



Pizzaofenhaus

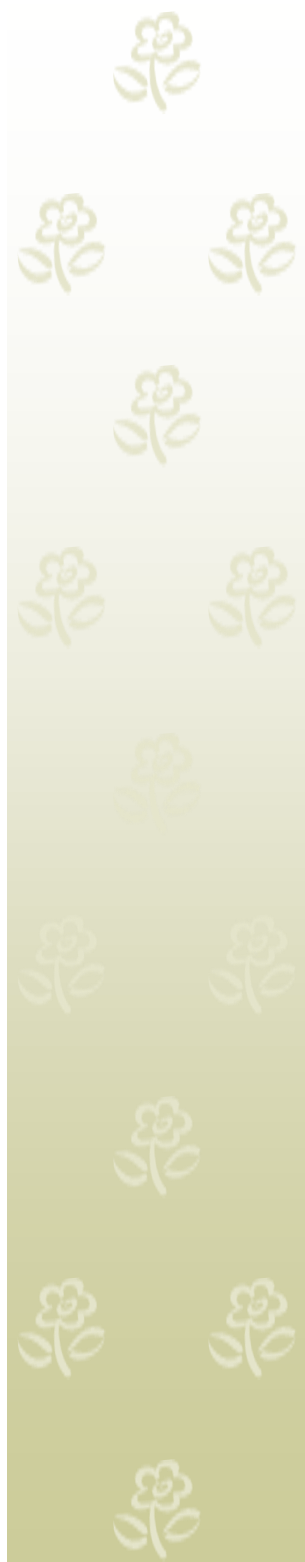
Brot- und Pizzaöfen
sowie Zubehör

Di Lello
Haldenweg 1
CH-4460 Gelterkinden

www.dilello.ch
e-mail: info@dilello.ch
Tel: 061 983 82 28



Preisliste & Katalog





Ideen zum Bau...

Selbstverwirklichung...

Eigengestaltung...

Ideen zum Bau...



Pizzaofen-Bausatz



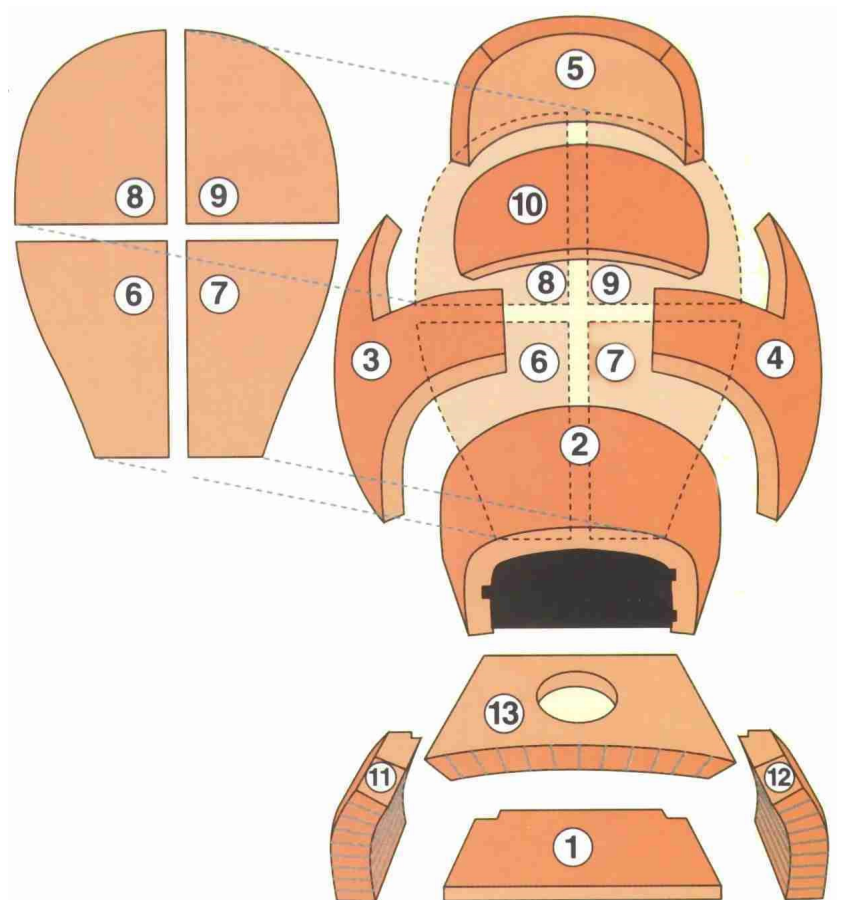
Ofenbausatz Igluförmig, bestehend aus Bodenplatten, Ofengewölbe, Ofenbogen, Türe mit Sichtglas und eingebautem Thermometer.

Der Ofen besteht aus qualitativ hochstehenden Schamottsteinelementen, die bis zu 9 cm Wandstärke aufweisen, was sehr wichtig ist, um gutes, knuspriges Brot oder eine originale italienische Pizza zu erhalten.

Die oben erwähnte Wandstärke ermöglicht auch, dass mehr Wärme gespeichert wird und somit auf einen längeren Zeitraum hin gebacken werden kann.

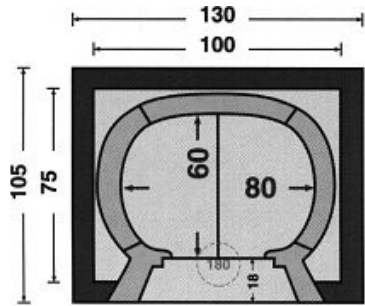
Bausatz-Elemente

- 1 Bodenplatte-Bogen
- 2 Türelement
- 3 Seitenelement links
- 4 Seitenelement rechts
- 5 Rückenelement
- 6-9 Bodenplatten
- 10 Deckel

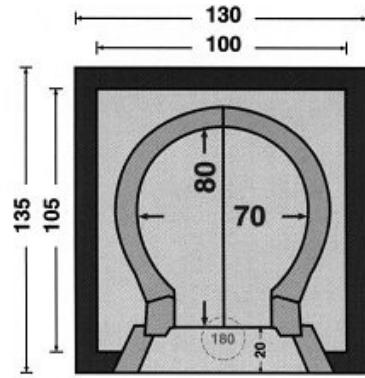


Je nach Ofentyp kann die Anzahl der Elemente verschieden sein.

