

# PIZZAOFEN & ZUBEHÖR

CREATE > HEAT > EAT > REPEAT



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



ROTIERENDER\*  
PIZZASTEIN



PIZZA IN  
60-90 SEKUNDEN



BRENNER IN  
U-FORM



EINSATZBEREIT  
IN 15 MIN.



ZUSÄTZLICHER\*\*  
BOOSTER-BRENNER



GERMAN  
DESIGN  
AWARD  
GOLD  
2023



Verliehen  
durch das  
Chicago At-  
teneum:  
Museum für  
Architektur  
und Design

\*ausgenommen WITT ETNA FERMO

\*\*ausgenommen WITT ETNA FERMO & PICCOLO ROTANTE

# PIZZA BACKEN WIE EIN

*Pizzaiolo*



## WAS GIBT ES BESSERES ALS EINE SELBST GEBACKENE NEAPOLITANISCHE PIZZA!

Witt Pizza verbindet **innovative Technik mit smarter Funktionalität**, um dir das Backerlebnis so einfach und lecker wie möglich zu machen. Die intelligenten Features bieten dir besonders viel Komfort, Präzision und Kontrolle. Nahezu alle Pizzaöfen sind mit einem rotierenden Pizzasteinsystem ausgestattet, das Hotspots verhindert und für gleichmäßige Backergebnisse sorgt – ganz automatisch.

Dank präziser Temperatursteuerung, langlebiger Materialien und benutzerfreundlicher Bedienelemente erlebst du mit Witt Pizzaöfen ein Backerlebnis, das nicht nur **professionell**, sondern auch **müheles** und **zuverlässig** ist.

**Ein besonderes Highlight:** Witt bietet einen zusätzlichen Booster-Brenner direkt unter dem Pizzastein. Dadurch bleibt die Steintemperatur konstant hoch – selbst, wenn du viele Pizzen hintereinander backst. So gelingen dir immer **Pizzen mit perfektem Boden**, egal wie groß die Runde ist.

Mit Witt Pizza bringst du echtes **italienisches Flair direkt in deinen Garten oder deine Outdoor-Küche**. Lass dich inspirieren und werde zum Pizzaiolo für Familie und Freunde – ob beim gemütlichen Abend zu Hause, beim großen Sommerfest oder beim Catering-Event.

Genieße das gemeinsame Backen, während du deine Gäste mit knusprigen, authentischen Pizzen verwöhnst. Witt Pizzaöfen sind die ideale Wahl – sowohl für den privaten Genuss als auch für den professionellen Einsatz beim Catering.

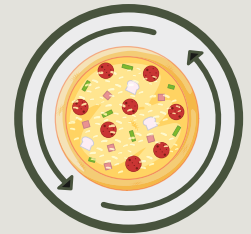
### Weiteres Witt Pizza Sortiment für dein perfektes Pizzaerlebnis:

Mit dem neuen **Black Line Zubehör** – von hochwertigen Pizzaschiebern mit edlem Carbon-Griff über stylische Schneidewerkzeuge, Digitalwaagen, Servierbretter uvm. – bist du optimal ausgestattet.

Der **Witt Varimixer** wurde ursprünglich für den professionellen Einsatz entwickelt und sorgt für perfekt gekneteten Pizzateig wie vom Profi – so wird die Teigvorbereitung für dich besonders einfach und effizient.

Mit den praktischen **Witt Pizzatischen** hast du immer eine stabile und elegante Arbeitsfläche zur Hand, egal ob im Garten, auf der Terrasse oder beim Event.

Erlebe **die vielleicht smarteste Art, Pizza zu backen**, und teile unvergessliche Genussmomente mit deinen Liebsten – denn bei Witt stehen der Gelingfaktor und das gemeinsame Genusserlebnis im Mittelpunkt.



**PERFEKTE  
ROTATION**



**15 MIN.**

**KURZE AUF-  
HEIZPHASE**



**U-SHAPE +  
DUAL BURNER**



**60 SEK.**

**BACKEN  
OHNE PAUSE**

## BUNDLE:

- 1x Pizzaofen
- 1x Alu-Pizzaschieber 14"
- 1x Alu-Pizzawender

+

Art.-Nr.: 48651002



+

Art.-Nr.: 48651006





## PICCOLO FERMO 14"

- Gehäuse im skandinavischen Design
- Maße: 48 x 57,5 x 38,7 cm
- Gewicht: 17,8 kg
- Pizzastein: 14" / Ø 36 cm
- Brennerleistung: Witt C-förmiger Gasbrenner mit 5,2 kW Systemleistung
- Zündmechanismus batteriebetrieben
- Inklusive Gasdruckminderer 50 mbar
- Gehäuse mit doppelwandiger Konstruktion / Hochtemperaturisolierung
- Erhältlich in Mat Black



## ETNA FERMO 16"

- Gehäuse im skandinavischen Design
- Maße: 66 x 76 x 44 cm
- Gewicht: 25,1 kg
- Pizzastein: 16" / Ø 40,5 cm - 16 mm Stärke
- Brennerleistung: 1 U-förmiger Gasbrenner mit 8,5 kW Leistung
- Zündmechanismus batteriebetrieben
- Inklusive Gasdruckminderer 50 mbar
- Gehäuse mit doppelwandiger Konstruktion / Hochtemperaturisolierung
- Erhältlich in Black, Graphite, Orange und Stone





# WITT PICCOLO FERMO 14"

*Feste*

**BASIS, GLEICHBLEIBENDE LEISTUNG,  
AUTHENTISCHER GESCHMACK.**

Der feste 14"-Pizzastein vereint großzügiges Fassungsvermögen mit einfacher Handhabung. Perfekt für Terrassen, Gärten oder jedes Zuhause – er bringt das authentische Gefühl des traditionellen Pizzabackens in einem schlanken Format.

Der Stein verteilt die Hitze gleichmäßig über die Oberfläche und sorgt so jedes Mal für gleichbleibende Ergebnisse. Sein solides Design macht ihn vielseitig einsetzbar – ebenso gut für Brot oder Braten geeignet wie für Pizza. Angetrieben von einem C-förmigen Brenner erreicht der Ofen in 15 Minuten 500 °C und backt Pizzen in nur 60 – 90 Sekunden.

Ob schnelles Abendessen unter der Woche oder Wochenendtreffen – er ist jederzeit einsatzbereit.

Gleiche Technologie. Gleiche Perfektion. Mit festem 14"-Stein.

**BACKT PIZZA IN 60-90 SEKUNDEN.  
15 MINUTEN AUFHEIZZEIT - JEDERZEIT BEREIT!**



MAT BLACK

ART.-NR.

