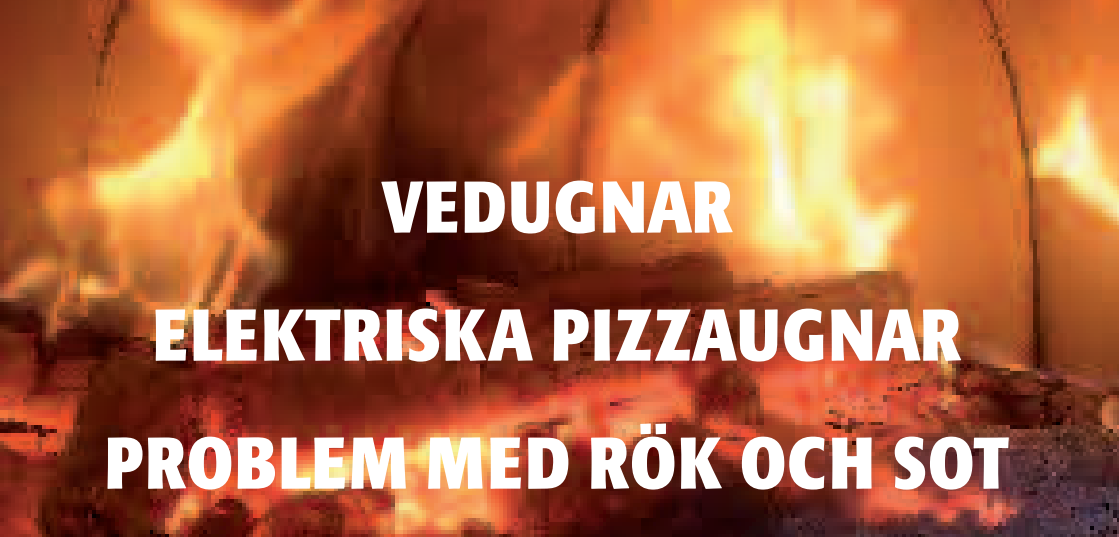




VEDUGNAR
ELEKTRISKA PIZZAUGNAR
PROBLEM MED RÖK OCH SOT



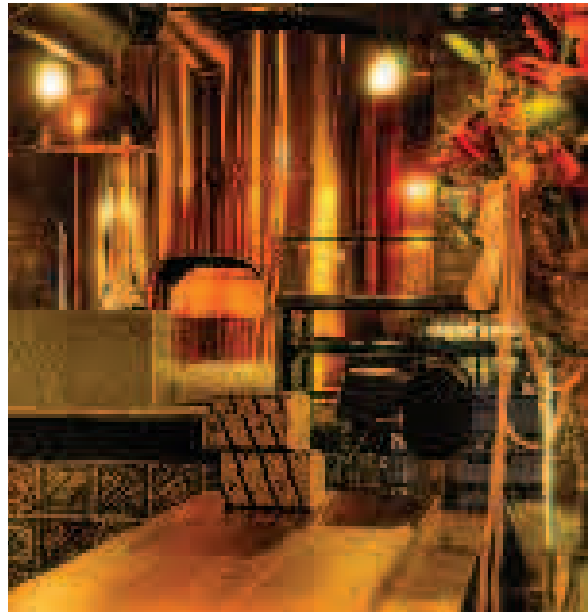
DEGBLANDARE
VEDUGNSVERKTYG
HANDGJORDA KOPPARVERKTYG



AKTIEBOLAGET
ELD & LÅGOR
∞ PRODUKTER FÖR DEN LEVANDE ELDENS KÖK ∞

VEDUGNAR

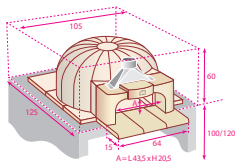
Våra vedugnar kan se ut på många olika sätt,
kaklade, putsade eller inklädda i koppar.



