

oem

OEM PIZZA-SYSTEM



- **PRODUKTE**
- **MERKMALE**
- **VORTEILE**



ALLGEMEIN

Grundsätzlich kann jeder Pizza backen und es ist kein professioneller Pizzaiolo notwendig. Der Bäcker zum Beispiel weiß, dass mit einem guten Olivenöl sein Hefeteig auch für Pizza taugt: Er braucht keine andere spezifische Zutat!

Eine gute Pizza braucht einen spezifischen Pizza Ofen!

- Mit niedriger Backkammer (14/15 cm hoch)
- Arbeitstemperatur von 320° bis 350° Celsius

Zum optimalen Backen braucht die Pizza eine hohe Temperatur und kurze Backzeit

OEM-Öfen unterscheiden sich in Abmessungen, Bauelementen und Anschluss:

- Es gibt, je nach Qualität der Öfen, verschieden dicke Schamottsteine:
DOMITOR 14-19 mm – MILLENIUM 14 mm – PULSAR / ENERGY 20 mm – SG 25 mm – VOLTAIRE 40 mm
- Es gibt, je nach Qualität der Öfen, unterschiedliche Türfeder-Systeme:
DOMITOR + MILLENIUM → mit Drehung
ENERGY → mit Druck (die Tür wird gegen den Korpus gedrückt → geringere Wärmeverluste)
- Es gibt, je nach Qualität der Öfen, unterschiedlich dicke Isolierungen an den Seiten und oben. Höherwertige Öfen haben eine Isolierung mit größerer Dichte, um weniger Wärme zu verlieren.
- Es gibt, je nach Qualität der Öfen, unterschiedliche Materialien, die verbaut werden:
DOMITOR-Öfen haben eine Backkammer aus aluminisiertem Blech, MILLENIUM-Öfen haben eine Backkammer aus Edelstahl und die OPTYMO-Öfen haben eine Backkammer aus Chromstahl AISI 430



ALLGEMEIN

- Es gibt, je nach Qualität der Öfen, unterschiedliche Abzug-Systeme (Rauchabzug):
 - DOMITOR direkter Rauchabzug
 - MILLENIUM regelbarer Rauchabzug
 - PULSAR jede Backkammer hat ihre eigene Haube mit regelbarem Rauchabzug
 - OPTYMO jede Backkammer hat ihre eigene Haube mit regelbarem Rauchabzug, der automatisch oder manuell servogesteuert wird
 - HELIOS 104 regelbarer, manuell gesteuerter Rauchabzug

Was müssen wir wissen, um unseren Kunden den richtigen Ofen anbieten zu können?

- Durchmesser der Pizza?
- Wie viele Pizza pro Stunde?
- Wie viele Pizza pro Tag?
- Welche Steuerung (digital oder elektromechanisch)?
- Wieviel Platz steht zur Verfügung?
- Welche Beheizungsart ist gewünscht?
- Soll es ein traditioneller Pizza-Ofen oder ein Tunnelofen sein?
- Welche technischen Voraussetzungen sind gegeben (Strom- / Gas-Anschluss / Abluft)?



TEIG-KNETER



**TEIG-PORTIONIERER
& -RUNDER**



TEIG-PRESSEN



**GEMÜSESCHNEIDER
PIZZA-TISCHE**



PIZZA-ÖFEN



Innovative Konzepte in traditionell exzellenter Qualität





Wie wird eine Pizza hergestellt?

Welche Geräte werden benötigt?

- | | | | |
|----|--------------------|---|-------------------------|
| 1. | Teig-Herstellung | → | Spiral-Knetter |
| 2. | Teig-Portionierung | → | Teig-Portionierer |
| 3. | Teig-Rundung | → | Teig-Runder |
| 4. | Teig-Reifung | → | Kühlzelle oder -tisch |
| 5. | Teig ausformen | → | Teig-Presse |
| 6. | Teig belegen | → | Pizza-Zubereitungstisch |
| 7. | Pizza backen | → | Pizza-Ofen |





Teig-Portionierung



Teig-Portionierer

Teig-Rundung



Teig-Runder





Teig ausformen

→ Teig-Presse



Teig belegen

→ Pizza-Kühltisch





Pizza backen

→ Pizza-Ofen





SPIRAL-KNETER

– 12 - 18 - 25 - 38 - 60 KG

TEIGKNETMASCHINEN SERIE FA – MIT STARREM KOPF



- Schnell, kraftvoll, gleichmäßig
- Optimale Sauerstoffanreicherung des Teigs (wichtig zur Gärung)
- Gehäuse aus lackiertem Stahl
- Kettenantrieb mit Kettenspanner
- Am Flansch angeschraubte Spiral-Knethaken
- (schneller Wechsel bei Reparaturen)
- Regelbarer Timer bis 30 Minuten
- Aktive Sicherheitsvorrichtung → Stoppknopf, Schutzgitter
- Passive Sicherheitsvorrichtungen → Microschalter
- Hermetisch geschlossenes Chassis für bessere Hygiene

