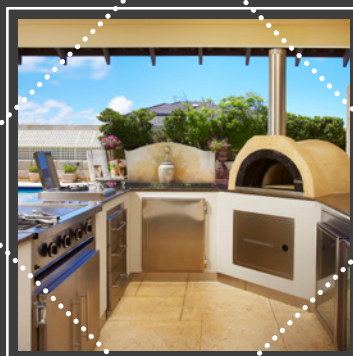




Taste the Lifestyle



Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:

Barteljo 0031 495 626 748

Oude kennis samen met moderne technologie

Het koken in een houtgestookte oven heeft al eeuwenlang het exclusieve voorrecht van chef-koks, pizza koks, bakkers en fijnproevers. Amalfi Woodfired Pizzaovens heeft deze oude kennis gecombineerd met moderne technologie om het plezier van gezonde maaltijden te koken thuis in een houtgestookte oven te beleven. Alleen een houtgestookte oven kan die unieke smaak toevoegen die niet gereproduceerd kan worden in een normale oven.

Hoe het werkt

In een houtgestookte oven voegt het kookproces smaak toe aan het gerecht. Maar waarom is alles wat op deze manier gekookt wordt zo lekker? Het antwoord is een kwestie van complexe fysica die vooral te maken hebben met het gepatenteerde ontwerp en de dikke buitenlaag die 3 soorten warmte vast kan houden (thermisch, convectie en stralend).

Bij hoge temperaturen (bijvoorbeeld bij pizza) zorgen de stralingswarmte van het vuur en de hitte die van de binnenwand afstoot ervoor dat de pizza van buiten snel krokant wordt en het vocht binnen in het deeg opsluit, terwijl de topping perfect gaar wordt. Hetzelfde geldt voor brood.



Eerste Amalfi oven
(inmiddels 20 jaar oud)



Product Guide



Bij langzaam gekookt vlees (wanneer het vlees net in de oven wordt gezet) wordt de buitenkant bruin, maar wanneer de oven afkoelt blijft de binnenkant van het vlees rond de 90 °C. Wanneer het vlees uit de oven wordt gehaald is het meer 'gesmolten' dan gekookt, wat de textuur erg verbetert. In tegenstelling tot uw keukenoven eindigt elke graad van warmte aan het koken van het gerecht.

Een oven van Amalfi Woodfired Pizzaovens is een investering in levensstijl en entertainment en neemt het buitenleven naar het volgende niveau:

- Meer dan een pizzaoven - bak alles van pizza (in minder dan 2 minuten) tot broden, tot vlees, tot vis, tot groenten en desserts.
- Lang aanhoudende restwarmte staat slow cooking en bakken van vers brood toe.
- Esthetisch aangenaam, wat het een centraal punt in elk gebied maakt - perfect voor binnenplaatsen, balkons, appartementen of vakantiewoningen.
- Korte opwarmtijd - De oven kan binnen 30 á 40 minuten op temperatuur gestookt zijn en verbruikt zeer weinig brandhout.
- Geen reiniging of onderhoud nodig.
- 'Kind- en diervriendelijk' - blijft koel aan de buitenkant waardoor het veilig is om de oven aan te raken, zelfs als de temperatuur in de oven 1000 °C is.
- Volledig weersbestendig en kan buiten worden geplaatst zonder bedekking.
- Volledig assortiment aan accessoires en opties beschikbaar om uw kookbeleving te verbeteren.
- Compleet met professionele ondersteuning en training om het beste uit uw oven te halen.

PORTABLE Range

De Amalfi Portable Range bestaat uit kant-en-klare verplaatsbare en compacte pizzaovens met een hoge capaciteit. 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 als 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. Ook kunnen de ovens uit de Portable Range door 4 personen verplaatst worden door middel van de vier demontabele handgrepen. De oven is zo gemakkelijker op te bouwen en u kunt de oven plaatsen waar u wilt. Om deze reden en door de compacte modellen zijn de portable ovens ook uitermate geschikt voor kleine tuinen.

Een pizza bakt u in 1,5-2 minuten, maar naast pizza kunt u 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...

Door de materialen van hoge kwaliteit liggen de ovens op een professioneel niveau. Daardoor kunt u ook thuis genieten van een professionele houtgestookte oven zoals deze ook in restaurants gebruikt wordt.

Compact,
verplaatsbaar & duurzaam

AD60

PORTABLE
Range

Bakcapaciteit:
ca. 1 pizza

Wat is er inbegrepen:

- Oven van gegoten vuurvaste keramische klei
- Schoorsteenpijp (zwart)
- Stalen basis (alleen bij kant-en-klare oven)
- Stalen ondervloer
- 1 RVS Pizzaschep
- Vloer van vuurvaste stenen
- 1 Handleiding (incl. recepten)
- 1 Gepoedercoate ovendeur
- 1 Gepoedercoat onderstel (niet bij DIY-kit)
- 1 Granietlook werkblad (alleen bij kant-en-klare oven)
- Buitenmantel van gemalen vuurvaste stenen
- Keuze uit 2 uitwisselbare onderstellen:
JO-stand (recht) of rond onderstel

Kant-en-klare oven

20ft container load 20 units
40HQ container load 66 units

DIY-kit

20ft container load 28 units
40HQ container load 84 units
inclusief bouw instructies



PLAIN FRONT



RED BRICK ARCH



Afmetingen Oven:

Externe afmetingen

Lengte (voor naar achteren)	866mm
Breedte (links naar rechts)	861mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen)	590mm
Gewicht (kant-en-klare)	250kg
Gewicht (DIY-kit)	150kg

Interne afmetingen

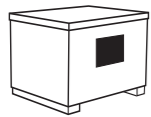
Lengte (voor naar achteren)	735mm
Breedte (links naar rechts)	600mm

Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen	600mm
Diameter schoorsteen	150mm

JO-stand uitbreidbaar met set van vier wielen

(2x zwenkwielen met rem en 2x rechte wielen)



Afmetingen verpakking

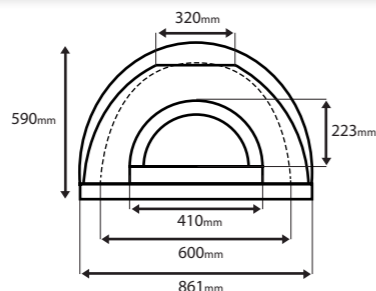
Kant-en-klare	DIY-kit
(L) 1020mm	(L) 866mm
(W) 1150mm	(W) 861mm
(H) 835mm	(H) 590mm



Gewicht
250kg Kant-en-klare
150kg DIY-kit

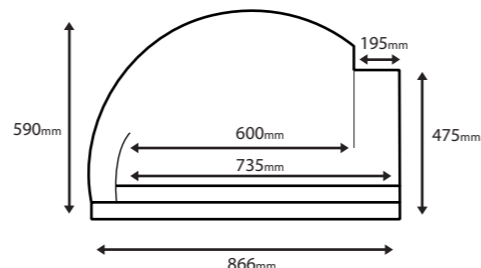


Thuisgebruik



Ovendigram (voorkant)

Breedte	861mm
Hoogte	590mm
Breedte boog	410mm
Hoogte boog	223mm
Breedte basis	
van schoorsteen	320mm



Ovendigram (zijkant)

Lengte	866mm
Hoogte	590mm
Interne lengte	735mm
Breedte basis	
van schoorsteen	195mm
Hoogte voorkant	475mm



AD70

AD70

PORTABLE
Range

Bakcapaciteit:
ca. 2 pizza's

Wat is er inbegrepen:

- Oven van gegoten vuurvaste keramische klei
- Schoorsteenpijp (zwart)
- Stalen basis
- Stalen ondervloer
- 1 RVS Pizzaschep
- Vloer van vuurvaste stenen
- 1 Handleiding (incl. recepten)
- 1 Gepoedercoate ovendeur
- 1 Gepoedercoat onderstel
- 1 Granietlook werkblad
- Buitenmantel van gemalen vuurvaste stenen
- Keuze uit 2 uitwisselbare onderstellen:
JO-stand (recht) of rond onderstel

Kant-en-klare oven

20ft container load 20 units
40HQ container load 60 units



PLAIN FRONT



RED BRICK ARCH



Afmetingen Oven:

Externe afmetingen

Lengte (voor naar achteren)	950mm
Breedte (links naar rechts)	930mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen)	580mm
Gewicht	290kg

Interne afmetingen

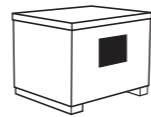
Lengte (voor naar achteren)	840mm
Breedte (links naar rechts)	710mm

Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen	600mm
Diameter schoorsteen	150mm

JO-stand uitbreidbaar met set van vier wielen

(2x zwenkwielen met rem en 2x rechte wielen)