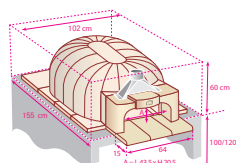
UGNARNAS MÅTT OCH STORLEKAR

- Tillverkade av keramik
- Vedugnarna byggs på plats
- Självrengörande
- Tål 1600°C
- Vi har byggt ett 70-tal
ugnar över hela Sverige

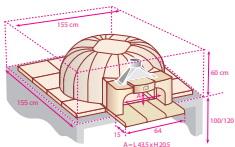
Modell 66



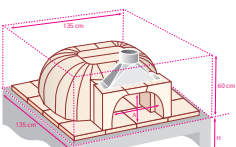
Modell 66x99



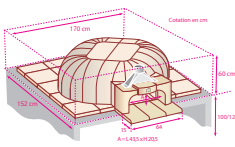
Modell 83



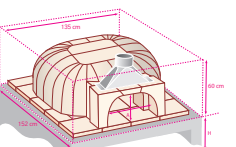
Modell 96



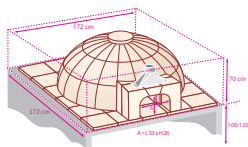
Modell 100



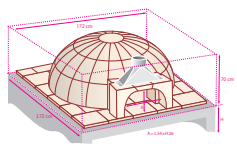
Modell 113



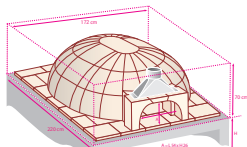
Modell 120



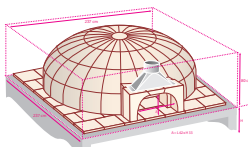
Modell 135



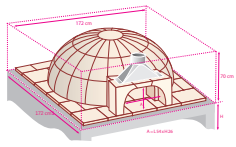
Modell 165



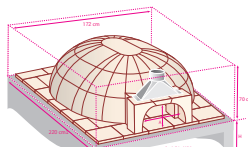
Modell 190



Modell Bageri 120



Modell Bageri 120L



Grill och Vedugn !

baka bröd, pizza och grilla samtidigt

Nu kan du baka **pizza** eller bröd med mera samtidigt som du kan **grilla** ute i din trädgård! Den kommer som byggsats.

MODELL VI:

Mått: 88 cm i höjden

Vikt: 1.800 kg

PRIS: 127.500 kr



MODELL G1:

Mått: 77x85 cm

Vikt: 1.900 kg

PRIS 48.000 kr

plus moms.



MODELL M1:

Mått: 51x52 cm

Vikt: 1.375 kg

PRIS 38.000 kr

plus moms.



ARTISERBODABET

Jack Thompson 070 731 18 19

TELJUP & LÅGSLÖT, Jack Stigsson

www.uniquus.se

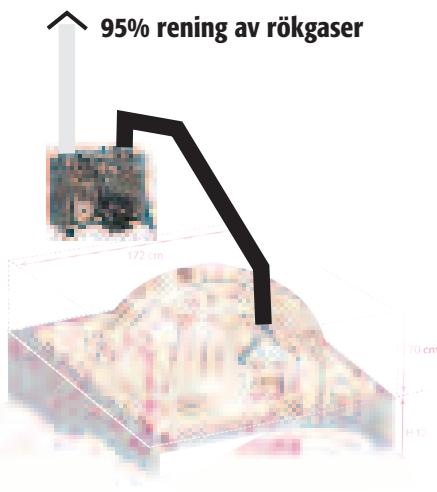
©2010 UNIQUS AB. ALL RIGHTS RESERVED

PROBLEM MED RÖK OCH SOT?

Nu kan vi erbjuda så gott som rökfria vedugnar, reningsgraden för partiklarna är upp till 95 %.



Alberto; napolitansk pizzaiolo som bakar sina pizzor i 470°C.



Principskiss av rökgsfri vedugn. Renar upp till 95% av sotpartiklar.



Rökgasreningen (vattenrening av rökgaser) sitter monterad på baksidan.



