LA TRADIZIONE CHE FA LA DIFFERENZA

AMBROGI

FORNI PROFESSIONALI PER PIZZERIA DAL 1939

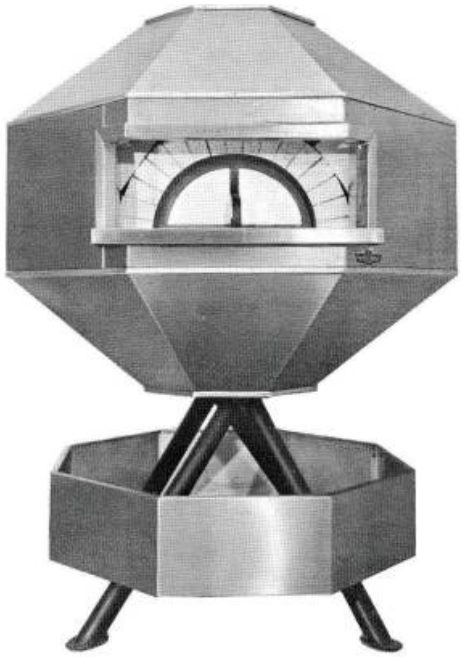
360

U N A S T O R I A
L U N G A P I U ' D I 8 0 A N N I

Ambrogi è una storica azienda italiana di grande tradizione milanese che ha saputo interpretare con successo la cottura della pizza napoletana. Da oltre ottant'anni produce in Italia e distribuisce in tutto il mondo forni professionali a legna e a gas per ristoranti e pizzerie.

Nel lontano 1939, un rinomato ristorante nel cuore di Milano si rivolse a Primo Ambrogi per la costruzione di un forno a legna su misura. Nacque così il primo forno Ambrogi, un'innovazione senza precedenti nel Nord Italia, che presto si diffuse anche in Europa. Dopo la morte del padre, i figli Francesco e Pieremilio presero in mano l'attività e si dedicarono ancor di più alla costruzione dei forni a legna.

Verso la fine degli anni '70, fu concepito e brevettato un modello di forno preassemblato che potesse essere spedito ovunque e messo in funzione senza la necessità di manodopera specializzata. Questo modello, il MEC 80, ancora oggi prodotto con successo con il nome di BASE, diede vita a un nuovo mercato globale.



Nell'azienda vengono svolte tutte le lavorazioni necessarie per la costruzione dei forni.
I membri della famiglia Ambrogi, giunti ormai alla terza generazione, si occupano personalmente, insieme a uno staff altamente qualificato, della progettazione e della produzione.
Così come seguono personalmente e con particolare attenzione al cliente, ogni fase della vendita dei forni.

Pur rimanendo un'azienda con una lavorazione artigianale e mantenendo la stessa passione di un tempo, la produzione viene costantemente migliorata con l'introduzione di nuove soluzioni tecniche ai prodotti. Questo ha contribuito a guadagnare la stima e la fiducia di clienti nazionali e internazionali nel corso degli anni, facendo sì che i forni Ambrogi siano apprezzati e richiesti ovunque.

PRODUZIONE ARTIGIANALE

100% MADE IN ITALY DAL 1939

Il forno è il cuore della pizzeria. Siamo specializzati nella costruzione di forni adatti per la cottura di pizze alla napoletana, pizze tradizionali e pizze in teglia.

La nostra azienda esegue internamente tutte le fasi necessarie per la costruzione dei forni, dalla carpenteria metallica alla formazione e assemblaggio dei componenti, fino alla lavorazione dei materiali refrattari ed edili. La famiglia Ambrogi e il nostro staff altamente qualificato si occupano personalmente di tutte le fasi del processo.

Ogni forno è costruito da un team di tecnici specializzati, utilizzando solo materiali di altissima qualità per garantire massime prestazioni, risparmio energetico e la loro lunga durata.
Inoltre, la produzione è costantemente migliorata attraverso l'implementazione di nuove tecnologie e materiali.
I nostri forni sono facilmente riconoscibili grazie alla loro elegante forma cilindrica, che permette di orientare l'imboccatura in base alle esigenze del lavoro.
Il nostro design si adatta perfettamente a qualsiasi ambiente lavorativo, dal classico al moderno, e i nostri forni possono essere integrati sia in arredi esistenti che in nuovi.
La nostra competenza consolidata e l'esperienza di oltre 80 anni sono la garanzia della qualità dei nostri prodotti.

