

# Pizza-Ofen

Konstruktion und Copyright:

Thomas Eigenheer  
Tannenweg 19  
4564 Obergerlafingen

Tel: 032 675 31 64  
E-mail: [eigenheer@freesurf.ch](mailto:eigenheer@freesurf.ch)

## Erläuterungen

Der Pizzaofen ist semimobil konstruiert. Es sind keine unlösbaren Verbindungen vorgesehen, so dass er grundsätzlich zerlegbar und mobil bleibt. Das Gesamtgewicht beträgt fertig montiert ca. 400 kg. Er bietet gleichzeitig Platz für 2 Pizzen. Die Zubereitungszeit beträgt je nach Temperatur ca. 2 min bei 400°C bis 8 min bei 300°C. Die Aufwärmzeit auf 400°C beträgt ca. 2½ Stunden. Das Abkühlverhalten ist dank guter Isolation und grossem Wärmespeichervermögen sehr träge. Nach 2 Stunden beträgt die Temperatur immer noch mindestens 250°C, genug um noch Brote zu backen.

## Aufbau

Der Pizzaofen besteht aus drei Hauptelementen; einer Unterkonstruktion (Tisch), einer Chamottekonstruktion und einer Abdeckhaube mit dem Kamin.

Der Tisch ist aus normalem Stahl gefertigt (geschweisst) und anschliessend kalt Spritzverzinkt. Feuerverzinkung ist ungeeignet, da sich die Tischplatte verziehen würde. Dies hätte sehr negative Auswirkungen auf die Ebenheit der Chamottefläche im Ofen. Unterhalb der Tischplatte können nach Wunsch eine oder zwei Schubladen angebracht werden. Unterhalb der Schubladen befindet sich ein Stauraum als Holzlager. Die Tischbeine werden auf drei Seiten mit feuerverzinktem Stahlblech verkleidet.

Auf die Tischplatte wird eine Isolationsplatte (druckfestes geschäumtes Glas) gelegt. Auf die Isolationsplatte wird ein Blech gelegt, welches kreuzweise geschlitzt ist, damit es sich beim Aufwärmvorgang nicht durchbeult. Auf dem Stahlblech werden ringsherum Anschläge angeschweisst damit die Chamottesteine nicht verrutschen können. Das Spiel kann gering gehalten werden, da sich das Stahlblech bei Erwärmung stärker ausdehnt als der Chamottestein. Die Chamottesteine des Bodens werden nur verlegt. Die der Wände werden gestellt. Das Dach der Chamotteausleitung wird an einer Stahlkonstruktion aufgehängt. Dazu muss jeder Chamottestein mit zwei Löchern versehen und mit zwei Schrauben aufgehängt werden. Die Schrauben nur von Hand und ohne Gewalt anziehen. Der Kamindurchgang kann mit einem Winkelschleifer und einer entsprechenden Scheibe für Keramik leicht ausgeschnitten werden. Der Durchmesser soll gleich gross sein wie der Kamin-Innendurchmesser. Der Kamin besteht aus einem Chamotterohr. Die Isolation der Seitenwände, des Daches und des Kamins soll aus hitzebeständiger Steinwolle (min. bis 500°C) bestehen.

Montage-Reihenfolge:

- Tisch auf ebenem Untergrund aufstellen und evtl. fixieren
- Bodenisolierung zuschneiden und auf Tischplatte zentrieren
- Stahlblech mit seitlichen Anschlägen auf Bodenisolierung zentrieren

- Mit Chamottesteinen den Boden auslegen und die Wände aufstellen
- Stahlkonstruktion für die Dachaufhängung anbringen
- Ausschnitt für Kamindurchbruch in Chamottesteinen erstellen
- Chamottesteine bohren und an Stahlkonstruktion aufhängen
- Isolation der Wände anbringen und mit Draht fixieren
- Isolation der Decke anbringen
- Haube überstülpen
- Kamin mit Isolation umwickeln (fixieren mit Draht) und einführen
- Kamindeckel überstülpen
- Türe positionieren und Scharnier an Haube anschweißen
- Thermometer 0 bis 400°C montieren
- Schubladen anbringen und Unterkonstruktion verkleiden

## Benutzung

Öffnen Sie den Kamin auf maximalen Querschnitt. Entfachen Sie im Ofen zwei Feuer nebeneinander und lassen Sie die Türe geöffnet. Beobachten Sie das Feuer regelmässig und beschicken Sie es nach Bedarf mit Holz. Die Temperaturanzeige wird anfangs sehr langsam steigen, da sich die Temperaturmessung hinter den dicken Chamottesteinen befindet. Nach 2½ Stunden sollte die Temperatur bis 400°C angestiegen sein. Der Kaminquerschnitt sollte anschliessend fast ganz geschlossen werden, die Restglut soll in den hinteren Ofenteil gewischt werden. Die Türe sollte nur noch einen Spalt weit geöffnet werden. So bleibt die hohe Temperatur lange erhalten und es ist möglich bis zu 50 Pizzen zuzubereiten.