

OVENEAT



CATALOGO PRODOTTI
PRODUCT CATALOGUE

Outdoor cooking solutions

01

OVENEAT

02

FORNI
Ovens

03

FORNI A LEGNA
Wood ovens

04

FORNI A GAS
Gas ovens

05

BARBECUE A LEGNA
Wood barbecue

06

ACCESSORI
Accessories

07

DIMENSIONI
Dimensions



PRODUTTORI DI FORNI PIZZA DA ESTERNO

OVENEAT

Dalla specializzazione di oltre 35 anni nella produzione di componenti in metallo conto terzi per elettrodomestici ad uso domestico e professionale, nasce una linea di forni per pizze da esterno dalle più alte prestazioni e dal design elegante e raffinato.

IL NOSTRO OBIETTIVO

Come produttori di forni pizza da esterno, il nostro obiettivo è quello di poter fornire una linea di forni di alto design che superi gli standard di mercato, offrendo le più elevate performance con la massima facilità di utilizzo.

PRODOTTO IN ITALIA

Ogni forno pizza Oveneate è un prodotto unico, realizzato artigianalmente pezzo dopo pezzo nel nostro stabilimento in Italia.

La soluzione perfetta per chi ricerca la potenza di un forno professionale direttamente nel giardino di casa.

Fino a 500° di temperatura massima, solo 10 minuti per raggiungerli, mantenimento del calore a lungo

Nessun elemento di unione a vista nella struttura esterna in lamiera, per un forno dal design moderno ed elegante in cui l'alta qualità costruttiva spicca subito all'occhio.

Un prodotto dalle più alte performance di cottura, progettato per garantire prestazioni elevate a lungo; ideato e sviluppato per offrire il massimo risultato anche agli "chef" meno esperti.

35 anni
di passione e
innovazione



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

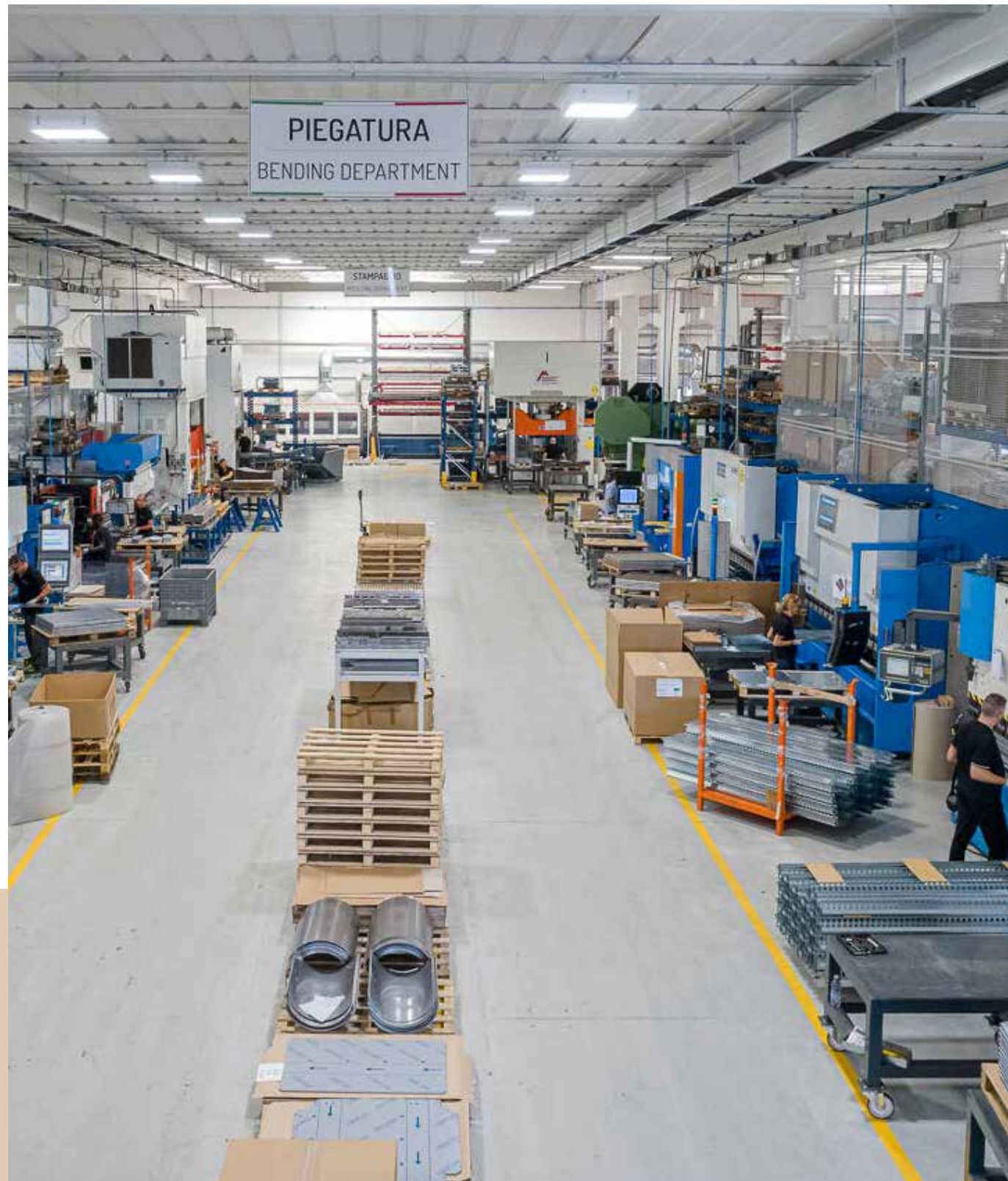
Each Oveneate pizza oven is unique and handcrafted piece by piece in our factory in Italy.

