

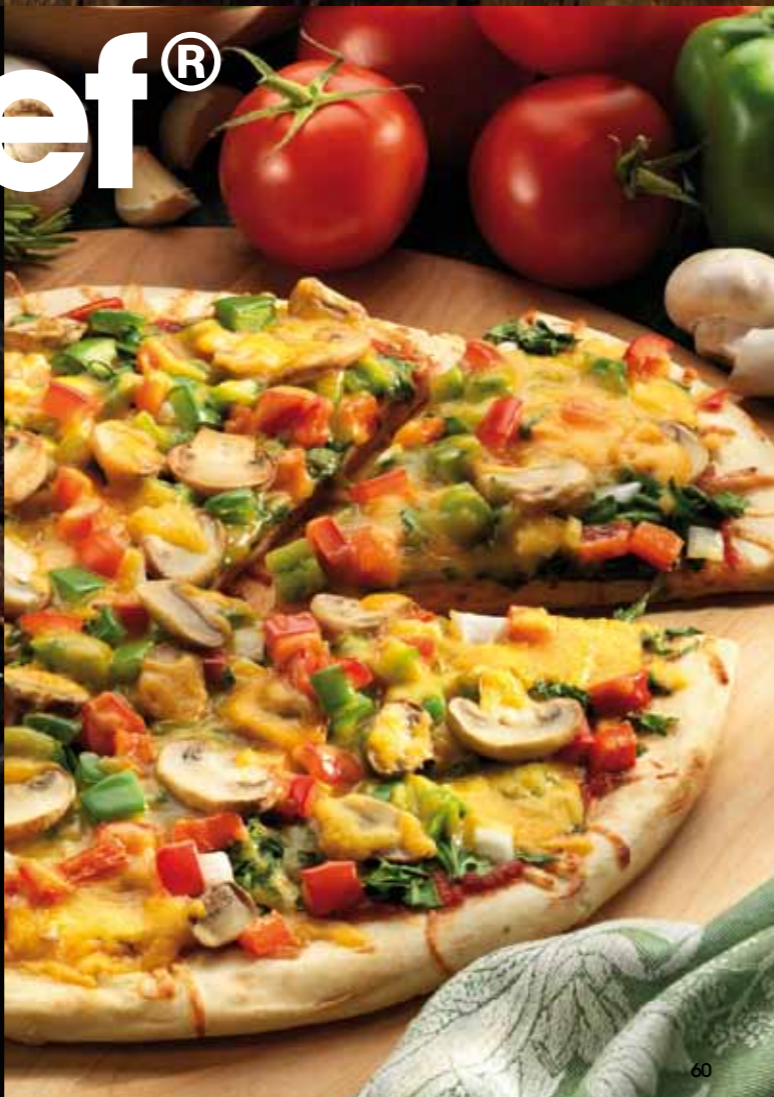
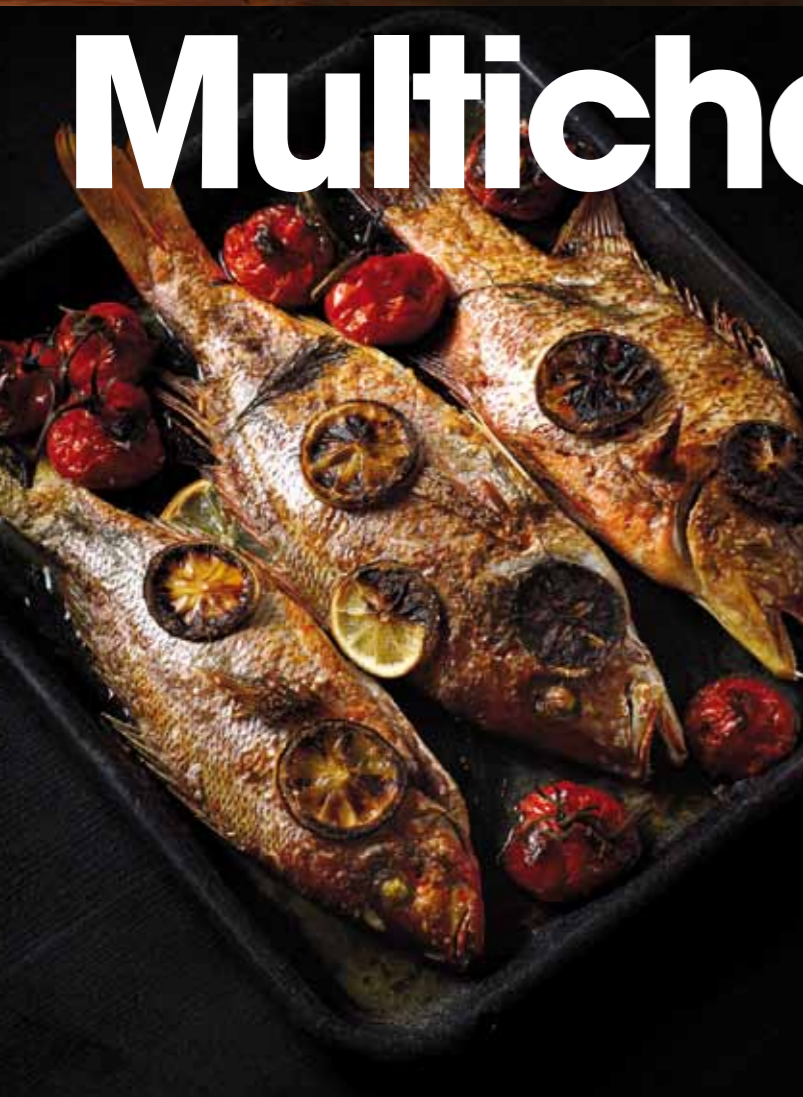
# Backöfen aus Metall



