

TL-TECH AG

Feuerfest + Ofentechnik

Unterdorf 18

CH - 8235 Lohn

Telefon: +41 52 649 33 02

Fax: +41 52 649 33 77

E-Mail: info@tl-tech.ch

Web: www.tonwerk.ch

www.tl-tech.ch



Swiss Made



Pizza- und Brotbacköfen für Privat und Gewerbe 2024

Wir haben das Material -

Sie gestalten die Ausführung!

In unserer Ausstellung in Lohn zeigen wir Ihnen die verschiedenen Pizzaöfen in deren Grundaufführung - lassen Sie sich beraten, ein Besuch in Lohn lohnt sich.



Pizzaöfen Tartaruga 1 und 3



Tartaruga 1 und 3

Halbkugelförmige Pizzaöfen mit runder Backfläche

Leistung: Tartaruga 1, ca. 24 Pizzas/h, Tartaruga 3, ca. 12 Pizzas/h

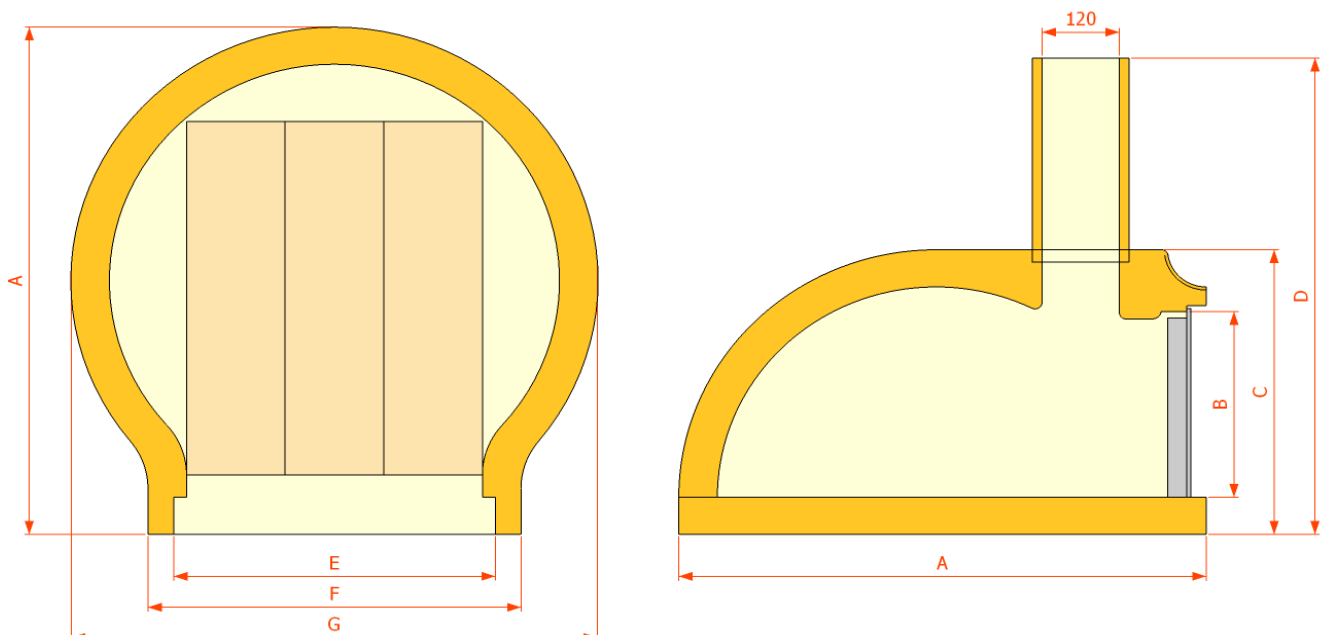
Diese Pizzaöfen eignen sich auch zum Brotbacken

Bausatz bestehend aus: Feuerfestem Gewölbe und Grundplatte

- Auswechselbaren Backplatten am Boden (nur Tartaruga 1)
- Isolierter Türe mit Thermometer
- Kaminrohr Schamotte Ø = 12 cm mit Rauchrohrklappe
- Hochtemperaturbeständige Gewölbeisoliermatte
- Hochtemperaturbeständige Bodenisolierplatte und Mörtel
- Schaumglasplatten 50 mm, feuchtigkeitsbeständige Dämmung

Art. Nr	Bezeichnung	Gewicht	Masse in cm	Preis sFr	A	B	C	D	E	F	G
P10.001.010	Tartaruga 1	145 kg	Backfläche Ø 70	2'358.00	82	30	46	77	50	58	82
P10.001.005	Tartaruga 3	123 kg	Backfläche Ø 60 Bodenvorsprung 8 cm	2'089.00	75+8	24	40	62	40	46	70
P90.001.005	Ersatz Einlage 3 Backplatten	10 kg	Nur zu Tartaruga 1 und 2	159.00							

Sockel, Wärmedämmung, Verputzmaterialien und Backzubehör etc. siehe ab Seite 13!



Pizzaofen Tartaruga 2



Tartaruga 2

Halbkugelförmiger, doppelstöckiger Pizzaofen mit runder Backfläche

Leistung: Tartaruga 2, ca. 24 Pizzas/h pro Backfläche, ca. 48 Pizzas auf zwei Backflächen

