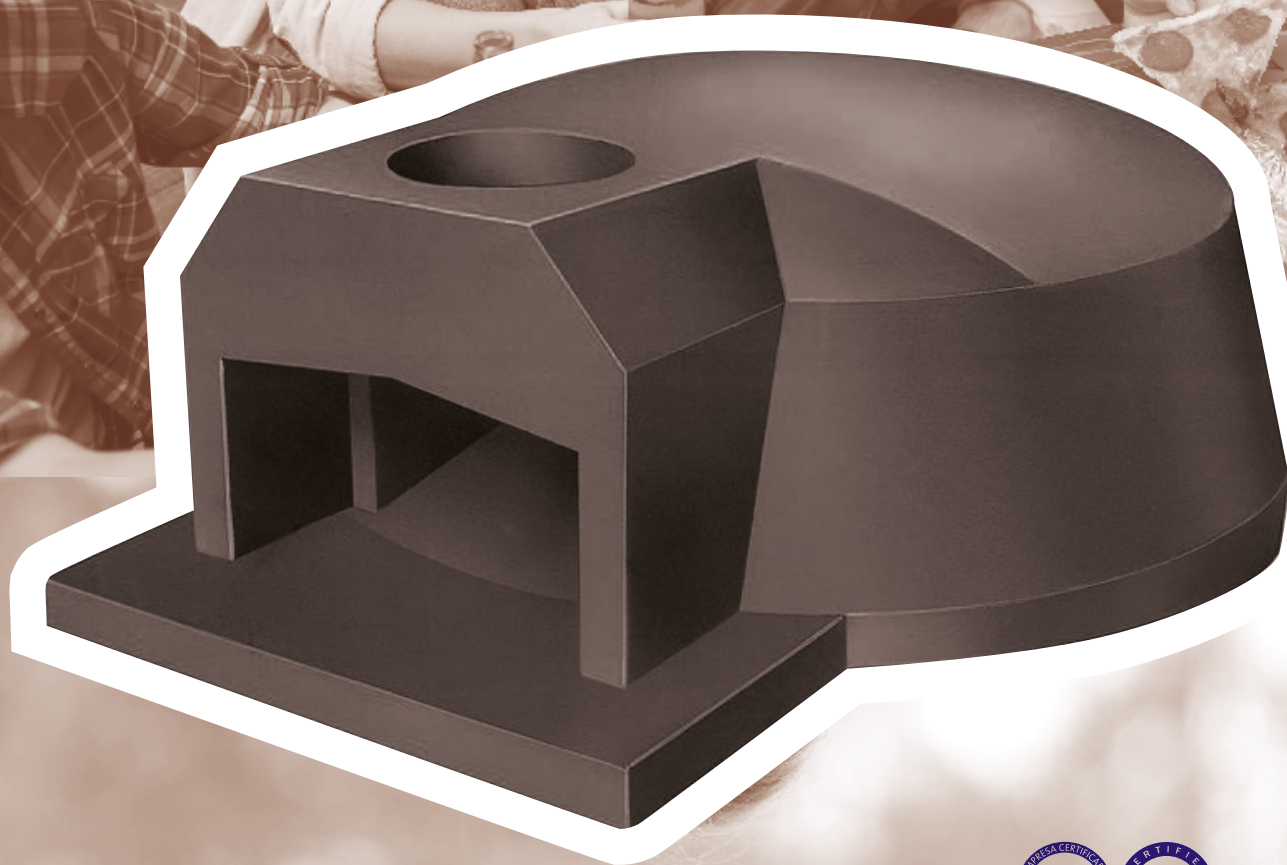


VZ F5  
cod. 43077

Forno uso professionale



**drubloc**®  
**ENERGIAS RENOVÁVEIS**

*Soluções de conforto para a sua habitação*



## ELEMENTI DI COMPOSIZIONE CON OPTIONAL

Oven for professional use

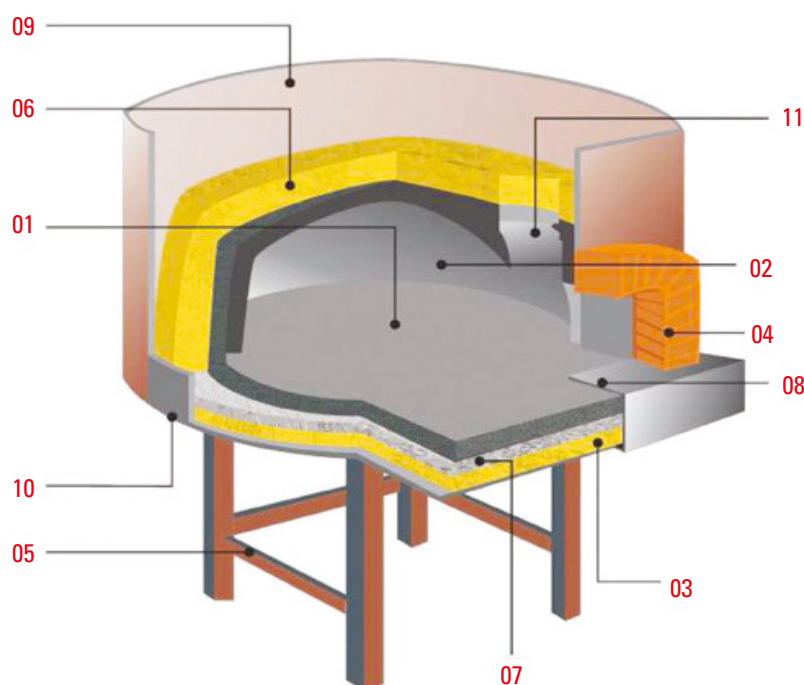
Bestandteile mit optional  
erhältlichen teilen

Éléments du four  
et accessoires

Elementos de composición  
con opcional

- 01 Base refrattaria del forno VZ F5**  
Refractory floor slab for VZ F5 oven  
Feuerfeste Grundplatte des Ofens VZ F5  
Sole réfractaire du four VZ F5  
Base de refractario del horno VZ F5
- 02 Voltini del forno VZ F5**  
Vault arches for VZ F5 oven  
Wölbungen des Ofens VZ F5  
Voûtaîns du four VZ F5  
Dovelas del horno VZ F5
- 03 Pannello di lana di roccia (n. 2 pezzi)**  
Rock wool panel (2 parts)  
Matte aus Steinwolle (2 Stück)  
Panneau de laine de roche (2 pcs)  
Panel de lana de roca (n.º 2 uds.)
- 04 Arco bocca per forno VZ F5**  
Entry arch for VZ F5 oven  
Bogen der Öffnung für Ofen VZ F5  
Cintre d'entrée pour four VZ F5  
Arco boca para horno VZ F5
- 05 Cavalletto in acciaio per forno VZ F5**  
Steel stand for VZ F5 oven  
Gestell aus Stahl für Ofen VZ F5  
Support en acier pour four VZ F5  
Soporte de acero para horno VZ F5
- 06 Lana di roccia sp. 10 cm densità 100 (mq 4)**  
10 cm thick rock wool, density 100 (4 m²)  
Steinwolle Dicke 10 cm Rohdichte 100 (4 m²)  
Laine de roche ép. 10 cm densité 100 (4 m²)  
Lana di roca gr. 10 cm densidad 100 (4 m²)