## Vorteile des Garens im Backofen

- ♦ **Geselliges Beisammensein und Gaumenfreuden**
- ♦ **Es kann für viele Gäste gekocht werden**
- ♦ **Im Hause werden keine Gerüche verbreitet**
- ♦ **Umweltfreundlich und sparsam: Kochen mit den Backöfen Sunday® kostet nur ein Zehntel im Vergleich zu einem elektrischen Backofen und ein Fünftel im Vergleich zu einem gemauerten Backofen.**
- ♦ **Italienische Tradition, hoch entwickelte Koch- und Backleistungen.**





1  
Multichef®

## Perfektes Garen ohne Geruchsübertragung zwischen verschiedenen Speisen

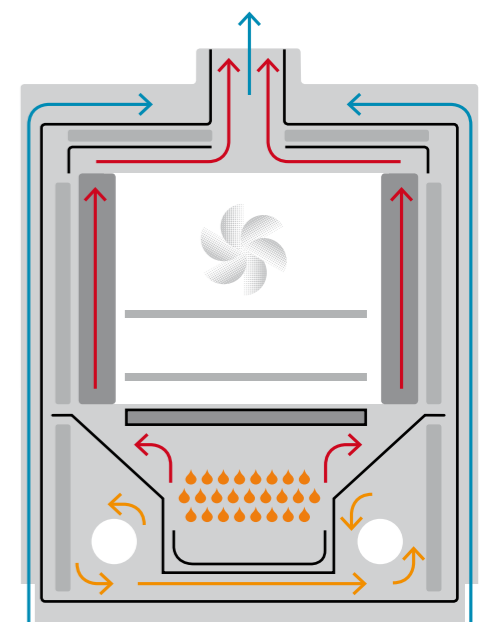


Die Backöfen von Sunday® eliminieren dank der exklusiven Technologie des Backraums und des Pyrolyse-Belüftungssystems die Kochdämpfe und vermeiden dadurch die Geruchsübertragung zwischen verschiedenen Speisen

Das Konvektionssystem mit Wärmestrahlung, eine raffinierte Lösung von Sunday® verteilt die Wärme gleichmäßig durch in mehreren Teilen des Ofens angebrachte Düsen.



Funktionsschema des Backofens

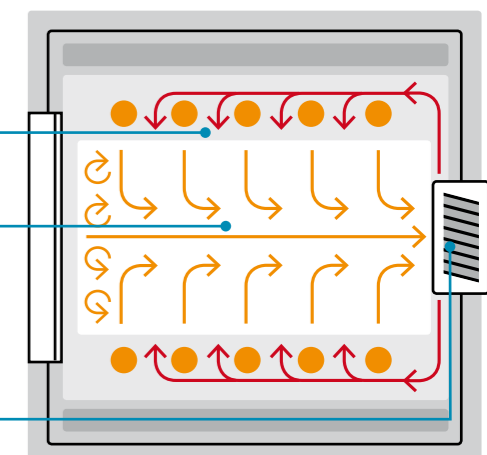


Backraum

Kochdämpfe und Gerüche werden durch Pyrolyse eliminiert, deshalb können verschiedene Speisen gleichzeitig gegart werden.

Optimale Wärmeverteilung für gleichmäßiges Garen

Die Warmluft wird aus dem Backraum angesaugt und durch die seitlichen Kanalisierungen geleitet.