I DETTAGLI CHE FANNO LA DIFFERENZA

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.

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.

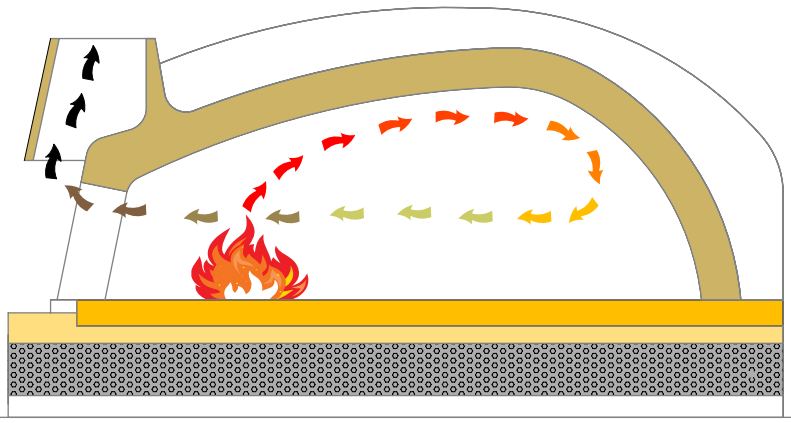
VOLANO TERMICO

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.

CONVENZIONE NATURALE

La particolare forma della cupola crea un giro d'aria naturale tale
da creare all'interno del forno una temperatura uniforme, ottenendo così una cottura omogenea.
Grazie a questo accorgimento tecnico, il pizzaiolo non dovrà continuamente girare e spostare le pizze
per avere una cottura della pizza uniforme in ogni punto, esattamente come nei forni rotanti.

Tutte queste caratteristiche tecniche di costruzione unite alla lunga esperienza
e all'inconfondibile linea estetica, rendono ogni forno Ambrogi unico e ineguagliabile



AMBROGI

DAL 1939, AMBROGI PRODUCE FORNI PROFESSIONALI PER LA COTTURA A LEGNA E A GAS

ALIMENTAZIONE

COTTURA A LEGNA

E' la cottura tradizionale della pizza, universalmente riconosciuta e apprezzata..

COTTURA A GAS

La cottura a gas è sempre più apprezzata perché evita fuliggine, cenere e lo stoccaggio della legna.
Il bruciatore installato nel forno è facile da utilizzare grazie al pannello di controllo intuitivo.

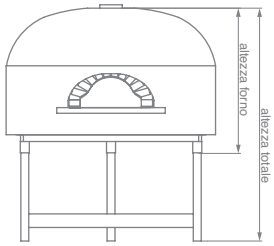
MOD.	Potenzialità termiche Kw		Potenzialità termiche Kcal/h		Pressione gas mbar		Volume gas Nm3/h		Attacco gas Pollici	Alimentazione elettrica Volt	Assorbimento Watt	Peso Kg
	Min.	Max	Min.	Max	Min.	Max	Min.	Max	inches			
DRAGO D2/M METANO	6	34	5000	29.200	7	25	0,63	3,59	1,2"	230 V monofase	100	8
DRAGO D2/L GPL	6	34	5000	29.200	20	50	0,20	1,22	1,2"	230 V monofase	100	8

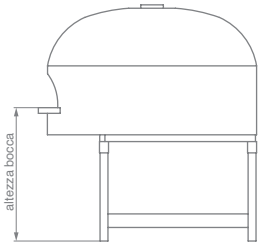
N A P O L I

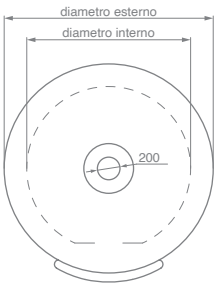
Forno in monoblocco perfettamente coibentato.
Il modello Napoli si distingue per la sua forma classica e inconfondibile a cupola, tipica dei forni napoletani.
Il forno modello Napoli può essere personalizzato con diverse finiture per soddisfare al meglio ogni esigenza estetica.
Tra le varie finiture disponibili non manca il corpo finito in rame.
Il forno viene assemblato presso la nostra sede da personale specializzato e arriva al vostro locale pronto all'uso.
È sufficiente collegarlo alla canna fumaria. Il forno viene fornito con un cavalletto metallico di supporto
o da un ampio e spazioso vano per la legna. La struttura del forno è pallettizzata, semplificando così il trasporto
e la movimentazione sia utilizzando un carrello elevatore che un semplice transpallet a mano.