Den rökgsfria vedugnen står på Hotell Clarion Post i Göteborg och är vädersäkrad.



Temperaturen i vedugnen är ca 470°C och temperatur på vattenångan som kommer ut är 35,5°C. Bild tagen med värmekamera.



Vedugn modell 120, temperatur 470°C.

ELEKTRISKA PIZZA-UGNAR

NYHET! NU ÄNTLIGEN I SVERIGE
SMART ELUGN FUNGERAR SOM EN **VEDUGN**

**Man bakar
med
öppen lucka!**

Maxi

90 Baka
sekunders
pizza

4 olika storlekar!

Temperaturen kan regleras mellan tak och golv upp till 470°C, man kan ha olika temperaurzoner inne i ugnen, värmen genereras av elektriskt motstånd som är en ny typ. Den kallas **"Incoloy"**

Dess motstånd tillåter direkta värmestrålar som riktas mot produkten om du t ex lagar pizza eller bakar bröd.

**Den simulerar effekten av lågorna
i en vedugn!**

Piccolo



Modell	B	D	H	Antal pizza	InnerØ	Kw/h	Kg	Pris
MINI	130	145	190	5 pizze Ø 33	75	8,8	550	Ring
STN	160	170	190	7 pizze Ø 33	105	12,4	700	Ring
MAXI	180	185	190	9 pizze Ø 33	125	17,5	900	Ring

VI KAN ORDNA LEASING!

Jack Thorpman 070 731 18 19 www.uniquis.se jack@gxp.se

AKTIEBOLAGET
ELD & LÅGOR
PRODUKTER FÖR DEN LEVANDE ELDENS KÖK

DEGBLANDARE



bernardi

Pizzaiolo

Den 2-armade degblandaren är en favorit hos Neapels pizzabagare

The pizza napoletana becomes a world heritage. The 12th Committee for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage of Unesco, gathered in session on the island of Jeju, positively evaluated the Italian candidature. This was announced by the Italian delegation that on the island of South Korea awaited the expected recognition (December 2017).

The recognition of the art of the Neapolitan pizzaiolo is officially ratified

For UNESCO, the final decision reads, "the culinary know-how tied to the production of pizza, which includes gestures, songs, visual expressions, local jargon, ability to handle the pizza dough, perform and share is an indisputable cultural heritage.



Pizzaiolo and their guests engage in a social ritual, whose counter and oven act as a "stage" during the pizza production process. This occurs in a convivial atmosphere that involves constant exchanges with guests. Starting from the poor neighborhoods of Naples, the culinary tradition is deeply rooted in the daily life of the community.

Italienska handgjorda farinata-fat i koppar

FARINATAFATEN är dubbelbottnade, passar utmärkt för dom höga temperaturerna i vedugn. Koppar på utsidan och förtennad på insidan.

Kan göras i storlekar från 1 meter i diameter till 16 cm diameter.



