

LA TRADICION QUE HACE LA DIFERENCIA



HORNOS PROFESIONALES A LEÑA Y A GAS PARA PIZZERÍAS

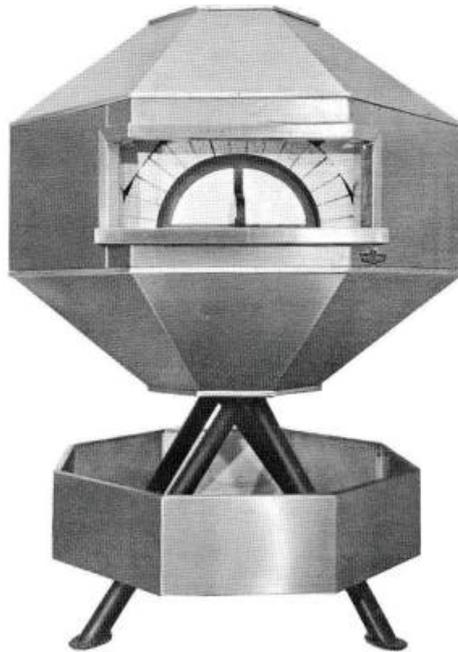


UNA HISTORIA QUE ABARCA MÁS DE 80 AÑOS

Ambrogio es una empresa italiana histórica y tradicional que desde su sede en Milán ha interpretado con éxito la cocción de la pizza napolitana. Desde 80 años produce en Italia y comercializando en todo el mundo hornos profesionales a leña y a gas para pizzerías y restaurantes.

En 1939 el titular de un restaurante famoso y muy céntrico en Milán, se dirige a Primo Ambrogio para construir el horno a leña de su local. Así nació el primer horno Ambrogio, una innovación sin precedentes en el norte de Italia, que pronto se extendió por Europa. Tras la muerte de su padre, sus hijos Francesco y Pieremilio se hicieron cargo del negocio y se dedicaron aún más a la construcción de hornos de leña.

A finales de los años setenta, se diseñó y patentó un horno a leña premontado, listo para ser enviado e instalado en el lugar sin la ayuda de mano de obra especializada. Este modelo MEC 80, actualmente conocido como BASE, ha propiciado la creación del nuevo mercado a nivel mundial.



En la empresa se efectúan todos los trabajos necesarios para la construcción de los hornos. Además, en la familia Ambrogio- hoy en día a la tercera generación- todos se ocupan personalmente de cuidar el diseño, la producción artesanal y el montaje de los hornos. Las fases de venta y asistencia posventa también son seguidas con particular atención.

Quedando como una actividad artesanal y trabajando con la misma pasión de entonces, la producción es constantemente mejorada aportando siempre nuevas medidas técnicas a los productos, de modo que en tantos años de actividad se ha ampliado constantemente la estima y la confianza de la clientela nacional e internacional.

PRODUCCIÓN ARTESANAL

100% MADE IN ITALY DESDE 1939

El horno es corazón de la pizzería. Somos especialistas en la fabricación de hornos ideales para la cocción de pizzas napolitanas, pizzas tradicionales y pizzas en bandeja. En la empresa se efectúan todos los trabajos necesarios para la construcción de los hornos, de la carpintería metálica a la formación y ensamblaje de los hornos, al trabajo de los materiales refractarios, de construcción. La familia Ambrogi y nuestro personal altamente cualificado se encargan personalmente de todas las fases del proceso.

Los hornos Ambrogi son realizados enteramente a mano por un equipo altamente cualificado en plena tradición artesana italiana. Nuestros hornos están diseñados para garantizar un excelente funcionamiento, alto rendimiento y bajo consumo. Los materiales de 1ª calidad velarán por el mejor rendimiento, el máximo ahorro de energía et la duración de nuestros hornos por décadas. Nuestros hornos son fácilmente reconocibles gracias a su elegante forma cilíndrica, que permite orientar la boca del horno en función de la comodidad de trabajo. Nuestro diseño encaja perfectamente en cualquier entorno de trabajo, desde el más clásico al más moderno, y nuestros hornos pueden integrarse tanto en el mobiliario existente como en el nuevo. La competencia demostrada y los ochenta años de experiencia son nuestra mejor garantía técnica.



LOS DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA

LA CALIDAD DEL PROCESAMIENTO DE LOS INGREDIENTES
PARA EL PLATO MÁS FAMOSO DEL MUNDO: LA PIZZA.

MATERIALES ADECUADOS

La plataforma de cocción está realizada en barro refractario sinterizado a altísimas temperaturas.

Cúpula en hormigón refractario vibrado con cementos superaluminosos.

FORMA

La altura, la curvatura de la cúpula y la medida de la boca son proporcionadas para cada medida de horno.