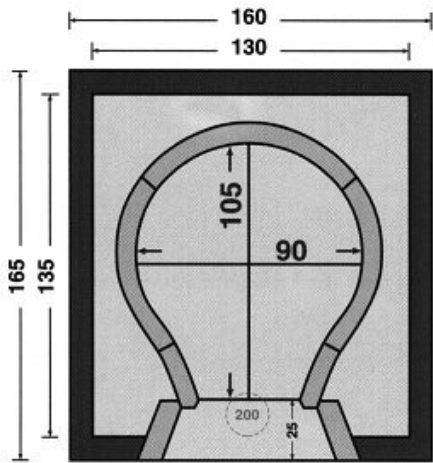
Grundrisse Linea Casa



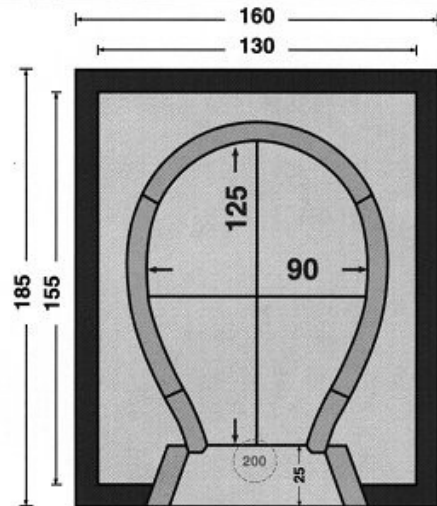
OFEN TYP 5/A (INNEN MASSE 60x80)
KAMIN Ø180 GEWICHT KG 320



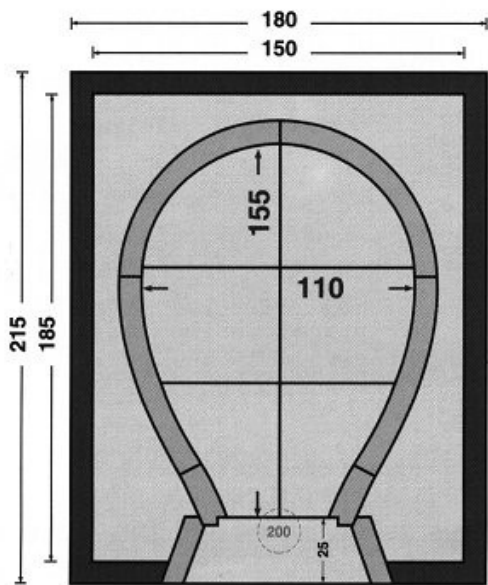
OFEN TYP 6/B (INNEN MASSE 80x70)
KAMIN Ø180 GEWICHT KG 235



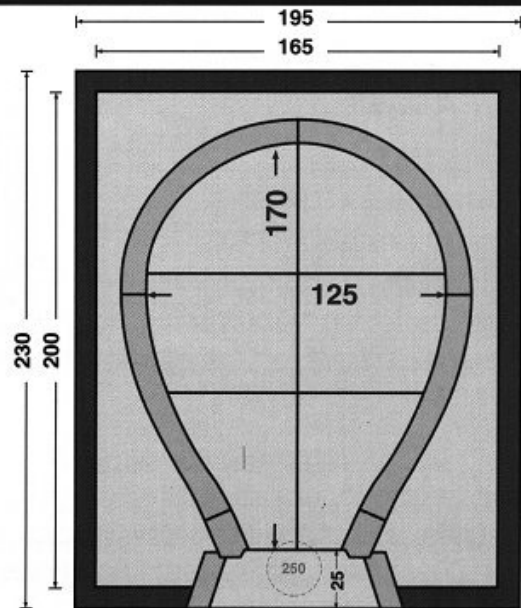
OFEN TYP 8/C (INNEN MASSE 105x90)
KAMIN Ø200 GEWICHT KG 390



