

LA TRADITION QUI FAIT LA DIFFÉRENCE



FOURS À PIZZA PROFESSIONNELS DEPUIS 1939

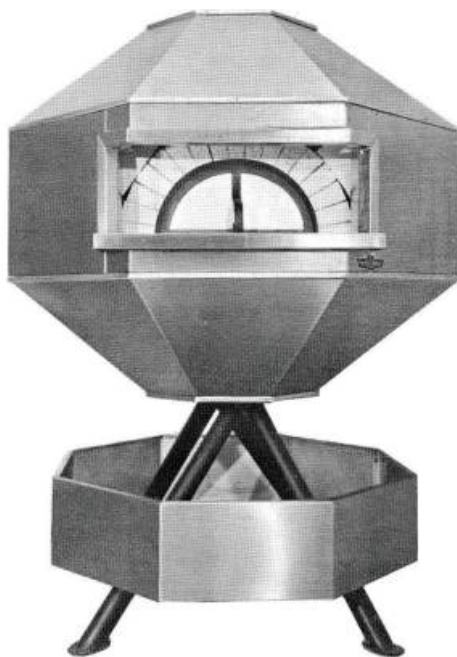


PLUS DE 80 ANNÉES D'HISTOIRE

Ambrogi est une société italienne historique de tradition milanaise qui a interprété avec succès la cuisson de la pizza napolitaine. Depuis plus de quatre-vingts ans, Ambrogi fabrique en Italie et commercialise dans le monde entier des fours professionnels au bois et au gaz pour les pizzerias et les restaurants.

En 1939 le propriétaire d'un célèbre restaurant au centre de Milan se tourna vers Primo Ambrogi pour construire son four à bois dans son local. C'était donc le premier four Ambrogi. C'était une occupation très innovatrice pour l'époque en Italie du nord, qui s'est répandue aussi en Europe au fil des années. A la mort de son père, les fils Franco et Pieremilio, ont poursuivi l'activité de cheminée, se spécialisant à la fois dans la construction de fours à bois.

À la fin des années 70, Ambrogi a conçu et breveté un four pré-assemblé, prêt à être expédié et installé sur le site sans l'aide d'une main-d'oeuvre spécialisée. Ce model, le MEC 80, aujourd'hui encor produit et rebaptisé BASE, on bâti un nouveau marché au niveau mondial.



Dans l'entreprise, on effectue tous les usinages nécessaires à la construction des fours. Les membres de la famille Ambrogi, aujourd'hui parvenue à la troisième génération, s'occupent personnellement, avec un personnel hautement qualifié, de la conception et de la production. De même, ils suivent personnellement, avec une attention particulière pour le client, toutes les étapes de la vente des fours.

Ambrogi a conservé le savoir-faire artisanal et travaille avec la même passion de toujours, la production est constamment améliorée grâce à l'introduction de nouvelles solutions techniques pour les produits. Tout cela a contribué à gagner l'estime et la confiance des clients nationaux et internationaux, faisant des fours Ambrogi des produits appréciés et demandés partout.

PRODUCTION ARTISANALE

100% MADE IN ITALY DEPUIS 1939

Le four est le coeur de la pizzeria. Nous spécialisons dans la construction de fours adaptés à la cuisson des pizzas napolitaines, des pizzas traditionnelles et des pizzas dans moule à gâteau.

Dans l'entreprise, on effectue tous les usinages nécessaires à la construction des fours, de la charpenterie métallique à la formation et à l'assemblage des fours, à l'usinage des matériaux réfractaires, à la construction, etc. La famille Ambrogi et son personnel hautement qualifié s'occupent personnellement de toutes les étapes du processus.

Chaque four est fabriqué entièrement à la main par une équipe hautement qualifiée dans le respect de la tradition artisanale italienne qui n'utilisent que des matériaux de la plus haute qualité pour garantir des performances maximales, des économies d'énergie et une longue durée de vie de nos produits.

La production est constamment améliorée grâce à la mise en œuvre de nouvelles technologies et de nouveaux matériaux. Nos fours sont facilement reconnaissables grâce à leur forme cylindrique élégante, qui permet de positionner l'embout de manière pratique en fonction des exigences de travail. Notre design s'intègre parfaitement à tout environnement de travail, qu'il soit classique ou moderne, et nos fours s'intègrent aussi bien dans le mobilier existant que dans les nouvelles constructions. L'expertise établie et des décennies d'expérience sont notre meilleure garantie technique.



DETAILS QUI FAIT LA DIFFERENCE.

LA QUALITE DE LA FABRICATION DES MATERIAUX
POUR LE PLAT LE PLUS CELEBRE AU MONDE : LA PIZZA.

MATÉRIAUX ADAPTÉS

Plan de cuisson en matériau réfractaire cuit fritté à très haute température.

Voûtes en béton réfractaire vibré avec du ciment super-alumineux.

LA FORME

La hauteur et la courbure de la voûte ainsi que les dimensions de la bouche du four
sont proportionnés à la grandeur du four.

ISOLATION THERMIQUE

Matériaux isolants à hautes prestations tels que le silicate de calcium, assurent une isolation parfaite
et maintiennent une température de cuisson constante, favorisant ainsi une faible consommation et,
par conséquent, des économies d'énergie.

VOLANT THERMIQUE

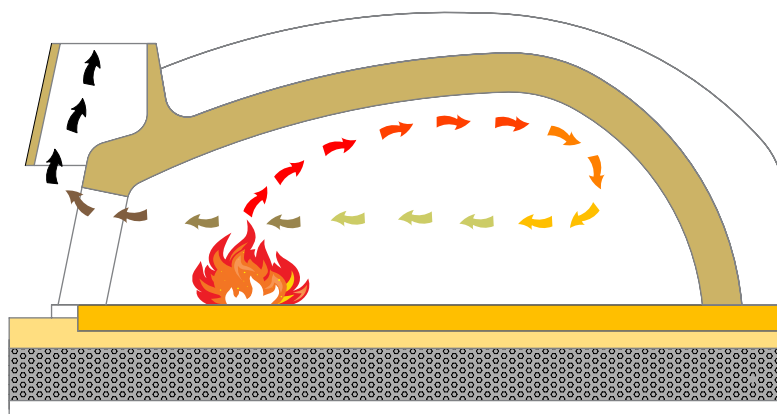
La grande quantité de matériaux adéquats sous le plan de cuisson permet une grande accumulation de chaleur,
une température stable et une descente en température lente pendant les heures de travail.

