



CHECKLISTE FÜR die Auswahl eines Pizzaofens für die Gastronomie

REICHART GBR

 www.kuppelofen.de

 info@kuppelofen.de

 **Beratung und Vertrieb:** 0159 064 59258 **Lager und Beratung:** 0157 757 99969

Einleitung

Das vorliegende Dokument soll unseren potenziellen Kunden aus der Gastronomie helfen den passenden Pizzaofen zu finden.

Aus jahrelanger Erfahrung wissen wir welcher Pizzaofen zu Ihrem Lokal passt. Außerdem können beim Einbau und der Genehmigung eines Ofens gewisse Hürden, Fragen und Probleme auftreten. Für diese Fragen haben wir eine umfangreichere Checkliste für unsere Kunden entwickelt. Diese bekommen Sie gern von uns, nachdem Sie uns eine Anfrage gestellt haben.

Gern sprechen wir auch für Sie mit dem Schornsteinfeger, Architekten, Ladenbauer oder Lüftungsbauer, da wir jahrelange Erfahrung mit der Technik der Öfen haben und ein direkter Austausch Ihnen oft Zeit und Nerven erspart.

Wir wünschen Ihnen bereits jetzt viel Erfolg,

Ihr Team von kuppelofen.de

PS: Kennen Sie schon unseren interaktiven Ofen-Berater zum Durchklicken? Damit können Sie uns direkt die wichtigsten Daten übermitteln, damit wir Ihnen den passenden Ofen vorschlagen können.

www.kuppelofen.de/ofen-berater/



Allgemeiner Sicherheitshinweis

Der Anleitung des Ofenherstellers ist in jedem Fall Folge zu leisten!

Alle lokalen Bestimmungen, einschließlich nationaler und europäischer Vorschriften, müssen vom Betreiber bei der Installation und dem Betrieb des Ofens berücksichtigt werden.

Bei Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise können Gefahren für Leib und Leben entstehen. Außerdem kann der Ofen beschädigt werden und die Herstellergarantie erlöschen. Kuppelofen.de – Reichart GbR übernimmt keinerlei Haftung!

Den richtigen Ofen finden



ACHTUNG:

Bevor Sie sich entscheiden einen Ofen zu kaufen müssen Sie in jedem Fall zuerst mit Ihrem zuständigen Kaminkehrer sprechen. Er kann Ihnen mitteilen, ob es möglich ist einen Ofen in Ihrem Gebäude anzuschließen. Ohne vorherige Absprache mit dem Schornsteinfeger kann es sein, dass Ihrem Ofen keine Genehmigung erteilt wird!

Sobald Sie eine positive Entscheidung vom Kaminkehrer haben können Sie sich an die Auswahl des Ofens machen. Meist kann Ihnen der Kaminkehrer auch bereits mitteilen welche Feuerungsart möglich ist. Je nach Kamin und Gebäude kann dies ein Holz-, Gas-, Hybrid oder Elektroofen sein.

Entscheidungsfindung

Im Folgenden finden Sie die wichtigsten Fragen zur Auswahl des Ofens. Details zu den jeweiligen Fragen finden Sie im Anschluss, sowie die Vor- und Nachteile der jeweiligen Arten und Typen.

- 1 Haben Sie eine große Türe oder ein großes Fenster im Lokal, um einen vormontierten Ofen mit einem Gabelstapler ins Lokal zu heben?
- 2 Möchten Sie mit Holz, Gas, einer Kombination aus Holz und Gas oder mit Strom heizen?
- 3 Suchen Sie einen klassischen Ofen mit festem Boden oder einen mit rotierender Backfläche?
- 4 Wie viele Pizzen (ca. 30 cm) möchten Sie gleichzeitig backen?
- 5 Was ist Ihr Budget für den Ofen?

Gern können Sie uns diese Fragen auch mit unserem [Ofen-Berater](#) beantworten. Wir setzen uns dann direkt mit Ihnen in Verbindung.

Bauart

Wenn Ihr Lokal über eine große Türe oder Fenster verfügt, können Sie einen fertig aufgebauten, vormontierten Ofen mit einem Hubwagen direkt an den gewünschten Ort bringen. Das spart Zeit und Geld. Wenn Sie schmale Zugänge haben können Sie den Ofen auch als Bausatz erwerben und vor Ort aus Einzelteilen von einem Fachmann aufbauen lassen. Manche Ofenhersteller bieten auch einen Aufbauservice an und senden Ihnen Profis aus Italien. Wir können entweder den Aufbau aus Italien organisieren oder bei der Suche nach einem Ofenbauer vor Ort behilflich sein. Über die Jahre haben wir gute Verbindungen zu Handwerkern in ganz Deutschland, Österreich und der Schweiz aufgebaut.

Vormontierter Ofen

- ✓ Spart Zeit und Geld
- ✓ Einfache Zulassung
- ✗ Passt nur durch große Türen

Bausatz

- ✓ Günstiger Ofenpreis
- ✓ Passt durch jede Türe
- ✗ Zusätzliche Kosten beim Aufbau
- ✗ Zulassung manchmal etwas schwieriger

Feuerung

Holzöfen sind günstig und traditionell, aber gerade in Städten ist aus Gründen der Feinstaubbelastung eine Holzfeuerung nicht immer möglich. Außerdem passen in einen Gasofen mehr Pizzen, da der Brenner weniger Platz benötigt als ein Holzfeuer. Das spart Platz und sorgt für mehr Durchsatz. Falls Ihr Gebäude über einen Erdgasanschluss verfügt, ist dies Flüssiggas aus Flaschen vorzuziehen, da es günstiger und praktischer ist. Ein Gasofen muss von einem qualifizierten Installateur angeschlossen werden! Geschmacklich besteht kaum ein Unterschied zwischen Holz- und Gasfeuerung, auch wenn manche Pizzafans dies anders sehen werden. Die meisten Holzöfen können auch später mit einem Gasbrenner nachgerüstet werden. Sollten Sie das vorhaben, sprechen Sie mit uns, damit wir den Ofen gleich entsprechend bestellen können.

