

PRODUCT GUIDE



Taste the Lifestyle



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

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 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.



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 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...

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

Wat is er inbegrepen:

- Oven van gegoten vuurvaste keramische klei
- Schoorsteenpijp
- Stalen basis (alleen bij kant-en-klaar oven)
- Stalen ondervloer
- 1 RVS Pizzaschep
- Vloer van vuurvaste stenen
- 1 Receptenboek
- 1 Gepoedercoate ovendeur
- 1 Gepoedercoat onderstel (niet bij DIY-kit)
- 1 Granieten werkblad (alleen bij kant-en-klaar oven)
- Keuze uit 2 verschillende onderstellen
- Buitenmantel van gemalen vuurvaste stenen

Kant-en-klaar 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

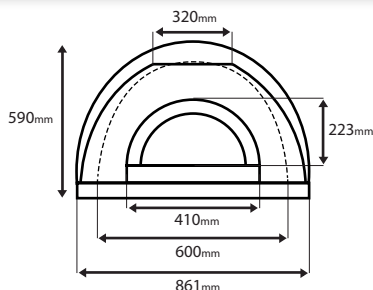
Lengte (voor naar achteren)	866mm
Breedte (links naar rechts)	861mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen)	590mm
Gewicht (kant-en-klaar)	250kg
Gewicht (DIY-kit)	150kg

Interne afmetingen

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

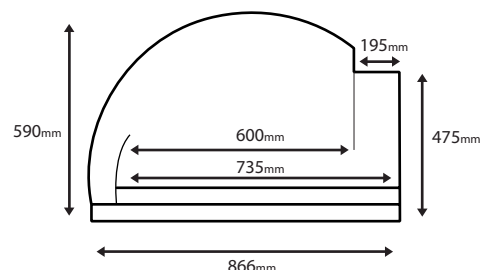
Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen	600mm
Diameter schoorsteen	275mm



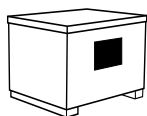
Oven Diagram (voorkant)

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



Oven Diagram (zijkant)

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



Afmetingen verpakking

Kant-en-klaar DIY-kit

(L)	1020mm	(L)	866mm
(W)	1150mm	(W)	861mm
(H)	835mm	(H)	590mm



Gewicht

250kg Kant-en-klaar
150kg DIY-kit



AD70

PORTABLE
Range

Wat is er inbegrepen:

- Oven van gegoten vuurvaste keramische klei
- Schoorsteenpijp
- Stalen basis
- Stalen ondervloer
- 1 RVS Pizzaschep
- Vloer van vuurvaste stenen
- 1 Receptenboek
- 1 Gepoedercoate ovendeur
- 1 Gepoedercoat onderstel
- 1 Granieten werkblad
- Keuze uit 2 verschillende onderstellen
- Buitenmantel van gemalen vuurvaste stenen



PLAIN FRONT



RED BRICK ARCH



Kant-en-klare oven

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

Afmetingen Oven:

Externe afmetingen

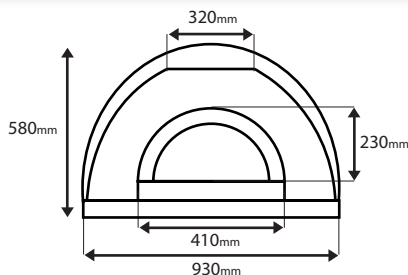
Lengte (voor naar achteren)	950mm
Breedte (links naar rechts)	930mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen)	580mm
Gewicht	290kg

Interne afmetingen

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

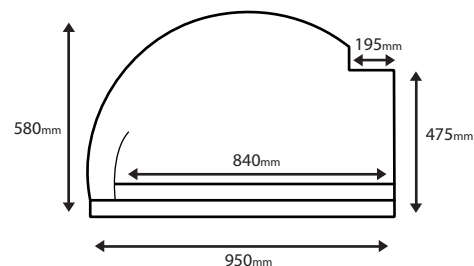
Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen	600mm
Diameter schoorsteen	275mm



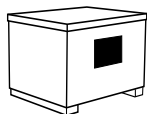
Oven Diagram (voorkant)

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



Oven Diagram (zijkant)

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



Afmetingen verpakking

Kant-en-klaar

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



Gewicht

290kg Kant-en-klaar



FG60

FIBERGLASS

PORTABLE
Range

Wat is er inbegrepen:

- Glasvezel oven
- Schoorsteenpijp
- Stalen basis
- Stalen ondervloer
- 1 RVS Pizzaschep
- Vloer van vuurvaste stenen
- 1 Receptenboek
- 1 Gepoedercoate ovendeur
- 1 Gepoedercoat onderstel
- 1 Granieten werkblad

Ook leverbaar in variant FG70!
Zie AD70 voor afmetingen.

