



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 inteno 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;
- 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. 110 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 120°.



Forno doppio, completo di cappa, modello 2 porte.



Forno doppio con carrelli singoli.



Particolari delle parti 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 al forno dei carrelli. 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.



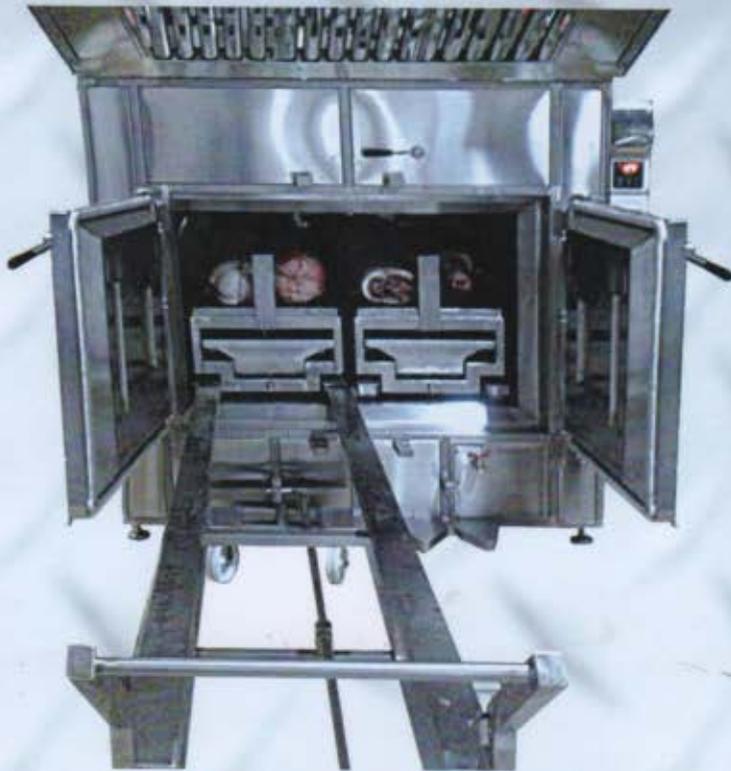
Carrello completo per una porcbetta.



Particolare del forno con camera da 110 cm. con porta singola e cappa con filtri a labirinto.



Particolare del quadro elettrico stagno con termoregolatore, accensione temporizzata, svariati programmi di cottura 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



RIVENDITORE DI ZONA



ADRIATICA FORNI s.r.l.s.

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.

TECNOLOGIE PER LA RISTORAZIONE

Griglie a carbone ad ASPIRAZIONE INVERTITA
per ARROSTI ed ARROSTICINI



a parete



passante

SOLTANTO I PREGI DEL CARBONE

Da un'intuizione del costruttore Roccetti Fedrigo, nel 1963 nacque la griglia a carbone ad "ASPIRAZIONE INVERTITA". A circa 45 anni dalla geniale intuizione, Adriatica Forni propone l'ultima evoluzione, diventata un classico tra tutti i ristoratori abruzzesi.

La griglia, tramite un sistema di convogliatori realizzati in acciaio inox, indirizza l'aria rovente derivante dalla combustione del carbone verso il basso, sotto la "rotaia" che sorregge gli alimenti. Si ottiene così una cottura rapida ed uniforme degli alimenti con conseguente aumento della produttività e della qualità del prodotto.

Nelle comuni griglie, il grasso contenuto negli alimenti, sciogliendosi, cade sul carbone e genera una fiamma che l'operatore deve prontamente spegnere per non affumicare ulteriormente il prodotto.

Con la griglia ad aspirazione invertita Adriatica Forni, il carbone è mantenuto rosso, cioè alla giusta temperatura grazie all'elevato passaggio di aria dall'alto verso il basso, trascinando così ogni lapillo e fiammata nell'apposito canale sottostante la rotaia.

Risultato: alimenti perfettamente cotti, ma non affumicati. La differenza si noterà due volte: al momento della degustazione e qualche ora più tardi, durante la fase digestiva.



Esempio di griglia a carbone a parete da cm. 250 con numero 5 grigliati di cottura da cm. 50 x 50 cadauno



Griglia con carbonaia maggiorata per carne, un modulo da cm. 100x50 ed uno da cm. 50x50, accendibili separatamente



Griglia da cm. 150, tutto canale per cm. 150 e carbonaia supplementare montata centralmente.



Griglia da cm. 100 con base armadiata (optional)



GRIGLIA DA CM 200 con carbonaia per arrostiti, cm 150 di canale arrostiticini e carbonaia supplementare a dx.



Leva regolazione flussi e tiraggio



Doppia carbonaia supplementare con grigliato sollevabile



Cassetto raccolta cenere



Illuminazione a mezzo lampade stagne con cristallo temperato



ADRIATICA FORNI S.p.A.

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**



ADRIATICA FORNI S.p.A.

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



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



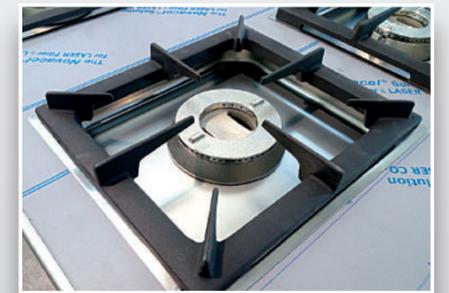
Ugello spruzzatore saldato sul piano



" 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 "Involtni 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 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.*

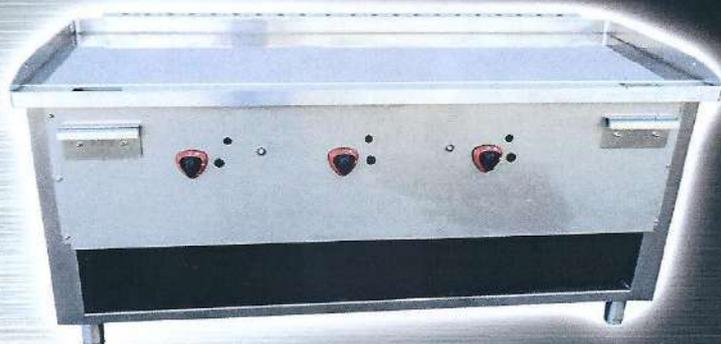
- *Piastra in acciaio con finitura lucida.*
- *Su richiesta piastra cromata.*
- *Robustezza e semplicità di manutenzione*



**"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