- 07 Premiscelato lecamix fast (n. 10 sacchi)**  
Lecamix Fast premixed screed (10 sacks)  
Spachtelkleber Lecamix Fast (10 Beutel)  
Béton prémélangé lecamix fast (10 sacs)  
Masilla adhesiva Lecamix Fast (n.º 10 sacos)
- 08 Frontalino inox di finitura per forno VZ F5**  
Stainless steel finished front panel for VZ F5 oven  
Frontblende aus Edelstahl für Ofen VZ F5  
Façade inox pour four VZ F5  
Frontal inoxidable de acabado para horno VZ F5
- 09 Lamiera verniciata per forno VZ F5**  
Painted sheet metal for VZ F5 oven  
Beschichtetes Blech für Ofen VZ F5  
Tôle peinte pour four VZ F5  
Chapa pintada para horno VZ F5
- 10 Fondo in acciaio per forno VZ F5**  
Steel bottom for VZ F5 oven  
Boden aus Stahl für Ofen VZ F5  
Fond en acier pour four VZ F5  
Fondo de acero para horno VZ F5
- 11 Raccordo canna fumaria di sezione circolare**  
Round chimney connector  
Rauchrohranschluss rund  
Raccord conduit de fumée de section circulaire  
Empalme humero con sección circular



 **drubloc**



Telf. 258 821 754 | Telm. 937 903 047 / 934 021 343  
Rua dos Carregais, 18 - Meadela 4900-665 Viana do Castelo  
geral@drubloc.pt / www.drubloc.pt

cod. **43077** code Art-Nr.cod. cod. cód.  
Oven for professional use  
Ofen für den gewerblichen Gebrauch  
Four à usage professionnel  
Horno uso profesional

Il forno professionale a legna circolare VZ F5, con diametro interno di cm. 120, è adatto per le piccole e medie pizzerie e può contenere 7 pizze. Alla temperatura ottimale di 350 °C i tempi di cottura variano da 90 a 120 secondi e con l'ausilio di 2 pizzaioli può svolgere un volume orario di 100 pizze. Il forno VZ F5 è realizzato in pregiata refrattaria ad alto tenore di allumina, che abbina alla refrattarietà una forte tenuta meccanica.

L'altezza della volta dal fondo e la sua forma parabolica permettono un omogeneo riscaldamento della base che, con il suo spessore, accumola calore sufficiente per superare senza cedimenti apici di cottura. Il forno VZ F5 riduce della metà il consumo di legna rispetto ad altri forni di uguale misura.

The VZ F5 professional circular wood-fired oven, inside diameter 120 cm, is suitable for small and medium pizzerias, and can hold up to seven pizzas. At the optimum temperature of 350 °C, cooking times range from 90 to 120 seconds, meaning with two pizza chefs hourly volumes can reach 100 pizzas. The VZ F5 oven is made from high-alumina refractory castable that ensures both good refractory properties and mechanical tightness. The height of the dome from the oven floor and its parabolic shape ensure uniform heat across the thick floor, which in turn accumulates sufficient heat to manage peaks in cooking demand without declines in performance. The VZ F5 oven reduces wood consumption by half compared to other same-sized ovens.

Runder Holzofen für den gewerblichen Gebrauch VZ F5, mit Innendurchmesser 120 cm, geeignet für kleine und mittelgroße Pizzerien, mit Platz für 7 Pizzen. Bei der idealen Temperatur von 350 °C betragen die Backzeiten zwischen 90 und 120 Sekunden und mit 2 Pizzabäckern können pro Stunde 100 Pizzen gebacken werden. Der Ofen VZ F5 ist aus feuerfester Stampfmasse mit hohem Aluminiumoxidgehalt hergestellt, die Feuerfestigkeit mit hoher mechanischer Beständigkeit verbindet. Durch den Abstand der Wölbung vom Boden und ihre Parabolform wird der Boden gleichmäßig beheizt und speichert aufgrund seiner Höhe genügend Wärme, um auch in Spitzenzeiten optimale Resultate zu erzielen. Der Ofen VZ F5 verbraucht nur halb so viel Holz wie andere Öfen in seiner Größe.

Le four à bois professionnel circulaire VZ F5, d'un diamètre de 120 cm, est adapté aux pizzerias de taille petite et moyenne et peut contenir 7 pizzas. À la température optimale de 350°C les temps de cuisson varient de 90 à 120 secondes et avec deux pizzaiolos il permet d'assurer un débit horaire de 100 pizzas. Le four VZ F5 est réalisé en matériau réfractaire à haute teneur en alumine, qui associe réfractarité et grande résistance mécanique. La hauteur de la voûte et sa forme parabolique permettent un chauffage homogène de la sole qui, grâce à son épaisseur, accumule assez de chaleur pour supporter de hautes températures sans se détériorer. Le four VZ F5 permet de réduire de moitié la consommation de bois par rapport à d'autres fours de même taille.

El horno profesional de leña circular VZ F5, con diámetro interior de 120 cm es apto para pizzerías pequeñas y medias y puede contener 7 pizzas. Con una temperatura óptima de 350 °C, los tiempos de cocción pueden variar de 90 a 120 segundos y con 2 personas haciendo pizzas puede alcanzar un volumen horario de 100 pizzas. El horno VZ F5 se ha realizado con revestimiento refractario con un contenido elevado de alúmina, que combina las propiedades refractarias con una hermeticidad mecánica fuerte. La altura de la bóveda del fondo y su forma parabólica permiten un calentamiento homogéneo de la base que, con su grosor, acumula el calor suficiente para superar ápices de cocción sin roturas. El horno VZ F5 reduce el consumo de leña en un 50% respecto de otros hornos con las mismas medidas.