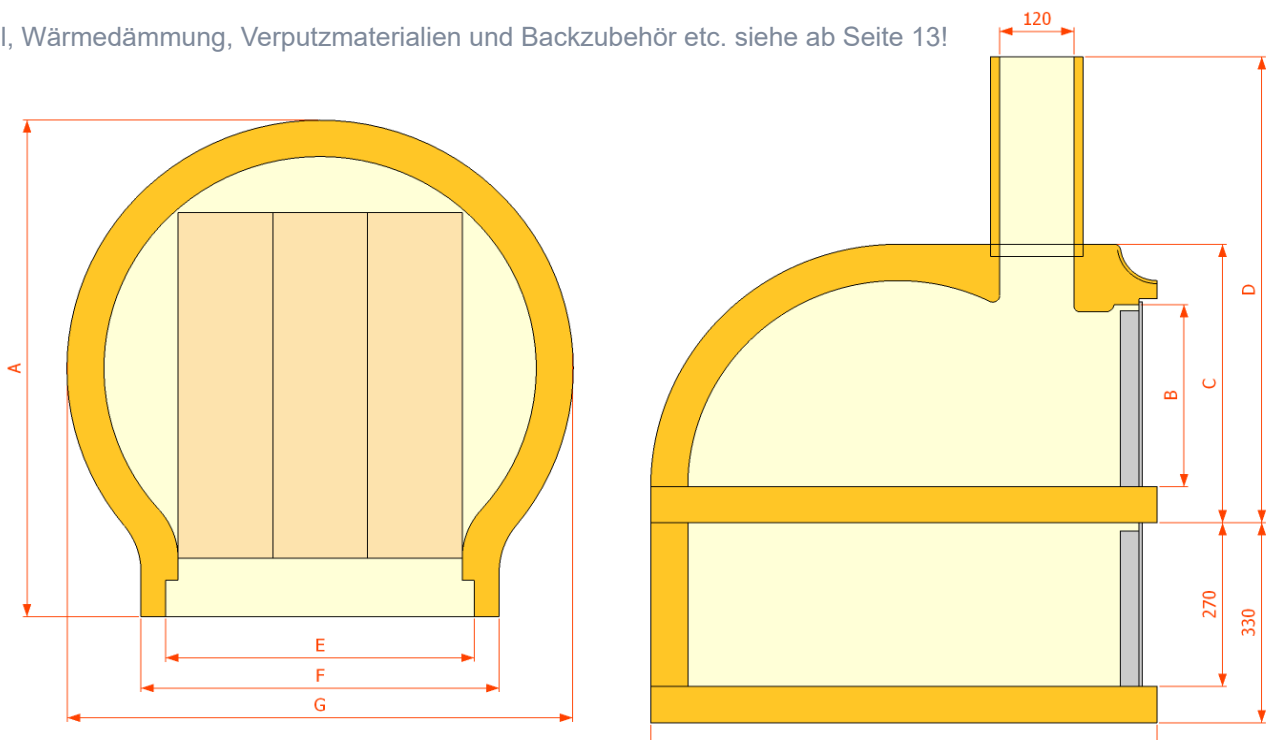
Dieser Pizzaofen eignet sich auch zum Brotbacken

Bausatz bestehend aus:

- Feuerfesten Bodenplatten und Gewölbe
- Auswechselbaren Backplatten am Boden
- Isolierter Türe mit Thermometer
- Kaminrohr Schamotte Ø 12 cm mit Rauchrohrklappe
- Hochtemperaturbeständige Gewölbeisoliermatte 13 mm
- Hochtemperaturbeständige Bodenisolierplatte und Mörtel
- Schaumglasplatten 50 mm, feuchtigkeitsbeständige Dämmung

Art. Nr	Bezeichnung	Gewicht	Masse in cm	Preis sFr	A	B	C	D	E	F	G
P10.001.015	Tartaruga 2	247 kg	Backfläche Ø 70	3'615.00	82	30	46	77	50	58	82
P90.001.005	Ersatz Einlage 3 Backplatten	10 kg	Nur zu Tartaruga 1 und 2	159.00							

Sockel, Wärmedämmung, Verputzmaterialien und Backzubehör etc. siehe ab Seite 13!



Pizzaöfen Galleria A



Galleria A

Tunnelförmige Pizzaöfen mit rechteckiger Backfläche

Leistung: Galleria A1 ca. 24 Pizzas/h, Galleria A2 ca. 24 Pizzas/h, Galleria A3 ca. 36 Pizzas/h

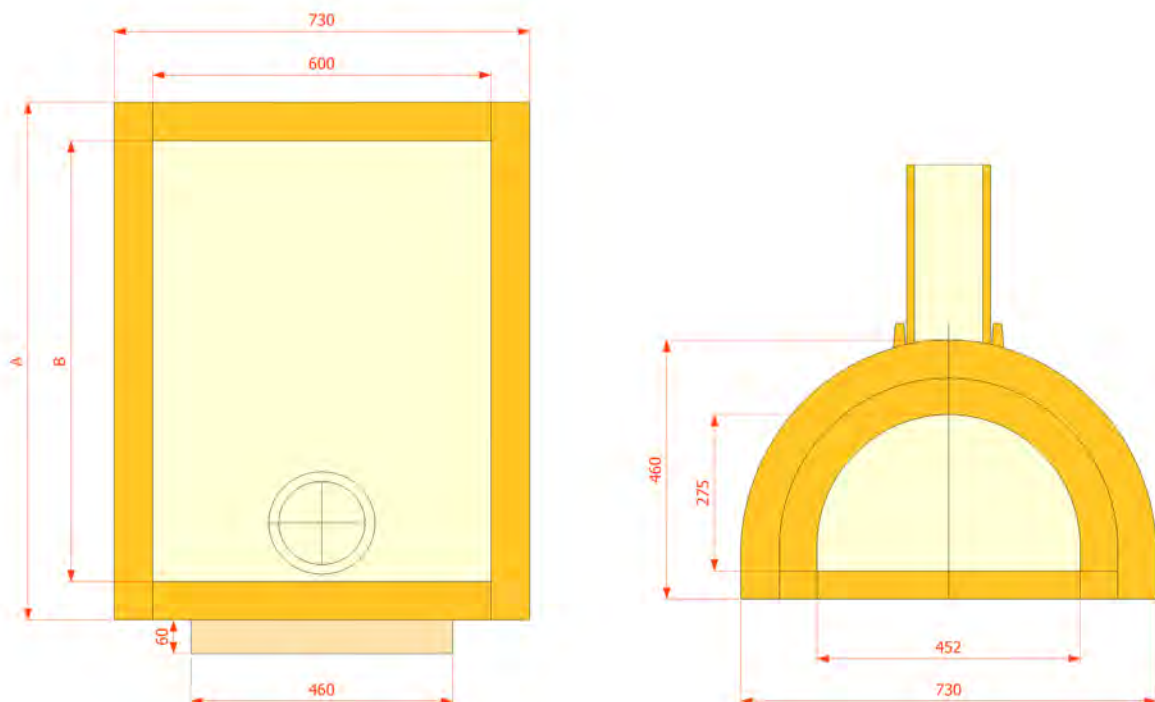
Diese Pizzaöfen eignen sich auch zum Brotbacken, grillieren oder für Gratin garen

Bausatz bestehend aus:

- Feuerfesten Bodenplatten und Gewölbe
- Isolierter Türe mit Thermometer
- Kaminrohr Schamotte Ø 12 cm mit Rauchrohrklappe
- Hochtemperaturbeständige Gewölbeisoliermatte 13 mm
- Hochtemperaturbeständige Bodenisolierplatte und Mörtel
- Schaumglasplatten 50 mm, feuchtigkeitsbeständige Dämmung

Art. Nr	Bezeichnung	Gewicht	Masse in cm	Preis sFr	A	B	C	D	E	F	G
P10.002.005	Galleria A1	195 kg	Backfläche 60x60	2'263.00	72	60					
P10.002.010	Galleria A2	242 kg	Backfläche 60x80	2'777.00	92	80					
P10.002.020	Galleria A3	280 kg	Backfläche 60x100	3'031.00	112	100					

Sockel, Wärmedämmung, Verputzmaterialien und Backzubehör etc. siehe ab Seite 13!