43 mm i diameter och 50 mm djup



utsida



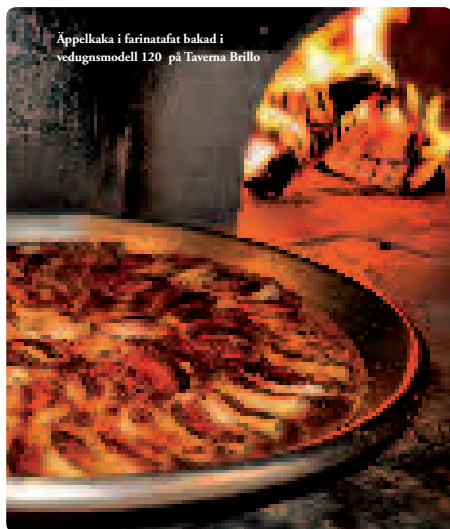
27,5 mm i diameter och 20 mm djup



20 mm i diameter och 20 mm djup

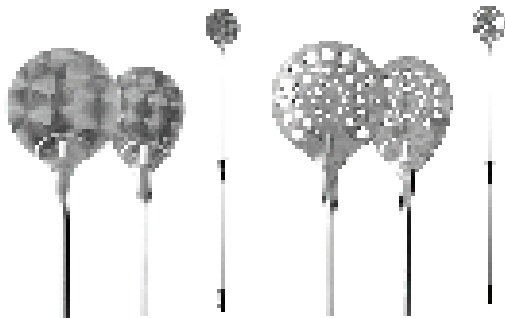


16 mm i diameter och 20 mm djup

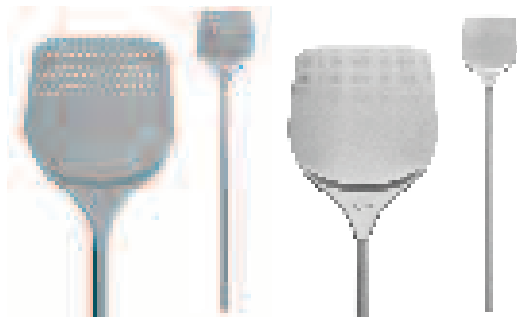


ITALIENSKA HÖGKVALITATIVA PIZZA/VEDUGNSVERKTYG

A21L SPADE för att rotera pizza i perforerad aluminium Ø 20 cm.
Längd 170 cm med eller utan hål.



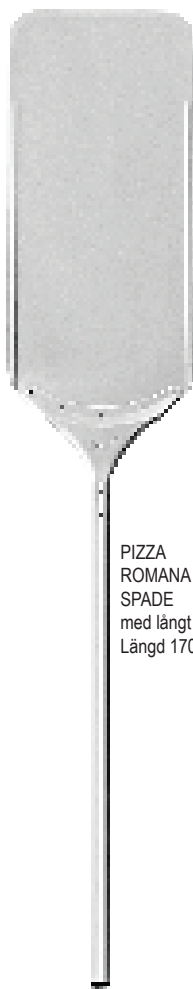
A33F PIZZASPADE, perforerad aluminium Bredd: 33 cm.
Längd: 170 cm med eller utan hål.



Pizza Romanblad
i aluminium med
hål



Pizza Romanblad
i aluminium utan
hål



PIZZA
ROMANA
SPADE
med långt skaft.
Längd 170 cm.



ROMANA,
aluminium liten



METRO,
aluminium stor



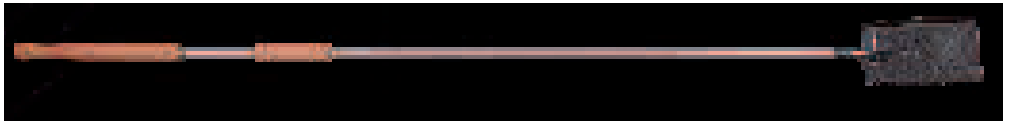
Pizzaspade TONDA
med långt skaft



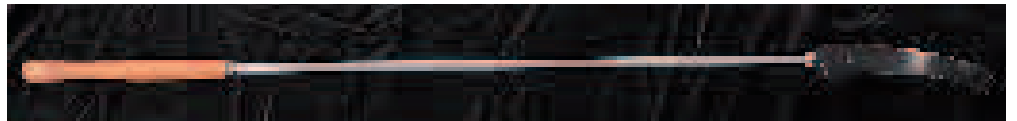
ASPAZ UNGSBORSTAR. Borsthuvudet består antingen av rostfritt
stål eller mässing. Längd 170 cm.



