



Forni professionali per pizzeria
Professional pizza ovens

MADE IN ITALY

*La tradizione
che fa la differenza*

*The tradition
that makes the difference*

Era il 1939 quando un famoso ristorante nel centro di Milano si rivolse a Primo Ambrogi per farsi costruire un forno a legna. Nacque così il primo forno Ambrogi.

It was 1939 when a famous restaurant in the center of Milan called Primo Ambrogi for a wood-fired oven. The first Ambrogi oven was born.

Ambrogi is an established and traditional Milanese firm that has developed a successful solution for cooking Neapolitan-style pizza.

For eighty years Ambrogi have been manufacturing **professional wood and gas-fuelled ovens** for pizzerias and restaurants in Italy, and selling them worldwide.

In 1939 Primo Ambrogi was asked by the owner of a famous city centre restaurant in Milan to build an oven. Thus was **born the first Ambrogi oven**. It was a novelty for North Italy and they extended to Europe. When the father died, his sons Francesco and Pieremilio, continued the family business specializing more and more in the production of wood fired pizza ovens. At the end of 70s, **fully assembled oven model** ready to be shipped and installed with no need for skilled labour was devised and patented. This oven model **MEC 80**, today named **BASE**, opened a new market worldwide and is still successfully produced.

All the processes needed for the construction of ovens take place in-house, from metalworking to the formation and assembly of the ovens and the preparation of fireproof materials etc. Furthermore, our highly specialised staff take care of the installation and start-up of the finished product in restaurants and pizzerias. Moreover, **the members of the Ambrogi family, now in its third generation, take personal charge of the design, artisan production and assembly of the ovens.**

Sales and after-sales assistance are also followed with particular attention to customers' needs.

Ambrogi S.r.l. is still using the same handicraft method and works with the same passion, however, the production has been continuously improved by new technical devices. During so many years of business, the high esteem and the loyalty of our national and international clientele make Ambrogi ovens popular and demanded everywhere.

Ambrogi è una storica azienda italiana di tradizione milanese che ha interpretato con successo la cottura della pizza napoletana.

Da ottant'anni produce in Italia e commercializza in tutto il mondo **forni professionali a legna e a gas** per ristoranti pizzerie.

Era il 1939 quando un famoso ristorante nel centro di Milano si rivolse a Primo Ambrogi per farsi costruire un forno a legna. Nacque così **il primo forno Ambrogi**. Si trattava allora di un lavoro nuovissimo per il Nord Italia e che andò via via espandendosi anche in Europa. Alla morte del padre, i figli Francesco e Pieremilio, continuarono l'attività paterna impegnandosi ancora di più nella costruzione dei forni a legna.

Alla fine degli anni 70 venne ideato e brevettato **un modello di forno premontato** che potesse essere spedito ovunque e reso funzionante senza l'ausilio di mano d'opera specializzata. Questo modello, **il MEC 80**, oggi ancora prodotto con successo con il nome di **BASE**, fece nascere un nuovo mercato nel mondo.

In azienda vengono svolte tutte le lavorazioni necessarie per la costruzione dei forni, dalla carpenteria metallica alla formazione ed assemblaggio, alla lavorazione materiali refrattari, edili, etc; nonché all'installazione ed alla posa in opera del prodotto finito nei ristoranti e nelle pizzerie. Inoltre, **i componenti della famiglia Ambrogi, oggi giunta alla terza generazione, si occupano personalmente, insieme allo staff altamente qualificato, di curare la progettazione, la produzione artigianale e il montaggio dei forni.** Anche la fase di vendita e di assistenza post vendita è seguita con particolare attenzione al cliente.

Rimasta un'azienda con lavorazione artigianale e lavorando con la stessa passione di una volta, la produzione viene costantemente migliorata apportando sempre nuovi accorgimenti tecnici ai prodotti, così che nei tanti anni di attività, la stima e la fiducia della clientela nazionale ed internazionale ha fatto sì che i forni Ambrogi siano apprezzati e richiesti ovunque.