#### ELEMENTI DI COMPOSIZIONE

4 piastre di base; 4 voltini; 1 porta in acciaio; 1 termometro; 1 frontalino; graffe di fissaggio

#### ASSEMBLY COMPONENTS

4 floor slabs; 4 vault arches; 1 steel door; 1 thermometer; 1 front panel; fastening brackets

#### BESTANDTEILE

4 Grundplatten; 4 Wölbungen; 1 Tür aus Stahl; 1 Thermometer; 1 Frontblende; Befestigungsklammern

#### ÉLÉMENTS DU FOUR

4 Dalles de sole ; 4 Voûtain, 1 Porte acier ; 1 Thermomètre ; 1 Façade ; Agrafes de fixation

#### ELEMENTOS DE COMPOSICIÓN

4 placas de base; 4 dovelas; 1 puerta de acero; 1 termómetro; 1 frontal; grapas de fijación

Linea VZ s.r.l. non si assume responsabilità per eventuali errori o inesattezze nel contenuto di questo catalogo e si riserva la facoltà di apportare modifiche o migliorie sui propri prodotti senza alcun preavviso. Per le modalità di montaggio e di utilizzo vedi istruzioni allegate ad ogni prodotto.

Linea VZ s.r.l. cannot be held liable for any errors or imprecisions that may appear in this catalogue, and reserves the right to make any changes or improvements to its products without prior notice. For details on assembly and operation, see the instructions supplied with each product.

Linea VZ s.r.l. übernimmt keine Haftung für Fehler oder Ungenauigkeiten in diesem Katalog und behält sich vor, ohne jede Vorankündigung Änderungen bzw. Verbesserungen an den Produkten vorzunehmen. Jedem Produkt liegt eine Montage- und Bedienungsanleitung bei.

Linea VZ s.r.l. décline tout responsabilité en cas d'erreurs ou d'inexactitudes dans ce catalogue et se réserve le droit d'apporter toute modification ou amélioration à ses produits sans préavis. Pour les modalités de montage et d'utilisation se reporter aux instructions jointes au produit.

Linea VZ s.r.l. no asume ninguna responsabilidad por posibles errores o imprecisiones en el contenido de este catálogo y se reserva el derecho de realizar modificaciones o mejoras a sus productos sin previo aviso. Para los métodos de instalación y uso véanse las instrucciones suministradas con cada producto.



DATI TECNICI - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS

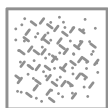
<p>Dimensioni forno Oven dimensions Ofengröße Dimensions du four Dimensiones del horno</p> <p><b>L 135 • P 167 • H 56 cm</b></p>	<p>Ingombro totale compresa coibentazione Overall dimensions, including insulation Außenmaße gesamt einschließlich Wärmedämmung Encombrement total isolation comprise Dimensiones totales con aislamiento incluido</p> <p><b>L 158 • P 181 cm</b></p>	<p>Peso Weight Gewicht Poids Peso</p> <p><b>430 kg</b></p>	<p>Piano cottura Cooking surface Backfläche Surface de cuisson Solera</p> <p><b>Ø 120 cm</b></p>
<p>Uscita fumi di sezione circolare Round chimney vent Rauchgasanschluss rund Sortie de fumée de section circulaire Salida humos con sección circular</p> <p><b>Ø 25 cm</b></p>	<p>H interna Inside H InnenH H intérieure H interna</p> <p><b>43 cm</b></p>	<p>Dimensioni bocca Entry dimensions Größe der Öffnung Dimensions bouche Dimensiones boca</p> <p><b>L 52 • H 29 cm</b></p>	<p>Capacità di cottura Cooking capacity Backkapazität Capacité Capacidad de cocción</p> <p><b>fino a 7 pizze da Ø 30 cm</b></p>



Uscita canna fumaria di sezione circolare.  
Round chimney vent.  
Rauchrohranschluss rund.  
Sortie conduit de fumée de section circulaire.  
Salida humero con sección circular.



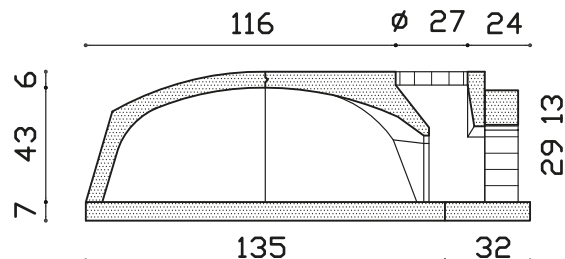
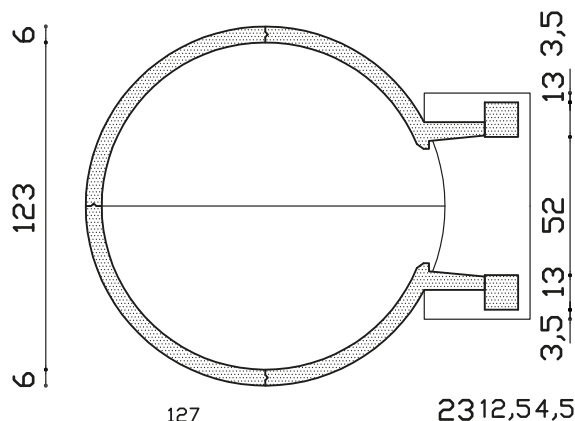
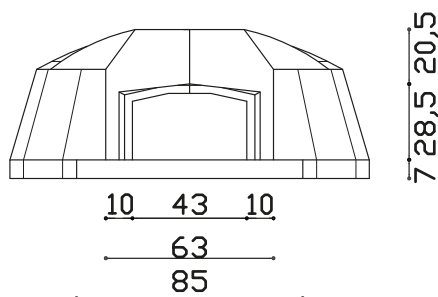
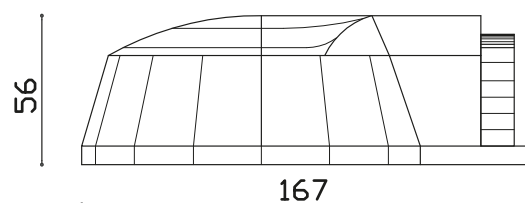
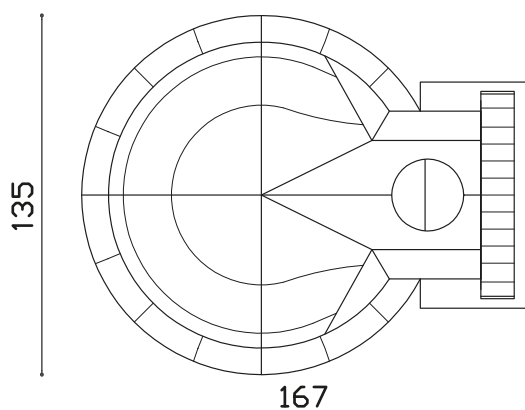
Forno prefabbricato.  
Precast oven.  
Vorgefertigter Ofen.  
Four préfabriqué.  
Horno prefabricado.



