

קירוסקאי מגבירה את שיווק תנורי האבן - AMBROGI

כשהתברר לבני משפחת Ambrogi, דור רביעי ליצורים של תנורי פיצה, כי דור ההמשך אינו מוכן עוד לעסוק במלאכה הקשה של בניית תנורים לפיצה בתוך הפיצוריות, הפתרון היה ברור, במקום לעבוד בתוך הפיצוריה ולבנות את התנור אבן על אבן, מבצע שנמשך כשלושה שרועות, מייצרים

היום את תנורי האבן במפעל בתהליך תעשייתי מבוקר, בו הושקע כל הידע שהצטבר במשפחה במשך השנים. התנור נבנה לתוך כלוב מתכת מלבני

שמוט, שיוצרו מראש בשיפועים ובמידות מדויקות להרכבת רצפה חלקה וחקרה קמורה לניצול מקסימאלי של החום. כלוב המתכת ובתוכו התנור מתאים לשינוע והובלה. התנור מסופק לאתר ומה שנתר לעשות הוא למקם אותו, לחברו לארובה ולכיסוי הדקורטיבי.



התנור בנוי מבלוקים מיוחדים, ניתן לקבלו גם כמפורק להתקנה בשטח אליו אין גישה, המבנה החיצוני בנוי מנירוסטה על גבי קונסטרוקציות ברזל, תא האפייה בנוי מלבנים עמידות בחום,

הכיפה בנויה ממבודד בטון מוקצף עמיד בחום ומעליו שכבות בידוד נוספות. התנורים מסופקים בקוטרי עבודה מ - 80 עד 120 ס"מ.

התנורים פועלים בארץ ובהצלחה, ניתן לראות אותם ברשת "ספנטיס", "פיצה פינור", "הטברנה" בירושלים, "דן אכדיה", במסעדות במלון "דן אילת".

התנורים מצוינים גם לשימוש כטאבון למוצרי מאפה בסגנון אבולעפיה.

ניתן להתרשם מהתנורים באולם התצוגה של קירוסקאי לפרטים: 03-6533355