100002409

# WITT ETNA FERMO 16"

*Premiumklasse*

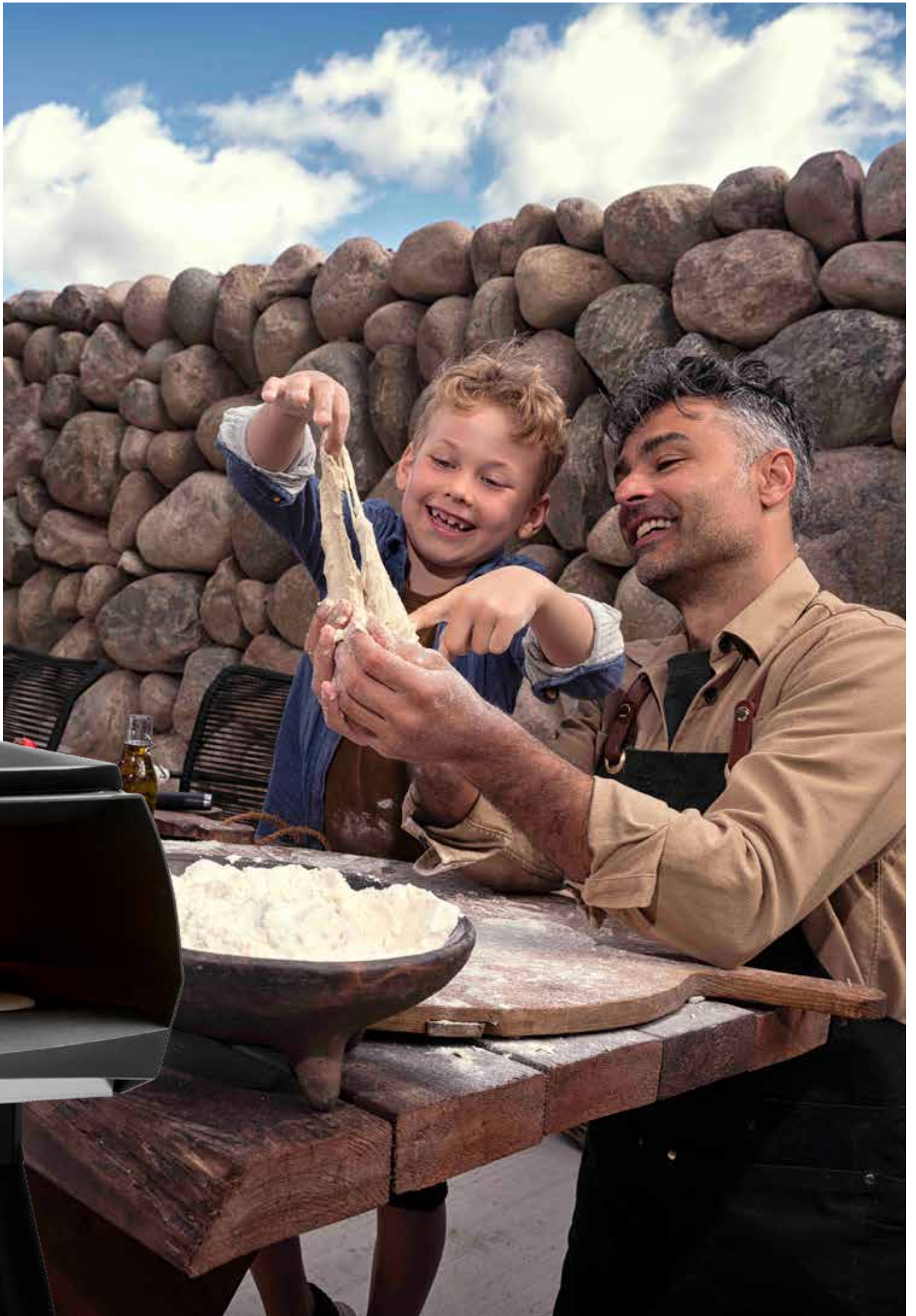
**SKANDINAVISCHES  
DESIGN**

In nur 15 Minuten aufgeheizt – mit bis zu 500 °C und einem leistungsstarken 8,5 kW Gasbrenner sorgt dieser Ofen für gleichmäßige Hitze und knusprige Ergebnisse wie vom Profi. Der 40,5 cm große Pizzastein bietet Platz für eine große oder zwei kleine Pizzen. Dank doppelwandiger Isolierung bleibt die Hitze da, wo sie hingehört. Präzise Temperatursteuerung, einklappbare Standfüße und ein robustes Gehäuse machen ihn ideal für Garten oder Terrasse.

ART.-NR.

BLACK	●	80650026
GRAPHITE	●	80650027
ORANGE	●	80650029
STONE	●	80650028









## PICCOLO ROTANTE 13''

- Gehäuse im skandinavischen Design
- Maße: 48 x 57,5 x 38,7 cm
- Gewicht: 19 kg
- Pizzastein: 13" / Ø 33 cm
- Rotierender Pizzastein
- Brennerleistung: Witt C-förmiger Gasbrenner mit 5,2 kW Systemleistung
- Zündmechanismus und Antriebssystem batteriebetrieben
- Inklusive Gasdruckminderer 50 mbar
- Gehäuse mit doppelwandiger Konstruktion / Hochtemperaturisolierung
- Erhältlich in Mat Black und Mat Green



## PICCOLO ROTANTE 16''

- Gehäuse im skandinavischen Design
- Maße: 57 x 65 x 38 cm
- Gewicht: 22,9 kg
- Pizzastein: 16" / Ø 40,5 cm - 16 mm Stärke
- Rotierender Pizzastein
- Brennerleistung: Witt C-förmiger Gasbrenner mit 7,0 kW Systemleistung
- Zündmechanismus und Antriebssystem batteriebetrieben
- Inklusive Gasdruckminderer 50 mbar
- Gehäuse mit doppelwandiger Konstruktion / Hochtemperaturisolierung
- Erhältlich in Mat Black und Mat Green





# WITT PICCOLO ROTANTE 13"

*Knuspriger*

PIZZAGENUSS "TO GO" MIT STILVOLLEM DESIGN,  
STARKER LEISTUNG UND KOMPAKTER MOBILITÄT.

Der Witt PICCOLO Rotante 13" vereint als bester Pizzaofen seiner Klasse die Vorteile einer besonders kompakten 13" Bauweise mit dem perfekten Handling eines rotierenden Pizzasteins. In einem herkömmlichen, kompakten Pizzaofen hat man mit sehr hohen Temperaturen von bis zu 450° C auf einer sehr engen Backfläche zu kämpfen. Dabei stellt sich dann immer die Frage, wie man die Pizza gedreht bekommt, ohne dass der Teig reißt. Auch schwierig: Wie kriegt man die Pizza eigentlich schnell genug gedreht, ohne dass eine Seite vom Rand verbrennt? Beide Herausforderungen meistert der Witt PICCOLO Rotante 13" mit Bravour! Denn er wurde speziell dafür entwickelt, auch in der kompakten Klasse bequem und mit Geling-Garantie authentische, neapolitanische Pizzen zu backen.

Das Beste aus beiden Welten: Super kompakt und trotzdem äußerst komfortabel. Doch auch die Leistungswerte können sich sehen lassen: Ausgestattet mit einem kraftvollen 5,2 kW Brenner in C-Form, erreicht er die optimale Backtemperatur im Garraum in nur 15 Minuten. Mit dem neuen Witt PICCOLO Rotante lässt sich die Temperatur auf jede Hydratation im Teig anpassen und präzise steuern. Durch die hochwertige Isolierung hält er die Temperatur dabei stets stabil und sorgt für gleichbleibend knusprige Backergebnisse.

Eine weitere Innovation ist das massive und werkzeuglos herausnehmbare Pizzastein-Antriebssystem. So gelingt die Reinigung des Backraums im Handumdrehen und so bequem wie nie zuvor.

**KOMPAKTES DESIGN**  
**PERFEKTES HANDLING**



ART.-NR.

MAT BLACK



80650190

MAT GREEN



80650191





# WITT PICCOLO ROTANTE 16"

*Perfekte*

STEINOFENPIZZA AUF KNOPFDRUCK:  
SCHNELL, KNUSPRIG & LECKER.



Erlebe Pizza in einer neuen Dimension – mit unserem innovativen Gas-Pizzaofen, der Leistung, Design und Funktionalität super kompakt vereint.