CARATTERISTICHE TECNICHE

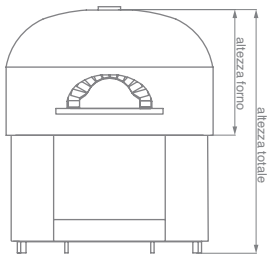
NAPOLI

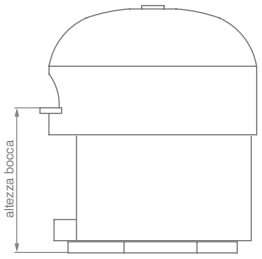


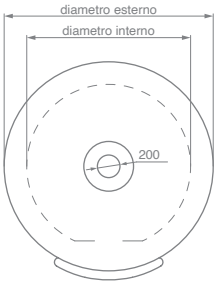




Diametro esterno mm	Diametro interno mm	Altezza totale mm	Altezza forno mm	Altezza bocca mm	Larghezza bocca mm	Peso ~ kg	Capacità Ø 30 - 33 pizze
1460	1100*	1950	1140		440	1200	4-5
1680	1300	2000	1180	1180	540	1500	6-7
1860	1450	2100	1280		540	1800	8-10



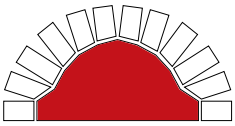




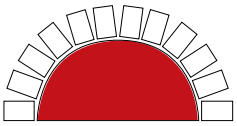
Diametro esterno mm	Diametro interno mm	Altezza totale mm	Altezza bocca mm	Larghezza bocca mm	Peso ~ kg	Capacità Ø 30 - 33 pizze
1460	1100*	1950		440	1200	4-5
1680	1300	2000	1180	540	1500	6-7
1860	1450	2100		540	1800	8-10

* Per ragioni tecniche, la bocca è tonda.

Le bocche: le misure possono variare in base alle vostre esigenze.



Bocca standard



Bocca tonda

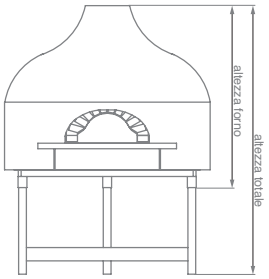
PERSONALIZZAZIONE CUPOLA

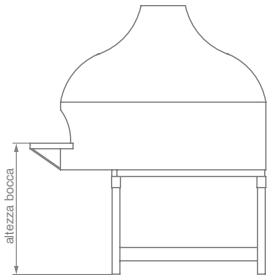
GRAN NAPOLI

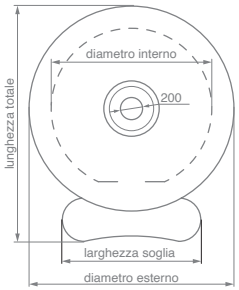
Forno in monoblocco perfettamente coibentato. Il modello Gran Napoli si distingue per la sua innovativa forma conica, che aggiunge un tocco di originalità e stile. Il forno modello Gran Napoli può essere personalizzato con diverse finiture per soddisfare al meglio ogni esigenza estetica. Tra le varie finiture disponibili non manca il corpo finito in rame.
La soglia del forno ha una forma particolare che si adatta perfettamente a qualsiasi tipo di lavoro, offrendo praticità e funzionalità.
Il forno viene assemblato presso la nostra sede da personale specializzato e arriva al vostro locale pronto all'uso.
È sufficiente collegarlo alla canna fumaria. Il forno viene fornito con un cavalletto metallico di supporto o da un ampio e spazioso vano per la legna. La struttura del forno è pallettizzata, semplificando così il trasporto e la movimentazione sia utilizzando un carrello elevatore che un semplice transpallet a mano.

