



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.*

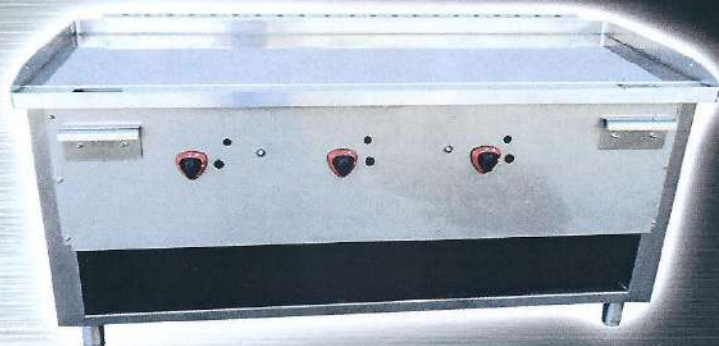
- *Piastra in acciaio con finitura lucida.*
- *Su richiesta piastra cromata.*
- *Robustezza e semplicità di manutenzione*



**"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