Realizzato in cemento fuso.  
Made from fused cement.  
Hergestellt aus Gusszement.  
Réalisé en ciment fondu.  
Realizado en cemento fundido.



Da rivestire e coibentare.  
Requires lining and insulation.  
Beschichtung und Wärmedämmung notwendig.  
À habiller et isoler.  
Para revestir y aislar.



drubloc



Telf. 258 821 754 | Telm. 937 903 047 / 934 021 343  
Rua dos Carregais, 18 - Meadela 4900-665 Viana do Castelo  
geral@drubloc.pt / www.drubloc.pt



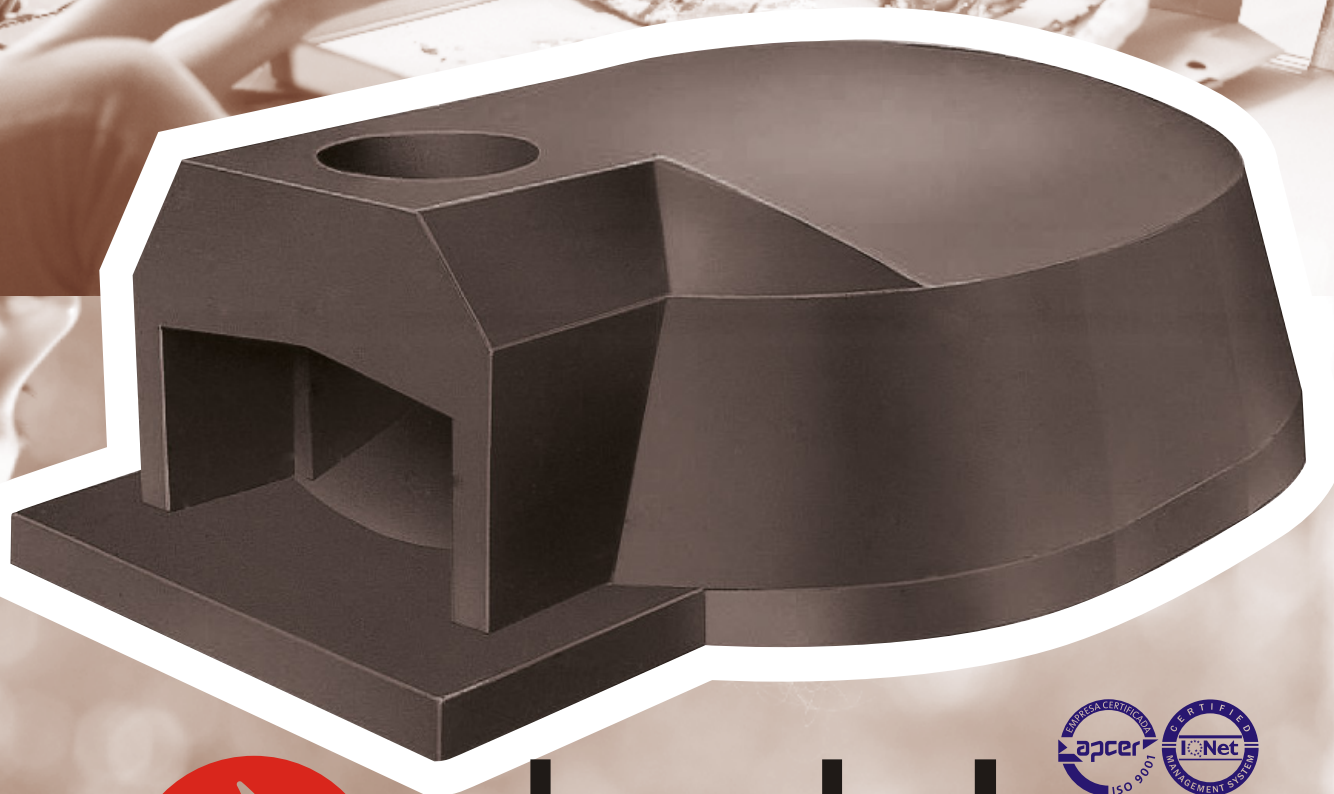
MADE IN ITALY



VZ F6

cod. 43084

Forno uso professionale



**drubloc**®  
**ENERGIAS RENOVÁVEIS**



*Soluções de conforto para a sua habitação*

**lineaVz**

## ELEMENTI DI COMPOSIZIONE CON OPTIONAL

Oven for professional use

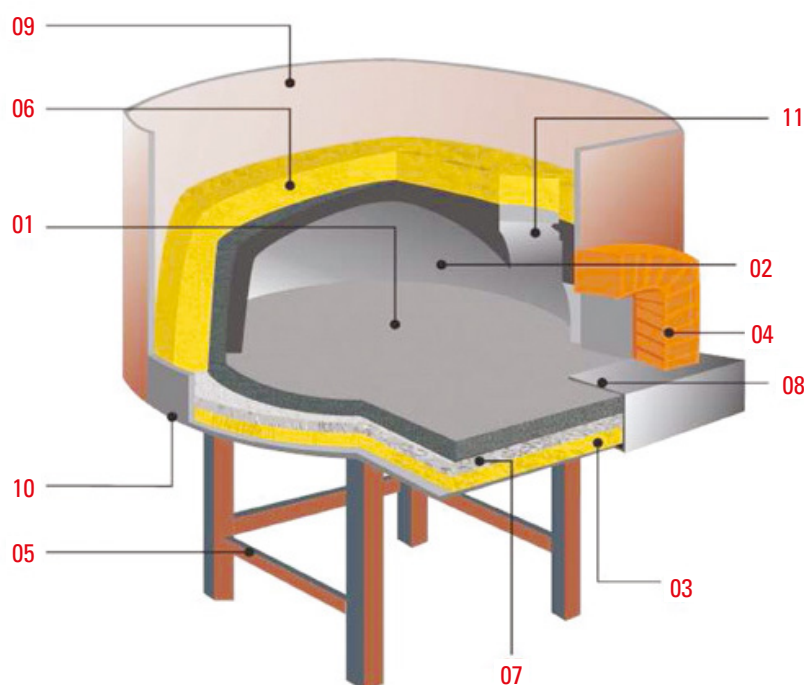
Bestandteile mit optional  
erhältlichen teilen

