Generálva itt: *Orved Hungary* (http://www.orvedhungary.hu)

Fatüzelésű vagy gázüzemű pizzakemence nápolyi pizza készítéséhez

*Az **AMBROGI** gyártó 1939 óta készíti és forgalmazza nápolyi pizza sütéséhez alkalmas pizzakemencéit világszerte.*

Az Amalfi Transportabile fatüzelésű pizzakemence teljes mértékben befejezett és

szigetelt.

Inox polccal rendelkezik, kemence **ajtóval** zárható. **Külső struktúra inox acél, a front panel inox vagy réz borítású**. Sütőfelület magas ellenállású téglából. **További befejezési munkálatot nem igényel.**

A réz front panel kidolgozása számos különféle stílus szerint kérhető. *A front panel választható mozaik borítással is (számos különböző színben).*

További funkciók, előnyök közé tartozik a **speciális fa tárolására kialakított alsó rész**, melynek köszönhetően nincs szükség külön fa tároló rekeszre.

A **hengeres alakzat** a készüléknek különleges eleganciát kölcsönöz és ennek köszönhetően a kemence nyílása is a munkafelületekhez képes ideális pozícióba is állítható. Így tehát a kemence a kívánt pozícióba forgatható még akár egy sarokban is; illeszkedve a környezetébe, megfelelve a chef által legelőnyösebb elhelyezésnek és maximalizálva a hely kihasználtságot.

A kemence a gyártó telephelyén, képzett szakemberek által kerül összeállításra, palettázásra és **leszállítást követően azonnal használatba vehető** az installáció helyén.

Raklapemelő kocsival és emelő targoncával is mozgatható. Végső pozicionálását követően az egyetlen feladat a kémény bekötése. A kemencék elhelyezéséhez a bejárati ajtónyílás méretének legalább akkorának kell lennie, mint az adott kemence külső mérete.

Külső metál struktúra. A sütő kamra különlegesen magas hő tűrő képességű anyagból készül. A sütő kamra a külső fém struktúrával egybe van építve.

A kamra hőmérséklet elérheti az 500 C˚ értéket. A sütő felület 1200˚ C-on kerül kiégetésre. A gyártó garanciát ad arra, hogy nincsenek jelen toxikus anyagok a kemence összetételében .

A pizzakemence igény szerint gáz fáklyával is felszerelhető, így gázzal is üzemeltethető.

Sütési kapacitás:

Elérhető méretek: 1100 mm - 1840 mm (belső átmérő).

A Ø 30/32 pizza méretet alapul véve, a fa tüzelésű pizza kemencében egyszerre elkészíthető pizzák száma pl:

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

Kérje ajánlatunkat!



[1]



[1]



[1]



[1]



[1]

 [1]

 [1]

 [1]

 [1]

Technikai adatok:

PIZZAKEMENCE MÉRETEK:

Füstcső átmérője: 200 mm.

Kül. átm./mm	Bel. átm./mm	Magasság/mm	Polc mag./mm	Súly/kg
1380	1100	2020	1190	1100
1600	1300	2020	1190	1400
1760	1450	2020	1190	1700
1900	1540	2020	1190	1900
2040	1670	2020	1190	2300

Kül. átm./mm	Bel. átm./mm	Magasság/mm	Polc mag./mm	Súly/kg
2160	1840	2020	1190	2600

Kivitel	Inox struktúra többféle választható fronttal
Elhelyezés	Szabadonálló

Hivatkozások

[1] http://www.orvedhungary.hu/ambrogi_amalfi_fatuzelesu_pizzakemence