Cuptor pe lemne pe vatra rotativa "OKY"

Se stie ca o pizza facuta in cuptor pe vatra de lemne este mult mai gustoasa decat una coapta intr-un cuptor electric. Dar a aparut o alta problema : in primul rand in cuptorul clasic pe lemne pizza se coace pe aceiasi vatra pe care se face focul asa ca trebuie curatata , a doua problema tine de faptul ca pizza trebuie rotita deoarece partea care e catre foc e mai expusa si se coace mai repede , daca sunt mai multe pizza in cuptor trebuie inversate intre ele adica cele de langa foc aduse in spate iar cele din spate aduse langa foc deci in concluzie pizzarul trebuie sa fie foarte bun ca pizzele sa iasa uniform coapte

Asa a aparut conceptul de cuptor pe vatra rotativa .

In cuptorul pe vatra rotativa focul se face in spatele vetrei si vatra ramane curata .
Pentru ca sa putem incalzi mai rapid vatra aceasta se poate ridica spre bolta cuptorului
Pizzele se introduc si se scot doar din fata ele rotindu-se in cuptor
Vatra e realizata dintr-o argila refractara speciala care acumuleaza caldura controlat in asa fel incat pizza nu se va arde , Cand ea este coapta sus cu siguranta va fi copt si blatul
Cuptorul este realizat din elemente refractare de calitate superioara ceea ce ii confera o mare rezistenta in timp in conditii de exploatare industriale
Constructia speciala face ca timpul de coacere sa fie cuprins intre 1,5-2,5 minute
Pizza este mai buna daca sta mai putin in cuptor
Cuptoarele noastre rotative au cea mai mare productivitate aceasta ajungand si la 150 pizza pe ora
Datorita faptului ca sunt foarte bine izolate termic consumul de lemne este foarte redus
Cuptorul functioneaza complet automat avand posibilitatea reglarii vitezei de rotatie a vetrei a inaltimii la care aceasta se roteste.
Se pot realiza si variante hibride cu functionare pe gaz-lemn sau doar pe gaz sau lemne
Temperatura este monitorizata de termostate electronice

Cuptoarele produse de noi consuma doar 25% din cat consuma un cuptor electric
De exemplu daca la un cuptor electric veti plati 1000 lei pentru curent la cuptoarele noastre veti plati doar 250 lei pt lemne
Introducerea lemnelor in cuptor se face pe o usa separata aflata in partea din spate a cuptorului
Cuptorul are in partea din fata o usa de sticla termosecurizata care pemite pizzarului sa vada pizzele fara sa deschida usa

Perioada de garantie este de 24 de luni

De ce un cuptor rotativ pe lemne

- Pizzele au un alt gust si arata altfel fiind mult mai rumenite
- Productivitate foarte mare pana la 150 pizza pe ora
- Cheltuieli cu energia reduse
- Timp de coacere 1,5—2,5 min
- Foarte curat datorita faptului ca focul se face separat
- Poti scoate calitate chiar de la un pizzar incepator
- Pizzele nu trebuie rotite doar introduse si scoase
- Nu scoate fum in pizzerie
- Mobilitate , cuptorul se poate executa pe o structura metalica care se poate muta fiind pe roti

Instructiuni de utilizare si intretinere

Cuptoarele noastre functioneaza pe lemne cele mai utilizate esente fiind fagul si carpenul

Lemnele utilizate trebuie sa fie uscate avand o lungime maxima de 35 cm grosimea maxim 15 cm

Focul se va aprinde folosind pastile de aprins focul si lemne crapate mai marunt

Nu se vor folosi pentru aprins nici un fel de lichide inflamabile

Reglarea turatiei vetrei rotative se face de la potentiometrul de reglare a turatiei rotind incet in sens orar pentru turatie mai mare si antiorar pentru turatie mai mica , se va evita rotirea brusca a potentiometrului deoarece greutatea vetrei depaseste 100 kg si are inertie mare

Ridicarea si coborarea vetrei se face de la intrerupatorul cu 3 pozitii prin ridicarea acestuia pentru a ridica vatra sau prin actionarea intrerupatorului in jos pentru coborarea vetrei .

Ridicarea si coborarea vetrei se face automat aceasta oprindu-se singura in pozitia de sus sau in pozitia de lucru de jos

Se poate lucra si in pozitie intermediara prin oprirea vetrei in pozitia dorita

Zilnic se va unge axul vetrei rotative cu o carpa imbibata cu ulei de masline prinsa pr o rigla de lemn respectand urmatorii pasi

1. Se ridica vatra in pozitia maxima
2. Folosind carpa imbibata cu ulei prinsa de o rigla de aprox 1 m lungime se unge axul de sub vatra prin miscari sus jos in timp ce vatra se roteste
3. Dupa ce acesta a fost uns se lasa vatra pana in pozitia de maxim jos

Setarea termostatului digital se va face apasand butonul set apoi cu sagetile se va seta temperatura de lucru urmata de apasarea din nou a butonului set ,

Vatra se curata cu o perie de sarma speciala pentru cuptoare de pizza pe lemne

Oprirea cuptorului se face de la butonul general doar dupa ce a fost oprita rotirea vetrei de la potentiometru evitand schimbarile bruste de turatie .

Butonul economizor se va actiona pentru a reduce consumul de lemne atunci cand nu se lucreaza

Cand se actioneaza butonul economizor ventilatorul este scos din functiune chiar daca temperatura scade sub valoarea setata ca si temperatura de lucru .

Sertarul pentru cenusa se va goli din 3 in 3 zile sau de cate ori va fi nevoie

Racordarea la cosul de fum se va face doar cu burlane de tabla de diametru 200 mm

Cosul de fum trebuie sa aiba o sectiune de minim 314 cm patrati si o inaltime de minim 4 m si sa depaseasca coama casei cu minim 60 cm

Nerespectarea instructiunilor de utilizare si intretinere zilnice poate duce la aparitia unor defectiuni si la pierderea garantiei .

Cu respect Ovidiu Bodogae