OFEN TYP 10/D (INNEN MASSE 125x90)
KAMIN Ø200 GEWICHT KG 450

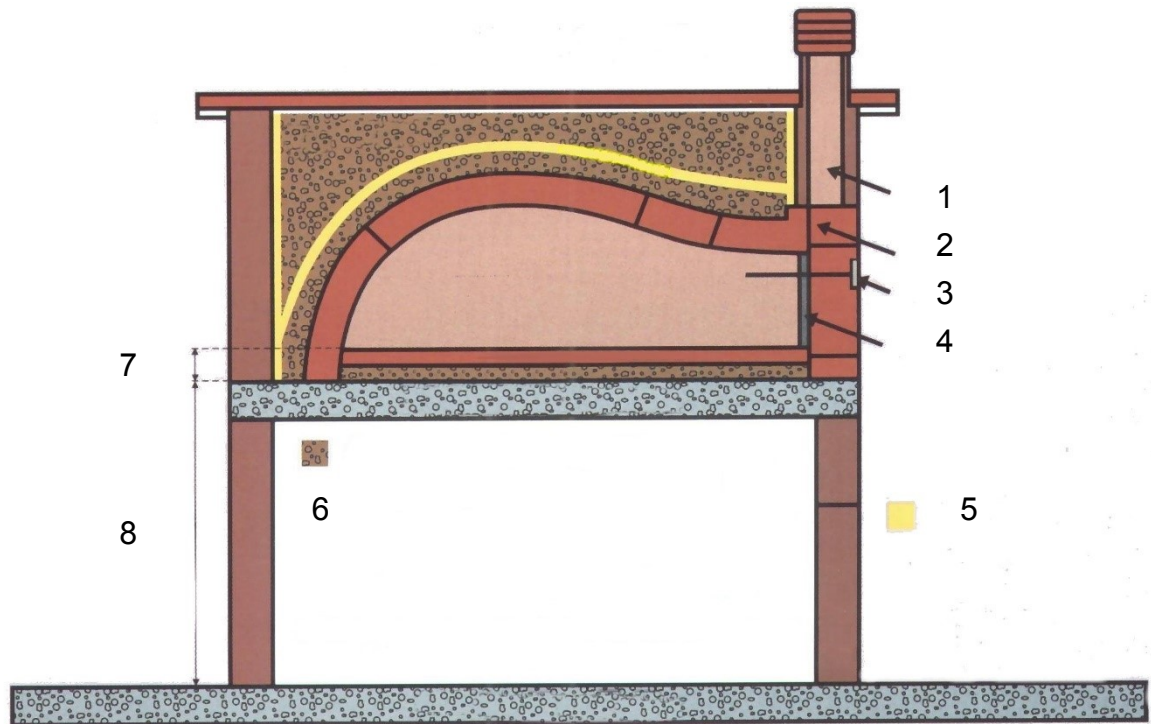


OFEN TYP 15/E (INNEN MASSE 155x110)
KAMIN Ø200 GEWICHT KG 620



OFEN TYP 19/F (INNEN MASSE 170x125)
KAMIN Ø250 GEWICHT KG 820

Isolationsaufbau im Schnitt

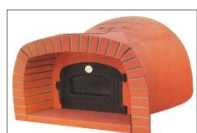


Legende:

1. Kaminrohr
2. Ofenbogen
3. Thermometer eingebaut in der Ofentüre
4. Ofentüre mit integriertem Sichtglas
5. Isolation
6. Isolation Blähton
7. Bodendicke ca. 10 cm
8. Arbeitshöhe ca. 90-100 cm ab fertigem Boden

BERATUNG

- Bei uns erhalten Sie gute, kompetente sowie fachmännische Beratung für den Aufbau des Ofens.
- Wir nehmen uns Zeit Sie vor, während und nach dem Kauf eines Pizzaofens zu beraten.
- Sie können sämtliches Material (vom Zementstein bis zum Isolations-Set), welches Sie für den Aufbau des Ofens benötigen, bei uns beziehen.
- Somit sparen Sie Zeit beim Einkauf und haben die Sicherheit das richtige Material gekauft zu haben. (Es gibt nichts Ärgerlicheres als ein Ofen, der durch falsche Materialien seine Wärme nicht halten kann und dadurch nicht richtig funktioniert).
- Unsere Preise sind tief kalkuliert und die Produkte sind aus Qualitätsmaterialien.
- In unserem Ausstellungsraum können Sie gerne die einzelnen Produkte besichtigen.
- Sie erhalten gratis die Konstruktionszeichnung für den Ofentisch passend für Ihren Ofen sowie die Aufbauanleitung.
- Unser Motto: Zufriedene Kundschaft durch gute Produkte und Service zu fairen Preisen.
- Machen Sie mit uns einen unverbindlichen Besichtigungstermin ab und rufen Sie uns unter Tel.-Nr. 061 983 82 28 oder 076 461 80 50 an.



- Pizzaofen
- Fertigpizzaofen
- Pizzaofen von Hand gemauert

7-8



- Thermometer
- Thermometer mit Halter
- Thermometer mit Sonde

10-11



- Pizzaschaufel aus rostfreiem Stahl
- Pizza- und Brotschaufel aus Lindenholz
- Pizza- und Brotschaufel aus Aluminium
- Ofenbürste mit Messingborsten
- Aschenschieber aus rostfreiem Stahl
- Aschenkratzer aus rostfreiem Stahl

12-13



- Ofenrohre
- Zubehör zu Ofenrohre

14-15



- Aschenschublade aus Stahl
- Rost aus Grauguss
- Grillplatte aus Grauguss
- Feuerbock aus Grauguss

16-18



- Knetmaschine
- Teigwarenmaschine

21-24



- Teigbehälter
- Teigbehälter-Deckel

21-22



- Zementsteine

25-26

1000

Pizzaofen

Pizzaofen-Bausatz Linea Casa

Der Pizzaofenbausatz mit ovaler Grundfläche, besteht aus mehreren Boden-Elementen, Ofengewölbeelementen sowie Ofenbogenteilen (Kappe) inkl. Türe mit Glas und Thermometer. Das Isolationsmaterial ist im Preis nicht inbegriffen.



Artikel Nr	Ofen Typ	Innenmasse in cm Breite x Tiefe	Preis in CHF
1000.100	A/5 Aktion 2017 990.-	80cmx60cm	1290.—
1000.101	B/6 Aktion 2017 1490.-	70cmx80cm	1620.—
1000.102	C/8 Aktion 2017 1490.-	90cmx105cm	1690.—
1000.103	D/10 Aktion 2017 1690.-	90cmx125cm	1890.—
1000.106	P/110	Rund 110cm	1690.—
1000.104	E/15	110cmx155cm	1990.—
1000.105	F/19	125cmx170cm	2350.—

1000

Fertigofen

Fertig montierter und isolierter Ofen

Der Ofentyp B/6 mit den Innenmassen 80 cm x 70 cm ist in einer soliden Stahlkonstruktion integriert und isoliert. Der montierte Bausatz mit ovaler Grundfläche besteht aus einem Boden-Element, Ofengewölbeelementen, Ofenbogenteil (Kappe) inkl. Türe mit Glas und zwei Thermometern, einer Aschenschublade sowie aus einem aus Edelstahl hergestellten runden, wetterfesten Dach.

Der fertig isolierte Pizzaofen auf Kunststoffrädern kann ohne grosse Anstrengungen an seinen Platz geschoben werden.



Artikel Nr.	Ofen Typ	Innenmasse in cm Breite x Tiefe	Preis in CHF
1000.201	Fertigofen Typ B/6	70cmx80cm	2750.—

1000

Pizzaofen

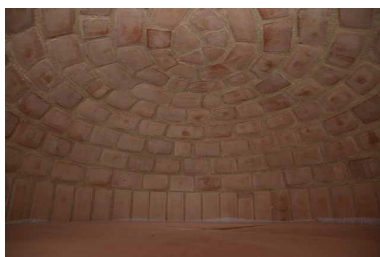
Pizzaofen-Bausatz aus Schamottsteinen von Hand gemauert

Der Pizzaofenbausatz mit runder Grundfläche besteht aus mehreren Bodenelementen, einem Ofengewölbeelement aus gemauerten Schamottsteinen inkl. Türblech. Das Isolationsmaterial ist im Preis nicht inbegriffen.