CONVENTION NATURELLE

La forme particulière de la coupole crée une circulation d'air naturelle qui permet d'obtenir
une température uniforme à l'intérieur du four, assurant ainsi une cuisson homogène.

Grâce à cette technique, le pizzaiolo n'aura pas besoin de tourner et déplacer continuellement les pizzas
pour obtenir une cuisson uniforme de la pizza à tous les points, tout comme dans les fours rotatifs.

**Toutes ces caractéristiques techniques de construction, combinées à une longue expérience et à un design
esthétique inimitable, font de chaque four Ambrogi une pièce unique et inégalable.**





AMBROGI DAL 1939 FOURS PROFESSIONNELS AU BOIS ET AU GAZ.



CUISSON AU BOIS

C'est la cuisson traditionnelle de la pizza, universellement reconnue et appréciée.



CUISSON AU GAZ



Une cuisine de plus en plus appréciée.
Vous évitez les suies, les cendres et les problèmes
liés au stockage du bois.

Il assure la facilité d'utilisation grâce
au contrôle électronique de la température.



MOD.	Capacités thermique				Pression du gaz		Volume de gaz		Raccordement ou gaz	Alimentation électrique	Absorbiment	Poids
	Kw		Kcal/h		mbar		Nm3/h		Pollici	Volt	Watt	Kg
	Min.	Max	Min.	Max	Min.	Max	Min.	Max	inches			
DRAGO D2/M MÉTHANE	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

Four préassemblé en bloc et entièrement isolé.

Le model Napoli se caractérise par la forme classique et incomparable en dôme des fours napolitains.

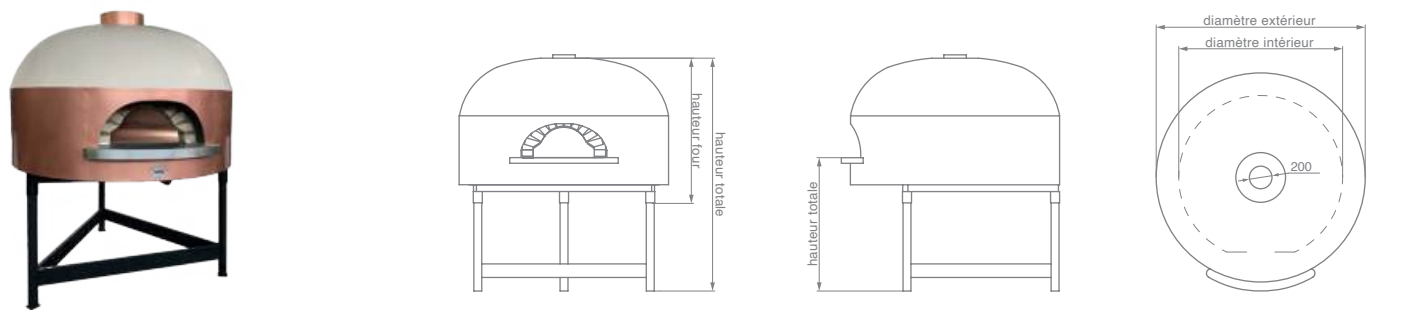
Le four Napoli peut être personnalisé avec différentes finitions pour répondre au mieux à toutes les exigences esthétiques.

Parmi les différentes finitions disponibles, on trouve le corps fini en cuivre.

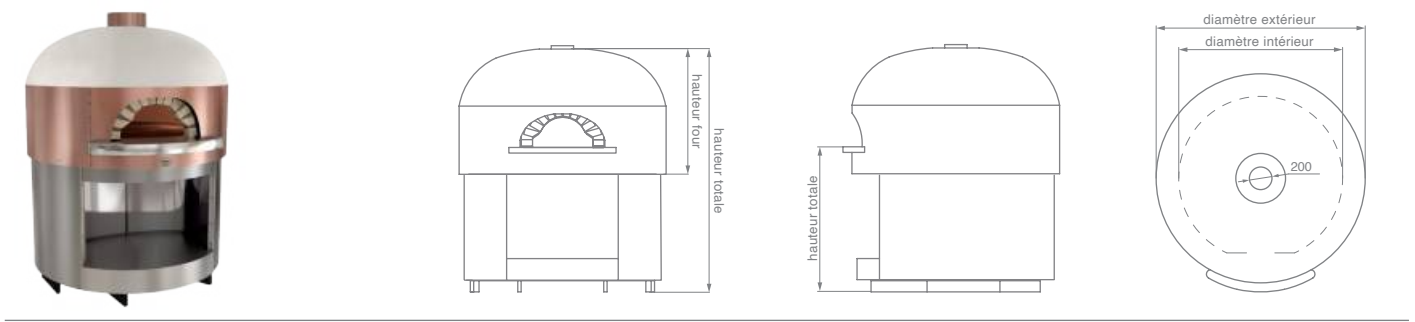
Assemblé dans nos locaux par un personnel qualifié, le four déjà palettisé arrive dans Votre restaurant ou dans Votre pizzeria prêt à l'emploi. Il faut seulement connecter la cheminée.

Le four est équipé avec un support métallique.

La structure du four est palettisée et la manutention est avec un chariot élévateur et/ou un simple transpalette à main.