Kant-en-klare oven

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



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 kun je je 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

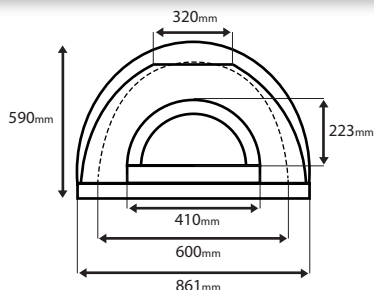
Lengte (voor naar achteren)	866mm
Breedte (links naar rechts)	861mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen)	590mm
Gewicht	225kg

Interne afmetingen

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

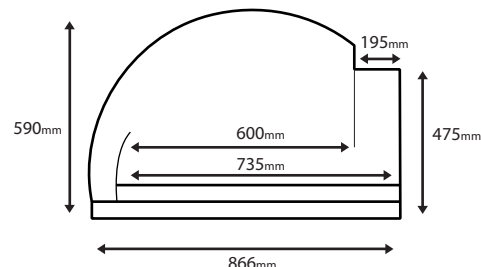
Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen	600mm
Diameter schoorsteen	275mm



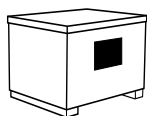
Oven Diagram (voorkant)

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



Oven Diagram (zijkant)

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



Afmetingen verpakking

Kant-en-klaar

(L)	1020mm
(W)	1150mm
(H)	835mm

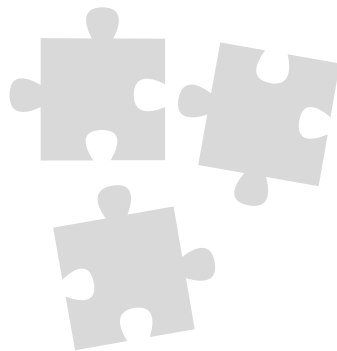


Gewicht

225kg Kant-en-klaar



OPTIONAL EXTRAS



PORTABLE
Range

AD60

Design your oven...

AD70



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 waarwielen 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

Family

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)
- Buitenmantel van gemalen vuurvaste stenen
- Bouwinstructies (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

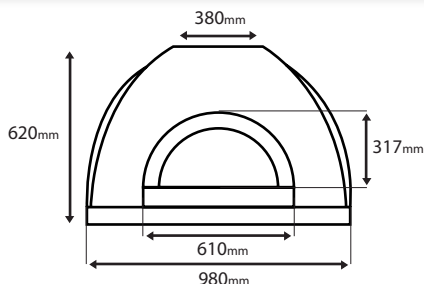
Lengte (voor naar achteren) 1250mm
Breedte (links naar rechts) 970mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen) 620mm
Gewicht (kant-en-klare) 570kg
Gewicht (DIY-kit) 260kg

Interne afmetingen

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

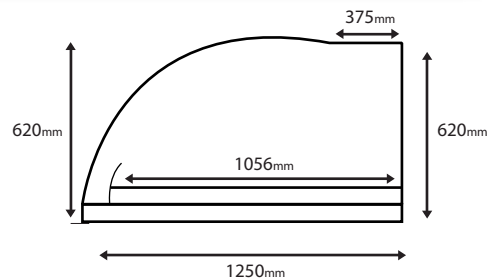
Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen 1000mm
Diameter schoorsteen 275mm



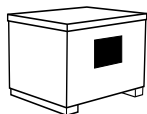
Oven Diagram (voorkant)

Breedte 970mm
Hoogte 620mm
Breedte boog 610mm
Hoogte boog 317mm
Breedte basis 980mm
van schoorsteen 380mm



Oven Diagram (zijkant)