Afmetingen verpakking

Kant-en-klare
(L) 1160mm
(W) 1120mm
(H) 835mm



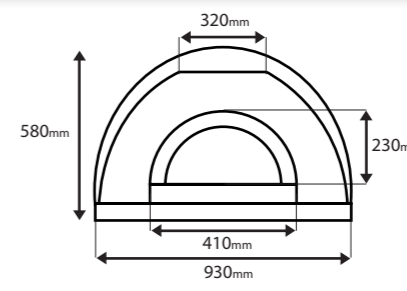
Gewicht
290kg Kant-en-klare



Thuisgebruik

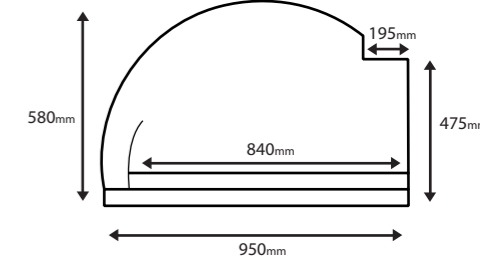


Professioneel gebruik



Ovendigram (voorkant)

Breedte	930mm
Hoogte	580mm
Breedte boog	410mm
Hoogte boog	230mm
Breedte basis	
van schoorsteen	320mm



Ovendigram (zijkant)

Lengte	950mm
Hoogte	580mm
Interne lengte	840mm
Breedte basis	
van schoorsteen	195mm
Hoogte voorkant	475mm



AD70

FG70

FIBERGLASS

Wat is er inbegrepen:

- Glasvezel oven
- Schoorsteenpijp (zwart)
- Stalen basis
- Stalen ondervloer
- 1 RVS Pizzaschep
- Vloer van vuurvaste stenen
- 1 Handleiding (incl. recepten)
- 1 Gepoedercoate ovendeur
- 1 Gepoedercoat onderstel
- 1 Granietlook werkblad

Ook leverbaar in variant FG60!
Zie AD60 voor afmetingen.

Kant-en-klare oven

20ft container load 20 units
40HQ container load 60 units



PORTABLE Range

Bakcapaciteit:
ca. 2 pizza's

De glasvezel buitenmantel is gemaakt van hittebestendig kunststof om de hitte aan de voorkant van de oven en rond de schoorsteen te weerstaan. De buitenkant van de kamer (zelfs bij het vuur) zal zelfs na 4 uur stoken maximaal $\pm 50^\circ\text{C}$ worden. Ook na langere tijd zal er weinig verschil zijn. Hierdoor kunt u zich nergens aan de buitenkant van de oven verbranden op de schoorsteen na.

De ovens zelf worden op een efficiënte thermische manier op kooktemperatuur gebracht (kan binnen 30 min op temperatuur zijn!) en houden de warmte lang vast nadat het vuur uit is. Als u 's avonds de deur in de oven zet kunt u de volgende morgen nog steeds brood bakken. Dit komt door de binnenkamers die gemaakt zijn van 70% vuurvaste klei en voor uitstekende duurzaamheid en warmtebehouding zorgen.

Afmetingen Oven:

Externe afmetingen

Lengte (voor naar achteren)	950mm
Breedte (links naar rechts)	930mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen)	580mm
Gewicht	250kg

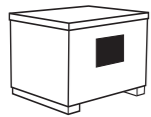
Interne afmetingen

Lengte (voor naar achteren)	840mm
Breedte (links naar rechts)	710mm

Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen	600mm
Diameter schoorsteen	150mm

JO-stand uitbreidbaar met set van vier wielen (2x zwenkwiel met rem en 2x rechte wielen)



Afmetingen verpakking

Kant-en-klare

(L)	1160mm
(W)	1120mm
(H)	835mm



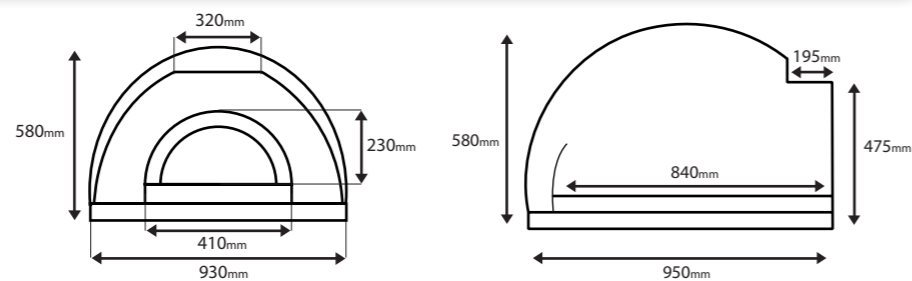
Gewicht
250kg Kant-en-klare



Thuisgebruik



Professioneel gebruik



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 bakt u in 1,5 - 2 minuten, maar naast pizza kunt u 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

Family

PERMANENT
Range

Bakcapaciteit:
ca. 2-3 pizza's

Wat is er inbegrepen:

- Oven van gegoten vuurvaste keramische klei
- Schoorsteen (zwart)
- Betonnen onderplaat (alleen bij kant-en-klare oven)
- 1 RVS subvloer (voorkant)
- 1 RVS Pizzaschep
- Vloer van vuurvaste stenen
- 1 Handleiding (incl. recepten)
- 1 Gepoedercoate ovendeur
- 1 Onderstel met wielen (alleen bij kant-en-klare oven)
- Buitenmantel van gemalen vuurvaste stenen
- Bouw instructies (alleen bij DIY-kit)



3 CM DIKKERE
BINNENKAMER

Kant-en-klare oven

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

DIY-kit

20ft container load 24 units
40HQ container load 72 units



KANT-EN-KLAAR
MODEL

DIY-KIT



Afmetingen Oven:

Externe afmetingen

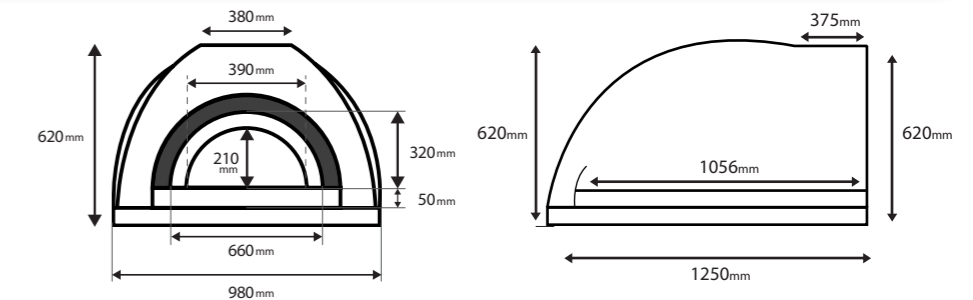
Lengte (voor naar achteren) 1250mm
Breedte (links naar rechts) 980mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen) 620mm
Gewicht (kant-en-klare) 570kg
Gewicht (DIY-kit) 260kg

Interne afmetingen

Lengte (voor naar achteren) 1056mm
Breedte (links naar rechts) 664mm

Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen 1000mm
Diameter schoorsteen 150mm

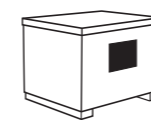


Ovendiagram (voorkant)

Breedte 980mm
Hoogte 620mm
Breedte boog 660mm
Hoogte boog 320mm
Breedte basis van schoorsteen 380mm

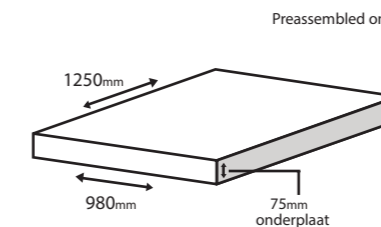
Ovendiagram (zijkant)

Lengte 1250mm
Hoogte 620mm
Interne lengte 1056mm
Breedte basis van schoorsteen 375mm
Hoogte voorkant 620mm



Afmetingen verpakking

Kant-en-klare	DIY-kit
(L) 1415mm	(L) 1250mm
(W) 1090mm	(W) 970mm
(H) 860mm	(H) 580mm



Gewicht

570kg Kant-en-klare
260kg DIY-kit



Thuisgebruik



Professioneel gebruik



Entertainer

PERMANENT
Range

Bakcapaciteit:
ca. 5-6 pizza's

Wat is er inbegrepen:

- Oven van gegoten vuurvaste keramische klei
- Schoorsteen (zwart)
- Betonnen onderplaat (alleen bij kant-en-klare oven)
- 1 RVS subvloer (voorkant)
- 1 RVS Pizzaschep
- Vloer van vuurvaste stenen
- 1 Onderstel met wielen (alleen bij kant-en-klare oven)
- 1 Gepoedercoate ovendeur
- 1 Handleiding (incl. recepten)
- Buitenmantel van gemalen vuurvaste stenen
- Bouwinstructies (alleen bij DIY-kit)

★ 3 CM DIKKERE
BINNENKAMER

Kant-en-klare oven

20ft container load 8 units
40HQ container load 16 units

DIY-kit

20ft container load 16 units
40HQ container load 36 units

KANT-EN-KLAAR
MODEL

DIY-KIT



Afmetingen Oven:

