

# ETNA PIZZA-WELT

CREATE > HEAT > EAT > REPEAT

DREHENDER PIZZASTEIN  
SKANDINAVISCHES  
DESIGN  
\* DUAL-BRENNER

witt

[www.wittpizza.com](http://www.wittpizza.com)



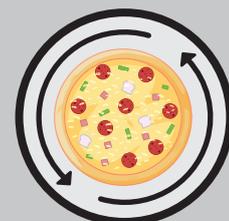
# PIZZA BACKEN WIE EIN PIZZAIOLO

Was gibt es Besseres als eine selbst gebackene neapolitanische Pizza!

Egal für welchen leckeren Belag und welche Teigführung Du Dich entscheidest, am Ende macht eine Sache den Unterschied: **Die konstante und richtige Hitze im Ofen!**

Mit dem neuen Pizzaofen ETNA von WITT kontrollierst Du nicht nur die Temperatur präzise, sondern erhältst auch ein stets gleichmäßiges Backergebnis.

Als weltweit einziger Pizzaofen seiner Klasse verfügt der ETNA ROTANTE von WITT über ein massiv konstruiertes Antriebssystem, welches den Pizzastein während des gesamten Backvorgangs automatisch dreht.

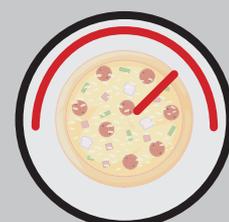


PERFEKTE  
ROTATION



15 MIN.

KURZE AUF-  
HEIZPHASE



U-SHAPE +  
DUAL BURNER



60 SEK.

BACKEN  
OHNE PAUSE



# PIZZA-KREATIONEN MIT GELING-GARANTIE

**Dank rotierendem Pizzastein kein lästiges Drehen der Pizza und keine Risse im Teig!**

Rohe Pizza reinschieben, eine Minute warten, perfekt gebackene Pizza rausholen! Mit dem WITT ETNA gelingt Dir jede Pizza gleichmäßig auf den Punkt und wird dabei noch super knusprig. Dabei zählt der gasbetriebene Pizzaofen ETNA ROTANTE mit 9,2 kW Brennerleistung zu den stärksten seiner Klasse und ist in kürzester Zeit auf **bis zu 500° C Betriebstemperatur** aufgeheizt.

Neben einem halbmondförmigen Gasbrenner im Garraum wird der Ofen noch von einem zusätzlichen Booster-Brenner unter dem Pizzastein befeuert. Das ist einzigartig und garantiert Dir stets beste Ergebnisse. In Kombination mit der doppelwandigen Isolierung und der optimierten Öffnung speichert der Pizzaofen ETNA eine enorme Hitze im Garraum. Der Unterschied ist bemerkenswert, insbesondere wenn Du viele Pizzen für Freunde und Familie nacheinander backen möchtest. So bist Du für jede Feier bestens gerüstet!

**Alles, was Du benötigst, ist der WITT ETNA. Mit ein bisschen Übung zauberst Du original Pizza-Kreationen auf dem Niveau eines echten Pizzaiolos!**



# WELCHER ETNA IST DEIN FAVORIT

## ROTANTE Innovation trifft Tradition

Ein drehbarer Pizzastein und der extra Booster-Brenner sorgen für ein gleichmäßiges Backen und eine perfekte, knusprige Pizzakruste.



Der U-förmige Brenner mit 8,5 kW Leistung sorgt für eine gleichmäßig hohe Temperatur beim Pizzabacken. Pizzastein batteriebetrieben oder alternativ mit mitgeliefertem Stromanschluss.

\* Der zusätzliche Booster-Brenner mit 0,7 kW Leistung, der sich unter dem rotierenden Pizzastein befindet, sorgt für eine konstante, gleichmäßige Temperatur und einen gleichmäßig heißen Pizzastein, damit Deine Pizzen einheitlich gebacken werden.



## FERMO für echte Pizza-Puristen

Mit feststehendem Pizzastein - die beste Wahl für alle, die das Bäcker-Handwerk lieben.



Der U-förmige Brenner mit 8,5 kW Leistung sorgt für eine gleichmäßig hohe Temperatur beim Pizzabacken.



# GUT ZU WISSEN...

Sollte es im Backofen brennen, lass ihn einfach ausbrennen.

Pizza und Wender sind die einzigen beiden Gegenstände, die in den Ofen dürfen (wegen der extrem hohen Temperatur).

Denk daran, den Ofen und den Pizzastein vor Gebrauch vorzuheizen.

Brenner in U-Form.

Öffnung für Sichtprüfung der Boosterflamme.

Einklappbare Beine.