COIBENTACIÓN

Válidos aislantes garantizan un aislamiento perfecto y mantienen constante la temperatura de cocción, favoreciendo un bajo consumo y, en consecuencia, el ahorro de energía

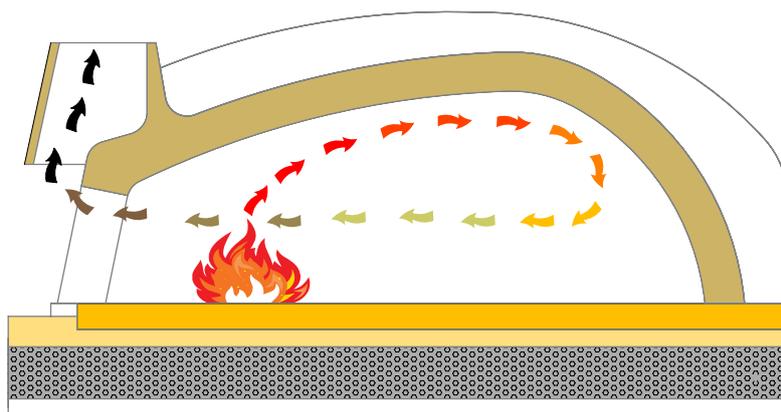
VOLANTE TÉRMICO

Una gran cantidad de material adecuado colocado debajo del plano de cocción garantiza la reserva de calor que evita el enfriamiento y los saltos de temperatura durante las horas de trabajo.

CONVECCIÓN NATURAL

La forma especial de la cúpula crea una circulación de aire natural que genera una temperatura uniforme en el interior del horno, lo que se traduce en una cocción homogénea. Gracias a este dispositivo técnico, el pizzero no tiene que girar y mover constantemente las pizzas para conseguir una cocción uniforme de la pizza en cada punto, exactamente igual que en los hornos giratorios.

Todas estas características técnicas de construcción combinadas con la larga experiencia y la inconfundible línea estética, hacen que cada horno Ambrogi único e inigualable.





AMBROGI HORNOS PROFESIONALES A LEÑA Y A GAS DESDE 1939



COCCION A LEÑA

Es la cocción tradicional de la pizza, universalmente reconocida y apreciada.



COCCIÓN A GAS



Una cocción siempre más apreciada.
Se evita el hollín, ceniza y el almacenamiento de la leña.
El quemador instalado en el horno es de simple utilización gracias a su panel



MOD.	Valores térmicos				Presión del gas		Volumen de gas		Conexión de gas	Alimentación eléctrica	Absorción	Peso
	Kw		Kcal/h		mbar		Nm3/h		Pollici	Volt	Watt	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 monofásico	100	8
DRAGO D2/L GPL	6	34	5000	29.200	20	50	0,20	1,22	1,2"	230 V monofásico	100	8



N A P O L I

Monobloque premontado enteramente aislado.

El modelo Napoli se distingue por su clásica e inconfundible forma de cúpula, típica de los hornos napolitanos.

El horno modelo Napoli se puede personalizar con diferentes acabados para satisfacer mejor todas las exigencias estéticas.

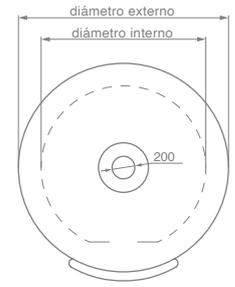
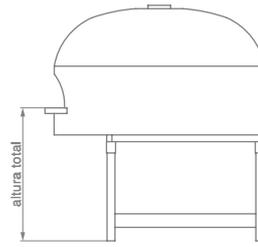
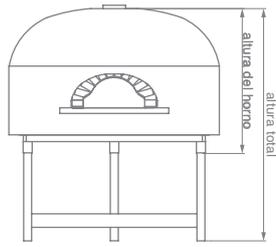
Entre los distintos acabados disponibles se encuentra el cuerpo de cobre.

El horno ensamblado en nuestra sede por personal especializado, es enviado al restaurante o pizzería listo para el uso.

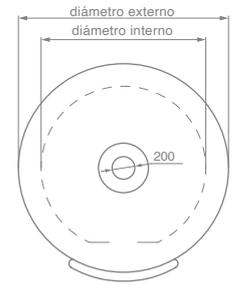
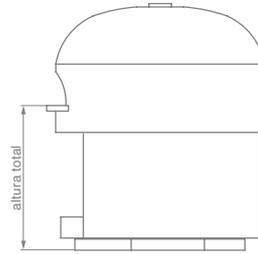
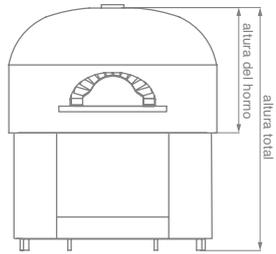
Solo es necesario conectarlo al conducto de humo.

El horno se suministra con un soporte metálico o un compartimento de madera grande y espacioso.

