

OVENEAT: L'ACER QUE MOBLA EL TEU ESPAI EXTERIOR

Oveneats és la marca per excel·lència dedicada a les cuines a l'aire lliure:
Una empresa italiana que va néixer fa més de trenta anys en el processament de xapa metàl·lica i en la producció de components metàl·lics. D'aquest coneixement industrial sorgeix una col·lecció de cuines personalitzades, junt amb forns de pizza exteriors amb alt rendiment i un disseny net i elegant, dissenyats per portar la potència d'un forn professional directament a casa teva.





GAMMA OVENEAT

Una característica distintiva dels productes Oveneats és el seu disseny: Solucions innovadores de construcció, com ara les portes de vidre amb la solapa que s'obre, formes suaus i arrodonides, sense vores afilades, i cap cargol o unió visible, per a una estètica refinada que harmonitza amb els espais exteriors més contemporanis.

Avui dia, Oveats ofereix una gamma completa amb forns de llenya i gas, Que s'adaptin harmoniosament a les cuines exteriors gràcies al seu sistema modular: sistemes de cuina a l'aire lliure totalment fet a Itàlia, dissenyat per a aquells que experimenten l'aire lliure com un entorn real de la llar, entre funcionalitat, rendiment i estil.

CUINA EXTERIOR:

DISSENY ITALIÀ I LLIBERTAT DE COMPOSICIÓ

Com a fabricants de forns de pizza i barbacoes per a exteriors el nostre objectiu és ampliar l'abast oferint una Línia modular de cuines amb una línia contemporània i totalment Made in Itàlia, que supera els estàndards de qualitat del mercat actual.

Millora el teu espai exterior i assegura't un rendiment màxim junt amb una facilitat d'ús. Cada composició és ampliament personalitzable i tot dissenyat per a un muntatge intuïtiu amb materials d'alta qualitat i de resistència excepcional al llarg del temps i dissenyada per garantir un alt

MANETES, FRONTISSES, GRUIXOS I MATERIALS

La comoditat d'ús s'oculta en els detalls

Les nostres cuines exteriors estan equipades amb portes amb manetes de ranura, les frontisses integrades "Fastconnection" permeten un muntatge ràpid, combinat amb tancament suau per a assegurar una gran comoditat d'ús.

Cada porta està feta amb doble panell totalment pintat, a dins i a fora, per evitar el risc d'oxidació. Nosaltres fem servir taulells de treball de 12 mm de gruix, en gres porcellana o acer inoxidable AISI 304, mentre que l'estructura és d'acer inoxidable AISI 430 pintades, per garantir la solidesa i una alta resistència amb el temps.





ESCULL ELS SEUS ACABATS.....



ACABATS...ESTRUCTURES



MARRÓ GRIS

RAL 8019

GÍS CLAR
RAL 7035

CORTEN

ACABATS...TAULELL DE CUINA

CHIANCA OSTUNI

IRON BLACK

ACER INOXIDABLE



DEL TERRA A LA GRAVA: ESTABILITAT SENSE COMPROMÍS

Suports que eleven el teu espai exterior.

Com a estàndard, cada mòdul està equipat amb peus ajustables, ideals per a anivellar la cuina

sobre un paviment normal.

Alternativament, hi ha un sòcol opcional que connecta els diferents mòduls en una estructura contínua,

assegurant una major estabilitat i perfecció.

Alineació fins i tot en els sòls més irregulars





SUPERFÍCIES QUE RESISTEIXEN, ESTILS QUE PERDUREN

Materials dissenyats

per durar a l'aire lliure

Les taulells de treball estan disponibles en gres
porcellana (negra o blanca) i acer

AISI 304 acer inoxidable, materials escollits per garantir

solidesa i durabilitat. Resistent a l'envelliment i el desgast, ofereixen superfícies resistents, estables i fàcils de netejar, ideals per a un ús intensiu en un entorn exterior.



UNA LÍNIA, MIL CONFIGURACIONS

On l'estètica es troba amb el poder, neix la nostra línia modular.

La línia modular cobra vida

La nova cuina exterior d'Oveneats

Prové de tres mòduls, 60, 90 i 120 cm,



dissenyat per combinar-se lliurement i
crear configuracions úniques.
Configuració lineal, inclinada, L o U.
No hi ha una formació correcta, sinó la combinació perfecta per a tu:
No hi ha cap mòdul "correcte", només la
combinació perfecta per a tu:.
Tu decideixes on tenir-ne més
espai de taulell, on concentrar les
funcions, i com de impactant vols que sigui la teva composició.
Sempre neta, endreçada i coherent amb l'estil de la casa.

