



Forni professionali per pizzeria



MADE IN ITALY

*La tradizione
che fa la differenza*



Era il 1939 quando un famoso ristorante nel centro di Milano si rivolse a Primo Ambrogi per farsi costruire un forno a legna. Nacque così il primo forno Ambrogi.

Ambrogi è una storica azienda italiana di tradizione milanese che ha interpretato con successo la cottura della pizza napoletana.

Da oltre ottant'anni produce in Italia e commercializza in tutto il mondo forni professionali a legna e a gas per ristoranti e pizzerie.

I forni Ambrogi sono frutto della decennale esperienza e realizzati nella piena tradizione artigianale.

Ogni forno è costruito interamente a mano da esperti artigiani e tecnici specializzati. I materiali, tutti di prima qualità, assicurano la resa più alta, il massimo risparmio energetico e la lunga durata nel tempo.

I forni Ambrogi sono adatti per la cottura di pizze tradizionali, pizze alla napoletana e pizze in teglia.

Una storia lunga più di 80 anni





Produzione artigianale

In azienda vengono svolte tutte le lavorazioni necessarie per la costruzione dei forni, dalla carpenteria metallica alla formazione ed assemblaggio, alla lavorazione materiali refrattari, edili, etc; nonché all'installazione ed alla posa in opera del prodotto finito nei ristoranti e nelle pizzerie.

Inoltre, i componenti della famiglia Ambrogi si occupano personalmente, insieme allo staff altamente qualificato, di curare la progettazione, la produzione artigianale e il montaggio dei forni.

Anche la fase di vendita e di assistenza post vendita è seguita con particolare attenzione al cliente.

Ogni forno è costruito internamente da un team di tecnici specializzati nella piena tradizione artigianale italiana. I materiali sono sempre di prima qualità e

assicurano la resa migliore, il massimo risparmio energetico e la longevità nel tempo dei nostri forni.

La produzione viene costantemente migliorata apportando sempre nuovi accorgimenti tecnici.

I forni Ambrogi sono da sempre riconoscibili al primo sguardo. La forma cilindrica dei nostri forni dà particolare eleganza al forno e permette di orientare l'imboccatura secondo la comodità di lavorazione e secondo la posizione del banco di lavoro

Il design dei forni Ambrogi si adatta a qualsiasi ambiente lavorativo, dal più classico al più moderno e i forni possono essere inseriti in arredi nuovi o già esistenti.

L'affermata competenza e oltre 80 anni di esperienza sono la nostra migliore garanzia tecnica.

La qualità della lavorazione dei materiali per il piatto più famoso al mondo: la pizza.

- **Materiali di qualità:**

Pianali di cottura in refrattario cotto sinterizzato ad altissime temperature. Le cupole sono in calcestruzzo refrattario vibrato con cementi superalluminosi.

- **La forma:**

L'altezza, la curvatura della cupola e la dimensione della bocca sono proporzionate alla misura del forno.

- **Volano termico:**

La grande quantità di idoneo materiale sotto il piano di cottura, garantisce una "scorta di calore" evitando raffreddamento e sbalzi di temperatura nelle ore lavorative.

- **Coibentazione/Isolamento:**

Validi isolanti, come ad esempio il silicato di calcio, garantiscono la perfetta coibentazione e mantengono costante la temperatura di cottura favorendo un basso consumo e, di conseguenza, il risparmio energetico.

- **Alimentazione:**

Tutti i nostri forni professionali a legna possono essere predisposti o direttamente alimentati a gas.

I dettagli che fanno la differenza.