# 2 AutoClean®



Ein exklusives System,  
das den Backofen  
immer sauber hält.



Kochdämpfe und Rauch werden mithilfe eines speziellen Pyrolyse-Systems eliminiert, dadurch bleibt der Ofen viel sauberer als bei den anderen Produkten, die auf dem Markt zu finden sind. Außerdem bleibt die Doppelglasscheibe, die für die Wärmeisolierung von Heizkammer und Backraum sorgt, immer sauber. Schließlich ist die Reinigung des Backofens bei Bedarf viel einfacher, da die Möglichkeit besteht, alle Wände des Backraums, einschließlich Rückwand und Dach, vollständig abzumontieren.

Weniger Zeit für die Reinigung - mehr Zeit für Sie selbst!

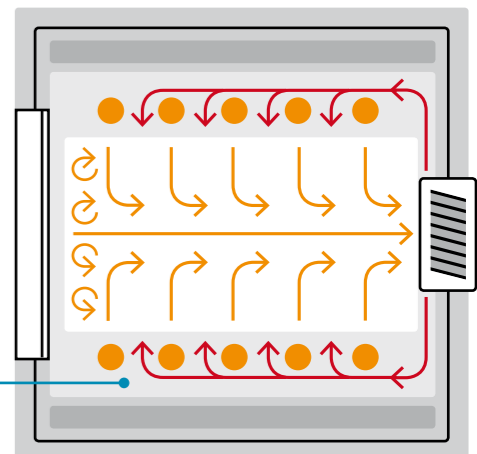


Kochdämpfe und Rauch werden mithilfe eines speziellen Pyrolyse-Systems eliminiert, dadurch bleibt der Ofen sauberer.

Backraum vollständig abzumontieren



Backraum





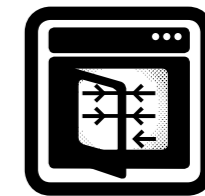
3

Fireblade®

## Die Wärme tritt bei offener Backofentür nicht aus.

Im Gegensatz zu den herkömmlichen Modellen kann bei den Backöfen von Sunday® die Tür geöffnet werden, wobei das Austreten der Wärme drastisch begrenzt wird, ohne das Ventilationssystem ausschalten zu müssen.

Mit Fireblade® gibt es endlich ein perfektes Soufflé.



Fireblade®

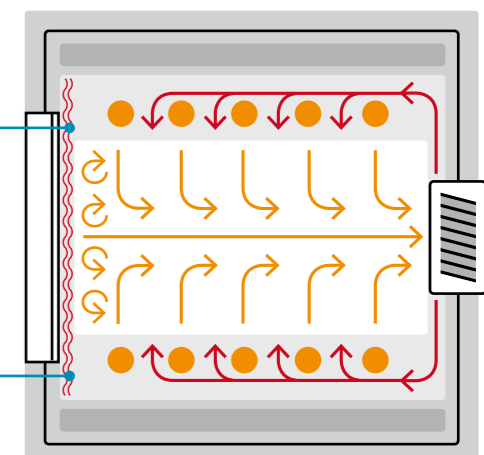
Thermische Trennung



Backraum

Thermische Trennung

Thermische Trennung



# 4 Comfort Air®

Ab heute dient der Backofen nicht nur zum Backen, sondern sorgt auch für behagliche Wärme.



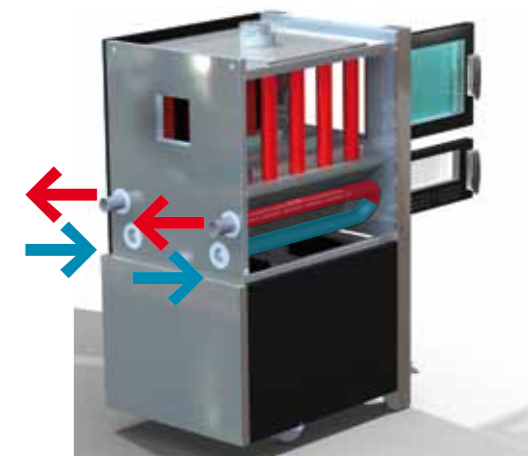
Dank Comfort Air®, dem von MCZ patentierten, revolutionären System, kann die Warmluft bis zu 8 Meter kanalisiert werden, d.h. Sie können während des Kochens und Backens auch verschiedene Zimmer Ihrer Wohnung heizen.

Umweltfreundlichkeit und Ersparnis bei den Heizkosten, Komfort in den Räumen.