Ofenöffnung: Höhe: 33 cm, Breite: 41 cm



Artikel Nr.	Ofen Typ	Innenmasse in cm Breite x Tiefe	Preis in CHF
1000.120	80	Rund 80cm	1690.—
1000.125	100	Rund 100cm	1790.—
1000.130	100-120	Oval 100x120cm	1990.—
1000.135	120	Rund 120cm	2250.—



1000

Ofenbogen zu Pizzaofen-Typ ST

Ofenbogen zu Pizzaofenbausatz aus Schamottsteinen

Ofenbogen gemauert aus Schamottsteinen inkl. Rauchabgang.



Artikel Nr.	Ofen Typ	Breite x Tiefe x Höhe	Preis in CHF
1000.150	Ofenbogen zu Pizzaofen 80,100, 100-120 und 120	88cmx40cmx55cm	550.—
1000.151	Ofenbogen zu Pizzaofen gross 80,100, 100-120 und 120	100cmx40cmx55cm	650.—



1001 Thermometer

Thermometer mit Halter

Halter aus rostfreiem Stahl schwarz beschichtet.
 Thermometer mit Temperatur-Bereich von 0°C bis 500°C.
 Nicht im offenem Feuer verwenden.



Artikel Nr.	Thermometer	Grösse Breite x Höhe	Preis in CHF
1001.109	Thermometer mit Halter	15x11cm	46.—

Thermometer mit Temperatur-Bereich von 0°C bis 500°C

Nicht im offenem Feuer verwenden.



Artikel Nr.	Bezeichnung	Stablänge	Preis in CHF
1001.057	Thermometer 0° bis 500°C, Ø Zifferblatt 60mm	57mm	32.—
1001.150	Thermometer 0° bis 500°C, Ø Zifferblatt 60mm mit Montagehülse aus Kupfer	150mm	46.—
1001.300	Thermometer 0° bis 500°C, Ø Zifferblatt 80mm mit Montagehülse aus Kupfer	300mm	59.—
1001.500	Thermometer 0° bis 500°C, Ø Zifferblatt 80mm mit Montagehülse aus Kupfer	500mm	69.—



Thermometer mit flexibler Sonde

Thermometer mit Temperatur-Bereich von 0°C bis 500°C
 Nicht im offenem Feuer verwenden.
 Sondenlänge: 70cm



Artikel Nr.	Thermometer	Preis in CHF
1001.700	Thermometer mit Sonde	79.—

1001 Thermometer mit Flansch und flexibler Sonde



Thermometer mit Flansch und Bohrungen sowie mit flexibler Sonde

Thermometer mit Temperatur-Bereich von 0°C bis 500°C

Nicht im offenem Feuer verwenden.

Sondenlänge: 50cm

Artikel Nr.	Thermometer	Grösse Breite x Höhe	Preis in CHF
1001.701	Thermometer mit Flansch	15x11cm	89.-



1003 Brotschaufel aus Lindenholz

Brotschaufeln aus Lindenholz

Die stabilen Holzstiele können auf die gewünschte Länge abgesägt werden.



Artikel Nr.	Bezeichnung	Grösse Breite	Preis in CHF
1003.101	Brotschaufel Lindenholz länglich, normal	28cmx35cm	95.—
1003.102	Brotschaufel Lindenholz länglich, gross	40cmx45cm	110.—
1003.103	Brotschaufel Lindenholz rund	Ø 28cm	78.—

1003 Pizzaschaufel rund rostfrei

Pizzaschaufel aus rostfreiem Stahl rund

Geeignet zum Verschieben oder Drehen der Pizzas innerhalb des Ofens oder zum Einwerfen von runden Pizzas in den Pizzaofen.

Stabiler Stiel aus Lindenholz.



Artikel Nr.	Bezeichnung	Grösse Breite	Preis in CHF
1003.201	Pizzaschaufel rund	Ø 19cm	66.—
1003.202	Pizzaschaufel rund	Ø 25cm	70.—
1003.203	Pizzaschaufel rund	Ø 36cm	78.—

1003 Pizzaschaufel ALU

Pizzaschaufel aus Aluminium

Geeignet zum Einwerfen von Pizzas, Brote etc.

Stabiler Stiel aus Lindenholz.



Artikel Nr.	Bezeichnung	Grösse Breite	Preis in CHF
1003.210	Pizzaschaufel Alu	30cm	78.—

1003 Ofenbürste

Ofenbürste mit Messingborsten.



Zum Sauberwischen des Ofenbodens. Die Bürste kann um 90 Grad abgedreht werden.

Stiel aus Lindenholz.

Artikel Nr.	Bezeichnung	Grösse Breite	Preis in CHF
1003.220	Ofenbürste klein	18cm	66.—
1003.221	Ofenbürste gross	30cm	78.—

1003 Aschenkratzer



Aschenkratzer aus rostfreiem Stahl

Zum Herausziehen der Glut und Asche.
Schont den Ofenboden.

Artikel Nr.	Bezeichnung	Grösse	Preis in
1003.231	Aschenkratzer aus rostfreiem Stahl	18cm	66.—

1003 Aschenschieber



Aschenschieber aus rostfreiem Stahl.

Zum Verschieben der Glut und Asche im Ofen.

Stiel aus Lindenholz.

Artikel Nr.	Bezeichnung	Grösse	Preis in
1003.230	Aschenschieber rostfrei	30cm	66.—

1003 Ofen-Rohr rostfrei

Ofen-Rohr

Gerades, rostfreies Ofen-Rohr in verschiedenen Durchmessern und Längen erhältlich.



Artikel Nr.	Bezeichnung	Durchmesser	Länge	Preis in CHF
1003.348	Kamin-Rohr	Ø 18cm	25cm	60.—
1003.343	Kamin-Rohr	Ø 18cm	50cm	75.—
1003.347	Kamin-Rohr	Ø 18cm	100cm	90.—
1003.243	Kamin-Rohr	Ø 20cm	25cm	60.—
1003.248	Kamin-Rohr	Ø 20cm	50cm	75.—
1003.246	Kamin-Rohr	Ø 20cm	100cm	90.—
1003.290	Kamin-Rohr	Ø 25cm	100cm	110.—

1003 Rohrbogen rostfrei

Rohrbogen

Rohrbogen rostfrei in verschiedenen Durchmessern und Winkeln erhältlich.



