

OVENEAT



CATALOGO  
PRODOTTI

# Produttori di forni per pizze da esterno

# INDICE

- |         |           |  |
|---------|-----------|--|
| sezione | <b>01</b> | <b>AZIENDA</b><br>Produttore di forni<br>per pizza da esterno.       |
| sezione | <b>02</b> | <b>FORNI</b><br>Modelli con porte in<br>acciaio e in vetro.          |
| sezione | <b>03</b> | <b>ACCESSORI</b><br>Pensati per agevolare<br>le funzioni di cottura. |
| sezione | <b>04</b> | <b>COLORI</b><br>Prodotti artigianali<br>realizzati in Italia.       |

PRODUTTORE DI FORNI PER PIZZA DA ESTERNO

# 01 AZIENDA

Dalla specializzazione di oltre 30 anni nella produzione di componenti in metallo conto terzi per elettrodomestici ad uso domestico e professionale, nasce una linea di forni per pizze da esterno dalle più alte prestazioni e dal design elegante e raffinato.

## IL NOSTRO OBIETTIVO

mission Come produttori di forni per pizza da esterno, il nostro obiettivo è quello di poter fornire una linea di forni di alto design che superi gli standard di mercato, offrendo le più elevate performance con la massima facilità di utilizzo.

## LA NOSTRA TECNOLOGIA

performance Nati dalla sapiente esperienza dei nostri esperti ingegneri e mastri carpentieri, i forni per pizza da esterno Oveneal sono stati progettati con tecnologie brevettate per portare le stesse prestazioni dei forni professionali direttamente nel giardino di casa tua. Il tutto puntando ad un design di alta gamma, senza elementi di unione in vista nella struttura esterna.

anni **30** Di passione e  
innovazione

**Perfetti per chi ricerca la potenza di un forno professionale direttamente a casa propria.**

- Fino a 500° di temperatura massima, solo 10 minuti per raggiungerli, oltre un'ora di mantenimento del calore.
- Nessun elemento di unione a vista nella struttura esterna in lamiera, per un forno dal design moderno ed elegante in cui l'alta qualità costruttiva spicca subito all'occhio.
- Un prodotto dalle più alte performance di cottura, progettato per continuare a garantire prestazioni elevate per diversi decenni; ideato e sviluppato per offrire il massimo risultato pur mantenendo un netto vantaggio economico.



FORNI A LEGNA PER PIZZA DA ESTERNO

# 02 FORNI

Fiore all'occhiello dell'azienda è l'innovativo brevetto di costruzione atto a incrementare il design e la qualità costruttiva del forno. L'esperienza di oltre 30 anni nella lavorazione della lamiera ci ha spinto a creare un prodotto di design eliminando punti di unione in vista però ottimizzando materiali e soprattutto gli spessori ottenendo un netto risparmio rispetto la concorrenza. La completa assenza di elementi di unione in vista nella struttura esterna in lamiera, dona infatti un aspetto di raffinata eleganza ad ogni prodotto.



**TEMPERATURA**  
fino a 500°C



**DESIGN INNOVATIVO**  
senza elementi di unione in vista



**RISPARMIO**  
su costi e consumi



**RISCALDAMENTO**  
in soli 10 minuti

# OV-W1

## Forno a legna da esterno per 1 pizza con vetro temperato.

Forno a legna da esterno con piano di cottura di dimensioni 40x60cm, in grado di cucinare la tua pizza in soli 2 minuti. Raggiunge la temperatura massima di 500°C in soli 10 minuti e la mantiene a lungo con pochissima legna, grazie all'ottima coibentazione.



\* La rappresentazione grafica dei prodotti è realizzata al solo scopo di illustrare il prodotto ed è puramente indicativa. In aggiunta, si specifica che gli accessori non sono compresi automaticamente nel forno.

MODELLO: OV-W1

### Caratteristiche e composizione.

- 1 La porta di chiusura in vetro temprato permette di tenere monitorato lo stato di cottura senza doverla aprire e avere dispersioni di calore.
- 2 Consigliato per l'utilizzo in aree con spazi limitati, come ad esempio piccoli giardini o terrazzi.
- 3 Gli ingombri e peso limitati consentono inoltre una facile movimentazione e custodia.
- 4 La base invece è formata da uno strato in silicato di calcio ed uno strato in pietra refrattaria per la cottura della pizza.
- 5 Il forno è composto da una camera interna in acciaio inox isolata esternamente da fibra ecologica.