Detailansicht der Rückseite des Backofens mit SystemComfort Air®

Kanalisation bis zu 8 Meter





### Doppelglasscheiben

Die Doppelglasscheiben des Backraums und des Feuerraums ermöglichen eine ausgezeichnete Wärmeisolierung und folglich erhebliche Ersparnis. Dieses Merkmal verleiht ferner einen hohen Grad an Schutz und Sicherheit im Vergleich zu den auf dem Markt am meisten verbreiteten Modellen.

# 5



### Dampfregler

Wer kocht, weiß genau, wie wichtig es ist, den Austritt der Kochdämpfe zu regeln: perfekt gegarte Speisen, die Kruste auf dem Braten, das Brot, das nicht zusammenfällt - das sind nur einige Vorteile. Um diese Ergebnisse zu garantieren, wurden die Modelle Premium und Arcos mit einem Regelventil an der Vorderseite ausgestattet, das den Austritt der Kochdämpfe regelt.

# 6



### Rauchregler

Das Sperrventil für Rauchgase lässt die Wärme im Innern des Backofens bleiben und ist - im Gegensatz zu den meisten anderen Modellen - zur einfacheren Benutzung an der Vorderseite montiert.

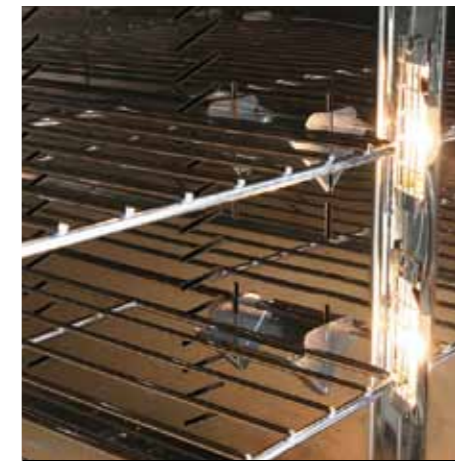
# 7



### Türanschlag aus Edelstahl

Zur maximalen Hygiene und leichteren Reinigung besitzen die Sunday-Backöfen® einen Türrahmen aus Edelstahl, um Rostgefahr auszuschließen.

# 8



### Backraum aus Edelstahl

Um höchste Hygiene und maximale Haltbarkeit zu garantieren, ist der Backraum mit 3 Ebenen ganz aus Edelstahl AISI 304 BA oder Edelstahl 430 BA gefertigt. Bei den Modellen der Serie Premium erfolgt die perfekte Beleuchtung des Backraums durch zwei Innenlampen, die seitlich montiert sind und ein diffuses Licht erzeugen, das nie störend wirkt.

# 9



### Aluminiumstahl

Um höchste Beständigkeit gegen äußere klimatische Einflüsse zu garantieren, besteht die Konstruktion ganz aus Aluminiumstahl und die Außenseite aus Edelstahl oder pulverlackiertem Stahl.

# 10



### Schamotteplatte

Bei allen Sunday-Backöfen® wird die Schamotteplatte serienmäßig geliefert.

# 11



### Lufttrittsgitter

Die Verbrennung kann über das regulierbare Lufttrittsgitter gesteuert werden.

# 12



### Instrumentenausstattung

Komplette Instrumentenausstattung mit Thermometer und Minutenzähler.

# 13



### Ausziehbare Ablage

Der Wagen des Backofens (Optional) besitzt eine praktische, ausziehbare Ablage aus Edelstahl, auf der Servierplatten oder Backbleche abgestellt werden können.

# 14



### Garantie

**3 Jahre Garantie**  
Die vollständigen Garantiebedingungen sind im Garantieschein enthalten.

# 15



### Zubehör

Die Backöfen Sunday® besitzen eine reiche Serienausstattung, darunter ein quadratisches Backblech und zwei Roste.

# 16



Premium 80

# Premium

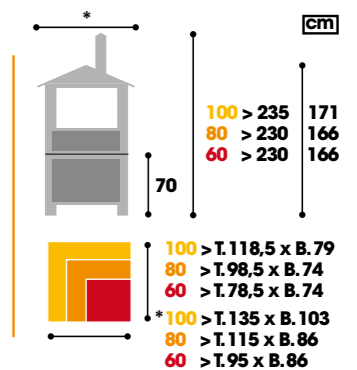


Gartenbackofen aus Aluminiumstahl mit Backraum aus Edelstahl AISI 302 und Front aus satiniertem Edelstahl. Türen mit Doppelglasscheibe.

