

Holzbacköfen Zubehör

ADASAN



1. fireproof fireclay-plate
2. oven-bulge
3. cement-baseplate
4. round arch hole
5. rock wool
6. grout 40 mm
7. cement-grout



1. Hitzebeständige Schamottplatte
2. Ofenwölbung
3. Zement-Grundplatte
4. Rundbogenöffnung
5. Gesteinswolle
6. Mörtel 40 mm
7. Zement-Mörtel

The series VZ wood-burning ovens

are ideally suitable for pizzeria which produce pizzas in the original traditional style with wood burning fires. Through its special construction it is possible to reach temperatures of up to 350 °C. Baking times range from 3 to 4 minutes. The external housing consists of a high strength pressing with a high percentage of aluminium oxide. This ensures high material stability and extreme fire resistance. Due to the parabolic form of the oven interior and its height, it is possible to ensure an equal and constant heating of the oven floor. This enables a continuous feeding of pizzas. The wood ovens in the VZ series have a reduced consumption of wood of up to 50 % when compared to other wood ovens of the same capacity. The ovens come with (depending on size) 3-4 base plates, 4-6 roofing segments, 1 steel door, and 1 thermometer. The ovens must be built onto an insulating mortar layer of 8-10 cm thickness. The rock wool insulation (100 mm density) must have a thickness 12 cm and must be secured with iron reinforcing, which then becomes the grid for the 40 mm thick mortar outer skin.

Die Holzbacköfen der Serie VZ

eignen sich hervorragend für jede Pizzeria die nach originaler, traditioneller Art mit Holzfeuer herstellen möchte. Durch die besondere Konstruktion ist es möglich Temperaturen von bis zu 350 °C zu erreichen. Die Backzeiten liegen zwischen 3 und 4 Minuten. Die Ofen-Außenhaut besteht aus einer hochfesten Pressung mit einem hohen Anteil an Tonerde. Dadurch wird eine große Materialstabilität erreicht und eine extreme Feuerfestigkeit. Durch die parabolische Form der Ofenwölbung und seine entsprechende Höhe, wird eine gleichmäßige Erhitzung der Bodenplatte erreicht, die eine kontinuierliche Belegung mit Pizza ermöglicht. Die Holzöfen der Serie VZ haben einen um die Hälfte reduzierten Holzverbrauch im Vergleich zu anderen Backöfen der gleichen Kapazität. Die Öfen müssen auf einer Isoliermörtelschicht von 8-10 cm Stärke aufgebaut werden. Die Isolierung aus Steinwolle (Dichte 100 mm) muss 12 cm betragen und mit Eisenarmierung fixiert werden, die gleichzeitig das Netz für die 40 mm starke Mörtel-Außenhaut bildet.

	Artikel	Code-Nr.	Euro
Position ③	Bodenverstärkung cement-baseplate VZF5 VZF6 VZF7	GGG12217 GGG12218 GGG12219	531,00 665,00 795,00
Position ④	Bogen-Öffnung für die Öfen Round arch hole for ovens VZF5-7	GGG12220	159,00
	Tür Eisen schwarz mit Thermometer, für die Öfen VZF5-7 Door made of steel (black) with thermometer, for ovens VZF5-7	GGG12221	50,00
Position ⑤	Gesteinswolle 10 cm Dicke / glass wool VZF5 benötigt ca. 5,0 m ² VZF6 benötigt ca. 7,5 m ² VZF7 benötigt ca. 7,5 m ²	GGG12222	109,00 je m each m
Position ⑥+⑦	Leichtbetonmörtel feuerbeständig fireproof cement-grout VZF5 benötigt ca. 6 Säcke / approx. 6 bags needed VZF6 benötigt ca. 8 Säcke / approx. 8 bags needed VZF7 benötigt ca. 8 Säcke / approx. 8 bags needed	GGG12225	27,00 je Sack each bag

Holzbacköfen

ADA SAN.



	Artikel	Code	Euro
Bild beispielhaft / sample picture	<p>Holz-Backofen 1740 x 1560 x 840 mm, Durchmesser Innenraum: 1200 mm Kapazität: 7-9 Pizzen, ca. 100 Pizzen / h, Temp.: bis + 350°C, 430 kg</p> <p>Wood-burning-oven 1740 x 1560 x 840 mm, diameter inside: 1200 mm capacity: 7-9 pizzas, ca. 100 pizzas / hour, temp. range: max + 350°C, 430 kg</p>	VZF5	2.512,00
Bild beispielhaft / sample picture	<p>Holz-Backofen 2150 x 1650 x 840 mm, Durchmesser Innenraum: 1550 x 1250 mm, Kapazität: 10-13 Pizzen, ca. 130 Pizzen / h, Temp.: bis + 350°C, 1040 kg,</p> <p>Wood-burning-oven 2150 x 1650 x 840 mm, dimensions inside: 1550 x 1250 mm, capacity: 10-13 pizzas, ca. 130 pizzas / hour, temp. range: max + 350°C, 1040 kg,</p>	VZF6	3.345,00
Bild beispielhaft / sample picture	<p>Holz-Backofen 1900 x 1720 x 920 mm, Durchmesser Innenraum: 1300 mm, Kapazität: 10-11 Pizzen, ca. 130 Pizzen / h, Temp.: bis + 350°C, 890 kg,</p> <p>Wood-burning-oven 1900 x 1720 x 920 mm, diameter inside: 1300 mm, capacity: 10-11 pizzas, ca. 130 pizzas / hour, temp. range: max + 350°C, 890 kg,</p>	VZF7	3.079,00
	<p>Untergestell für Holz-Backofen Stand Wood-burning-oven</p> <p>für Modell VZF5, 40 kg</p> <p>für Modell VZF6, 60 kg</p> <p>für Modell VZF7, 70 kg</p>	CAVF5 CAVF6 CAVF7	654,00 748,00 840,00

Für den Aufbau wird das Zubehör auf Seite 122 benötigt! /

For assembling accessory from page 122 is needed!