### SPECIFICHE DI BASE

Dimensioni (cm), peso (kg) ed alimentazione del piano forno

1

Pizza

60

Larghezza

40

Altezza



54.06 kg



Legna



394.5°C

### SCHEDA TECNICA

Conforme a EN 13229 EN 13229 Compliant

Temperature di riscaldamento  
10 min

Temperatura massima  
500°C

Consumo orario di combustibile  
6.9 kg/h



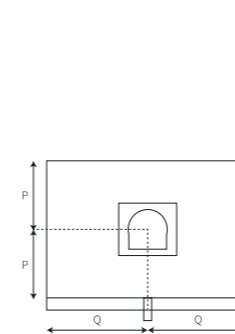
Flusso massimo dei fumi  
57.7 g/s

Tiraggio min. necessario  
10 Pa

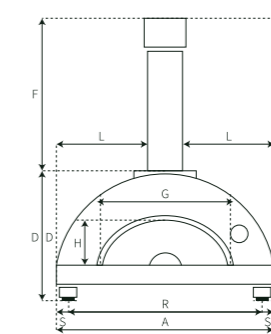
Emissioni di CO al 13% di O<sub>2</sub>  
% 0.315

### DIMENSIONI FORNO

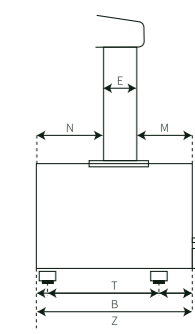
<b>A</b> 73.00 cm	<b>E</b> 13.00 cm	<b>L</b> 30.00 cm	<b>P</b> 25.40 cm	<b>T</b> 37.50 cm
<b>B</b> 55.00 cm	<b>F</b> 57.28 cm	<b>M</b> 18.80 cm	<b>Q</b> 36.50 cm	<b>U</b> 11.10 cm
<b>C</b> 106.66 cm	<b>G</b> 40.00 cm	<b>N</b> 23.20 cm	<b>R</b> 64.00 cm	<b>V</b> 6.40 cm
<b>D</b> 49.38 cm	<b>H</b> 14.75 cm	<b>O</b> 29.60 cm	<b>S</b> 4.5 cm	<b>Z</b> 68.85 cm



Vista dall'alto



Vista frontale



Vista laterale

# OV-W2

## Forno a legna da esterno per 2 pizze con vetro temperato.

Forno a legna da esterno con piano di cottura di dimensioni 60x60cm, in grado di cucinare 2 pizze contemporaneamente. Raggiunge la temperatura massima di 500°C in soli 15 minuti e, grazie all'ottima coibentazione, la mantiene a lungo con l'utilizzo di pochissima legna.



\* La rappresentazione grafica dei prodotti è realizzata al solo scopo di illustrare il prodotto ed è puramente indicativa. In aggiunta, si specifica che gli accessori non sono compresi automaticamente nel forno.

MODELLO: OV-W2

### Caratteristiche e composizione.

- 1 Grazie alla porta di chiusura in vetro temperato, è possibile tenere monitorato lo stato di cottura senza dispersioni di calore.
- 2 Consente l'utilizzo in spazi limitati senza compromettere le capacità di cottura richieste per soddisfare una famiglia standard o un gruppo di amici.
- 3 Il forno è composto da una camera interna in acciaio inox isolata esternamente da fibra ecologica.
- 4 La base invece è formata da uno strato in silicato di calcio e uno strato in pietra refrattaria per la cottura della pizza.
- 5 Il mantello esterno è in acciaio inox oppure acciaio verniciato a polveri resistente ad alte temperature.