Das robuste, doppelt isolierte Gehäuse in edlem Mat Black oder Mat Green verleiht dem Ofen nicht nur ein stilvolles Äußeres, sondern sorgt auch für Langlebigkeit und Stabilität. Mit kompakten Maßen von 57 x 65 x 38 cm und einem Gewicht von nur 22,9 kg ist er flexibel einsetzbar und ideal für Garten, Terrasse oder Balkon.

Im Inneren arbeitet ein kraftvoller Witt C-förmiger Brenner mit 7,0 kW Leistung – ein Gasbrenner, der für gleichmäßige, intensive Hitze sorgt. Der batteriebetriebene Zündmechanismus ermöglicht ein sicheres und komfortables Anheizen. Der 16 Zoll große Pizza-

stein mit einem Durchmesser von 40,5 cm und einer Stärke von 16 mm speichert die Hitze optimal und liefert eine perfekte Bräunung.

Das Herzstück des Ofens ist der innovative Drehteller, der ein kontinuierliches Backen ermöglicht – für eine rundum knusprige Kruste ganz ohne manuelles Drehen. So gelingt dir jede Pizza wie aus dem traditionellen Steinofen – schnell, gleichmäßig und voller Geschmack.

Ob klassisch, kreativ oder außergewöhnlich: Mit diesem Pizzaofen holst du dir ein echtes Stück italienische Backkunst nach Hause – stilvoll, leistungsstark und absolut überzeugend.

ART.-NR.

MAT BLACK

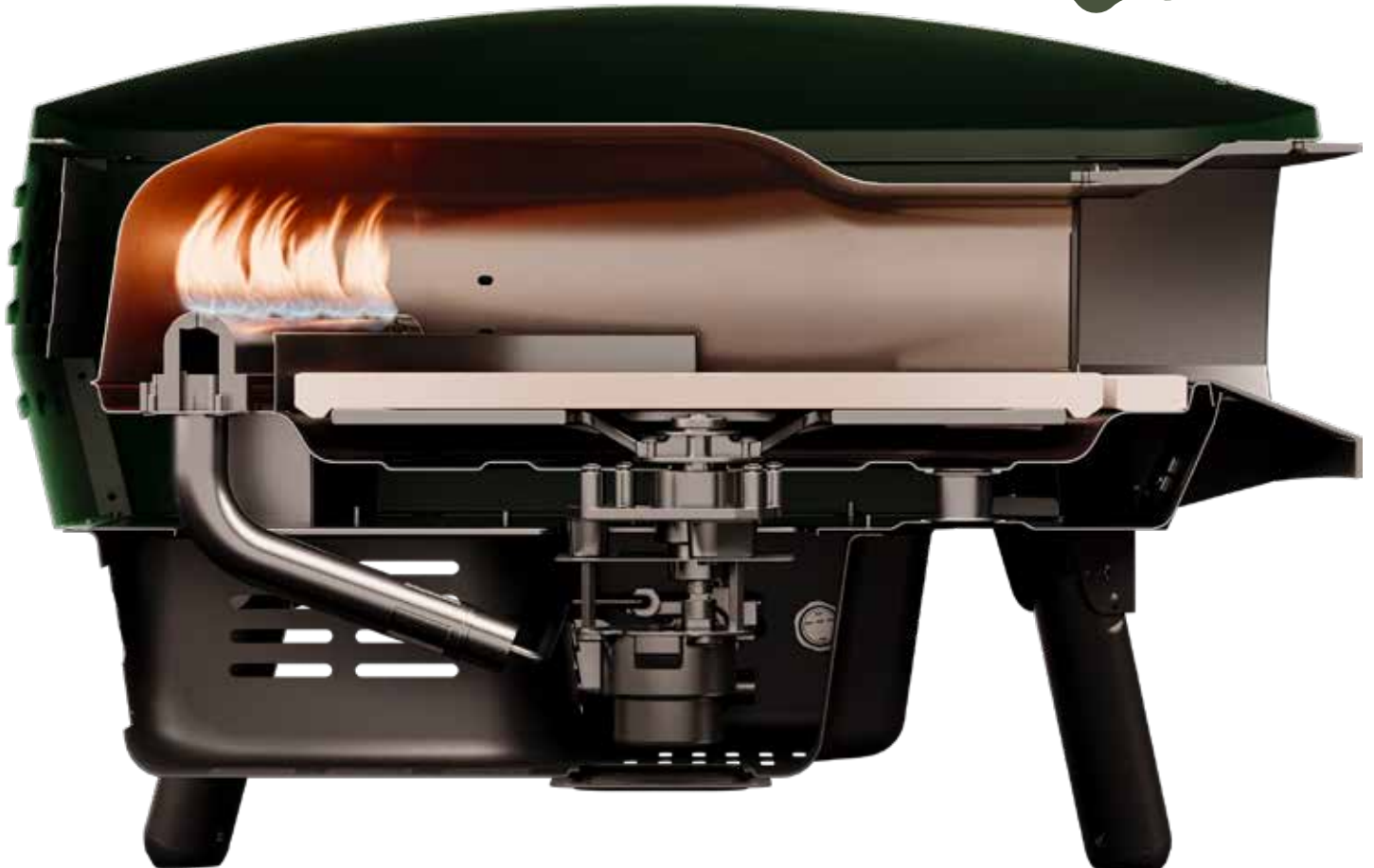


100000328

MAT GREEN



100000330





## ETNA ROTANTE CONTROL 13"

- Gehäuse im skandinavischen Design
- Maße: 57 x 65 x 38,3 cm
- Gewicht: 26 kg
- Pizzastein: 13" / Ø 33 cm
- Abnehmbares TFT-Digitaldisplay mit Anzeige für: Stein- und Garraumtemperatur, Akkustand, Booster-Brenner An/Aus
- Brennerleistung: 2 Gasbrenner mit 7,1 kW Systemleistung (3-teiliger U-förmiger Gasbrenner + Booster-Brenner)
- Zündmechanismus batteriebetrieben
- Rotierender Pizzastein wahlweise mit Batterie- oder Netzstrombetrieb
- Inkl. Gasdruckminderer 50 mbar
- Gehäuse mit doppelwandiger Konstruktion / Hochtemperaturisolierung
- Erhältlich in Mat Black und Mat Green





## ETNA ROTANTE 16''

- Gehäuse im skandinavischen Design
- Maße: 66 x 76 x 44 cm
- Gewicht: 29,8 kg
- Pizzastein: 16" / Ø 40,5 cm - 16 mm Stärke
- Brennerleistung: 2 Gasbrenner mit 9,2 kW Systemleistung (U-förmiger Gasbrenner + Booster-Brenner)
- Zündmechanismus batteriebetrieben
- Rotierender Pizzastein wahlweise mit Batterie- oder Netzstrombetrieb
- Inklusive Gasdruckminderer 50 mbar
- Gehäuse mit doppelwandiger Konstruktion / Hochtemperaturisolierung
- Erhältlich in Black, Graphite, Orange und Stone



## ETNA ROTANTE CONTROL 16''

- Gehäuse im skandinavischen Design
- Maße: 66 x 76 x 44 cm
- Gewicht: 29,8 kg
- Pizzastein: 16" / Ø 40,5 cm - 16 mm Stärke
- Abnehmbares LCD-Digitaldisplay mit Anzeige für: Stein- und Garraumtemperatur, Akkustand, Booster-Brenner An/Aus
- Brennerleistung: 2 Gasbrenner mit 9,2 kW Systemleistung (U-förmiger Gasbrenner + Booster-Brenner)
- Zündmechanismus batteriebetrieben
- Rotierender Pizzastein wahlweise mit Batterie- oder Netzstrombetrieb
- Inkl. Gasdruckminderer 50 mbar
- Gehäuse mit doppelwandiger Konstruktion / Hochtemperaturisolierung
- Erhältlich in Mat Black und Mat Green





# WITT ETNA ROTANTE 13"

## Control

Präzise

KONTROLLE.  
KOMPAKTE LEISTUNG.