La estructura del horno está paletizada y se puede moverse con una carretilla elevadora y/o simple transpallet manual.



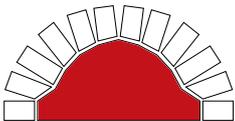
Diámetro exterior mm	Diámetro interior mm	Altura total mm	Altura del horno mm	Altura boca mm	Anchura boca mm	Peso ~ kg	Capacidad de pizza: Ø 30 - 33 número
1460	1100*	1950	1140		440	1200	4-5
1680	1300	2000	1180	1180	540	1500	6-7
1860	1450	2100	1280		540	1800	8-10



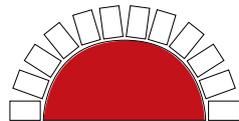
Diámetro exterior mm	Diámetro interior mm	Altura total mm	Altura boca mm	Anchura boca mm	Peso ~ kg	Capacidad de pizza: Ø 30 - 33 número
1460	1100*	1950		440	1200	4-5
1680	1300	2000	1180	540	1500	6-7
1860	1450	2100		540	1800	8-10

* Por razones técnicas, la boca es redonda.

Bocas: las dimensiones pueden variar en función de sus necesidades.



Boca estándar



Boca redonda

PERSONALIZACIÓN DE LA CÚPULA





GRAN NAPOLI

Monobloque premontado enteramente aislado.

El modelo Gran Napoli se distingue por su innovadora forma cónica, que aporta un toque de originalidad y estilo.

El horno modelo Gran Napoli se puede personalizar con diferentes acabados para satisfacer mejor todas las exigencias estéticas.

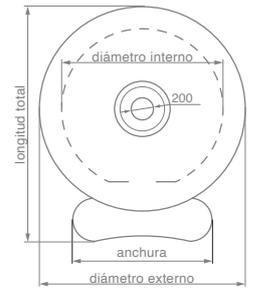
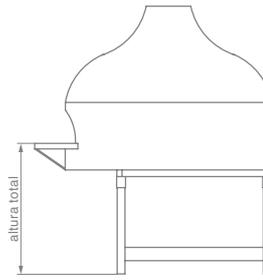
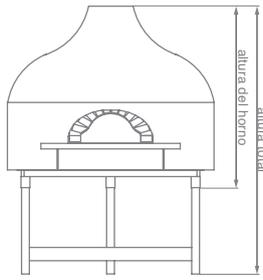
Entre los distintos acabados disponibles se encuentra el cuerpo de cobre.

El umbral del Gran Napoli tiene una forma particular que se adapta muy bien a todo tipo de trabajo.

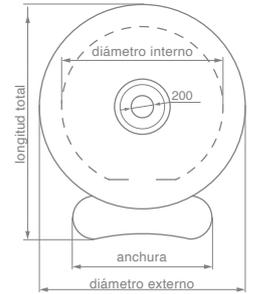
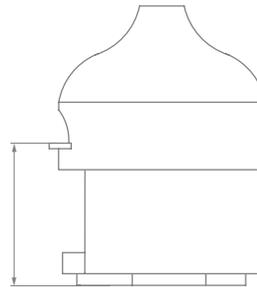
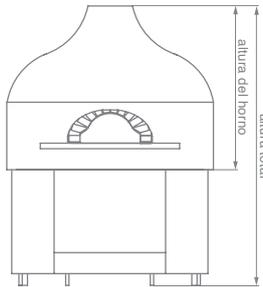
El horno ensamblado en nuestra sede por personal especializado, es enviado al restaurante o pizzería listo para el uso.

Solo es necesario conectarlo al conducto de humo.

El horno se suministra con un soporte metálico o un compartimento de madera grande y espacioso.



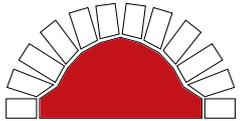
Diámetro exterior mm	Diámetro interior mm	Altura total mm	Altura del horno mm	Altura boca mm	Longitud total mm	Anchura boca mm	Peso ~ kg	Capacidad de pizza: Ø 30 - 33 número
1460	1100*	2270	1470		1725	440	1250	4-5
1680	1300	2320	1520	1180	1945	540	1550	6-7
1860	1450	2420	1600		2125	540	1850	8-10



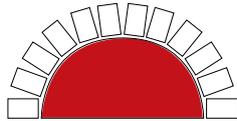
Diámetro exterior mm	Diámetro interior mm	Altura total mm	Altura boca mm	Longitud total mm	Anchura boca mm	Peso ~ kg	Capacidad de pizza: Ø 30 - 33 número
1460	1100*	2270		1725	440	1250	4-5
1680	1300	2320	1180	1945	540	1500	6-7
1860	1450	2420		2125	540	1800	8-10

* Por razones técnicas, la boca es redonda.

Bocas: las dimensiones pueden variar en función de sus necesidades.