CARATTERISTICHE TECNICHE

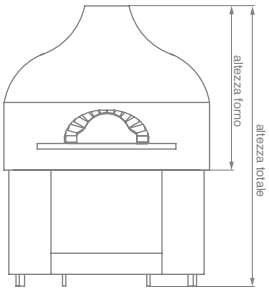
GRAN NAPOLI

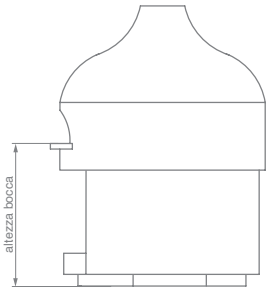


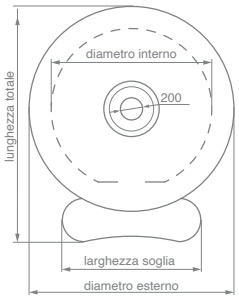




Diametro esterno mm	Diametro interno mm	Altezza totale mm	Altezza forno mm	Altezza bocca mm	Lunghezza totale mm	Larghezza bocca mm	Peso ~ kg	Capacità Ø30-33 pizze
1460	1100*	2270	1470		1725	440	1250	4-5
1680	1300	2320	1520	1180	1945	540	1550	6-7
1860	1450	2420	1600		2125	540	1850	8-10



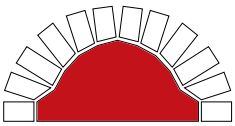




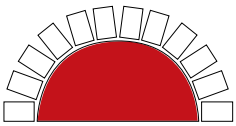
Diametro esterno mm	Diametro interno mm	Altezza totale mm	Altezza bocca mm	Lunghezza totale mm	Larghezza bocca mm	Peso ~ kg	Capacità Ø30-33 pizze
1460	1100*	2270		1725	440	1250	4-5
1680	1300	2320	1180	1945	540	1500	6-7
1860	1450	2420		2125	540	1800	8-10

* Per ragioni tecniche, la bocca è tonda.

Le bocche: le misure possono variare in base alle vostre esigenze.



Bocca standard



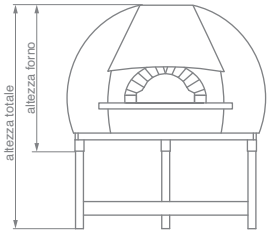
Bocca tonda

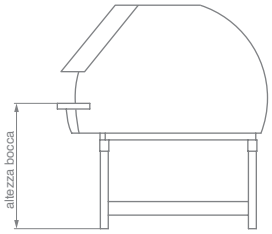
PERSONALIZZAZIONE CUPOLA

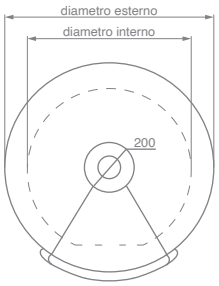
NAPOLI ELITE

Forno in monoblocco perfettamente coibentato. Il modello Napoli Elite si distingue per
a sua calotta bianca lucida e per una grande cappa che aggiunge un tocco di raffinatezza al suo design.
Il mosaico che riveste la cappa è disponibile in un’ampia gamma di colori, per soddisfare
ogni esigenza estetica e permettervi di personalizzare il vostro forno e renderlo unico.
Il forno viene assemblato presso la nostra sede da personale specializzato e arriva
al vostro locale pronto all'uso. È sufficiente collegarlo alla canna fumaria.
Il forno viene fornito con un cavalletto metallico di supporto o da un ampio e spazioso vano per la legna.
La struttura del forno è pallettizzata, semplificando così il trasporto e la movimentazione
sia utilizzando un carrello elevatore che un semplice transpallet a mano.

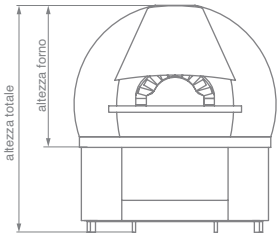
NAPOLI ELITE

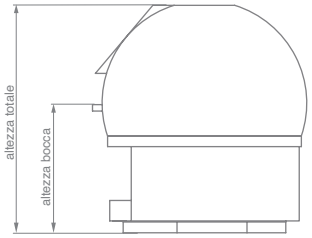


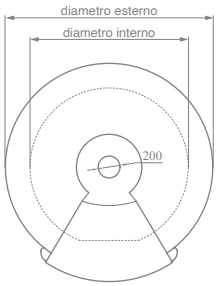




Diametro esterno mm	Diametro interno mm	Altezza totale mm	Altezza forno mm	Altezza bocca mm	Larghezza bocca mm	Peso ~ kg	Capacità Ø 30-33 pizze
1860	1450	2130	1380	1180	540	1650	8-10

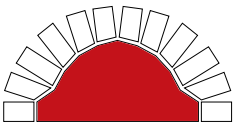




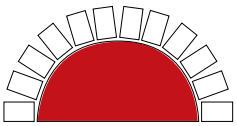


Diametro esterno mm	Diametro interno mm	Altezza totale mm	Altezza bocca mm	Larghezza bocca mm	Peso ~ kg	Capacità Ø30-33 pizze
1910	1450	2130	1180	540	1650	8-10

Le bocche: le misure possono variare in base alle vostre esigenze.