Éléments du four  
et accessoires

Elementos de composición  
con opcional

- 01 Base refrattaria del forno VZ F6**  
Refractory floor slab for VZ F6 oven  
Feuerfeste Grundplatte des Ofens VZ F6  
Sole réfractaire du four VZ F6  
Base de refractario del horno VZ F6
- 02 Voltini del forno VZ F6**  
Vault arches for VZ F6 oven  
Wölbungen des Ofens VZ F6  
Voûtaîns du four VZ F6  
Dovelas del horno VZ F6
- 03 Pannello di lana di roccia (n. 2 pezzi)**  
Rock wool panel (2 parts)  
Matte aus Steinwolle (2 Stück)  
Panneau de laine de roche (2 pcs)  
Panel de lana de roca (n.º 2 uds.)
- 04 Arco bocca per forno VZ F6**  
Entry arch for VZ F6 oven  
Bogen der Öffnung für Ofen VZ F6  
Cintre d'entrée pour four VZ F6  
Arco boca para horno VZ F6
- 05 Cavalletto in acciaio per forno VZ F6**  
Steel stand for VZ F6 oven  
Gestell aus Stahl für Ofen VZ F6  
Support en acier pour four VZ F6  
Soporte de acero para horno VZ F6
- 06 Lana di roccia sp. 10 cm densità 100 (mq 4)**  
10 cm thick rock wool, density 100 (4 m²)  
Steinwolle Dicke 10 cm Rohdichte 100 (4 m²)  
Laine de roche ép. 10 cm densité 100 (4 m²)  
Lana di roca gr. 10 cm densidad 100 (4 m²)

- 07 Premiscelato lecamix fast (n. 10 sacchi)**  
Lecamix Fast premixed screed (10 sacks)  
Spachtelkleber Lecamix Fast (10 Beutel)  
Béton prémélangé lecamix fast (10 sacs)  
Masilla adhesiva Lecamix Fast (n.º 10 sacos)
- 08 Frontalino inox di finitura per forno VZ F6**  
Stainless steel finished front panel for VZ F6 oven  
Frontblende aus Edelstahl für Ofen VZ F6  
Façade inox pour four VZ F6  
Frontal inoxidable de acabado para horno VZ F6
- 09 Lamiera verniciata per forno VZ F6**  
Painted sheet metal for VZ F6 oven  
Beschichtetes Blech für Ofen VZ F6  
Tôle peinte pour four VZ F6  
Chapa pintada para horno VZ F6
- 10 Fondo in acciaio per forno VZ F6**  
Steel bottom for VZ F6 oven  
Boden aus Stahl für Ofen VZ F6  
Fond en acier pour four VZ F6  
Fondo de acero para horno VZ F6
- 11 Raccordo canna fumaria di sezione circolare**  
Round chimney connector  
Rauchrohranschluss rund  
Raccord conduit de fumée de section circulaire  
Empalme humero con sección circular



Telf. 258 821 754 | Telm. 937 903 047 / 934 021 343  
Rua dos Carregais, 18 - Meadela 4900-665 Viana do Castelo  
geral@drubloc.pt / www.drubloc.pt



# VZ F6

forno uso professionale

**cod. 43084** code Art-Nr.cod. cod. cód.  
 Oven for professional use  
 Ofen für den gewerblichen Gebrauch  
 Four à usage professionnel  
 Horno uso profesional

Il forno professionale a legna ovale VZ F6, con dimensioni interne di cm. 120 x 155, con la sua forma ovale, è adatto per le medie e grandi pizzerie e può contenere 10-13 pizze. Alla temperatura ottimale di 350 °C i tempi di cottura variano da 90 a 120 secondi e con l'ausilio di 3 pizzaioli può svolgere un volume orario di 130 pizze. Il forno VZ F6 è realizzato in pregiata refrattaria ad alto tenore di allumina, che abbina alla refrattarietà una forte tenuta meccanica. L'altezza della volta dal fondo e la sua forma parabolica permettono un omogeneo riscaldamento della base che, con il suo spessore, accumola calore sufficiente per superare senza cedimenti apici di cottura. Il forno VZ F6 riduce della metà il consumo di legna rispetto ad altri forni di uguale misura.

The VZ F6 oval-shaped professional wood-fired oven, inside dimensions 120 x 155 cm, is suitable for medium and large pizzerias, and can hold up to 10-13 pizzas. At the optimum temperature of 350 °C, cooking times range from 90 to 120 seconds, meaning with three pizza chefs hourly volumes can reach 130 pizzas. The VZ F6 oven is made from high-alumina refractory castable that ensures both good refractory properties and mechanical tightness. The height of the dome from the oven floor and its parabolic shape ensure uniform heat across the thick floor, which in turn accumulates sufficient heat to manage peaks in cooking demand without declines in performance. The VZ F6 oven reduces wood consumption by half compared to other same-sized ovens.

Ovaler Holzofen für den gewerblichen Gebrauch VZ F6, mit Innenabmessungen 120 x 155 cm, durch seine ovale Form eignet er sich für mittelgroße und große Pizzerien, mit Platz für 10-13 Pizzen. Bei der idealen Temperatur von 350 °C betragen die Backzeiten zwischen 90 und 120 Sekunden und mit 3 Pizzabäckern können pro Stunde 130 Pizzen gebacken werden. Der Ofen VZ F6 ist aus feuerfester Stampfmasse mit hohem Aluminiumoxidgehalt hergestellt, die Feuerfestigkeit mit hoher mechanischer Beständigkeit verbindet. Durch den Abstand der Wölbung vom Boden und ihre Parabolform wird der Boden gleichmäßig beheizt und speichert aufgrund seiner Höhe genügend Wärme, um auch in Spitzenzeiten optimale Resultate zu erzielen. Der Ofen VZ F6 verbraucht nur halb so viel Holz wie andere Öfen in seiner Größe.

Le four à bois professionnel VZ F6, avec ses dimensions intérieures 120 x 155 cm et sa forme ovale, est adapté pour les pizzerias de taille moyenne et grande et peut contenir 10-13 pizzas. À la température optimale de 350°C les temps de cuisson varient de 90 à 120 secondes et avec trois pizzaiolos il permet d'assurer un débit horaire de 130 pizzas. Le four VZ F6 est réalisé en matériau réfractaire à haute teneur en alumine, qui associe réfractarité et grande résistance mécanique. La hauteur de la voûte et sa forme parabolique permettent un chauffage homogène de la sole qui, grâce à son épaisseur, accumule assez de chaleur pour supporter de hautes températures sans se détériorer. Le four VZ F6 permet de réduire de moitié la consommation de bois par rapport à d'autres fours de même taille.