Artikel Nr.	Bezeichnung	Durchmesser	Winkel	Preis in CHF
1003.244	Rohrbogen	Ø 20cm	30°	55.—
1003.245	Rohrbogen	Ø 20cm	45°	55.—
1003.344	Rohrbogen	Ø 18cm	30°	55.—
1003.345	Rohrbogen	Ø 18cm	45°	55.—

1003 Rohr-Halter

Rohr-Halter

Rohr- bzw. Wandhalter zum Befestigen des Ofenrohres aus rostfreiem Stahl.

Halter ist in der Höhe verstellbar.



Artikel Nr.	Bezeichnung	Durchmesser	Preis in CHF
1003.251	Rohr-Halter	Ø 18cm	50.—
1003.351	Rohr-Halter	Ø 20cm	50.—
1003.352	Rohr-Halter	Ø 25cm	60.—

1003 Rohr-Manschette

Rohr-Manschette

Schutz vor dem Regenwasser. Die Rohr-Manschette wird zuoberst am Ofenrohr befestigt und dient dazu, dass das Regenwasser über die Manschette ausserhalb des Rohres entlang läuft und somit kein Wasser ins Rohr gelangt.



Artikel Nr.	Bezeichnung	Durchmesser	Preis in CHF
1003.252	Rohr-Manschette	Ø 18cm	32.—
1003.352	Rohr-Manschette	Ø 20cm	32.—

Zubehörteile

Weitere Zubehörteile zu den Ofenrohren erhalten Sie auf Anfrage.

Zum Beispiel diverse Kaminhüte, Isolationsmatten, Doppelt-Isolierte Ofenrohre mit Zulassungen. usw.

Sie können Ihr Kamin somit individuell zusammenstellen.

1003**Aschenschublade****Aschenschublade aus Stahl**

Aschenschublade mit rostfreiem Griff und mit schwarzer, feuerfester Farbe beschichtet.

Montagematerial und Führungsschiene inbegriffen.



Artikel Nr.	Bezeichnung	Grösse Breite x Länge x Höhe	Preis in CHF
1003.240	Aschenschublade mit rostfreiem Griff	40cmx40cmx12cm	155.—

1003**Gussrost aus Grauguss****Gussrost aus Grauguss**

Zum Abdecken des Aschenfaches und für die Luftzufuhr einer Grillstelle geeignet.

Gussrost aus Grauguss mit Messingkugelgriff.

Mit schwarzer, feuerfester Farbe beschichtet.



Artikel Nr.	Bezeichnung	Grösse Breite x Länge x Höhe	Preis in CHF
1003.242	Gussrost	15cmx30cmx2cm	59.—



1003 Feuerbock aus Grauguss



Feuerbock aus Grauguss und Verbindungsstange aus rostfreiem Stahl

Ideal zum Abbrennen von Holz, damit das Feuer die entstehende Wärme besser abgeben kann und dabei weniger Rauch erzeugt. Andere Stablängen sind auf Anfrage erhältlich.

Artikel Nr.	Bezeichnung	Grösse Breite x Länge x Höhe	Preis in CHF
1003.370	Feuerbock 27.5	17cm x 27.5cm x 14cm	79.—
1003.371	Feuerbock 32.5	17cm x 32.5 cm x 14cm	85.—
1003.372	Feuerbock 37.5	17cm x 37.5cm x 14cm	95.—



1003 Grillplatte aus Grauguss

Grillplatte aus Grauguss

Stabile Grillplatte aus Grauguss. Auf der einen Seite ist die Oberfläche glatt und auf der anderen Seite ist die Oberfläche mit Grillrippen ausgestattet.

Ideal zum Grillieren von Fleisch, Fisch, Gemüse usw.

Artikel Nr.	Bezeichnung	Grösse Breite x Länge x Höhe	Preis /Stk. in CHF
1004.001	Grillplatte aus Grauguss	40cmx40cmx2cm	79.—



1003 Dreifuss Pfannenuntersetzer

Dreifuss Untersetzer

Stabile Stahlkonstruktion für das sichere Aufnehmen bzw. abstellen von Töpfe über ein Feuer. z.B. bei einer Outdoor-Küche, Lagerfeuer, Cheminée usw..

Ideal für die schnelle Erstellung einer Kochstelle am Lagerfeuer.



Artikel Nr.	Bezeichnung	Grösse Durchmesser	Preis in CHF
1003.390	Dreifuss 16	16cm	26.—
1003.391	Dreifuss 30	30cm	36.—
1003.392	Dreifuss 40	40cm	56.—
1003.333	Dreifuss 50	50cm	66.—



1003 Edelstahl Grillrost zerlegbar

Edelstahl Grillrost zerlegbar



Stabiler Edelstahlgrillrost komplett gefertigt aus V2A bzw. 1.4301
Der Rost ist komplett zerlegbar und ist dadurch einfach zu reinigen.
Absolut rostfrei und wetterbeständig.

Andere Abmessungen sind auf Anfrage erhältlich

Artikel Nr.	Bezeichnung	Grösse Breite x Länge x Höhe	Preis in CHF
1003.380	Edelstahl Grillrost	40cm x 38cm x 1.5cm	79.—
1003.381	Edelstahl Grillrost	40cm x 50cm x 1.5cm	85.—
1003.382	Edelstahl Grillrost	40cm x 60cm x 1.5cm	95.—



1003

Teigbehälter

Teigbehälter



Aus hochwertigem, naturfarbenem bzw. weißem Kunststoff. Geeignet zum Haben der Pizza-, Flammenkuchen-, Brötchen-Teiglinge etc. Die Teiglinge formen und in den mit Mehl bestäubten Behälter legen. Den Behälter mit dem Deckel schliessen oder den nächsten Behälter draufstellen (stapeln). Die Teiglinge darin aufgehen lassen. Der oberste Behälter sollte mit dem Behälterdeckel geschlossen werden, damit die Teiglinge nicht austrocknen.

Platzsparend, da die Kunststoffbehälter stapelbar sind. Die Behälter sind leicht waschbar.