Pizzaöfen Galleria B



Galleria B

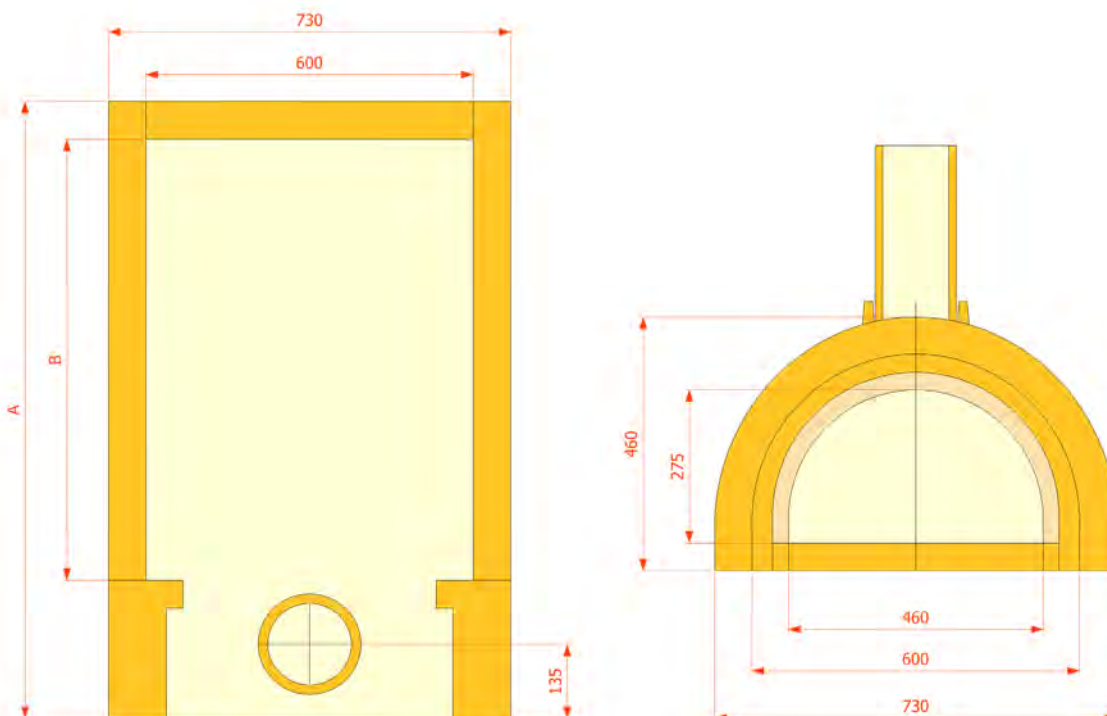
Tunnelförmige Pizzaöfen mit rechteckiger Backfläche. Rauchabgang im Vorbau, vor der Türe!
 Leistung: Galleria B1 ca. 24 Pizzas/h, Galleria B2 ca. 24 Pizzas/h, Galleria B3 ca. 36 Pizzas/h,
 Diese Pizzaöfen eignen sich auch zum Brotbacken, grillieren oder für Gratin garen

Bausatz bestehend aus:

- Feuerfesten Bodenplatten und Gewölbe
- Isolierter Türe mit Thermometer
- Kaminrohr Schamotte Ø 12 cm (ohne Rauchrohrklappe)
- Hochtemperaturbeständige Gewölbeisoliermatte 13 mm
- Hochtemperaturbeständige Bodenisolierplatten und Mörtel
- Schaumglasplatten 50 mm, feuchtigkeitsbeständige Dämmung

Art. Nr	Bezeichnung	Gewicht	Masse in cm	Preis sFr	A	B	C	D	E	F	G
P10.002.025	Galleria B1	236 kg	Backfläche 60x60	2'421.00	92	60					
P10.002.030	Galleria B2	276 kg	Backfläche 60x80	2'822.00	112	80					
P10.002.035	Galleria B3	306 kg	Backfläche 60x100	3'244.00	132	100					

Sockel, Wärmedämmung, Verputzmaterialien und Backzubehör etc. siehe ab Seite 13!



Pizza- und Backöfen Galleria K



Galleria K

Tunnelförmige Pizza- und Brotbacköfen mit rechteckiger Backfläche
Massive Bauweise für lange Wärmespeicherung
Diese Pizza- und Backöfen eignen sich für privaten und gewerblichen Einsatz

Einfaches, flexibel zusammenstellbares Backofengewölbe
Backraumbreiten von 60, 70 oder 80 cm möglich

Bausatz bestehend aus:

- Feuerfestes Gewölbe, Boden und 2 Fronten
- Metalltüre aus Edelstahl, isoliert, mit Thermometer
- Ohne Kaminrohr Ø 16 - 20 cm und Rauchrohrklappe (div. Ausführungen und Längen auf Anfrage)
- Hochtemperaturbeständige Gewölbeisolerplatte 13 mm
- Hochtemperaturbeständige Bodenisolierplatten Calziumsilikat und Mörtel
- Schaumglasplatten 50 mm, feuchtigkeitsbeständige Dämmung

Hier einige gängige Set-Grössen

Art. Nr	Bezeichnung	Gewicht	Masse in cm	Preis sFr	Breite aussen	Tiefe aussen
P10.004.005	Galleria K60/80	385 kg	Backfläche 60x80	2'786.00	80	100
P10.004.030	Galleria K60/100	415 kg	Backfläche 60x100	3'251.00	80	120
P10.004.010	Galleria K70/80	410 kg	Backfläche 70x80	3'000.00	90	100
P10.004.025	Galleria K70/100	430 kg	Backfläche 70x100	3'401.00	90	120
P10.004.015	Galleria K80/80	420 kg	Backfläche 80x80	3'155.00	100	100
P10.004.035	Galleria K80/100	500 kg	Backfläche 80x100	3'723.00	100	120

Sockel, Wärmedämmung, Verputzmaterialien und Backzubehör etc. siehe ab Seite 13!

Für Sondergrössen verlangen Sie bitte Offerten.