El horno profesional de leña oval VZ F6, con dimensiones internas de 120 x 155 cm, con su forma oval, es apto para pizzerías medianas y grandes y puede contener 10-13 pizzas. Con una temperatura óptima de 350 °C, los tiempos de cocción pueden variar de 90 a 120 segundos y con 3 personas haciendo pizzas puede alcanzar un volumen horario de 130 pizzas. El horno VZ F6 se ha realizado con revestimiento refractario con un contenido elevado de alúmina, que combina las propiedades refractarias con una hermeticidad mecánica fuerte. La altura de la bóveda del fondo y su forma parabólica permiten un calentamiento homogéneo de la base que, con su grosor, acumula el calor suficiente para superar ápices de cocción sin roturas. El horno VZ F6 reduce el consumo de leña en un 50% respecto de otros hornos con las mismas medidas.

## ELEMENTI DI COMPOSIZIONE

4 piastre di base; 6 voltini; 1 porta in acciaio; 1 termometro; 1 frontalino; graffe di fissaggio

## ASSEMBLY COMPONENTS

4 floor slabs; 6 vault arches; 1 steel door; 1 thermometer; 1 front panel; fastening brackets

## BESTANDTEILE

4 Grundplatten; 6 Wölbungen; 1 Tür aus Stahl; 1 Thermometer; 1 Frontblende; Befestigungsklammern

## ÉLÉMENTS

4 Dalles de sole ; 6 Voûtain, 1 Porte acier ; 1 Thermomètre ; 1 Façade ; Agrafes de fixation t

## ELEMENTOS DE COMPOSICIÓN

4 placas de base; 6 dovelas; 1 puerta de acero; 1 termómetro; 1 frontal; grapas de fijación

Linea VZ s.r.l. non si assume responsabilità per eventuali errori o inesattezze nel contenuto di questo catalogo e si riserva la facoltà di apporre modifiche o migliorie sui propri prodotti senza alcun preavviso. Per le modalità di montaggio e di utilizzo vedi istruzioni allegate ad ogni prodotto.

Linea VZ s.r.l. cannot be held liable for any errors or imprecisions that may appear in this catalogue, and reserves the right to make any changes or improvements to its products without prior notice. For details on assembly and operation, see the instructions supplied with each product.

Linea VZ s.r.l. übernimmt keine Haftung für Fehler oder Ungenauigkeiten in diesem Katalog und behält sich vor, ohne jede Vorankündigung Änderungen bzw. Verbesserungen an den Produkten vorzunehmen. Jedem Produkt liegt eine Montage- und Bedienungsanleitung bei.

Linea VZ s.r.l. décline tout responsabilité en cas d'erreurs ou d'inexactitudes dans ce catalogue et se réserve le droit d'apporter toute modification ou amélioration à ses produits sans préavis. Pour les modalités de montage et d'utilisation se reporter aux instructions jointes au produit.

Linea VZ s.r.l. no asume ninguna responsabilidad por posibles errores o imprecisiones en el contenido de este catálogo y se reserva el derecho de realizar modificaciones o mejoras a sus productos sin previo aviso. Para los métodos de instalación y uso véanse las instrucciones suministradas con cada producto.

VZ F7

cod. 43091

Forno uso professionale



**drubloc**®  
**ENERGIAS RENOVÁVEIS**



*Soluções de conforto para a sua habitação*





## ELEMENTI DI COMPOSIZIONE CON OPTIONAL

Oven for professional use

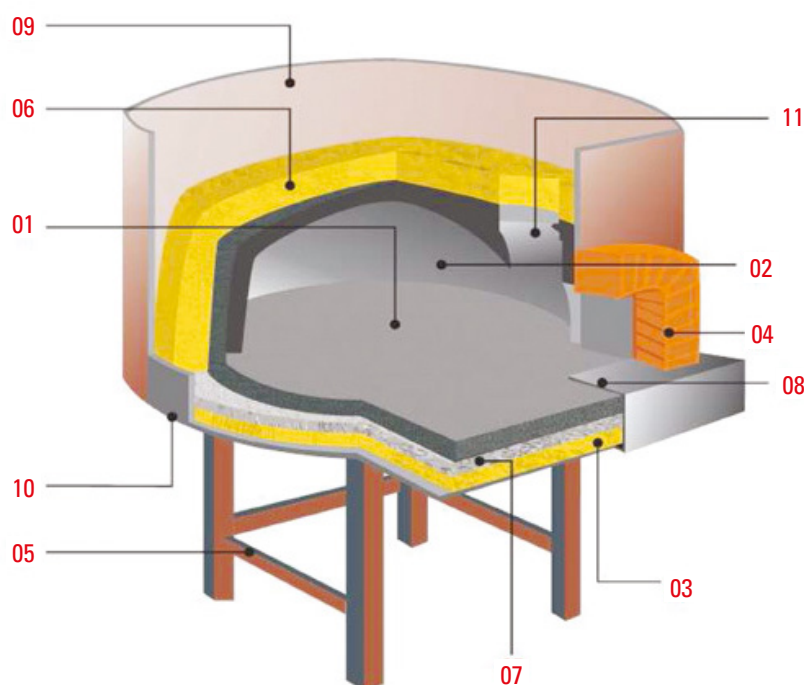
Bestandteile mit optional  
erhältlichen teilen

Éléments du four  
et accessoires

Elementos de composición  
con opcional

- 01 Base refrattaria del forno VZ F7**  
Refractory floor slab for VZ F7 oven  
Feuerfeste Grundplatte des Ofens VZ F7  
Sole réfractaire du four VZ F7  
Base de refractario del horno VZ F7
- 02 Voltini del forno VZ F7**  
Vault arches for VZ F7 oven  
Wölbungen des Ofens VZ F7  
Voûtaîns du four VZ F7  
Dovelas del horno VZ F7
- 03 Pannello di lana di roccia (n. 2 pezzi)**  
Rock wool panel (2 parts)  
Matte aus Steinwolle (2 Stück)  
Panneau de laine de roche (2 pcs)  
Panel de lana de roca (n.º 2 uds.)
- 04 Arco bocca per forno VZ F7**  
Entry arch for VZ F7 oven  
Bogen der Öffnung für Ofen VZ F7  
Cintre d'entrée pour four VZ F7  
Arco boca para horno VZ F7
- 05 Cavalletto in acciaio per forno VZ F7**  
Steel stand for VZ F7 oven  
Gestell aus Stahl für Ofen VZ F7  
Support en acier pour four VZ F7  
Soporte de acero para horno VZ F7
- 06 Lana di roccia sp. 10 cm densità 100 (mq 4)**  
10 cm thick rock wool, density 100 (4 m²)  
Steinwolle Dicke 10 cm Rohdichte 100 (4 m²)  
Laine de roche ép. 10 cm densité 100 (4 m²)  
Lana di roca gr. 10 cm densidad 100 (4 m²)