**Artikelnummern**  
 5513001 (100) Dach 4013018  
 5513002 (80) Dach 4013019  
 5513003 (60) Dach 4013020

**Backraum**  
 100 x 52 x h 39 cm (Premium 100)  
 80 x 47 x h 34 cm (Premium 80)  
 60 x 47 x h 34 cm (Premium 60)

**Gewicht**  
 293 kg (Premium 100)  
 220 kg (Premium 80)  
 186 kg (Premium 60)



Siehe Preisliste für detaillierte Maße

AUSSTATTUNG: Schamotteplatte, 2 Roste, 1 rechteckiges Backblech



# Premium Comfort Air®

Der Backofen,  
der für behagliche  
Wärme sorgt,  
während Sie kochen.

1  
Front  
aus Edelstahl

2  
Vorgerüstet  
für Warmluft-  
Kanalisation  
Comfort Air®



3  
Rauchgasre-  
gister  
und Regulierung  
der Koch-  
dämpfe  
an der Vorseite

4  
Brennkammer  
mit Doppelglasscheibe

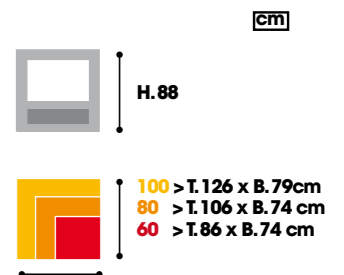


Version Premium für Innenräume  
mit Raumheizfunktion durch das  
patentierte Comfort Air System®  
(Optional),  
das die Warmluft  
bis zu 8 Metern kanalisiert.

**Artikelnummern**  
5513001 (100) Dach 4013021  
5513002 (80) Dach 4013022  
5513003 (60) Dach 4013023

**Backraum**  
100 x 52 x h 39 cm (Premium 100)  
80 x 47 x h 34 cm (Premium 80)  
60 x 47 x h 34 cm (Premium 60)

**Gewicht**  
293 kg (Premium 100)  
220 kg (Premium 80)  
186 kg (Premium 60)



Siehe Preisliste für detaillierte Maße

**AUSSTATTUNG:** Schamotteplatte, 2 Roste, 1 rechteckiges Backblech





# Arcos

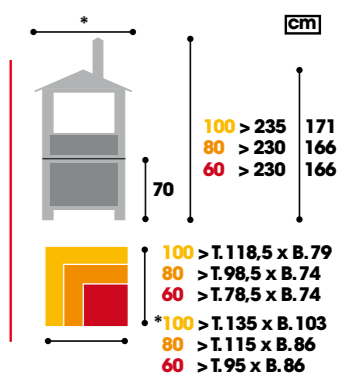


**Gartenbackofen**  
aus Aluminiumstahl,  
Front aus bronzefarbenem Stahl,  
Backraum aus  
Edelstahl AISI 430BA,  
Tür mit gewölbter Doppelglasscheibe.

**Artikelnummern**  
5513008 (100) Dach 4013018  
5513009 (80) Dach 4013019  
5513010 (60) Dach 4013020

**Backraum**  
100 x 52 x h 39 cm (Arcos 100)  
80 x 47 x h 34 cm (Arcos 80)  
60 x 47 x h 34 cm (Arcos 60)

**Gewicht**  
293 kg (Arcos 100)  
220 kg (Arcos 80)  
186 kg (Arcos 60)



Siehe Preisliste für detaillierte Maße

**AUSSTATTUNG:** Schamotteplatte, 2 Roste, 1 rechteckiges Backblech



# Arcos Comfort Air®

**Der Backofen,  
der für behagliche Wärme sorgt,  
während Sie kochen.**

**1**  
Vorgerüstet  
für Warmluftkanalisierung  
Comfort Air®



**2**  
Brennkammer  
mit Glasscheibe

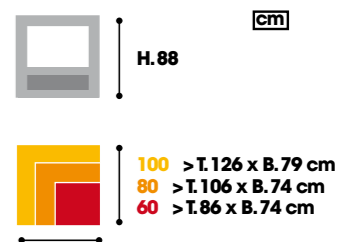


Version Arcos für Innenräume mit  
Raumheizfunktion  
durch das patentierte  
Comfort Air System® (Optional), das  
die Warmluft bis zu 8 Metern kanalisiert.