### SPECIFICHE DI BASE

Dimensioni (cm), peso (kg) ed alimentazione del piano forno

2

Pizza

60

Larghezza

60

Altezza



78.03 kg



Legna



395°C

### SCHEDA TECNICA

Conforme a EN 13229 EN 13229 Compliant

Temperature di riscaldamento  
15 min

Temperatura massima  
500°C

Consumo orario di combustibile  
6.9 kg/h



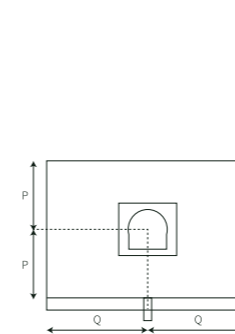
Flusso massimo dei fumi  
57.72 g/s

Tiraggio min. necessario  
10 Pa

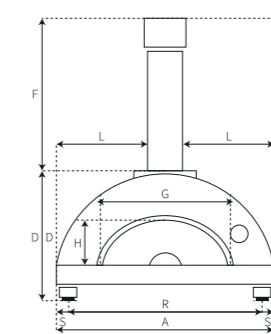
Emissioni di CO al 13% di O<sub>2</sub>  
% 0.313

### DIMENSIONI FORNO

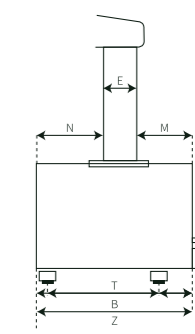
<b>A</b> 77.80 cm	<b>E</b> 15.00 cm	<b>L</b> 31.40 cm	<b>P</b> 17.80 cm	<b>T</b> 57.50 cm
<b>B</b> 75.00 cm	<b>F</b> 103.10 cm	<b>M</b> 10.20 cm	<b>Q</b> 38.90 cm	<b>U</b> 11.10 cm
<b>C</b> 160.48 cm	<b>G</b> 43.10 cm	<b>N</b> 49.80 cm	<b>R</b> 64.30 cm	<b>V</b> 6.40 cm
<b>D</b> 57.30 cm	<b>H</b> 20.85 cm	<b>O</b> 57.20 cm	<b>S</b> 6.75 cm	<b>Z</b> 83.85 cm



Vista dall'alto



Vista frontale



Vista laterale

# OV-W5

## Forno a legna da esterno per 5 pizze con vetro temperato.

Forno a legna con piano di cottura di dimensioni 100x90cm, in grado di cucinare fino a 5 pizze contemporaneamente. Raggiunge la temperatura massima di 500°C in soli 30 minuti, mantenendola a lungo con l'utilizzo di pochissima legna, grazie all'ottima coibentazione.



\* La rappresentazione grafica dei prodotti è realizzata al solo scopo di illustrare il prodotto ed è puramente indicativa. In aggiunta, si specifica che gli accessori non sono compresi automaticamente nel forno.

MODELLO: OV-W5

### Caratteristiche e composizione.

- 1 La porta di chiusura in vetro temprato permette di tenere sempre monitorato lo stato di cottura delle pizze, senza dispersioni di calore.
- 2 Grazie alle sue grandi capacità di cottura, il forno 5 pizze OV-W5 è pensato per soddisfare gruppi numerosi di persone.
- 3 Il forno è composto da una camera interna in acciaio inox isolata esternamente da fibra ecologica.
- 4 La base è formata da uno strato in silicato di calcio ed uno strato in pietra refrattaria per la cottura della pizza.
- 5 Il mantello esterno è in acciaio inox oppure acciaio verniciato a polveri resistente ad alte temperature.



### SPECIFICHE DI BASE

Dimensioni (cm), peso (kg) ed alimentazione del piano forno

5

Pizza

100

Larghezza

90

Altezza



157.4 kg



Legna



394.5°C

### SCHEDA TECNICA

Conforme a EN 13229 EN 13229 Compliant



Temperature di riscaldamento  
20 min

Flusso massimo dei fumi  
49.6 g/s

Temperatura massima  
500°C

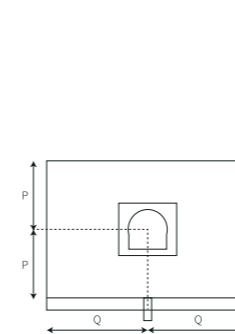
Tiraggio min. necessario  
11 Pa

Consumo orario di combustibile  
8.3 kg/h

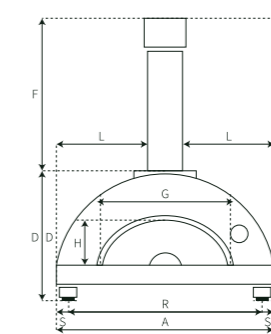
Emissioni di CO al 13% di O<sub>2</sub>  
% 0.350

