

Profibackofen

## Modell Verace / vormontiert



**Einziger Gas-Ofen mit Zertifikat der AVPN für neapolitanische Pizza**



### Beste Ergebnisse mit Gasbefeuerung – das Modell Verace

Konstante Temperaturen am Boden sind das A und O des Pizzabackens: Das Modell Verace bietet dies auch mit Gasbefeuerung. Die eigens entwickelte Isolierung entspricht den Eigenschaften der klassischen Materialien Sand und Salz, bei geringerem Gewicht und einfacherer Montage. Das patentierte „Recycling Heating System“ (RHS) nutzt den bei ca. 300–350° C austretenden Rauch und leitet diesen über eine Absaugvorrichtung an kältere Stellen der Backfläche. Im Gegensatz zu teuren Zusatz-Brennern oder elektrischen Heizschlangen bietet das RHS-System viele Vorteile: Die Betriebstemperatur wird schneller erreicht als bei Standardöfen, das spart bis zu 30 Prozent Energie. Die Temperatur ist an allen Stellen der Backfläche nahezu konstant, die Folge sind bessere Backergebnisse. Der austretende Rauch ist sauberer, da er das Ofeninnere bei über 500° C mehrmals passiert. Das Modell Verace ist in Innenmaßen 120 cm und 140 cm erhältlich.

Das Modell Verace ist auch als reiner Holzofen erhältlich. Der Ofen kann direkt in Ihrem Lokal montiert werden.

Modell Verace	Ø 120	Ø 140
Innenmaß (cm)	ca. 120 × 120	ca. 140 × 140
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 44	ca. 46
Außenmaß (cm)	160 × 170, Höhe 190	180 × 190, Höhe 190
Frontöffnung (cm)	ca. 45 × 23	ca. 45 × 23
Frontöffnung (cm) (Nur auf Bestellung)	ca. 56 × 23	ca. 56 × 23
Gewicht (kg)	ca. 1.250	ca. 1.500
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300° C)	6	7
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	5/6	8/9
Aufheizzeit (in Minuten)	40	50

### Funktionsschema RHS (Recycling Heating System)