Artikel Nr.	Bezeichnung	Grösse Breite x Länge x Höhe	Preis in CHF
1003.150	Teigbehälter natur	40cmx60cmx7cm	12.—
1003.155	Teigbehälter natur	40cmx60cmx10cm	12.—
1003.160	Teigbehälter natur	40cmx60cmx13cm	13.—
1003.161	Teigbehälter natur m. Grifföffnungen	40cmx60cmx24cm	25.—
1003.162	Teigbehälter natur m. Grifföffnungen	40cmx60cmx32cm	29.—
1003.165	Teigbehälter natur	30cmx40cmx10cm	10.—



1003

Teigwarenbehälter perforiert gelocht

Teigwarenbehälter perforiert gelocht

Aus hochwertigem, naturfarbenem bzw. weißem Kunststoff.



Artikel Nr.	Bezeichnung	Grösse Breite x Länge	Preis in CHF
1003.180	Teigwarenbehälter gelocht	40cmx60cmx7cm	12.—

1003 Teigbehälter Deckel



Teigbehälter Deckel

Aus hochwertigem, naturfarbenem bzw. weißem Kunststoff. Zum Verschließen der stapelbaren Teigbehälter.

Die Deckel sind leicht waschbar.



Artikel Nr.	Bezeichnung	Grösse Breite x Länge	Preis in CHF
1003.170	Deckel	40cmx60cm	10.—
1003.175	Deckel	30cmx40cm	10.—



1003 Brot-Wischer

Brot-Wischer

Brotwischer mit Buchenholzgriff und Naturporsten.



Artikel Nr.	Bezeichnung	Grösse Breite x Länge	Preis in CHF
1003.222	Brotwischer	20cmx39cm	10.—



1500 Teigknetmaschine

Teigknetmaschine K

Der Kessel besteht aus rostfreiem Stahl und ist herausnehmbar.

Die rostfreie Knetspirale ist schwenkbar bzw. hochklappbar. Dies dient dazu, dass der Teig gut aus der Maschine herausgenommen werden kann sowie die Maschine einfach zum Reinigen ist.

Der Knehtaken sowie der Kessel drehen sich während des Knetvorganges. Diese werden von einem starken Industriemotor mit Getriebe über einen stabilen Kettentrieb angetrieben.

Das Maschinengehäuse besteht aus einem robusten Blechgehäuse, welches weiss lackiert ist.

Mit der angebrachten Zeituhr kann die Knetzeit eingestellt werden. Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, stellt die Maschine automatisch ab. Ebenso verfügt die Teigknetmaschine über die neusten Sicherheitsvorschriften.

Artikel Nr.	Bezeichnung	Teigmenge	Mehlmenge	Grösse Breite x Länge x Höhe	Motorenleistung	Preis in CHF
1500.212	K 12	12kg	8kg	35cmx69cmx62cm	0.75kW / 220Volt / 50Hz	1995.-
1500.218	K 18	18kg	12kg	39cmx72cmx62cm	0.75kW / 220Volt / 50Hz	2295.-
1500.225	K 25	25kg	17kg	43cmx78cmx71cm	1.10kW / 380Volt / 50Hz	2395.-
1500.238	K 38	38kg	25kg	48cmx84cmx71cm	1.50kW / 380Volt / 50Hz	2795.-
1500.244	K 44	44kg	30kg	53cmx88cmx71cm	1.50kW / 380Volt / 50Hz	3195.-



1500

Teigknetmaschine

Teigknetmaschine K mini

Der Kessel besteht aus rostfreiem Stahl und ist herausnehmbar.

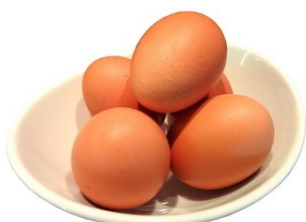
Die rostfreie Knetspirale ist schwenkbar bzw. hochklappbar. Dies dient dazu, dass der Teig gut aus der Maschine herausgenommen werden kann sowie die Maschine einfach zum Reinigen ist.

Der Knethaken sowie der Kessel drehen sich während des Knetvorganges. Diese werden von einem starken Industriemotor mit Getriebe über einen stabilen Kettentrieb angetrieben.

Das Maschinengehäuse besteht aus einem robusten Blechgehäuse, welches weiss lackiert ist.

Mit der angebrachten Zeituhr kann die Knetzeit eingestellt werden. Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, stellt die Maschine automatisch ab. Ebenso verfügt die Teigknetmaschine über die neusten Sicherheitsvorschriften.

Artikel Nr.	Bezeichnung	Teigmenge	Mehlmenge	Grösse Breite x Länge x Höhe	Motorenleistung	Preis in CHF
1500.205	K 5	5kg	3kg	28cmx52cmx42cm	0.37kW / 220Volt / 50Hz	1325.-



1600 Manuelle Teigwarenpresse



Manuelle Teigwarenpresse

Artikel Nr.	Bezeichnung	Grösse Breite x Länge x Höhe	Preis in CHF
1600.010	Teigwarenpresse	40cmx60cmx7cm	275.--

1600 Teigwarenmaschine casa

Teigwarenmaschine

Casa ist eine Familienmaschine nach derselben technischen Konzeption und in derselben robusten Bauweise wie Maschinen für den gewerblichen Gebrauch. Sie ist praktisch und einfach zu bedienen, läßt sich leicht auf Küchenablagen unterbringen und produziert im Nu kochfertige Pasta.

Frische Pasta kann mit jeder Art von Mehl - mit und ohne Ei - zubereitet werden, ebenso farbige Pasta: etwa rote Pasta mit Tomaten, grüne Pasta mit Spinat usw.

Es lassen sich die unterschiedlichsten Pastasorten zubereiten wie z.B. Spaghetti, Tagliolini, Tagliatelle, Pappardelle, Lasagne, Rigatoni, Fusilli und viele mehr. Die Reinigung der Maschine ist einfach und geht schnell. Den Knethaken und die Förderschnecke abnehmen, die Pastarückstände entfernen und die gebrauchten Matrizen ins Wasser einlegen.

Auf Wunsch und gegen Aufpreis: Abschnide-Vorrichtung für Kurznudeln, Fahrgestell mit Ventilator und weiteres Zubehör.