Boca estándar



Boca redonda

PERSONALIZACIÓN DE LA CÚPULA





N A P O L I E L I T E

Monobloque premontado enteramente aislado. El modelo Napoli Elite se distingue por su cúpula blanca brillante y una gran campana que añade un toque de sofisticación a su diseño.

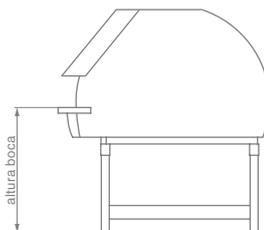
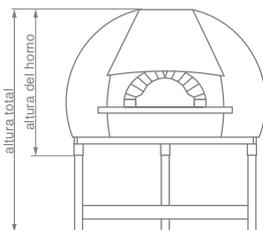
El mosaico que recubre la campana está disponible en una amplia gama de colores, para satisfacer cualquier exigencia estética y permitirle personalizar su horno y hacerlo único.

El horno ensamblado en nuestra sede por personal especializado, es enviado al restaurante o pizzería listo para el uso.

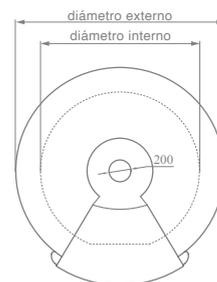
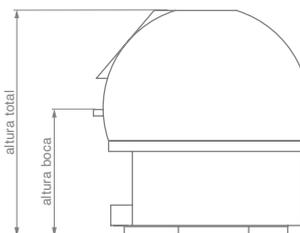
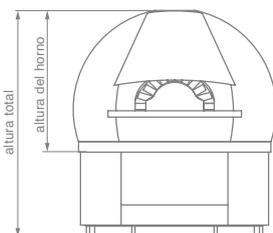
Solo es necesario conectarlo al conducto de humo.

El horno se suministra con un soporte metálico o un compartimento de madera grande y espacioso.

La estructura del horno está paletizada y se puede moverse con una carretilla elevadora y/o simple transpallet manual.

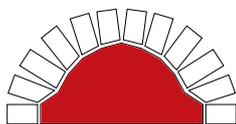


Diámetro exterior	Diámetro interior	Altura total	Altura del horno	Altura boca	Anchura boca	Peso	Capacidad de pizza: Ø 30 - 33
mm	mm	mm	mm	mm	mm	~ kg	número
1860	1450	2130	1380	1180	540	1650	8-10

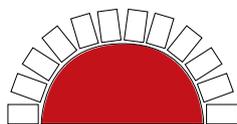


Diámetro exterior	Diámetro interior	Altura total	Altura boca	Anchura boca	Peso	Capacidad de pizza: Ø 30 - 33
mm	mm	mm	mm	mm	~ kg	número
1910	1450	2130	1180	540	1650	8-10

Bocas: las dimensiones pueden variar en función de sus necesidades.



Boca estándar



Boca redonda

PERSONALIZACIÓN DE LA CÚPULA



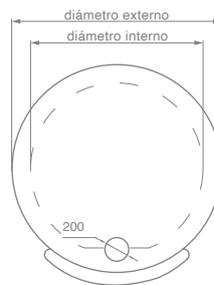
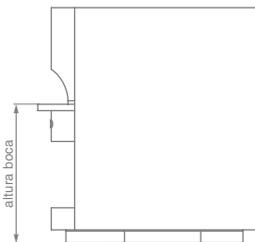
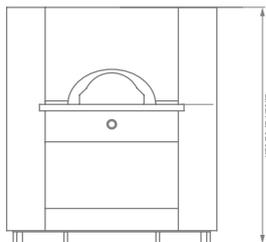


A M A L F I

Amalfi es un horno monobloque perfectamente aislado.

La estructura externa se completa con el revestimiento de acero inox con frontales de cobre trabajado o con mosaico y ofrece una ejecución excepcional, un compartimento para la leña espacioso y libre de armaduras. Para satisfacer mejor las exigencias estéticas de los clientes, los frontales de cobre están disponibles en distintos procesos para satisfacer diferentes requisitos estéticos, así como para los mosaicos está disponible en una amplia gama de colores. El horno ensamblado en nuestra sede por personal especializado, es enviado al restaurante o pizzería listo para el uso.

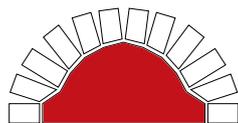
Solo es necesario conectarlo al conducto de humo.



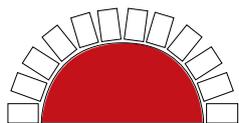
<u>Diámetro exterior</u> <u>mm</u>	<u>Diámetro interior</u> <u>mm</u>	<u>Altura total</u> <u>mm</u>	<u>Altura boca</u> <u>mm</u>	<u>Anchura boca</u> <u>mm</u>	<u>Peso</u> <u>~ kg</u>	<u>Capacidad de pizza: Ø 30 - 33</u> <u>número</u>
1380	1100*			440	1200	4-5
1600	1300			540	1450	6-7
1760	1450	2020	1180	540	1650	8-10
1900	1540			540	1900	10-12
2040	1670			620	2200	12-15
2160	1840			620	2400	+ di 15

* Por razones técnicas, la boca es redonda.