**Artikelnummern**  
5513008 (100) Dach 4013021  
5513009 (80) Dach 4013022  
5513010 (60) Dach 4013023

**Backraum**  
100 x 52 x h 39 cm (Arcos 100)  
80 x 47 x h 34 cm (Arcos 80)  
60 x 47 x h 34 cm (Arcos 60)

**Gewicht**  
293 kg (Arcos 100)  
220 kg (Arcos 80)  
186 kg (Arcos 60)



Siehe Preisliste für detaillierte Maße

**AUSSTATTUNG:** Schamotteplatte, 2 Roste, 1 rechteckiges Backblech



# Easy

1 Front aus Stahl, Farbe Bordeaux

Ø Rauchabzug 14 cm

2 Herausziehbare Griffe zum leichten Verschieben des Backofens

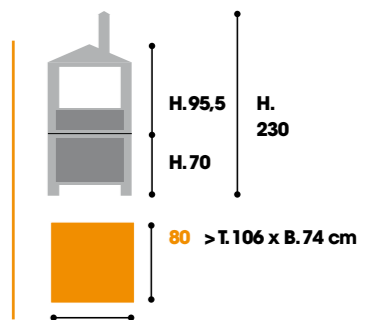


**Gartenbackofen**  
aus lackiertem Aluminiumstahl,  
Backraum aus Stahl  
AISI 430 BA.  
Tür mit Hartglasscheibe

**Artikelnummern**  
5512026  
BACKOFEN EASY MIT WAGEN

**Backraum**  
80 x 45 x h 38 cm


**Gewicht**  
230 kg



Siehe Preisliste für detaillierte Maße

**AUSSTATTUNG:** Schamotteplatte, 2 Roste, 1 rechteckiges Backblech

# Backöfen aus Schamotte



Der Geschmack vergangener Zeit und natürliche Gesten, die mit der Tradition und der Freude am Kochen verbunden sind. Sunday bietet Kuppelbacköfen aus Alutec an®, einem innovativen, hitzebeständigen Material mit hohem Aluminiumoxid-Anteil (70%), das hohen Temperaturen standhält und die Wärme erhält und gleichzeitig eine lange Haltbarkeit garantiert.

# Tipps zur Installation

## Installationsort

Die Schamotte-Backöfen können in Innenräumen oder im Freien, z. B. in Laubengängen, installiert werden.

Die Bauteile des Sockels und der Kuppel können ohne Mörtel auf einem stabilen Mauerwerk zusammengebaut werden. Für eine einwandfreie Verbrennung und einen guten Rauchabzug empfehlen wir, die gelieferten Installationsdaten zu beachten und den praktischen Rauchabzugsstutzen zu verwenden.

Die Außenkonstruktion dient zum schönen Aussehen und zum Schutz des Backofens, sie umschließt die Innenkonstruktion und isoliert die Schamotte-Kuppel.



# Tipps zur Zubereitung der Speisen

Mit einem Sunday® Backofen aus Schamotte können Sie die verschiedensten Gerichte der italienischen Küche auf traditionelle Art zubereiten.

Die Backsysteme lassen sich in 3 Arten einteilen:

direktes Backen bei brennendem Feuer und "indirektes" Backen durch reflektierte Wärme.

Beim ersten System wird mit der direkten Hitze des brennenden Feuers im Innern der Schamotte-Kuppel gebacken. Es ist die ideale Methode für Fleisch und Braten, aber auch für Fisch und natürlich für die echte italienische Pizza aus dem Holzofen!

Beim zweiten System wird die von den Wänden aus Schamotte langsam abgegebene Hitze genutzt, um Brot zu backen, aber auch um Schinken oder Spanferkel zu braten.

Typ des Backofens	Minuten zum Erreichen der Temperatur	Anzahl der Pizzas	Backbare Brotmenge
VOLTA 120	60	6/7	14 Kg
VOLTA 100	60	5	10 Kg
VOLTA 80	60	3/4	8 Kg
QUADRO	60	2/3	6 Kg
MINI	60	2	-



# Backofen Volta 120

**Mindest-Raumvolumen**  
m<sup>3</sup> 192

**Optimaler Verbrauch**  
kg | h16

**Außenlufteintritt**  
cm<sup>2</sup> 500

**Rauchabzug**  
35x35

**nutzbarer Querschnitt**  
Ø 35 cm

**Höhe**  
3.5 | 5.5 cm

**Rauchabzug**  
30x30

**nutzbarer Querschnitt**  
Ø 30 cm

**Höhe**  
über 5,5 m



Bauteile mit geringen Abmessungen und präziser Verbindung zur einfachen, sicheren Montage

Stahltür mit Außenthermometer

Feuerplatte aus mehreren Elementen, die den Thermoshock absorbieren

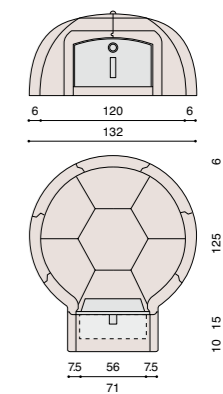
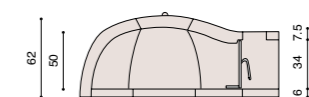
Anschlussstück für optimalen Rauchabzug

Befuerung mit Holz

Ganz aus Alutec bestehender Kuppelbackofen® mit Metalltür und Thermometer (der Rauchabzugsstutzen, der für den Betrieb erforderlich ist, muss getrennt bestellt werden).