Der **Witt ETNA Rotante Control 13"** ist mehr als ein Pizzaofen – er ist ein kompaktes Multitalent, das speziell für das Kochen im Freien entwickelt wurde.

Mit vier speziellen Brennern, einer Booster-Flamme und einem dreigeteilten Hauptbrenner bietet er außergewöhnliche Hitzekontrolle, Konstanz und Geschwindigkeit. Von knuspriger Pizza bis hin zu langsam gegartem Braten lädt seine Vielseitigkeit in jeder Jahreszeit zur kreativen Entfaltung ein. Die Temperatur lässt sich punktgenau zwischen 100 °C und 500 °C regulieren, wodurch neben leckeren Pizzen auch unzählige Backofenrezepte im ETNA Rotante Control 13" zubereitet werden können. Für den Einsatz bei jedem Wetter konzipiert, kombiniert er **blublaze™** Zündung, einen 4,3" TFT-Touchscreen und intelligentes Design in einem kompakten Format – und bietet so volle Funktionalität in jedem Außenbereich, unabhängig von der Jahreszeit. 4 Jahreszeiten. 4 Brenner. Ein kompromissloser Ofen.



**BLUBLAZE™**

ART.-NR.

MAT BLACK



100002426

MAT GREEN



100002427





# WITT ETNA ROTANTE 16"

*Vielseitiger*

**OUTDOOR-BACKOFEN IN STILVOLLEN FARBEN  
FÜR DEN PERFEKTEN PIZZAGENUSS**



Der **ETNA Rotante 16"** ist für perfekte Pizzen entwickelt worden. Der rotierende Stein verhindert Hotspots, während das 8,5 kW Heizsystem mit den zwei U-förmigen Gasbrennern für eine gleichmäßige, konstante Hitze sorgen. Der Ofen ist in den Farben Black, Graphite, Orange und Stone erhältlich. Mit seinem eleganten, modernen Design ist er die perfekte Wahl für aufstrebende Hobbyköche ebenso wie für erfahrene Pizzaiolos, die ihr Backerlebnis auf ein neues Level heben möchten. Zusätzlich zum serienmäßigen U-Brenner hat der ETNA Rotante 16" einen Booster-Brenner mit 0,7 kW unter dem Pizzastein. So hält dein Ofen auch bei langen Pizzapartys immer die perfekte Steintemperatur ohne Unterbrechung.

ART.-NR.

BLACK	●	80650018
GRAPHITE	●	80650019
ORANGE	●	80650021
STONE	●	80650020





# WITT ETNA ROTANTE 16"

## Control

*Perfekte Pizza*

DER ETNA ROTANTE CONTROL 16" FÜR ECHTES  
STEINOFEN-FEELING IM EIGENEN GARTEN.

Der **ETNA Rotante Control 16"** überzeugt durch sein robustes Gehäuse und ein stylisches Design in Mat Black oder Mat Green – perfekt für stilbewusste Pizzaiolo und Pizzaiola.

Ausgestattet mit einem rotierenden Pizzastein sorgt er für gleichmäßige Hitze und perfekte Backergebnisse. Der Betrieb des Drehtellers und des LCD-Displays erfolgt durch 4 x AA Batterien mit einer Laufzeit von über 25 Stunden.

Das abnehmbare LCD-Display zeigt Stein- und Garraumtemperatur, Akkustand und den Status des Booster-Brenners. Zwei Gasbrenner liefern satte 9,2 kW Gesamtleistung, dabei hält der Booster-Brenner den Pizzastein immer auf der gewünschten Temperatur. Die doppelwandige Konstruktion mit Hochtemperaturisolierung hält die Wärme dort, wo sie hingehört. Gasdruckminderer (50 mbar) inklusive.

ART.-NR.

MAT BLACK



100000376

MAT GREEN



100000377







## eGNITE CONTROL 13''

- Gehäuse im skandinavischen Design
- Maße: 48 x 57,5 x 38,3 cm
- Gewicht: 21 kg
- Pizzastein: 13" / Ø 33 cm
- Elektrisch betrieben (2,42 kW)
- 11 Minuten Aufheizzeit
- Carbonfaser-Heizrohr
- 1 Steinsensor, 1 Umgebungssensor
- Erhältlich in Mat Black und Mat Green





# WITT eGNITE CONTROL 13"

*Gemacht*

FÜR DEN ALLTAG - UND FÜR JEDEN RAUM.  
ELEKTRISCH. EINFACH. PERFEKTE PIZZA - JEDERZEIT.

Mit fortschrittlicher Carbon-Heiztechnologie und einem smarten Touchscreen bringt er authentisches Pizzabacken in deine Küche, auf die Terrasse oder den Balkon – ganz ohne Aufwand. Bereit zum Backen in nur 11 Minuten ist dieser Ofen sicher, stilvoll und beeindruckend effizient. Das oben angebrachte Kohlefaser-Heizelement sorgt für starke Leistung und macht den Ofen gleichzeitig sicher für den Innenbereich – einfach in eine normale Steckdose einstecken und losbacken.



ART.-NR.

BLACK



100002514

GREEN



100002515



# PIZZAÖFEN Alpenback







**PICCOLO  
FERMO 14''**

**ETNA  
FERMO 16''**

**PICCOLO  
ROTANTE 13''**

**PICCOLO  
ROTANTE 16''**

MASSE	B 48 X T 57,5 X H 38,7 CM	B 66 X T 76 X H 44 CM	B 48 X T 57 X H 38,7 CM	B 57 X T 65 X H 38,3 CM
GEWICHT	17,8 KG	26,8 KG	19 KG	22,9 KG
PIZZASTEIN	14" / 36 CM	16" / 40,5 CM	13" / 33 CM	16" / 40,5 CM
HAUPTBRENNER	C-GASBRENNER	U-GASBRENNER	C-GASBRENNER	C-GASBRENNER
ZWEITER BRENNER	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
AUFHEIZZEIT	15 MINUTEN	15 MINUTEN	15 MINUTEN	15 MINUTEN
BACKZEIT	60-90 SEKUNDEN	60-90 SEKUNDEN	60-90 SEKUNDEN	60-90 SEKUNDEN
BRENNSTOFF LEISTUNG	GAS 5,2 KW	GAS 8,5 KW	GAS 5,2 KW	GAS 7,0 KW
MAXIMALE TEMPERATUR	500 °C / 932 °F	500 °C / 932 °F	500 °C / 932 °F	500 °C / 932 °F
DISPLAY	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
TEMPERATURSENSOR	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
BEDIENUNG	KNÖPFE	KNÖPFE	KNÖPFE	KNÖPFE
ROTIERENDER PIZZASTEIN	NEIN	NEIN	JA TRÄGERSYSTEM DEMONTIERBAR	JA TRÄGERSYSTEM DEMONTIERBAR
FARBAUSWAHL	●	● ● ● ●	● ●	● ●



