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.*

A Napoli fatüzelésű pizzakemence teljes mértékben befejezett és szigetelt.

Inox polccal rendelkezik, kemence **ajtóval** zárható. **Külső struktúra réz, a gyönyörű klasszikus kupola standard kivitel esetén fehér műgyanta borítású**. Sütőfelület magas ellenállású téglából. **További befejezési munkálatot nem igényel.**

A kupola számos különféle stílus szerint kérhető (felár ellenében). *A kupola választható mozaik borítással is (számos különböző színben). A kemence kérhető teljes egészében mozaik borítással is (felár ellenében, gyártói katalógusból választhatü színekben.)*

További funkciók, előnyök közé tartozik a **külön rendelhető, teljesen a kemencéhez illeszkedő fém állvány**, melynek köszönhetően nincs szükség talapzat építésére és a kemence az állvánnyal együtt rargoncával vagy raklapemelő kocsival mozgatható..

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 - 1450 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.

Kérje ajánlatunkat!


[1]


[1]


[1]


[1]


[1]

Technikai adatok:

PIZZAKEMENCE MÉRETEK:

Füstcső átmérője: 200 mm.

Kül. átm./mm	Bel. átm./mm	Magasság állvánnyal/mm	Kemece magasság/mm	Polc mag./mm	Súly/kg
1460	1100	1950	1140	1180	1100
1680	1300	2000	1180	1180	1450

Kül. átm./mm	Bel. átm./mm	Magasság állvánnyal/mm	Kemece magasság/mm	Polc mag./mm	Súly/kg
1860	1450	2100	1280	1180	1700

Kivitel	Réz struktúra többféle választható kupola designal
Elhelyezés	Szabadonálló

Hivatkozások

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