FA/181/M 18 KG – 23 Liter – 1 Geschwindigkeit – 230 Volt

FA/181/T 18 KG – 23 Liter – 1 Geschwindigkeit – 400 Volt

FA/251 25 KG – 32 Liter – 1 Geschwindigkeit

FA/381/T 38 KG – 41 Liter – 1 Geschwindigkeit



SPIRAL-KNETER

– 20 - 30 - 40 KG

TEIGKNETMASCHINEN MIT KIPPBAREM KOPF

- Schnell, kraftvoll, gleichmäßig
- Optimale Sauerstoffanreicherung des Teigs (wichtig zur Gärung)
- Gehäuse aus lackiertem Stahl
- Kettenantrieb mit Kettenspanner
- Am Flansch angeschraubter Spiral-Knethaken
- (schneller Wechsel bei Reparaturen)
- **20 KG-Modelle** → Edelstahl-Schüssel abnehmbar
- Regelbarer Timer bis 30 Minuten
- Aktive Sicherheitsvorrichtung → Stoppknopf, Schutzgitter
- Passive Sicherheitsvorrichtungen → Microschalter
- Hermetisch geschlossenes Chassis für bessere Hygiene



RVE/201/T 20 KG – 26 Liter – 1 Geschwindigkeit – Schüssel abnehmbar

RVE/202/T 20 KG – 26 Liter – 2 Geschwindigkeiten – Schüssel abnehmbar

RB/302/T 30 KG – 37 Liter – 2 Geschwindigkeiten

RB/402/T 40 KG – 47 Liter – 2 Geschwindigkeiten



- FA** Fester Kopf
- FX** Fester Kopf - alte Linie, nur noch für die 60 KG Knetter verwendet
- RVE** Kippbarer Kopf und abnehmbare Schüssel
Italienisch: *Ribaltabile Vasca Estraibile*
- RB** Kippbarer Kopf
Italienisch: *Ribaltabile*
- 18** Inhalt des Kessels in KG
- 1** 1 Geschwindigkeit
- 2** 2 Geschwindigkeiten
- M** Ein-Phasig (230 Volt)
- T** Drei-Phasig (400 Volt)





TEIG-PORTIONIERER

TEIG-PORTIONIERER BM2NT



- Portioniert bis zu 1200 Rohlinge / Stunde (ca. 700 bei 200 Gramm)
- Portioniergröße 50 - 300 Gramm
- Fassungsvermögen bis zu 30 KG nicht gegärter Teig
- Einfache Anwendung:
 - Teig oben einfüllen, Trichter entsprechend der gewünschten Grammatur anbauen, Starten, Portionsgewicht kontrollieren und am Messer feinjustieren (Portions-Toleranz +/- 5 %), Rohlinge in Wannen legen und gekühlt lagern
- Sehr hohe Genauigkeit → geringerer Wareneinsatz
- Sehr schnell → spart Personalkosten
- Förderschnecke, Trichter und Messer aus Edelstahl
- Einfache Reinigung
- Platzsparende Bauform

TEIG-RUNDER AS/T



- Der passende Runder zum Portionierer
- Rundet bis zu 1200 Rohlinge / Stunde (ca. 700 bei 200 Gramm)
- Rundet 50 - 300 Gramm schwere Rohlinge
- Einfache Anwendung:
 - Schnecke entsprechend des Rohlings einsetzen, Rohling oben einwerfen, ausgeworfene, gerundete Rohlinge in Wannen legen und gekühlt lagern
- Sehr schnell → spart Personalkosten
- Es ist nicht mehr notwendig, täglich den Bedarf vorzubereiten
- Einfache Reinigung
- Platzsparende Bauform



TEIG-RUNDER UND -PORTIONIERER

TEIG-RUNDER UND -PORTIONIERER BM/2/AS

- Die Kombination aus **BM2NT** und **AS/T**
- Portioniert und rundet bis zu 1200 Rohlinge / Stunde
(ca. 700 Rohlinge bei 200 Gramm Gewicht)
- Einfache Reinigung
- Platzsparende Two-in-one-Bauform
- Ein nachträglicher Zusammenbau der beiden Einzelgeräte ist nicht möglich!!!