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



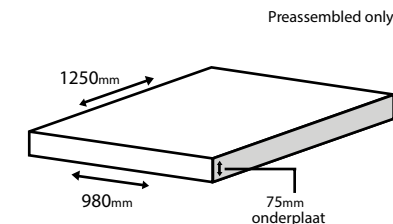
Afmetingen verpakking

Kant-en-klare

(L) 1415mm
(W) 1090mm
(H) 860mm

DIY-kit

(L) 1250mm
(W) 970mm
(H) 580mm



Preassembled only



Gewicht

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



Entertainer

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 Onderstel met wielen (alleen bij kant-en-klare oven)
- 1 Gepoedercoate ovendeur
- 1 Receptenboek
- 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

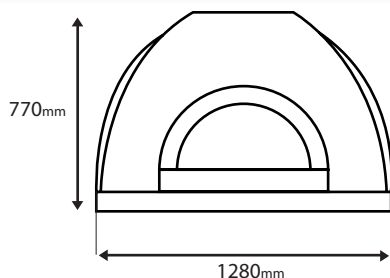
Lengte (voor naar achteren) 1500mm
Breedte (links naar rechts) 1280mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen) 770mm
Gewicht (kant-en-klare) 1100kg
Gewicht (DIY-kit) 550kg

Interne afmetingen

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

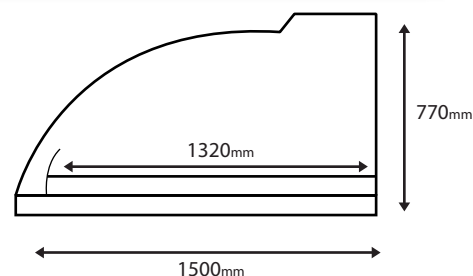
Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen 1000mm
Diameter schoorsteen 275mm



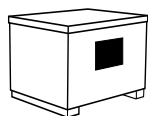
Oven Diagram (voorkant)

Breedte 1280mm
Hoogte 770mm



Oven Diagram (zijkant)

Lengte 1500mm
Hoogte 770mm
Interne lengte 1320mm



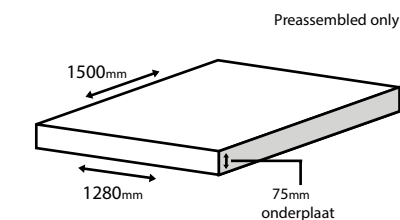
Afmetingen verpakking

Kant-en-klare

(L) 1430mm
(W) 1650mm
(H) 1050mm

DIY-kit

(L) 1285mm
(W) 1165mm
(H) 885mm



Preassembled only



Gewicht

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



AD90

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)
- 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

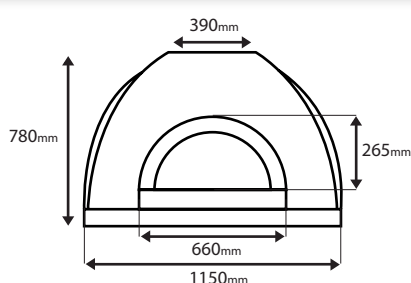
Lengte (voor naar achteren) 1320mm
Breedte (links naar rechts) 1150mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen) 780mm
Gewicht (kant-en-klare) 830kg
Gewicht (DIY-kit) 420kg

Interne afmetingen

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

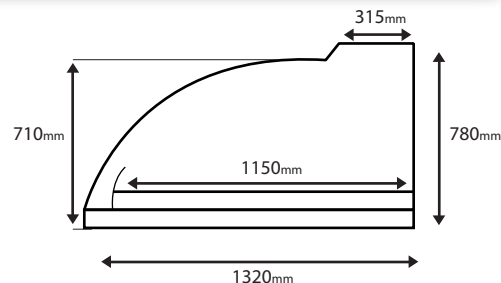
Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen 1000mm
Diameter schoorsteen 275mm



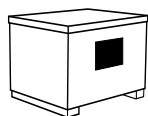
Oven Diagram (voorkant)

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



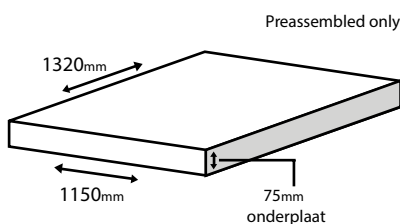
Afmetingen verpakking

Kant-en-klare

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

DIY kit

(L) 1110mm
(W) 1170mm
(H) 1000mm



Preassembled only



Gewicht

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



Wat is er inbegrepen:

- Oven van gegoten vuurvaste keramische klei
- Schoorsteen
- Betonnen onderplaat (alleen bij kant-en-klaar 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-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