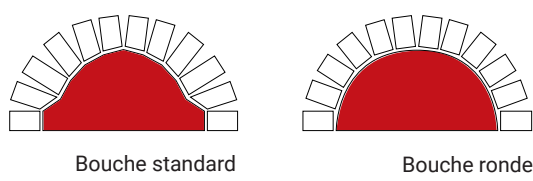
Diamètre extérieur mm	Diamètre intérieur mm	Hauteur totale mm	Hauteur four mm	Hauteur bouche mm	Largeur bouche mm	Poids ~ kg	Capacité Ø 30 – 33 pizze
1460	1100*	1950	1140		440	1200	4-5
1680	1300	2000	1180	1180	540	1500	6-7
1860	1450	2100	1280		540	1800	8-10



Diamètre extérieur mm	Diamètre intérieur mm	Hauteur totale mm	Hauteur four mm	Largeur bouche mm	Poids ~ kg	Capacité 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

* Pour des raisons techniques, l'embouchure est ronde.

Les mesures des **bouches** peuvent varier selon vos exigences.



PERSONNALISATION DU DOME





GRAN NAPOLI

Four monobloc parfaitement isolé.

Le modèle Gran Napoli se distingue par sa forme conique innovante, qui ajoute une touche d'originalité et de style.

Le model Gran Napoli peut être personnalisé avec différentes finitions pour répondre au mieux à toutes les exigences esthétiques.

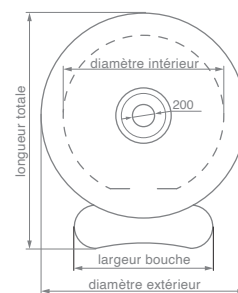
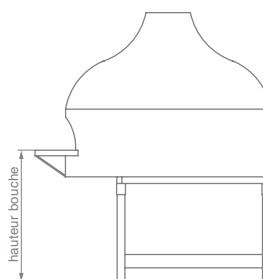
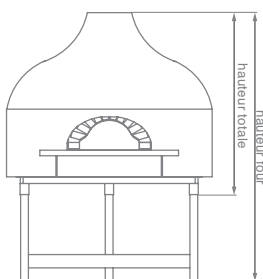
Parmi les différentes finitions disponibles, on trouve le corps fini en cuivre.

Le seuil du four mod. Gran Napoli a une forme particulière qui convient à tout type de travail.

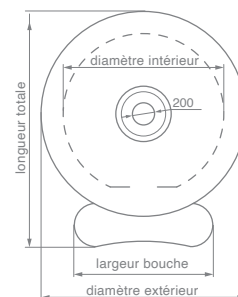
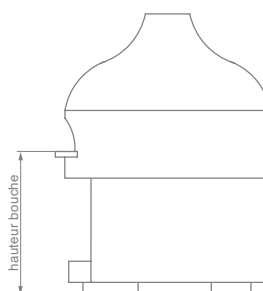
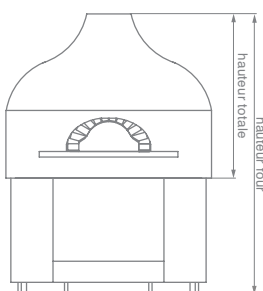
Le four est assemblé dans nos locaux par du personnel spécialisé et arrive chez vous prêt à l'emploi.

Il suffit de le raccorder à la cheminée.

Le four est équipé avec un support métallique ou d'un grand compartiment à bois spacieux.



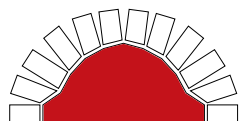
Diamètre extérieur	Diamètre intérieur	Hauteur totale	Hauteur four	Hauteur bouche	Longueur totale	Largeur bouche	Poids	Capacité Ø 30 – 33
mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	~ kg	pizze
1460	1100*	2270	1470		1725	440	1250	4-5
1680	1300	2320	1520	1180	1945	540	1550	6-7
1860	1450	2420	1600		2125	540	1850	8-10



Diamètre extérieur	Diamètre intérieur	Hauteur totale	Hauteur bouche	Longueur totale	Largeur bouche	Poids	Capacité Ø 30 – 33
mm	mm	mm	mm	mm	mm	~ kg	pizzas
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

* Pour des raisons techniques, l'embouchure est ronde.

Les mesures des **bouches** peuvent varier selon vos exigences.



Bouche standard



Bouche ronde

PERSONNALISATION DU DOME





N A P O L I E L I T E

Four monobloc parfaitement isolé.

Le modèle Napoli Elite se distingue par son dôme brillant de couleur blanche et par une grande hotte qui ajoute une touche de sophistication à son design.

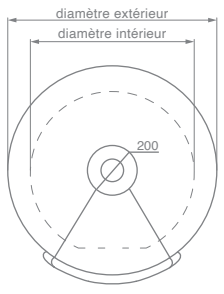
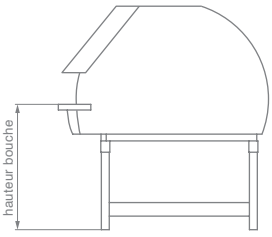
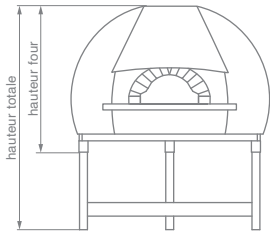
La mosaïque est disponible dans une large gamme de couleurs, pour répondre à tous les besoins esthétiques et vous permettre de personnaliser votre four et le rendre unique.

Le four est assemblé dans nos locaux par du personnel spécialisé et arrive chez vous prêt à l'emploi.