### DIMENSIONI FORNO

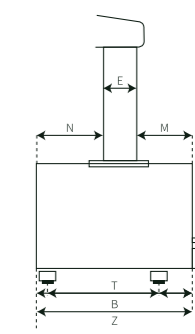
<b>A</b> 155.96 cm	<b>E</b> 18.00 cm	<b>L</b> 49.98 cm	<b>P</b> 21.25 cm	<b>T</b> 87.20 cm
<b>B</b> 104.70 cm	<b>F</b> 105.43 cm	<b>M</b> 12.30 cm	<b>Q</b> 57.98 cm	<b>U</b> 11.10 cm
<b>C</b> 167.21 cm	<b>G</b> 79.16 cm	<b>N</b> 74.40 cm	<b>R</b> 104.70 cm	<b>V</b> 6.40 cm
<b>D</b> 61.84 cm	<b>H</b> 20.85 cm	<b>O</b> 83.34 cm	<b>S</b> 5.63 cm	<b>Z</b> 133.55 cm



Vista dall'alto



Vista frontale



Vista laterale

# WRX-1

## Forno a legna per 1 pizza da esterno.

Forno a legna con piano di cottura di dimensioni 40x60cm, in grado di cucinare la tua pizza in soli 2 minuti. Raggiunge la temperatura massima di 500°C in soli 10 minuti e, grazie all'ottima coibentazione, la mantiene a lungo con poca legna.



\* La rappresentazione grafica dei prodotti è realizzata al solo scopo di illustrare il prodotto ed è puramente indicativa. In aggiunta, si specifica che gli accessori non sono compresi automaticamente nel forno.

### SPECIFICHE DI BASE

Dimensioni (cm), peso (kg) ed alimentazione del piano forno

**1**

Pizza

**60**

Larghezza

**40**

Altezza



54.06 kg



Legna



394.5°C

### SCHEDA TECNICA

Conforme a EN 13229 EN 13229 Compliant



Temperature di riscaldamento  
**10 min**

Flusso massimo dei fumi  
**57.7 g/s**

Temperatura massima  
**500°C**

Tiraggio min. necessario  
**10 Pa**

Consumo orario di combustibile  
**6.9 kg/h**

Emissioni di CO al 13% di O<sub>2</sub>  
**% 0.350**

### DIMENSIONI FORNO

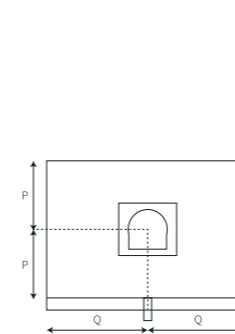
<b>A</b> 73.00 cm	<b>E</b> 13.00 cm	<b>L</b> 30.00 cm	<b>P</b> 25.40 cm	<b>T</b> 37.50 cm
<b>B</b> 55.00 cm	<b>F</b> 57.28 cm	<b>M</b> 18.80 cm	<b>Q</b> 64.00 cm	<b>U</b> 11.10 cm
<b>C</b> 106.66 cm	<b>G</b> 40.00 cm	<b>N</b> 23.20 cm	<b>R</b> 104.70 cm	<b>V</b> 6.40 cm
<b>D</b> 49.38 cm	<b>H</b> 14.75 cm	<b>O</b> 29.60 cm	<b>S</b> 4.5 cm	<b>Z</b> 63.85 cm



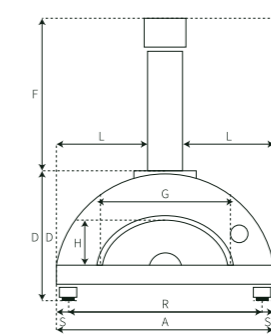
**MODELLO:** WRX-1

### Caratteristiche e composizione.

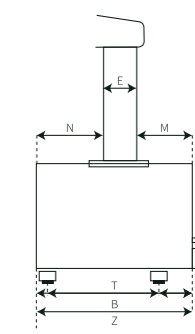
- È consigliato per l'utilizzo in spazi limitati, come piccoli giardini o terrazzi.
- Si caratterizza per peso e ingombro contenuti che ne consentono una facile movimentazione e custodia.
- Il forno è composto da una camera interna in acciaio inox isolata esternamente da fibra ecologica.
- La base invece è formata da uno strato in silicato di calcio ed uno strato in pietra refrattaria per la cottura della pizza.



