

Tradicionális nápolyi pizzához

AMBROGI (<https://ambrogi.it/en/> ^[1])

Professzionális fa tüzelésű és gáz üzemű pizza kemencék: kiváló teljesítmény és alacsony hulladék.

Sütőfelület: magas hőmérsékleten kezelt tűzálló téglák. (a tradicionális, régi stílus!) Erős, tűzálló beton kupola (high aluminous cement).

Professzionális forma: a magasság, a kupola görbülete és a nyílás mérete a sütő méretével arányos.

Szigetelés: professzionális anyaghasználat, mint például a kalcium-szilikát, expandált perlit stb.

„Termikus lendkerék”: a sütő padló alatti nagy mennyiségben beépített professzionális építőanyag megtartja a hőt, így nincs lehűlés vagy hőmérséklet-ingadozás a használat során.

Csúcstechnológia letisztult módon!

Belső átmérők: 980mm-1840 mm -ig!

A Ø 30/32 pizza méretet alapul véve, a fa tüzelésű pizza kemencében egyszerre elkészíthető pizzák számára néhány példa:

Egy Ø 1100 mm belső méretű kemencében egyszerre 4-5 pizza süthető.

Egy Ø 1300 mm belső méretű kemencében egyszerre 6-7 pizza süthető.

Egy Ø 1450 mm belső méretű kemencében egyszerre 8-10 pizza süthető.

Egy Ø 1540 mm belső méretű kemencében egyszerre 10-12 pizza süthető.

Egy Ø 1670 mm belső méretű kemencében egyszerre 12-14 pizza süthető.

Egy Ø 1840 mm belső méretű kemencében egyszerre több, mint 15 pizza süthető.

* A kemencék összeszerelt állapotban kerülnek leszállításra, ezért az installáció során figyelembe kell

venni a méreteket és a súlyt.

* Amennyiben a kemence teljes egészében szigetelt, a struktúra külső hőmérséklete általánosságban megegyezik a környezeti hőmérséklettel, de minden esetben alacsonyabb mint 50°C

* A sütő kamra a külső fém vázzal egységet alkot

* A kamra hőmérséklet kb. 250/500 C°.

* Semmilyen toxikus anyagot nem bocsát ki működése során.

* A kéménybe kötésnek teljes egészében meg kell felelnie a hatóságok által előírt területi szabályozásoknak. A kiáramló füst igen magas hőmérsékletű, ajánlott szigetelt, megfelelő minőségű csövek alkalmazása a kémény kialakításnál.

* Ha a kemence napi használatban van, általánosságban 30-45 perc kell a sütési hőmérséklet eléréséhez.

* Minden kemence felszerelhető vagy rendelhető gázégővel is.

Minden modell úgy van kialakítva, hogy működő kéménybe köthető. A kémény/szellőzés bekötéseit a területi vonatkozó hatósági szabályozásoknak megfelelően kell kialakítani, mely a megrendelő felelőssége. Megrendelő felelőssége továbbá a beüzemelés elvégzéséhez szükséges helyszíni feltételek adott határidőre történő biztosítása. Az aktuális, vonatkozó szabályozásokkal kapcsolatosan érdeklődjön a területi hatóságoknál.



[2]



[2]



[2]



[2]



[2]



[2]



[2]



[2]



[2]



[2]



[2]

Technikai adatok:

A pizza kemencék készütségi foka az alábbiak szerint választható (modelltől függően):

- beépíthető, falazást és további szigetelést igénylő modellek: **MEC 80, Jolly Grezzo**
- használatra kész, szigeteléssel és külső borítással rendelkező modellek: **Universal, Jolly Rifinito, Napoli**
- használatra kész, szigeteléssel és külső borítással rendelkező, mozgatható modellek: **Amalfi**

További információkért, árajánlatkéréssel, rendeléssel kapcsolatban keressen elérhetőségeinken!

Hivatkozások

[1] <https://ambrogi.it/en/>

[2] http://www.orvedhungary.hu/fatuzelesu_pizzakemencek