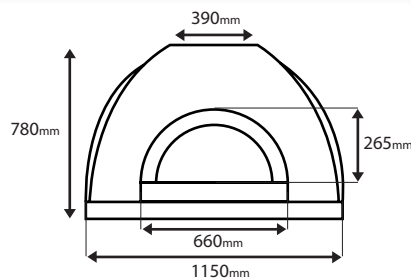
Lengte (voor naar achteren)	1320mm
Breedte (links naar rechts)	1150mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen)	780mm
Gewicht (kant-en-klaar)	830kg

Interne afmetingen

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

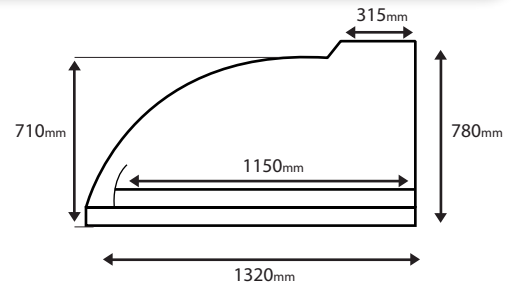
Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen	1000mm
Diameter schoorsteen	150mm



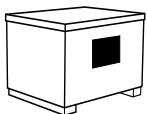
Oven Diagram (voorkant)

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



Oven Diagram (zijkant)

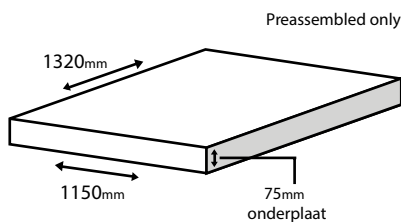
Lengte	1320mm
Hoogte	780mm
Interne lengte	1150mm
Breedte basis	
van schoorsteen	315mm
Hoogte achterkant	710mm



Afmetingen verpakking

Kant-en-klaar

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



Preassembled only



Gewicht

880kg Kant-en-klaar



AD90

COPPER

PERMANENT
Range

Wat is er inbegrepen:

- Oven van gegoten vuurvaste keramische klei
- Schoorsteen
- Stalen onderplaat
- Stalen basis
- 1 RVS Pizzaschep
- Vloer van vuurvaste stenen
- 1 Receptenboek
- 1 Gepoedercoate ovendeur
- 1 Onderstel
- Koperen buitenmantel



EXCLUSIEVE
HANDGEMAAKTE
KOPEREN BUITENMANTEL

Ook leverbaar in de maat AD140!

Kant-en-klare oven

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



KANT-EN-KLAAR
MODEL



Afmetingen Oven:

Externe afmetingen

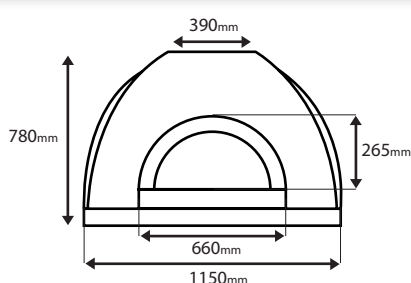
Lengte (voor naar achteren)	1320mm
Breedte (links naar rechts)	1150mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen)	780mm
Gewicht (kant-en-klaar)	830kg

Interne afmetingen

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

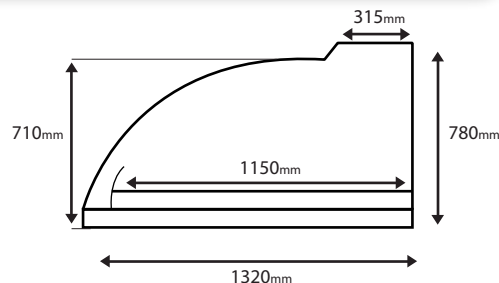
Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen	1000mm
Diameter schoorsteen	275mm



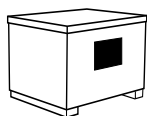
Oven Diagram (voorkant)

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-klaar

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



Gewicht
830kg Kant-en-klaar



AD100

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)
- 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



Afmetingen Oven:

Externe afmetingen

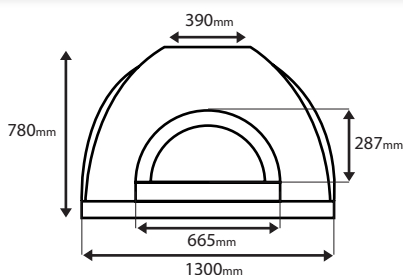
Lengte (voor naar achteren)	1400mm
Breedte (links naar rechts)	1300mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen)	780mm
Gewicht (kant-en-klare)	1000kg
Gewicht (DIY-kit)	440kg