TEIG-PRESSEN



TEIG-PRESSE PF/33/MT und **PF/500**

Die Teigpressen von OEM arbeiten mit beheizten Edelstahl-Platten und nutzen eine Mischung aus Wärme (ca. 120° C) und Druck, um den Pizzateig zu formen.

PF/33/MT für Rohlinge mit 33 cm Ø

PF/500 für Rohlinge mit 45 cm Ø

- Zuverlässig und leicht zu reinigen dank stabiler Edelstahlkonstruktion
- Stundenleistung ca. 300 Pizzen
- Die Teigstärke kann eingestellt werden, womit immer die gleiche Dicke und der gleiche Durchmesser produziert wird
- Der Rand des oberen Tellers hat einen 2 mm Absatz, wodurch beim Formen ein Pizzarand entsteht = einfacheres Belegen
- Teig mit Raumtemperatur + gut gegärt + max. 3 Sekunden Druck = stapelbarer Pizzarohling
- Durch die „Warmformung“ verkürzt sich die Backzeit = schnellere Produktion

TEIG-ROHLING BELEGEN

POLARIS PIZZAKÜHLTISCHE TP200Q und TP270Q

Die Pizzakühltische dienen der Lagerung von Pizzazutaten, der Pizzavorbereitung und als Belegstation. Dazu vereinen sie einen steckerfertigen Kühltisch mit einer Granitarbeitsplatte und einer Kühl-Aufsatzvitrine oder Toppingstation.

Im Unterbau werden Zutaten und Pizza-Rohlinge gekühlt gelagert.

In der Kühlaufsatzvitrine oder in der Toppingstation hat der Pizzaiolo seinen Handvorrat zum Belegen der Pizza.

Die Granitarbeitsplatte verhindert, dass der Pizzateig sofort festklebt.

Neben den Modellen mit rechts integriertem Kühlaggregat gibt es auch noch Varianten mit Sockel-Kühlaggregat und Toppingstation mit CNS- oder Glas-Aufsatz. Hier ist die Arbeitsfläche kleiner und in der Arbeitsplatte befindet sich ein Ausschnitt für GN-Behälter mit Verbindung zum gekühlten Unterbau.





PIZZA-ÖFEN – MF – die Minis

Pizzaöfen für den ganz kleinen Bedarf, zum Aufwärmen oder zum Fertigbacken vorgebackener Pizzen

- Ohne Sichtfenster
- Gehäuse vollständig aus Edelstahl
(AISI 430 / CNS 1.4016 = Chromstahl mit guter Korrosionsbeständigkeit)

- Temperaturkontrolle mittels Thermostat bis 400° C
- Rückstellbarer STB (Sicherheitstemperaturbegrenzer)
- Isolierung aus Mineralwolle und keramischen Fiberfrax-Matten

- **MF1** Backkammer 50 x 30 x 10,5 cm - Schamott 14 mm
On/Off - Temperatur - Unterhitze zuschaltbar

- **MF2** Doppelkammer
Mittelheizung für Unterhitze + Oberhitze der Backkammern
Backkammer 50 x 52 x 11 cm - Schamott 19 mm
On/Off - Temperatur - Unterhitze unten zuschaltbar

- **MF3CS** Doppelkammer mit getrennten Backkammern
Backkammer 63 x 63 x 10 cm - Schamott 25 mm
On/Off - Temperatur





PIZZA-ÖFEN – DOMITOR – die Einstiegsklasse



- Sichtfenster aus feuerfestem Keramikglas
- Vorderseite & Ofentür aus Stahl mit Stahlgriff
- Backkammer aus alumiiniertem Stahlblech
- Temperatureinstellung mittels Thermostat bis 400° C für Ober- / Unterhitze
 - Elektromechanische Steuerung mit analogem Thermometer
 - Digitale Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- Rückstellbarer STB (Sicherheitstemperaturbegrenzer)
- Isolierung aus Mineralwolle und keramischen Fiberfrax-Matten
- Halogen-Innenbeleuchtung
- Direkter Rauchabzug
- S = schmale Backkammer L = breite Backkammer

DOMITOR	430 M/1	630 SM/1	630 LM/1	830 M/2	1230 LM/2
Backkammer	63 x 63 x 15 cm	63 x 93 x 15 cm	93 x 63 x 15 cm	2 x 63 x 63 x 15 cm	2 x 93 x 63 x 15 cm
Pizzen á 30 cm ø	4	6	6	2 x 4	2 x 6
Pizzen á 45 cm ø	1	2	2	2 x 1	2 x 2
Pizzablech 60 x 40 cm	1	2	2	2 x 1	2 x 2
Pizzen á 30 cm ø / Stunde	38	58	58	76	116
Pizzen á 45 cm ø / Stunde	6	12	12	12	24
Pizzablech 60 x 40 cm / Stunde	3	6	6	16	12
Stärke der Schamott-Steine	14 mm	19 mm	14 mm	14 mm	14 mm