Una storia lunga 80 anni
A story 80 years long



I FORNI | *THE OVENS*



Details make the difference

The oven is the heart of the pizzeria. Consolidated know-how and decades of experience are our best guarantee. We are specialized in the construction of ovens suitable for cooking Neapolitan-style pizzas, traditional pizzas and tray pizzas. Ambrogi ovens are built entirely by hand by our qualified team in the Italian artisan tradition. Our professional pizza ovens are designed to assure excellent performance and low waste. Materials used are a of the highest quality and ensure excellent performance, maximum energy savings and durability of our ovens.

- **Suitable materials:**
*Baking surface in highly resistance brick. (Old style!).
Dome in vibrated refractory material with alumina cements.*
- **Right shape:**
The height and the curvature of the dome and the dimension of the opening are proportionate to the oven size.
- **Insulation:**
Suitable materials such as calcium silicate, expanded perlite, etc.
- **Thermic flywheel:**
A lot of suitable material under the backing floor makes possible a "stock of heat", avoiding the cooling of the floor and the sudden changes in temperature during the working hours.
- **Fuel:**
All our professional woodfired oven could be equipped with a gas burner.
- **Design:**
Ambrogi ovens are recognisable at a glance thanks to the exclusive use of copper and steel. The cylindrical shape of our ovens gives them a special elegance and allows the mouth to be positioned for maximum convenience in relation to the worktop.

Dettagli che fanno la differenza

Il forno è il cuore della pizzeria. L'affermata competenza e ottant'anni d'esperienza sono la nostra migliore garanzia tecnica. Siamo specializzati nella costruzione di forni adatti per la cottura di pizze alla napoletana, pizze tradizionali e pizze in teglia. Ogni forno è costruito internamente da un team di tecnici specializzati nella piena tradizione artigianale italiana. I nostri forni sono studiati per garantire ottimo funzionamento, alta resa e basso consumo. I materiali sono sempre di prima qualità e assicurano la resa migliore, il massimo risparmio energetico e la longevità nel tempo dei nostri forni.

- **Materiali idonei:**
Pianali di cottura in refrattario cotto sinterizzato ad altissime temperature. (All'antica!).
Cupole in calcestruzzo refrattario vibrato con cementi superalluminosi.
- **La giusta forma:**
Altezza e curvatura della cupola e dimensione della bocca proporzionate alla misura del forno.
- **Coibentazione:**
Validi isolanti come silicato di calcio, perlite espansa...
- **Volano termico:**
Una grande quantità di idoneo materiale sotto il piano di cottura permette una "scorta di calore", evitando così, il raffreddamento e gli sbalzi di temperatura durante le ore di lavoro.
- **Alimentazione:**
Tutti i nostri forni professionali a legna possono essere predisposti o direttamente alimentati a gas.
- **Design:**
Da sempre riconoscibili al primo sguardo grazie all'uso esclusivo del rame e dell'acciaio nei rivestimenti. La forma cilindrica dei nostri forni dà particolare eleganza al forno e permette di orientare l'imboccatura secondo la comodità di lavorazione e secondo la posizione del banco di lavoro.



AMALFI



Versione
Inox rame
*Version stainless steel
with copper*



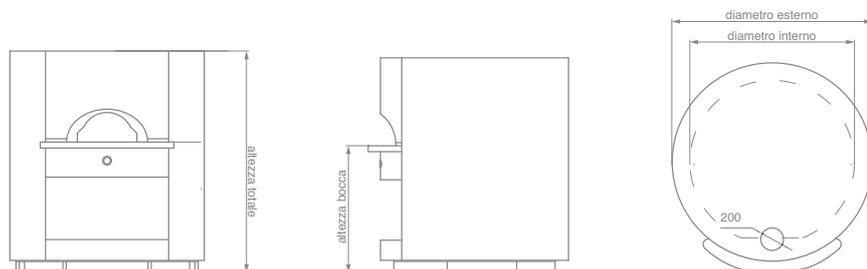
Versione
Inox mosaico
*Version stainless
steel with mosaic*



Forno in monoblocco interamente coibentato. La struttura esterna è completa di rivestimento in acciaio inox con frontali in rame lavorato o con mosaico e offre un eccezionale e spazioso vano legna libero da intelaiature.

I frontali di rame sono disponibili in diverse lavorazioni per rispondere alle diverse esigenze estetiche. Il forno, assemblato nella nostra sede da personale specializzato, giunge al vostro ristorante/pizzeria pronto all'uso. Bisogna solo collegarlo alla canna fumaria. La struttura del forno è palletizzata e movimentabile con un carrello elevatore e/o semplice transpallet a mano.