ASKSKYFFEL BRED Längd 170 cm



ASKSKYFFEL Längd 170 cm



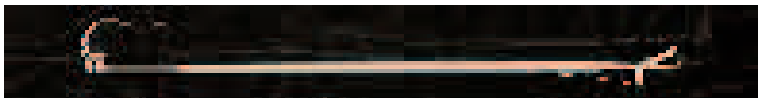
ASKRAKA Längd 170 cm



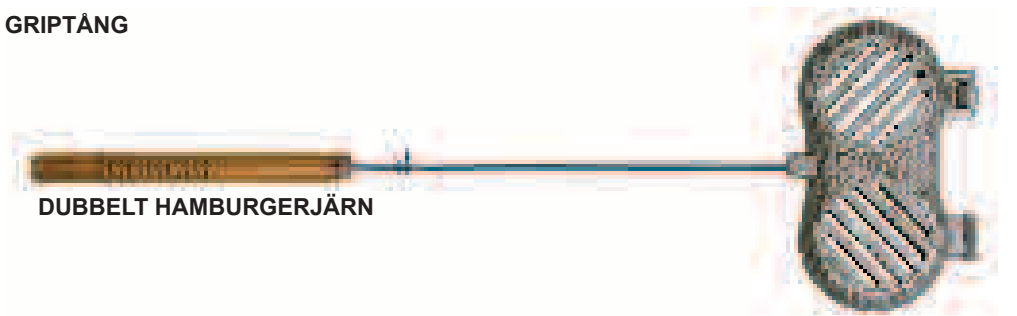
ASKRAKA BRED Längd 170 cm



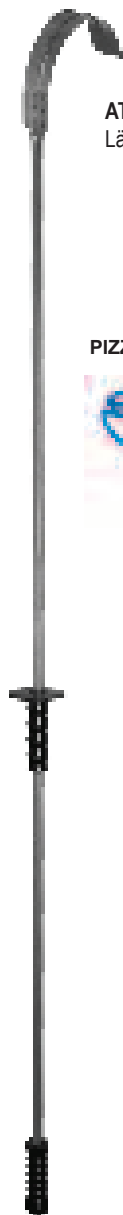
STOR BORSTE



GRIPTÅNG



DUBBELT HAMBURGERJÄRN



ATB ASKRAKA
Längd 170 cm



SERVERINGSKIV



CAVALETTO

PIZZASAX



PLÅTLYFTARE



SPADAR



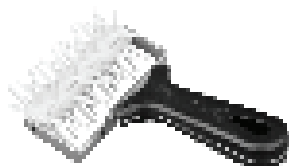
RRÖT PIZZAKNIV
i rostfritt stål, dimension i cm: 10



PIZZASLICER



APTC FATTÅNG
Längd 50 cm



RRULL DEGFIXERINGSROLLER
i rostfritt stål, dimension i cm: 22x12



SERVERINGSSPADE



RCUG TOMATSÄSKED
i rostfritt stål, dimension i cm: 32x9



PIZZASLICER



RSM DEGSPADE
i rostfritt stål, dimension i cm: 11

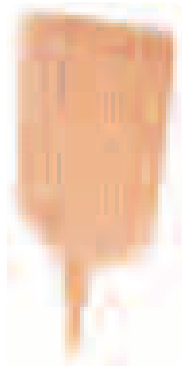
EGEN TILLVERKNING AV PIZZASPADAR I TRÄ

Du kan själv välja vilken storlek och form du vill ha

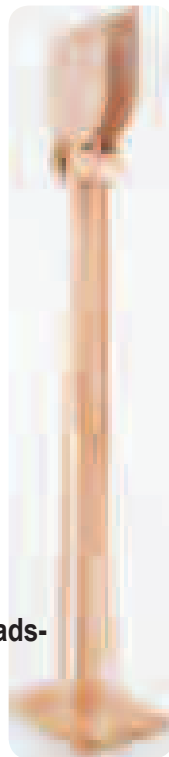
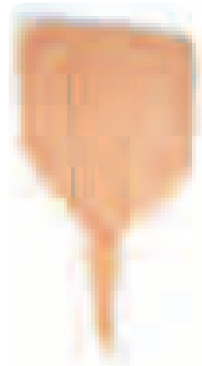