Rotation und Doppelbrenner.

Anschluss für den Gas-schlauch.



ETNA ROTANTE und ETNA FERMO sind Qualitäts-Pizzaöfen, hergestellt aus **hochwertigen Materialien**. Das skandinavisch schlichte Design ist in vier stylischen Farben erhältlich. Die doppelwandige Isolierung sorgt für einen geringen Energiebedarf und eine sehr schnelle Aufheizzeit. In nur 15 Minuten ist der Ofen startklar, sodass Du gerade genug Zeit hast, um den Belag für Deine Lieblingspizza vorzubereiten. Gasbefeuert bietet der ETNA ultimativen Komfort und Kontrolle. Der U-förmige Hauptbrenner sorgt für eine optimale und gleichmäßige Wärmeverteilung bis 500° C und perfekt gebackene Pizzen mit knusprigem Rand. **Der Pizzastein ist je nach Modell entweder feststehend oder rotierend.**



# HERAUSRAGENDES DESIGN MIT ZEITLOSEN FARBEN

Wähle eine von vier stylischen Farben aus, die zu Dir und Deinem Stil passt - egal ob dezentes Grau oder knalliges Orange.



Award  
Gewinner



Verliehen  
durch das  
Chicago  
Athenaeum:  
Museum für  
Architektur  
und Design



GERMAN  
DESIGN  
AWARD  
GOLD  
2023

Beide Awards  
wurden an die  
Witt Pizzaofen  
Serie vergeben  
(ETNA und  
ROTANTE).



# ACCESSOIRES FÜR PIZZABÄCKER

Witt Pizzaschneider Wippe



Witt Pizzawender



Witt Pizza Schieber 12"/30 cm  
Witt Pizza Schieber 14"/36 cm



Witt Pizzaofen Bürste



Witt Pizza Teigschaber



Witt Pizzaschneider Rad



Witt Pizza Küchenwaage



Witt Pizzaofen Abdeckhaube



Witt Pizza Temperaturmesser



Witt Pizzaschieber 12"/30 cm  
Witt Pizzaschieber 14"/36 cm



Witt Holz Pizzaroller



# FÜR ALLE #PIZZALOVERS

## Die Vorteile des WITT ETNA

- In nur 15 Minuten aufgeheizt und einsatzbereit
- Konstant bis zu 500°C Garraumtemperatur
- Halbmond-Gasbrenner für eine besonders gleichmäßige Hitzeverteilung
- Zusätzlicher Booster-Brenner unter dem Pizzastein für extra knusprige Pizzaböden
- Automatisch drehender, batteriebetriebener Pizzastein für ein einzigartig bequemes Handling (Rotante)
- Doppelwandige Isolierung zur optimalen Hitzespeicherung
- Extra dicker Pizzastein mit 16 mm Stärke
- Backfläche ideal für zwei kleine oder eine große Pizza bis 40,5 cm
- Perfekte Backergebnisse in 60 Sekunden
- Präzise Temperatursteuerung durch Drehregler
- 4 massive Standfüße, für den Transport einklappbar
- Auch geeignet für Brot, Fleisch, Aufläufe und vieles mehr



## PRODUKTDATEN

- Aluminium-Gehäuse
- Maße: 75 x 63 x 45 cm
- Gewicht FERMO: 25,1 kg, Gewicht ROTANTE: 26,8 kg
- Pizzastein: 16" / Ø 40,5 cm - 16 mm Stärke
- Brennerleistung FERMO: 1 Gasbrenner mit 8,5 kW Leistung (Halbmond-Gasbrenner)
- Brennerleistung ROTANTE: 2 Gasbrenner mit 9,2 kW Systemleistung (Halbmond-Gasbrenner + zusätzlicher Booster-Brenner unter dem Pizzastein), Zündmechanismus batteriebetrieben
- ROTANTE: Pizzastein batteriebetrieben oder alternativ mit mitgeliefertem Stromanschluss
- Inklusive Gasdruckminderer 50 mbar
- Doppelwandige Konstruktion / Hochtemperatur-Isolierung
- Erhältlich in black, grey, orange & stone



montargo GmbH  
Dörnbergstraße 27 - 29  
D-34233 Fulda

Tel. +49 561 981 86-0  
Fax +49 561 981 86-26  
info@montargo.de



Durch ständige Weiterentwicklungen behalten wir uns Änderungen des Lieferumfangs in Form, Farbe, Technik und Ausstattung vor. Lieferfähigkeit einzelner Produkte vorbehalten. Alle verwendeten Produktbezeichnungen, Logos und Marken sind das Eigentum ihrer jeweiligen Besitzer.