Bocas: las dimensiones pueden variar en función de sus necesidades.



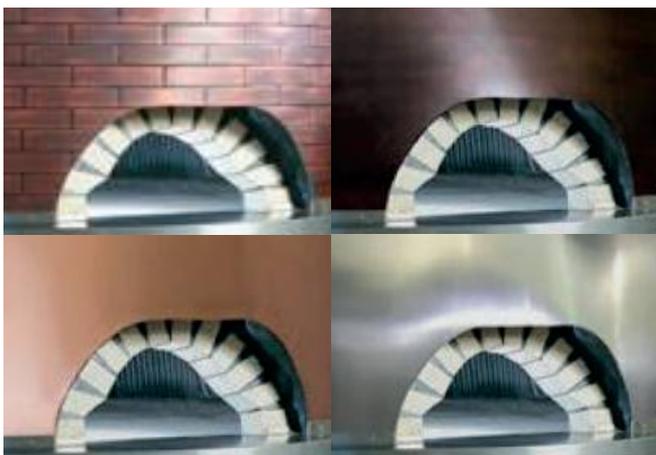
Boca estándar



Boca redonda

FRONTALES DE COBRE

Cobre bruñido labrado en ladrillo Cobre bruñido liso



Cobre liso natural

Acero inoxidable

FRONTALES DE MOSAICO

Bajo pedido, el mosaico está disponible en diferentes colores.





U N I V E R S A L

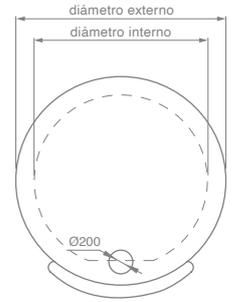
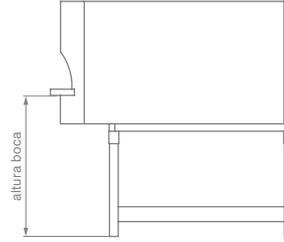
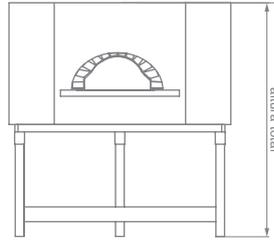
Universal es un horno monobloque perfectamente aislado.

La estructura externa se completa con el revestimiento de acero inox y/o con frontales de cobre trabajado y, bajo pedido, todo el horno puede revestirse de cobre.

Es el horno ideal para fiestas, ferias, catering o para la pizzería móvil.

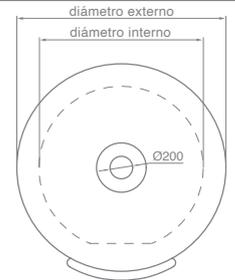
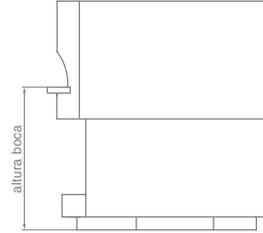
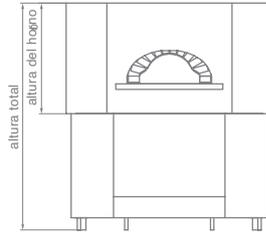
El horno ensamblado en nuestra sede por personal especializado, es enviado al restaurante o pizzería listo para el uso.

Solo es necesario conectarlo al conducto de humo.



Diámetro exterior mm	Diámetro interior mm	Altura total mm	Altura boca mm	Anchura boca mm	Peso ~ kg	Capacidad de pizza: Ø 30 - 33 número
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

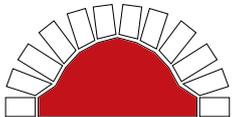
**HORNO CON
COMPARTIMENTO
DE LEÑA**



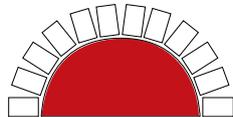
Diámetro exterior mm	Diámetro interior mm	Altura total mm	Altura boca mm	Anchura boca mm	Peso ~ kg	Capacidad de pizza: Ø 30 - 33 número
1460	1100*			440	1100	4-5
1680	1300			540	1400	6-7
1860	1450	2000	1180	540	1600	8-10
1960	1540			540	1900	10-12
2110	1670			620	2200	12-15

* Por razones técnicas, la boca es redonda.

Bocas: las dimensiones pueden variar en función de sus necesidades.