Provided in a unique block and fully insulated. The outside structure is made of stainless steel with frontal copper parts or with mosaic and offers a an exceptional and spacious log holder unhampered by framework. The copper front panels are available in various finishes to accommodate different styles. Assembled in our factory by skilled personnel, the oven will get to your pizzeria ready to use. All you have to do is connect the oven to the chimney flue! The oven structure is palletized and It can be moved with a forklift truck and/or with simple manual pallet truck.



Diametro esterno	Diametro interno	Altezza totale	Altezza bocca	Peso
<i>Outer diameter</i>	<i>Internal diameter</i>	<i>Total height</i>	<i>Height mouth</i>	<i>Weight</i>
<i>(mm)</i>	<i>(mm)</i>	<i>(mm)</i>	<i>(mm)</i>	<i>(Kg~)</i>
1380	1100*	2020	1190	1100
1600	1300			1400
1760	1450			1700
1900	1540			1900
2040	1670			2300
2160	1840			2600

* Per ragioni tecniche, la bocca è tonda.
* *Due to technical reasons this size has round opening.*



Bocca standard
Standard stoke hole



Bocca tonda
Round stoke hole

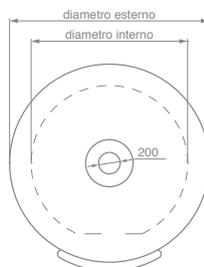
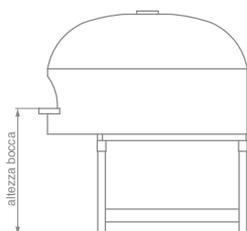
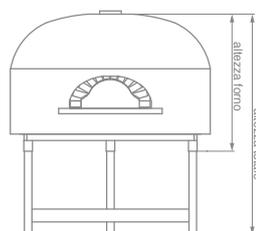
Le misure delle bocche possono variare in base alle vostre esigenze.

The sizes of the stokes holes may change according to your needs.

NAPOLI



Provided in a unique block and fully insulated. The outside structure is made of copper. Beautiful appearance, mod. Napoli features the classic and unmistakable dome shape of Neapolitan ovens. The dome is finished in white resin. Alternatively, the dome can be supplied undecorated, leaving the possibility of finishing it with any type of material or finished by us in mosaic. Assembled in our factory by skilled personnel, the oven will get to your pizzeria ready to use. All you have to do is connect the oven to the chimney flue! The oven is supplied with the metal support stand. The oven structure is palletized and it can be moved with a forklift truck and/or with simple manual pallet truck.



Diametro esterno	Diametro interno	Altezza totale	Altezza forno	Altezza bocca	Peso
Outer diameter	Internal diameter	Total height	Oven height	Height mouth	Weight
(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(Kg-)
1460	1100*	1950	1140	1180	1100
1680	1300	2000	1180		1450
1860	1450	2100	1280		1700



Forno in monoblocco interamente coibentato e rivestito in rame. Di grande impatto visivo, il mod. Napoli è caratterizzato dalla classica e inconfondibile forma a cupola dei forni napoletani fornita finita in resina bianca. In alternativa, la cupola può essere fornita al neutro da personalizzarsi in loco o già completa di finitura a mosaico. Il forno, assemblato nella nostra sede da personale specializzato, giunge al vostro ristorante/pizzeria pronto all'uso. Bisogna solo collegarlo alla canna fumaria. Il forno viene corredato dal cavalletto metallico di supporto. La struttura del forno è palletizzata e movimentabile con un carrello elevatore e/o semplice transpallet a mano.



Bocca standard
Standard stoke hole



Bocca tonda
Round stoke hole

Le misure delle bocche possono variare in base alle vostre esigenze.

The sizes of the stokes holes may change according to your needs.

* Per ragioni tecniche, la bocca è tonda.

* Due to technical reasons this size has round opening.

GRAN NAPOLI



Forno in monoblocco interamente coibentato rivestito in rame. Di grande impatto visivo, è caratterizzato da una innovativa forma conica finita in resina bianca. In alternativa, la cupola può essere fornita al neutro da personalizzarsi in loco.