NO ES UN MODEL ESTANDARD, SINO UN PROJECTE PERSONAL

Ja sigui una cuina essencial per a ús diari o per a un projecte important dissenyat per donar la benvinguda als amics i els convidats, la veritable força de la línia Oveneal es la llibertat de disseny: pots començar per una configuració simple i ampliar-la amb el temps, adaptant funcions, dimensions i distribucions segons evolucioni la teva manera de viure l'aire lliure. D'aquesta manera, cada cuina esdevé únic perquè està construït al voltant a la persona que l'utilitza.

INFINITAT DE MODULS....

Taules de treball, aigüeres, fogons, frigorífics, vinoteques, barbacoes de gas i de llenya, forns, etc i amb diferents mesures (60cm., 70cm. 90cm. i 120cm.) com els combines es cosa teva











BARBACOA DE GAS

Mòdul amb barbacoa de gas integrada (opció 2 mesures)

2 prestatgeries interiors

Dimensions 60x120x92 cm / 60x120x112h cm

1 prestatgeria interior

- Acer negre esmaltat mat
- Subministrament de gas NG o GLP
- 3 cremadors tubulars de gas, en línia / 4 cremadors tubulars de gas, en línia
- Potència total aproximadament 11,4 kW / 15,2 kW
- Botons metàl·lics en posició lateral
- Encesa electrònica de bateries
- Reixetes de ferro colat
- Col·lector de greix extraïble
- Sistema de seguretat GasStop





FORN ARGO GAS

Cambra de cocció: 40X40cm

Dimensions: L60 x D59 x H31

Pes: 30 kg

Capacitat de calefacció: 4 kW

Temps de cocció de la pizza: 90 segons

Fàcil de portar

Forn de gas per a 1 pizza compacte i de fàcil de transportar

1 Forn de gas pizza

Forn de gas exterior amb una superfície de cocció de 40×40 cm que permet cuinar 1 pizza en només 90 segons i arribar a una temperatura de 500° en uns 30 minuts. És adequat per cuinar molt més que només pizza, com la carn i el peix. El forn consta d'una càmera interior d'acer inoxidable aïllada externament amb fibra ecològica. A la base hi ha una pedra refractària que garanteix una cocció perfecta de la pizza. La carcassa exterior d'acer, està protegida amb un recobriment en pols resistent a altes temperatures. Gràcies al seu pes i mida reduïda, Argo és el forn més compacte i fàcil d'utilitzar





FORN 1 PIZZA

Cambra de cocció: 60X40cm

Dimensions: L73 x D55 x H107

Pes: 55 kg

Temps d'escalfament: 10 min

Temperatura màxima: 500°

Temps de cocció de la pizza: 2 minuts

Manteniment de la temperatura a llarg termini

Descobreix Albor i Lux, alt rendiment en format compacte d'alt rendiment, dissenyat per a ús domèstic però amb resultats professionals. Disponible tant amb llenya com en gas, ofereixen el mateix rendiment i: arriben als 500° aproximadament amb 10 minuts i cuina una pizza amb 2 minuts, assegurant una cocció uniforme i cruixent gràcies a l'excel·lent aïllament en fibra ecològica i a la cambra interior d'acer inoxidable, retenen la calor amb un

consum reduït de fusta. El secret és la superfície de cocció, amb una combinació de silicat de calci i pedra refractària per oferir un rendiment professional en un format compacte

La diferència dels dos models rau en el disseny de la porta disponible en acer inoxidable o de vidre, perquè el puguis combinar amb el teu estil i espai exterior.



FORN FORTE 70
Mòdul de forn de coccio indirecta
Dimensions 60x70x92 cm

Forn exterior de llenya amb cocció indirecta capaç de cuinar diversos plats simultàniament gràcies als 3 nivells de cocció

Dimensions de la càmera: H38 / L47 / D46

Cambrà interior d'acer inoxidable AISI 430

Regulador de la entrada d'aire

Sistema de ventilació

Porta de doble vidre: interior i exterior de ceràmica

2 safates de forn i 2 graelles d'acer inoxidable subministrades



BARBACOA TOWER MINI

Dimensions del braser: 60 x 60 x H32 cm

Mida del forat: 20 x 20 cm

Pes: 43kg

La versió "mini" del model clàssic Torre, amb mida i pes reduïts. La superfície de cocció de 60 x 60 consisteix en una sola placa d'acer inoxidable AISI 430 i 6 mm de gruix. La barbacoa està formada per una doble cambra: la capa interior està formada per acer inoxidable, mentre que la carcassa exterior és feta de xapa metàl·lica recoberta en pols duradora a temperatures altes. La foguera està equipada amb un calaix pràctic per a cendra, també útil per ajustar el corrent d'aire. Cada barbacoa es subministra de sèrie amb tapa i una barbacoa amb nanses.







DEIXAT INSPIRAR.....











