

Profibackofen

Modell Vesuvio OT / vormontiert



Für schnelle Backerfolge – die Vesuvio Serie OT

Wenn es auf schnelle und kostengünstige Lösungen ankommt, ist die Vesuvio Serie OT die beste Wahl.

Er kann vormontiert angeliefert werden und ist leicht zu installieren. Den Brennraum der Serie GR umgibt eine achteckige Blechverkleidung, die außen mit einem feuerfesten Anstrich behandelt ist.

Eine Blechklappe zum Schließen der Feuerungstür ist inbegriffen. Der Einsatz von besten Isoliermaterialien an der Brennkammer und der Backfläche garantiert eine optimale Funktionalität aller Modelle.

Der Ofen Vesuvio der Serie OT wurde so konstruiert, dass er bei Bedarf mit einem Gabelhubwagen oder Kranarm leicht versetzt werden kann. Er kann auf Wunsch fertig montiert geliefert werden, sofern der Eingang des Raumes groß genug ist und keine Treppen zu überwinden sind. Andernfalls kann die Montage durch unsere Monteure erfolgen.

Ein idealer Ofen für alle, die hohe Leistung und Zuverlässigkeit suchen, ohne jedoch auf die unnachahmlichen Eigenschaften der Schamotte verzichten wollen.

Der Vesuvio OT ist zusätzlich mit Gasbrenner und optional mit Montage im Lokal erhältlich!

Das Modell Vesuvio OT ist geprüft und zugelassen nach DIN EN 13229 für gastronomischen Dauerbrand. Nach Richtlinie 84/500/EWG vom Bundesinstitut für Risikobewertung zugelassen.

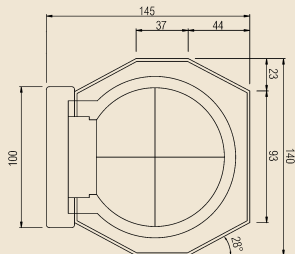
Technische Daten und Modellvarianten

Modell Vesuvio OT / vormontiert



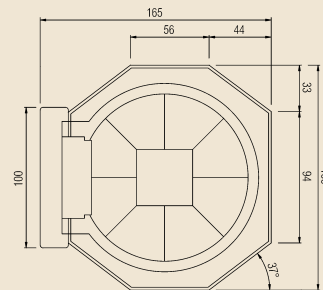
Modell Vesuvio OT Ø 100

Innenmaß (cm)	ca. 100 × 100
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 44
Außenmaß (cm)	ca. 140 × 145
Frontöffnung (cm)	ca. 54 × 28
Gewicht (kg)	ca. 1.000
Anschluss-Raucherohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300° C)	5
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	4/5
Aufheizzeit (Minuten)	35
Am Vortag	45



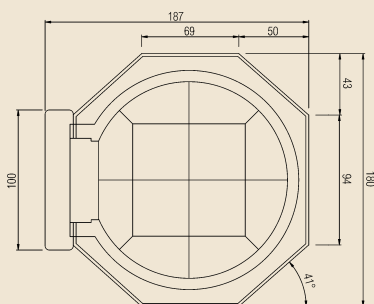
Modell Vesuvio OT Ø 120

Innenmaß (cm)	ca. 120 × 120
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 44
Außenmaß (cm)	ca. 160 × 165
Frontöffnung (cm)	ca. 55 × 28
Gewicht (kg)	ca. 1.250
Anschluss-Raucherohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300° C)	6
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	5/6
Aufheizzeit (Minuten)	40
Am Vortag	50



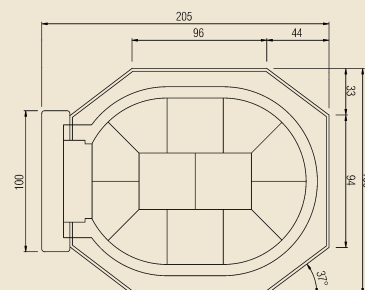
Modell Vesuvio OT Ø 140

Innenmaß (cm)	ca. 140 × 140
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 46
Außenmaß (cm)	ca. 180 × 190
Frontöffnung (cm)	ca. 55 × 28
Gewicht (kg)	ca. 1.500
Anschluss-Raucherohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300° C)	7
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	8/9
Aufheizzeit (Minuten)	50
Am Vortag	60



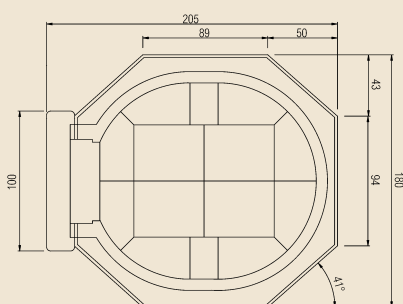
Modell Vesuvio OT 120 × 160

Innenmaß (cm)	ca. 120 × 160
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 44
Außenmaß (cm)	ca. 160 × 205
Frontöffnung (cm)	ca. 55 × 28
Gewicht (kg)	ca. 1.500
Anschluss-Raucherohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300° C)	7
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	8/9
Aufheizzeit (Minuten)	45
Am Vortag	60



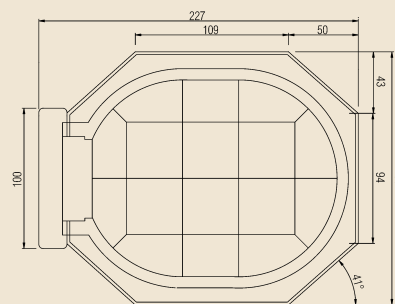
Modell Vesuvio OT 140 × 160

Innenmaß (cm)	ca. 140 × 160
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 46
Außenmaß (cm)	ca. 180 × 210
Frontöffnung (cm)	ca. 55 × 28
Gewicht (kg)	ca. 1.650
Anschluss-Raucherohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300° C)	8
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	11/12
Aufheizzeit (Minuten)	60
Am Vortag	60



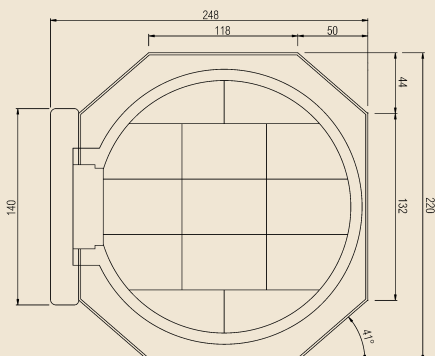
Modell Vesuvio OT 140 × 180

Innenmaß (cm)	ca. 140 × 180
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 46
Außenmaß (cm)	ca. 180 × 230
Frontöffnung (cm)	ca. 55 × 28
Gewicht (kg)	ca. 1.800
Anschluss-Raucherohr (Ø cm)	20–25
Holzverbrauch (kg/Std bei 300° C)	9
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	14/15
Aufheizzeit (Minuten)	60
Am Vortag	80



Modell Vesuvio OT Ø 180

Innenmaß (cm)	ca. 180 × 180
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 52
Außenmaß (cm)	ca. 220 × 240
Frontöffnung (cm)	ca. 55 × 28
Gewicht (kg)	ca. 2.100
Anschluss-Raucherohr (Ø cm)	20–25
Holzverbrauch (kg/Std bei 300° C)	10
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	17/19
Aufheizzeit (Minuten)	70
Am Vortag	90



Basis optional erhältlich

Maße bei allen Größen gleich