- 07 Premiscelato lecamix fast (n. 10 sacchi)**  
Lecamix Fast premixed screed (10 sacks)  
Spachtelkleber Lecamix Fast (10 Beutel)  
Béton prémélangé lecamix fast (10 sacs)  
Masilla adhesiva Lecamix Fast (n.º 10 sacos)
- 08 Frontalino inox di finitura per forno VZ F7**  
Stainless steel finished front panel for VZ F7 oven  
Frontblende aus Edelstahl für Ofen VZ F7  
Façade inox pour four VZ F7  
Frontal inoxidable de acabado para horno VZ F7
- 09 Lamiera verniciata per forno VZ F7**  
Painted sheet metal for VZ F7 oven  
Beschichtetes Blech für Ofen VZ F7  
Tôle peinte pour four VZ F7  
Chapa pintada para horno VZ F7
- 10 Fondo in acciaio per forno VZ F7**  
Steel bottom for VZ F7 oven  
Boden aus Stahl für Ofen VZ F7  
Fond en acier pour four VZ F7  
Fondo de acero para horno VZ F7
- 11 Raccordo canna fumaria di sezione circolare**  
Round chimney connector  
Rauchrohranschluss rund  
Raccord conduit de fumée de section circulaire  
Empalme humero con sección circular



 drubloc



 lineaVZ

Telf. 258 821 754 | Telm. 937 903 047 / 934 021 343  
Rua dos Carregais, 18 - Meadela 4900-665 Viana do Castelo  
geral@drubloc.pt / www.drubloc.pt

**cod. 43091** code Art-Nr.cod. cod. cód.  
Oven for professional use  
Ofen für den gewerblichen Gebrauch  
Four à usage professionnel  
Horno uso profesional

Il forno professionale a legna circolare VZ F7, con diametro interno di cm. 130, è adatto per le medie e grandi pizzerie. Ha la capacità di contenere 10-11 pizze. Alla temperatura ottimale di 350 °C i tempi di cottura variano da 90 a 120 secondi e con l'ausilio di 3 pizzaioli può svolgere un volume orario di 120 pizze. Il forno VZ F7 è realizzato in pregiata refrattaria ad alto tenore di allumina, che abbina alla refrattarietà una forte tenuta meccanica. L'altezza della volta dal fondo e la sua forma parabolica permettono un omogeneo riscaldamento della base che, con il suo spessore, accumola calore sufficiente per superare senza cedimenti apici di cottura.

Il forno VZ F7 riduce della metà il consumo di legna rispetto ad altri forni di uguale misura.

The VZ F7 professional circular wood-fired oven, inside diameter 130 cm, is suitable for medium and large pizzerias. It can hold up to 10-11 pizzas. At the optimum temperature of 350 °C, cooking times range from 90 to 120 seconds, meaning with three pizza chefs hourly volumes can reach 120 pizzas. The VZ F7 oven is made from high-alumina refractory castable that ensures both good refractory properties and mechanical tightness. The height of the dome from the oven floor and its parabolic shape ensure uniform heat across the thick floor, which in turn accumulates sufficient heat to manage peaks in cooking demand without declines in performance. The VZ F7 oven reduces wood consumption by half compared to other same-sized ovens.

Runder Holzofen für den gewerblichen Gebrauch VZ F7, mit Innendurchmesser 130 cm, geeignet für mittelgroße und große Pizzerien. Mit Platz für 10-11 Pizzen. Bei der idealen Temperatur von 350 °C betragen die Backzeiten zwischen 90 und 120 Sekunden und mit 3 Pizzabäckern können pro Stunde 120 Pizzen gebacken werden. Der Ofen VZ F7 ist aus feuerfester Stampfmasse mit hohem Aluminiumoxidgehalt hergestellt, die Feuerfestigkeit mit hoher mechanischer Beständigkeit verbindet. Durch den Abstand der Wölbung vom Boden und ihre Parabolform wird der Boden gleichmäßig beheizt und speichert aufgrund seiner Höhe genügend Wärme, um auch in Spitzenzeiten optimale Resultate zu erzielen. Der Ofen VZ F7 verbraucht nur halb so viel Holz wie andere Öfen in seiner Größe.

Le four à bois professionnel de forme ronde VZ F7, d'un diamètre intérieur de 130 cm est adapté à des pizzerias de moyenne et grande taille. Il a une capacité de 10-11 pizzas. À la température optimale de 350°C les temps de cuisson varient de 90 à 120 secondes et avec trois pizzaiolos il permet d'assurer un débit horaire de 120 pizzas. Le four VZ F7 est réalisé en matériau réfractaire à haute teneur en alumine, qui associe réfractarité et grande résistance mécanique. La hauteur de la voûte et sa forme parabolique permettent un chauffage homogène de la sole qui, grâce à son épaisseur, accumule assez de chaleur pour supporter de hautes températures sans se détériorer. Le four VZ F7 permet de réduire de moitié la consommation de bois par rapport à d'autres fours de même taille.

El horno profesional de leña circular VZ F7, con diámetro interior de 130 cm es apto para pizzerías medianas y grandes. Capacidad para 10-11 pizzas. Con una temperatura óptima de 350 °C, los tiempos de cocción pueden variar de 90 a 120 segundos y con 3 personas haciendo pizzas puede alcanzar un volumen horario de 120 pizzas. El horno VZ F7 se ha realizado con revestimiento refractario con un contenido elevado de alúmina, que combina las propiedades refractarias con una hermeticidad mecánica fuerte. La altura de la bóveda del fondo y su forma parabólica permiten un calentamiento homogéneo de la base que, con su grosor, acumula el calor suficiente para superar ápices de cocción sin roturas. El horno VZ F7 reduce el consumo de leña en un 50% respecto de otros hornos con las mismas medidas.

#### ELEMENTI DI COMPOSIZIONE

4 piastre di base; 4 voltini; 1 porta in acciaio; 1 termometro; 1 frontalino; graffe di fissaggio

#### ASSEMBLY COMPONENTS

4 floor slabs; 4 vault arches; 1 steel door; 1 thermometer; 1 front panel; fastening brackets

#### BESTANDTEILE

4 Grundplatten; 4 Wölbungen; 1 Tür aus Stahl; 1 Thermometer; 1 Frontblende; Befestigungsklammern

#### ÉLÉMENTS

4 Dalles de sole ; 4 Voûtaines, 1 Porte acier ; 1 Thermomètre ; 1 Façade ; Agrafes de fixation

#### ELEMENTOS DE COMPOSICIÓN

4 placas de base; 4 dovelas; 1 puerta de acero; 1 termómetro; 1 frontal; grapas de fijación

Linea VZ s.r.l. non si assume responsabilità per eventuali errori o inesattezze nel contenuto di questo catalogo e si riserva la facoltà di apporre modifiche o migliorie sui propri prodotti senza alcun preavviso. Per le modalità di montaggio e di utilizzo vedi istruzioni allegate ad ogni prodotto.

