



BARBECUES E FORNI

Aggiornato a maggio 2008

 **EDILKAMIN**
TECNOLOGIA DEL FUOCO

La storia della civiltà nasce con il dominio del fuoco. Prometeo regalò agli uomini questo preziosissimo dono ma da allora la tecnologia del calore ha fatto innumerevoli passi avanti. Anche Edilkamin ha costruito la propria storia intorno al fuoco, rendendolo amico e sicuro senza togliergli fascino e magia. Abbiamo dedicato anni di esperienza, tutte le nostre energie e capacità progettuali per costruire prodotti sempre all'avanguardia e stilisticamente innovativi. Nelle nostre sei unità produttive in Italia ed in Europa progettiamo e realizziamo prodotti che ci hanno portato ad essere leader nella tecnologia del fuoco e a farci apprezzare da consumatori più attenti ed esigenti.



BARBEQUES E FORNI IN ARVECO®

Se ami la natura, se ami vivere all'aperto non puoi rinunciare al piacere di un barbecue. Scegli tra la vasta gamma di modelli EDILKAMIN e ricorda che chi ama veramente la natura deve essere sicuro che anche quello che mangia sia perfettamente sano e naturale.

Per questo i nostri barbecues sono costruiti in Arveco®, un materiale esclusivo, perfettamente ecologico, in grado, grazie alle sue proprietà, di resistere anche a temperature elevatissime, senza alcun rischio di assorbimento di sostanze nocive da parte dei cibi cucinati.

Chi sceglie la natura, sceglie EDILKAMIN.



BARBEQUES	PAG.
BAROCCO	11
CEFALÙ	8
DUETTO	13
GEMINI	6
LOTUS	5
MAJOR	4
MASTER	12
PRATICO	7
PRIMERO	9
SPARTANO	10

FORNI	PAG.
ETNA	17
MULTIPLO	15
VESUVIO	16
VULCANO	14

ACCESSORI	18
------------------	-----------

MAJOR

Focolare interamente in Arveco®, altre parti in argilla espansa; completo di griglia in tondino inox 82x36 cm, griglia e vaschetta raccogli cenere.
Possibile l'uso del braciere verticale per la produzione in continuo della brace.



4

cm 142x78x215 h; kg 670



Optional (pag. 18-19)

GEMINI

Focolare in Arveco®, altre parti in argilla espansa; completo di due griglie in tondino inox (66x36 cm e 55x30 cm). Barbecue con grande capacità di cottura. Il doppio focolare permette cotture contemporanee: griglia/spiedo, carne/pesce.



6

cm 142x78x205 h; kg 715



Optional (pag. 18-19)

Focolare interamente in Arveco[®], mensola colorata, altre parti in argilla espansa; completo di griglia cottura inox a liste 66x36 cm.

PRATICO



7

cm 118x71x220 h; kg 500



Optional (pag. 18-19)

CEFALÙ

Focolare in Arveco®, altre parti in argilla espansa;
con griglia cottura inox a liste 66x36 cm.

La profondità del focolare consente l'uso del braciere
verticale per la produzione in continuo della brace.



cm 140x91x213 h; kg 575



Optional (pag. 18-19)

Focolare e mensola in Arveco®, altre parti in argilla espansa; completo di griglia in tondino inox 50x30 cm con piedini, posizionabile su due differenti altezze.

PRIMERO



9

cm 76x55x197 h; kg 250



Optional (pag. 18-19)

SPARTANO

Focolare interamente in Arveco®, altre parti in argilla espansa;
completo di griglia a liste inox 66x36 cm.
Optional: elemento comignolo come barbecue Pratico.

10



cm 91x70x125 h; kg 270



Focolare interamente in Arveco[®], mensola colorata, altre parti in argilla espansa; completo di griglia cottura inox a liste 66x36 cm.

BAROCCO



cm 118x71x236 h; kg 510



Optional (pag. 18-19)

MASTER

Focolare in Arveco®, mensola con piastrelle in cotto, altre parti in argilla espansa; completo di griglia cottura inox a liste 66x36 cm. La profondità del focolare consente l'uso del braciere verticale per la produzione in continuo della brace.

