

## ALPHA 110



### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι φούρνοι της σειράς ALPHA είναι χειροποίητοι και εξολοκλήρου φτιαγμένοι με πυρότουβλα κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα. Είναι οι μοναδικοί που κατασκευάζονται με πυρότουβλα πάχους 10cm. Η μόνωση του θόλου είναι 20cm από κεραμοβάμβακα επιτυγχάνοντας έτσι μέγιστη θερμοχωρητικότητα και μεγάλη οικονομία στην καύσιμη υλη. Η βάση του φούρνου έχει μόνωση 15cm και πάνω από αυτή διαμορφώνουν την επιφάνεια ψησίματος πυρόπλακες πάχους 6cm. Η εσωτερική διάμετρος του φούρνου διακυμαίνεται από 110-150cm. Οι φούρνοι παραδίδονται πάνω σε μεταλλική βάση με πόδια, είναι βαμμένοι σε λευκό χρώμα και είναι έτοιμοι προς χρήση. Υπάρχει η δυνατότητα επένδυσης εξωτερικά με ψηφίδες σε διάφορα σχέδια και χρώματα. Για την εύκολη μετακίνηση τους μπορεί να τοποθετηθούν ρόδες στα πόδια του φούρνου.

### ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

Εσωτερική διάμετρος : 110cm  
Επιφάνεια ψησίματος : 0,95m<sup>2</sup>  
Χωρητικότητα πίτσας 26cm : 7-8τεμ.  
Χωρητικότητα πίτσας 29cm : 6τεμ.  
Χωρητικότητα πίτσας 35cm : 4-5τεμ.  
Χωρητικότητα πίτσας 45cm : 2τεμ.

### ΒΑΣΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Θόλος φούρνου απο πυρότουβλο (terra cotta)  
Επιφάνεια ψησίματος απο πυρόπλακα 6m  
Μεταλλική βάση  
Ανοξείδωτη έξοδος καμινάδας  
Επιφάνεια πάγκου στην έξοδο της πόρτας απο ανοξείδωτο ατσάλι  
Μάρμαρο δεξιά και αριστερά στην επιφάνεια του πάγκου.  
Αναλογικό θερμόμετρο.

### ΕΞΤΡΑ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Επένδυση με ψηφίδα εξωτερικά του θόλου  
Συρτάρι για τις στάχτες  
Ρόδες στην μεταλλική βάση  
Καυστήρας αερίου.

### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ mm	ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ mm	ΑΝΟΙΓΜΑ ΠΟΡΤΑΣ mm	ΥΨΟΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ mm	ΕΞΟΔΟΣ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ mm	ΠΑΧΟΣ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟΥ ΘΟΛΟΥ mm	ΠΑΧΟΣ ΠΥΡΟΠΛΑΚΑΣ ΒΑΣΗΣ mm	ΠΑΧΟΣ ΜΟΝΩΣΗΣ mm
ALPHA 110	1100	1600 x 1600		1200	250	100	60	200

### ΕΓΓΥΗΜΕΝΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Οι προδιαγραφές για την κατασκευή του φούρνου και τα υλικά που χρησιμοποιούμε έχουν ως αποτέλεσμα ένα ομοιόμορφο ψήσιμο πίτσας με τραγανή βάση.

Φτιαγμένος να λειτουργεί σε υψηλές θερμοκρασίες, από 400 και πάνω, ψήνει την λεπτή ζύμη (Ιταλικού τύπου) σε 90 δευτερόλεπτα.



## ALPHA 130



### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι φούρνοι της σειράς ALPHA είναι χειροποίητοι και εξολοκλήρου φτιαγμένοι με πυρότουβλα κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα. Είναι οι μοναδικοί που κατασκευάζονται με πυρότουβλα πάχους 10cm. Η μόνωση του θόλου είναι 20cm από κεραμοβάμβακα επιτυγχάνοντας έτσι μέγιστη θερμοχωρητικότητα και μεγάλη οικονομία στην καύσιμη υλη. Η βάση του φούρνου έχει μόνωση 15cm και πάνω από αυτή διαμορφώνουν την επιφάνεια ψησίματος πυρόπλακες πάχους 6cm. Η εσωτερική διάμετρος του φούρνου διακυμαίνεται από 110-150cm. Οι φούρνοι παραδίδονται πάνω σε μεταλλική βάση με πόδια, είναι βαμμένοι σε λευκό χρώμα και είναι έτοιμοι προς χρήση. Υπάρχει η δυνατότητα επένδυσης εξωτερικά με ψηφίδες σε διάφορα σχέδια και χρώματα. Για την εύκολη μετακίνηση τους μπορεί να τοποθετηθούν ρόδες στα πόδια του φούρνου.

### ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

Εσωτερική διάμετρος : 130cm  
Επιφάνεια ψησίματος : 1,33m<sup>2</sup>  
Χωρητικότητα πίτσας 26cm : 12τεμ.  
Χωρητικότητα πίτσας 29cm : 10τεμ.  
Χωρητικότητα πίτσας 35cm : 6τεμ.  
Χωρητικότητα πίτσας 45cm : 3τεμ.

### ΒΑΣΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Θόλος φούρνου απο πυρότουβλο (terra cotta)  
Επιφάνεια ψησίματος απο πυρόπλακα 6m  
Μεταλλική βάση  
Ανοξείδωτη έξοδος καμινάδας  
Επιφάνεια πάγκου στην έξοδο της πόρτας απο ανοξείδωτο ατσάλι  
Μάρμαρο δεξιά και αριστερά στην επιφάνεια του πάγκου.  
Αναλογικό θερμόμετρο.