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".



PASSIONE E INNOVAZIONE

da oltre 35 anni

Over 35 years of passion and innovation

+30

tonnellate di acciaio lavorate ogni giorno

tons of steel processed each day

7000 m²

di spazio produttivo

of production space

OVENS

FORNI

Grazie a più di 35 anni di esperienza nella lavorazione della lamiera e all'utilizzo dei più tecnologici e moderni impianti di produzione, siamo riusciti a creare un forno ad alte prestazioni di cottura e con linee di design moderne, sfruttando un metodo da noi brevettato che permette l'assemblaggio del prodotto senza viteria a vista fornendo un impatto visivo lineare e pulito.

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.

02



Temperatura fino a 500°C
Temperature up to 500°C



Design innovativo senza elementi di unione in vista
Innovative design without screws on sight



Prodotto in Italia pezzo dopo pezzo
Made in Italy piece by piece



Riscaldamento in soli 10 minuti
Heating in just 10 minutes



FORNI A LEGNA

Forni da esterno pensati per cucinare la pizza, così come la carne e il pesce.



WOOD OVENS

Outdoor ovens designed for cooking pizza, as well as meat and seafood.

03

SERIE WRX

Forni a legna da esterno con porta in acciaio inox

Forni adatti a spazi esterni come giardini o terrazzi, in grado di cucinare la tua pizza in soli 2 minuti.

Sono composti da una camera di cottura interna in acciaio inox e isolati esternamente da fibra ecologica. La base invece è formata da pietre refrattarie ed uno strato in silicato di calcio. Le prestazioni elevate sono garantite dall'ottima coibentazione, che permette di raggiungere alte temperature in pochi minuti e le mantiene a lungo con un minor consumo di legna.



WRX SERIES

Outdoor wood ovens with stainless steel door

Outdoor ovens especially recommended for spaces such as gardens or terraces, composed by an internal stainless steel cooking chamber externally insulated by environmentally -friendly fiber. The base instead, is formed by baking stones and a layer of calcium silicate.

The great performances are guaranteed by an excellent insulation, which allows you to reach high temperatures in a few minutes and it retains them for a long time with a low wood consumption.

WRX-1

Camera cottura
Cooking chamber
60 x 40 – 1 pizza

Dimensioni esterne
External dimensions
L73 x P55 x H107

Consumo orario
Hourly consumption
6.9 kg/h

Peso
Weight
55 kg



WRX-2

Camera cottura
Cooking chamber
60 x 60 – 2 pizze

Dimensioni esterne
External dimensions
L78 x P75 x H115

Consumo orario
Hourly consumption
6.9 kg/h

Peso
Weight
78 kg



WRX-5

Camera cottura
Cooking chamber
100 x 90 – 5 pizze

Dimensioni esterne
External dimensions
L116 x P105 x H119

Consumo orario
Hourly consumption
8.3 kg/h

Peso
Weight
157 kg



Disponibile in tre rifiniture
Available in three finishes

01

Acciaio inox
Stainless steel
cod. WRX-1X WRX-2X WRX-5X

02

Rosso
Red
cod. WRX-1VR WRX-2VR WRX-5VR

03

Antracite
Charcoal Grey
cod. WRX-1VG WRX-2VG WRX-5VG

Questo articolo viene fornito completo di pala
This item comes complete with a pizza peel

SERIE WDD

Forni a legna da esterno con porta in vetro a ribalta

Forni a legna con un'estetica raffinata e moderna, ideati per l'utilizzo in ambienti esterni e dotati di un pratico meccanismo d'apertura a ribalta da noi **brevettato**.

L'apertura è possibile in due posizioni: aperta parzialmente, per far arieggiare la camera di cottura, oppure a 90 gradi, creando così un piano di lavoro unico con la pietra refrattaria. La porta di chiusura in vetro permette di monitorare facilmente lo stato di cottura senza doverla aprire e avere dispersioni di calore.