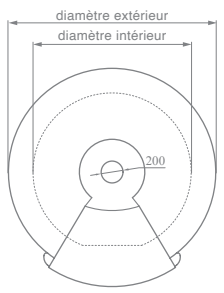
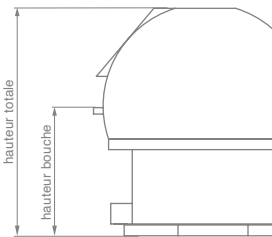
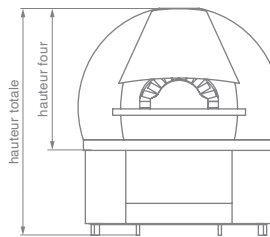
Il suffit de le raccorder à la cheminée.

Le four est équipé avec un support métallique ou d'un grand compartiment à bois spacieux.

La structure du four est palettisée et la manutention est avec un chariot élévateur et/ou un simple transpalette à main.

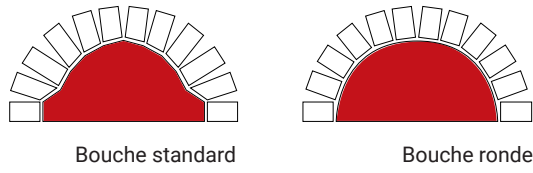


Diamètre extérieur	Diamètre intérieur	Hauteur totale	Hauteur four	Hauteur bouche	Largeur bouche	Poids	Capacité Ø 30 – 33
mm	mm	mm	mm	mm	mm	~ kg	<u>pizzas</u>
1860	1450	2130	1380	1180	540	1650	8-10



Diamètre extérieur	Diamètre intérieur	Hauteur totale	Hauteur bouche	Largeur bouche	Poids	Capacité Ø 30 – 33
mm	mm	mm	mm	mm	~ kg	<u>pizzas</u>
1910	1450	2130	1180	540	1650	8-10

Les mesures des **bouches** peuvent varier selon vos exigences.



PERSONNALISATION DU DOME





A M A L F I

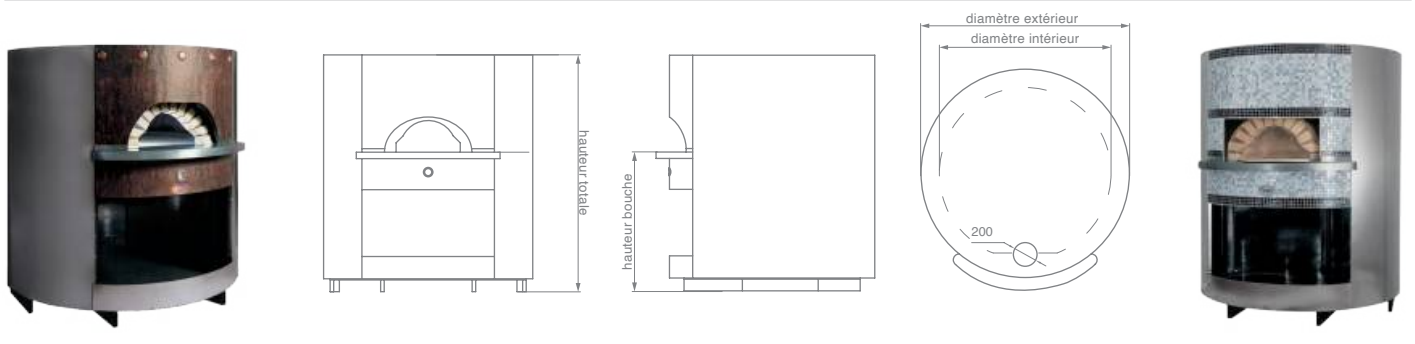
Four préassemblé en bloc et entièrement isolé.

La structure externe de ce four est en acier inoxydable avec façades en cuivre moulé ou en mosaïque et offre en outre un compartiment de bois de chauffage exceptionnel et spacieux sans cadres.

Les façades en cuivre sont disponibles dans différents usinages pour répondre à diverses exigences esthétiques.

Assemblé dans nos locaux par un personnel qualifié, le four déjà palettisé arrive dans Votre restaurant ou dans Votre pizzeria prêt à l'emploi. Il faut seulement connecter la cheminée.

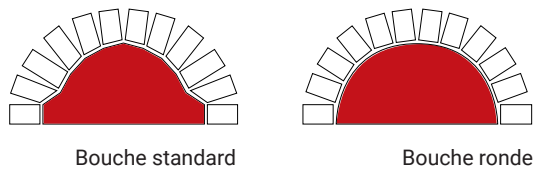
La structure du four est palettisée et la manutention est avec un chariot élévateur et/ou un simple transpalette à main.



Diamètre extérieur mm	Diamètre intérieur mm	Hauteur totale mm	Hauteur bouche mm	Largeur bouche mm	Poids ~ kg	Capacité Ø 30 - 33 pizzas
1380	1100*	2020	1180	440	1200	4-5
1600	1300			540	1450	6-7
1760	1450			540	1650	8-10
1900	1540			540	1900	10-12
2040	1670			620	2200	12-15
2160	1840			620	2400	+ di 15

* Pour des raisons techniques, l'embouchure est ronde.

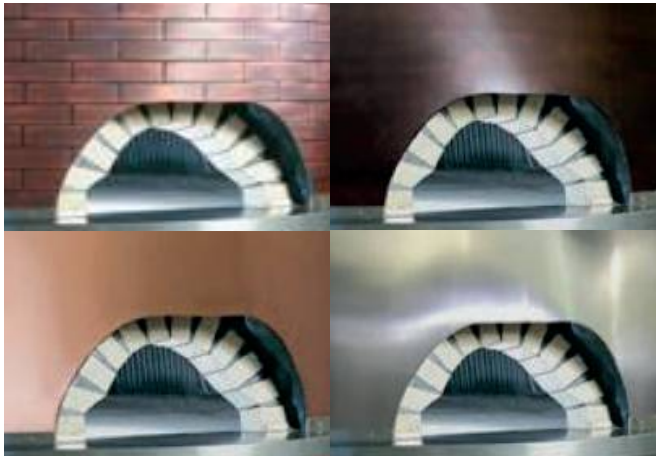
Les mesures des **bouches** peuvent varier selon vos exigences.