12



cm 127x84x234 h; kg 515



Optional (pag. 18-19)

Focolare del barbecue e forno interamente in Arveco® con ampie mensole d'appoggio, coperchio in acciaio, griglia inox 66x36 cm.

Il basamento viene fornito separatamente su richiesta; composto da 6 elementi modulari in argilla espansa ed ampio cassetto verniciato rosso.

DUETTO



13

BARBECUE e FORNO cm 210x100x130 h; kg 970

BASAMENTO cm 160x87x66 h; kg 470



Optional (pag. 18-19)

VULCANO

Doppia struttura: interna in Arveco®, esterna in argilla espansa; dimensioni bocca 70 cm; portello con termometro e spioncino, serranda aria combustione, comignolo con serranda fumi, vassoio per asporto cenere.

Il basamento viene fornito separatamente su richiesta; composto da 4 elementi modulari in argilla espansa ed ampia mensola d'appoggio.



14

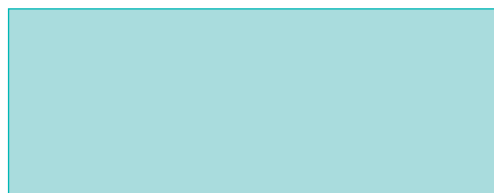


FORNO cm 91x114x115 h; kg 490

VULCANO	tempo	legna	temp.max	portello
precarica accensione	15'	2,5 kg	350 C°	aperto
1° carica	25'	5 kg	500 C°	semichiuso
2° carica	25'	5 kg	550 C°	semichiuso

Capacità cottura pane VULCANO = 6,5 kg

BASAMENTO cm 91x141x73 h cm; kg 315



Forno utilizzabile sia in ambienti interni che esterni, interamente in Arveco®; completo di portello con termometro e serranda aria, raccordo metallico Ø 14 cm con comando serranda fumi. Disponibile in due versioni di differente lunghezza.

MULTIPLIO



15

MOD.1 cm 72x80x90 h; kg 290

MOD.2 cm 72x105x90 h; kg 310

MULTIPLIO 1	tempo	legna	temp.max	portello
precarica accensione	15'	2kg	350 C°	aperto
1° carica	15'	4 kg	500 C°	semichiuso
2° carica	25'	4 kg	550 C°	semichiuso
Capacità cottura pane Multiplo 1 = 5 kg				

MULTIPLIO 2	tempo	legna	temp.max	portello
precarica accensione	15'	2,5 kg	350 C°	aperto
1° carica	25'	5 kg	500 C°	semichiuso
2° carica	25'	5 kg	550 C°	semichiuso
Capacità cottura pane Multiplo 2 = 6,5 kg				

VESUVIO

Forno per esterno di grande capacità, interamente in materiale refrattario di forte spessore; completo di portello metallico asportabile, vetro ceramico e termometro. Disponibile in due versioni di differente lunghezza. Optional: avanforno metallico per canna 20x30 cm, raccordo per collegamento canna tonda Ø 25 cm.

16



MOD.1 cm 103x122x60 h; kg 420

VESUVIO 1	tempo	legna	temp.max	portello
precarica accensione	15'	2 kg	350 C°	aperto
1° carica	30'	10 kg	500 C°	semichiuso
2° carica	30'	10 kg	550 C°	semichiuso

Capacità cottura pane Vesuvio 1 = 10 kg

MOD.2 cm 103x147x60 h; kg 510

VESUVIO 2	tempo	legna	temp.max	portello
precarica accensione	15'	3 kg	350 C°	aperto
1° carica	30'	12 kg	500 C°	semichiuso
2° carica	30'	12 kg	550 C°	semichiuso

Capacità cottura pane Vesuvio 2 = 12 kg

Forno in refrattario rifinito; completo di avanforno con serranda per collegamento alla canna fumaria 20x30 cm, porta in ghisa a due ante con termometro, oblò e valvole aria di combustione.

Disponibile in due versioni di differente lunghezza.

Optional: raccordo per collegamento canna tonda Ø 25 cm.