WDD SERIES

Outdoor wood ovens with drop-down glass door

Wood ovens with a refined and modern aesthetic, designed for outdoor use and equipped with a practical opening mechanism, which we have **patented**.

The door can be opened in two positions: partially opened, to air the burning chamber, or at 90 degrees, creating a single worktop area with the baking stone. The glass door allows you to easily monitor the cooking status without opening it and avoiding heat loss.

WDD-1

Camera cottura
Cooking chamber
60 x 40 – 1 pizza

Dimensioni esterne
External dimensions
L73 x P55 x H107

Consumo orario
Hourly consumption
6.9 kg/h

Peso
Weight
55 kg



WDD-2

Camera cottura
Cooking chamber
60 x 60 – 2 pizze

Dimensioni esterne
External dimensions
L78 x P75 x H115

Consumo orario
Hourly consumption
6.9 kg/h

Peso
Weight
78 kg



WDD-5

Camera cottura
Cooking chamber
100 x 90 – 5 pizze

Dimensioni esterne
External dimensions
L116 x P105 x H119

Consumo orario
Hourly consumption
8.3 kg/h

Peso
Weight
157 kg



Disponibile in tre rifiniture
Available in three finishes

01

Acciaio inox
Stainless steel
cod. WDD-1X WDD-2X WDD-5X

02

Rosso
Red
cod. WDD-1VR WDD-2VR WDD-5VR

03

Antracite
Charcoal Grey
cod. WDD-1VG WDD-2VG WDD-5VG

Questo articolo viene fornito completo di pala
This item comes complete with a pizza peel



FORNI A GAS

Tutti i nostri prodotti sono certificati:
All our products are certified by:



04
GAS OVENS

SERIE GRX

Forni a gas da esterno con porta in acciaio inox

I forni alimentati a gas, garantiscono le più alte prestazioni e una maggiore praticità nell'utilizzo, grazie soprattutto ai tempi di accensione più rapidi e un miglior controllo della temperatura. Potrai cucinare la tua pizza in soli 2 minuti, come in una vera pizzeria. L'ottima coibentazione realizzata con fibra ecologica, ti permette di raggiungere alte temperature in pochi minuti e le mantiene a lungo con un minor consumo. Il mantello esterno è in acciaio inox oppure acciaio verniciato ad alta temperatura per resistere al calore, alla ruggine e alle intemperie. La base invece è formata da pietre refrattarie ed uno strato in silicato di calcio.



Outdoor gas ovens with stainless steel door

The gas ovens ensure the highest performances and a better ease of use, especially thanks to quicker ignition timing and an easier temperature control. You can cook your pizza in only 2 minutes, just like in a true pizzeria. The excellent insulation, made of environmentally -friendly fiber, allows you to reach high temperatures in a few minutes and it retains the heat for a long time with a low consumption. The external shell is made of stainless steel or powder coated steel to withstand high temperatures, rust and weather. The base instead, is formed by baking stones and a layer of calcium silicate.

GRX SERIES

GRX-1

Camera cottura
Cooking chamber
50 x 40 – 1 pizza

Dimensioni esterne
External dimensions
L73 x P55 x H107

Potenza termica
Thermal power
8 kW

Peso
Weight
55 kg



GRX-2

Camera cottura
Cooking chamber
50 x 60 – 2 pizze

Dimensioni esterne
External dimensions
L78 x P75 x H115

Potenza termica
Thermal power
12 kW

Peso
Weight
78 kg



GRX-5

Camera cottura
Cooking chamber
90 x 90 – 5 pizze

Dimensioni esterne
External dimensions
L116 x P105 x H119

Potenza termica
Thermal power
20 kW

Peso
Weight
157 kg



Disponibile in tre rifiniture
Available in three finishes

01

Acciaio inox
Stainless steel
cod. GRX-1X GRX-2X GRX-5X

02

Rosso
Red
cod. GRX-1VR GRX-2VR GRX-5VR

03

Antracite
Charcoal Grey
cod. GRX-1VG GRX-2VG GRX-5VG

Questo articolo viene fornito completo di pala
This item comes complete with a pizza peel

SERIE GDD

Forni a gas da esterno con porta in vetro a ribalta

Forni a gas con un'estetica raffinata e moderna, ideati per l'utilizzo in ambienti esterni e dotati di un pratico meccanismo d'apertura a ribalta da noi **brevettato**.

L'apertura è possibile in due posizioni: aperta parzialmente, per far arieggiare la camera di cottura, oppure a 90 gradi, creando così un piano di lavoro unico con la pietra refrattaria. La porta di chiusura in vetro permette di monitorare facilmente lo stato di cottura senza doverla aprire e avere dispersioni di calore.