PIZZA-ÖFEN – MILLENIUM



- Getrennte Stromzufuhr je Backkammer
- Getrennte Steuerung für Ober- und Unterhitze:
 - Elektronische Temperatur-Steuerung in fünf 20-Prozent-Schritten
 - Digitale Temperatur-Steuerung in zwanzig 5-Prozent-Schritten mit einer Genauigkeit von +/- 1° C
- Maximale Backtemperatur 400° C
- Backkammer, Front und Tür aus Edelstahl mit Temperaturisoliertem Edelstahl -Griff
- Sichtfenster aus feuerfestem Keramikglas
- Isolierung aus Mineralwolle und keramischen Fiberfrax-Matten
- Rückstellbarer STB (Sicherheitstemperaturbegrenzer)
- Halogen-Innenbeleuchtung
- Luftleitblech zur Reduzierung des Wärmeverlusts beim Öffnen der Tür
- Regelbarer Rauchabzug
- S = schmale Backkammer L = breite Backkammer
- E = elektronische Steuerung D = digitale Steuerung



PIZZA-ÖFEN – PULSAR



- Getrennte Stromzufuhr je Backkammer
- Elektronische Temperatur-Steuerung für Ober- und Unterhitze über drei Regler:
 - Oberhitze in Prozent-Schritten
 - Temperatur (max. 400° C)
 - Unterhitze in Prozent-Schritten
- Touchscreen zum Ändern der Betriebsparameter wie Ventilator, Timer, Abluftklappe
- Selbstreinigung (Pyrolyse)
- Backkammer, Front und Tür aus Edelstahl mit Temperaturisoliertem Edelstahl -Griff
- Tür mit Doppelverglasung:
 - Innenscheibe aus hitzereflektierendem, feuerfestem Keramikglas
 - Außenscheibe temperiert
- Integrierte Haube in jeder Backkammer
- Isolierung aus Mineralwolle und keramischen Fiberfrax-Matten
- Rückstellbarer STB (Sicherheitstemperaturbegrenzer)
- Beidseitige Halogen-Innenbeleuchtung
- Regelbarer Rauchabzug
- Modelle mit einer, zwei oder drei Backkammern
- S = schmale Backkammer L = breite Backkammer



PIZZA-ÖFEN – PULSAR





PIZZA-ÖFEN – PULSAR



PULSAR / ENERGY	435/1	635/S/1	635/L/1	935/1
Backkammer	75 x 73 x 15 cm	75 x 108 x 15 cm	113 x 73 x 15 cm	113 x 108 x 15 cm
Pizzen á 35 cm ø	4	6	6	9
Pizzen á 45 cm ø	1	2	2	4
Pizzablech 60x40 cm	1	2	2	4
Pizzen á 35 cm ø / Stunde	40	60	60	90
Pizzen á 45 cm ø / Stunde	6	12	12	24
Pizzablech 60 x 40 cm / Stunde	4	8	8	16
Stärke der Schamott-Steine	20 mm	20 mm	20 mm	20 mm
PULSAR / ENERGY	435/2	635/S/2	635/L/2	935/2
Backkammer	2 x 75 x 73 x 15 cm	2 x 75 x 108 x 15 cm	2 x 75 x 108 x 15 cm	113 x 108 x 15 cm
Pizzen á 35 cm ø	2 x 4	2 x 6	2 x 6	2 x 9
Pizzen á 45 cm ø	2 x 1	2 x 2	2 x 2	2 x 4
Pizzablech 60x40 cm	2 x 1	2 x 2	2 x 2	2 x 4
Pizzen á 35 cm ø / Stunde	80	120	120	180
Pizzen á 45 cm ø / Stunde	12	24	24	48
Pizzablech 60 x 40 cm / Stunde	8	16	16	32
Stärke der Schamott-Steine	20 mm	20 mm	20 mm	20 mm
PULSAR / ENERGY	435/3	635/S/3	635/L/3	935/3
Backkammer	3 x 75 x 73 x 15 cm	75 x 108 x 15 cm	75 x 108 x 15 cm	113 x 108 x 15 cm
Pizzen á 35 cm ø	3 x 4	3 x 6	3 x 6	3 x 9
Pizzen á 45 cm ø	3 x 1	3 x 2	3 x 2	3 x 4
Pizzablech 60x40 cm	3 x 1	3 x 2	3 x 2	3 x 4
Pizzen á 35 cm ø / Stunde	120	180	180	270
Pizzen á 45 cm ø / Stunde	18	36	36	72
Pizzablech 60 x 40 cm / Stunde	12	24	24	48
Stärke der Schamott-Steine	20 mm	20 mm	20 mm	20 mm