Bocca standard



Bocca tonda

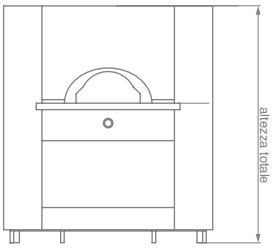
PERSONALIZZAZIONE CUPOLA

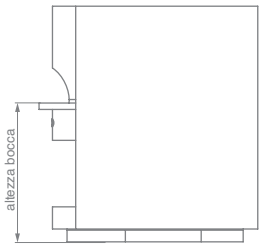
A M A L F I

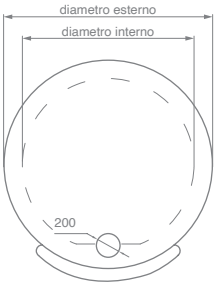
Amalfi è un forno in monoblocco perfettamente coibentato. La sua struttura esterna
è rivestita in acciaio inossidabile, con frontali disponibili in rame lavorato o con mosaico,
offrendo un ampio e spazioso vano per la legna, privo di intelaiature.
I frontali in rame sono disponibili in diverse lavorazioni per soddisfare le diverse esigenze estetiche, così come per i mosaici
è disponibile in un'ampia gamma colori. Il forno viene assemblato presso la nostra sede da personale specializzato
e arriva al vostro ristorante o pizzeria pronto all'uso. È sufficiente collegarla alla canna fumaria.
La struttura del forno è pallettizzata e può essere movimentata con carrello elevatore e transpallet a mano.

CARATTERISTICHE TECNICHE

AMALFI



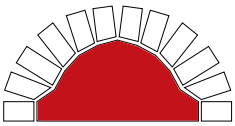




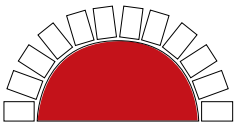
Diametro esterno mm	Diametro interno mm	Altezza totale mm	Altezza bocca mm	Larghezza bocca mm	Peso ~ kg	Capacità Ø 30 - Ø 33 pizze
1380	1100*			440	1200	4-5
1600	1300			540	1450	6-7
1760	1450	2020	1180	540	1650	8-10
1900	1540			540	1900	10-12
2040	1670			620	2200	12-15
2160	1840			620	2400	+ di 15

* Per ragioni tecniche, la bocca è tonda.

Le bocche: le misure possono variare in base alle vostre esigenze.



Bocca standard



Bocca tonda

LAVORAZIONI FRONTALE RAME

Rame brunito lavorato mattoni

Rame liscio brunito

Rame liscio naturale

Acciaio inox

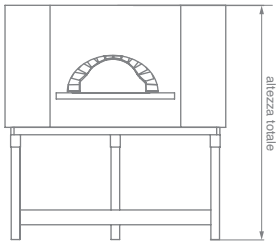
LAVORAZIONI FRONTALE MOSAICO

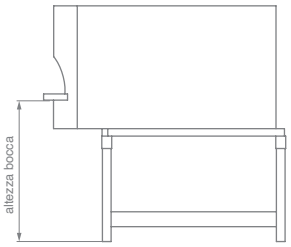
A richiesta, il mosaico è disponibile in diversi colori.

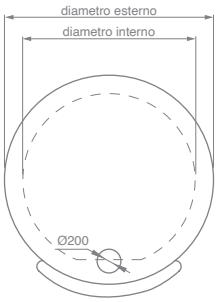
U N I V E R S A L

Universal è un forno in monoblocco perfettamente coibentato.
La sua struttura esterna è rivestita in acciaio inossidabile, con frontali disponibili in rame lavorato o con mosaico,
e, su richiesta, l'intero forno può essere rivestito in rame. Questo forno è particolarmente adatto per servizi di catering,
pizzerie mobili e ambulanti, feste popolari, manifestazioni e pizzerie all'aperto.
Il forno viene corredato da un cavalletto metallico di supporto o da un ampio e spazioso vano per la legna.
La struttura del forno è pallettizzata e può essere movimentata utilizzando un carrello elevatore e un semplice transpallet a mano.