GDD SERIES

Outdoor gas ovens with drop-down glass door

Gas ovens with a refined and modern aesthetic, designed for outdoor use and equipped with a practical opening mechanism, which we have **patented**.

The door can be opened in two positions: partially opened, to air the burning chamber, or at 90 degrees, creating a single worktop area with the baking stone. The glass door allows you to easily monitor the cooking status without opening it and avoiding heat loss.

GDD-1

Camera cottura
Cooking chamber
50 x 40 – 1 pizze

Dimensioni esterne
External dimensions
L73 x P55 x H107

Potenza termica
Thermal power
8 kW

Peso
Weight
55 kg



GDD-2

Camera cottura
Cooking chamber
50 x 60 – 2 pizze

Dimensioni esterne
External dimensions
L78 x P75 x H115

Potenza termica
Thermal power
12 kW

Peso
Weight
78 kg



GDD-5

Camera cottura
Cooking chamber
90 x 90 – 5 pizze

Dimensioni esterne
External dimensions
L116 x P105 x H119

Potenza termica
Thermal power
20 kW

Peso
Weight
157 kg



Disponibile in tre rifiniture
Available in three finishes

01

Acciaio inox
Stainless steel
cod. GDD-1X GDD-2X GDD-5X

02

Rosso
Red
cod. GDD-1VR GDD-2VR GDD-5VR

03

Antracite
Charcoal Grey
cod. GDD-1VG GDD-2VG GDD-5VG

Questo articolo viene fornito completo di pala
This item comes complete with a pizza peel

ARGO

Forno a gas da esterno compatto e leggero

Grazie alle sue dimensioni ridotte, Argo è il forno a gas per pizza più compatto e leggero della gamma. Occupa infatti poco spazio e il suo peso di soli 30 kg lo rende facile da trasportare e riporre, così da poter organizzare le tue cene all'aperto ovunque tu voglia.

Come tutti i forni Oveneate, Argo non rinuncia ad un design innovativo e performante, che gli permette di raggiungere fino a 500° C e di cucinare la pizza **in soli 90 secondi**. Mantiene queste temperature elevate a lungo grazie all'ottima coibentazione in lana di roccia che avvolge la camera interna di acciaio inox. Il mantello esterno è in acciaio verniciato a polveri resistente alle alte temperature, mentre la superficie di cottura è realizzata in pietra refrattaria silico-alluminosa **spessa 4 cm**.

Cucinare la vera pizza napoletana ovunque desideri non è mai stato così facile!



Questo articolo viene fornito completo di pala
This item comes complete with a pizza peel

GLO-1

Camera cottura
Cooking chamber
40 x 40 – 1 pizza

Dimensioni esterne
External dimensions
L60 x P60 x H31

Potenza termica
Thermal power
4 kW

Peso
Weight
30 kg



Light and compact outdoor gas oven

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 Oveneate 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!



WOOD BARBECUE

BARBECUE A LEGNA

Barbecue a legna con piano di cottura spesso 6 mm composto da quattro piastre in acciaio inox AISI 430, di cui una grigliata e tre piane. La struttura piramidale è composta da una doppia camera: lo strato interno è in acciaio inox, mentre il mantello esterno è in lamiera verniciata a polveri resistente alle alte temperature. Il braciere è dotato di un pratico cassetto ceneri ed è disponibile nelle rifiniture rosso e antracite, mentre il portalegna solo in antracite.

Riscopri il fascino del riunirsi attorno al fuoco, trasformando la postazione di cucina all'aperto nel luogo d'incontro ideale per una grigliata con i tuoi ospiti.

Wood fired barbecue with cooking surface 6 mm thick, made of four plates in stainless steel AISI 430, three of which are smooth and one is grilled. The pyramidal structure consists of a double chamber: an internal stainless steel layer and an external shell made of powder coated steel resistant to high temperatures. The plancha is equipped with a practical ash drawer and it is available in the finishes red or charcoal grey. The wood storages come only in charcoal grey.

Rediscover the pleasure of gathering around the fire, turning your outdoor cooking unit in the perfect meeting place where to have a barbecue with your guests.