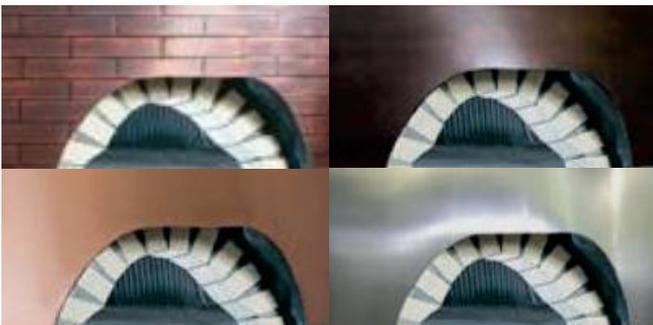
Boca estándar



Boca redonda

FRONTALES DE COBRE

Cobre bruñido labrado en ladrillo Cobre bruñido liso



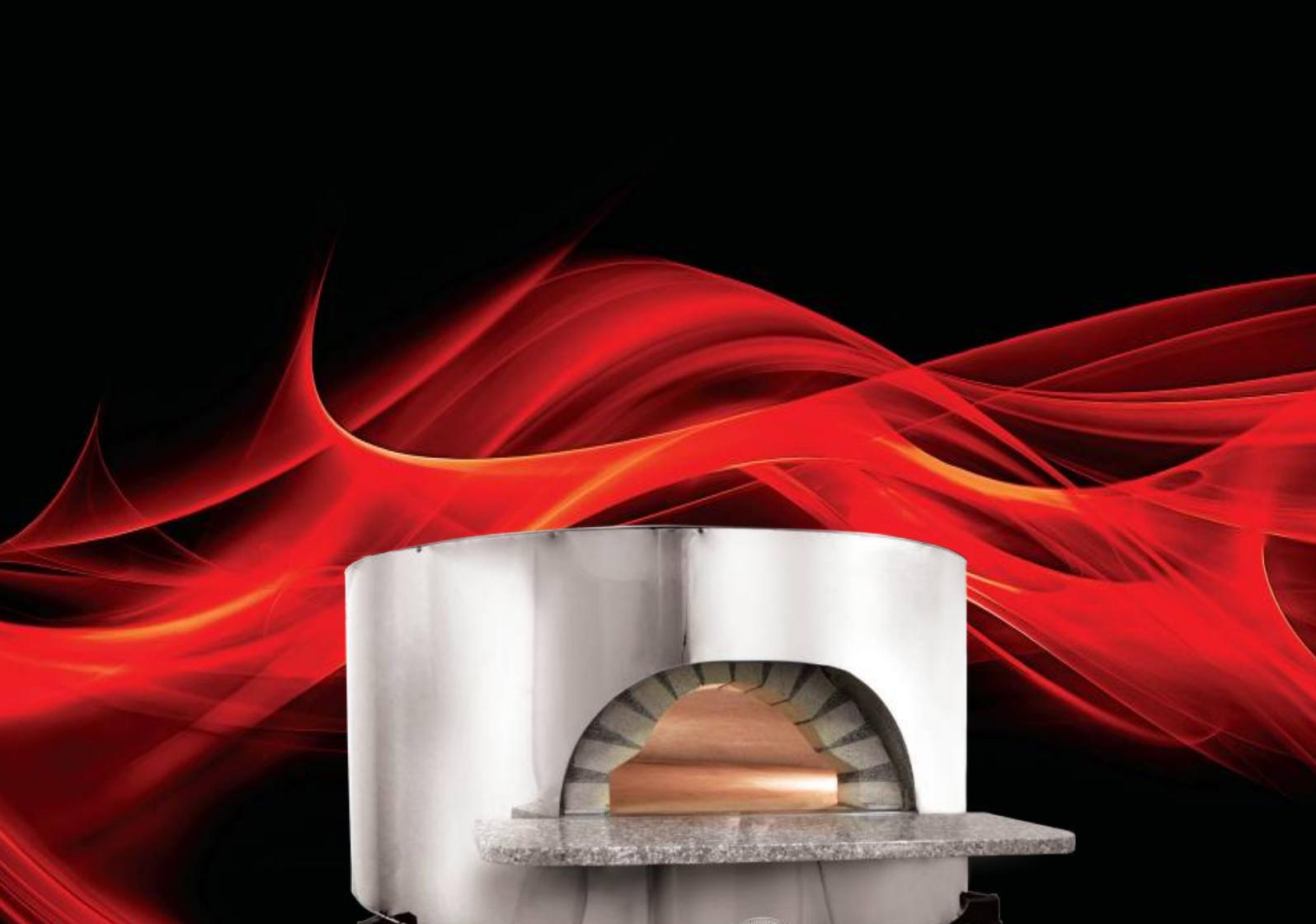
Cobre liso natural

Acero inoxidable

FRONTALES DE MOSAICO

Bajo pedido, el mosaico está disponible en diferentes colores.





Horno empotrado
rudo para tapiar
y personalizar.