Interne afmetingen

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

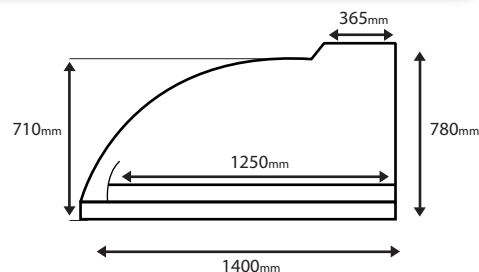
Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen	1000mm
Diameter schoorsteen	275mm



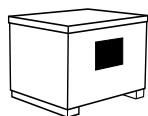
Oven Diagram (voorkant)

Breedte	1300mm
Hoogte	780mm
Breedte boog	665mm
Hoogte boog	287mm
Breedte basis	
van schoorsteen	390mm



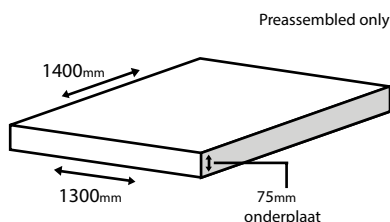
Oven Diagram (zijkant)

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



Afmetingen verpakking

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



Gewicht

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



AD110

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)
- 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

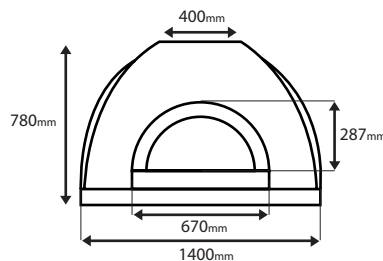
Lengte (voor naar achteren)	1500mm
Breedte (links naar rechts)	1400mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen)	780mm
Gewicht (Kant-en-klare)	1200kg
Gewicht (DIY-kit)	510kg

Interne afmetingen

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

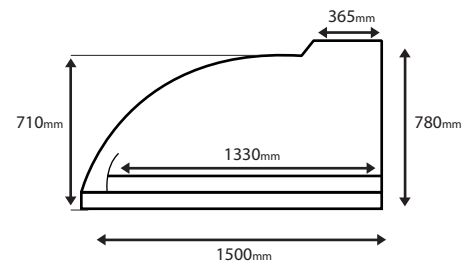
Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen	1000mm
Diameter schoorsteen	275mm



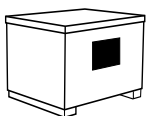
Oven Diagram (voorkant)

Breedte	1400mm
Hoogte	780mm
Breedte boog	670mm
Hoogte boog	287mm
Breedte basis	
van schoorsteen	400mm



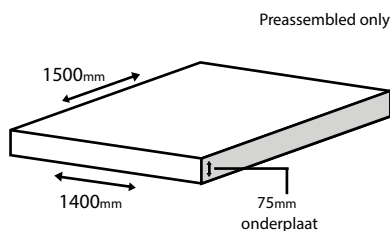
Oven Diagram (zijkant)

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



Afmetingen verpakking

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



Preassembled only



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



AD120

PERMANENT
Range

Wat is er inbegrepen:

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



DIY-KIT

KANT-EN-KLAAR
MODEL



Afmetingen Oven:

Externe afmetingen

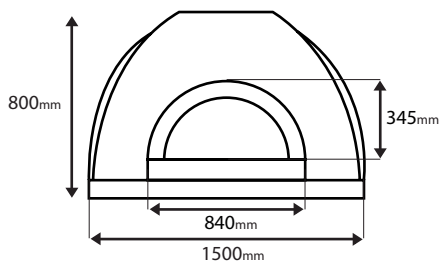
Lengte (voor naar achteren)	1800mm
Breedte (links naar rechts)	1500mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen)	800mm
Gewicht (Kant-en-klare)	1500kg
Gewicht (DIY-kit)	750kg

Interne afmetingen

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

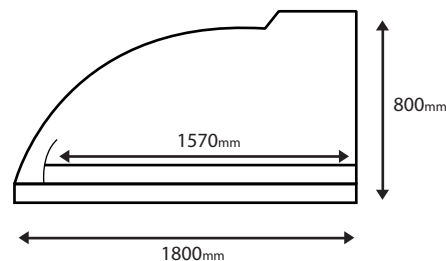
Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen	1000mm
Diameter schoorsteen	152mm