BBQ-COMBO

Unità multiuso con portalegna dotato di ruote e ripiano in acciaio inox

Unit with wood storage equipped with wheels and stainless steel worktop

Dimensioni piano cottura

Cooking plates dimensions
L81 x P81 cm

Dimensioni portalegna

Wood storage dimensions
L150 x P60 x H65

Disponibile in due rifiniture

Available in two finishes

Rosso Red
Cod. OFP-WV-01500R

Antracite Charcoal Grey
Cod. OFP-WV-01500G

Peso

Weight
123 kg



BBQ-PLANCHA

Unità d'appoggio

Countertop Unit

Dimensioni esterne

External dimensions
L81 x P81 x H41

Dimensioni foro griglia

Grill hole dimensions
L30 x P30

Disponibile in due rifiniture

Available in two finishes

Rosso Red
Cod. OFP-WV-A0027R

Antracite Charcoal Grey
Cod. OFP-WV-A0027G

Peso

Weight
80 kg



BBQ-TOWER

Unità con portalegna

Unit with wood storage

Dimensioni esterne

External dimensions
L81 x P81 x H100

Dimensioni portalegna

Wood storage dimensions
L60 x P60 x H59

Disponibile in due rifiniture

Available in two finishes

Rosso Red
Cod. OFP-WV-00000R

Antracite Charcoal Grey
Cod. OFP-WV-00000G

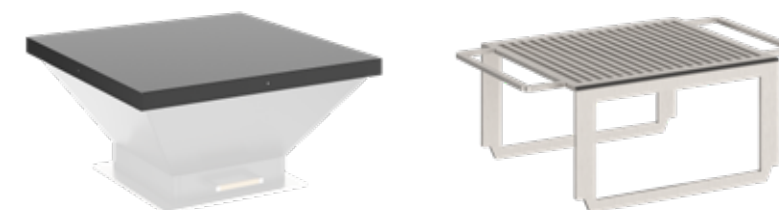
Peso

Weight
95 kg





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



Con i barbecue Plancha, Tower e Combo sono inclusi la griglia centrale con manici e il coperchio.



BBQ-PRODIGY

Barbecue a legna con canna fumaria

Wood barbecue with chimney

Barbecue a legna con piano di cottura spesso 3 mm composto da una piastra in acciaio inox AISI 430. Al centro della piastra sono presenti dei fori di scolo e un canna fumaria per l'estrazione dei fumi. La base si compone di una camera interna in acciaio inox e di un mantello esterno in lamiera verniciata a polveri color antracite resistente alle alte temperature. La legna viene caricata tramite lo sportello frontale nella camera interna che è dotata di cassetto ceneri. E' possibile regolare il tiraggio dell'aria grazie all'apposita manopola in legno.

Il design innovativo e compatto, fanno di Prodigy il barbecue più pratico della gamma. Troverà sempre il suo posto in ogni spazio esterno, anche grazie al peso ridotto e ai manici laterali, che ne facilitano lo spostamento.

Wood fired barbecue with cooking surface 3 mm thick, made of a plate in stainless steel AISI 430. At the center of the plate are the drain holes and a chimney for the smoke extraction. The base consists of an internal stainless steel chamber and an external shell made of charcoal grey powder coated steel resistant to high temperatures. The wood is loaded through the front door in the combustion chamber, which is equipped with an ash drawer. It is possible to adjust the air draught thanks to the wooden knob.

The innovative and compact design make Prodigy the most practical barbecue of the range. It easily finds its spot in any of your outdoor spaces, also thanks to the low weight and the side handles, which make it easy to move.



OFP-WV-A0043

Tempo di riscaldamento

Heating time
20 min

Dimensioni piastra

Plate dimensions
59 x 59 cm

Altezza totale

Total height
176 cm

Altezza piastra

Plate height
91 cm

Peso

Weight
50 kg



ACCESSORIES

ACCESSORI



Fornirti la migliore esperienza di utilizzo dei prodotti Oveneato è tra le nostre priorità, per questo abbiamo sviluppato una linea di accessori pensata per agevolare le varie funzioni di cottura e utilizzo.

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 Oveneato products.

06

SPAZZOLA

con manico e setole in ottone per una pulizia veloce ed efficiente della base del forno.

BRUSH

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

Cod. TRRX2A036

ATTIZZATOIO

per ravvivare il fuoco durante la cottura.

EMBER RAKE

to restart the fire during the cooking.

Cod. TRRX10018 small

Cod. TRRX20035 medium

Cod. TRRX50019 large

PALA PER PIZZA

in acciaio inox con manico in alluminio, inclusa con ogni forno pizza.

PIZZA PEEL

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

Cod. WDD-5V-A0003

PALINO

in acciaio inox con manico in alluminio, per girare le pizze nel forno e controllarne la cottura.

ROUND PIZZA PEEL

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

Cod. WDD-5V-A0004

GRIGLIA DI COTTURA

composta da vaschetta raccogli liquidi e griglia superiore per la cottura di diverse pietanze, come carne, pesce e verdura. Al fine di favorire la movimentazione, la griglia viene fornita con due appositi manici.