La soglia del forno Gran Napoli ha una forma particolare che ben si adatta ad ogni tipo di lavoro.

Il forno, assemblato nella nostra sede da personale specializzato, giunge al vostro ristorante/pizzeria pronto all'uso. Bisogna solo collegarlo alla canna fumaria. Il forno viene corredato dal cavalletto metallico di supporto.

La struttura del forno è pallettizzata e movimentabile con un carrello elevatore e/o semplice transpallet a mano.

Provided in a unique block and fully insulated. The outside structure is made of copper. Beautiful appearance, Gran Napoli is characterized by an innovative conical shape finished in white resin. Alternatively, the dome can be supplied undecorated, leaving the possibility of finishing it with any type of material.

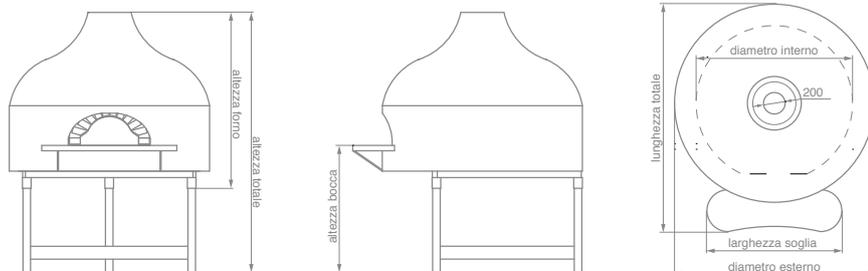
The shelf of the Gran Napoli has a unique shape which makes it suitable for any kind of cooking.

Assembled in our factory by skilled personnel, the oven will get to your pizzeria ready to use.

All you have to do is connect the oven to the chimney flue!

The oven is supplied with the metal support stand.

The oven structure is palletized and It can be moved with a forklift truck and/or with simple manual pallet truck.

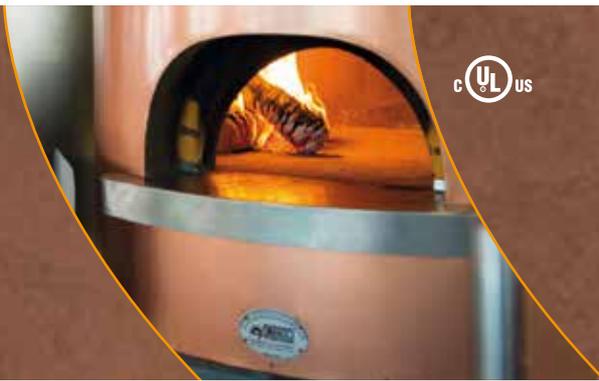


Diametro esterno	Diametro interno	Altezza totale	Altezza forno	Altezza bocca	Lunghezza totale	Larghezza soglia	Peso
Outer diameter (mm)	Internal diameter (mm)	Total height (mm)	Oven height (mm)	Height mouth (mm)	Total length (mm)	Threshold width (mm)	Weight (Kg~)
1680	1300	2320	1540	1180	1945	1250	1500
1860	1450	2420	1640		2125		1700

UNIVERSAL



Provided in a unique block and fully insulated. The outside structure is made of stainless steel and/or frontal copper panel. The copper front panels are available in various finishes to accommodate different styles and at request the oven can be fully covered with copper. This oven is suited for mobile pizzeria, catering, parties, fairs, gardens and pizzeria as well. The oven can be supplied with or without metal support stand. The oven structure is palletized and It can be moved with a forklift truck and/or with simple manual pallet truck.

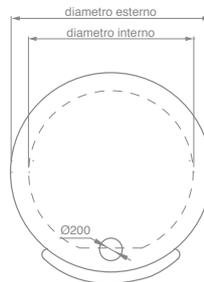
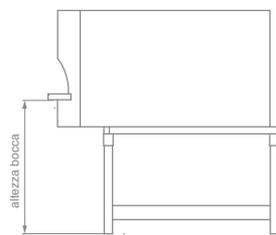
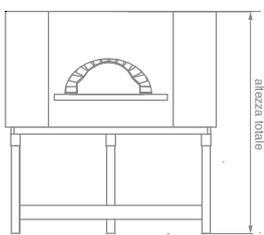


Forno in monoblocco interamente coibentato e rivestito in acciaio inox e/o con frontali in rame.