Pizzaspade i trä

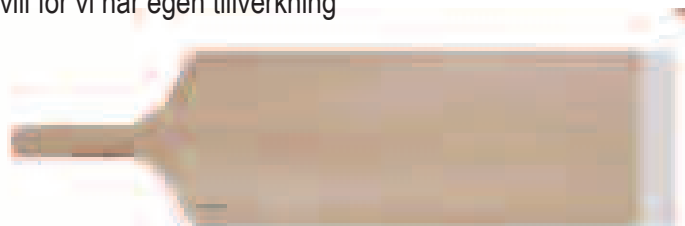
Du kan få denna i vilken storlek du vill för vi har egen tillverkning



Pizzaspadar Klassisk i trä med långa skaft



Klassisk Pizzaspads-hållare i trä



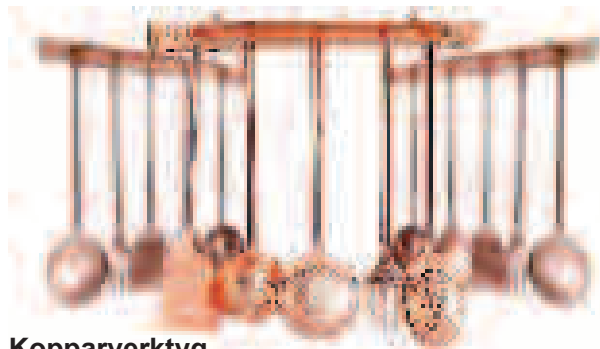
Lång pizzaspade i trä
60 lång och 33 cm bred

Pizzaspadhållare med väggkonsoller



Klyv din egna tändved

HANDGJORDA KOPPARPRODUKTER



Kopparverktyg



Vinkylare



Napolitanska
oljekannor



Antik Napolitansk take-
away-behållare för pizza



Olje-
kanna



Össlev för
rotisserier



Farinatafat

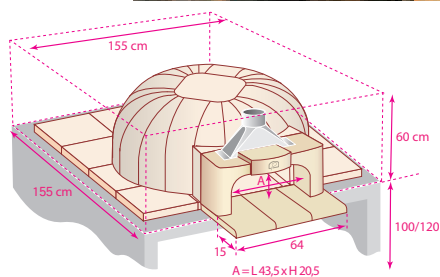


Champagne-kylare

Fransk vedugn för trädgården



Modell 83



Standarddeg för pizza

STANDARDDEG FÖR PIZZA: Vi har provat mängder av mjölsorter och detta mjöl klarar dom höga temperaturerna som du har i våra vedugnar.

Mjölet är speciellt tillverkat för att användas i vedugnar,
vi rekommenderar temperaturer på 370–480° celsius!

Alla ingredienser måste vägas

Recept baserat på Bagarens procent:

mjöl 100%, vatten 64%, färsk jäst 0.64%, havssalt 2.5%

Hel sats:

16.000 (16 kg) gram kallt vatten

25.000 (25 kg) gram mjöl, 5 stagioni Napolitana 00-mjöl

160 gram färsk jäst

625 gram fint havssalt

hela degsatsen ger ca 204 pizzor vid 200 grams bollar

Blanda allt utom saltet i 3 minuter på långsam hastighet

sedan 4 minuter på snabb hastighet

lägg sedan i saltet upplöst i lite vatten

Blanda ytterligare 4 minuter

Forma degen till 200 gr bollar

Lägg på plåt eller plastlåda täck med oljad plastfilm (olivolja)

jäs i 30 minuter i rumstemperatur om degen är för

varm (över 23°) lägg den omgående i kylan.

Kan degbollarna ligga i kyl (4 grader) från 1–3 dygn i kyl.

obs! vid sommartid halvera mängden jäst.

Lycka till





AKTIEBOLAGET ELD & LÅGOR

☺ PRODUKTER FÖR DEN LEVADEELIGENS KÖK ☺

Tysta Marigången 4
SE-111 52 Stockholm

Jack Thorpman
070 731 18 19

jack@gxp.se
www.uniquis.se