Vista **dall'alto**



Vista **frontale**



Vista **laterale**



# WRX-2

## Forno a legna per 2 pizze da esterno.

Forno a legna con piano di cottura 60x60cm, in grado di cucinare 2 pizze contemporaneamente. Raggiunge la temperatura massima di 500°C in solo 15 minuti e, grazie all'ottima coibentazione, la mantiene a lungo con poca legna.



\* La rappresentazione grafica dei prodotti è realizzata al solo scopo di illustrare il prodotto ed è puramente indicativa. In aggiunta, si specifica che gli accessori non sono compresi automaticamente nel forno.



**MODELLO:** WRX-2

### Caratteristiche e composizione.

- 1 È consigliato per coloro che vogliono poter cucinare per più persone ma hanno a disposizione spazi limitati per collocare il forno.
- 2 WRX-2 è composto da una camera interna in acciaio inox isolata esternamente da fibra ecologica
- 3 Una base formata da uno strato in silicato di calcio e uno strato in pietra refrattaria per la cottura della pizza.
- 4 Il mantello esterno è in acciaio inox oppure acciaio verniciato a polveri resistente ad alte temperature.

### SPECIFICHE DI BASE

Dimensioni (cm), peso (kg) ed alimentazione del piano forno

**2**

Pizza

**60**

Larghezza

**60**

Altezza



78.03 kg



Legna



395°C

### SCHEDA TECNICA

Conforme a EN 13229 EN 13229 Compliant



Temperature di riscaldamento  
**15 min**

Flusso massimo dei fumi  
**57.72 g/s**

Temperatura massima  
**500°C**

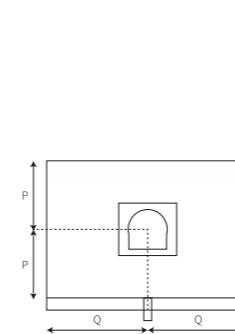
Tiraggio min. necessario  
**10 Pa**

Consumo orario di combustibile  
**6.9 kg/h**

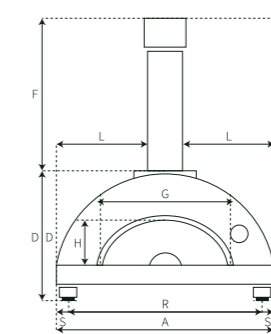
Emissioni di CO al 13% di O<sub>2</sub>  
**% 0.313**

### DIMENSIONI FORNO

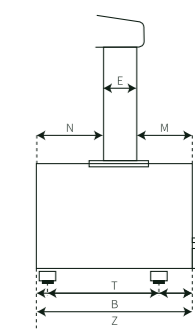
<b>A</b> 77.80 cm	<b>E</b> 15.00 cm	<b>L</b> 31.40 cm	<b>P</b> 38.90 cm	<b>T</b> 57.50 cm
<b>B</b> 75.00 cm	<b>F</b> 103.10 cm	<b>M</b> 10.20 cm	<b>Q</b> 64.00 cm	<b>U</b> 11.10 cm
<b>C</b> 160.48 cm	<b>G</b> 43.10 cm	<b>N</b> 49.80 cm	<b>R</b> 64.30 cm	<b>V</b> 6.40 cm
<b>D</b> 57.38 cm	<b>H</b> 20.85 cm	<b>O</b> 57.20 cm	<b>S</b> 6.75 cm	<b>Z</b> 83.85 cm



Vista **dall'alto**



Vista **frontale**



Vista **laterale**

# WRX-5

## Forno a legna per 5 pizze da esterno.

Forno a legna con piano di cottura 100x90cm, in grado di cucinare fino a 5 pizze contemporaneamente. Grazie all'ottima coibentazione raggiunge la temperatura massima di 500°C in soli 20 minuti, mantenendola a lungo con l'utilizzo di pochissima legna.