UNIVERSAL

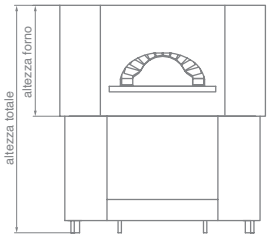


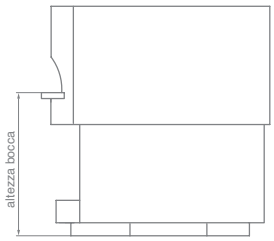


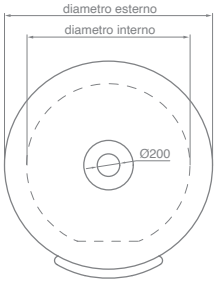


Diametro esterno mm	Diametro interno mm	Altezza totale mm	Altezza bocca mm	Larghezza bocca mm	Peso ~ kg	Capacità Ø30 - 33 pizze
1460	1100*	1150		440	1100	4-5
1680	1300	1150		540	1400	6-7
1860	1450	2000	1180	540	1600	8-10
1950	1540	2000		540	1900	10-12
2110	1670	2000		620	2200	12-15

FORNO CON VANO PORTALEGNA



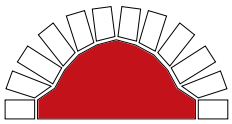


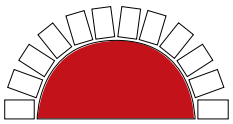


Diametro esterno mm	Diametro interno mm	Altezza totale mm	Altezza bocca mm	Larghezza bocca mm	Peso ~ kg	Capacità Ø30 - 33 pizze
1460	1100*			440	1100	4-5
1680	1300			540	1400	6-7
1860	1450	2000	1180	540	1600	8-10
1960	1540			540	1900	10-12
2110	1670			620	2200	12-15

* Per ragioni tecniche, la bocca è tonda.

Le bocche: le misure possono variare in base alle vostre esigenze.


Bocca standard


Bocca tonda

LAVORAZIONI FRONTALE RAME

Rame brunito lavorato mattoni

Rame liscio brunito

Rame liscio naturale

Acciaio inox

LAVORAZIONI FRONTALE MOSAICO

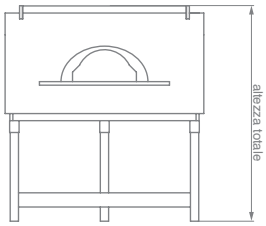
A richiesta, il mosaico è disponibile in diversi colori.

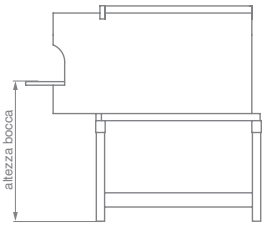
Forno da incasso
da inserire
in una struttura muraria
da personalizzare.

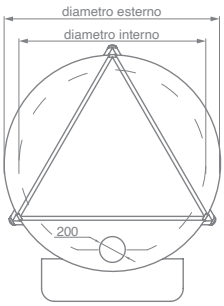
B A S E
(M E C 8 0)

BASE-MEC80 è un monoblocco grezzo da inserire in una struttura muraria (forno da incasso).
Si tratta del cuore del forno che dovrà essere coibentato, murato e finito secondo le vostre preferenze, in modo da adattarsi perfettamente alle specifiche soluzioni di progettazione e arredamento del locale.
La struttura esterna del forno è pallettizzata e progettata per facilitare il trasporto e la movimentazione utilizzando un braccio gru o un carrello elevatore, nonché un semplice transpallet a mano. Nel caso in cui non sia possibile installare un monoblocco già assemblato a causa delle dimensioni eccessive rispetto agli accessi o dell'impossibilità di utilizzare un carrello elevatore o un braccio gru, proponiamo il nostro Kit Componenti.
Questa soluzione consente di assemblare il forno direttamente sul posto.

BASE



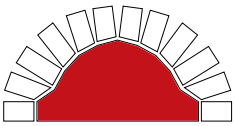




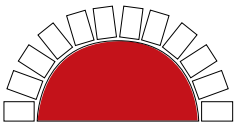
Diametro esterno mm	Diametro interno mm	Altezza totale mm	Altezza bocca mm	Altezza forno mm	Larghezza bocca mm	Peso ~ kg	Capacità Ø 30 - 33 pizze
1300	1100*	1800		1050	440	900	4-5
1540	1300	1800		1050	540	1300	6-7
1680	1450	1820	1180	1070	540	1500	8-10
1790	1540	1820		1070	540	1700	10-12
1950	1670	1760		1010	620	2000	12-15
2110	1840	1760		1010	620		

* Per ragioni tecniche, la bocca è tonda.
* Le misure esterne sono del forno al grezzo.
É importante considerare che bisogna aggiungere la misura del materassino isolante e della struttura di rivestimento in muratura.