**Art.-Nr. 55029**

**Gewicht**  
520 kg  
**Verpackung**  
120x105 cm



**Empfohlenes Zubehör**  
> 40140104 Backofentür mit Glasscheibe  
- Backofen Volta 100/120  
> 4009049 Set Pizza-Zubehör mit Spachtel und Messer

> 4012057 Grill-/Backhandschuh  
> 4012028 Reinigungsset für Gartenkamin und Backofen  
> 40160029 Rauchabzugsstutzen mit Drosselklappe für Kuppelbackofen 100/120  
> 4010073 Keramikfasermatte zur Isolierung (8,92 m<sup>2</sup>)

# Backofen Volta 100

Bauteile mit geringen Abmessungen und präziser Verbindung zur einfachen, sicheren Montage

Stahltür mit Außenthermometer



Feuerplatte aus mehreren Elementen, die den Thermoshock absorbieren

Anschlussstück für optimalen Rauchabzug

Befuerung mit Holz

Mindest-Raumvolumen  
m<sup>3</sup> 132

optimaler Verbrauch  
kg | h 11

Außenluftentnahme  
cm<sup>2</sup> 350

Rauchabzug  
30x30

nutzbarer Querschnitt  
Ø 30 cm

Höhe  
3,5 | 5,5 m

Rauchabzug  
25x25

nutzbarer Querschnitt  
Ø 25 cm

Höhe  
über 5,5 m



# Backofen Volta 80

Bauteile mit geringen Abmessungen und präziser Verbindung zur einfachen, sicheren Montage

Stahltür mit Außenthermometer



Feuerplatte aus mehreren Elementen, die den Thermoshock absorbieren

Anschlussstück für optimalen Rauchabzug

Befuerung mit Holz

Mindestraumvolumen  
m<sup>3</sup> 84

optimaler Verbrauch  
kg | h 7

Außenlufteintritt  
cm<sup>2</sup> 200

Rauchabzug  
25x25

nutzbarer Querschnitt  
Ø 25 cm

Höhe  
3,5 | 5,5 m

Rauchabzug  
20x20

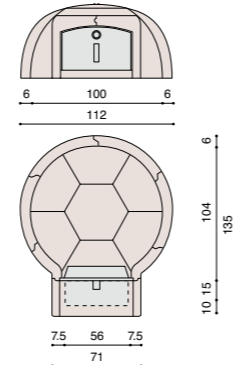
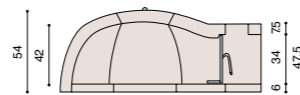
nutzbarer Querschnitt  
Ø 20 cm

Höhe  
über 5,5 m



Ganz aus Alutec bestehender Kuppelbackofen®, mit Metalltür und Thermometer (der zum Betrieb erforderliche Rauchabzugsstutzen muss getrennt bestellt werden).  
**Art.-Nr.**  
55028

**Gewicht**  
416 kg  
**Verpackung**  
110x100 cm

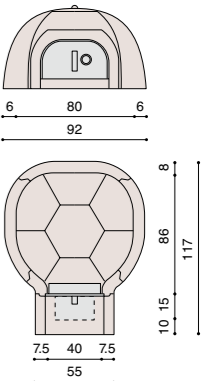
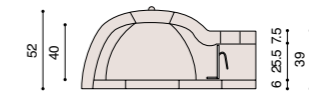


**Empfohlenes Zubehör**  
> 40140104 Backofentür mit Glasscheibe - Backofen Volta 100/120  
> 4009049 Set Pizza-Zubehör mit Spachtel und Messer

> 4012057 Grill-/Backhandschuh  
> 4012028 Reinigungsset für Gartenkamin und Backofen  
> 40160029 Rauchabzugsstutzen mit Drosselklappe für Kuppelbackofen 100/120  
> 4010073 Keramikasermatte zur Isolierung (8,92 m<sup>2</sup>)

Ganz aus Alutec bestehender Kuppelbackofen® mit Metalltür und Thermometer (der zum Betrieb erforderliche Rauchabzugsstutzen muss getrennt bestellt werden).  
**Art.-Nr.**  
55027