Pizza- und Backofen Rotonda



Rotonda

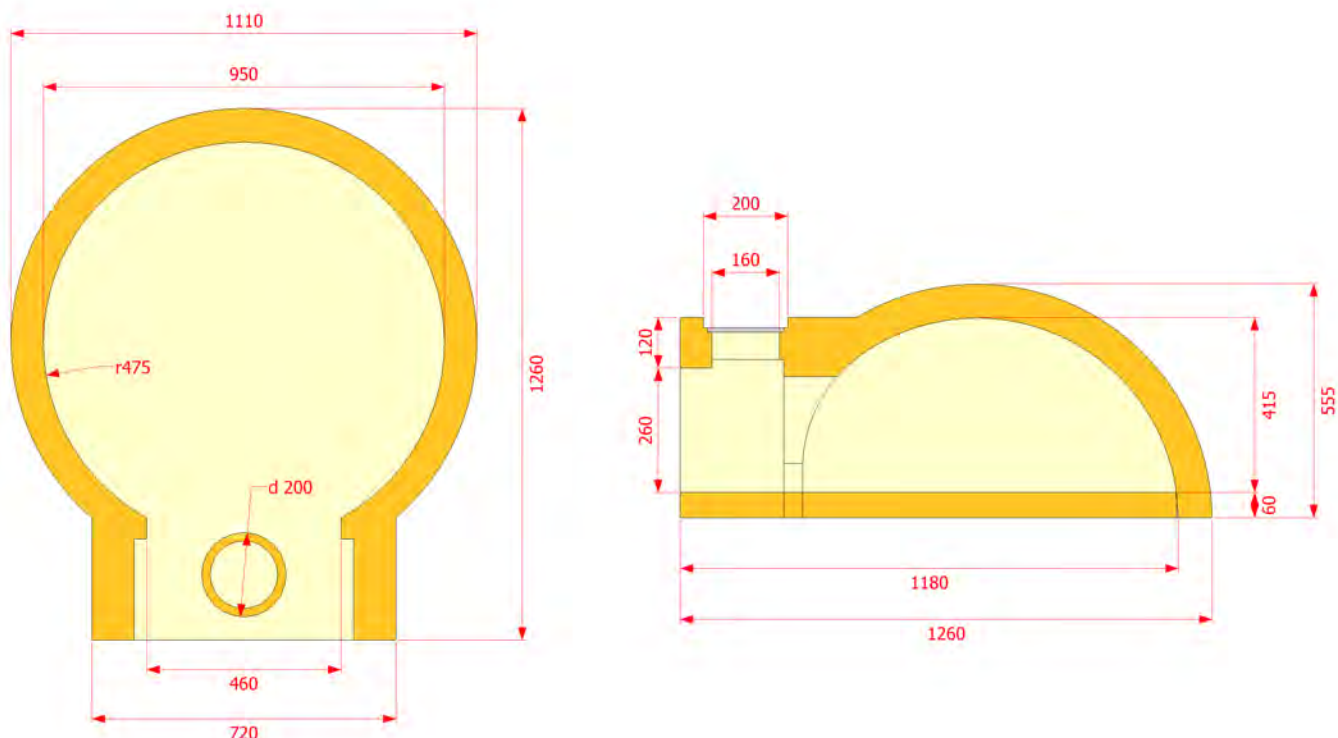
Kuppelförmiger Pizza- und Backofen mit runder Backfläche, Massive Bauweise für lange Wärmespeicherung
 Leistung: Rotonda ca. 34 Pizzas/h
 Dieser Pizza- und Backofen eignet sich für privaten und gewerblichen Einsatz

Bausatz bestehend aus:

- Feuerfestem Gewölbe in 5 Teilen und eingepassten 6 cm Bodenplatten, Isolierter Türe mit Thermometer
- Kaminrohr Schamotte Ø 16 cm (ohne Rauchrohrklappe)
- Hochtemperaturbeständige Gewölbeisoliermatte 13 mm
- Hochtemperaturbeständige Bodenisolierplatten aus Calziumsilikat 5 cm und Mörtel

Art. Nr	Bezeichnung	Gewicht	Masse in cm	Preis sFr	A	B	C	D	E	F	G
P10.005.005	Rotonda	400 kg	Backfläche Ø 95	3'648.00							

Sockel, Wärmedämmung, Verputzmaterialien und Backzubehör etc. siehe ab Seite 13!



Pizza- und Backofen Cupola



Cupola

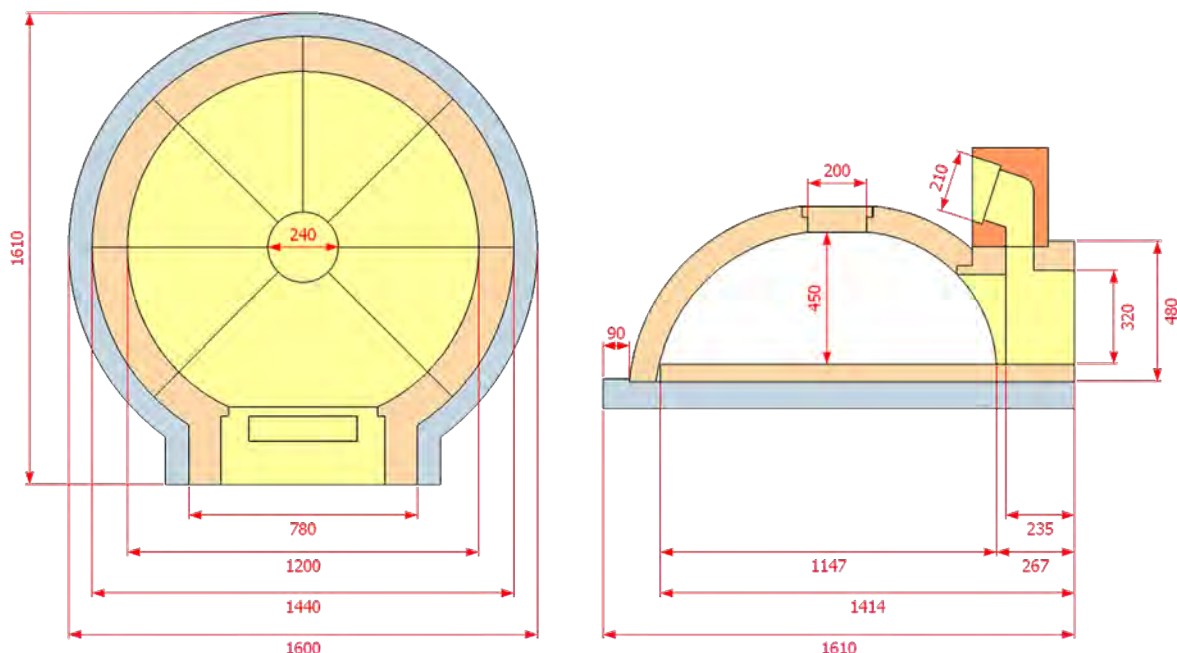
Kuppelförmiger Pizza- und Backofen mit runder Backfläche, Massive Systembauweise für lange Wärmespeicherung. Gewölbe aus Gusschamotte mit geringer Ausdehnung. Dieser Pizza- und Backofen eignet sich für gewerblichen Einsatz, Pizzeria, Brotbackhaus etc. Leistung: Cupola ca. 50 Pizzas/h

Bausatz bestehend aus:

- Feuerfestem Gewölbe in 9 Teilen und eingepassten 6 cm Bodenplatten, 3-teilig. Optionen siehe unten.