PIZZA-ÖFEN – OPTYMO ENERGY



- Wartung komplett von vorne
- Getrennte Stromzufuhr je Backkammer
- Elektronische Temperatur-Steuerung (max. 400° C) in sechs Heizzonen:
 - Oberhitze in Prozent-Schritten für drei Heizzonen (Vorn/Mitte/Hinten)
 - Unterhitze in Prozent-Schritten für drei Heizzonen (Vorn/Mitte/Hinten)
- Mikroprozessor zur Optimierung des Energieverbrauchs (30 % weniger Energie!)
- Programmierbarer Autostart mit 3 verschiedenen Backprogrammen
- Backkammer, Front und Tür aus Edelstahl mit Temperaturisoliertem Edelstahl -Griff
- Tür mit Doppelverglasung und Krümelsammler:
 - Innenscheibe aus hitzereflektierendem, feuerfestem Keramikglas
 - Außenscheibe temperiert
- Integrierte Haube in jeder Backkammer
- Selbstreinigung (Pyrolyse)
- Sehr starke Isolierung aus Mineralwolle und keramischen Fiberfrax-Matten
- Beidseitige Halogen-Innenbeleuchtung
- Regelbarer Rauchabzug – automatisch oder manuell servogesteuert
- Modelle mit einer, zwei oder drei Backkammern
- S = schmale Backkammer L = breite Backkammer



PIZZA-ÖFEN – OPTIMO ENERGY





PIZZA-ÖFEN – OPTYMO CONCEPT



WOOD



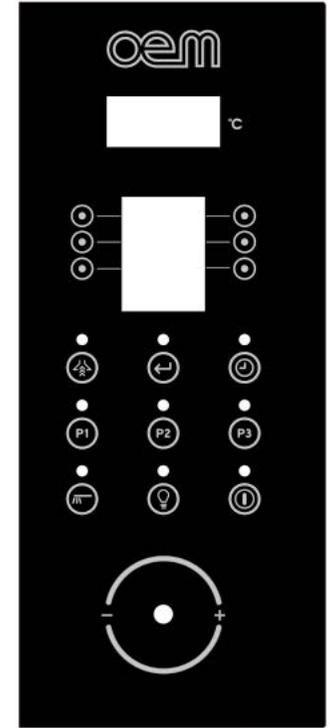
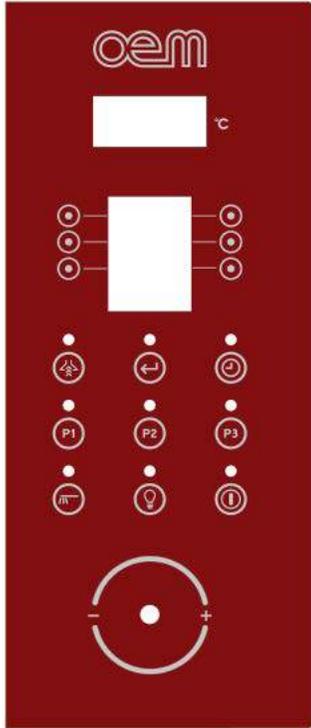
CEMENT



ONYX



PIZZA-ÖFEN – OPTYMO CONCEPT



INOX



GAS-PIZZA-ÖFEN – SG MONO / SG MODULAR



- Einkammer-Ofen SG/23 und SG/33
- Getrennte Brenner für Ober- und Unterhitze bei den Modellen SG/23 und SG/33
- Nur untere Brenner bei den Modellen SG/69 und SG/99
- Temperatur-Steuerung (max. 400° C) über Thermostatventil
- Backkammer, Front und Tür aus Edelstahl mit Temperaturisoliertem Edelstahl -Griff
- Tür aus hitzereflektierendem, feuerfestem Keramikglas
- Isolierung aus Mineralwolle und keramischen Fiberfrax-Matten
- Halogen-Innenbeleuchtung
- Rauchabzug
- Beheizung mit
 - MET = Erdgas
 - GPL = Flüssiggas
- Modelle SG/69 und SG/99 als Ein- und Zweikammer-Öfen erhältlich