**ETNA  
ROTANTE 16''**

**ETNA ROTANTE  
CONTROL 16''**

**ETNA ROTANTE  
CONTROL 13''**

**eGNITE  
CONTROL 13''**

MASSE	<b>B 66 X T 76 X H 44 CM</b>	<b>B 66 X T 76 X H 44 CM</b>	<b>B 57 X T 65 X H 38,3 CM</b>	<b>B 48 X T 57,5 X H 38,3 CM</b>
GEWICHT	29,8 KG	29,8 KG	26 KG	21 KG
PIZZASTEIN	16" / 40,5 CM	16" / 40,5 CM	13" / 33 CM	13" / 33 CM
HAUPTBRENNER	U-GASBRENNER	U-GASBRENNER	3-TEILIGER U-GASBRENNER BLUEBLAZE	KOHLEFASER- HEIZTECHNOLOGIE
ZWEITER BRENNER	BOOSTER BRENNER	BOOSTER BRENNER	BOOSTER BRENNER	BOOSTER TECHNOLOGIE
AUFHEIZZEIT	15 MINUTEN	15 MINUTEN	15 MINUTEN	11 MINUTEN
BACKZEIT	60-90 SEKUNDEN	60-90 SEKUNDEN	60-90 SEKUNDEN	60-90 SEKUNDEN
BRENNSTOFF LEISTUNG	GAS 9,2 KW	GAS 9,2 KW	GAS 7,1 KW	ELEKTRISCH 2,42 KW
MAXIMALE TEMPERATUR	500 °C / 932 °F	500 °C / 932 °F	500 °C / 932 °F	500 °C / 932 °F
DISPLAY	NEIN	TFT-DISPLAY	TFT-DISPLAY	TFT-DISPLAY
TEMPERATURSENSOR	NEIN	1 STEINSENSOR 2 GARRAUMSENSOREN	1 INFRAROT STEINSENSOR 1 GARRAUMSENSOR	1 STEINSENSOR 1 GARRAUMSENSOR
BEDIENUNG	KNÖPFE	TOUCH CONTROL	TOUCH CONTROL	TOUCH CONTROL
ROTIERENDER PIZZASTEIN	JA MASSIVES TRÄGERSYSTEM FEST MONTIERT	JA MASSIVES TRÄGERSYSTEM FEST MONTIERT	JA MASSIVES TRÄGERSYSTEM FEST MONTIERT	NEIN
FARBAUSWAHL				

**WITT PIZZA**

*Zubehör*





1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.



10.



11.



12. + 13.

**1. PIZZASCHIEBER 12" / 30 CM**

ALUMINIUM, PERFORIERT  
ART.-NR. 48651001

**4. PIZZASCHIEBER 14" / 36 CM**

ALUMINIUM, PERFORIERT  
ART.-NR. 48651002

**7. PIZZASCHIEBER 12" / 30 CM**

HOLZ, FSC-ZERTIFIZIERT  
ART.-NR. 48651007

**10. PIZZASCHIEBER 14" / 36 CM**

HOLZ, FSC-ZERTIFIZIERT  
ART.-NR. 48651008

**2. PIZZAWENDER**

ALUMINIUM  
ART.-NR. 48651006

**5. PIZZASCHNEIDERAD**

ROSTFREIER STAHL, POLYPROPYLEN  
ART.-NR. 48651003

**8. PIZZA ROCKER BLADE**

ROSTFREIER STAHL, POLYPROPYLEN  
ART.-NR. 48651005

**11. TEIGSCHABER**

ROSTFREIER STAHL, POLYPROPYLEN  
ART.-NR. 48651004

**3. OFENBÜRSTE**

KAUTSCHUKHOLZ, EDELSTAHL, KOKOS  
ART.-NR. 48651025

**6. ROLLSTAB**

HOLZ, FSC-ZERTIFIZIERT  
ART.-NR. 48651009

**9. ABDECKHAUBE**

GEEIGNET FÜR FERMO UND ROTANTE  
ART.-NR. 48651016

**12. + 13. ABDECKHAUBE**

PICCOLO 13" ART.-NR. 48651052  
PICCOLO 16" ART.-NR. 100000505





14.



15.



16.



17.



18.



19.



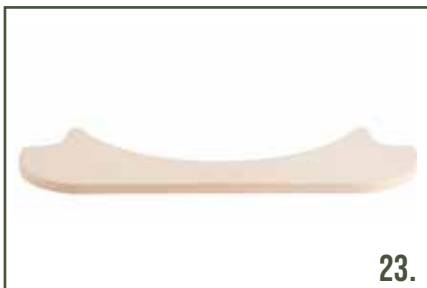
20.



21.



22.



23.



24.



25.

#### 14. PIZZASCHÜRZE

SCHWARZ MIT LOGOPRÄGUNG  
ART.-NR. 48651019

#### 17. OFENHANDSCHUHE

SCHWARZ / GRAU, 34,5 X 14,5 CM  
ART.-NR. 48651018

#### 20. BRATPFANNE

GLATT, INKL. HOLZBRETT  
ART.-NR. 48651022

#### 23. PIZZASTEIN VORNE

GEEIGNET FÜR ROTANTE  
ART.-NR. 48651027

#### 15. KÜCHENWAAGE DUAL RUND

WIEGEKAPAZITÄT 1 G - 1 KG  
ART.-NR. 48651051

#### 18. BRATPFANNE RUND

GLATT, INKL. HOLZBRETT  
ART.-NR. 48651024

#### 21. GRILLPFANNE LANG

GERILLT, INKL. HOLZBRETT  
ART.-NR. 48651023

#### 24. PIZZASTEIN RUND

GEEIGNET FÜR ROTANTE  
ART.-NR. 48651026

#### 16. THERMOMETER

INFRAROT-TEMPERATURPISTOLE  
ART.-NR. 48651012

#### 19. GRILL- UND BRATPFANNE DOPPEL

GLATT / GERILLT, INKL. HOLZBRETT  
ART.-NR. 48651021

#### 22. SERVIERBRETT

AUS AKAZIENHOLZ  
ART.-NR. 48651043

#### 25. PIZZASTEIN T-FORM

GEEIGNET FÜR FERMO  
ART.-NR. 48651028

BLACK EDITION

WITT PIZZA

*Zubehör*





1.



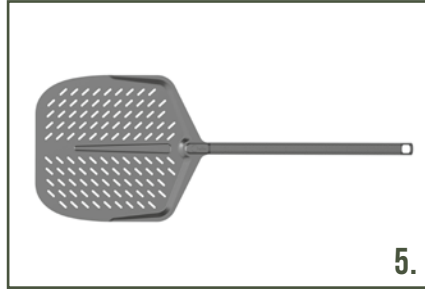
2.



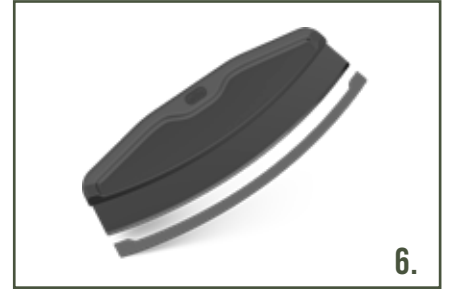
3.



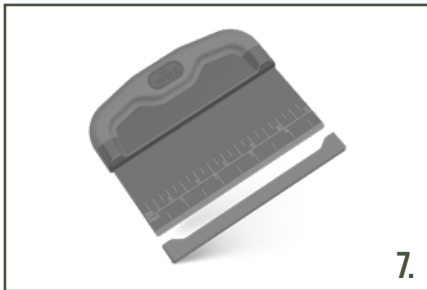
4.