Externe afmetingen

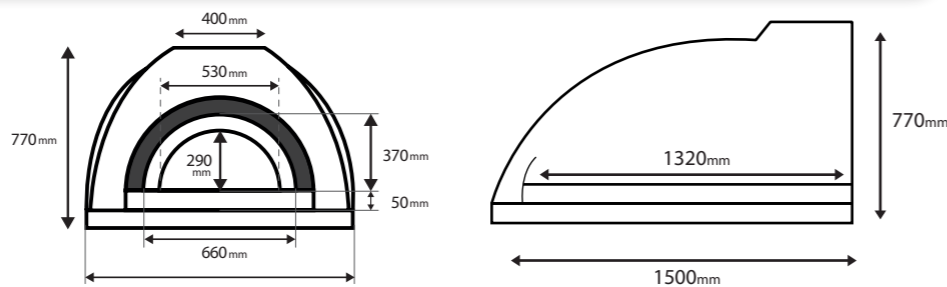
Lengte (voor naar achteren) 1500mm
Breedte (links naar rechts) 1280mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen) 770mm
Gewicht (kant-en-klare) 1100kg
Gewicht (DIY-kit) 550kg

Interne afmetingen

Lengte (voor naar achteren) 1320mm
Breedte (links naar rechts) 900mm

Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen 1000mm
Diameter schoorsteen 150mm

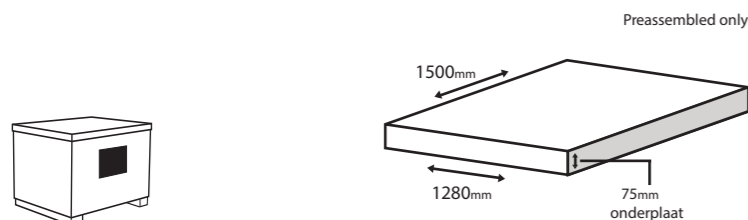


Ovendiagram (voorkant)

Breedte 1280mm
Hoogte 770mm
Breedte boog 660mm
Hoogte boog 370mm
Breedte basis van schoorsteen 400mm

Ovendiagram (zijkant)

Lengte 1500mm
Hoogte 770mm
Interne lengte 1320mm



Afmetingen verpakking

Kant-en-klare (L) 1430mm (W) 1650mm (H) 1050mm
DIY-kit (L) 1285mm (W) 1165mm (H) 885mm



Gewicht
1100kg Kant-en-klare
550kg DIY-kit



Thuisgebruik



Professioneel gebruik



AD90

PERMANENT
Range

Bakcapaciteit:
ca. 4-5 pizza's

Wat is er inbegrepen:

- Oven van gegoten vuurvaste keramische klei
- Schoorsteen (zwart)
- Betonnen onderplaat (alleen bij kant-en-klare oven)
- 1 RVS subvloer (voorkant)
- 1 RVS Pizzaschep
- Vloer van vuurvaste stenen
- 1 Handleiding (incl. recepten)
- 1 Gepoedercoate ovendeur
- 1 Onderstel met wielen (alleen bij kant-en-klare oven)
- Bouwinstructies (alleen bij DIY-kit)
- Buitenmantel van gemalen vuurvaste stenen

Kant-en-klare oven

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

DIY-kit

20ft container load 20 units
40HQ container load 40 units

KANT-EN-KLAAR
MODEL

DIY-KIT



Afmetingen Oven:

Externe afmetingen

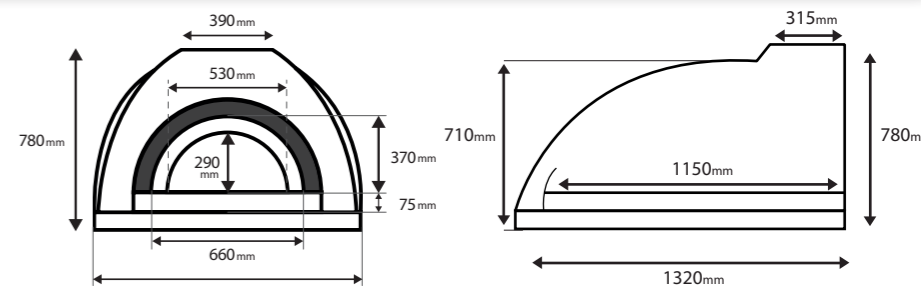
Lengte (voor naar achteren) 1320mm
Breedte (links naar rechts) 1150mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen) 780mm
Gewicht (kant-en-klare) 830kg
Gewicht (DIY-kit) 420kg

Interne afmetingen

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

Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen 1000mm
Diameter schoorsteen 150mm

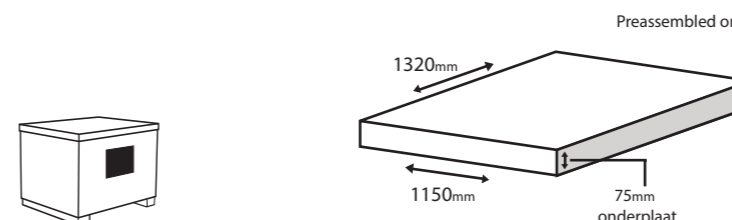


Ovendiagram (voorkant)

Breedte 1150mm
Hoogte 780mm
Breedte boog 660mm
Hoogte boog 370mm
Breedte basis van schoorsteen 390mm

Ovendiagram (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
DIY kit (L) 1110mm (W) 1170mm (H) 1000mm



Gewicht
830kg Kant-en-klare
420kg DIY-kit



Thuisgebruik



Professioneel gebruik



AD90

TILE

PERMANENT
Range

Bakcapaciteit:
ca. 4-5 pizza's

Wat is er inbegrepen:

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

★ EXCLUSIEVE
UITVOERING



KANT-EN-KLAAR
MODEL



Kant-en-klaar oven

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

Afmetingen Oven:

Externe afmetingen

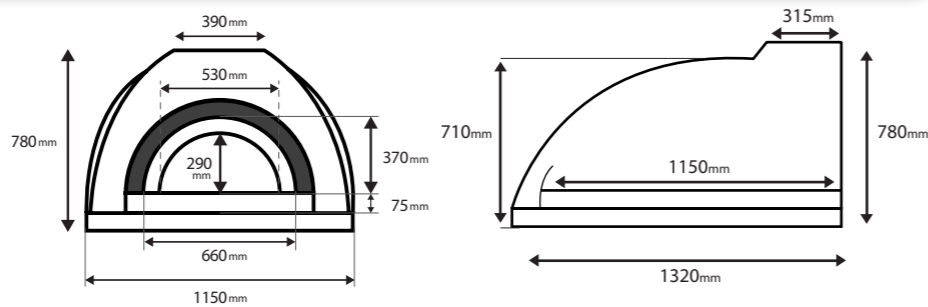
Lengte (voor naar achteren) 1320mm
Breedte (links naar rechts) 1150mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen) 780mm
Gewicht (kant-en-klaar) 880kg

Interne afmetingen

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

Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen 1000mm
Diameter schoorsteen 150mm

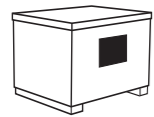


Ovendiagram (voorkant)

Breedte 1150mm
Hoogte 780mm
Breedte boog 660mm
Hoogte boog 370mm
Breedte basis van schoorsteen 390mm

Ovendiagram (zijkant)

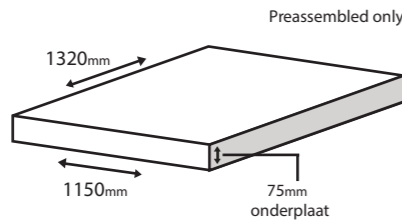
Lengte 1320mm
Hoogte 780mm
Interne lengte 1150mm
Breedte basis van schoorsteen 315mm
Hoogte achterkant 710mm



Afmetingen verpakking

Kant-en-klaar

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



Gewicht
880kg Kant-en-klaar



Professioneel gebruik



AD90 Tile



Thuisgebruik

AD90

COPPER

PERMANENT
Range

Bakcapaciteit:
ca. 4-5 pizza's

Wat is er inbegrepen:

- Oven van gegoten vuurvaste keramische klei
- Schoorsteen (zwart)
- Stalen onderplaat
- Stalen basis
- 1 RVS Pizzaschep
- Vloer van vuurvaste stenen
- 1 Handleiding (incl. recepten)
- 1 Gepoedercoate ovendeur
- 1 Onderstel
- Koperen buitenmantel

★ EXCLUSIEVE
HANDGEMAAKTE
KOPEREN BUITENMANTEL

Ook leverbaar in de maat AD140!