GAS-PIZZA-ÖFEN – SG MONO / SG MODULAR



- Einkammer-Ofen
- Offene Flammen (atmosphärische Brenner) unter den Schamottsteinen
- Keramische Infrarot-Brenner an der Decke
- Verbindung der Vorteile des traditionellen Holzofens mit denen der Gasbeheizung
 - Sauber • Einfach • Sicher • Homogenes Backergebnis
- Wartung komplett von vorn
- 40 mm starke Schamottsteine
- Seitenwände durch die Abgase beheizt
- Offene Backkammer
- Tür zum Einstellen, z. B. zum Vorheizen gehört zum Lieferumfang
- Temperatur-Steuerung (max. 400° C) über Thermostatventile
- Analoge Temperaturanzeige
- Isolierung aus Mineralwolle und keramischen Fiberfrax-Matten
- Halogen-Innenbeleuchtung
- Rauchabzug
- Beheizung mit MET = Erdgas oder GPL = Flüssiggas



GAS-PIZZA-OFEN – VOLTAIRE

Keramische Infrarotbrenner oben

Atmosphärische Brenner unten

40 mm starke Schamottsteine

Offene Backkammer

VOLTAIRE	
Backkammer	130 x 113 x 18 cm
Pizzen á 30 cm ø	12
Pizzen á 35 cm ø	9
Pizzen á 45 cm ø	5
Pizzablech 60 x 40 cm	5
Pizzen á 30 cm ø / Stunde	140
Pizzen á 35 cm ø / Stunde	100
Pizzen á 45 cm ø / Stunde	45
Pizzablech 60 x 40 cm / Stunde	25
Stärke der Schamott-Steine	40 mm

Beheizung der Seitenwände durch die Abgase der unteren Brenner

Gleichmäßiges, sauberes Backen, schnellere Aufheizzeit, nutzerfreundlich, einfache Wartung von vorn



GAS-PIZZA-OFEN – VOLTAIRE – VARIANTEN



CLASSIC uni



RAVENNA uni



RAVENNA MOSAICO uni



TUNNEL-PIZZA-OFEN – TL/105



- Tunnelofen (50 x 100 cm Tunnel) mit statischer Beheizung über gussgekapselte Widerstände
- Edelstahl-Förderband zum Transport der Produkte durch den Heitztunnel
- Tunnel mit Halogenbeleuchtung zu Revisionszwecken
- Gehäuse komplett aus Edelstahl
- Digitale Steuerung zur Einstellung von
 - Zeit (Bandgeschwindigkeit)
 - Temperatur (Ober- und Unterhitze)
 - 4 + 1 Backprogramme programmierbar
- Keine Lüfter-Geräusche
- Standby-Funktion zur Energieeinsparung
- Isolierung aus Mineralwolle und keramischen Fiberfrax-Matten
- Stapelbar (bis zu drei Geräte übereinander)





TUNNEL-PIZZA-OFEN – TL/105



TUNNEL	TL105/L/1	TL105/L/2	TL105/L/3
Backkammer	50 x 100 x 10,5 cm	2 x 50 x 100 x 10,5 cm	3 x 50 x 100 x 10,5 cm
Pizzen á 35 cm ø / Stunde	50	100	150
Pizzen á 45 cm ø / Stunde	25	50	75
Pizzablech 60 x 40 cm / Stunde	12	24	36



TUNNEL-PIZZA-OFEN – HENERGO HV45



HENERGO	HV45/1	HV45/2
Backkammer	47 x 75 x 9 cm	2 x 47 x 75 x 9 cm
Pizzen á 35 cm ø / Stunde	38	76
Pizzen á 45 cm ø / Stunde	18	36
Pizzablech 60 x 40 cm / Stunde	9	18



- Tunnelofen mit Umluft-Beheizung über gussgekapselte Widerstände
HV45 = 47 x 75 x 9 cm Tunnel – 45 cm breites Transportband
- Bis zu drei Öfen übereinander stapelbar
- Geräuschpegel circa ≤ 75 dB(A)
→ das entspricht Verkehrslärm oder einem fahrenden PKW und sollte auch so beraten werden!
- Edelstahl-Förderband zum Transport der Produkte durch den Heiztunnel
- Gehäuse komplett aus Edelstahl
- Breite Wartungstür zur leichten Reinigung der Luftleitbleche
- Digitale Steuerung
 - Zeit (Bandgeschwindigkeit) 1 bis 30 Minuten
 - Temperatur bis 400° C (Ober- und Unterhitze) auf 1° genau und in vier Modi einstellbar
- Teilnutzung der Umluft zur Energieeinsparung „ENERGIE BLOCK“
- Isolierung aus Mineralwolle und keramischen Fiberfrax-Matten