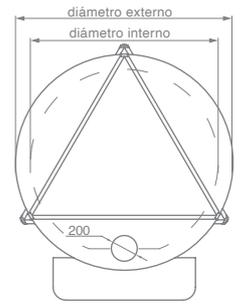
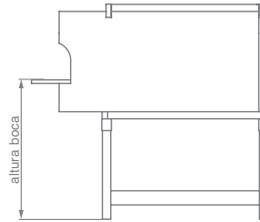
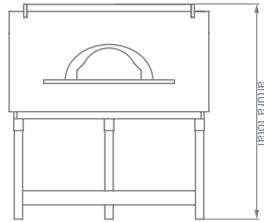


B A S E (M E C 8 0)

BASE-MEC80 es un monobloque premontado rudo para tapiar y personalizar (horno empotrado). Se trata del corazón del horno, que deberá aislarse, revestirse y acabarse según sus preferencias, para que encaje perfectamente con las soluciones específicas de diseño y mobiliario de la estancia.

La estructura está paletizada. La movimentación de este horno puede efectuarse con brazo grúa o con carretilla elevadora y transpalet.

Cuando no sea posible instalar un monobloque premontado (excesivas dimensiones respecto a los pasajes o imposibilidad de uso de carretilla elevadora, brazo grúa, etc.), proponemos nuestro KIT COMPONENTES, de modo que pueda ser instalado en el lugar.



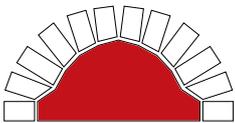
<u>Díámetro exterior</u> <u>mm</u>	<u>Díámetro interior</u> <u>mm</u>	<u>Altura total</u> <u>mm</u>	<u>Altura boca</u> <u>mm</u>	<u>Altura del horno</u> <u>mm</u>	<u>Anchura boca</u> <u>mm</u>	<u>Peso</u> <u>~ kg</u>	<u>Capacidad de pizza: Ø 30 - 33</u> <u>número</u>
1300	1100*	1800		1050	440	900	4-5
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		

* Por razones técnicas, la boca es redonda.

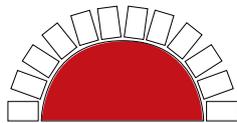
* Las medidas externas son del horno en bruto.

Es importante considerar que es necesario añadir la medida de la colchoneta aislante y de la estructura de revestimiento en mampostería.

Bocas: las dimensiones pueden variar en función de sus necesidades.



Boca estándar



Boca redonda

EJEMPLOS DE PERSONALIZACIÓN









LINEA JOLLY

Horno profesionales de pequeñas dimensiones.

Para almuerzos familiares, barbacoas y barbacoas al aire libre o para una pizza con amigos.

Para los restaurantes que desean agregar a su menú pizzas y otros platos cocinados con una cocina especial de leña.

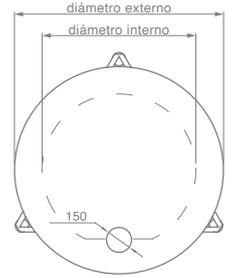
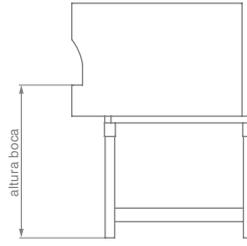
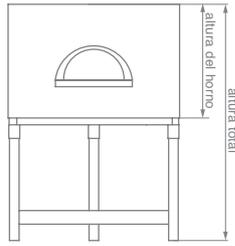
Para servicios de catering y pequeñas pizzerías móviles: camiones-pizza.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



JOLLY GREZZO

Horno empotrado para insertar en estructura de pared y a medida.



<u>Diámetro exterior</u> mm	<u>Diámetro interior</u> mm	<u>Altura total</u> mm	<u>Altura del horno</u> mm	<u>Altura boca</u> mm	<u>Anchura boca</u> mm	<u>Peso</u> ~ kg	<u>Capacidad de pizza: Ø 30 - 33</u> <u>número</u>
1070	920	1750	1000	1180	440	600	3-4

Las medidas externas son del horno en bruto.

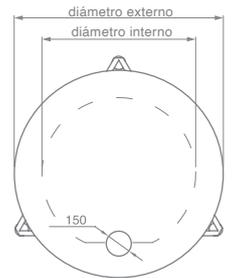
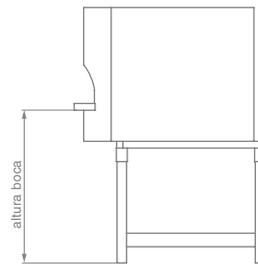
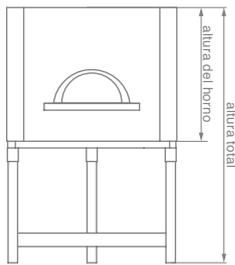
Es importante considerar que es necesario añadir la medida de la colchoneta aislante y de la estructura de revestimiento en mampostería.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



JOLLY RIFINITO

Horno aislado revestido de acero.