VERSIONS DE LA FAÇADE

Cuivre brique

Cuivre bruni lisse



Cuivre lisse naturel

Acier inoxydable

FAÇADE EN MOSAÏQUE

Sur demande, la mosaïque est disponible en différentes couleurs.





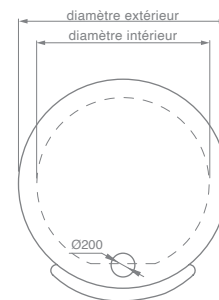
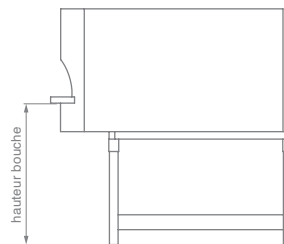
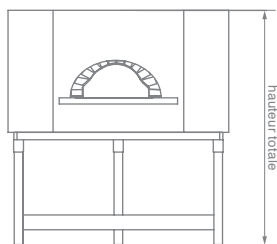
U N I V E R S A L

Le four est un monobloc pré-monté complètement isolé.

La structure externe de ce four est en acier inoxydable avec façades en cuivre moulé ou en mosaïque et, sur demande, four peut être entièrement recouvert de cuivre. Ce modèle de four s'adapte particulièrement aux camions pizza, aux pizzerias en plein air, à l'utilisation pendant des fêtes. Populaires ou des services de catering, manifestations, etc.

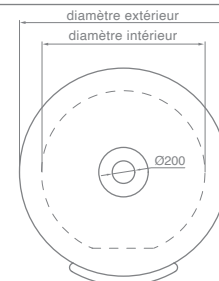
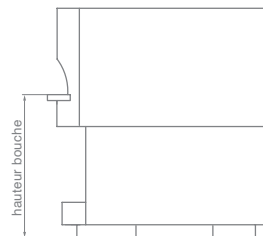
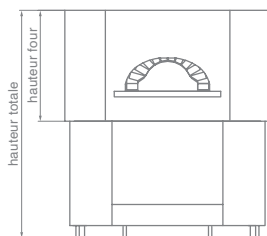
Le four est équipé avec un support métallique ou d'un grand compartiment à bois spacieux.

La structure du four est palettisée et la manutention est avec un chariot élévateur et/ou un simple transpalette à main.



Diamètre extérieur mm	Diamètre intérieur mm	Hauteur totale mm	Hauteur bouche mm	Largeur bouche mm	Poids ~ kg	Capacité Ø 30 - 33 pizzas
1460	1100*	1150	1180	440	1100	4-5
1680	1300	1150		540	1400	6-7
1860	1450	2000		540	1600	8-10
1950	1540	2000		540	1900	10-12
2110	1670	2000		620	2200	12-15

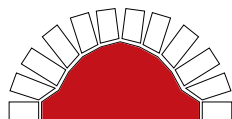
FOUR AVEC RANGEMENT DE BOIS



Diamètre extérieur mm	Diamètre intérieur mm	Hauteur totale mm	Hauteur bouche mm	Largeur bouche mm	Poids ~ kg	Capacité Ø 30 - 33 pizzas
1460	1100*	2000	1180	440	1100	4-5
1680	1300			540	1400	6-7
1860	1450			540	1600	8-10
1960	1540			540	1900	10-12
2110	1670			620	2200	12-15

* Pour des raisons techniques, l'embouchure est ronde.

Les mesures des **bouches** peuvent varier selon vos exigences.



Bouche standard



Bouche ronde

VERSIONS DE LA FAÇADE

Cuivre brique

Cuivre bruni lisse



Cuivre lisse naturel

Acier inoxydable

LAVORAZIONI FRONTALE MOSAICO

Sur demande, la mosaïque est disponible en différentes couleurs.





Four à intégrer
dans une structure
de paroi et
à personnaliser.

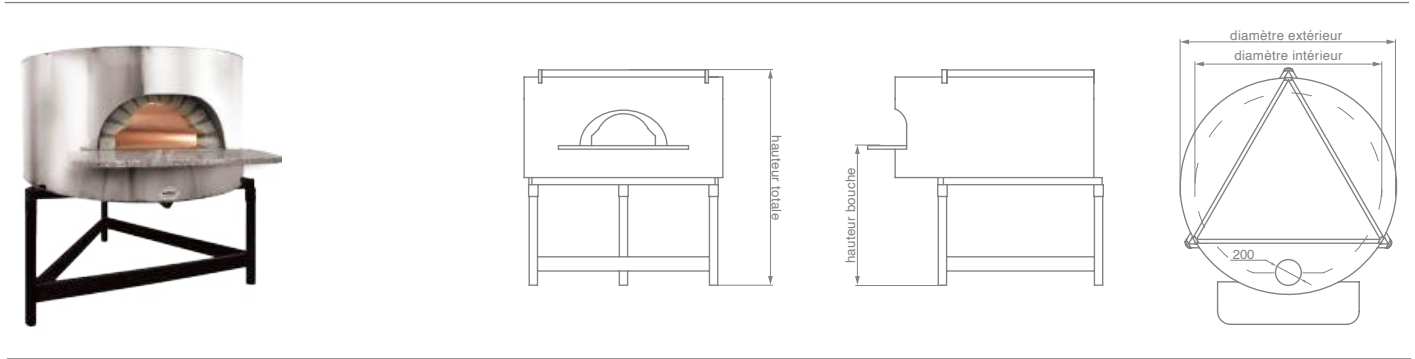


B A S E (M E C 8 0)

Monobloc brut pré-assemblé à intégrer dans une structure de paroi (four à encastrer).
C'est le cœur du four, qui devra être isolé, muré et fini selon vos préférences, afin de s'intégrer parfaitement aux solutions spécifiques de design et d'ameublement de la pièce.

