

Rocibox VS Ooni pro



Test réel des deux fours portatifs pour
www.forumpizza.net

OONI PRO

"pro" juste parce qu'il est plus grand



Dimensions: 740x490x790 mm

poids: 22 kg

Combustible: Propane / butane / bois /
granulés

usage: extérieur

Contenu du colis:

- le four
- Une porte ouverte pour l'usage au gaz
- une porte fermée + conduit pour l'usage au bois ou granules
- Une paire de gants haute température
- Un bruleur à granules

On aurait aimé

- que le bruleur à gaz soit livré avec
- une pelle à enfourner

Test au bois / granules / Gaz

- Test avec les granules pour une soirée à 35 pizzas: Un véritable calvaire, la montée en température est très difficile, il faut utiliser une porte fermée (livrée avec le four) et s'armer de patience. Une fois la température atteinte, pour la maintenir c'est un véritable sport. Si par miracle vous y arrivez, la cuisson sera plutôt correcte.

La cause est assez simple, le cendrier avec la chambre de combustion est placée trop loin de la surface de cuisson et les flammes ont du mal à se propager.

Lors du test j'ai vite oublié le bruleur qui au passage a une contenance ridicule pour placer les granules en tas près de la sole dans le foyer prévu pour le bois. C'est nettement mieux mais très difficile à avoir une température constante.

Le nettoyage interne le surlendemain devient un véritable enfer. (le lendemain les granules étaient encore incandescentes.)

Passage au gaz obligé. Oubliez le bois et les granules !

Pour une pizza éventuellement ça passe mais beaucoup de mise en place / nettoyage pour pas grand chose. Pour une soirée pizza il est extrêmement difficile d'avoir une régularité la T°C descend en flèche .

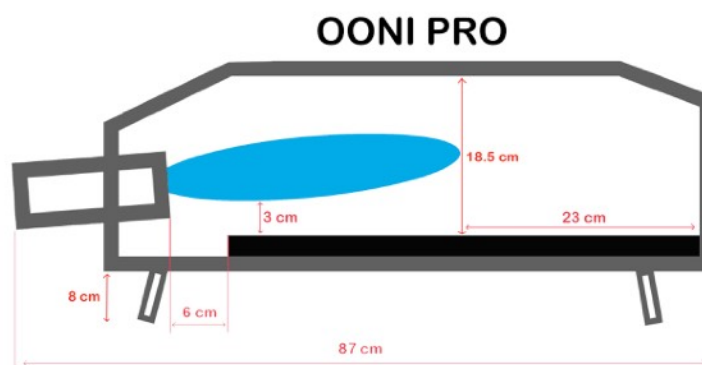
2 ème test au gaz: Le montage est extrêmement simple. Je remarque néanmoins que le bruleur est placé assez loin de la chambre de cuisson. Une fois le bruleur allumé la double flamme est de type propulsée (comme une gazinière) calibrées par un gicleur.

La flamme ne vient pas suivre la paroi de la voute comme les bruleurs torche. On a ici une flamme de type chalumeau.

Coté cuisson le rendu est assez correct, il faut compter 1'30 à 480 degrés en la tournant 4 à 5 fois à cause de la concentration de la flamme.

La petite ouverture de la porte est assez désagréable, on distingue très mal ce qui se passe dans le four.

Le thermomètre est placé sur la porte ce qui est complètement inutile (voir le test des températures réelles)



ROCCBOX

mieux pensé



Dimensions: 380x520x473mm
(LxlxH)

poids: 20 kg

Combustible: Propane / butane / bois
/ granulés

usage: extérieur

Sole: 315x340mm

Contenu du colis:

- le four
- Un bruleur à bois / granules
- un bruleur à gaz + tuyeau + détendeur
- Une pelle à enfourner
- un livre de recettes

Test au bois / granules / Gaz

La montée en température se fait assez lentement, on atteint les 500°C assez facilement mais pour les maintenir c'est assez difficile.

Le principe de ce four au même titre que le OONI est de cuire à la flamme et non à la braise.

Pour une 2 ou 3 pizzas ça se gère avec l'habitude pour plus le passage au gaz devient essentiel.

Test au bois et granules, c'est pareil que pour le ooni voir plus compliqué au bois puisque le bruleur a une plus petite capacité.

Test au gaz avec une installation au propane.

Un véritable bonheur. On a une belle flamme bien large qui vient glisser le long de la voute et cuire votre pizza pour le mieux. Le choix du bruleur torche est très bien pensé contrairement à OONI.