5.



6.



7.



8.



9.



10.



11.



12.

**1. PIZZASCHIEBER 12" / 30 X 69 CM**  
ALUMINIUM, SOFTGRIFF  
ART.-NR. 48651034

**4. PIZZASCHIEBER 14" / 36 X 74 CM**  
ALUMINIUM, CARBONGRIFF  
ART.-NR. 48651037

**7. TEIGSCHABER**  
ROSTFREIER STAHL, SOFTGRIFF  
ART.-NR. 48651032

**10. CARBONGRIFF, LANG**  
ZUSATZGRIFF - 56 X 3 CM  
ART.-NR. 48651040

**2. PIZZASCHIEBER 14" / 36 X 74 CM**  
ALUMINIUM, SOFTGRIFF  
ART.-NR. 48651035

**5. PIZZASCHIEBER 14" / 36 X 93 CM**  
ALUMINIUM, CARBONGRIFF LANG  
ART.-NR. 48651038

**8. PIZZASCHNEIDERAD**  
ROSTFREIER STAHL, ABNEHMBARES  
SCHNEIDERAD  
ART.-NR. 48651033

**11. KORKGRIFF**  
ZUSATZGRIFF - 37 X 3 CM  
ART.-NR. 48651041

**3. PIZZASCHIEBER 14" / 36 X 74 CM**  
ALUMINIUM, KORKGRIFF  
ART.-NR. 48651036

**6. PIZZA ROCKER BLADE**  
ROSTFREIER STAHL, SOFTGRIFF  
ART.-NR. 48651031

**9. CARBONGRIFF, KURZ**  
ZUSATZGRIFF - 37 X 3 CM  
ART.-NR. 48651039

**12. SOFTGRIFF**  
ZUSATZGRIFF - 37 X 3 CM  
ART.-NR. 48651042



# WITT MÖBEL

*Der perfekte  
Platz*

**FÜR DEINE PIZZA-KREATIONEN:  
PIZZATISCH & TROLLEY VON WITT**

Der Witt Pizza Trolley ist die ideale mobile Arbeitsstation für Pizzaöfen bis 16 Zoll. Robuste Edelstahl-Arbeitsplatte, wetterfester Stahlrahmen und praktische Rollen bieten Stabilität, Mobilität und Komfort – perfekt für Garten, Terrasse oder Outdoor-Events. Integrierte Bedienelemente und Luftstromöffnungen sorgen für Sicherheit und optimale Handhabung, während das moderne Design den Trolley zum Blickfang macht.

Der Witt Pizzatisch ergänzt jede Outdoor-Küche für Pizza-Liebhaber, die Ordnung, Qualität und Funktionalität schätzen. Robuste, schwarz pulverbeschichtete Stahlkonstruktion und großzügige Edelstahl-Arbeitsplatte schaffen eine übersichtliche Station zum Belegen, Schneiden und Servieren. Vier leichtgängige Rollen mit Feststellmechanismus sorgen für sicheren Stand, kompaktes Maß von 80 × 80 × 90 cm ermöglicht flexiblen Einsatz. Hakenset inklusive, Gewicht 19,8 kg – mobil, stabil und durchdacht für jede Pizza-Session.

		ART.-NR.
<b>PIZZA TROLLEY HAUPTMODUL</b>	PULVERBESCHICHTETER EDELSTAHL	48651044
<b>PIZZA TROLLEY NEBENMODUL</b>	EDELSTAHL UND HOLZ	48651045
<b>PIZZA TROLLEY ARBEITSPLATTE</b>	MIT 16" AUSSCHNITT FÜR WITT FERMO & ROTANTE, EDELSTAHL	48651049
<b>PIZZA TROLLEY ARBEITSPLATTE</b>	MIT 13" AUSSCHNITT FÜR WITT PICCOLO ROTANTE, EDELSTAHL	48651050
<b>PIZZATISCH XL</b>	PULVERBESCHICHTETER EDELSTAHL	48651013
<b>ZUSÄTZLICHES HAKENSET</b>	PULVERBESCHICHTETER EDELSTAHL	48651020

Pizzatisch inkl. Hakenset



Pizza Trolley Nebenmodul

Pizza Trolley Hauptmodul

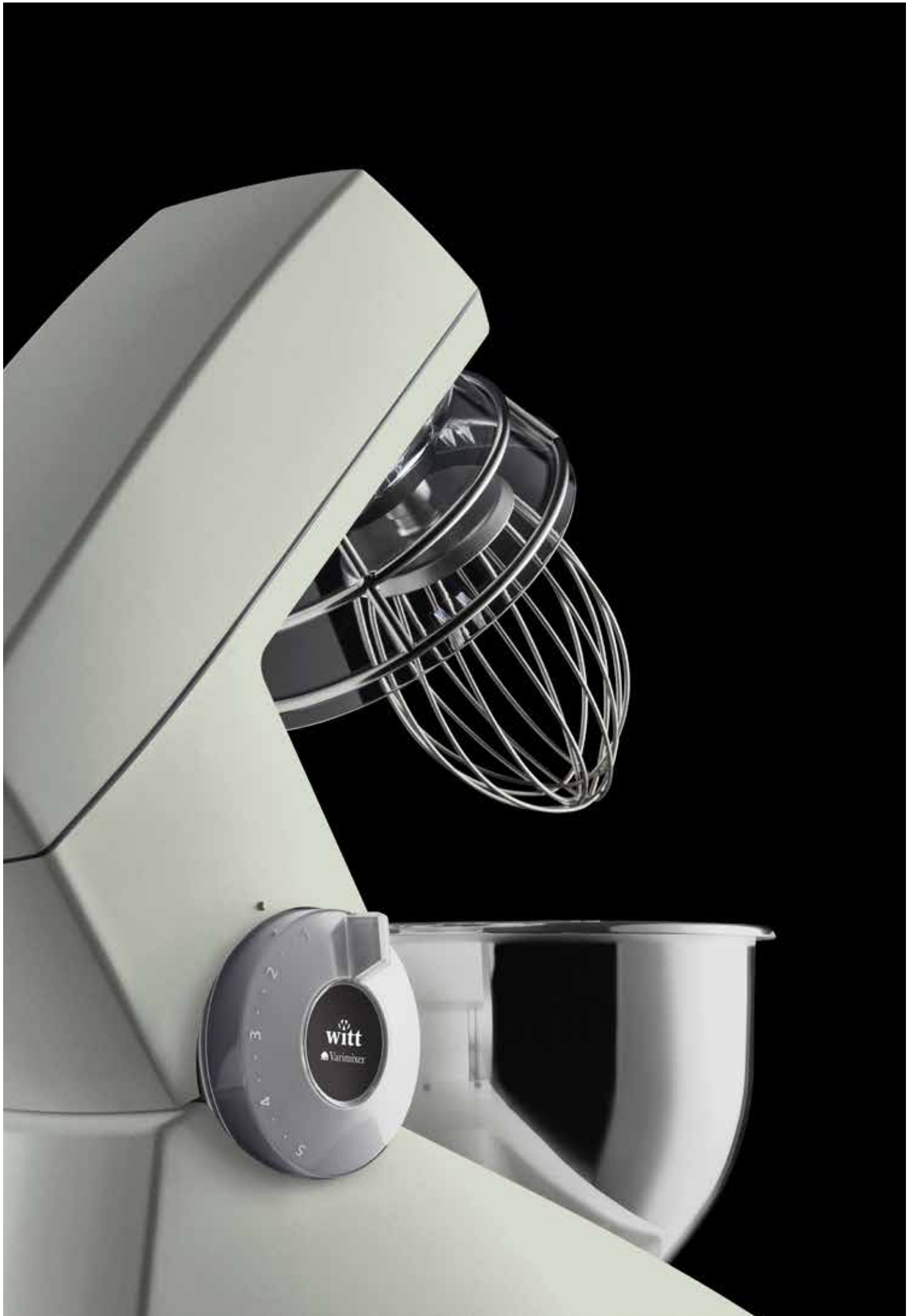




## **TEDDY VARIMIXER**

- Volumen: 5 Liter
- Massives Aluminiumgehäuse
- Nettogewicht: 18 kg
- Maße: 400 x 240 x 462 mm
- Geschwindigkeit: 78 - 422 RPM
- HORECA - Qualität