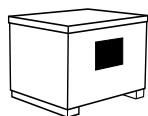
Oven Diagram (voorkant)

Breedte	1500mm
Hoogte	800mm
Breedte boog	840mm
Hoogte boog	345mm



Oven Diagram (zijkant)

Lengte	1800mm
Hoogte	800mm
Interne lengte	1570mm



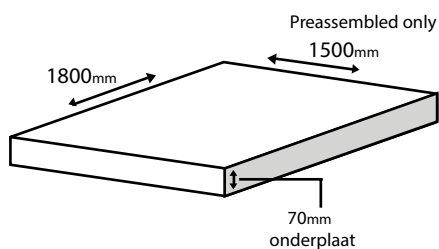
Afmetingen verpakking

Kant-en-klare

(L) 1870mm
(W) 1650mm
(H) 1000mm

DIY-kit

(L) 1570mm
(W) 1070mm
(H) 1030mm



Gewicht

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



AD140

PERMANENT
Range

Wat is er inbegrepen:

- Oven van gegoten vuurvaste keramische klei
- 1 Gepoedercoate ovendeur
- 1 Schoorsteen
- 1 RVS subvloer (voorkant)
- Vloer van vuurvaste stenen
- 1 RVS Pizzaschep
- 1 Receptenboek
- 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

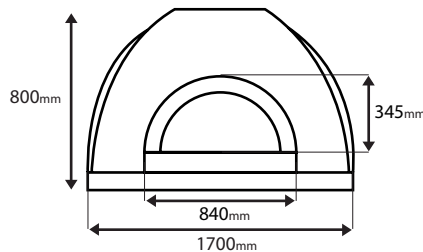
Lengte (voor naar achteren) 2000mm
Breedte (links naar rechts) 1700mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen) 800mm
Gewicht (Kant-en-klare) 1900kg
Gewicht (DIY-kit) 900kg

Interne afmetingen

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

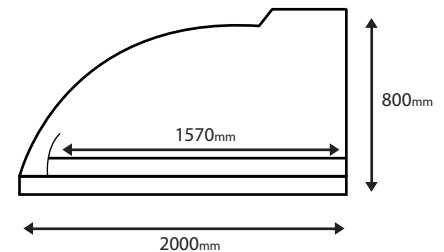
Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen 900mm
Diameter schoorsteen 150mm



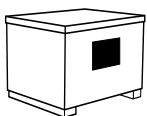
Oven Diagram (voorkant)

Breedte 1700mm
Hoogte +/-800mm
Breedte boog 840mm
Hoogte boog 345mm



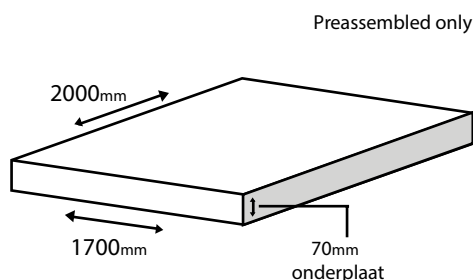
Oven Diagram (zijkant)

Lengte 2000mm
Hoogte +/-800mm
Interne lengte 1570mm



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



AD160

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)
- 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

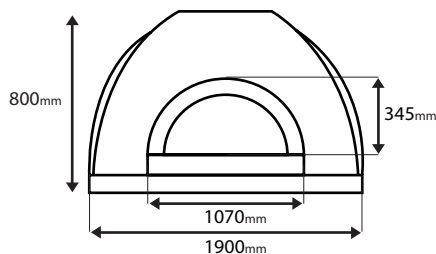
Lengte (voor naar achteren)	2200mm
Breedte (links naar rechts)	1900mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen)	800mm
Gewicht (Kant-en-klaar)	NTB
Gewicht (DIY-kit)	663kg

Interne afmetingen

Lengte (voor naar achteren)	1815mm
Breedte (links naar rechts)	1600mm

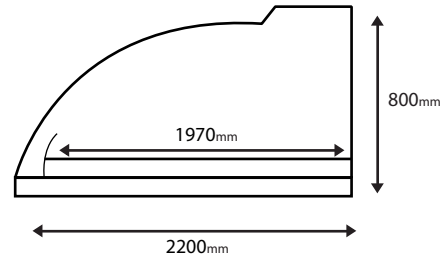
Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen	1000mm
Diameter schoorsteen	275mm



