



# 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.*

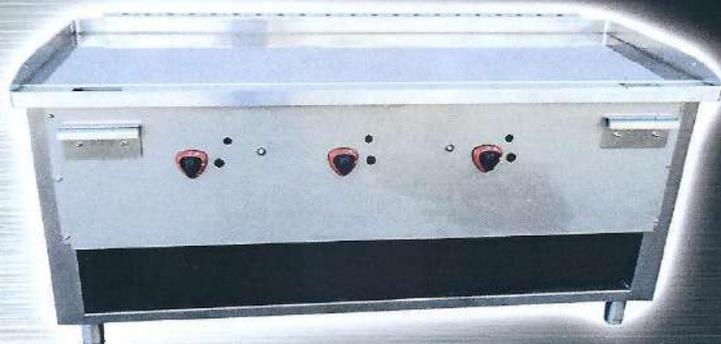
- *Piastra in acciaio con finitura lucida.*
- *Su richiesta piastra cromata.*
- *Robustezza e semplicità di manutenzione*



**"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](http://www.adriaticaforni.it)**

**[info@adriaticaforni.it](mailto:info@adriaticaforni.it)**

RIVENDITORE DI ZONA