Kant-en-klaar oven

20ft container load 8 units
40HQ container load 16 units



KANT-EN-KLAAR
MODEL



Afmetingen Oven:

Externe afmetingen

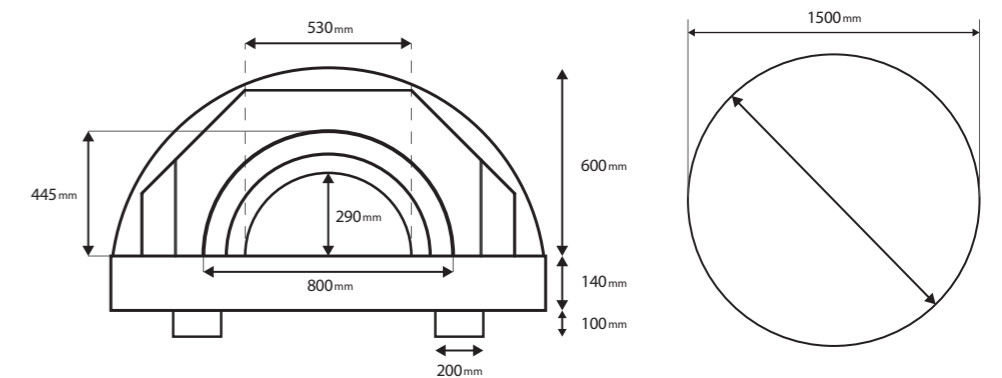
Diameter ronde basis 1500mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen) 840mm
Gewicht (kant-en-klaar) 830kg

Interne afmetingen

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

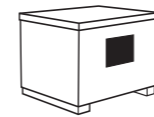
Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen 1000mm
Diameter schoorsteen 150mm



Vooraanzicht

Diameter ronde basis



Afmetingen verpakking

Kant-en-klaar

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



Gewicht
830kg Kant-en-klaar



Professioneel gebruik



Thuisgebruik



AD100

PERMANENT
Range

Bakcapaciteit:
ca. 5 pizza's

Wat is er inbegrepen:

- Oven van gegoten vuurvaste keramische klei
- Schoorsteen (zwart)
- Betonnen onderplaat (alleen bij kant-en-klare oven)
- 1 RVS subvloer (voorkant)
- 1 RVS Pizzaschep
- Vloer van vuurvaste stenen
- 1 Handleiding (incl. recepten)
- 1 Gepoedercoate ovendeur
- 1 Onderstel met wielen (alleen bij kant-en-klare oven)
- Buitenmantel van gemalen vuurvaste stenen
- Bouwinstructies (alleen bij DIY-kit)

Kant-en-klare oven

20ft container load 8 units
40HQ container load 16 units

DIY-kit

20ft container load 20 units
40HQ container load 40 units



KANT-EN-KLAAR
MODEL

DIY-KIT



AD110

PERMANENT
Range

Bakcapaciteit:
ca. 5-6 pizza's

Wat is er inbegrepen:

- Oven van gegoten vuurvaste keramische klei
- Schoorsteen (zwart)
- Betonnen onderplaat (alleen bij kant-en-klare oven)
- 1 RVS subvloer (voorkant)
- 1 RVS Pizzaschep
- Vloer van vuurvaste stenen
- 1 Handleiding (incl. recepten)
- 1 Gepoedercoate ovendeur
- 1 Onderstel met wielen (alleen bij kant-en-klare oven)
- Buitenmantel van gemalen vuurvaste stenen
- Bouwinstructies (alleen bij DIY-kit)

Kant-en-klare oven

20ft container load 6 units
40HQ container load 14 units

DIY-kit

20ft container load 20 units
40HQ container load 40 units



KANT-EN-KLAAR
MODEL

DIY-KIT



Afmetingen Oven:

Externe afmetingen

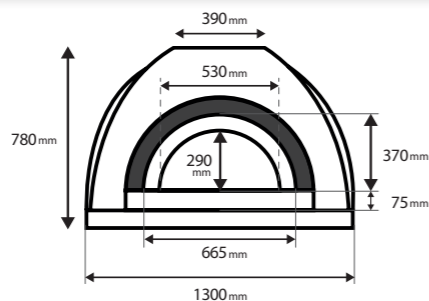
Lengte (voor naar achteren) 1400mm
Breedte (links naar rechts) 1300mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen) 780mm
Gewicht (kant-en-klare) 1000kg
Gewicht (DIY-kit) 440kg

Interne afmetingen

Lengte (voor naar achteren) 1250mm
Breedte (links naar rechts) 1015mm

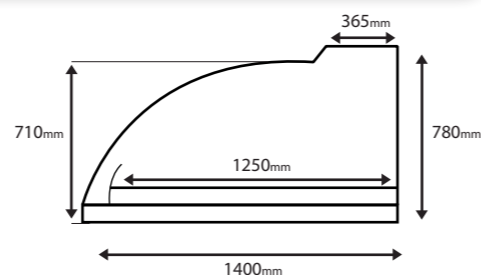
Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen 1000mm
Diameter schoorsteen 150mm



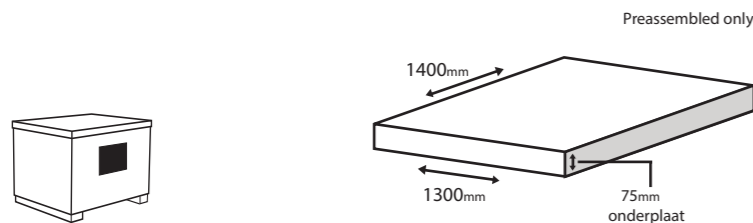
Ovendigram (voorkant)

Breedte 1300mm
Hoogte 780mm
Breedte boog 665mm
Hoogte boog 370mm
Breedte basis van schoorsteen 390mm



Ovendigram (zijkant)

Lengte 1400mm
Hoogte 780mm
Interne lengte 1250mm
Breedte basis van schoorsteen 365mm
Hoogte achterkant 710mm



Afmetingen verpakking

Kant-en-klare (L) 1400mm (W) 1540mm (H) 1080mm
DIY-kit (L) 1110mm (W) 1170mm (H) 1025mm



Gewicht
1000kg Kant-en-klare
440kg DIY-kit



Professioneel gebruik

Afmetingen Oven:

Externe afmetingen

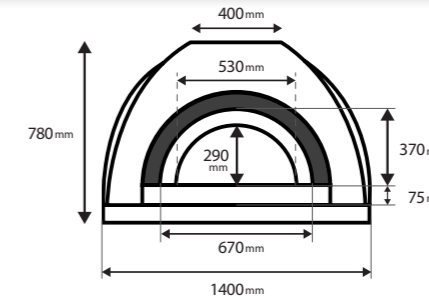
Lengte (voor naar achteren) 1500mm
Breedte (links naar rechts) 1400mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen) 780mm
Gewicht (Kant-en-klare) 1200kg
Gewicht (DIY-kit) 510kg

Interne afmetingen

Lengte (voor naar achteren) 1330mm
Breedte (links naar rechts) 1112mm

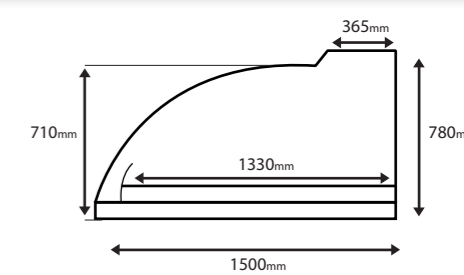
Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen 1000mm
Diameter schoorsteen 150mm



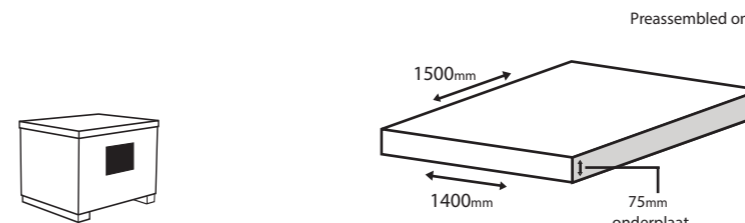
Ovendigram (voorkant)

Breedte 1400mm
Hoogte 780mm
Breedte boog 670mm
Hoogte boog 370mm
Breedte basis van schoorsteen 400mm



Ovendigram (zijkant)

Lengte 1500mm
Hoogte 780mm
Interne lengte 1330mm
Breedte basis van schoorsteen 365mm
Hoogte achterkant 710mm



Afmetingen verpakking

Kant-en-klare (L) 1550mm (W) 1650mm (H) 1080mm
DIY-kit (L) 1110mm (W) 1170mm (H) 1025mm



Gewicht
1200kg Kant-en-klare
510kg DIY-kit



Professioneel gebruik

AD110

AD120

PERMANENT
Range

Bakcapaciteit:
ca. 6 pizza's

Wat is er inbegrepen:

- Oven van gegoten vuurvaste keramische klei
- 1 Gepoedercoate ovendeur
- 1 Schoorsteen (zwart)
- 1 Onderstel met wielen (alleen bij kant-en-klare oven)
- 1 RVS subvloer (voorkant)
- Vloer van vuurvaste stenen
- 1 RVS Pizzaschep
- 1 Handleiding (incl. recepten)
- Buitenmantel van gemalen vuurvaste stenen
- Bouwinstructies (alleen bij DIY-kit)

Kant-en-klare oven

20ft container load 6 units
40HQ container load 12 units

DIY-kit

20ft container load 8 units
40HQ container load 28 units



KANT-EN-KLAAR
MODEL

OP RONDE BASIS



Afmetingen Oven:

Externe afmetingen

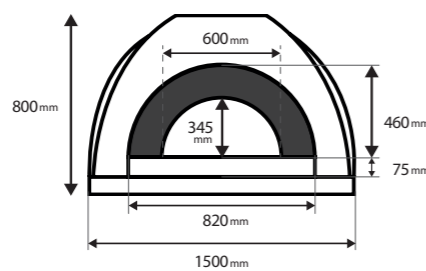
Lengte (voor naar achteren)	1800mm
Breedte (links naar rechts)	1500mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen)	800mm
Gewicht (Kant-en-klare)	1500kg
Gewicht (DIY-kit)	750kg

Interne afmetingen

Lengte (voor naar achteren)	1570mm
Breedte (links naar rechts)	1200mm

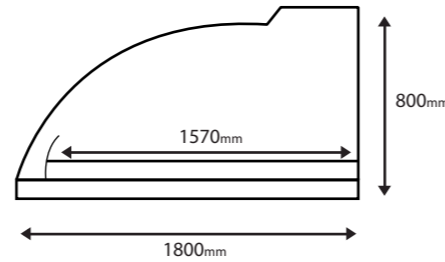
Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen	1000mm
Diameter schoorsteen	150mm



Ovendiagram (voorkant)

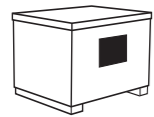
Breedte	1500mm
Hoogte	800mm
Breedte boog	820mm
Hoogte boog	460mm



Ovendiagram (zijkant)

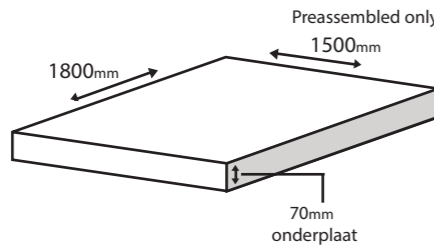
Lengte	1800mm
Hoogte	800mm
Interne lengte	1570mm

Ook verkrijgbaar op ronde basis.



Afmetingen verpakking

Kant-en-klare	DIY-kit
(L) 1870mm	(L) 1570mm
(W) 1650mm	(W) 1070mm
(H) 1000mm	(H) 1030mm



Gewicht
1500kg Kant-en-klare
750kg DIY-kit



AD120 - Zijpe Stijl



Professioneel gebruik

AD140

PERMANENT
Range

Bakcapaciteit:
ca. 7 pizza's

Wat is er inbegrepen:

- Oven van gegoten vuurvaste keramische klei
- 1 Gepoedercoate ovendeur
- 1 Schoorsteen (zwart)
- 1 RVS subvloer (voorkant)
- Vloer van vuurvaste stenen
- 1 RVS Pizzaschep
- 1 Handleiding (incl. recepten)
- Buitenmantel van gemalen vuurvaste stenen
- 1 Onderstel met wielen (alleen bij kant-en-klare-oven)
- Bouwinstructies (alleen bij DIY-kit)

Kant-en-klare oven

20ft container load 6 units
40HQ container load 12 units

DIY-kit

20ft container load 8 units
40HQ container load 28 units



DIY-KIT



Afmetingen Oven:

Externe afmetingen

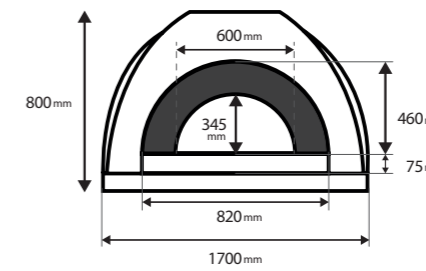
Lengte (voor naar achteren)	2000mm
Breedte (links naar rechts)	1700mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen)	800mm
Gewicht (Kant-en-klare)	1900kg
Gewicht (DIY-kit)	900kg

Interne afmetingen

Lengte (voor naar achteren)	1720mm
Breedte (links naar rechts)	1400mm

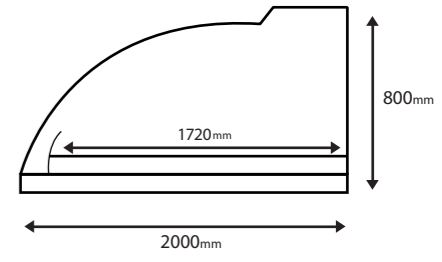
Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen	1000mm
Diameter schoorsteen	150mm



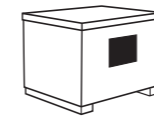
Ovendiagram (voorkant)

Breedte	1700mm
Hoogte	+/-800mm
Breedte boog	820mm
Hoogte boog	460mm



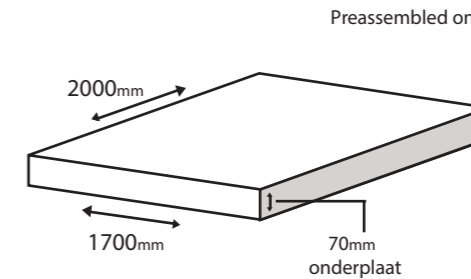
Ovendiagram (zijkant)

Lengte	2000mm
Hoogte	+/-800mm
Interne lengte	1720mm



Afmetingen verpakking

Kant-en-klare	DIY-kit
(L) 2000mm	(L) 1500mm
(W) 1700mm	(W) 1170mm
(H) 1000mm	(H) 1025mm



Gewicht
1900kg Kant-en-klare
900kg DIY-kit



Oven in aanbouw voor
mobiele aanhangwagens



Professioneel gebruik

AD160

PERMANENT
Range

Bakcapaciteit:
ca. 8 pizza's

Wat is er inbegrepen:

- Oven van gegoten vuurvaste keramische klei
- Schoorsteen (zwart)
- Betonnen onderplaat (alleen bij kant-en-klare oven)
- 1 RVS subvloer (voorkant)
- 1 RVS Pizzaschep
- Vloer van vuurvaste stenen
- 1 Handleiding (incl. recepten)
- 1 Gepoedercoate ovendeur
- 1 Onderstel met wielen (alleen bij kant-en-klare oven)
- Buitenmantel van gemalen vuurvaste stenen
- Bouwinstructies (alleen bij DIY-kit)

Kant-en-klare oven

20ft container load 4 units
40HQ container load 10 units

DIY-kit

20ft container load 8 units
40HQ container load 28 units



DIY-KIT



Afmetingen Oven:

Externe afmetingen

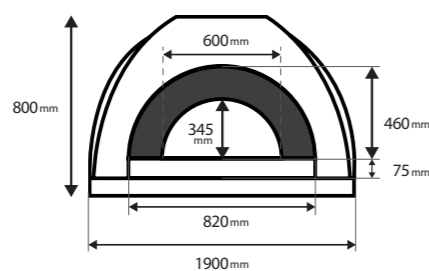
Lengte (voor naar achteren) 2200mm
 Breedte (links naar rechts) 1900mm
 Hoogte oven (zonder schoorsteen) 800mm
 Gewicht (Kant-en-klare) NTB
 Gewicht (DIY-kit) 1000kg

Interne afmetingen

Lengte (voor naar achteren) 1970mm
 Breedte (links naar rechts) 1600mm

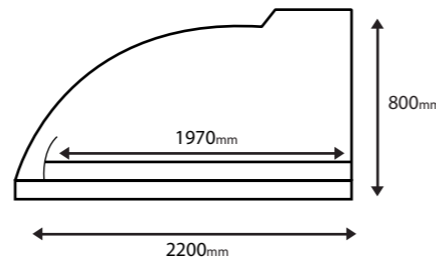
Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen 1000mm
 Diameter schoorsteen 150mm



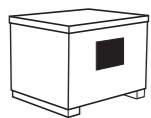
Ovendigram (voorkant)

Breedte 1900mm
 Hoogte +/- 800mm
 Breedte boog 820mm
 Hoogte boog 460mm



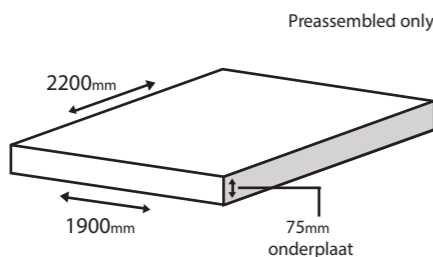
Ovendigram (zijkant)

Lengte 2200mm
 Hoogte +/- 800mm
 Interne lengte 1970mm



Afmetingen verpakking

Kant-en-klare	DIY-kit
(L) 2215mm	(L) 1570mm
(W) 2050mm	(W) 1120mm
(H) 1000mm	(H) 1250mm



Preassembled only



Gewicht
 NTB Kant-en-klare
 1000kg DIY-kit



SIGNATURE Series

De Amalfi Signature Series bestaat uit kant-en-klare degelijke en exclusieve pizzaovens met een hoge capaciteit. 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 als 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. Naast de speciale eigenschappen die de ovens uit de Signature Series 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.