Art. Nr	Bezeichnung	Gewicht	Masse in cm	Preis sFr
P10.006.005	Pizza- und Brotbackofen Cupola 12-teilig	560 kg	Backfläche Ø 120	5'172.00
P10.006.010	Rauchgasführung 1-teilig	33 kg		413.00
P10.006.015	Isolier-Unterboden 4-teilig	175 kg		1'377.00
F01.900.104	Standtüre Typ G, schwarz	4.6 kg	B 55, H 31	299.00
P10.006.020	Verlängerung Cupola	120 kg	20 cm	1'738.00
P10.006.025	Verlängerung Isolierboden	32 kg	20 cm	556.00

Sockel, Wärmedämmung, Verputzmaterialien und Backzubehör etc. auf Anfrage!



Pizza- und Backofen Grotto



Grotto - „der Profi“

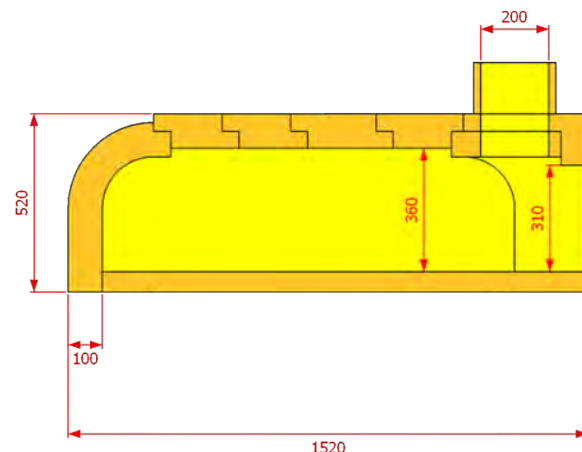
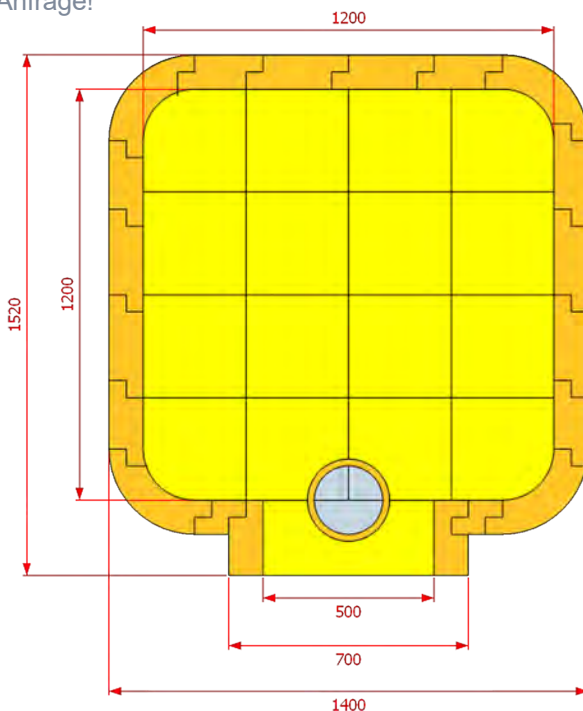
Wahlweise mit vertikaler oder horizontaler Türführung, oder Standtüre
 Massive Systembauweise für lange Wärmespeicherung. Gewölbe aus Gusschamotte mit geringer Ausdehnung. Feuerraum ab 100x100 cm in Systemschritten von 20 cm in der Breite und Länge.
 Dieser Pizza- und Backofen eignet sich für gewerblichen Einsatz, Pizzeria, Brotbackhaus etc.
 Leistung: Grotto ca. 80 - 144 Pizzas/h

Der Bausatzpreis beinhaltet Wände, Deckel, Front und Bodenplatten.

Hier einige Größen als Kalkulationsbeispiele: (Andere Größen auf Anfrage)

Art. Nr	Bezeichnung	Gewicht	Masse in cm	Preis sFr
P10.007.015	Pizza- und Brotbackofen Grotto 100	688 kg	Backfläche 100x100	5'542.00
P10.007.025	Pizza- und Brotbackofen Grotto 100a	767 kg	Backfläche 100x120	6'221.00
P10.007.030	Pizza- und Brotbackofen Grotto 120	870 kg	Backfläche 120x120	7'009.00
P10.007.045	Pizza- und Brotbackofen Grotto 140	1106 kg	Backfläche 140x140	8'697.00

Rauchrohre, Rauchrohrklappen, Standtüre, horizontal oder vertikal verschiebbare Sichtglastüren und Wärmedämmungen auf Anfrage!



Pizza- Backofen Tologrande



Tologrande

Gewölbeförmiger Pizza- und Backofen mit rechteckiger Backfläche, Massive Systembauweise für lange Wärmespeicherung. Gewölbesystem aus Schamotte mit geringer Ausdehnung. Aufbau durch Fachmann. Dieser Pizza- und Backofen eignet sich für gewerblichen Einsatz, Pizzeria, Brotbackhaus etc. - Tiefen in 20 cm Schritten. Die Ofendecke benötigt eine Decken - oder Gerüstaufhängung.