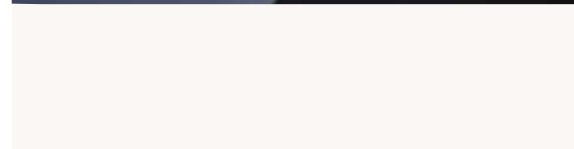
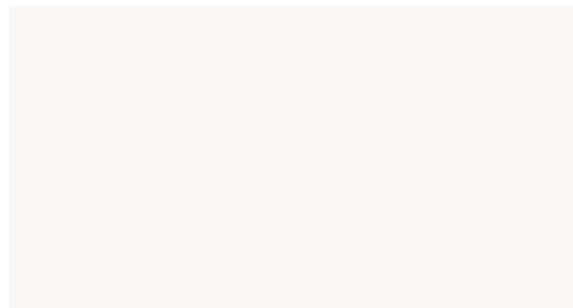
COOKING GRILL

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.

Cod. FRRY1K028 – For 1P medium

Cod. FRRY2K044 – For 2P-5P large





CARRELLO PER FORNO

in acciaio verniciato con 2 ruote fisse e 2 ruote girevoli con freno. Disponibile in tre misure:

TROLLEY

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

Cod. TRRX100XX – Per forno 1 pizza

For 1 pizza oven

Cod. TRRX200XX – Per forno 2 pizze

For 2 pizza oven

Cod. TRRX500XX – Per forno 5 pizze

For 5 pizza oven

MENSOLA LATERALE

per il carrello con doppia funzione aperto/chiuso per risparmiare spazio quando non lo utilizzi.

SIDE SHELF

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

Cod. TRRX1A005 - For trolley 1P

Cod. TRRX2A011 - For trolley 2P

Cod. TRRX5A004 - For trolley 5P

PORTA LEGNA

in acciaio inox abbinabile al carrello.

LOG HOLDER

to be assembled on the trolley.

Cod. TRRX1A012 – For trolley 1P

Cod. TRRX2A026 – For trolley 2P

Cod. TRRX5A009 – For trolley 5P

KIT GAMBE

con manici, per forni 1 e 2 pizze.

LEGS KIT

with handles, for 1 and 2 pizza ovens.

