



Outdoor cooking solutions



CATALOGUE PRODUITS
PRODUCT CATALOGUE





FABRICANTS DE FOURS À PIZZA D'EXTÉRIEUR

OVENEAT

Forte de plus de 35 ans de spécialisation dans la production de composants destinés aux appareils électroménagers à usage domestique et professionnel, Ovineat donne naissance à une gamme de fours à pizza d'extérieur aux performances élevées et au design élégant et raffiné.

NOTRE OBJECTIF

En tant que fabricants de fours à pizza d'extérieur, notre objectif est de proposer une gamme de fours au design haut de gamme, capable de dépasser les standards du marché, en offrant des performances de cuisson exceptionnelles alliées à une grande facilité d'utilisation.

FABRIQUÉ EN ITALIE

Chaque four à pizza Ovineat est un produit unique, fabriqué artisanalement, pièce par pièce, dans notre site de production en Italie.

La solution idéale pour ceux qui recherchent la puissance d'un four professionnel directement dans le jardin de leur maison.

Température maximale jusqu'à 500 °C, seulement 10 minutes pour l'atteindre et une excellente conservation de la chaleur dans le temps.

Aucun élément d'assemblage visible sur la structure extérieure en tôle, pour un four au design moderne et élégant, où la haute qualité de fabrication est immédiatement perceptible.

Un produit offrant des performances de cuisson parmi les plus élevées, conçu pour garantir des résultats durables dans le temps ; pensé et développé pour offrir un résultat optimal même aux « chefs » les moins expérimentés.

depuis
plus de **35** ans

For over 35 years we have been improving and enlarging the production of metal components for both domestic and professional appliances. The product of this continuous improvement is our line of high performance outdoor pizza ovens which design is elegant and pure.

OUR GOAL

We, as a manufacturer of outdoor pizza ovens, aim to provide a line of ovens with a unique and high standard design, offering the highest performance with the maximum ease of use

MADE IN ITALY

Each Oveneats pizza oven is unique and handcrafted piece by piece in our factory in Italy.

The perfect solution for those who are looking for the power of a professional oven in their own garden.

It reaches up to 500°C (932°F) in only a few minutes and it retains heat for a long time.

The high quality structure, as well as the modern and elegant design, immediately stand out thanks to the absence of junction elements on sight.

A high cooking performance product, designed to last long; conceived and developed to offer the best result even to a less experienced "chef".







PASSION ET INNOVATION

depuis plus de 35 ans

Over 35 years of passion and innovation

+30

tonnes d'acier travaillées chaque jour
tons of steel processed each day

7000 m²

d'espace de production
of production space

OVENEAT



Température jusqu'à 500 °C
Temperature up to 500°C



Design innovant sans éléments d'assemblage visibles
Innovative design without screws on sight



Fabriqué en Italie, pièce par pièce
Made in Italy piece by piece



Chauffe en seulement 10 minutes
Heating in just 10 minutes



FOURS

OVENS

Grâce à plus de 35 ans d'expérience dans le travail de la tôle et à l'utilisation d'installations de production parmi les plus technologiques et modernes, nous avons réussi à créer un four aux performances de cuisson élevées et aux lignes de design modernes.

Notre four ne présente visserie apparente, offrant ainsi un impact visuel épuré, linéaire et élégant.

Thanks to over 35 years of experience in sheet metal working and the use of the most technological and modern production facilities, we developed a high performance cooking oven with a unique and modern design. Using our patented method we have been able to assemble our product without screws on sight, providing a sleek and clean visual impact.

OVENEAT

FOURS À BOIS

WOOD OVENS

FORTE-45 / FORTE-80

Four d'extérieur à cuisson indirecte

Indirect cooking outdoor oven



3 niveaux de cuisson
3 cooking floors

Dimensions extérieures FORTE-45: L68 / P74 / H219
External dimensions

Dimensions extérieures FORTE-80: L68 / P109 / H219
External dimensions

VERSION À POSER
TABLE TOP VERSION



INCLUS:
SUPPLIED WITH:

Roues et poignées amovibles
Wheels and pull-out handles

2 grilles en acier inoxydable
2 stainless steel grills

2 plaques en acier inoxydable
2 stainless steel pans



FOURS ALBOR à bois - ALBOR wood ovens

Fours à bois d'extérieur avec porte en acier inoxydable

Outdoor wood fired ovens with stainless steel door



ALBOR-1

Chambre de cuisson 60x40-1 pizza
Cooking chamber

Dimensions extérieures L73 x P55 x H107
External dimensions

Poids 55 kg
Weight

Consommation horaire 6.9 kg/h
Hourly consumption



ALBOR-2

Chambre de cuisson 60x60-2 pizze
Cooking chamber

Dimensions extérieures L73 x P75 x H115
External dimensions

Poids 78 kg
Weight

Consommation horaire 6.9 kg/h
Hourly consumption



ALBOR-5

Chambre de cuisson 100x90-5 pizze
Cooking chamber

Dimensions extérieures L116x P105 x H119
External dimensions

Poids 157 kg
Weight

Consommation horaire 8.3 kg/h
Hourly consumption

Disponibles en trois finitions

Available in three finishes



Acier Inoxydable
Stainless steel



Rouge
Red



Anthracite
Charcoal grey

FOURS LUX à bois - LUX wood ovens

Fours à bois d'extérieur avec porte vitrée basculante

Outdoor wood fired ovens with drop-down glass door



LUX-1

Chambre de cuisson 60x40-1 pizza
Cooking chamber

Dimensions extérieures L73 x P55 x H107
External dimensions

Poids 55 kg
Weight

Consommation horaire 6.9 kg/h
Hourly consumption



LUX-2

Chambre de cuisson 60x60-2 pizze
Cooking chamber

Dimensions extérieures L73 x P75 x H115
External dimensions

Poids 78 kg
Weight

Consommation horaire 6.9 kg/h
Hourly consumption



LUX-5

Chambre de cuisson 100x90-5 pizze
Cooking chamber

Dimensions extérieures L116x P105 x H119
External dimensions

Poids 157 kg
Weight

Consommation horaire 8.3 kg/h
Hourly consumption

Tous les fours à pizza Ovineat sont fournis avec une pelle à pizza incluse

All Ovineat pizza ovens come with a pizza peel

OVENEAT

FOURS À GAZ

GAS OVENS

Tous nos produits sont certifiés:
All our products are certified by



FOURS ALBOR à gaz - ALBOR gas ovens

Fours à gaz d'extérieur avec porte en acier inoxydable

Outdoor gas ovens with stainless steel door



ALBOR-1

Chambre de cuisson 60x40-1 pizza
Cooking chamber

Dimensions extérieures L73 x P55 x H107
External dimensions

Poids 55 kg
Weight

Puissance thermique 8 kW
Thermal power



ALBOR-2

Chambre de cuisson 60x60-2 pizze
Cooking chamber

Dimensions extérieures L73 x P75 x H115
External dimensions

Poids 78 kg
Weight

Puissance thermique 12 kW
Thermal power



ALBOR-5

Chambre de cuisson 100x90-5 pizze
Cooking chamber

Dimensions extérieures L116x P105 x H119
External dimensions

Poids 157 kg
Weight

Puissance thermique 20 kW
Thermal power

Disponibles en trois finitions

Available in three finishes



Acier Inoxydable
Stainless steel



Rouge
Red



Anthracite
Charcoal grey

FOURS LUX à gaz - LUX gas ovens

Fours à gaz d'extérieur avec porte vitrée basculante

Outdoor wood fired ovens with drop-down glass door



LUX-1

Chambre de cuisson 60x40-1 pizza
Cooking chamber

Dimensions extérieures L73 x P55 x H107
External dimensions

Poids 55 kg
Weight

Puissance thermique 8 kW
Thermal power



LUX-2

Chambre de cuisson 60x60-2 pizze
Cooking chamber

Dimensions extérieures L73 x P75 x H115
External dimensions

Poids 78 kg
Weight

Puissance thermique 12 kW
Thermal power



LUX-5

Chambre de cuisson 100x90-5 pizze
Cooking chamber

Dimensions extérieures L116x P105 x H119
External dimensions

Poids 157 kg
Weight

Puissance thermique 20 kW
Thermal power

Tous les fours à pizza Ovineat sont fournis avec une pelle à pizza incluse

All Ovineat pizza ovens come with a pizza peel

OVENEAT

ARGO

Four à gaz d'extérieur compact et léger
Light and compact outdoor gas oven



Chambre de cuisson 40x40-1 pizza
Cooking chamber

Dimensions extérieures L60 x P60 x H31
External dimensions

Poids 30 kg
Weight

Puissance thermique 4 kW
Thermal power





Grâce à ses dimensions réduites, Argo est le four à pizza à gaz le plus compact et le plus léger de la gamme. Il occupe très peu d'espace et son poids de seulement 30 kg le rend facile à transporter et à ranger, vous permettant ainsi d'organiser vos dîners en plein air où vous le souhaitez.

Comme tous les fours Ovineat, Argo ne fait aucun compromis sur le design innovant et les performances : il atteint jusqu'à 500 °C et permet de cuire une pizza en seulement **90 secondes**. Il maintient ces températures élevées pendant longtemps grâce à une excellente isolation en laine de roche qui enveloppe la chambre interne en acier inoxydable.

