

PIZZAOFEN "CUPOLA"

Einige Tips zu Aufbau und Betrieb des Pizzaofens

Grundsätzliches vor Beginn:

-die gewünschte **Arbeitshöhe** mit dem Bauherrn abklären
Ofenbodenhöhe 95-110cm sind gängig. Gute Sicht in den Ofen (ohne bücken) und Höhe für die Arbeit mit der Pizzaschaufel sind massgebend.
-statisch muss **Unterbau** und **Bodenbelastung** genügen.
Der Isolierunterboden hat nur geringe statische Kraft.
Er muss stabil und ganzflächig unterlegt sein.
-Es gute **Isolation** (Gesamtdicke mind. 10cm) hilft Holz sparen und reduziert die Nachlegearbeit. Unter dem Isolierboden z.B. 10 cm Ytongplatten verlegen.
-In Restaurationsräumen ist auf dem **Unterdruck** durch die Luftventilation zu achten (Kaminzug, ev.Kaminventilator)

Aufbau:

Zu Zweit arbeiten.

- Bild 2** Isolierunterboden (Bild 1) auf Unterbau legen (ausnivellieren) und gegen seitliches Verschieben sichern.
Frontelement aufsetzen (Bild 2 und 3) und nach links Bogenstücke ansetzen.
Zum Einsetzen des letzten Bogenstückes und der Frontkappe muss u.U. das Frontelement rechts nach vorne gezogen werden.
Schieben Sie nun die seitlichen Bodenplatten in den Ofen (genau einmitten) und zuletzt den Mittelteil des Bodens.
Mörteln Sie zuletzt das runde Abschlussstück im Gewölbe ein.
Stellen Sie nun die Rauchgasführung auf das Frontstück und vermörteln Sie alle Fugen sauber. Nach 1 Tag Trocknungszeit können Sie mit der Isolation des Gewölbes beginnen.
Ev. nach einigen Tagen Mörtelfugen innen nochmals nachstreichen.

Inbetriebnahme und Betrieb:

-Ofen mit geringem Feuer langsam austrocknen lassen.
-2 Tage (ohne Gäste) auf Vollast heizen. Denn Isolationen geben häufig in den ersten Betriebstagen unangenehme Gerüche ab (Verdampfen der Bindemittel).
-Die Feuerraumelemente dieses Ofens sind aus einer Kordierit-Schamotte hergestellt. Speziell in der ersten Zeit des Gebrauchs können in den Elementen kleine Risse entstehen. Diese haben keinen Einfluss auf die Gebrauchsfähigkeit des Ofens.
-Die am stärksten beanspruchten Teile eines gewerblichen Pizzaofens sind die Mörtelfugen und der Boden. Es trägt zu einer langen Lebensdauer eines stark gebrauchten Ofens bei, wenn alle 1-2 Jahre ein Fachmann den Ofen überprüft, die Fugen austreicht und abgenutzte Bodenelemente ersetzt.



Bild 1



Bild 2



Bild 3



Bild 4



Bild 5



LOHNER ZIEGELEI AG

FABRIK FEUERFESTER STEINE UND TONWAREN

8235 Lohn/Schaffhausen

Wichtig!

Für den Einbau und den Betrieb von Feuerstätten bestehen einschlägige Brandschutz und Sicherheitsvorschriften. Diese sind vorgängig mit der örtlichen Feuerpolizei abzuklären und beim Erstellen der Anlage zwingend einzuhalten.

Wird diese Feuerungsanlage in Verbindung mit einem Gebäude erstellt, so ist für die richtige Planung und den fachmännischen Einbau dieser Feuerungsanlage eine Fachfirma vor Ort beizuziehen.

Achtung!

Um Personenschäden sowie Brandschäden bei eingebauten Geräten zu vermeiden, darf die Anlage auf keinen Fall überhitzt werden. Das kann passieren, wenn auf einmal zu viel, oder zu häufig Holz aufgelegt wird.

LRV Revision 2018!

Für den Betrieb eines gewerbemässigen Pizza- / Brotbackofen im Gebäude verlangt der Gesetzgeber die Verwendung eines Partikelabscheiders oder einer Abnahmeprüfung vor Ort. **TL-TECH AG, 8235 LOHN**

Achtung!! Um einen sicheren Umgang mit dem Pizzaofen zu gewährleisten, ist es zwingend notwendig, die Intervalle der Reinigung/Wartung des Kamins mit dem örtlichen Kaminfeger zu bestimmen. Diese sind je nach Gebrauch des Ofens individuell.

TL-TECH AG, 8235 Lohn