Leistung: Tologrande ca. 80-160 Pizzas/h

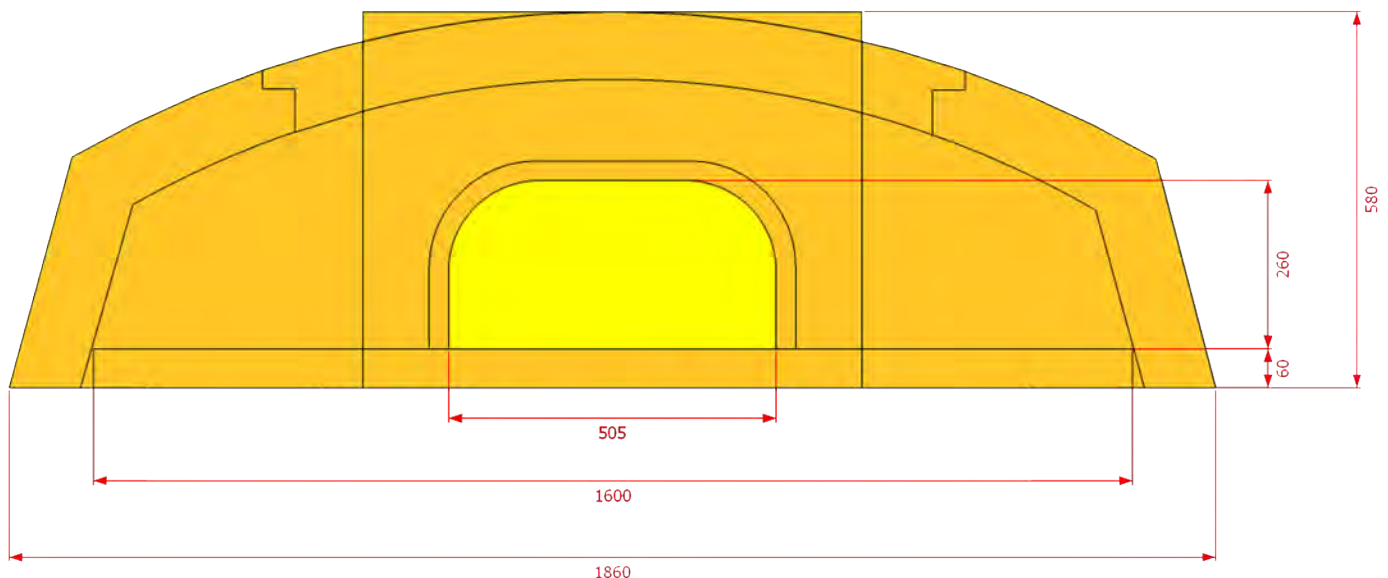
Der Bausatzpreis beinhaltet den kompletten Schamottesatz inkl. Boden.

Option: Türe, Isolation, Rauchgas-Anschluss etc. werden nach Kundenbedürfnis offeriert.

Hier einige Größen als Kalkulationsbeispiele: (Andere Größen auf Anfrage)

Art. Nr	Bezeichnung	Gewicht	Masse in cm	Preis sFr
P10.008.005	Pizza- und Brotbackofen Tologrande 120	970 kg	Backfläche 120x127	9'319.00
P10.008.010	Pizza- und Brotbackofen Tologrande 140	1150 kg	Backfläche 140x147	10'804.00
P10.008.020	Pizza- und Brotbackofen Tologrande 160	1330 kg	Backfläche 160x167	13'021.00
P10.008.025	Pizza- und Brotbackofen Tologrande 180	1560 kg	Backfläche 180x187	15'719.00

Wärmedämmung, Verputzmaterialien auf Anfrage, und Backzubehör ab Seite 13!



Hauben zu Pizzaöfen



Haube Elegance

Formschöne Hauben zu Pizza- und Brotbacköfen für den Aussenbereich

Für den Aussenbereich hat die TL-TECH AG eine neue Linie mit Edelstahlhauben designet und fertigt diese nach Bedarf an.

Die Anwendung ist gegenüber gemauerten Verkleidungen im Aussenbereich witterungsbeständig und pflegeleicht. Es gibt praktisch keine Frostschäden.

Haube Cottage farbig



Hauben und Chromstahlische zu Pizza- und Brotbacköfen

Hauben: Ausführung in Edelstahl oder Kupfer. Komplette Überdachung für Ofen und für Kamin. Tische: Tischblatt mit Vortisch und Füsse 6 mm, Ausführung in Edelstahl.

Haube Chapel



Haube Dome



Haube Cottage



Art. Nr	Bezeichnung	Grösse in mm	Preis sFr
P10.020.045	Tisch mit Untergestell Material Edelstahl	1500x1000 Höhe 900 mm	1'945.00
P10.025.010	Haube Cottage zu Galleria A2 Material Edelstahl, matt	1230x1000	2'701.00
P10.025.012	Haube Cottage zu Galleria A2 Material Edelstahl, zweifarbig Pulverbeschichtet	1230x1000	3'020.00
P10.025.020	Haube Chapel zu Galleria A2 und Tartaruga 1, in Edelstahl, matt	1230x1000	2'701.00
P10.025.004	Haube Elegance zu Tartaruga 1 Material in Edelstahl, matt	Ø 1100	2'381.00
P10.025.003	Haube Dome zu Tartaruga 1 Material Edelstahl, matt	Ø 1160	3'052.00

P10.025.900	Zusatzmaterial zu Pizzaofenhaube, wird für alle Pizzaofenhauben benötigt: Isolation, Rohrverlängerung, Rabitz, Alu-Klebeband		187.00
-------------	--	--	--------

Hauben zu Pizzaöfen



Pizzaofen Haube Tube



Metallhauben Tube zu Galleria A und Galleria B (Schamotteskizzen siehe Seiten 4 und 5)
Tunnelförmige Hauben in Edelstahl oder Kupfer zu Pizzaöfen mit rechteckiger Backfläche.

Art. Nr	Bezeichnung	Gewicht	Masse in cm	Preis sFr	Länge Haube	Länge Backfl.	Breite Haube	Basis Seiten 4 + 5
P10.025.050	Haube Tube CNS	35 kg	Backfläche 60x60	2'973.00	97	60	89	Galleria B1
P10.025.045	Haube Tube CNS	31 kg	Backfläche 60x60	2'681.00	81	60	89	Galleria A1
P10.025.030	Haube Tube Kupfer	32 kg	Backfläche 60x60	Anfrage	81	60	89	Galleria A1
P10.025.040	Haube Tube Kupfer	36 kg	Backfläche 60x80	Anfrage	101	80	89	Galleria A2
P10.025.025	Haube Tube CNS	41 kg	Backfläche 60x80	2'947.00	118	80	89	Galleria B2
P10.025.035	Haube Tube CNS	39 kg	Backfläche 60x80	2'973.00	101	80	89	Galleria A2
P10.025.055	Haube Tube CNS	42 kg	Backfläche 60x100	3'025.00	121	100	89	Galleria A3
P10.025.060	Haube Tube CNS	47 kg	Backfläche 60x100	3'025.00	138	100	89	Galleria B3



Pizzaofen Haube Rustico



Metallhaube Rustico zu Galleria A mit Verkleidungsmaterial. Höhe 83 cm. (Schamotteskizzen siehe Seite 4)
Verkleidungsmaterialien wie Bild: Metallteile mit Dachkonstruktion Edelstahl, Rustico-Streifen aus Naturstein mit Montagekleber, Biberschwanz Dachziegel mit Abschluss. - Montage: Zuschnitte und Montage kompl. bauseits.