La structure du four est palettisée et a été conçue pour la manutention avec le bras de la grue, un chariot élévateur et/ou un simple transpalette à main.

S'il n'est pas possible d'installer un monobloc pré-assemblé (dimensions excessives par rapport aux passages ou impossibilité d'utiliser le chariot élévateur, le bras de la grue, etc.), nous proposons notre KIT DES COMPOSANTS, afin qu'il puisse être assemblé sur place.



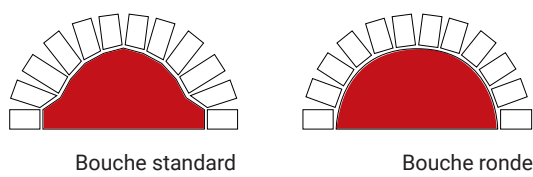
Diamètre extérieur mm	Diamètre intérieur mm	Hauteur totale mm	Hauteur bouche mm	Hauteur four mm	Largeur bouche mm	Poids ~ kg	Capacité Ø 30 – 33 pizzas
1300	1100*	1800		1050	440	900	4-5
1540	1300	1800		1050	540	1300	6-7
1680	1450	1820	1180	1070	540	1500	8-10
1790	1540	1820		1070	540	1700	10-12
1950	1670	1760		1010	620	2000	12-15
2110	1840	1760		1010	620		

* Pour des raisons techniques, l’embouchure est ronde.

* Les dimensions extérieures sont celles du four brut sans habillage.

Il est important de noter que vous devez ajouter la mesure de la structure d’isolation et du placage de maçonnerie.

Les mesures des **bouches** peuvent varier selon vos exigences.



EXEMPLES DE PERSONNALISATION









LINEA JOLLY

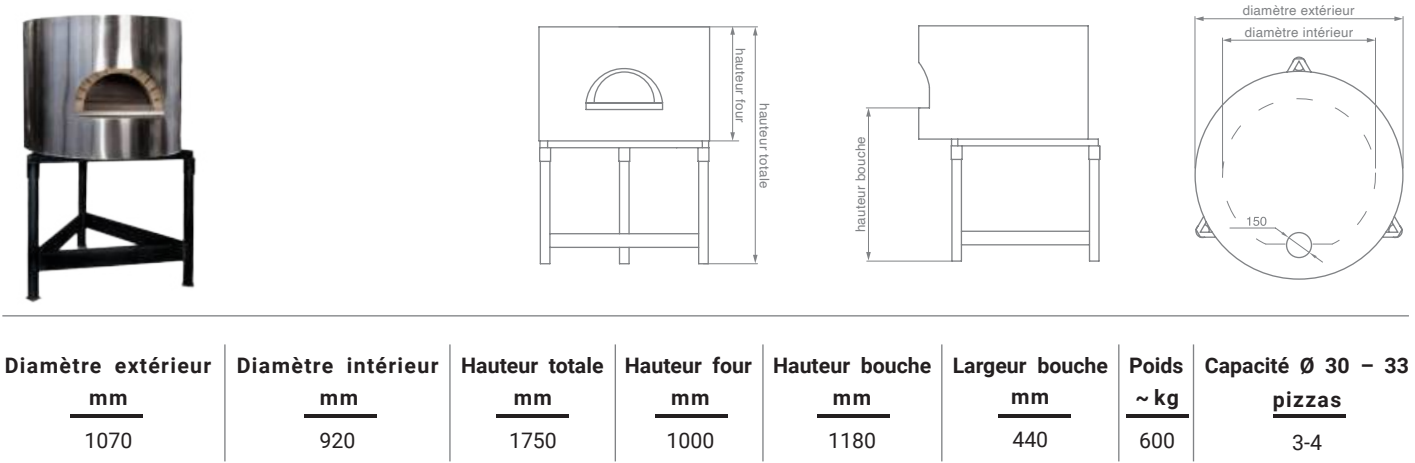
Four pour pizza professionnel de petite taille. Ce four s'adapte particulièrement à l'utilisation professionnelle pour la cuisson de pizzas de dimensions petites ou bien pour des repas de famille ou avec des amis, des grillades en plein air ou au barbecue. Il est également convenable pour les restaurants qui veulent enrichir leurs menus avec des pizzas ou des plats cuits au feu de bois.

Pour les services de restauration et les petites pizzerias mobiles - camions à pizza.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

JOLLY GREZZO

Four à encastrer à insérer dans une structure de paroi et à personnaliser.

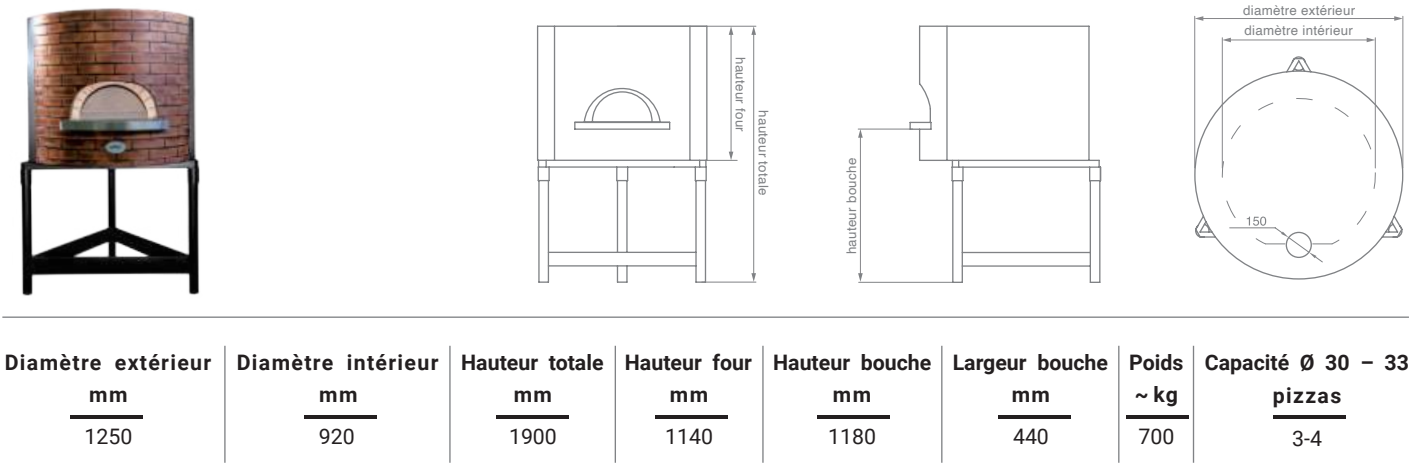


Les dimensions extérieures sont celles du four brut sans habillage.
Il est important de noter que vous devez ajouter la mesure de la structure d'isolation et du placage de maçonnerie.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

