

ADRIATICA FORNI
Cucine per ristoranti cinesi ed asiatici



- Disponibili da 1 a 10 fuochi.
- Fuori serie su richiesta.
- Possibili personalizzazioni su disegno.
- Costruzione in acciaio inox AISI 304 da 2,5 mm. di spessore.
- Tubazione gas in rame ad elevato spessore.
- Piano rinforzato con profili da 3 mm di spessore con perni saldati ogni 5 cm.
- Bruciatori gas in ghisa sferoidale con potenze variabili da 7,5 a 16 kw

Dall'ordine al prodotto finito in 6 giorni lavorativi



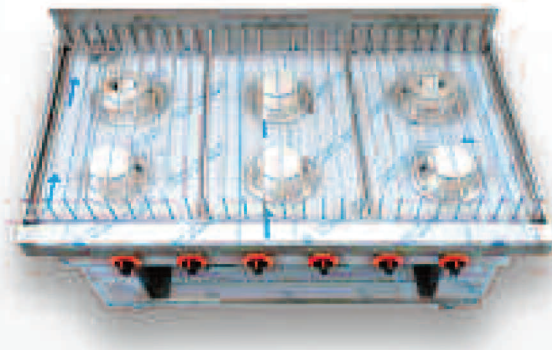
Cucina a parete 8 fuochi con invaso. Armadiata con sportelli scorrevoli.



Cucina centrale, piano liscio a sbalzo su 2 lati e mobili a giorno sottostanti.



Cucina europea 6 fuochi a parete con piano unico in tondino di acciaio. Piano stagno lavabile con scarico acque sporche.



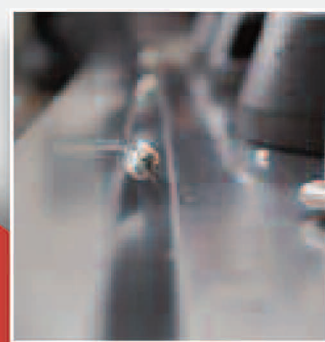
Cucina europea 8 fuochi, centrale, con poggiapentole singoli e vaschette sottostanti estraibili



Particolare rubinetto comando acqua sul piano



Retro cucina completamente carenato in acciaio inox



Ugello spruzzatore saldato sul piano



"Bruciatori Europei" con potenze da 3 - 4,5 e 7,5 kw.



Particolare bruciatore europeo con vaschetta estraibile



Fuoco europeo doppia corona da 7,5 Kw, poggiapentole in ghisa, vaschetta estraibile



Ugelli spruzzatori saldati sul piano



Canale di raccolta acque su cucina a parete



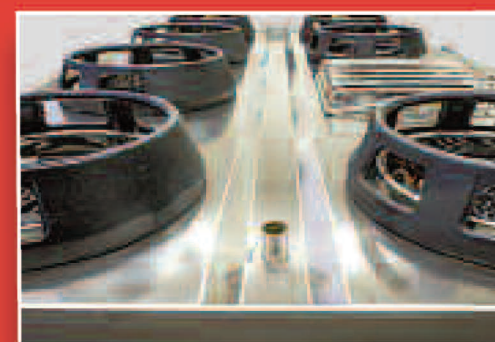
Anelli poggia Wok, in ghisa, sferoidale



Cesto inox per raccolta rifiuti con foro per "Troppo pieno" e relativa vaschetta ricavata dal piano



Particolare invaso, h. 3 cm. sul piano



"Troppo pieno" inox da 3/4" montato su canale centrale



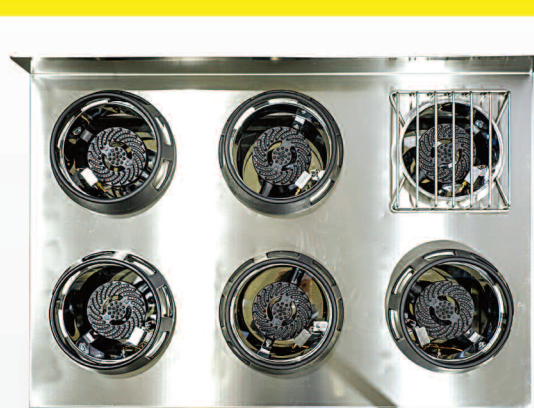
Piastra per "Involtini Primavera". Spessore cm. 1 - diametro cm. 40. Manici saldati