Per meglio soddisfare le esigenze estetiche dei nostri clienti, i frontali di rame sono disponibili in diverse lavorazioni e a richiesta il forno può essere interamente rivestito in rame.

È un forno particolarmente adatto per servizi di catering, pizzerie mobili e ambulanti, feste popolari, manifestazioni, pizzerie all'aperto etc.

Il forno viene corredato dal cavalletto metallico di supporto. La struttura del forno è palletizzata e movimentabile con un carrello elevatore e/o semplice transpallet a mano.



Diametro esterno	Diametro interno	Altezza totale	Altezza forno	Altezza bocca	Peso
Outer diameter (mm)	Internal diameter (mm)	Total height (mm)	Oven height (mm)	Height mouth (mm)	Weight (Kg-)
1460	1100*	1900	1150	1180	900
1680	1300		1300		
1860	1450	1900	1160	1180	1500
1960	1540				1700
2110	1670				2000

* Per ragioni tecniche, la bocca è tonda.

* Due to technical reasons this size has round opening.



Bocca standard
Standard stoke hole

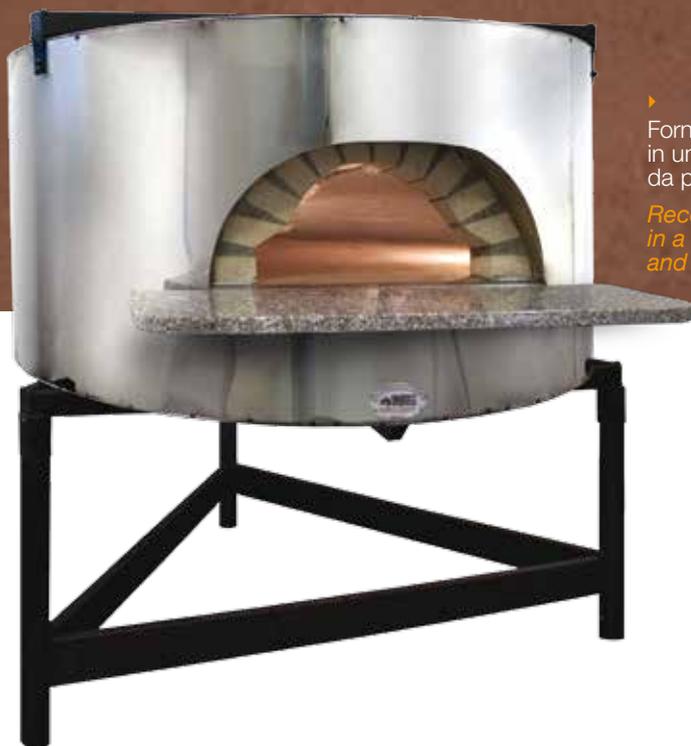


Bocca tonda
Round stoke hole

Le misure delle bocche possono variare in base alle vostre esigenze.

The sizes of the stokes holes may change according to your needs.

BASE (MEC 80)



Forno da incasso da inserire in una struttura muraria da personalizzare

Recessed oven to be placed in a masonry structure and customized to suit you



A pre-assembled mono-block oven to be placed in a masonry structure and customized to suit you (recessed oven). This is the heart of your oven, which needs to be insulated, built in and finished to suit you.

The stainless steel structure of this oven is designed for easy transport.

The oven structure is palletized and can be lifted by crane or moved with a forklift truck and simple manual pallet truck. Where it is not possible to install a pre-assembled mono-block (due to excess size for the entrance or lack of possibility to use crane, fork-lift etc) we suggest our component KIT, which can be assembled on-site.

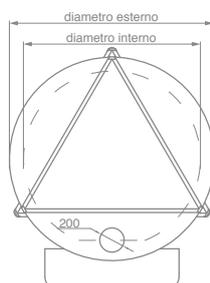
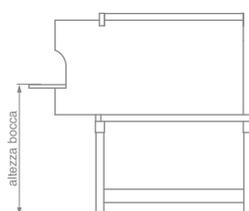
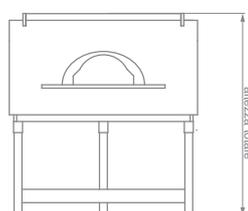


Monoblocco grezzo da inserire in una struttura muraria da personalizzare (forno da incasso).