Le bocche: le misure possono variare in base alle vostre esigenze.

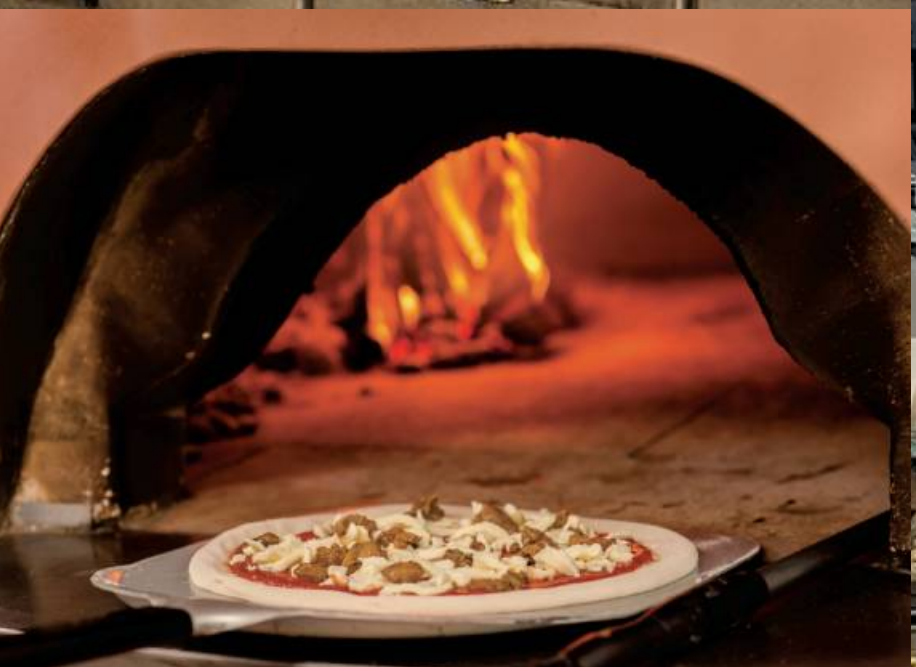


Bocca standard



Bocca tonda

ESEMPI DI PERSONALIZZAZIONE



LINEA JOLLY

Forni professionali di piccole dimensioni.

Per i vostri pranzi in famiglia, barbeque e grigliate all'aperto o per una pizza con gli amici.

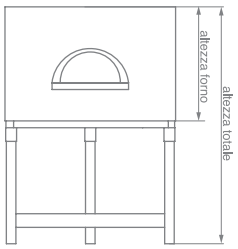
Per piccoli i ristoranti che vogliono aggiungere al loro menù pizza e altri piatti cucinati con la speciale cottura a legna.

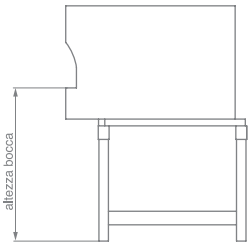
Per servizi di catering, e piccole pizzerie mobili- pizza truck.

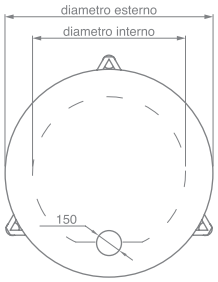
CARATTERISTICHE TECNICHE

JOLLY GREZZO

Forno da incasso da inserire in struttura muraria e da personalizzare.







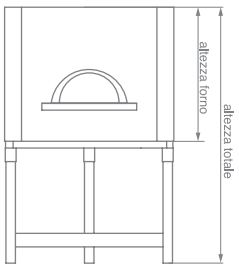
Diametro esterno mm	Diametro interno mm	Altezza totale mm	Altezza forno mm	Altezza bocca mm	Larghezza bocca mm	Peso ~ kg	Capacità Ø 30 pizze
1070	920	1750	1000	1180	440	600	3-4

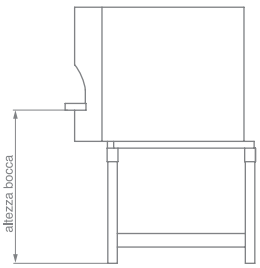
Le misure esterne sono del forno al grezzo.
È importante considerare che bisogna aggiungere la misura del materassino isolante e della struttura di rivestimento in muratura.