Art. Nr	Bezeichnung	Gewicht	Masse in cm	Preis sFr	Länge Haube	Länge Backfl.	Breite Haube	Basis Seite 4 + 2
P10.025.100	Haube Rustico	135 kg	Backfläche 60x80	3'215.00	112	80	94	Galleria A2
P10.025.900	Zusatzmaterial zu Pizzaofenhaube	14 kg	wird benötigt für alle Pizzaofenhauben	187.00	Isolation, Rohrverlängerung, Rabitz, Alu-Klebeband		Galleria A1 Tartartuga	

Sockel und Backzubehör etc. siehe ab Seite 13!

Alle Preise sind exkl. MwSt. Es gelten unsere allgemeinen Geschäfts-, Verkaufs- und Lieferbedingungen. Technische- und Preisänderungen jederzeit vorbehalten!

Pizza- und Backofen Zubehör



Wärmedämm- und Verputzset

Set A



Eine gute Wärmedämmung ist die Voraussetzung für lange Wärmespeicherung. Die **Sets A** enthalten: Isoliermatte 40mm, Rabitz, Schalenbeton, Fertigmörtel, Mauermörtel, Zusatzkaminrohr, Edelputz, Anleitung, Ziegelstreifen für Kamin und Bogen.

Art. Nr	Bezeichnung	Gewicht kg	Grösse in cm	Preis sFr
P10.010.005	Wärmedämm- und Verputzset A1 zu Tartaruga 1 und 3 und Galleria A1/A2/B1/B2	243		670.00
P10.010.010	Wärmedämm- und Verputzset A2 zu Tartaruga 2 und Galleria A3/B3	351		885.00

Set B



Die Sets B enthalten: Isoliermatte 40mm, Rabitz, Schalenbeton, Fertigmörtel, Zusatzkaminrohr, Edelputz und Anleitung.

Art. Nr	Bezeichnung	Gewicht kg	Grösse in cm	Preis sFr
P10.010.015	Wärmedämm- und Verputzset B1 zu Tartaruga 1 und 3 und Galleria A1/A2/B1/B2	292		508.00
P10.010.020	Wärmedämm- und Verputzset B2 zu Tartaruga 2 und Galleria A3/B3	408		837.00
P10.010.025	Wärmed. u.Verputzset A zu Rotonda	324		1'112.00
P10.010.030	Wärmed. u.Verputzset B zu Rotonda	353		839.00
P10.020.070	Sockel mit Tischplatte , 7-teilig, zum Verschrauben. Ausführung: Beton massiv,, roh, passend zu allen Tartaruga und Galleria A1/A2"und B1/B2	420	TxBxH in mm 1200x1000x860	1'039.00
P10.020.075	Betonelement 1000 x 400 x 60 cm	60	1000x400 x60	159.00



Regenhaube Edelstahl für Mauereinbau

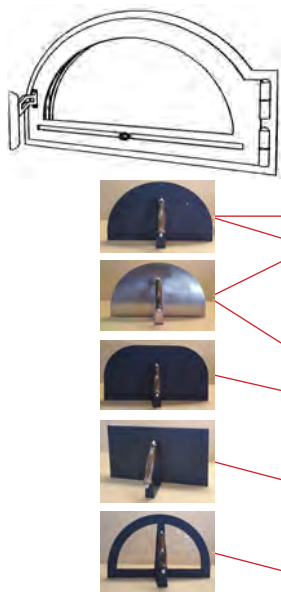
Art. Nr	Bezeichnung	Gewicht kg	Grösse in mm	Preis sFr
P10.010.100	Regenhaube Edelstahl, mit 4 Stützen	2	350x350x165	200.00

Holländersteine (Achtung, Fotos können farblich abweichen!)



Art. Nr	Bezeichnung	Gewicht kg	Grösse in cm	Preis sFr
J12.000.005	Holländerstein rot - braun		21x10x6.5	3.40
J12.000.010	Holländerstein rot bunt geflammt		21x10x5	3.40
J12.000.015	Holländerstein sandgelb bunt		21x11.5x5	3.40
J12.000.020	Holländerstein gelb		21x10x5	3.05

Pizza- und Backofen Türen



Pizzaofentüren + Pizzaofen-Schwenktüre (ohne Thermometer + P01.006.010)

Art. Nr	Bezeichnung	Gewicht kg	Grösse in cm	Preis sFr
F01.900.090	Pizzaofen-Schwenktüre ARC 1 GK Glas, unten regulierbarer Frischluftschlitz, Griff Edelstahl, Befestigung: Fixer Einbau	7.0	B 54,9 H 34,8	1'33300
F01.900.100	Standtüre Typ N, schwarz	3.8	B 49 H 29	232.00
F01.900.101	Standtüre Typ N, blank Edelstahl	3.8	B 49 H 29	195.00
F01.900.102	Standtüre Typ N, schwarz	2.8	B 39 H 24	280.00
F01.900.103	Standtüre Typ N, blank Edelstahl	2.8	B 39 H 24	258.00
F01.900.104	Standtüre Typ G, schwarz	4.6	B 54.5 H 31	299.00
F01.900.105	Standtüre Typ G, blank Edelstahl	4.6	B 54.5 H 31	276.00
F01.900.106	Standtüre Typ E, schwarz	4.3	B 51 H 27	251.00
F01.900.107	Standtüre Typ E, blank Edelstahl	4.3	B 51 H 27	228.00
F01.900.108	Standtüre Typ S, schwarz	2.9	B 49 H 29	569.00

Grill 20 - klein und robust



Grill 20, schwere Ausführung, Schamotteauskleidung komplett, auch oben



Art. Nr	Bezeichnung	Gewicht kg
P15.000.010	Gartengrill Bausatz aus Stahl, gussgrau grundiert, Komplett ausschamottiert Inkl. Kaminrohr, Grillrost 52 x 37 cm	186
Abmessungen ohne Rauchrohr in cm		Preis sFr
B 61 H 126 T 61 - Fusshöhe 60		1'573.00

Ausführung Oberflächen:
 Sockel Anthrazit
 Abdeckung Anthrazit
 Grillkörper Anthrazit
 Innen Schamotte

TL-TECH AG, Feuerfest + Ofentechnik, Unterdorf 18, CH 8235 Lohn
 Tel +41 52 949 22 22 Fax +41 52 949 22 17 www.tltech.ch info@tltech.ch