Seit kurzem bieten manche unserer Hersteller auch Elektrische Steinöfen an. Sie sind eine gute Lösung, wenn weder Holz- noch Gasfeuer möglich ist, und dennoch hohe Temperaturen und kurze Backdauer gewünscht ist.

Gas	Holz
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Günstiger, sauberer und komfortabler Brennstoff ✓ Mehr Backfläche für Pizzen ✓ Einfache Bedienung (automatische Regelung) ✓ Auch ohne Kamin mit Ablufthaube nutzbar 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Günstiger Ofenpreis ✓ Unerreichter Geschmack ✓ Marketing und Ambiente („Holzofenpizza“)
<ul style="list-style-type: none"> ✗ Höhere Anschaffungskosten 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Brennstoffkosten und Lagerplatz ✗ Nicht mehr überall erlaubt ✗ Kamin zwingend nötig

Typ und Design

Ein Ofen mit rotierender Backfläche kann den Pizzabäcker stark entlasten, da er die Pizzen nicht drehen muss, gerade bei Personalmangel spart dies Zeit, Kosten und Nerven. Allerdings sind diese Öfen teurer und benötigen zudem eine Stromversorgung mit 400V Kraftstrom. Da sie außerdem mehr elektrische und mechanische Bauteile besitzen als ein statischer Ofen können hier theoretisch auch mehr Teile defekt gehen

Statischer Ofen	Rotierender Ofen
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Günstige Anschaffung ✓ Wartungsarm 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Spart Zeit und Personal ✓ Höherer Pizzadurchsatz
<ul style="list-style-type: none"> ✗ Pizzabäcker muss Pizzen manuell drehen 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Höherer Wartungsaufwand ✗ Höhere Anschaffungskosten

Möchten Sie den Ofen in der Küche aufstellen oder sichtbar im Gastraum? Wenn der Ofen für die Gäste nicht zu sehen ist, genügt ein günstiges, unverkleidetes Modell. Wenn Sie den Ofen präsentieren möchten, gibt es unzählige Möglichkeiten ihn zu lackieren oder mit Fliesen / Mosaik zu verkleiden.

Sprechen Sie uns gern auf die vielfältigen Möglichkeiten der Ofendesigns an, wir helfen gern!

Größe

Die Größe des Ofens hängt von der Größe Ihres Restaurants ab. Wie viele Pizzen möchten Sie gleichzeitig zubereiten? Wie viel Raum haben Sie in Ihrem Restaurant? Wie groß sind die Türen? Größere Öfen benötigen länger zum Aufheizen, und verbrauchen mehr Brennstoff, kleine Öfen geraten schnell an ihre Kapazitätsgrenzen. Wir empfehlen daher den Ofen nicht zu klein zu wählen. Im Folgenden einige Richtwerte für die Pizzakapazität:

Durchmesser [cm]	Feuerungsart	Kapazität [Pizzen]
90	Holz	2
90	Gas	3
120	Holz	4
120	Gas	6
140	Holz	6
140	Gas	9

Budget

Zuletzt bestimmt natürlich Ihr Budget welcher Ofen am Ende passt. Wir haben günstigere Modelle mit statischem Boden und Holzfeuerung, aber auch High End Öfen mit Drehteller und Touchscreen Steuerung. Wir können Ihnen auch bei der Finanzierung des Ofens helfen. Hierfür haben wir einen Partner, der Leasing oder Mietkauf anbietet.





Sonderfälle

Foodtruck

Wenn Sie einen Foodtruck starten möchten, unterliegen Sie nicht den strengen Vorschriften für Öfen in Gebäuden. In der Regel werden diese Öfen ähnlich bewertet wie ein Grillstand. Für einen Foodtruck eignen sich Edelstahlöfen aufgrund des geringen Gewichts. Sie sind außerdem schnell heiß und können mit Gasflaschen mobil betrieben werden. Wir haben auch einen ausführlichen [Blogpost über den richtigen Ofen für Ihren Foodtruck](#) geschrieben.

Ofen im Außenbereich

Wenn Sie einen Ofen im Außenbereich Ihres Restaurants aufstellen möchten, gelten andere Regelungen als im Innenbereich. Wenn der Ofen freisteht, sollte er ähnlichen Vorschriften unterliegen wie ein Grill. Falls er jedoch in einer Art Gartenhütte steht oder an einen bestehenden Kamin angeschlossen wird, kann es sein, dass Ihr Kaminkehrer ein Wörtchen mitreden möchte. Gehen Sie auf Nummer sicher und sprechen mit ihm oder ihr.

Fazit

Der richtige Ofen ist für jede Gastronomie individuell. Wir haben eine große Auswahl an Öfen für jeden Anwendungszweck. Auf unserer Übersichtsseite finden Sie neben all unseren Modellen auch eine detaillierte Beschreibung der Unterschiede zwischen den einzelnen Ofentypen. Klicken Sie sich gern mal durch: [Zur Übersicht unserer Gastronomie Öfen](#)



 www.kuppelofen.de

 info@kuppelofen.de

 **Büroadresse**

Reichart GbR
Brunnenstr. 15
87640 Biessenhofen

 **Lageradresse**

Reichart GbR
Gewerbepark Fürgen 1
87674 Ruderatshofen

 **Telefon**

Beratung und Vertrieb:
0159 064 59258

Lager und Beratung:
0157 757 99969

© 2024 kuppelofen.de – Reichart GbR, Stand: 01 / 2024, TR