JOLLY RIFINITO

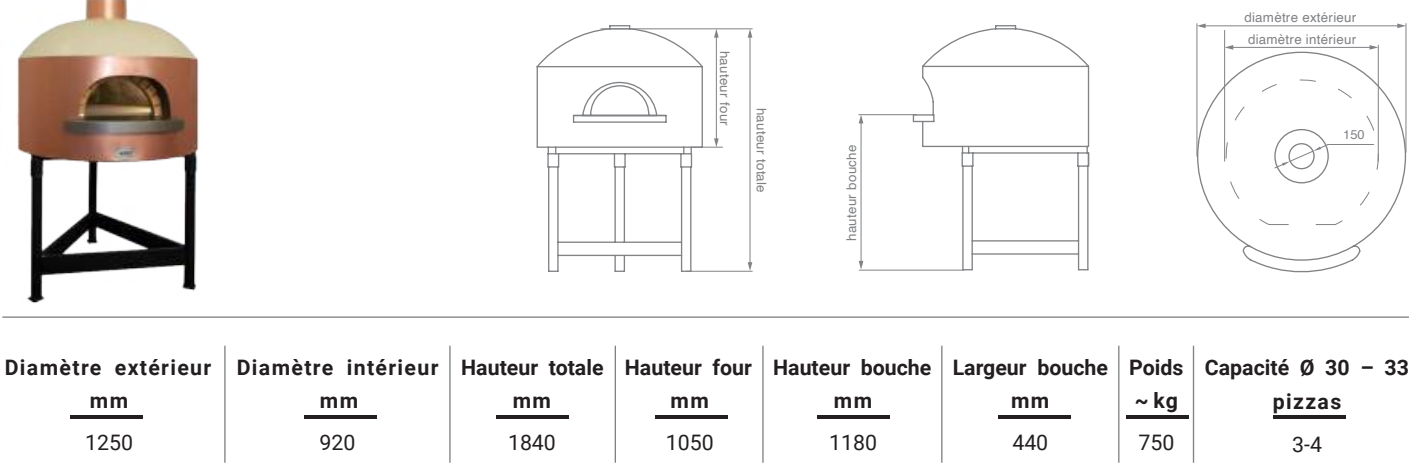
Four déjà isolé et revêtu en acier inox avec façades en cuivre ou en mosaïque



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

JOLLY NAPOLI

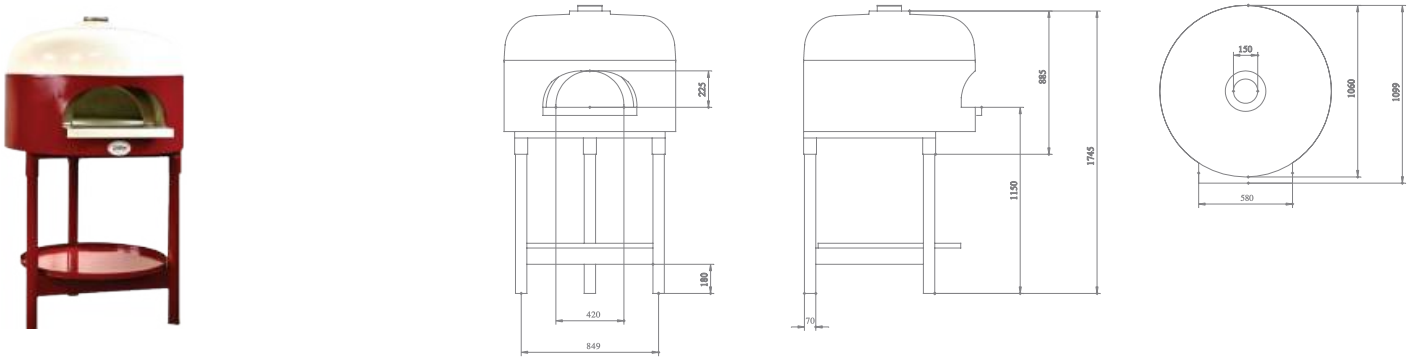
Élégant four déjà isolé, disponible en différentes finitions esthétiques.





A M B R O G I N O

Ambrogino est un petit four pour usage domestique avec les caractéristiques des fours professionnels Ambrogi. Toujours prêt à l'utilisation, il répond à tout besoin d'espace, ce qui en fait un choix parfait pour décorer la cuisine extérieure ou le jardin. Ambrogino est idéal pour les familles qui souhaitent avoir un four domestique de haute qualité pour cuire des pizzas délicieuses, ainsi que pour les professionnels qui cherchent un four professionnel compact et léger.