\* La rappresentazione grafica dei prodotti è realizzata al solo scopo di illustrare il prodotto ed è puramente indicativa. In aggiunta, si specifica che gli accessori non sono compresi automaticamente nel forno.



**MODELLO:** WRX-5

### Caratteristiche e composizione.

- 1 Il forno 5 pizze WRX-5 è composto da una camera interna in acciaio inox isolata esternamente da fibra ecologica.
- 2 La base è formata da uno strato in silicato di calcio ed uno strato in pietra refrattaria per la cottura della pizza.
- 3 Il mantello esterno è in acciaio inox oppure acciaio verniciato a polveri resistente ad alte temperature.

### SPECIFICHE DI BASE

Dimensioni (cm), peso (kg) ed alimentazione del piano forno

**5**

Pizza

**100**

Larghezza

**90**

Altezza



157.4 kg



Legna



394.5°C

### SCHEDA TECNICA

Conforme a EN 13229 EN 13229 Compliant



Temperature di riscaldamento  
**20 min**

Flusso massimo dei fumi  
**49.60 g/s**

Temperatura massima  
**500°C**

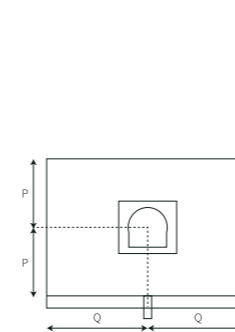
Tiraggio min. necessario  
**11 Pa**

Consumo orario di combustibile  
**8.3 kg/h**

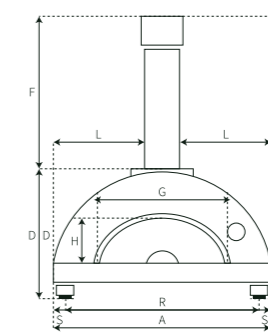
Emissioni di CO al 13% di O<sub>2</sub>  
**% 0.350**

### DIMENSIONI FORNO

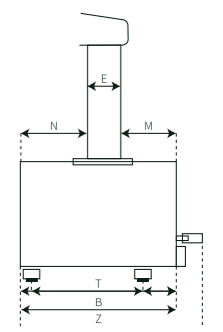
<b>A</b> 115.96 cm	<b>E</b> 18.00 cm	<b>L</b> 48.98 cm	<b>P</b> 21.25 cm	<b>T</b> 87.20 cm
<b>B</b> 104.70 cm	<b>F</b> 105.43 cm	<b>M</b> 12.30 cm	<b>Q</b> 57.98 cm	<b>U</b> 11.10 cm
<b>C</b> 167.21 cm	<b>G</b> 79.16 cm	<b>N</b> 74.40 cm	<b>R</b> 104.70 cm	<b>V</b> 6.40 cm
<b>D</b> 61.84 cm	<b>H</b> 20.85 cm	<b>O</b> 83.34 cm	<b>S</b> 5.63 cm	<b>Z</b> 113.55 cm



Vista **dall'alto**



Vista **frontale**



Vista **laterale**

# 03 ACCESSORI

Fornirti la migliore esperienza di utilizzo dei nostri forni è tra le nostre priorità, per questo abbiamo sviluppato una linea di accessori pensata per agevolare le varie funzioni di cottura e di utilizzo del forno.

## CARRELLI PER FORNO

Carrello per forno a legna in acciaio verniciato con pianale in acciaio inox, pensato per spostare con la massima facilità il tuo forno grazie alle sue 2 ruote fisse e 2 ruote girevoli con freno. A rendere ancora più facile la movimentazione è il maniglione estetico posto sul lato.

## PORTA LEGNA

Portalegna abbinabile al carrello, formato da pannelli in acciaio inox che, assemblati nel vano inferiore del carrello, fungono da contenitore per stivare la legna.