L'enveloppe extérieure est en acier peint par poudrage, résistant aux hautes températures, tandis que la surface de cuisson est réalisée en pierre réfractaire silico-alumineuse de **4 cm d'épaisseur**.

Cuisiner une véritable pizza napolitaine où que vous soyez n'a jamais été aussi simple !

Thanks to its reduced dimensions, Argo is the most compact and lightest gas powered pizza oven of the range. Infact, it takes up little space and its weight of only 30 kg makes it easy to carry around and store, so to be able to organize your outdoor meals wherever you want.

*Just like all Ovineat ovens, Argo does not give up an innovative and performing design, which allows it to reach up to 500° C and to cook a pizza in only **90 seconds**. It retains these high temperatures for a long time thanks to the excellent insulation made of rock wool which wraps the internal stainless steel chamber. The external cover is made of powder coated steel resistant to high temperature, whereas the cooking surface is made of silico-alumina refractory stone **4 cm thick**.*

To cook the true Neapolitan pizza wherever you want has never been so easy!

OVENEAT





OVENEAT

BARBECUES

À BOIS

WOOD BARBECUE

Avec les barbecues Plancha, Tower et Combo sont inclus la grille centrale avec poignées et le couvercle.

The barbecue models Plancha, Tower and Combo come with a central cooking grill with handles and fire pit cover.



Disponibles en deux finitions

Available in two finishes



Rouge
Red



Anthracite
Charcoal grey



BBQ-COMBO

Unité multifonction avec porte-bûches équipée de roues et tablette en acier inoxydable

Unit with wood storage equipped with wheels and stainless steel worktop

Dimensions de la surface de cuisson L81 x P81

Cooking plates dimensions

Dimensions du porte-bûches L150 x P60 x H65

Wood storage dimensions

Peso 123 kg

Weight



BBQ-PLANCHA

Unité à poser

Countertop Unit

Dimensions extérieures L81 x P81 x H41

External dimensions

Dimensions du porte-bûches L30 x P30

Grill hole dimensions

Poids 80 kg

Weight



BBQ-TOWER

Unité avec porte-bûches

Unit with wood storage

Dimensions extérieures L81 x P81 x H100

External dimensions

Dimensions de l'ouverture de la grille L60 x P60 x H59

Wood storage dimensions

Poids 95 kg

Weight



BBQ-PRODIGY

Barbecue à bois avec cheminée

Wood barbecue with chimney



Temps de chauffe

Heating time

20 min

Dimensions de la plaque

Plate dimensions

59x59 cm

Hauteur totale

Total height

176 cm

Hauteur de la plaque

Plate height

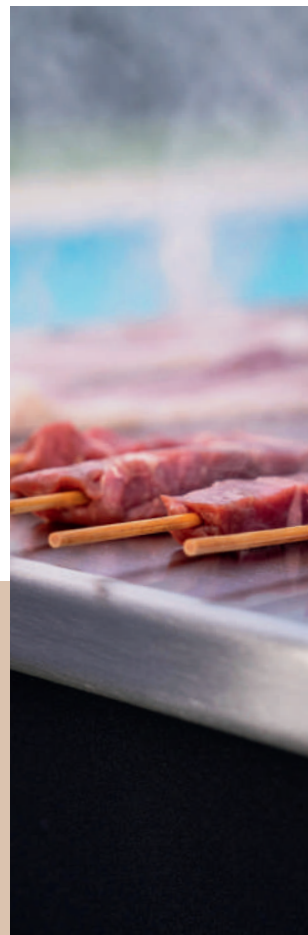
91 cm

Poids

Weight

50 kg







ACCESSOIRES

ACCESSORIES



Vous offrir la meilleure expérience d'utilisation des produits Oveneat est l'une de nos priorités. C'est pourquoi nous avons développé une gamme d'accessoires conçus pour faciliter les différentes fonctions de cuisson et d'utilisation.

Providing you with the best user experience is our priority, therefore we developed a line of accessories designed to facilitate all the functions of the Oveneat products.



BROSSE

avec manche et poils en laiton pour un nettoyage rapide et efficace de la sole du four.

BRUSH

with handle and brass bristles for a fast and efficient cleaning of the oven base.



POKER

pour raviver le feu pendant la cuisson.

EMBER RAKE

to restart the fire during the cooking.



PELLE À PIZZA

en acier inoxydable avec manche en aluminium, incluse avec chaque four à pizza.

PIZZA PEEL

in stainless steel and aluminium handle, included with each pizza oven.



PELLE RONDE

en acier inoxydable avec manche en aluminium, pour tourner les pizzas dans le four et contrôler leur cuisson.

ROUND PIZZA PEEL

in stainless steel and aluminium handle, to turn the pizzas in the oven and check the cooking status.