Artikel Nr.	Bezeichnung	Mehlmenge	Stundenleistung	Grösse Breite x Länge x Höhe	Motorenleistung	Preis in CHF
1600.020	Casa	1kg	3kg/h	25cmx53cmx25cm	0.37kW / 220Volt / 50Hz	1697.-
1600.025	Casa mit elektrischer Abschnide-Vorrichtung	1kg	3kg/h	25cmx53cmx25cm	0.37kW / 220Volt / 50Hz	2045.-



4 Teig-Matrizen sind im Preis inbegriffen.

- spaghetti
- tagliolini
- tagliatelle
- rigatoni

1600

Teigwarenmaschine Media & Grande

Teigwarenmaschine für Haushalt und Gastronomie

Media oder Grande sind stabile und leistungsfähige Teigwarenmaschinen, mit welchen man verschiedene Sorten frische Teigwaren mit jeder Sorte Mehl wie Weizen-, Grieß-, Vollkornmehl, usw. herstellen kann. Es ist möglich, Teigwaren mit oder ohne Eier in verschiedenen Farben herzustellen, z.B. rot mit Tomaten, grün mit Spinat etc.

Die Herstellung der Teigwaren ist mit diesen Maschinen sehr kostengünstig, da es Ihnen ermöglicht wird, die Zutaten nach Wunsch zu dosieren und Ihre eigenen Teigwaren mit Ihren persönlichen Ideen und Geschmack herzustellen.

Die Maschinen sind mit hochwertigen Materialien hergestellt.

Das einfache Herausnehmen des Knetarmes und der Presswelle ermöglichen eine einfache Handhabung und Reinigung. Bei jeder Maschine sind 4 Matrizen (Formen) für Spaghetti, Tagliatelle, Rigatoni und Lasagne dabei.

Auf Wunsch und gegen Aufpreis: Abschneide-Vorrichtung für Kurznudeln, Fahrgestell mit Ventilator und weiteres Zubehör.

Artikel Nr.	Bezeichnung	Mehlmenge	Stundenleistung	Grösse Breite x Länge x Höhe	Motorenleistung	Preis in CHF
1600.030	Media 7	2kg	7 bis 9kg/h	40cmx60cmx50cm	0.56kW / 380Volt / 50Hz	2995.—
1600.035	Media 7 mit elektrischer Abschneide-Vorrichtung	2kg	7 bis 9kg/h	40cmx60cmx50cm	0.56kW / 380Volt / 50Hz	3425.—
1600.040	Grande 14	5kg	14kg/h	74cmx51cmx62cm	1.10kW / 380Volt / 50Hz	3995.—
1600.045	Grande 14 mit elektrischer Abschneide-Vorrichtung	5kg	14kg/h	74cmx51cmx62cm	1.10kW / 380Volt / 50Hz	4495.—



2000

Zementsteine

Zementsteine

Ideal für kleinere und grössere Bauvorhaben. Die Anwendungsmöglichkeiten sind sehr gross.

Die Hohlsteine erreichen mit Betonfüllung und durch Einsatz von Baustahl gute statische Werte. Im Innen- und Aussenbereich einsetzbar.



Artikel Nr.	Typ	Masse B x H x L	Ge- wicht	Gewicht Palett	Stk. pro Palett	Preis CHF/Stk.
2000.008	Zementstein 8	8cmx20cmx50cm	11kg	1200kg	120 Stk.	2.65
2000.012	Zementstein 12	12cmx20cmx50cm	14kg	1250kg	96 Stk.	2.95
2000.015	Zementstein 15	15cmx20cmx50cm	16kg	1400kg	84 Stk.	3.25
2000.020	Zementstein 20	20cmx20cmx40cm	16kg	1250kg	75 Stk.	3.90
2000.025	Zementstein 25	25cmx20cmx50cm	23kg	1200kg	48 Stk.	5.70

2000

Sturz

Sturz

Armierter Ziegelsteinsturz vorgespannt

Artikel Nr.	Bezeichnung	Farbe	Grösse Breite x Länge x Höhe	Preis in CHF / Stk.
2000.042	Sturz 12x125	terracotta	12cmx125cmx6.5cm	26.00
2000.043	Sturz 12x150	terracotta	12cmx150cmx6.5cm	26.00



2000

Absperrung

Absperrung

Geeignet zum Absperrn von Parkplätzen oder Privatgrundstücken.



Artikel Nr.	Typ	Masse B x H x L	Gewicht Stk.	Gewicht Palett	Stk. pro Palett	Preis CHF/Stk.
2000.100	Absperrung					80.—

2000

Schamottstein

Schmottsteine

Ideal zum Bau von Cheminées und zum Auskleiden von Feuerstellen.
Kann auch zum Verzieren von Pizzaöfen z.B. Ofenbögen usw. verwendet werden.
(s. Bild unten).



Artikel Nr.	Bezeichnung	Farbe	Grösse Breite x Länge x Höhe	Preis in CHF / Stk.
2000.060	Schmottsteine	terracotta	11cmx22cmx3cm	2.85
2000.061	Schmottsteine	terracotta	11cmx22cmx6cm	2.85



Behälter aus Kunststoff

Zum Mischen von Mörtel und Isolationsmaterial. 90 Liter Inhalt.



Artikel Nr.	Bezeichnung	Durchmesser	Inhalt	Preis in CHF
2000.200	Behälter	Ø 75cm	90 Liter	13.—