AMALFI



Versione
Inox mosaico

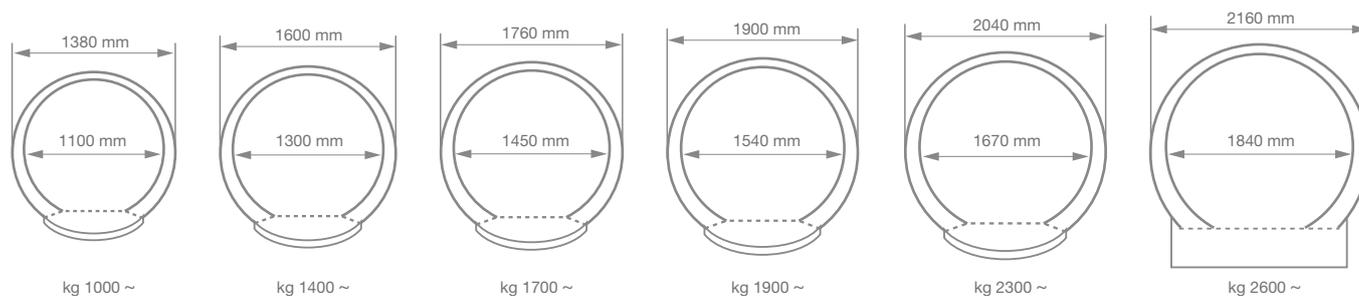
Versione
Inox rame



Il modello Amalfi è immediatamente riconoscibile grazie all'inconfondibile design. Interamente coibentato, ha la struttura esterna in acciaio inox fino a pavimento e i frontali in rame lavorato o in mosaico per rispondere alle diverse esigenze estetiche. Non necessita di alcuna opera di finitura aggiuntiva. La struttura offre un eccezionale, unico e spazioso vano legna libero da intelaiature.

Il forno viene fornito provvisto di sportello di chiusura della bocca e di accessori d'uso. Il forno viene assemblato direttamente nel vostro ristorante o nella vostra pizzeria dal nostro personale specializzato. Il modello Amalfi può essere predisposto con soglia più grande per pizze in teglia o a metro.

Camera di cottura



Lavorazioni frontale in rame



Rame brunito martellato classico



Rame liscio brunito



Rame liscio naturale

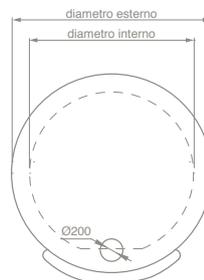
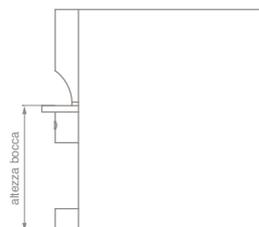
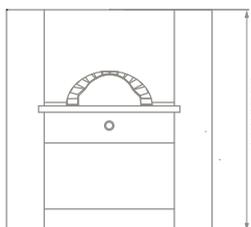


Acciaio inox

Lavorazioni frontale in mosaico

A richiesta, il mosaico è disponibile in diversi colori.

Caratteristiche tecniche



| Diametro esterno (mm) | Diametro interno (mm) | Altezza totale (mm) | Altezza bocca (mm) | Peso (Kg~) |
|--------------------------|--------------------------|------------------------|-----------------------|---------------|
| 1380 | 1100* | 2020 | 1170 | 1100 |
| 1600 | 1300 | | | 1350 |
| 1760 | 1450 | | | 1700 |
| 1900 | 1540 | | | 1900 |
| 2040 | 1670 | | | 2300 |
| 2160 | 1840 | | | 2600 |

* Per ragioni tecniche, la bocca è tonda.

* Qualora si usi la pedana davanti al forno (sotto i piedi dell'operatore), l'imboccatura del forno sarà ad una altezza maggiore di mm 140 (hb=1310).

I pesi e le misure sono indicativi e possono subire variazioni senza alcun preavviso da parte di Ambrogio srl.



Le misure delle bocche possono variare in base alle vostre esigenze.

NAPOLI



Di grande impatto visivo, il modello Napoli è caratterizzato dalla classica e inconfondibile forma a cupola dei forni napoletani.

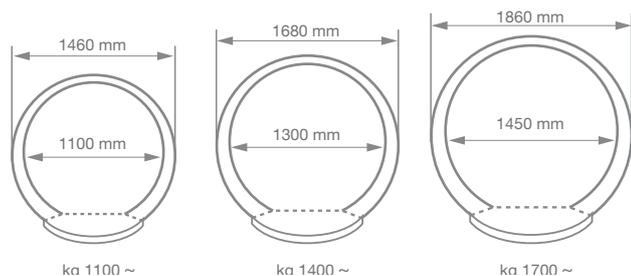
Interamente coibentato e rivestito in rame. La cupola - perfettamente isolata - viene fornita al neutro così da poter applicare il rivestimento direttamente a contatto della stessa. A voi la scelta di personalizzare con vernice, resina, mosaico o altro materiale.

Il modello Napoli può essere fornito su cavalletto metallico o su comodo e spazioso vano portalegna.

Il forno viene assemblato direttamente nel vostro ristorante o nella vostra pizzeria dal nostro personale specializzato.

Il forno Napoli può essere predisposto con soglia più grande per pizze in teglia o a metro.