Poggiapentole europei in tondino inox, intercambiabile con anelli in ghisa per Wok.



bruciatore in ghisa sferoidale con potenza da 7,5 a 16,5 Kw, con gruppo fiamma pilota e protezione inox



ADRIATICA FORNI
Via Raffaele Camiscia, 10
65010 MOSCUFO (Pe)
Tel. 085 7996484
Vendite 335 7151279
Progettazione 324 7733464
Tecnico 339 3163315



ADRIATICA FORNI s.r.l.s.

Forni a gas per "porchetta"

Grazie ad un'esperienza ormai ultraquarantennale, oggi, Adriatica Forni può presentare la nuova gamma dei suoi forni a gas per cottura porchette:

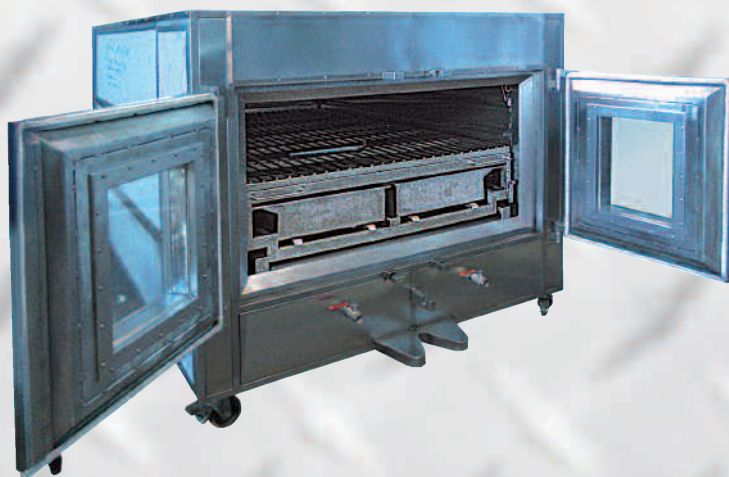
- costruzione in acciaio inox, camera stagna con rinforzi e pieghe per una formidabile robustezza e durata nel tempo;
- riscaldamento camera ottenuto a seconda dei modelli, con uno o due bruciatori ad aria soffiata ad elevata potenza (70 kw cadauno), montati dietro il forno in posizione riparata da liquidi ed urti;
- isolamento termico, costituito da uno spessore medio delle pareti su tutti i lati del forno di circa 25 cm. di lana di roccia che assicura una perfetta tenuta della temperatura in camera con conseguente consumo di gas ridottissimo (**per una cottura media di circa 5 ore, il bruciatore è acceso per soli 50 minuti e necessita di soli 20 minuti per far raggiungere una temperatura di circa 200°**);
- camera con pendenza per scarico acque reflue, completamente lavabile con idropulitrice;
- carrello interno ad altissima robustezza con profili ad elevato spessore e saldature Tig.
- carrello esterno sempre in tubolare su ruote piroettanti inox e blocco per aggancio al forno;
- vasche estraibili con scarico e griglie superiori realizzate in tondino ad elevato spessore;
- cappa superiore per raccolta vapori con aspiratore centrifugo per un'efficace espulsione dei fumi in atmosfera;
- quadro elettrico stagno IP 65, con doppio termoregolatore, sonda al cuore, accensione temporizzata con svariati programmi di cottura personalizzabili;
- piedini inox regolabili, per una perfetta messa in "bolla".

I nostri forni a gas sono disponibili in tre diverse grandezze, ma tutti accomunati da un elevato grado di robustezza e finitura che assicurano una durata media di oltre 25 anni.

Misure camera: cm. 68 x 195 x 70h cm. 112 x 195 x 70h cm. 150 x 250 x 70h



Forno camera 68 x 195 x 70h. (Oblò in vetro - optional)



Particolare del forno con camera da 150 x 250 cm. con carrello interno, vasche e griglie inserite. (Oblò in vetro - optional)



*Particolare del carrello unico, forno con camera da 150 cm..
Carrello interno ed esterno. Apertura porte con angolo di 180°.*



Forno doppio, completo di cappa, modello 1 porta.