GRILLE DE CUISSON

composée d'un bac récupérateur de jus et d'une grille supérieure pour la cuisson de différents aliments tels que la viande, le poisson et les légumes. Afin de faciliter la manipulation, la grille est fournie avec deux poignées dédiées.

COOKING GRILL

composed by a liquid collector and a superior grill to cook different types of food, like meat, seafood and vegetables. It is provided with two handles.



CHARIOT POUR FOUR

en acier peint avec 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein. Disponible en trois dimensions.

TROLLEY

for ovens, made of powder coated steel, with 2 fixed wheels and 2 swivel with brakes. Available in three measures:



TABLETTE LATÉRALE

pour le chariot, avec double fonction ouverte/fermée afin de gagner de l'espace lorsqu'elle n'est pas utilisée.

SIDE SHELF

for trolleys with double function opened/closed to save space when not in use



PORTE-BÛCHES

en acier inoxydable, compatible avec le chariot.

LOG HOLDER

to be assembled on the trolley.



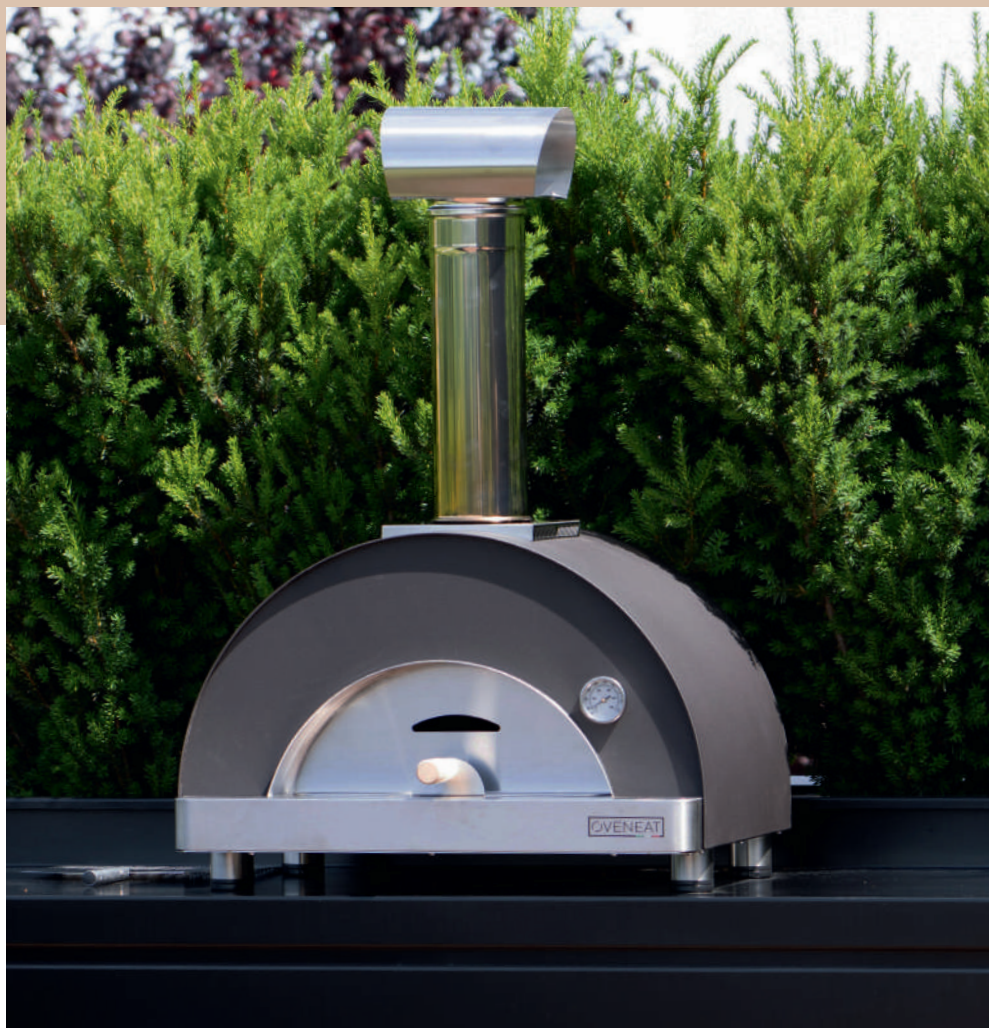
KIT DE PIEDS

avec poignées, pour fours 1 et 2 pizzas.

LEGS KIT

with handles, for 1 and 2 pizza ovens.







REVENDEUR AGRÉÉ
AUTHORIZED DEALER



OVENEAT

Ferrinox Srl

Via Roma 82, 31023 Resana (TV)

T. + 39 0423040334

info@oveneat.it



oveneat.it