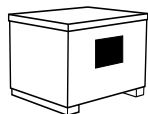
Oven Diagram (voorkant)

Width	1900mm
Height	+/-800mm
Arch width	1070mm
Arch height	345mm



Oven Diagram (zijkant)

Length	2200mm
Height	+/-800mm
Internal length	1970mm



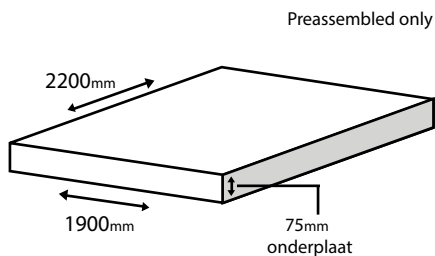
Afmetingen verpakking

Kant-en-klaar

(L) 2215mm
(W) 2050mm
(H) 1000mm

DIY-kit

(L) 1570mm
(W) 1120mm
(H) 1250mm



Gewicht

NTB Kant-en-klaar
663kg 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 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

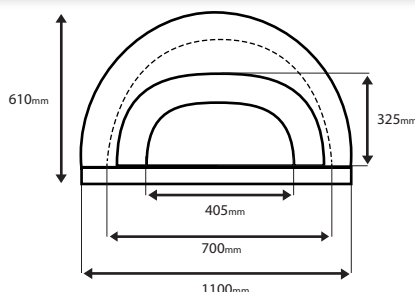
Lengte (voor naar achteren)	1050mm
Breedte (links naar rechts)	900mm
Hoogte oven (zonder schoorsteen)	610mm
Dikte betonnen onderplaat	70mm

Interne afmetingen

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

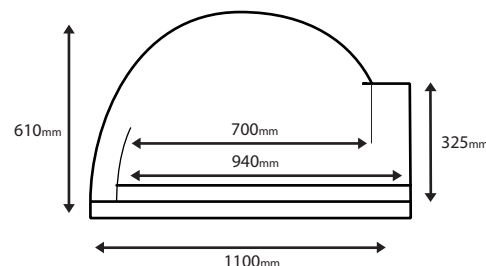
Details schoorsteen

Hoogte schoorsteen	600mm
Diameter schoorsteen	150mm



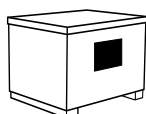
Oven Diagram (voorkant)

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) Montagu (B)

(L) 1200mm	(L) 1260mm
(W) 1150mm	(W) 1150mm
(H) 1150mm	(H) 920mm



Gewicht

422kg - Style A
440kg - Style 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**



**Aangepaste
kleur-
structuur**



**Zwarte of RVS
schoorsteen**



**Mozaïektegeltjes
afwerking**



Granieten of RVS werkblad



Koperen afwerking



Accessoires:

Afdekhoes



**4-delige
gereed-
schapset**



**3-delige
gereed-
schapset**



**Pook
met
platte
haak**

**Infrarood
Thermometer**



**Ronde
schep**



**Halfronde
pook**



**RVS
ovendeur**



Ophangrek

**Pizzaplankje
bamboe**



OVER



Taste the Lifestyle

Amalfi is het gevestigde merk en marktleider met het hoogste aantal houtgestookte ovens in Australische huizen.

Het klantenbestand bestaat uit een tal van bekende chef-koks en er wordt gewerkt met toonaangevende architecten, aannemers, tuincentra en hoveniers in heel Australië.

Amalfi Woodfired Ovens gelooft niet in stil staan en is voortdurend op zoek naar manieren om de ovens te verbeteren en het introduceren van nieuwe producten.

Amalfi Woodfired Ovens is toegeschreven met de introductie van het koken in een houtgestookte oven aan het Australische publiek met proactieve marketingcampagnes via TV shows als Burkes Backyard, Postcards en Ground Force. Gedurende het 17-jarige bestaan van Amalfi is de kunst van het maken van een houtoven die er goed uitziet, een concurrerende prijs heeft en super efficiënt werkt geperfectioneerd.



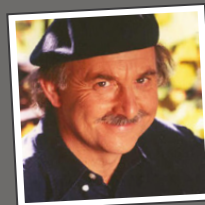
Geoff Jansz

"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!"



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!"



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