Linea VZ s.r.l. cannot be held liable for any errors or imprecisions that may appear in this catalogue, and reserves the right to make any changes or improvements to its products without prior notice. For details on assembly and operation, see the instructions supplied with each product.

Linea VZ s.r.l. übernimmt keine Haftung für Fehler oder Ungenauigkeiten in diesem Katalog und behält sich vor, ohne jede Vorankündigung Änderungen bzw. Verbesserungen an den Produkten vorzunehmen. Jedem Produkt liegt eine Montage- und Bedienungsanleitung bei.

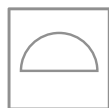
Linea VZ s.r.l. décline toute responsabilité en cas d'erreurs ou d'inexactitudes dans ce catalogue et se réserve le droit d'apporter toute modification ou amélioration à ses produits sans préavis. Pour les modalités de montage et d'utilisation se reporter aux instructions jointes au produit.

Linea VZ s.r.l. no asume ninguna responsabilidad por posibles errores o imprecisiones en el contenido de este catálogo y se reserva el derecho de realizar modificaciones o mejoras a sus productos sin previo aviso. Para los métodos de instalación y uso véanse las instrucciones suministradas con cada producto.

<p>Dimensioni forno Oven dimensions Ofengröße Dimensions du four Dimensiones del horno</p> <p><b>L 148 • P 178 • H 60 cm</b></p>	<p>Ingombro totale compresa coibentazione Overall dimensions, including insulation Außenmaße gesamt einschließlich Wärmedämmung Encombrement total isolation comprise Dimensiones totales con aislamiento incluido</p> <p><b>L 172 • P 190 cm</b></p>	<p>Peso Weight Gewicht Poids Peso</p> <p><b>890 kg</b></p>	<p>Piano cottura Cooking surface Backfläche Surface de cuisson Solera</p> <p><b>Ø 130 cm</b></p>
<p>Uscita fumi di sezione circolare Round chimney vent Rauchgasanschluss rund Sortie de fumée de section circulaire Salida humos con sección circular</p> <p><b>Ø 25 cm</b></p>	<p>H interna Inside H InnenH H intérieure H interna</p> <p><b>44 cm</b></p>	<p>Dimensioni bocca Entry dimensions Größe der Öffnung Dimensions bouche Dimensiones boca</p> <p><b>L 52 • H 29 cm</b></p>	<p>Capacità di cottura Cooking capacity Backkapazität Capacité Capacidad de cocción</p> <p><b>fino a 11 pizze da Ø 30 cm</b></p>



Uscita canna fumaria  
di sezione circolare.  
Round chimney vent.  
Rauchrohranschluss rund.  
Sortie conduit de fumée  
de section circulaire.  
Salida humero con sección  
circular.



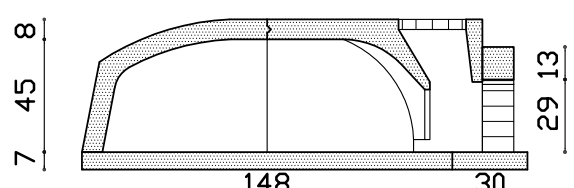
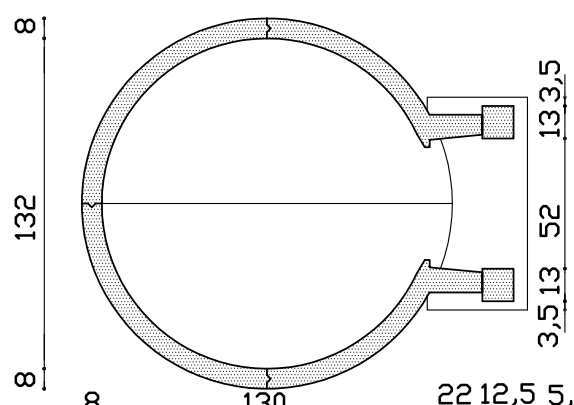
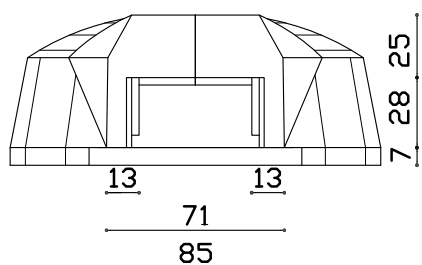
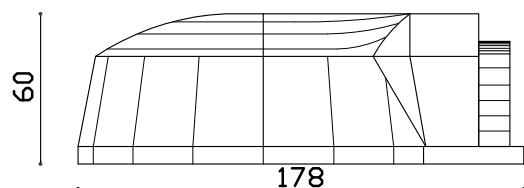
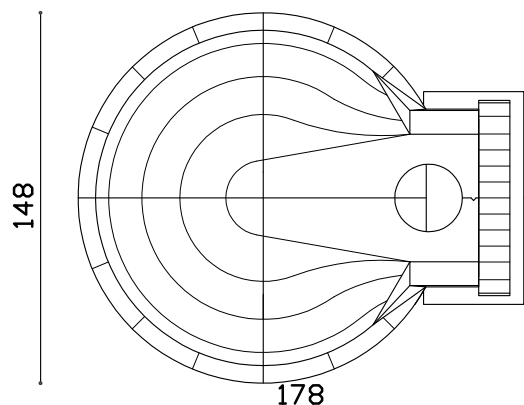
Forno prefabbricato.  
Precast oven.  
Vorgefertigter Ofen.  
Four préfabriqué.  
Horno prefabricado.



Realizzato in cemento fuso.  
Made from fused cement.  
Hergestellt aus Gusszement.  
Réalisé en ciment fondu.  
Realizado en cemento fundido.



Da rivestire e coibentare.  
Requires lining and insulation.  
Beschichtung und  
Wärmedämmung notwendig.  
À habiller et isoler.  
Para revestir y aislar.



Telf. 258 821 754 | Telm. 937 903 047 / 934 021 343  
Rua dos Carregais, 18 - Meadela 4900-665 Viana do Castelo  
geral@drubloc.pt / www.drubloc.pt