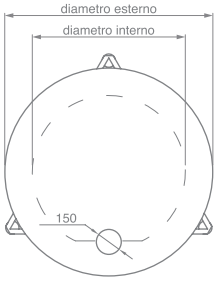
CARATTERISTICHE TECNICHE

JOLLY RIFINITO

Forno coibentato rivestito in acciaio e con frontale in rame o in mosaico





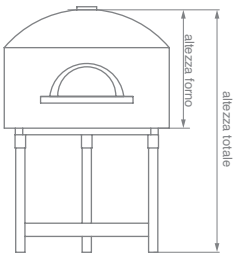


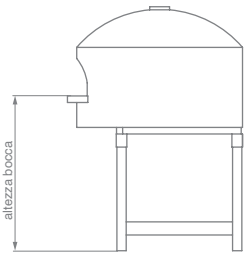
Diametro esterno mm	Diametro interno mm	Altezza totale mm	Altezza forno mm	Altezza bocca mm	Larghezza bocca mm	Peso ~ kg	Capacità Ø 30 pizze
1250	920	1900	1140	1180	440	700	3-4

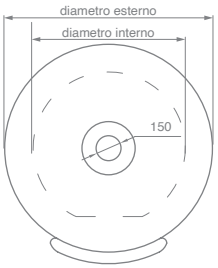
CARATTERISTICHE TECNICHE

JOLLY NAPOLI

Elegante forno coibentato, disponibile di diverse finiture estetiche.







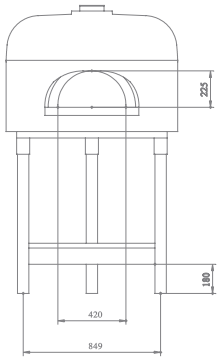
Diametro esterno mm	Diametro interno mm	Altezza totale mm	Altezza forno mm	Altezza bocca mm	Larghezza bocca mm	Peso ~ kg	Capacità Ø 30 pizze
1250	920	1840	1050	1180	440	750	3-4

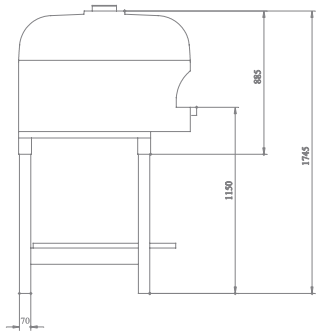
AMBROGINO

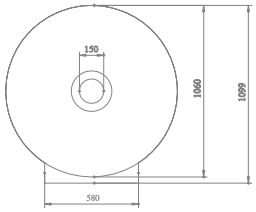
Ambrogino è un piccolo forno per uso domestico con le caratteristiche dei forni professionali Ambrogi.
Sempre pronto all'uso risponde ad ogni esigenza di spazio rendendolo perfetto per arredare la cucina all'aperto o il giardino.
Ambrogino è ideale sia per le famiglie che vogliono avere un forno domestico di alta qualità
per sfornare pizze gustose, sia per gli operatori del settore che cercano un forno professionale compatto e leggero.

CARATTERISTICHE TECNICHE

AMBROGINO







Diametro esterno mm	Diametro interno mm	Altezza totale mm	Altezza forno mm	Altezza bocca mm	Larghezza bocca mm	Peso ~ kg	Capacità Ø 28-30 pizze
1070	760	1730	88	1150	420	300	2-3

PERSONALIZZAZIONE

Sono disponibili diversi colori e una vasta gamma di mosaici.

PIZZA

PULCINELLA

AMBROGI SRL

Via Bruno Buozzi, 3 - Pieve Emanuele (Milano) - Italy

Tel. +39 02.90720722 - info@ambrogi.it

Ambrogi srl. Tutti i diritti sono riservati.

È vietata la riproduzione totale o anche parziale senza autorizzazione.

Il costruttore inoltre si riserva il diritto di modificare i prodotti e le caratteristiche tecniche senza alcun preavviso.

www.ambrogi.it

LA TRADIZIONE CHE FA LA DIFFERENZA

AMBROGI

FORNI PROFESSIONALI PER PIZZERIA DAL 1939

www.ambrogi.it