Camera di cottura

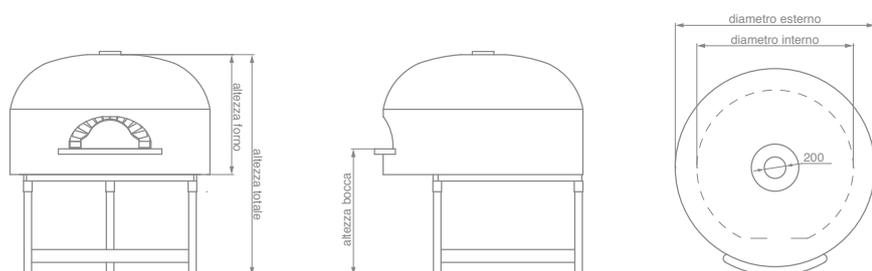


Personalizzazione cupola

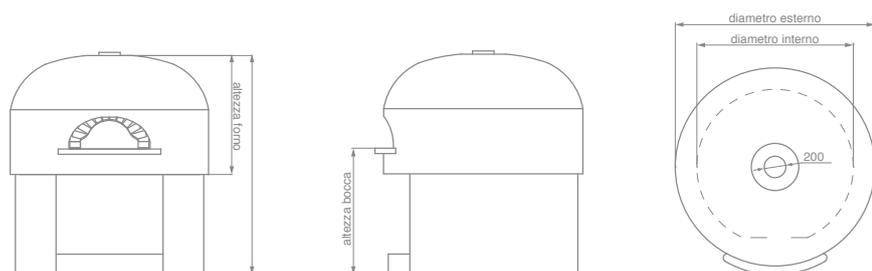
La cupola viene fornita al neutro per essere finita a vostra cura.



Caratteristiche tecniche



| Diametro esterno (mm) | Diametro interno (mm) | Altezza totale (mm) | Altezza forno (mm) | Altezza bocca (mm) | Peso (Kg~) |
|--------------------------|--------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------|---------------|
| 1460 | 1100* | 1950 | 1140 | 1180 | 1100 |
| 1680 | 1300 | 2000 | 1180 | | 1450 |
| 1860 | 1450 | 2100 | 1280 | | 1700 |



| Diametro esterno (mm) | Diametro interno (mm) | Altezza totale (mm) | Altezza forno (mm) | Altezza bocca (mm) | Peso (Kg~) |
|--------------------------|--------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------|---------------|
| 1460 | 1100* | 1950 | 990 | 1180 | 1100 |
| 1680 | 1300 | 2000 | 1030 | | 1450 |
| 1860 | 1450 | 2100 | 1130 | | 1700 |



* Per ragioni tecniche, la bocca è tonda.

* Qualora si usi la pedana davanti al forno (sotto i piedi dell'operatore), l'imboccatura del forno sarà ad una altezza maggiore di mm 140 (hb=1310).

I pesi e le misure sono indicativi e possono subire variazioni senza alcun preavviso da parte di Ambrogio srl.

Le misure delle bocche possono variare in base alle vostre esigenze.

GRAN NAPOLI



Il modello Gran Napoli è caratterizzato da una innovativa forma conica.

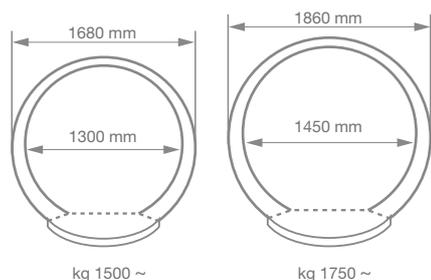
Interamente coibentato e rivestito in rame. La cupola - perfettamente isolata - viene fornita al neutro così da poter applicare il rivestimento direttamente a contatto della stessa. A voi la scelta di personalizzare con vernice, resina, mosaico o altro materiale.

Il forno viene fornito provvisto di sportello di chiusura della bocca e di accessori d'uso.

Il modello Gran Napoli viene assemblato direttamente nel vostro ristorante o nella vostra pizzeria dal nostro personale specializzato.

La soglia del modello Gran Napoli ha una forma particolare che ben si adatta ad ogni tipo di lavoro.