Si tratta del cuore del forno che dovrà essere coibentato, murato e rifinito a vostro piacimento, così da adattarsi a particolari soluzioni di progettazione e di arredamento del locale.

La struttura esterna del forno, palletizzata è stata progettata per essere agevolmente trasportata e movimentata con braccio gru o con un carrello elevatore e/o semplice transpallet a mano.

Ove non sia possibile installare un monoblocco già assemblato (eccessive dimensioni rispetto ai passaggi o impossibilità di uso di carrello elevatore, braccio gru, etc.), proponiamo il nostro Kit Componenti, in modo tale che possa essere assemblato sul posto.



Diametro esterno	Diametro interno	Altezza totale	Altezza bocca	Altezza forno	Peso
Outer diameter	Internal diameter	Total height	Height mouth	Oven height	Weight
(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(Kg-)
1300	1100*	1800	1180	1050	800
1540	1300			1200	
1680	1450	1820		1070	1400
1790	1540			1600	
1950	1670	1760		1010	1900
2110	1840				2200

* Per ragioni tecniche, la bocca è tonda.

* Due to technical reasons this size has round opening.

Le misure esterne sono del forno al grezzo.

È importante considerare che bisogna aggiungere la misura del materassino isolante e della struttura di rivestimento in muratura.

The external measures refer to the raw, unfinished oven. Add the overall dimension of the layer of insulating material and of the framework masonry.



Bocca standard
Standard stoke hole



Bocca tonda
Round stoke hole

Le misure delle bocche possono variare in base alle vostre esigenze.

The sizes of the stokes holes may change according to your needs.

JOLLY



JOLLY Grezzo

JOLLY Napoli

JOLLY Rifinito



A small-size fully equipped professional pizza ovens.
For your family meals, barbecues and outdoor grills
or for a pizza with friends.
For small restaurants that want to add pizzas
and other special wood-cooked dishes.

Forno per pizze professionale di piccole dimensioni.
Per i vostri pranzi in famiglia, barbeque e grigliate
all'aperto o per una pizza con gli amici.
Per i ristoranti che vogliono aggiungere al loro menù pizza
e altri piatti cucinati con la speciale cottura a legna.

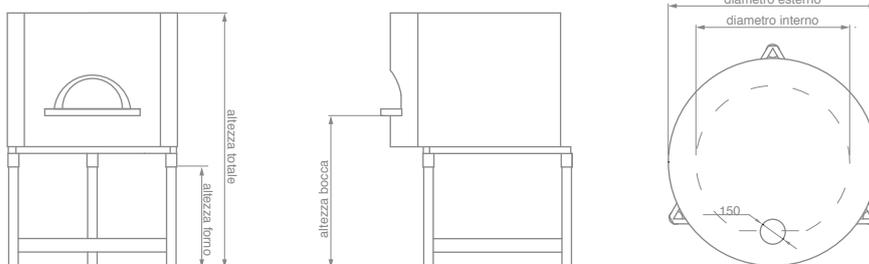


JOLLY RIFINITO



Forno già coibentato
e rifinito in acciaio inox
e con frontale in rame.

*Completely insulated
and covered with inox steel
and a copper facade.*



Diametro esterno	Diametro interno	Altezza totale	Altezza forno	Altezza bocca	Peso
Outer diameter	Internal diameter	Total height	Oven height	Height mouth	Weight
(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(Kg-)
1250	920	1900	1140	1180	600

JOLLY GREZZO

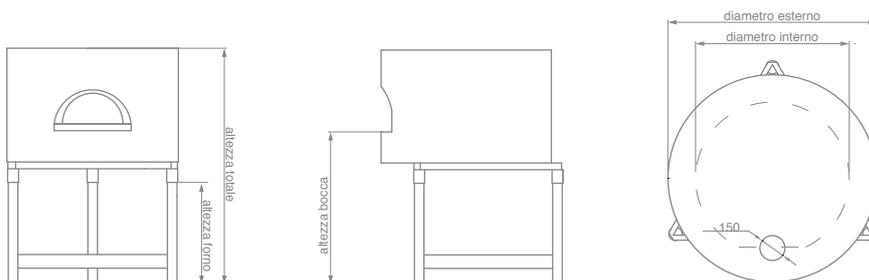


Forno da incasso da inserire in struttura muraria e da personalizzare.