# WITT TEDDY VARIMIXER *und Zubehör*

Der TEDDY überzeugt mit flüsterleisem Motor und der Präzision eines Premiumgeräts. Gefertigt aus gegossenem Aluminium, mit abgerundeten Kanten und ohne sichtbare Schrauben, lässt er sich leicht reinigen und sieht dabei edel aus. Die 5-Liter-Edelstahlschüssel, der Schneebesen, Rührbesen und Knethaken sorgen für perfekte Ergebnisse – spülmaschinenfest und robust.

Der stufenlos regelbare Drehknopf lässt sich von beiden Seiten bedienen – ideal auch bei wenig Platz. Saugfüße und ein sicherer Schüsselverschluss garantieren Stabilität beim Arbeiten.

ART.-NR.

MATT BLACK



61270000

MATT STONE



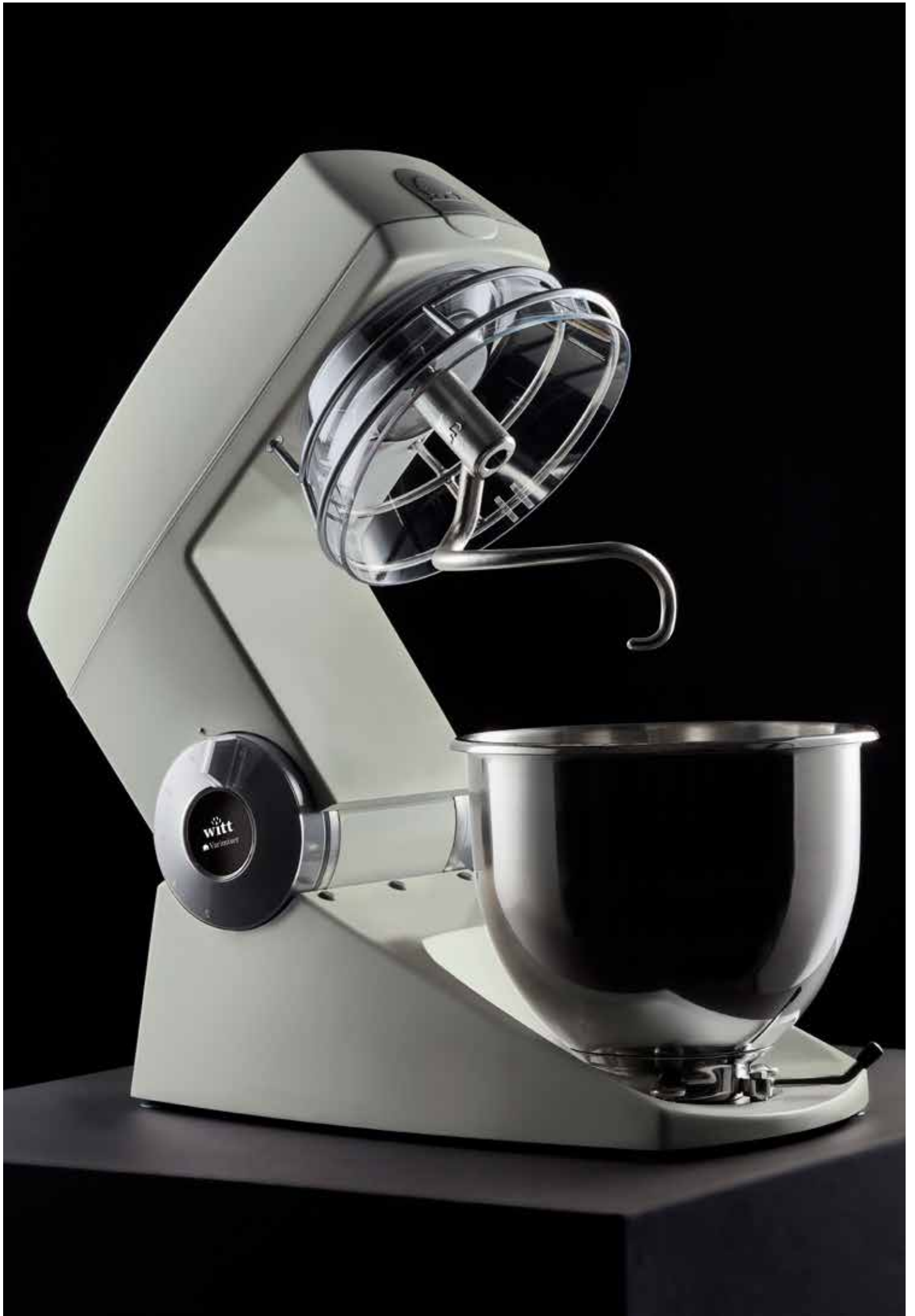
61270006



#### LIEFERUMFANG INKLUSIVE:

- 1 Schüssel aus rostfreiem Edelstahl
- je 1 Rührwerk, Knethaken, Schneebesen aus rostfreiem Edelstahl
- 1 abnehmbarer Spritzschutz
- 1 Einfülltrichter
- 1 Deckel für die Schüssel





# WITT TEDDY VARIMIXER

## TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

VOLUMEN	5 L
WIRKUNG	300 W
STANDARD SPANNUNG	220 – 240 V
NETTOGEWICHT	18 KG
H x B x T	400 X 240 X 462 MM
GESCHWINDIGKEIT	78 – 422 RPM
PHASEN	1 PH
IP-CODE	IP42

## KAPAZITÄTEN

BROTTEIG (50 % AR)	2,5 KG
BROTTEIG (60 % AR)	2,5 KG
PIZZATEIG (65 % AR)	2,0 KG
CIABATTATEIG (70 % AR)	3,0 KG
MUFFINS	2,5 KG
TORTENBODEN	1,0 KG
FRIKADELLENMISCHUNG	3,0 KG
ZUCKERGUSS	2,9 KG
DONUT (50 % AR)	2,5 KG
EIWEISS	0,7 KG
SCHLAGSAHNE	1,5 L
MAYONNAISE	4,4 L
KARTOFFELPÜREE	2,5 KG

## LIEFERUMFANG

- 1 SCHÜSSEL, 5 L, AUS ROSTFREIEM EDELSTAHL
- 1 RÜHRWERK AUS ROSTFREIEM EDELSTAHL
- 1 KNETHAKEN AUS ROSTFREIEM EDELSTAHL
- 1 SCHNEEBESEN AUS ROSTFREIEM EDELSTAHL
- 1 ABNEHMBARER SPRITZSCHUTZ AUS PLASTIK
- 1 EINFÜLLTRICHTER
- 1 DECKEL FÜR DIE SCHÜSSEL