Een pizza bakt u in 1,5 - 2 minuten, maar naast pizza kunt u 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...

Exclusief, innovatief & duurzaam



Professioneel gebruik

AD70 Montagu

SIGNATURE SERIES

Wat is er inbegrepen:

- Oven van gegoten vuurvaste keramische klei
- Schoorsteen (zwart)
- Stalen basis
- Stalen ondervloer
- 1 RVS Pizzaschep
- Vloer van vuurvaste stenen
- 1 Handleiding (incl. recepten)
- 1 Gepoedercoate geïsoleerde ovendeur
- 1 Onderstel
- Buitenmantel van gemalen vuurvaste stenen

★ DUBBEL
GEÏSOLEERD

Kant-en-klare oven

40HQ container load (A) 18 units
40HQ container load (B) 36 units



Style A: Met stalen ronde basis en onderstel

Style B: Op betonnen onderplaat met stalen frame op wielen



SIGNATURE
Series

Bakcapaciteit:
ca. 2 pizza's

AD70 Rustic

SIGNATURE SERIES

Wat is er inbegrepen:

- Oven van gegoten vuurvaste keramische klei
- Schoorsteen (zwart)
- Stalen basis
- Stalen ondervloer
- 1 RVS Pizzaschep
- Vloer van vuurvaste stenen
- 1 Handleiding (incl. recepten)
- 1 Gepoedercoate geïsoleerde ovendeur
- 1 Onderstel
- Buitenmantel van gemalen vuurvaste stenen
- 1 Granietlook werkblad

★ DUBBEL
GEÏSOLEERD

Optioneel: set van vier wielen
(2x zwenkwielen met rem en 2x rechte wielen)

Kant-en-klare oven

40HQ container load (B) 60 units



Montagu Rustic:
Stalen onderstel en granietlook werkblad



SIGNATURE
Series

Bakcapaciteit:
ca. 2 pizza's

Afmetingen Oven:

STYLE A:

Externe afmetingen

Lengte (voor naar achteren)	1100mm
Breedte (links naar rechts)	1100mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen)	610mm
Hoogte ronde stalen basis	110mm

STYLE B:

Externe afmetingen

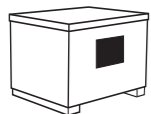
Lengte (voor naar achteren)	1050mm
Breedte (links naar rechts)	900mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen)	610mm
Dikte betonnen onderplaat	70mm

Interne afmetingen

Lengte (voor naar achteren)	940mm
Breedte (links naar rechts)	700mm

Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen	600mm
Diameter schoorsteen	150mm



Afmetingen verpakking

Montagu (A)	Montagu (B)
(L) 1200mm	(L) 1260mm
(W) 1150mm	(W) 1150mm
(H) 1150mm	(H) 920mm



Gewicht
422kg - Style A
440kg - Style B



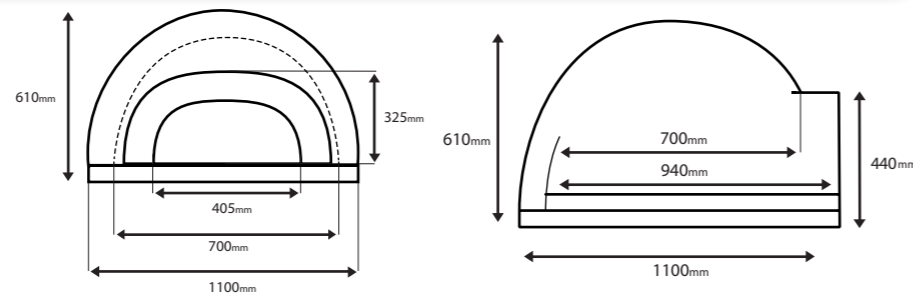
Thuisgebruik



Professioneel gebruik



Montagu A



Ovendiagram (voorkant)

Breedte	1100mm
Hoogte	610mm
Breedte boog	405mm
Hoogte boog	325mm
Binnenkamer	700mm

Ovendiagram (zijkant)

Lengte	1100mm
Hoogte	610mm
Interne lengte	940mm
Hoogte voorkant	440mm

Afmetingen Oven:

Externe afmetingen

Lengte (voor naar achteren)	1045mm
Breedte (links naar rechts)	930mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen)	585mm

Interne afmetingen

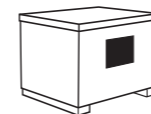
Lengte (voor naar achteren)	940mm
Breedte (links naar rechts)	700mm

Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen	600mm
Diameter schoorsteen	150mm

Afmetingen JO-stand

Lengte	950mm
Breedte	882mm
Hoogte (excl. wielen)	910mm
Hoogte (incl. wielen)	1015mm



Afmetingen verpakking

Kant-en-klare

(L) 1160mm
(W) 1120mm
(H) 835mm



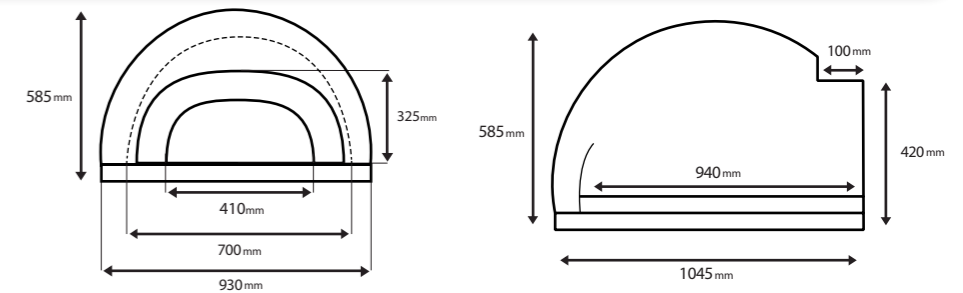
Gewicht
318kg Kant-en-klare



Thuisgebruik



Professioneel gebruik



Ovendiagram (voorkant)

Breedte	930mm
Hoogte	585mm
Breedte boog	410mm
Hoogte boog	325mm

Ovendiagram (zijkant)

Lengte	1045mm
Hoogte	585mm
Interne lengte	940mm
Hoogte voorkant	420mm
Diepte steen	100mm



Montagu B

OPTIONAL EXTRAS & Tools



Van een houten behuizing voor uw onderstel, aangepaste kleurstructuur tot het zelf beplakken met mozaieksteentjes

Uniek & volledig aan te passen naar eigen wens

OPTIONAL EXTRAS



PERMANENT
Range

Design your oven...

Zwarte of RVS Deur



Standaard geleverd met zwarte deur.

Granietlook of RVS werkblad



Granietlook werkblad bij AD60 en AD70. RVS werkblad bij Permanent Range (excl. ovens met ronde basis of exclusieve modellen).

Zwarte of RVS schoorsteen



Standaard geleverd met zwarte schoorsteen.

Accessoires:

Afdekhoes



4-delige gereedschapset



3-delige gereedschapset



Pook met platte haak



Infrarood Thermometer



Ronde schep



Halfronde pook/schuif



RVS oven deur



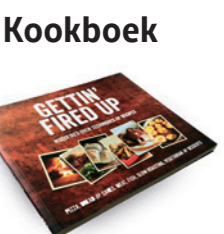
Pizzaplankje bamboe



Ophangrek



Kookboek



Uw Amalfi oven wordt geleverd inclusief uitgebreide handleiding om het beste uit uw oven te kunnen halen. Deze handleiding doorloopt alle handelingen om uw oven te kunnen gebruiken, geeft u handige tips & tricks en bevat een zeer groot aantal recepten om uit te proberen.

Meer informatie of op zoek naar meer accessoires?

www.barteljo.nl
www.pizzaoven-amalfi.nl

DIY-PAKKET OF KANT-EN-KLAAR?

Wat is het verschil?

Bijna alle ovens van Amalfi kunnen geleverd worden als DIY-pakket of kant-en-klaar model, met uitzondering van exclusieve ovens of modellen met een speciale afwerking. Een DIY-pakket (Do-It-Yourself-pakket of bouwpakket) bevat alle losse componenten (incl. isolatiemateriaal) om zelf een oven te bouwen. U hoeft hiervoor alleen nog maar te zorgen voor materiaal om de buitenlaag van uw oven af te werken. Een kant-en-klaar model houdt in dat de oven zelf al volledig is afgebouwd. U hoeft in feite alleen nog maar het onderstel te monteren en de oven op het onderstel te plaatsen. Alle kant-en-klaare ovens worden geleverd inclusief onderstel.