MONTAGE BEISPIEL

OFENTYP C / 8

BILD 1

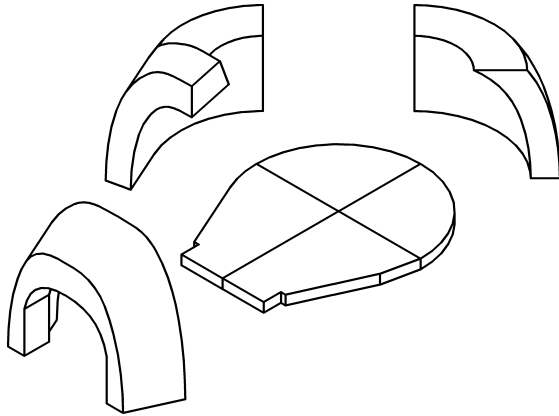


BILD 4

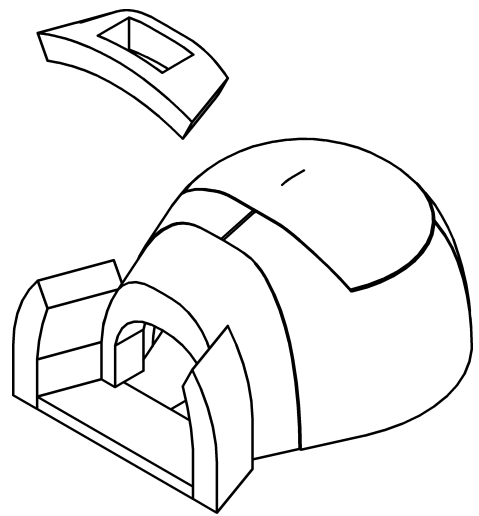


BILD 2

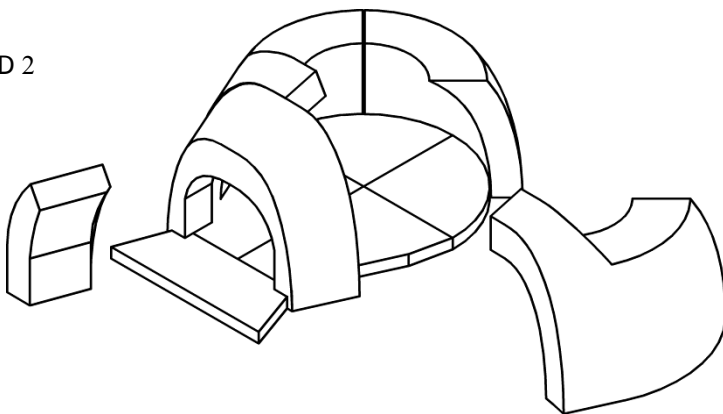
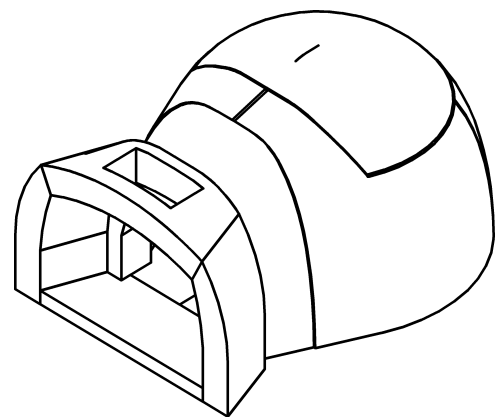
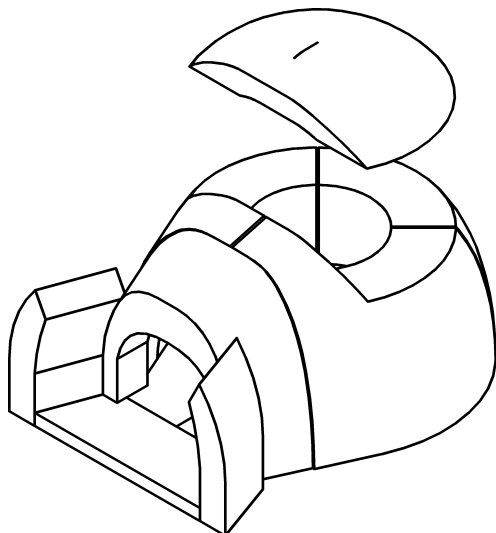


BILD 5

BILD 3



PIZZATEIG ORIGINAL ITALIENISCH

Zutaten für ca. 10 Personen



Menge	Zutaten
1 Würfel	Hefe
2 kg	Mehl
1 Liter	Wasser
48 g	Salz
16 EL	Olivenöl



ZUBEREITUNG:

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Anschliessend die aufgelöste Hefe, Salz und Olivenöl zum Mehl hinzufügen. Am besten von Hand einen gleichmäßigen, geschmeidigen Teig kneten.

Den Teig in einer Schüssel zugedeckt mit einer Plastikfolie, für ein bis zwei Stunden an einem warmen Ort aufgehen lassen. Danach den Teig wieder kneten und Kugeln formen. Diese Kugeln in einem unserer weissen Kunststoffbehälter aufreihen, mit dem dazu gehörenden Deckel verschliessen und wieder für ca. 15 - 30 Min. aufgehen lassen. Jetzt können die Teigkugeln auf dem Tisch dünn ausgewalzt werden. Anschliessend die Teigböden nach Lust und Laune belegen.

Die belegte Pizza ohne Blech, direkt auf dem heissen Boden des Pizzabackofens backen.

Bitte verwenden Sie nur gutes, kaltgepresstes Olivenöl mit der Aufschrift : **OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE**

Diverse Pizzaarten:

Margherita: Tomatensauce, Mozzarella, Oregano

Napoli: Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven

Prosciutto: Tomatensauce, Mozzarella, Schinken

Prosciutto Crudo: Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken

Funghi: Tomatensauce, Mozzarella, Pilze

Piccante: (scharf) Tomatensauce, Mozzarella, Peperoncini, Sardellen

Pescatore: Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten

Quattro Stagioni: Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Schinken, Peperoni, Artischocken

Frutti di Mare: Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte



WO FINDEN SIE UNSERE AUSSTELLUNG.

Fahren Sie Richtung Basel.
Nehmen Sie die Autobahnausfahrt Sissach,
im ersten Kreisell die dritte Ausfahrt über die Brücke und danach rechts.
Nach ca. 400 m auf der rechten Seite befindet sich die Ausstellung.
Bitte fahren Sie in den Hinterhof.

Adresse der Ausstellung: Grienmattweg 1, 4450 Sissach BL



LIEFERPROGRAMM

Holzbrot – Pizzaofen LINEA CASA

Holzbrot – Pizzaofen LINEA PIZZERIA

Teigknetmaschine

Teigwarenmaschine

Öffnungszeiten: Nach Vereinbarung

Für einen unverbindlichen Besichtigungstermin
nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.

Ausstellung:

Grienmattweg 1

CH - 4450 Sissach

Büro:

Haldenweg 1

CH - 4460 Gelterkinden

e-mail: info@dilello.ch

Tel: 061 983 82 28

Natel: 076 461 80 50



www.dilello.ch

www.pizzaofenhaus.ch

Ver. MÄRZ 2017