TUNNEL-PIZZA-OFEN – HENERGO

HV50 / HV75 / HV50MET / HV75MET





TUNNEL-PIZZA-OFEN – HENERGO

HV50 / HV75 / HV50MET / HV75MET



- Tunnelofen mit Umluft-Beheizung über gussgekapselte Widerstände
 - HV50 = 50 x 110 x 12 cm Tunnel – 50 cm breites Transportband
 - HV75 = 75 x 110 x 12 cm Tunnel – 75 cm breites Transportband
 - Geräuschpegel circa ≤ 65 dB(A) → das entspricht lautem Reden und sollte auch so beraten werden!
- Tunnelofen mit Umluft-Beheizung über Gasbrenner
 - HV50MET = 50 x 110 x 12 cm Tunnel – 50 cm breites Transportband
 - HV75MET = 75 x 110 x 12 cm Tunnel – 75 cm breites Transportband
 - Geräuschpegel circa ≤ 68 dB(A) → das entspricht einem Staubsauger und sollte auch so beraten werden!
 - Hocheffizienter atmosphärischer Gasbrenner mit Abgas-Wärmerückgewinnung und Wärmetauscher in der Backkammer
- Spezielle Isolierung, um das Außengehäuse kühl zu halten
- Edelstahl-Förderband zum Transport der Produkte durch den Heizzunnel
- Tunnel mit breiter Revisionstür mit Doppel-Keramikglasscheibe
- Gehäuse komplett aus Edelstahl



TUNNEL-PIZZA-OFEN – HENERGO

HV50 / HV75 / HV50MET / HV75MET



- Steuerung durch Mikroprozessor zur Einstellung von
 - 30 Pizza-Backprogramme
 - 30 Gastronomie-Backprogramme, z. B. für Gratin oder Steaks
 - Auftau-Programm
 - Economy-, Selbstreinigungs- und Selbstdiagnoseprogramm
 - Hinterleuchtete LCD-Anzeige
 - Doppelte Lüftergeschwindigkeit
 - Zeiteinstellung von 1 bis 30 Minuten
- Aufheizzeit ca. 30 Minuten
- Standby-Funktion spart über 60 % Gas - der Ofen ist nach max. 5 Minuten wieder auf Betriebstemperatur!
- Isolierung aus Mineralwolle und keramischen Fiberfrax-Matten
- Stapelbar (bis zu drei Elektro- oder 2 Gas-Geräte übereinander)



TUNNEL-PIZZA-OFEN – HENERGO

HV50 / HV75 / HV50MET / HV75MET



HENERGO	HV50/1	HV50/1	HV75/1	HV75/2
Backkammer	50 x 110 x 12 cm	2 x 50 x 110 x 12 cm	75 x 110 x 12 cm	2 x 75 x 110 x 12 cm
Pizzen á 30-35 cm ø / Stunde	60	120	105	210
Pizzen á 45-50 cm ø / Stunde	30	60	40	80
Pizzablech 60 x 40 cm / Stunde	14	28	20	40
HENERGO GAS	HV50/1/MET	HV50/1/MET	HV75/1/MET	HV75/2/MET
Backkammer	50 x 110 x 12 cm	2 x 50 x 110 x 12 cm	75 x 110 x 12 cm	2 x 75 x 110 x 12 cm
Pizzen á 30-35 cm ø / Stunde	63	126	110	220
Pizzen á 45-50 cm ø / Stunde	33	66	43	86
Pizzablech 60 x 40 cm / Stunde	15	30	21	42



PIZZA-OFEN – HELIOS 104

- Pizzaofen mit rotierender Schamottplatte
- Backkammer 118 x 115 x 25 cm
- Rotierende Backplatte Ø 104 cm
- Backfläche aus Schamott
- Elektromechanische Steuerung mit
 - ON / OFF
 - Licht
 - Temperatureinstellung – maximale Backtemperatur 450 °C
 - Ober- / Unterhitze getrennt in 1 % Schritten regelbar
 - Drehrichtung rechts / links / Stopp
 - Drehgeschwindigkeit 1 bis 10
 - NOTAUS
- Frontseite aus keramisch-feuerfestem Material, farbig lasiert
verschiedene Farben wählbar
- Türöffnung nach oben
- Standortvariabel – durch die abgewinkelte Bauform ist auch eine Eck-Aufstellung möglich



HELIOS	HELIOS 104
Backkammer	118 x 115 x 25 cm
Pizzen á 30 cm ø / Stunde	77
Pizzen á 35 cm ø / Stunde	60
Pizzen á 40 cm ø / Stunde	40
Pizzen á 45 cm ø / Stunde	24



