

PERMANENT

Range

De Amalfi Permanent Range bestaat uit kant-en-klare verplaatsbare en degelijke pizzaovens met een hoge capaciteit. De categorie Permanent Range bevat voornamelijk de grotere, zwaardere modellen van Amalfi. Deze ovens zijn extra geïsoleerd en gemaakt van de beste materialen, waardoor ze super duurzaam zijn. Ze hebben een korte opwarmtijd (kan binnen 30 min op temperatuur zijn!) en houden de warmte lang vast. Zelfs wanneer de oven van binnen 1000 °C is kunt u aan de buitenkant nog uw hand op de oven leggen, kind- en diervriendelijk dus!

De ovens van Amalfi kunnen zowel binnen als buiten worden geplaatst. In tegenstelling tot vele andere ovens zijn deze ovens goed bestand tegen weersomstandigheden als regen en sneeuw. Een eyecatcher in uw tuin en een uitblinker in gebruik. Dát gecombineerd met de kwaliteit maakt de ovens uitermate geschikt voor thuisgebruik als gebruik op professioneel niveau.

Deze ovens worden geleverd in een stalen verpakking waar wielen onder gemonteerd kunnen worden en de oven op kan worden geplaatst. Dit maakt de verpakking multifunctioneel, waardoor deze als (verplaatsbaar) onderstel kan worden gebruikt.

De ovens uit deze categorie zijn ook verkrijgbaar als doe-het-zelf pakketten (DIY-kits), inclusief bouw instructies.

Een pizza bak je in 1,5 - 2 minuten. Maar naast pizza kun je er nog veel meer in bereiden! Denk bijvoorbeeld aan brood, lasagne, biefstuk, stoofschotels en andere ovenschotels. De mogelijkheden zijn eindeloos. Het is meer dan een pizzaoven. Het is een entertainment unit voor het hele gezin. Samen de gerechten bereiden, koken en daarna heerlijk eten!

Naast het feit dat de ovens erg lang warm blijven (tot de volgende dag!), zullen ze in tegenstelling tot andere ovens bijna niet scheuren. Door de goede isolatie, het kwalitatieve materiaal en de kennis en ervaring van Amalfi worden scheuren beperkt tot haarscheurtjes en hebben de ovens geen onderhoud nodig.

De ovens van Amalfi behoren tot de absolute top. Alle voordelen op een rijtje gezet is een investering in een Amalfi oven geen aankoop van een pizzaoven, maar een investering in een levensstijl.

Gezelligheid, samen zijn & lekker eten...

Naast de speciale eigenschappen die de ovens hebben, liggen ze door de kwaliteit op een professioneel niveau. Daardoor kunt u ook thuis genieten van een professionele houtgestookte oven zoals deze ook in restaurants gebruikt wordt.

Duurzaam,
solide & kwalitatief

AD90

TILE

PERMANENT
Range

Wat is er inbegrepen:

- Oven van gegoten vuurvaste keramische klei
- Schoorsteen
- Betonnen onderplaat (alleen bij kant-en-klare oven)
- 1 RVS subvloer (voorkant)
- 1 RVS Pizzaschep
- Vloer van vuurvaste stenen
- 1 Receptenboek
- 1 Gepoedercoate ovendeur
- 1 Onderstel met wielen (alleen bij kant-en-klare oven)
- Exclusief afgewerkt met mozaïeksteentjes



EXCLUSIEVE
UITVOERING



KANT-EN-KLAAR
MODEL



Kant-en-klare oven

20ft container load 16 units
40HQ container load 32 units

Afmetingen Oven:

Externe afmetingen

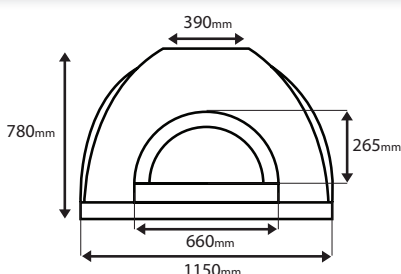
Lengte (voor naar achteren) 1320mm
Breedte (links naar rechts) 1150mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen) 780mm
Gewicht (kant-en-klare) 830kg

Interne afmetingen

Lengte (voor naar achteren) 1150mm
Breedte (links naar rechts) 915mm

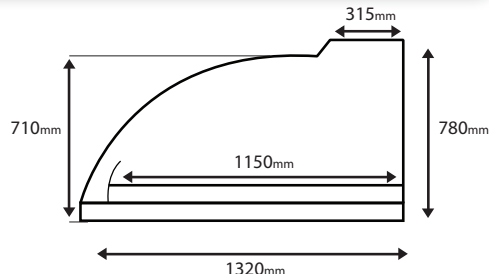
Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen 1000mm
Diameter schoorsteen 150mm



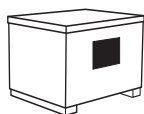
Oven Diagram (voorkant)

Breedte 1150mm
Hoogte 780mm
Breedte boog 660mm
Hoogte boog 265mm
Breedte basis
van schoorsteen 390mm



Oven Diagram (zijkant)

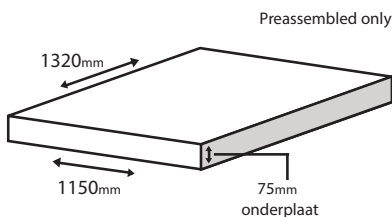
Lengte 1320mm
Hoogte 780mm
Interne lengte 1150mm
Breedte basis
van schoorsteen 315mm
Hoogte achterkant 710mm



Afmetingen verpakking

Kant-en-klare

(L) 1450mm
(W) 1150mm
(H) 910mm



Gewicht
880kg Kant-en-klare