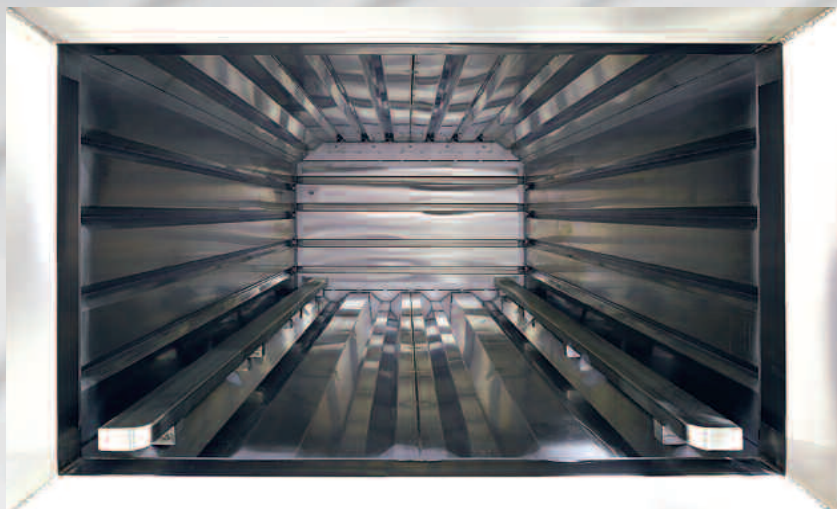
Forno doppio con carrelli singoli.



*Particolare della porta di chiusura con cm. 10 di
isolamento e guarnizioni per alte temperature:
peso porta kg. 50.*



*Bruciatore ad aria soffiata (marca UNIGIG, ditta leader italiana per la fabbrica di bruciatori anche per altre marche) montato sul
retro del forno. Camera di combustione stagna. Dotazione, 1 bruciatore per forno singolo e doppio, 2 bruciatori per forno MAXI.*



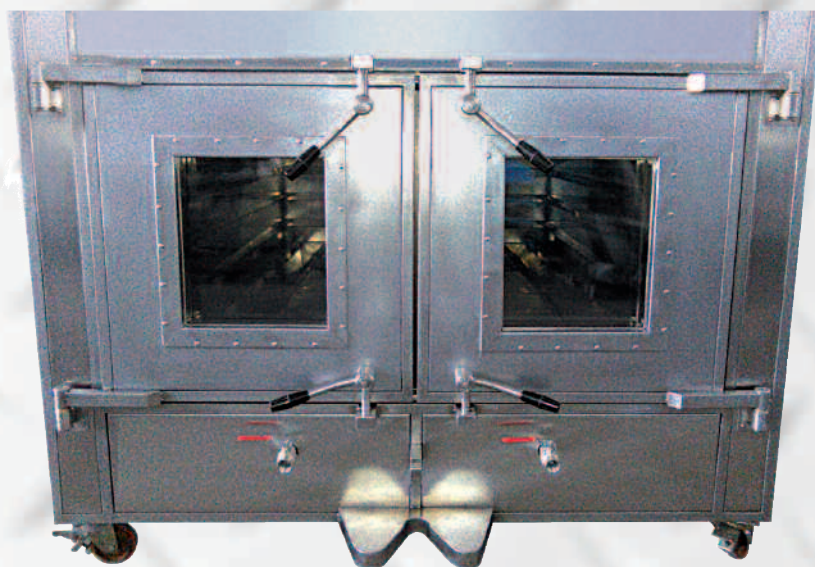
Camera interna in acciaio sagomato, 2 mm di spessore.



Particolare della chiusura delle porte ad alta resistenza.



Particolare dell'aggancio dei carrelli al forno. In evidenza saracinesca da 1" per scarico acque di lavaggio.



Frontale forno con camera da 150 x 250 cm., con porte con doppio vetro temperato (optional). In evidenza le 4 chiusure.