Built-in oven to be placed in a framework masonry and to be personalized.

Le misure esterne sono del forno al grezzo. È importante considerare che bisogna aggiungere la misura del materassino isolante e della struttura di rivestimento in muratura.

The external measures refer to the raw, unfinished oven. Add the overall dimension of the layer of insulating material and of the framework masonry.



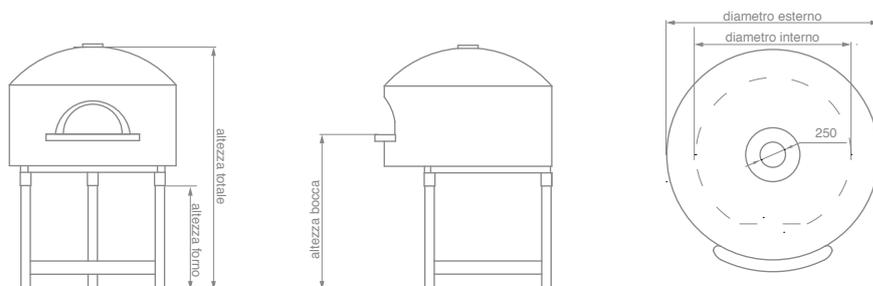
Diametro esterno	Diametro interno	Altezza totale	Altezza forno	Altezza bocca	Peso
<i>Outer diameter</i>	<i>Internal diameter</i>	<i>Total height</i>	<i>Oven height</i>	<i>Height mouth</i>	<i>Weight</i>
(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(Kg~)
1070	920	1750	1000	11800	500

JOLLY NAPOLI



Elegante forno interamente coibentato, rivestito in rame e fornito con cupola finita in resina bianca.

Elegant oven fully insulated, covered with copper and supplied with white resin coat dome.



Diametro esterno	Diametro interno	Altezza totale	Altezza forno	Altezza bocca	Peso
<i>Outer diameter</i>	<i>Internal diameter</i>	<i>Total height</i>	<i>Oven height</i>	<i>Height mouth</i>	<i>Weight</i>
(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(Kg~)
1250	920	1900	1050	1180	600

ALIMENTAZIONE | **FUEL**



*Ambrogi, since 1939
professional
wood and gas ovens.*

Supply

*Ambrogi ovens are intended
for wood-fuelled cooking.
On your request, they can also
be fitted with burners and fuelled
with gas.*

Woodfired cooking

*This is the traditional and universally
recognized way of cooking pizza,
and the most commonly requested.*

Gas cooking

*A cooking method that's increasingly
popular since it is cleaner. Although
the oven is used in the same way
as a wood-fired one, there is no soot,
ash or problems with wood supply.
Simplicity of use is guaranteed by
electronic temperature control.*



Ambrogi, dal 1939
forni professionali
a **legna** e a **gas**.

Alimentazione

I forni Ambrogi nascono per la
cottura a legna.
Su vostra richiesta è possibile averli
con alimentazione a gas.

Cottura a legna

È la cottura tradizionale della pizza
e universalmente riconosciuta,
la più richiesta.

Cottura a gas

Una cottura sempre più apprezzata.
Si evitano fuliggine, cenere
e lo stoccaggio della legna.
Il bruciatore installato nel forno
è di semplice di utilizzo grazie
all'intuitivo pannello di controllo
dello stesso.



© **Ambrogio 2019**. Tutti i diritti sono riservati.
È vietata la riproduzione totale o anche parziale senza autorizzazione.
Il costruttore inoltre si riserva il diritto di modificare i prodotti e le caratteristiche tecniche senza alcun preavviso.

© **Ambrogio 2019**. All-rights-reserved.
It is strictly forbidden total or partial reproduction without authorization
The Company reserves the right to modify products and technical features at any time without notice.



Ambrogi Srl - Via Bruno Buozzi, 3
Fizzonasco di Pieve Emanuele (Milano) - Italy
Tel. +39 02.90720722 - Fax +39 02.90722794
www.ambrogi.it - info@ambrogi.it