



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. (Obliò in vetro - optional)

Particolare del forno con camera da 150 x 250 cm. con carrello interno, vasche e griglie inserite. (Obliò 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.



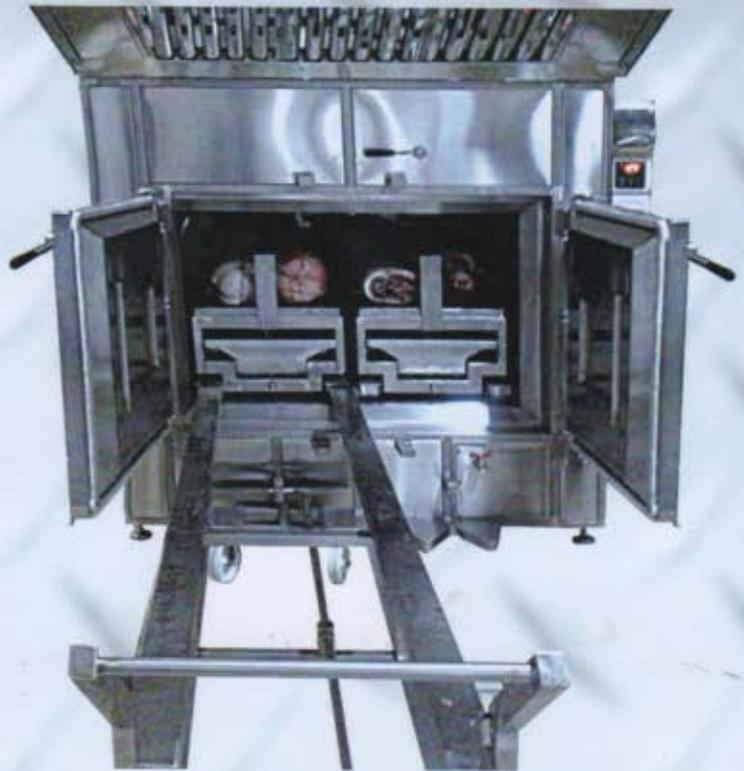
Carrello completo per una porcbetta.



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



Forno carico di porcchette 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