Camera di cottura

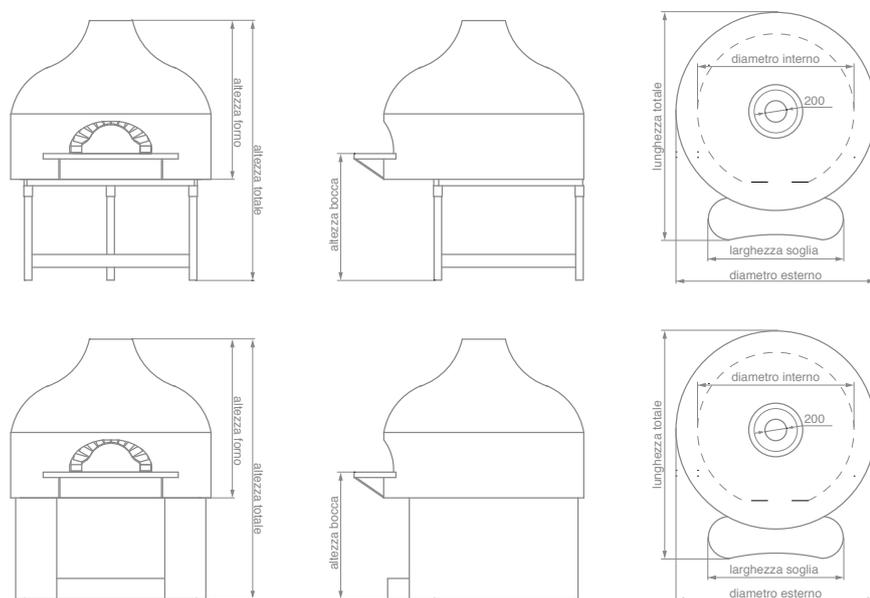


Personalizzazione cupola

La cupola viene fornita al neutro per essere finita a vostra cura.



Caratteristiche tecniche



Bocca standard



Bocca tonda

Le misure delle bocche possono variare in base alle vostre esigenze.

| Diametro esterno | Diametro interno | Altezza totale | Altezza forno | Altezza bocca | Lunghezza totale | Larghezza soglia | Peso |
|------------------|------------------|----------------|---------------|---------------|------------------|------------------|-------|
| (mm) | (mm) | (mm) | (mm) | (mm) | (mm) | (mm) | (Kg~) |
| 1680 | 1300 | 2320 | 1540 | 1180 | 1945 | 1250 | 1500 |
| 1860 | 1450 | 2420 | 1640 | | 2125 | | 1700 |

* Qualora si usi la pedana davanti al forno (sotto i piedi dell'operatore), l'imbobatura del forno sarà ad una altezza maggiore di mm 140 (hb=1310).

I pesi e le misure sono indicativi e possono subire variazioni senza alcun preavviso da parte di Ambrogi srl.

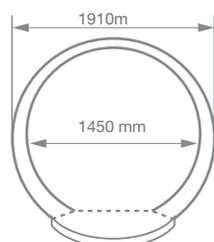
NAPOLI ELITE



Il modello Napoli Elite si distingue per la sua linea unica. Interamente coibentato è caratterizzato da una grande calotta bianca lucida e da una importante cappa finita in rame o in mosaico. Il forno viene fornito provvisto di sportello di chiusura della

bocca e di accessori d'uso. Il modello Napoli Elite viene assemblato direttamente nel vostro ristorante o nella vostra pizzeria dal nostro personale specializzato.

Camera di cottura



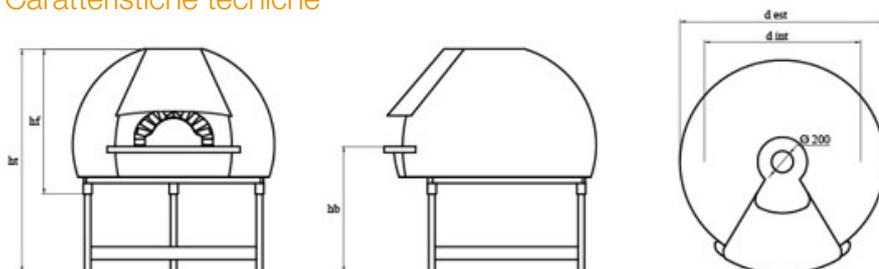
kg 1900 ~

Personalizzazione cappa

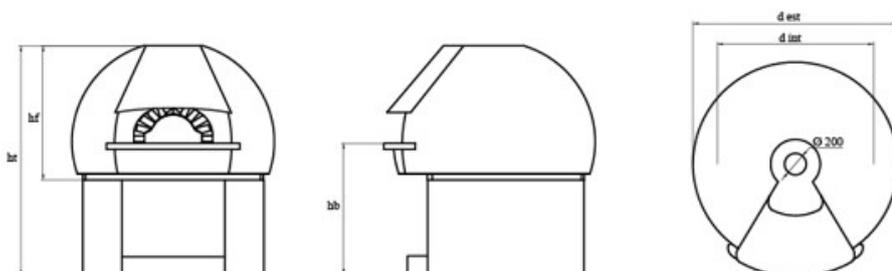
A richiesta la cappa può essere finita con diverse lavorazioni di rame o con mosaico, disponibile in vari colori