Le réglage de la flamme est très précis et efficace.

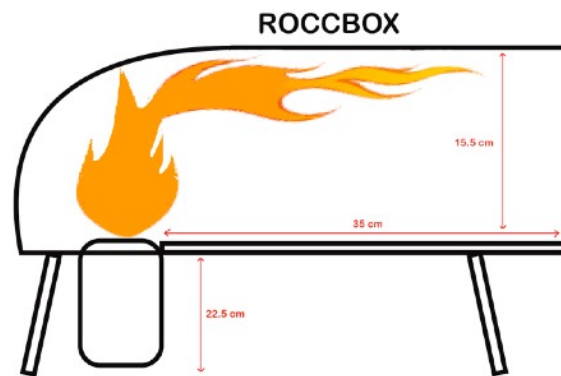
Coté cuisson, c'est au top 1 min suffit en la tournant 3 fois.

Je vous conseille de l'enfourner près de l'ouverture pour ne pas la brûler. On prends vite le coup.

L'affichage de la température est assez proche du réel, le thermomètre est placé sur la sole au pied du bruleur.

Il faut veiller à bien rester devant et surveiller de très près la cuisson, on brûle très facilement la corniche qui est à proximité de la flamme. Une chambre un eu plus grande aurait été appréciée pour tourner la pizza avec plus de facilité et aurait pu permettre d'éloigner la pizza de la flamme.

Un petit point négatif qui reste à souligner, pour tourner la pizza il faut utiliser la pelle à enfourner, la sortir, la tourner et la réenfournier. Toujours à cause de la petite taille de la chambre de cuisson ça n'est vraiment pas pratique avec la mini pelle en inox. Sauf si le diamètre de votre pizza est sous les 27cm.



Test des températures

réalisé au gaz propane pleine ouverture du bruleur

OONI PRO

T°C Air 26°C
GAZ: propane

temps	T°C de la sole	T°C de la voute	T°C du thermomètre		
5 min	bruleur 200°C 208°C	380°C	430°C		
	porte 170°C				
10 min	290°C 280°C 220°C	427°C	425°C		
	340°C 315°C 270°C			474°C	480°C
	382°C 350°C 320°C				

ROCCBOX

T°C Air 26°C
GAZ: propane

temps	T°C de la sole	T°C de la voute	T°C du thermomètre
5 min	bruleur 266°C 210°C 180°C	530°C	50°C
	porte 340°C 275°C 245°C		
10 min	340°C 275°C 245°C	550°C	130°C
15 min	412°C 340°C 335°C	+ de 550°C	200°C
20 min	435°C 365°C 312°C	+ de 550°C	290°C

OONI PRO

- (-) Prix: 725 euros avec la pelle et le bruleur à gaz et une paire de gants haute T°C
- (-) brûleur à granules complètement inefficace
- (-) bruleur à gaz (indispensable) en option pour 85 euros
- (-) bruleur par flamme propulsée avec un gicleur qui se bouche facilement (ça m'est arrivé une seule fois mais c'est une fois de trop)
- (-) pelle en option

- (-) Mauvaise vision de la pizza sur la sole, une ouverture de porte plus grande aurait été bien plus efficace.
- (+) cuisson parfaite et maîtrisée
- (+) température régulière et maîtrise totale de celle ci

ROCCBOX

- (+) Prix: 569 euros
- (+) livré avec une pelle et le bruleur à gaz
- (-) Chambre de cuisson un peu petite mais parfaite pour une pizza à l'assiette
- (-) manquerait une petite flasque pour protéger la corniche de la brulure de la flamme qui est trop proche. (facile à fabriquer)
- (-) la face avant se retrouve pleine de suie après l'utilisation (s'enlève facilement avec un chiffon sec)
- (+) Finition et design au top
- (+) On le sent très robuste
- (+) Livré avec pelle et bruleur à gaz
- (+) Isolation thermique haute performance (on peut poser la main dessus)
- (+) pas de porte ou de système amovible

- (+) cuisson parfaite et maîtrisée
- (+) température régulière et maîtrise totale de celle ci
- (+) Parfaite vision de la pizza sur la sole
- (+) Peu encombrant
- (+) communauté active sur instagram

Quelques photos



Après 30 min d'utilisation plein régime



Flamme pulsée du ooni pro



Flamme torche du roccbox

Mes pizzas cuites au rocbox et ooni pro





lefoodtrucklambesc



le food truck lambesc