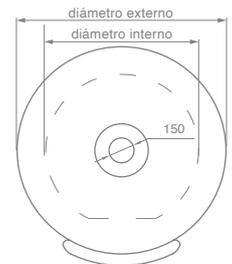
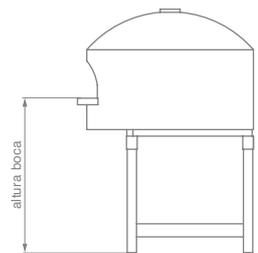
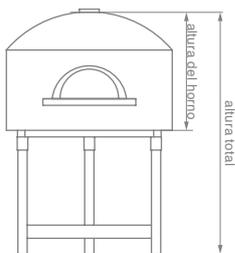
<u>Diámetro exterior</u> mm	<u>Diámetro interior</u> mm	<u>Altura total</u> mm	<u>Altura del horno</u> mm	<u>Altura boca</u> mm	<u>Anchura boca</u> mm	<u>Peso</u> ~ kg	<u>Capacidad de pizza: Ø 30 - 33</u> <u>número</u>
1250	920	1900	1140	1180	440	700	3-4

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



JOLLY NAPOLI

Elegante horno aislado, disponible en diferentes acabados estéticos.

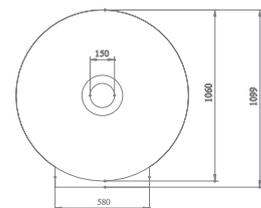
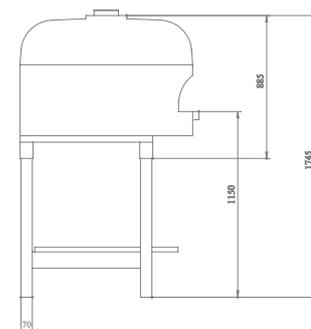
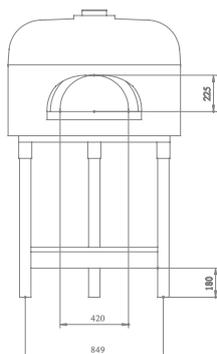


<u>Diámetro exterior</u> mm	<u>Diámetro interior</u> mm	<u>Altura total</u> mm	<u>Altura del horno</u> mm	<u>Altura boca</u> mm	<u>Anchura boca</u> mm	<u>Peso</u> ~ kg	<u>Capacidad de pizza: Ø 30 - 33</u> <u>número</u>
1250	920	1840	1050	1180	440	750	3-4



A M B R O G I N O

Ambrogino es un pequeño horno para uso doméstico con las características de los hornos profesionales Ambrogio. Siempre listo para el uso, cumple con cualquier requisito de espacio, haciéndolo perfecto para decorar la cocina al aire libre o el jardín. El modelo de horno Ambrogino es óptimo tanto para familias que desean un horno doméstico de alta calidad para pizzas sabrosas/deliciosas, como para operadores de sector que necesitan un horno profesional compacto y ligero.

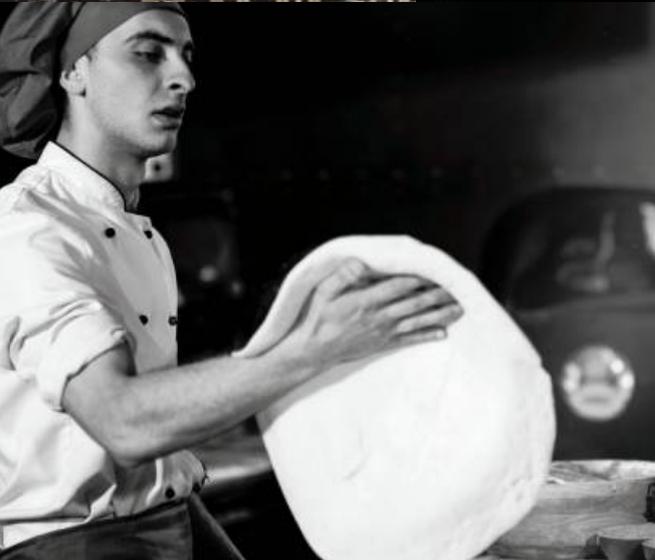


Diámetro exterior	Diámetro interior	Altura total	Altura del horno	Altura boca	Anchura boca	Peso ~ kg	Capacidad de pizza: Ø 28 - 30 número
mm	mm	mm	mm	mm	mm		
1070	760	1730	88	1150	420	300	2-3

PERSONALIZACIÓN

Están disponibles diferentes colores y una amplia gama de mosaicos.





AMBROGI SRL

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

Tel. +39 02.90720722 - info@ambrogi.it



Pieve Emanuele



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 TRADICION QUE HACE LA DIFERENCIA



HORNOS PROFESIONALES A LEÑA Y A GAS PARA PIZZERÍAS

www.ambrogi.it