Caratteristiche tecniche



| Diametro esterno (mm) | Diametro interno (mm) | Altezza totale (mm) | Altezza forno (mm) | Altezza bocca (mm) |
|--------------------------|--------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 1910 | 1450 | 2130 | 1380 | 1180 |



| Diametro esterno (mm) | Diametro interno (mm) | Altezza totale (mm) | Altezza forno (mm) | Altezza bocca (mm) |
|--------------------------|--------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 1910 | 1450 | 2130 | 1300 | 1180 |



* Qualora si usi la pedana davanti al forno (sotto i piedi dell'operatore), l'imboccatura del forno sarà ad una altezza maggiore di mm 140 (hb=1310).

I pesi e le misure sono indicativi e possono subire variazioni senza alcun preavviso da parte di Ambroggi srl.

Le misure delle bocche possono variare in base alle vostre esigenze.

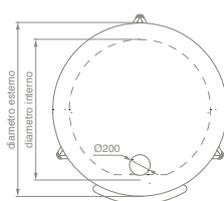
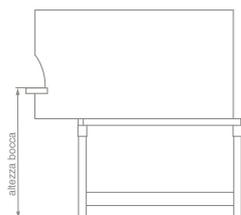
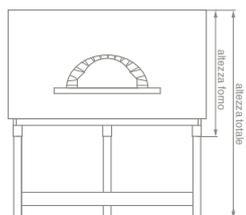
FESTIVAL



Il modello Festival è il forno ideale per feste, sagre, catering o per la vostra pizzeria mobile. Questo forno infatti può essere installato sul vostro rimorchio, camion o carrello. Interamente coibentato e con la struttura esterna in acciaio inox.

Non necessita di alcuna opera di finitura aggiuntiva. La struttura del forno è pallettizzata. Movimentabile con un carrello elevatore, braccio gru (a richiesta viene dotato di aggancio per braccio gru) e/o semplice transpallet a mano. Assemblato nella nostra sede da personale specializzato.

Caratteristiche tecniche



| Diametro esterno (mm) | Diametro interno (mm) | Altezza totale (mm) | Altezza forno (mm) | Altezza bocca (mm) | Peso (Kg~) |
|--------------------------|--------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------|---------------|
| 1180 | 1300 | 1900 | 1150 | 1180 | 1300 |
| | 1450 | 1910 | 1160 | | 1500 |



Bocca standard



Bocca tonda

Le misure delle bocche possono variare in base alle vostre esigenze.

BASE (MEC 80)



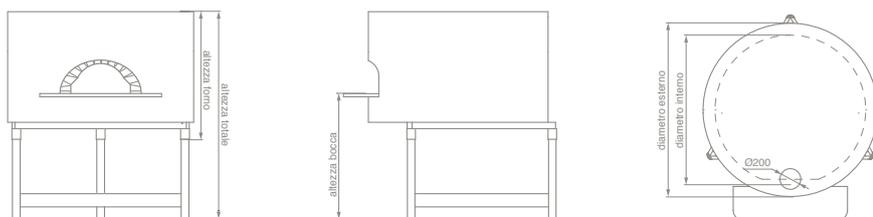
Forno da incasso da inserire in una struttura muraria da personalizzare



Il modello Base è un forno da incasso, grezzo da murare e personalizzare. Si tratta del cuore del forno che dovrà essere coibentato, murato e rifinito a vostro piacimento. Destinato a determinate soluzioni d'arredo che necessitano che il forno venga incassato nel muro e rivestito in modo particolare.

Il forno viene fornito provvisto di sportello di chiusura della bocca, della soglia di granito e di accessori d'uso. In tutte le zone raggiunte dal nostro staff, il modello Base viene assemblato direttamente nel vostro ristorante o nella vostra pizzeria dal nostro personale specializzato.