Waarom een bouwpakket?

Het aanschaffen van een bouwpakket kent voordelen als nadelen. Hoe zwaar beide meewegen is volledig afhankelijk van uw situatie. Over het algemeen is een bouwpakket goedkoper in aanschaf dan een kant-en-klaare oven, maar u bent dan meer tijd kwijt aan het bouwen en plaatsen van uw oven. Een ander voordeel is dat het u meer vrijheid geeft. U kunt zelf bepalen welke vorm de oven krijgt, welke kleur of afwerking u gebruikt en op welke onderplaat de oven gebouwd wordt, zonder dat u inlevert op kwaliteit. De binnenkamer en opbouw maakt u namelijk altijd volgens de succesformule van Amalfi. Let wel op dat een bouwpakket wordt geleverd **zonder** onderstel. In veel gevallen is het voordeel van een bouwpakket dat u een bepaalde oven wel kunt plaatsen die u als kant-en-klaar model niet zou kunnen plaatsen, bijvoorbeeld vanwege de afmetingen of het gewicht. Aangezien de losse componenten individueel uit de doos te halen zijn, kunt u vrijwel altijd langs smalle doorgangen of andere obstakels. Alle bouwpakketten worden geleverd inclusief duidelijke handleiding en instructie-DVD om het u zo makkelijk mogelijk te maken.



Waarom een kant-en-klaar model?

Een veelgekozen optie is de aanschaf van een kant-en-klaare oven. Ook deze optie heeft zijn voordelen als nadelen ten opzichte van een bouwpakket. Het grootste voordeel is dat de oven zelf al volledig afgebouwd is. U kunt de oven relatief snel plaatsen zonder dat u zelf bezig hoeft te zijn met de bouw, isolatie en de afwerking hiervan. Daarnaast worden alle kant-en-klaare modellen geleverd met een stalen onderstel. Bij de maten AD60 en AD70 kunt u kiezen uit een recht stalen onderstel (JO-stand) of rond stalen onderstel dat u zelf kunt monteren. Grotere maten worden geleverd in een stalen frame, welke ook als onderstel dient (incl. wielen). Een bijkomend voordeel van de maten AD60 en AD70 is dat deze worden geleverd inclusief granietlook werkblad (excl. Montagu A en B). Tevens zijn deze maten makkelijker te plaatsen, aangezien ze voorzien zijn van vier demontabele handgrepen. Hierdoor kan de oven door vier personen over korte afstanden verplaatst en op het onderstel getild worden. Het nadeel is vooral dat u iets beperkter bent met plaatsen vanwege de vaste afmetingen en het gewicht. Om het u wat makkelijker te maken stellen wij u **gratis** materiaal in bruikleen ter beschikking om uw oven te plaatsen wanneer u de oven zelf af komt halen. Daarnaast wordt er bij iedere oven een duidelijke handleiding inclusief recepten geleverd zodat u direct aan de slag kunt!

Weet u niet zo goed welke maat oven bij u past of heeft u nog geen idee hoe u de oven moet plaatsen? Op de volgende pagina's leest u onze tips om u op weg te helpen!



AD90



AD120



AD110



AD70

ZAKELIJK OF PARTICULIER?

Of u de oven nu professioneel of alleen thuis wil gebruiken, met een oven van Amalfi bent u tegen iedere situatie opgewassen. De ovens van Amalfi zijn professionele houtovens en uitermate geschikt voor beide opties. Als particuliere gebruiker krijgt u dan ook een oven van dezelfde kwaliteit als in de restaurants gebruikt wordt.

Bent u op zoek naar een oven voor zakelijk gebruik? Ook daarin hebben wij ruime ervaring. Wilt u graag een echte eye-catcher in uw restaurant? Of liever pizza bakken op locatie met een hoge capaciteitsoven op aanhangwagen? Wij denken graag met u mee. Neem contact met ons op voor de mogelijkheden.

☎ 0031 495 626 748

✉ info@barteljo.nl



TIP:

Onder iedere pagina staat aangegeven voor welk gebruik wij de betreffende oven aanbevelen.



WELKE OVENMAAT MOET IK KIEZEN?

Wat past bij mij?

Kunt u niet goed kiezen of weet u niet zo goed welke maat oven goed voor u is? Dan helpen we u graag op weg door hieronder nog eens de belangrijkste punten uit te leggen.

Welk gebruik?

Allereerst is het belangrijk om uzelf af te vragen waar u de oven precies voor wilt gebruiken. Bent u van plan om voornamelijk pizza te gaan bakken? Dan is het beter om voor een kleinere maat oven te kiezen. Wanneer u uitgebreide gerechten wilt bereiden of geregeld met ovenschalen wilt werken, is een grotere maat aan te bevelen. Vraag uzelf hierbij ook af voor hoeveel personen u gewoonlijk kookt. Pizza's bakt u in 1,5 tot 2 minuten, waardoor u voor relatief veel mensen in korte tijd kunt bakken. Andere gerechten staan meestal langere tijd in de oven, waardoor u voor minder personen tegelijkertijd kunt koken.

Praktische verschillen

Een ander punt is de hanteerbaarheid van de verschillende maten ovens. De kleinere ovenmaten zijn lichter, makkelijker te plaatsen en compacter. Grotere ovenmaten zijn vaak op een betonnen onderplaat gebouwd, waardoor ze direct een stuk zwaarder zijn en daarmee ook iets moeilijker te hanteren. Wanneer u toch graag een grotere maat wilt, maar deze vanwege de grootte moeilijk kunt plaatsen, dan is een bouw pakket een alternatief om te overwegen. Verder heeft een grotere oven wellicht iets meer tijd nodig om volledig op temperatuur te komen.

Ons advies

Voor normaal thuisgebruik raden wij u aan om een oven te kiezen met binnenmaat bakvloer 70-90 cm diameter. Wanneer u voornamelijk pizza wilt bakken en af en toe een ander gerecht wilt bereiden is een AD70 voldoende groot. Een AD90 is aan te raden wanneer u graag geregeld verschillende gerechten wilt bereiden of voor grote gezelschappen wilt koken. Voor professioneel gebruik bestaan er verschillende mogelijkheden in ovens met een bakvloer van 70 cm tot zelfs 160 cm. Welke oven het beste bij u past is geheel afhankelijk van uw specifieke situatie, maar afhankelijk van de gerechten die u bereidt kunnen twee kleinere ovens ook voldoen. Dit geeft u meer ruimte om te werken met verschillende temperaturen.

Heeft u nog vragen of kunt u niet zo goed beslissen welke maat het beste bij u past? Dan kunt u altijd contact met ons opnemen voor een persoonlijk advies.



AD90

UW OVEN PLAATSEN

Lastig? Dat hoeft niet!

Vaak merken wij dat onze klanten er tegenop zien om hun oven te plaatsen omdat zij niet goed weten hoe ze dit aan kunnen pakken. In onze beleving hoeft dit helemaal niet lastig te zijn! Door onze ruime ervaring in het plaatsen van ovens kunnen wij u uitgebreid adviseren om ook het plaatsen voor u gemakkelijker te kunnen maken. Hierna geven wij u graag enkele tips.

Bedenk goed wat u wilt

Iedere situatie is anders en iedereen heeft zijn eigen wensen. Hierdoor is er nooit een kant-en-klare oplossing die voor iedereen werkt. Het is daarom belangrijk dat u van tevoren goed nadent over waar u de oven precies wilt plaatsen en welke andere mogelijkheden er eventueel zijn. Kijk daarna welke mogelijke ingangen er zijn tot de betreffende ruimte. Vaak bevat een tuin bijvoorbeeld tuinpoortjes, een achterdeur of een doorgang via de garage. In sommige gevallen kan de oven zelfs door het huis achterom. Houd hierbij rekening met de afmetingen van uw oven en de verpakking. Eventueel kunt u de oven uit de verpakking halen om de doorgang te passeren.

Stippel een route uit

Onderzoek de mogelijke routes via de ingangen naar het punt waar u de oven wilt plaatsen. Controleer hierbij de volledige route vanaf de straat tot het eindpunt. Ga hierbij na op welke plekken de ondergrond verhard en/of zacht is, of het een effen of ruwe ondergrond is en of er zich obstakels op de route bevinden. Bekijk nu waar mogelijk lastige stukken in uw route zitten. Denk hierbij aan de afmetingen en het gewicht van uw oven.