Cod. TRX1A033 – 1P

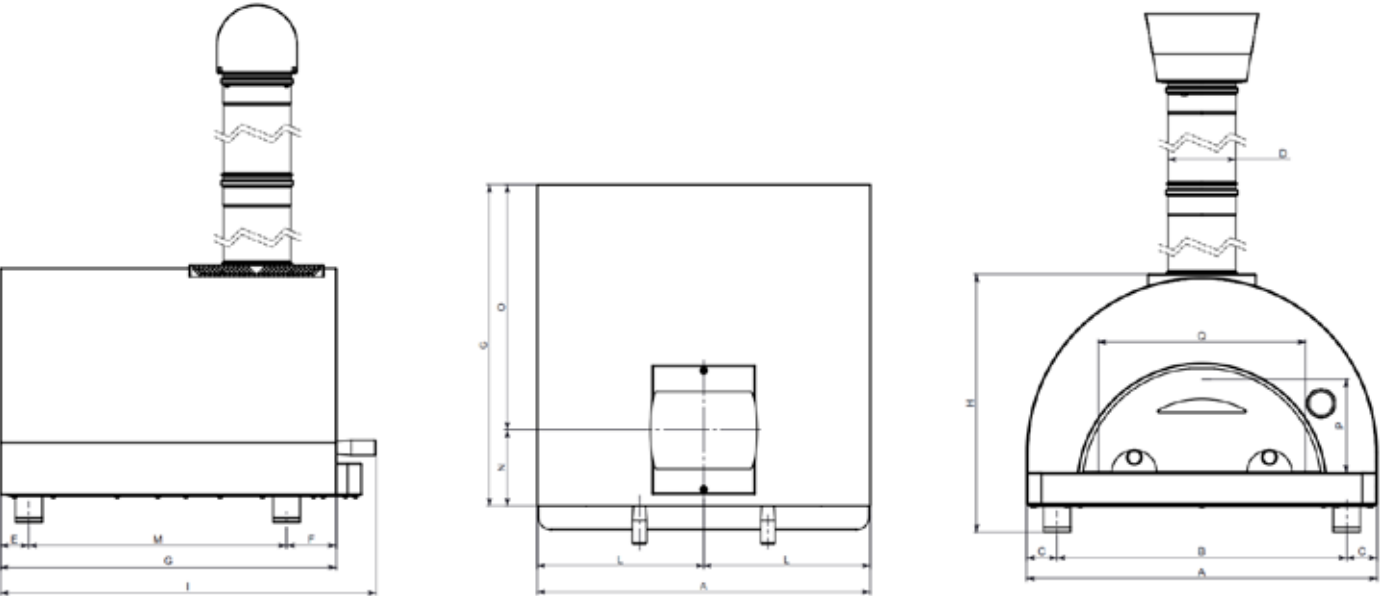
Cod. TRX2A046 – 2P



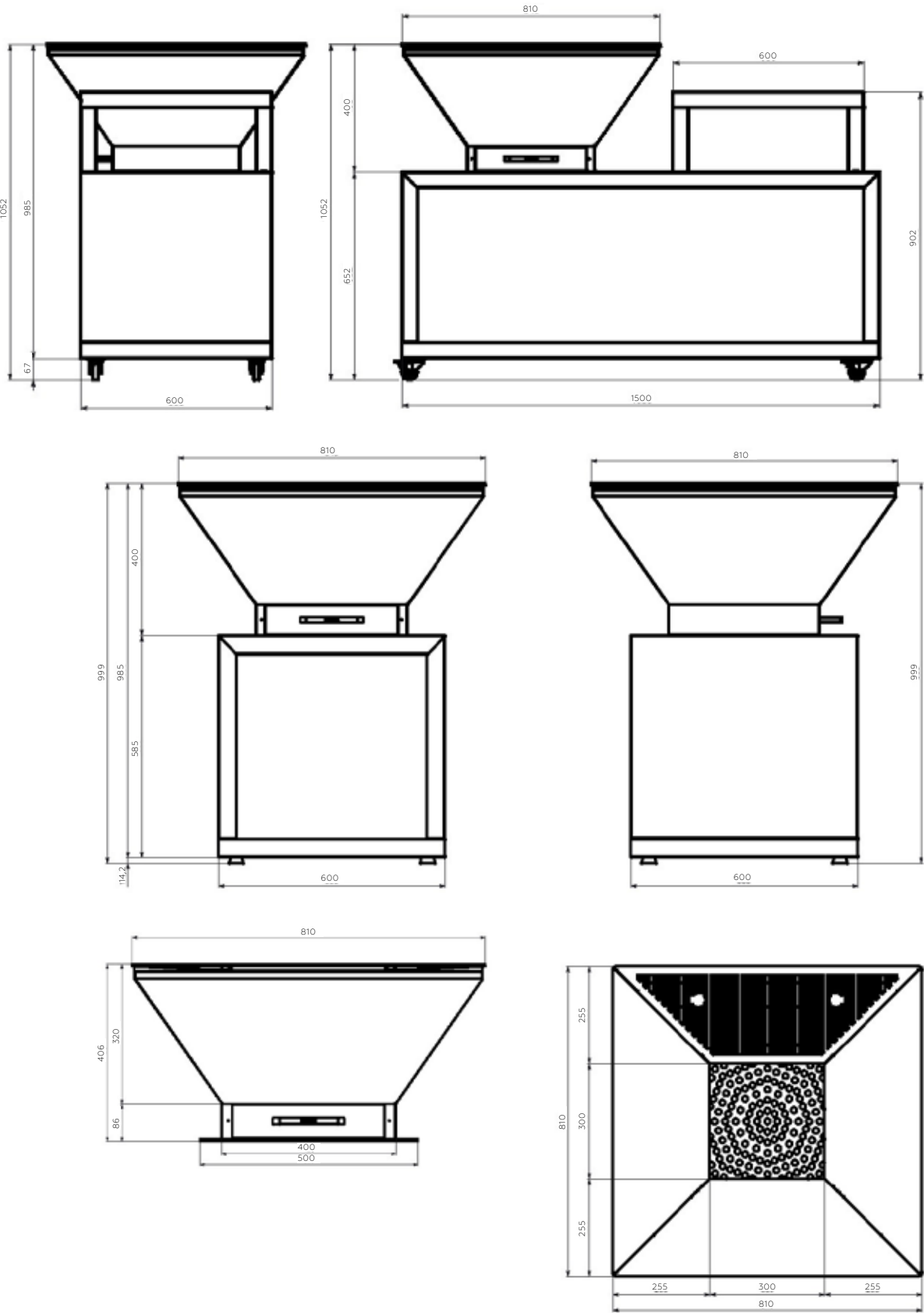


OVENS DIMENSIONS

DIMENSIONI DEI FORNI

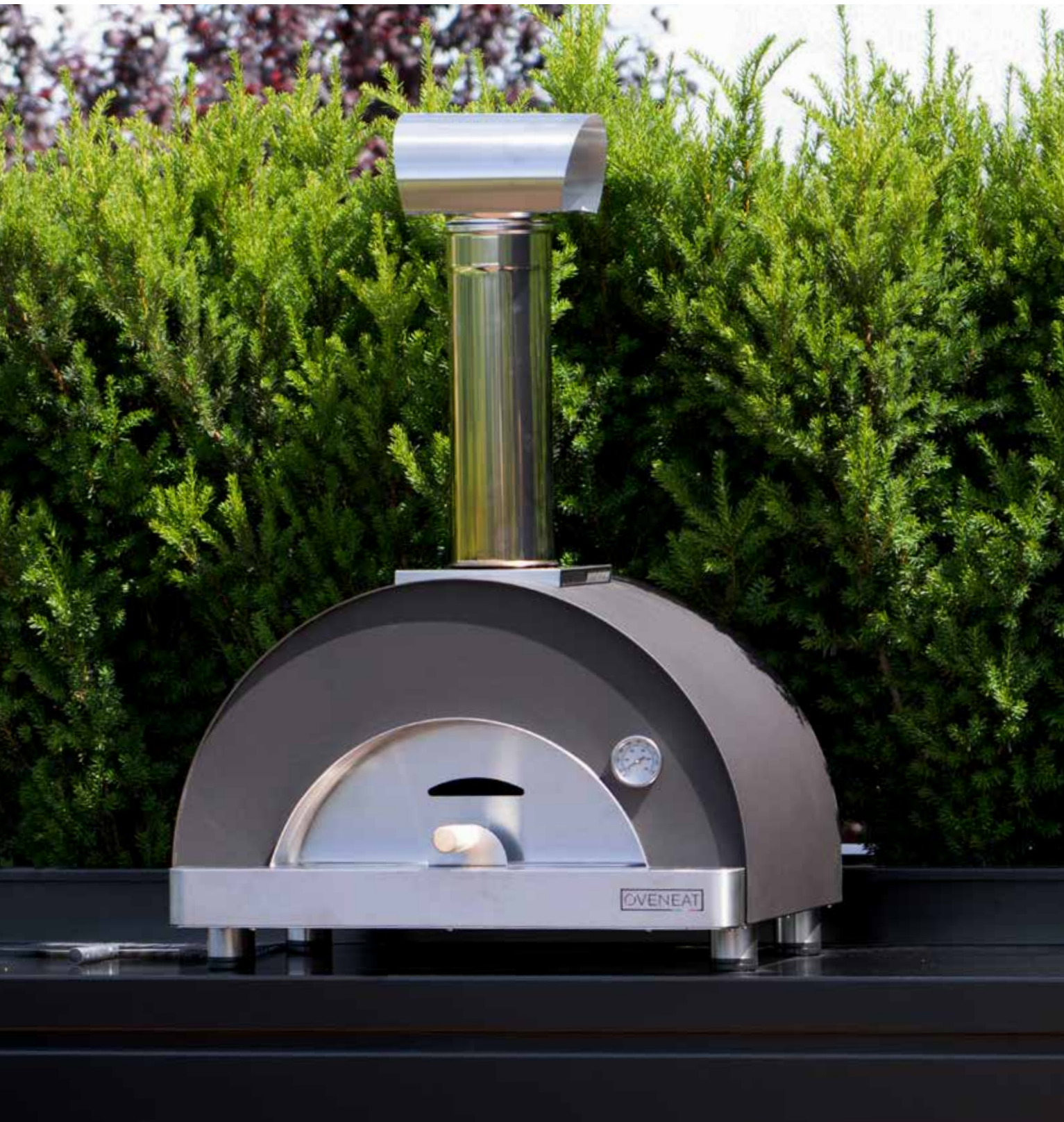


		Forno 1 pizza	Forno 2 pizze	Forno 5 pizze			Forno 1 pizza	Forno 2 pizze	Forno 5 pizze
A	cm	73	77,8	116	I	cm	63,85	83,85	113,55
	Inch	28,74	30,63	45,67		Inch	25,14	33,01	44,7
B	cm	64	64,3	104,7	L	cm	36,5	38,9	58
	Inch	25,2	25,32	41,22		Inch	14,37	15,31	22,83
C	cm	4,5	6,75	5,65	M	cm	37,5	57,5	87,2
	Inch	1,77	2,66	2,22		Inch	14,76	22,64	34,33
D	cm	13	15	18	N	cm	25,4	17,8	21,3
	Inch	5,12	5,9	7,09		Inch	10	7	8,39
E	cm	6,4	6,4	6,4	O	cm	29,6	57,2	83,4
	Inch	25,2	25,2	25,2		Inch	11,65	22,52	32,83
F	cm	11,1	11,1	11,1	P	cm	14,75	20,85	23
	Inch	4,37	4,37	4,37		Inch	5,81	8,21	9,06
G	cm	55	75	104,7	Q	cm	40	46	79,15
	Inch	21,65	29,53	41,22		Inch	15,75	18,11	31,16
H	cm	49,4	57,4	61,9					
	Inch	19,45	22,6	24,37					



DIMENSIONI DEL BARBECUE

BARBECUE DIMENSIONS





Ferrinox Srl

Via Roma 82, 31023 Resana (TV)

T. + 39 0423040334

info@oveneat.it – oveneat.it