ETNA



17

MOD.1 cm 152x103x60 h; kg 610

ETNA 1	tempo	legna	temp.max	portello
precarica accensione	15'	2 kg	350 C°	aperto
1° carica	30'	10 kg	500 C°	semichiuso
2° carica	30'	10 kg	550 C°	semichiuso
Capacità cottura pane Etna 1 = 10 kg				

MOD.2 cm 177x103x60 h; kg 700

ETNA 2	tempo	legna	temp.max	portello
precarica accensione	15'	3 kg	350 C°	aperto
1° carica	30'	12 kg	500 C°	semichiuso
2° carica	30'	12 kg	550 C°	semichiuso
Capacità cottura pane Etna 2 = 12 kg				

ACCESSORI

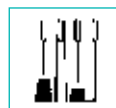
SERIE COMPLETA PER LA COTTURA



set cottura



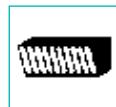
attrezzi per il fuoco



braciere verticale per legna 47x17 cm



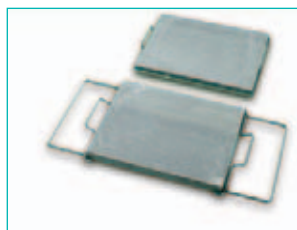
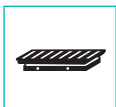
braciere verticale per carbonella 47x17 cm



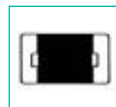
18



braciere orizz. in ghisa e cassetto raccogliecenere 60x30, 45x30 cm



pietra ollare con supporto e maniglie inox 40x30 cm

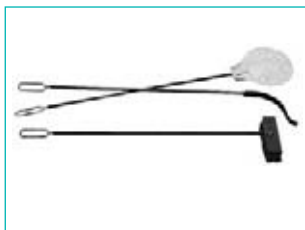


braciere orizzontale con cassetto in acciaio e portarbonella ghisa

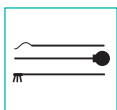


gruppo spiedo elettrico con asta inox, attacchi e leccarda

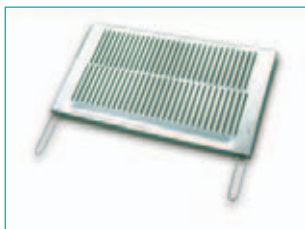




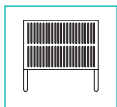
kit paletta raschietto e spazzola per forni



confezione per stollatura completa di rullo e spatola per l'applicazione



griglia acciaio inox a liste raccoglisugo 66x36 cm



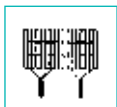
supermalta refrattaria grigia a rapido indurimento in sacchi da 10 kg



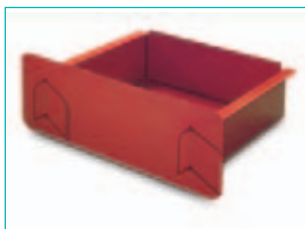
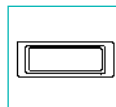
19



griglia in tondino inox 66x36, 82x36, 55x30, 50x30 cm



leccarda raccoglisugo acciaio inox 66x23, 82x23 cm



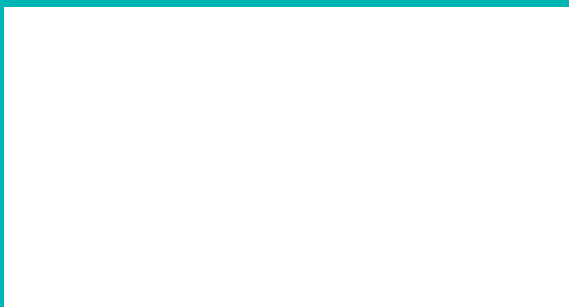
cassetto metallico verniciato rosso dimensioni interne 54x52x16h cm



elemento di prolunga canna 20x30x30h cm



Presso i rivenditori specializzati è possibile visionare
la gamma della produzione Edilkamin.



20020 Lainate (MI) • via Mascagni, 7
tel. +39 02 937621 • fax +39 02 93762400
mail@edilkamin.com • www.edilkamin.com

Numero Verde
800-014142