Obstakels in uw route

Vaak bevinden er zich enkele obstakels in uw route. Dit kunnen bijvoorbeeld drempels, onverhard of oneffen terrein, smalle doorgangen of hoogteverschillen zijn. Met de juiste middelen zijn de meeste obstakels vrij eenvoudig te overkomen. Onverhard terrein is vaak gemakkelijk te passeren door met een palletwagen over rijplaten te rijden. Bij smalle doorgangen kan een palletstapelaar gebruikt worden om de oven over laagstaande obstakels aan de zijkanten te tillen. De kleinere modellen ovens (AD60/AD70) kunnen zelfs op de voorkant gezet worden om smalle doorgangen te passeren. De oven AD70 kan daarom ook praktisch overal geplaatst worden en is mede daardoor één van de meest verkochte ovens en ideaal voor thuisgebruik. Om u te helpen kunt u bij ons gratis hulpmiddelen als palletwagens, kraantjes, een palletstapelaar en hijsmateriaal lenen wanneer u de oven zelf af komt halen.

Praktische tips

Bereid u goed voor door nogmaals iedere benodigde handeling na te lopen, van afladen van de aanhangwagen tot het plaatsen op het onderstel. Houd ook rekening met eventuele beperkingen van hulpmiddelen. Zo kunt u beter een palletwagen gebruiken om langere afstanden af te leggen en is een stapelaar of kraantje beter geschikt om recht omhoog te tillen. Let ook op de ruimte die u nodig heeft bij het gebruik van hulpmiddelen. Zo steken de steunbenen van een kraantje vrij ver uit naar voren, wat extra ruimte kost. U heeft met een kraantje dan ook altijd ruimte onder het onderstel nodig om de oven op deze manier te kunnen plaatsen.



Nog vragen of komt u er niet aan uit? Wij denken graag met u mee!

☎ 0031 495 626 748

✉ info@barteljo.nl

AMALFI
MEDITERRANEAN WOODFIRED OVENS

BARTELJO
AMALFI
WOODFIRED
PIZZAOVENS

HET VUUR IN DE OVEN

Hieronder vatten we het aanmaken van uw oven samen in vijf korte stappen.

1 Leg eerst houtblokjes en aanmaakblokjes op de schep of ovenvloer

Let erop dat u zuiver hout gebruikt en dat u de aanmaakblokjes niet rechtstreeks op de vloer legt.



2 Leg houtblokjes van ongeveer dezelfde grootte kruisend over elkaar om een grotere stapel te maken

Leg hogere houtblokjes naast de aanmaakblokjes om de stapel stabiel te maken.



3 Steek het vuur aan (en schuif het vuur eventueel in de oven met de schep)

U kunt een aansteker of (gas)brandertje gebruiken om het vuur aan te maken. Ga altijd voorzichtig om met aanmaakmiddelen, zoals aanmaakblokjes, aanstekers (gas)branders e.d.



4 Leg meer hout op het vuur en schuif het vuur na een tijdje achterin de oven

Voeg meer of grotere blokken hout toe aan het vuur om de oven op temperatuur te krijgen. Gebruik gereedschap als een schuif om het vuur naar achteren te schuiven, zodat er een optimale luchtstroom ontstaat in de oven.



5 Voeg meer hout toe afhankelijk van het gerecht dat u wilt bereiden

Hoe u verder moet stoken hangt af van het gerecht dat u wenst te bereiden. Voor pizza heeft u een vlam in de oven nodig. Als u grotere blokken hout op het vuur legt, houdt u een langere en grotere vlam in de oven. Als de ovenkoepel weer zuiver brandt (wit wordt), dan is de oven op temperatuur voor pizza te bakken.



Dave Keogh



Entertainer



Amalfi stand SPOGA



Montagu B



AD90



AD110



AD90



Family



AD70

SMAAKT NAAR MEER?

Uw Amalfi oven wordt geleverd inclusief uitgebreide handleiding om het beste uit uw oven te kunnen halen. Deze handleiding doorloopt alle handelingen om uw oven te kunnen gebruiken, geeft u handige tips & tricks en bevat een zeer groot aantal recepten om uit te proberen.

Houdt u ervan om te experimenteren? Probeer dan ook het apart verkrijgbare kookboek 'Gettin' fired up' van Dave en Liz Keogh. Dit kookboek staat vol leuke recepten en tips speciaal voor uw houtgestookte oven!



REACTIES VAN KLANTEN



ROLLING PIZZA TRUCK

Rolling Pizza Truck hebben wij voorzien van een Amalfi AD110 houtgestookte oven. Toen de mensen van Rolling Pizza Truck ons bezochten en de vele ovens bij ons hebben bekeken, waren ze ervan overtuigd om hun investering eenmalig te doen en te kiezen voor kwaliteit. Hieronder hun reactie:



"Het is de beste oven die ik ken. Ik werk er al anderhalf jaar mee en hij bevat prima. Mijn bedrijf is succesvol geworden en we zijn zeven dagen per week geopend op onze vaste standplaats. Daarnaast bakken we ook veel op festivals. Vorig jaar heb ik met deze oven zelfs mijn record verbroken: 550 pizza's in vier uur tijd! Ik durf elke menigte en drukte aan samen met mijn team."



Benieuwd naar de mogelijkheden? Neem contact met ons op voor een persoonlijk advies!



AMALFI AD110
WWW.ROLLINGPIZZATRUCK.NL



"Hartstikke bedankt voor de leuke oven! Hij werkt super! We hebben er erg veel plezier van."
AMALFI AD70

"Jullie oven heeft mij de fijnste en meest gezellige avonden van afgelopen zomer bezorgd. De oven gaat niet te veel aan. Alleen als er tijd is voor gesprek, genieten en slow cooking. Ondertussen lukt het mij toch al om de pizza netjes in en uit de oven te krijgen... en de gewone pizza uit de pizzatent in de stad is bij lange na zo lekker niet meer als deze hier thuis..."
AMALFI FAMILY

"Ik heb de oven nu ongeveer 6/7 keer gebruikt, het gaat fantastisch. De oven is inderdaad in nog geen uur op temperatuur. Vrienden en familie waarderen het enorm. Super aankoop."
AMALFI AD70 RED BRICK



OVER



Taste the Lifestyle



Vince Garreffa

"Als het gaat om houtgestookte ovens is de smaak niet te dupliceren in een conventionele oven. Koken in een houtgestookte oven is een kunst, en eenmaal onder de knie zal het meer zijn dan alleen het bereiden van een maaltijd, het proces zal ook je ziel voeden."



Ian Parmenter

"Ik geloof in het koken voor de lol en als een manier van het zorgen voor vrienden en familie. Niets geeft mij meer culinair genot dan het bereiden van gerechten in mijn oven van pizza's en brood tot braadvlees, pudding en gebak om deze te serveren aan een hongerige menigte die mee hebben gewerkt aan het gehele proces... samen met één of twee glazen wijn, Australische, natuurlijk. Zalig!"



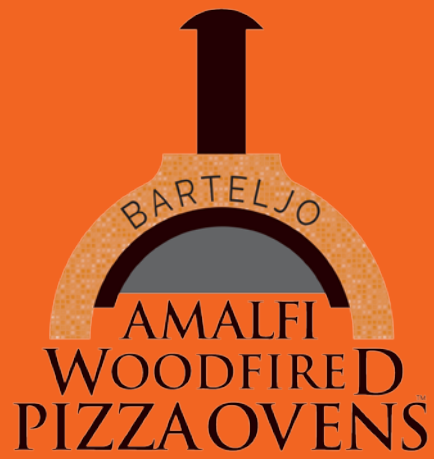
Don Hancey

"Hoe meer ik in mijn oven kook hoe meer ik begrijp van zijn culinaire diversiteit... van visfilets besprenkeld met olijfolie, tot hele vis gebakken, pizza's van elke soort van de klassieke Bianca tot kreeft en coquille. 'Breads to die for, lasagnes to live for!' De koelere maanden zijn ideaal voor het bereiden van lamsvlees en slow cooking tot stoven... Laat de kinderen hun gang gaan met heerlijk vers fruit en chocolade dessert pizza's!"



Geoff Jansz

"Ik heb mijn inspiratie altijd gehaald uit de aloude methoden van het koken uit landen over de hele wereld. Met mijn Amalfi oven kan ik niet alleen sommige van deze heerlijke maaltijden recreëren, maar kan ik ook experimenteren met mijn eigen moderne 'Wood fired classics'... Wacht maar tot je mijn pizza's hebt geproefd!"

The logo features a stylized pizza oven with a chimney. The word "BARTELJO" is written in a semi-circle above the oven's opening. Below the opening, the words "AMALFI WOODFIRED PIZZA OVENS" are stacked in a serif font.

BARTELJO
AMALFI
WOODFIRED
PIZZA OVENS



FOLLOW US

 [/WWW.BARTELJO.NL](https://www.facebook.com/www.barteljo.nl)

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:

Barteljo 0031 495 626 748

www.barteljo.nl www.pizzaoven-amalfi.nl www.pizzaofen-amalfi.de www.woodfiredovens.nl info@barteljo.nl