

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 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...

Exclusief,
innoverend & duurzaam

Wat is er inbegrepen:

- Oven van gegoten vuurvaste keramische klei
- Schoorsteen
- Stalen basis
- Stalen ondervloer
- 1 RVS Pizzaschep
- Vloer van vuurvaste stenen
- 1 Receptenboek
- 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



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

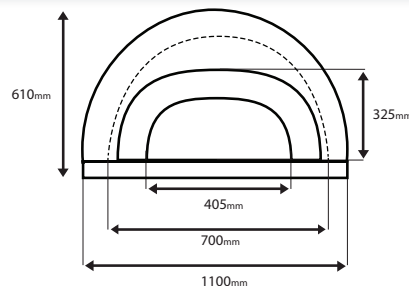
Lengte (voor naar achteren)	1050mm
Breedte (links naar rechts)	900mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen)	610mm
Dikte betonnen onderplaat	70mm

Interne afmetingen

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

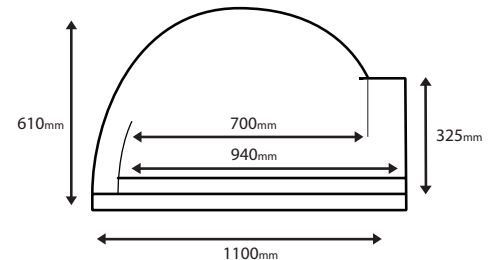
Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen	600mm
Diameter schoorsteen	150mm



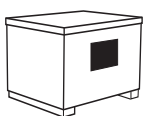
Oven Diagram (voorkant)

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



Oven Diagram (zijkant)

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



Afmetingen verpakking

Montagu (A)

(L)	1200mm
(W)	1150mm
(H)	1150mm

Montagu (B)

(L)	1260mm
(W)	1150mm
(H)	920mm



Gewicht

422kg - Style A
440kg - Style B