PIZZA-OFEN – HELIOS 104



Mit keramischer Vollverkleidung



STANDARD



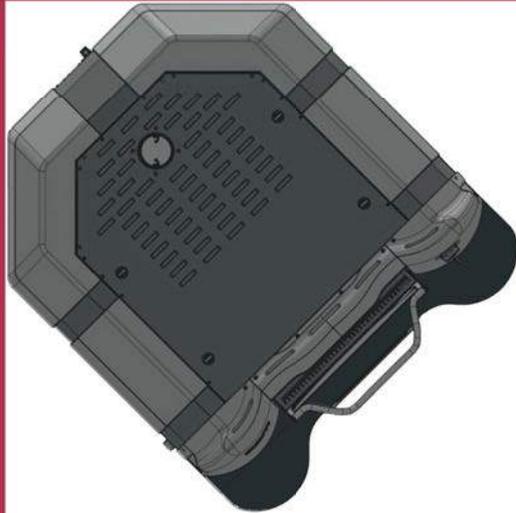
Manuelle Steuerung



Elektronische Steuerung
Ab 2017 verfügbar!

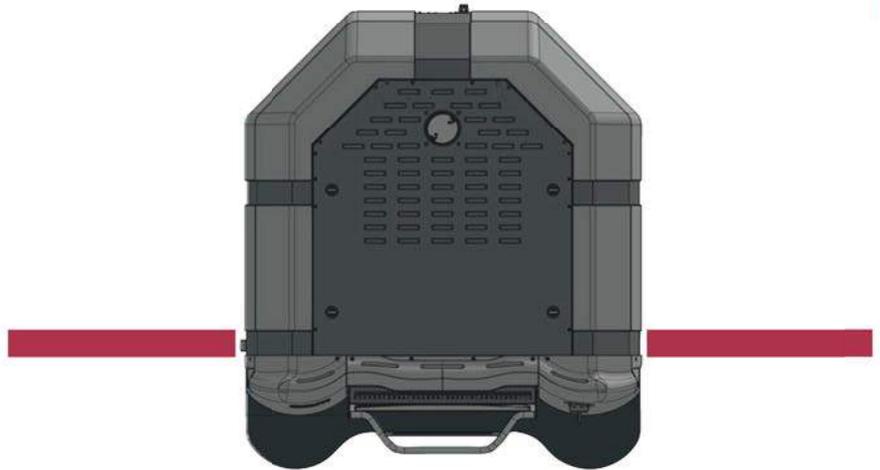
A: ECKAUFSTELLUNG

B: GERADE AUFSTELLUNG



A

AUFSTELLVARIANTEN



B



BEGRIFFE

Aluminierter Stahl

Aluminierter Stahl wird in Hochtemperaturbereichen verwendet, wie zum Beispiel bei Brennern oder Hochöfen - und in Pizzaöfen. Auch bei Grills für den Außenbereich findet aluminierter Stahl Verwendung.

Aluminieren ist ein thermochemischer Diffusionsprozess, der bei Kohlenstoffstählen, rostfreien Stählen, Legierungen auf Nickelbasis und Eisen-Nickel-Legierungen angewandt wird, um die Oxidations- und Korrosionsbeständigkeit zu erhöhen.

Bei der Erhitzung der Bauteile diffundiert dampfförmiges Aluminium in den Trägerwerkstoff, bildet eine Aluminiumoxidschicht auf der Oberfläche und baut damit eine Barriere gegen chemische Angriffe auf. Das Aluminieren ist besonders nützlich als korrosionsbeständige Beschichtung.

Isolierung aus keramischen Fiberfrax-Matten

Die Fiberfrax Produktgruppe steht für Hochtemperaturmatten aus gesponnenen, zirkonerde-verstärkten Keramikfasern. Die Matten bieten effektive Lösungen für einen breiten Bereich von Wärmedämmwendungen. Fiberfrax-Produkte zeichnen sich durch hervorragende Isoliereigenschaften, hohe Beständigkeit gegenüber Chemikalien, Elastizität und Formbeständigkeit aus. Sie sind ausschließlich anorganisch und erlangen so ihre Wärmedämmeigenschaften in vielen Einsatzbereichen ohne Auftreten von Rauch oder Dämpfen.

Allgemeine Eigenschaften

Hohe Temperaturbeständigkeit

Geringe Wärmeleitfähigkeit & Wärmespeicherung

Hohe Zugfestigkeit & Elastizität

Temperaturwechselbeständigkeit & Beständigkeit gegenüber Chemikalien

Gute Schallabsorption

Typische Anwendungen

Hochtemperatur-Isolierung von Brennöfen

Boiler Isolationen





DANKE für Ihre Aufmerksamkeit