# REZEPT-TIPP

## Neapolitanische Pizza

### Zutaten:

#### TOMATENSAUCE

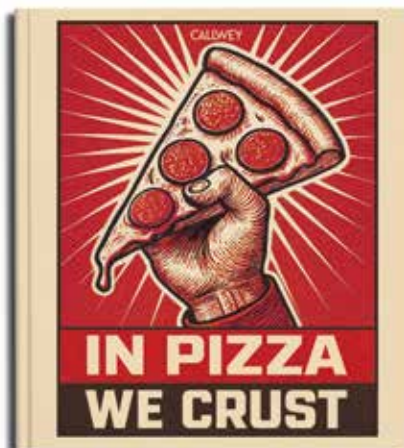
400 g	San Marzano Dosentomaten D.O.P. (z. B. La Camela)
1 TL	feines Meersalz
10 Stück	frische Basilikumblätter

#### PIZZATEIG

1 kg	Pizzamehl "00" (z. B. Caputo Couco)
0,65 l	kaltes Wasser
28 g	feines Meersalz
1 g	frische Hefe
	Semola Mehl (zum Arbeiten)

### Mehr Rezeptideen:

#### BUCH-TIPP



ISBN 978-3-7667-2808-1

SCHWIERIGKEITSGRAD  
MENGE / PORTIONEN



## ZUBEREITUNG DER TOMATENSAUCE

Wir empfehlen, die Tomatensauce bereits am Vortag herzustellen und über Nacht im Kühlschrank ziehen zu lassen. Für die Zubereitung die Tomaten aus der Dose nehmen und gut abtropfen lassen. Die abgetropften Tomaten in eine kleine Schüssel geben und mit der Hand (oder einer Gabel, aber keinen Mixer verwenden!) nach und nach fein zerdrücken. Die Basilikumblätter fein hacken und zu den Tomaten geben. Das feine Meersalz dazugeben und alles gleichmäßig verrühren. Schon ist die Tomatensauce fertig!

## ZUBEREITUNG DES PIZZATEIGS

Für die Zubereitung des Pizzateigs wird eine große Schüssel benötigt und dort wird die gesamte Wassermenge und das Salz hineingegeben. Als nächstes ca. 100 g des Mehls in die Schüssel geben und gut mit der Hand verrühren. Die Hefe in die Schüssel geben und ebenfalls mit der Hand gleichmäßig verrühren. Den Rest des Mehls nach und nach hinzugeben, dabei weiterhin die Masse mit der Hand vermengen. Als nächsten Arbeitsschritt das Mehl auf der Arbeitsfläche verstreuen und den gesamten Teigballen darauflegen. Den Ballen mit beiden Händen so lange gründlich durchkneten, bis kein Mehl mehr auf der Arbeitsfläche zu sehen ist (ca. 15 Min.).

### *Kleiner Tipp:*

Wer eine geeignete Küchenmaschine benutzt, sollte dennoch die letzten 2 – 3 Minuten mit der Hand fertig kneten, um die richtige Spannung in den Teig zu bekommen. Der Pizzateig ist fertig, sobald er ordentlich Spannung bekommen hat, d. h. wenn wir ihn leicht mit dem Finger eindrücken, muss er selbstständig in seine Form zurückgehen. Die Kerntemperatur muss dabei zwischen 23 – 26 °C liegen, damit das Glutennetz erhalten bleibt. Den Teigballen als Ganzes für die Stockgare zurück in eine saubere Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch bedecken.

Den Teig in der Schüssel für 2 Stunden bei Zimmertemperatur (16 – 18 °C) ruhen lassen. Den Teig aus der Schüssel nehmen, mit Mehl bestäuben und mit einem Spachtel in 6 gleichgroße Stücke schneiden. Die einzelnen Teiglinge zu Ballen formen und in eine Teigballenbox oder flache Form legen. Die Teiglinge für die Stückgare für 24 Stunden bei Zimmertemperatur (16 – 18 °C) gehen lassen. Das Volumen sollte sich in dieser Zeit ca. verdoppeln und der Teig sollte wieder Spannung haben.

## SO GELINGT DIE PERFEKTE PIZZA:

- 1. OFEN VORHEIZEN** - Den Witt Ofen auf ca. 450 °C vorheizen, das dauert etwa 15 Minuten. Damit wird die Hitze optimal verteilt und die Pizza schön knusprig.
- 2. TEIG VORBEREITEN** - Die Arbeitsfläche mit Semola Mehl bestäuben. Den Teigling mittig darauflegen. Mit zwei Fingern von innen nach außen flach drücken und den Teig vorsichtig dehnen. Darauf achten, dass der Teig nicht reißt und dass der Rand unberührt bleibt (etwa 2 cm). Das sorgt später für einen schönen Rand und eine gleichmäßige Teigfläche.
- 3. PIZZASCHIEBER VORBEREITUNG** - Den Pizzaschieber ebenfalls mit ein wenig Semola bestäuben. Dies hilft, die Pizza später im Ofen leichter abzulegen. Anschließend mit beiden Händen vorsichtig unter den vorbereiteten Pizzarohling gehen und durch leichtes Hochziehen des Randes möglichst in einem Zug auf den Pizzaschieber ziehen und darauf möglichst rund dehnen.
- 4. BELEGEN** - Mit einer kleinen Kelle die Tomatensoße kreisend auf dem Teig verteilen, dabei den Rand auslassen. Anschließend großzügig mit Fiori di Latte Käse bedecken und nach Wunsch weitere Zutaten, wie z. B. Basilikum, Salami, Thunfisch oder Gemüse, belegen. Hinweis: Du kannst die Pizza auch erst fertig belegen und dann auf den Pizzaschieber ziehen. Diese Variante erfordert aber etwas mehr Übung!
- 5. MOBILITÄTSTEST** - Die ungebackene Pizza auf dem Schieber mehrmals vorsichtig hin- und herbewegen. Wenn sie problemlos auf dem Schieber hin und her rutscht, ist sie bereit für den Ofen. Bei klebrigen Stellen Semola nachstreuen und erneut testen.
- 6. BACKEN** - Die Pizza auf dem vorgeheizten Stein mittig ablegen. Die Pizza backt in ca. 60 – 90 Sekunden. Sie ist fertig, wenn der Rand hochkommt, der Teig schön knusprig aussieht und eine goldbraune Farbe annimmt. Nun die gebackene Pizza mit einem Pizzawender herausnehmen, in Stücke schneiden und sofort genießen.

### *Hinweis:*

Wenn der Rand flach gedrückt wird, geht das Volumen verloren und es gibt nach dem Backen keinen luftigen Pizzarand. Den Teigling von innen vorsichtig weiter stretchen, um so den Teigdurchmesser allmählich zu vergrößern. Den Vorgang wiederholen bis eine schöne, runde Pizzaform entsteht. Den ausgebreiteten Pizzateig dünn mit Tomatensoße bestreichen. Nach Wunsch (und weiteren Rezepten) sparsam mit Zutaten belegen.

DEIN WITT HANDELSPARTNER:

ART.-NR. X2538-M

  
www.wittpizza.com

  
montargo.de

Distribution DACH-Region montargo GmbH  
Dörnbergstraße 27-29 · D-34233 Fulda · info@montargo.de

Produkt- und Farbänderungen vorbehalten. Farbabweichungen sind produktionsbedingt.  
Alle Angaben ohne Gewähr. Preisänderungen und Lieferfähigkeit einzelner Produkte vorbehalten.