Carrello completo per una porchetta.



*Particolare del forno con camera da 110 cm. con porta singola e cappa con filtri a labirinto.
Optional oblò in vetro*



Particolare del quadro elettrico stagno con termoregolatore, accensione temporizzata, svariati programmi di cottura personalizzabili e sonda al cuore.



Forno doppio con carrelli singoli.



Dieci porchette da 40 kg., pronte per la vendita, presso i locali di un cliente marchigiano.



Forno carico di porchette nei locali di un cliente.



Laboratorio cottura carni presso azienda marchigiana



ADRIATICA FORNI srls
 Via Raffaele Camiscia, 10
 65010 MOSCUFO (Pe)
 Tel. 085 7996484
 Vendite, 335 7151279
 Progettazione, 324 7733464
 Tecnico, 339 3163315



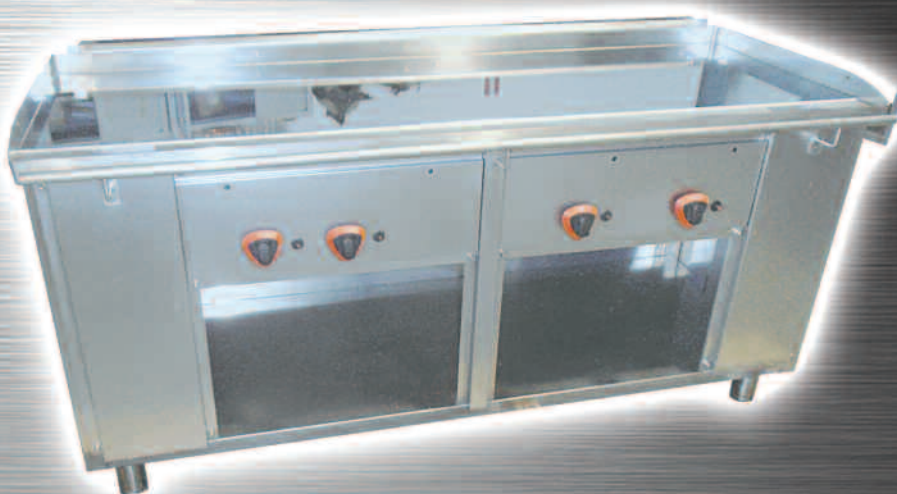
ADRIATICA FORNI S.r.l.

TECNOLOGIE PER LA RISTORAZIONE

TEPPANYAKI GAS

- **Struttura in acciaio INOX con piastra in acciaio spessore 25 mm., con canale anteriore, doppio foro di scarico con cassette raccoglitori, per un facile svuotamento e pulizia.**

**profilato in acciaio
ANTISCOTTATURE**



- **Bruciatori a 4 rampe, larghezza cm. 40 cadauno, per una temperatura omogenea su tutta la piastra.**
- **Componentistica dei migliori produttori italiani.**
- **Piedi regolabili con escursione di 8 cm.**
- **Alzatina perimetrale h. cm. 10 su tre lati della piastra.**

- **Piastra in acciaio con finitura lucida.**
- **Su richiesta piastra cromata.**
- **Robustezza e semplicità di manutenzione**



**"vaschetta raccolta scarti"
di elevata capacità**

- **Larghezza piastra cm. 78**

- **Larghezza piano di cottura cm. 70**



- **Disponibile nelle seguenti misure:**

cm. 120 x 78

" 150 x 78

" 160 x 78

" 180 x 78

" 200 x 78

" 220 x 78

- **Altre misure su richiesta.**

**Sulla piastra da cm. 120,
2 bruciatori.**

**Sulla piastra da cm. 150 e 160,
3 bruciatori.**

**Sulla piastra da cm. 180, 200 e
220, 4 bruciatori.**

**N.B.: ogni bruciatore ha il suo
comando, quindi
possibilità di accensione
parziale della piastra**



ADRIATICA FORNI srl

64029 SILVI MARINA (Te)

Via Matteotti, 61

Tel. e fax 085 9354361

www.adriaticaforni.it

info@adriaticaforni.it

RIVENDITORE DI ZONA