**Gewicht**  
369 kg  
**Verpackung**  
110x82 cm



**Empfohlenes Zubehör**  
> 40140103 Backofentür mit Glasscheibe - Backofen Volta 80  
> 4009049 Pizza-Zubehörset mit Spachtel und Messer

> 4012057 Grill-/Backhandschuh  
> 4012028 Reinigungsset für Gartenkamin und Backofen  
> 40160030 Rauchabzugsstutzen mit Drosselklappe für Kuppelbackofen 80  
> 4010073 Keramikasermatte zur Isolierung (8,92 m<sup>2</sup>)

# Backofen Quadro

Bauteile mit geringen Abmessungen und präziser Verbindung zur einfachen, sicheren Montage

Stahltür mit Außenthermometer



Feuerplatte aus mehreren Elementen, die den Thermoshock absorbieren



Anschlussstück für optimalen Rauchabzug

Befuerung mit Holz

Mindestraumvolumen  
64 m<sup>3</sup>

optimaler Verbrauch  
kg | h 5

Außenlufteintritt  
cm<sup>2</sup> 150

Rauchabzug  
25x25

nutzbarer Querschnitt  
Ø 25 cm

Höhe  
3,5 | 5,5 m

Rauchabzug  
20x20

nutzbarer Querschnitt  
Ø 20 cm

Höhe  
4,5 | 6 m

Rauchabzug  
18x18

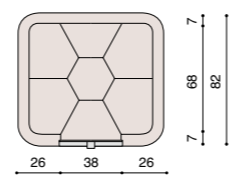
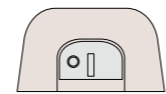
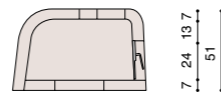
nutzbarer Querschnitt  
Ø 17 cm

Höhe  
über 6 m

Ganz aus Alutec bestehender rechteckiger Backofen®, mit Metalltür und Thermometer (der zum Betrieb erforderliche Rauchabzugsstutzen muss getrennt bestellt werden).

Art.-Nr.  
55018

Gewicht  
300 kg  
Verpackung  
92x84 cm



Empfohlenes Zubehör  
> 40140102 Backofentür mit Glasscheibe - Backofen Quadro  
> 4009049 Pizza-Zubehörset mit Spachtel und Messer

> 4012057 Grill-/Backhandschuh  
> 4012028 Reinigungsset für Gartenkamin und Backofen  
> 40160031 Rauchabzugsstutzen mit Drosselklappe für Backofen Quadro  
> 4010073 Keramikfasermatte zur Isolierung (8,92 m<sup>2</sup>)

# Backofen Mini

Bauteile mit geringen Abmessungen und präziser Verbindung zur einfachen, sicheren Montage

Stahltür mit Außenthermometer



Feuerplatte aus mehreren Elementen, die den Thermoshock absorbieren



Anschlussstück für optimalen Rauchabzug

Befuerung mit Holz

Mindestraumvolumen  
42 m<sup>3</sup>

optimaler Verbrauch  
3,5 kg | h

Außenlufteintritt  
100cm<sup>2</sup>

Rauchabzug  
20x20

nutzbarer Querschnitt  
Ø 20 cm

Höhe  
3,5 | 4,5 m

Rauchabzug

nutzbarer Querschnitt  
Ø 17 cm

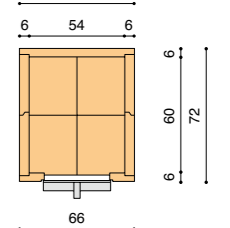
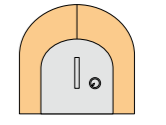
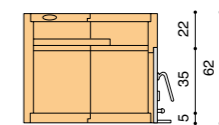
Höhe  
über 4,5 m



Backofen aus Schamotte mit hohem Aluminiumoxid-Anteil, mit Backofentür aus Metall und Thermometer (der Rauchabzugsstutzen, der für den Betrieb erforderlich ist, muss getrennt bestellt werden).

Art.-Nr. 55016

Gewicht  
210 kg  
Verpackung  
72x72 cm



Empfohlenes Zubehör  
> 40140101 Backofentür mit Glasscheibe - Backofen Mini  
> 4009049 Pizza-Zubehörset mit Spachtel und Messer

> 4012057 Grill-/Backhandschuh  
> 4012028 Reinigungsset für Gartenkamin und Backofen  
> 40160084 Rauchabzugsstutzen mit Drosselklappe für Backofen Mini  
> 4010073 Keramikfasermatte zur Isolierung (8,92 m<sup>2</sup>)