Pizza- und Backofen Zubehör



Backzubehör aus Holz



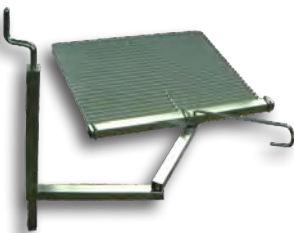
Art. Nr	Bezeichnung	Gewicht kg	Grösse in cm	Preis sFr
P00.000.005	Pizzaschaufel aus Holz, Teller Ahorn	1.0	Ø 28, L 171	74.15
P00.000.010	Pizzaschaufel aus Holz, Teller Ahorn	1.2	Te.L 36, L 171	82.50
P01.002.005	Ofenkruke aus Holz, Brett Eiche	1.0	28x14, L153	98.20
P01.001.005	Ofenwischer aus Agave-Fasern	0.5	L 80	41.60
P01.003.005	Pizza Handschaufel aus Sperrholz	0.4	Dicke 0.6, L 36	24.90

Backzubehör aus Metall mit Holzstiel



Art. Nr	Bezeichnung	Gewicht kg	Grösse in cm	Preis sFr
P01.004.010	Pizzaschaufel aus Metall, rostfrei	2.0	Ø 30, L 183	114.35
P01.004.005	Pizzaschaufel aus Metall, rostfrei	2.0	Ø 24, L 176	101.20
P01.004.000	Pizzaschaufel aus Metall, rostfrei	0.8	Ø 16, L 165	85.70
P01.004.015	Pizzaschaufel aus Metall, rostfrei	2.0	Ø 30/26, L 177	116.60
P01.001.030	Aschenschaufel Edelstahl mit Stiel	1.150	B 25, L 120	91.40
P01.001.035	Glutschaufel Edelstahl mit Stiel 55 L	1.050	B 25, L 67	82.20
P01.002.010	Ofenkruke halbrund, Metall rostfrei	1.0	Ø 24, L156	120.15
P01.002.015	Ofenkruke rechteckig aus Aluminium	1.0	B 28, L156	116.25
P01.001.015	Ofenwischer längs, mit Metallborsten	1.8	L 16, L 55	127.60
P01.001.020	Ofenwischer quer, mit Metallborsten	1.8	B 16, L 55	127.60
P01.001.025	Ofenwischer quer, mit Metallborsten	1.8	B 16, L 158	133.85

Ringo -Schwenkarm mit Rost, Rosthalter und Schwenkgriff



Art. Nr	Bezeichnung	Gewicht kg	Grösse in cm	Preis sFr
P35.000.100	Schwenkarm mit Rost komplett, höhenverstellbar, ohne Bodenbefestigung, mit Schwenkgriff, Edelstahl	4.0	Rost 46x37	472.00
P35.000.050	Schwenkarm ohne Rost mit Griff	1.8		311.05
P35.000.060	Messinghülse Ø 1.8 cm	0.1	L 6	36.40
P35.000.070	Klemmhalter 50, für Platte bis 5 cm	0.7		64.50
P35.000.075	Klemmhalter 100, für Platte bis 10 cm	0.8		66.25
P35.000.080	Klemmhalter 150, für Platte bis 15 cm	0.9		70.25
P35.000.085	Wandhalter	0.6		68.10
P35.000.065	Deckel zu Bodenhülse Ø 3.5 cm	0.1		26.70

Bodenbefestigungen, Bodenhülsen

Ringo - Grillroste, Rosthalter steckbar, Rost einhängbar

P35.000.025	Rosthalter 300 zu Rost 300	0.4		51.85
P35.000.030	Rosthalter 350 zu Rost 350	0.4		55.65
P35.000.035	Rosthalter 400 zu Rost 400	0.5		59.40
P35.000.040	Rosthalter 460 zu Rost 460	0.6		64.40
P35.000.045	Rosthalter 600 zu Rost 2 x 300	0.7		68.20
P35.000.005	Rost 300	0.7	30x37	116.65
P35.000.010	Rost 350	0.8	35x37	121.10
P35.000.015	Rost 400	0.9	40x37	126.75
P35.000.020	Rost 460	1.0	46x37	130.95

Pizza- und Backofen Zubehör



Backzubehör aus Metall mit Metallstiel



Art. Nr	Bezeichnung	Gewicht kg	Grösse in cm	Preis sFr
P01.005.010	Pizzaschaufel aus Metall, rostfrei	2.0	Ø 30, L 161	120.85
P01.005.005	Pizzaschaufel aus Metall, rostfrei	2.0	Ø 24, L 164	107.70
P01.005.000	Pizzaschaufel aus Metall, rostfrei	1.2	Ø 16, L 146	92.30
P01.005.015	Pizzaschaufel aus Metall, rostfrei	2.0	Ø 30/26, L 156	123.10
P01.001.010	Ofenwischer aus Agave-Fasern, Stiel Metall	1.0	L 154	93.45
P90.004.030	Ersatzwischer			21.55
P01.002.020	Ofenkruke Metall rostfrei, Stiel Metall	1.2	Ø 24, L 135	104.70
P01.005.100	Starter Set A zu Pizzaofen, Pizzaschaufel Ø16, Ofenkruke CNS, Ofenwischer Agave und Holzstiel, Pizza-Handschaufel aus Birkenholz	2.9		217.20
P01.005.105	Starter Set B , dito A, Ofenwischer quer mit Metallborsten L 158 cm	2.9		299.40

Hitzeschutz Handschuhe



Art. Nr	Bezeichnung	Gewicht kg	Grösse in cm	Preis sFr
P01.006.030	Handschuhe, rotbraun, li u. re tragbar, Spaltleder, per Stück	0.1		84.65
P01.006.050	Grillhandschuh TL-TECH schwarz, Anwendung bis 180° C	0.1		13.30
P01.006.045	Handschuhe, li u. re tragbar, Glasfasergewebe, per Stück	0.1		64.00

Thermometer



Art. Nr	Bezeichnung	Gewicht kg	Grösse in cm	Preis sFr
P01.006.005	Ofen-Standthermometer 0-500°C mit Aufstellbügel	0.1	Ø 7,8	122.40
P01.006.010	Türeinbauthermometer 0-500 °C	0.1	Ø 6,3	64.40
P01.006.015	Ofen-Einbauthermometer 0-500 °C mit Schutzrohr um Fühler	0.3	Ø 6 L 40	228.10
P01.006.020	Ofen-Einbauthermometer 0-500 °C mit Schutzrohr um Fühler (Gegen Mehrpreis 20-80 Fühlerlängen. Lieferfrist 6-8 Wo)	0.3	Ø 6 L 60	261.80
P01.006.025	Infrarot Thermometer BP21 -35° bis 800 °C, mit Dual Laser	0.1	10.8x4.5x15	99.00