### ΕΞΤΡΑ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Επένδυση με ψηφίδα εξωτερικά του θόλου  
Συρτάρι για τις στάχτες  
Ρόδες στην μεταλλική βάση  
Καυστήρας αερίου.

### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ mm	ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ mm	ΑΝΟΙΓΜΑ ΠΟΡΤΑΣ mm	ΥΨΟΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ mm	ΕΞΟΔΟΣ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ mm	ΠΑΧΟΣ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟΥ ΘΟΛΟΥ mm	ΠΑΧΟΣ ΠΥΡΟΠΛΑΚΑΣ ΒΑΣΗΣ mm	ΠΑΧΟΣ ΜΟΝΩΣΗΣ mm
ALPHA 130	1300	1800 x 1800	500 x 300	1200	250	100	60	200

### ΕΓΓΥΗΜΕΝΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Οι προδιαγραφές για την κατασκευή του φούρνου και τα υλικά που χρησιμοποιούμε έχουν ως αποτέλεσμα ένα ομοιόμορφο ψήσιμο πίτσας με τραγανή βάση.

Φτιαγμένος να λειτουργεί σε υψηλές θερμοκρασίες, από 400 και πάνω, ψήνει την λεπτή ζύμη (Ιταλικού τύπου) σε 90 δευτερόλεπτα.



## ALPHA 150



### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι φούρνοι της σειράς ALPHA είναι χειροποίητοι και εξολοκλήρου φτιαγμένοι με πυρότουβλα κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα. Είναι οι μοναδικοί που κατασκευάζονται με πυρότουβλα πάχους 10cm. Η μόνωση του θόλου είναι 20cm από κεραμοβάμβακα επιτυγχάνοντας έτσι μέγιστη θερμοχωρητικότητα και μεγάλη οικονομία στην καύσιμη υλη. Η βάση του φούρνου έχει μόνωση 15cm και πάνω από αυτή διαμορφώνουν την επιφάνεια ψησίματος πυρόπλακες πάχους 6cm. Η εσωτερική διάμετρος του φούρνου διακυμαίνεται από 110-150cm. Οι φούρνοι παραδίδονται πάνω σε μεταλλική βάση με πόδια, είναι βαμμένοι σε λευκό χρώμα και είναι έτοιμοι προς χρήση. Υπάρχει η δυνατότητα επένδυσης εξωτερικά με ψηφίδες σε διάφορα σχέδια και χρώματα. Για την εύκολη μετακίνηση τους μπορεί να τοποθετηθούν ρόδες στα πόδια του φούρνου.

### ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

Εσωτερική διάμετρος : 150cm  
Επιφάνεια ψησίματος : 1,77m<sup>2</sup>  
Χωρητικότητα πίτσας 26cm : 14-16τεμ.  
Χωρητικότητα πίτσας 29cm : 12-13τεμ.  
Χωρητικότητα πίτσας 35cm : 10-11τεμ.  
Χωρητικότητα πίτσας 45cm : 4-5τεμ.

### ΒΑΣΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Θόλος φούρνου απο πυρότουβλο (terra cotta)  
Επιφάνεια ψησίματος απο πυρόπλακα 6m  
Μεταλλική βάση  
Ανοξείδωτη έξοδος καμινάδας  
Επιφάνεια πάγκου στην έξοδο της πόρτας απο ανοξείδωτο ατσάλι  
Μάρμαρο δεξιά και αριστερά στην επιφάνεια του πάγκου.  
Αναλογικό θερμόμετρο.

### ΕΞΤΡΑ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Επένδυση με ψηφίδα εξωτερικά του θόλου  
Συρτάρι για τις στάχτες  
Ρόδες στην μεταλλική βάση  
Καυστήρας αερίου.

### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ mm	ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ mm	ΑΝΟΙΓΜΑ ΠΟΡΤΑΣ mm	ΥΨΟΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ mm	ΕΞΟΔΟΣ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ mm	ΠΑΧΟΣ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟΥ ΘΟΛΟΥ mm	ΠΑΧΟΣ ΠΥΡΟΠΛΑΚΑΣ ΒΑΣΗΣ mm	ΠΑΧΟΣ ΜΟΝΩΣΗΣ mm
ALPHA 150	1500	2000 x 2000	500 x 300	1200	250	100	60	200

### ΕΓΓΥΗΜΕΝΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Οι προδιαγραφές για την κατασκευή του φούρνου και τα υλικά που χρησιμοποιούμε έχουν ως αποτέλεσμα ένα ομοιόμορφο ψήσιμο πίτσας με τραγανή βάση.

Φτιαγμένος να λειτουργεί σε υψηλές θερμοκρασίες, από 400 και πάνω, ψήνει την λεπτή ζύμη (Ιταλικού τύπου) σε 90 δευτερόλεπτα.

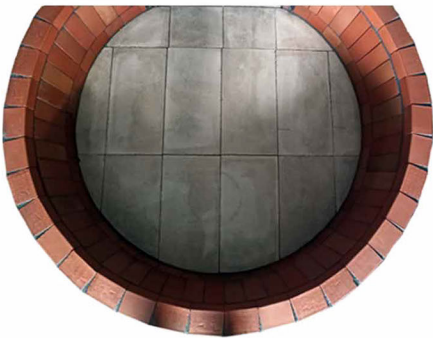




Όλοι οι φούρνοι μας είναι κατασκευασμένοι στο χέρι.



Θόλος ενιαίος κατασκευασμενος απο πυρότουβλο



Μόνωση με δυο στρώσεις κεραμοβάμβακα.



Φτιαγμένοι να φτάνου εως και 450C°. Ιδανικοί για Ναπολιτάνικη πίτσα



Μια στρώση απο πετροβάμβακα