Caratteristiche tecniche



| Diametro esterno (mm) | Diametro interno (mm) | Altezza totale (mm) | Altezza bocca (mm) | Altezza forno (mm) | Peso (Kg~) |
|--------------------------|--------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------|---------------|
| 1300 | 1100* | 1760 | 1180 | 1010 | 850 |
| 1540 | 1300 | | | | 1200 |
| 1680 | 1450 | | | | 1400 |
| 1790 | 1540 | | | | 1600 |
| 1950 | 1670 | | | | 1900 |
| 2110 | 1840 | | | | 2200 |

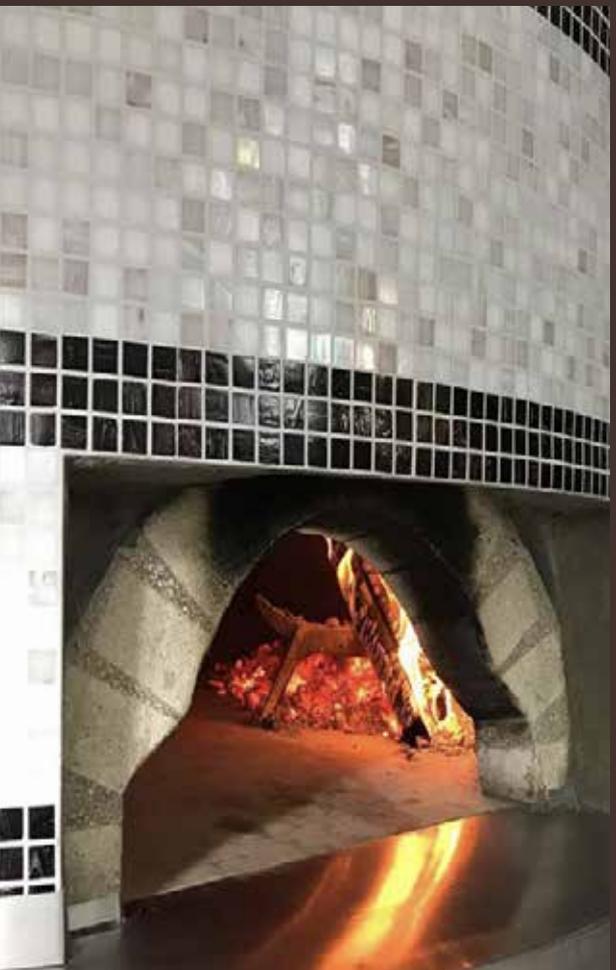
* Per ragioni tecniche, la bocca è tonda.

* Qualora si usi la pedana davanti al forno (sotto i piedi dell'operatore), l'imboccatura del forno sarà ad una altezza maggiore di mm 140 (hb=1310).

I pesi e le misure sono indicativi e possono subire variazioni senza alcun preavviso da parte di Ambrogi srl.



Le misure delle bocche possono variare in base alle vostre esigenze.





ALIMENTAZIONE I **FUEL**



Ambrogi, dal 1939
forni professionali a **legna** e a **gas**.

Alimentazione

I forni Ambrogi nascono per la cottura a legna.
Su vostra richiesta è possibile averli con alimentazione a gas.

Cottura a legna

È la cottura tradizionale della pizza e universalmente riconosciuta,
la più richiesta.

Cottura a gas

Una cottura sempre più apprezzata. Si evitano fuliggine, cenere
e lo stoccaggio della legna.
Il bruciatore installato nel forno è di semplice di utilizzo grazie all'intuitivo
pannello di controllo dello stesso.



| Modello | Potenzialità Termiche | | | | Pressione Gas | | Volume Gas | | Attacco Gas | Alimentazione Elettrica | Assorb. | Peso |
|----------------------------------|-----------------------|-----|-----------|--------|---------------|-----|------------|------|-------------|-------------------------|---------|-------|
| | in Kw | | in Kcal/h | | in mbar | | in Nm3/h | | In Pollici | In Volt | in Watt | In Kg |
| | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max | in inches | | | |
| <i>DRAGO D2/M METANO</i> | 6 | 34 | 5.000 | 29.200 | 7 | 25 | 0,63 | 3,59 | 1/2" | 230 V monofase | 100 | 8 |
| <i>DRAGO D2/M GPL</i> | 6 | 34 | 5.000 | 29.200 | 20 | 50 | 0,20 | 1,22 | 1/2" | 230 V monofase | 100 | 8 |



Ambrogi Srl - Via Bruno Buozzi, 3
Fizzonasco di Pieve Emanuele (Milano) - Italy
Tel. +39 02.90720722

www.ambrogi.it - info@ambrogi.it