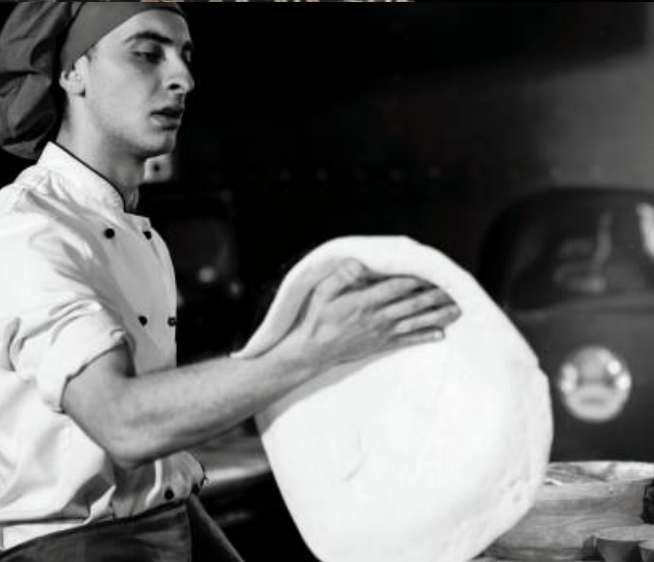


Diamètre extérieur	Diamètre intérieur	Hauteur totale	Hauteur four	Hauteur bouche	Largeur bouche	Poids ~ kg	Capacité Ø 30 - 33 pizzas
mm	mm	mm	mm	mm	mm		
1070	760	1730	88	1150	420	300	2-3

PERSONNALISATION

Différentes couleurs et une large gamme de mosaïques sont disponibles.

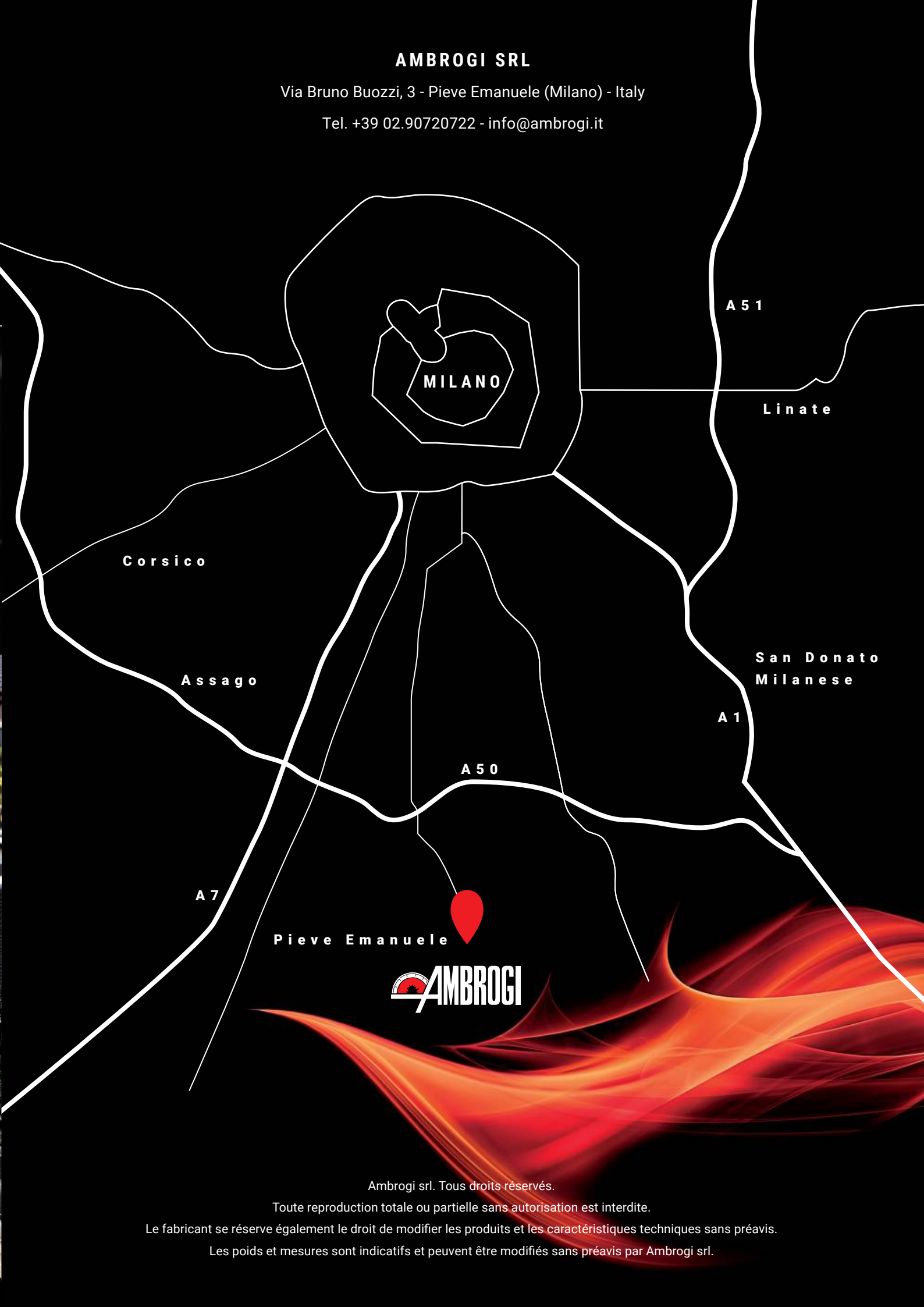




AMBROGI SRL

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

Tel. +39 02.90720722 - info@ambrogi.it



MILANO

A 5 1

Linate

Corsico

Assago

**San Donato
Milanese**

A 1

A 5 0

A 7

Pieve Emanuele



Ambrogi srl. Tous droits réservés.

Toute reproduction totale ou partielle sans autorisation est interdite.

Le fabricant se réserve également le droit de modifier les produits et les caractéristiques techniques sans préavis.

Les poids et mesures sont indicatifs et peuvent être modifiés sans préavis par Ambrogi srl.

www.ambrogi.it



LA TRADITION QUI FAIT LA DIFFÉRENCE



FOURS À PIZZA PROFESSIONNELS DEPUIS 1939

www.ambrogi.it