## PIANO COTTURA LATERALE

Per una maggiore facilità di lavoro, prova il piano laterale in acciaio inox per carrello, con doppia funzione aperto/chiuso per salvare spazio quando non lo utilizzi.



## SPAZZOLA CON MANICO

Spazzola con manico e setole in ottone per una pulizia veloce ed efficiente della base del forno dalla cenere, dai residui alimentari e dalla farina lasciata dalla pizza all'interno del forno.



## PALA PER PIZZA

Pala in acciaio inox e manico in legno per manipolare le pizze.



## GRIGLIA DI COTTURA

Griglia composta da vaschetta raccogli liquidi e griglia superiore per la cottura di diverse pietanze, come carne, pesce e verdura. Al fine di favorire la movimentazione, la griglia viene fornita con due appositi manici.



## ATTIZZATOIO

Attizzatoio per ravvivare il fuoco durante la cottura delle pizze o di altre tipologie di alimenti.



## BRACIERE

Braciere realizzato in acciaio inox AISI430, per resistere alla ruggine e a temperature fino a 500°C per anni.



\* La rappresentazione grafica dei prodotti è realizzata al solo scopo di illustrare il prodotto ed è puramente indicativa. In aggiunta, si specifica che gli accessori non sono compresi automaticamente nel forno.

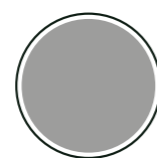
# 04 COLORI



Qualunque siano le esigenze di cottura, Oveneat offre una linea di forni da esterno pronti all'uso, semplici da utilizzare e in grado di raggiungere le più alte prestazioni.

## VERSIONI DISPONIBILI

I forni a legna per pizza da esterno, sono in acciaio verniciato resistente ad alte temperature colore grigio antracite, rosso oppure in acciaio inox AISI304 finitura scotch brite.



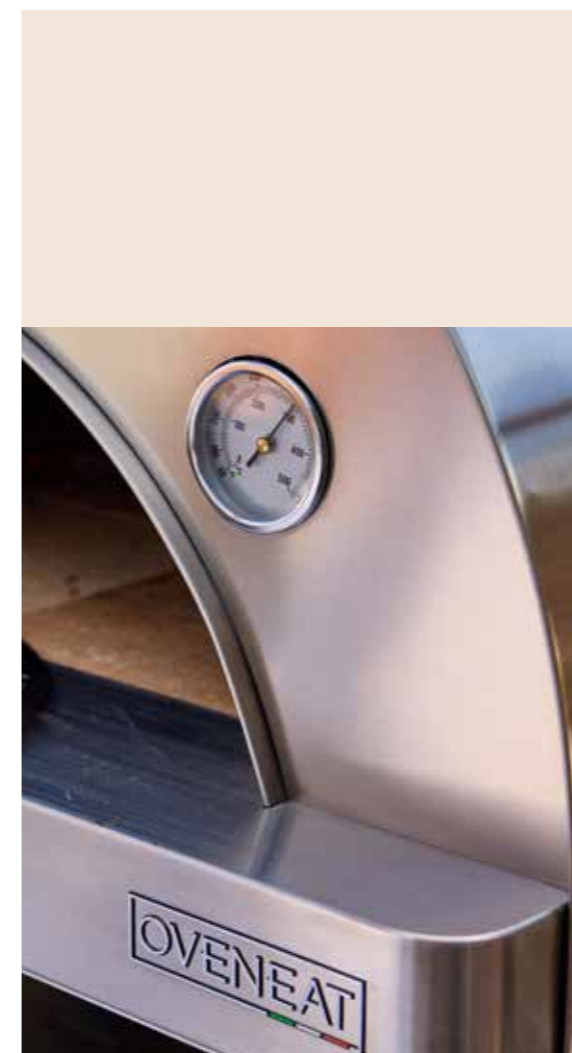
Variante in  
Acciaio Inox



Variante in  
Rosso



Variante in  
Antracite



**Prodotti  
artigianali  
realizzati  
in Italia.**

OVENEAT

**Ferrinox Srl**

Via Roma 82, 31023 Resana (TV)

T. + 39 0423 040 300

[info@oveneat.it](mailto:info@oveneat.it) – [oveneat.it](http://oveneat.it)