

Neapolitanischer Holzofen, Ø 100 cm, rot, für 4 Pizzen



Beschreibung

Sorgfalt bei der Produktentwicklung, Qualität und Design verbinden sich mit der Verwendung traditioneller Materialien – jener Materialien, die seit jeher den echten neapolitanischen Ofen auszeichnen.

Unsere Öfen erleichtern nicht nur Profis die Arbeit, denn wir verwenden ausschließlich handgefertigte, nicht gepresste Ziegel und Tonerde (aus Sorrent), die dank ihrer Porosität die Wärme aufnehmen und nach und nach wieder abgeben, was ein gleichmäßiges und perfektes Backergebnis gewährleistet.

Der Einsatz einer großen Menge hochbeständiger feuerfester Materialien sorgt für eine perfekte Isolierung, die in Verbindung mit einer sorgfältigen Planung des Gewölbes einen großen Wärmespeicher bildet und so ein Abkühlen sowie Temperaturschwankungen während der Arbeitszeiten verhindert.

Unser Ofen erzielt Rekordleistungen bei minimalem Verbrauch; bei voller Auslastung reichen 5 kg Holz pro Stunde aus. Bei einer Innentemperatur von 450 Grad gibt er nur 30 Grad an die Außenfläche ab.

Auch nach dem Ausschalten des Ofens sinkt die Temperatur nicht abrupt, sondern mit einem durchschnittlichen Temperaturabfall von weniger als 3 Grad pro Stunde in den ersten Stunden, sodass beim Neustart am nächsten Tag noch immer eine Temperatur von über 300 Grad erreicht wird.
Dadurch reichen nur 30 Minuten aus, um wieder 450 Grad zu erreichen.

Abmessungen: 140x160 cm
Öffnungsmaße (HXL): 52/47 x 26
Tägliche Vorheizzeit: 30 min

Abmessungen

Außenmaße	1400x1600x1900 mm
Innendurchmesser	1000 mm

Technisches Datenblatt

Holzverbrauch/h	5 kg
Nettogewicht	1500 kg