

Forni **CARINCI**



Forno **CARINCI** COUNTRY a cottura indiretta

Disponibile in due versioni, con camera di cottura 45x80 e la seconda più capiente 45x100. Fornito di piastra refrattaria certificata per usi alimentari, il forno è ideale per la cottura di pane, pizza, arrosti ecc. La temperatura desiderata viene raggiunta con estrema facilità con solo 3,5Kg di legna, mantenendola costante poi, con solamente 1Kg per ora grazie al massimo isolamento della camera rivestita con 14 cm di lana di roccia naturale. La struttura interna è in acciaio inox e l'esterno in acciaio elettrozincato anti-ruggine e vernice a polveri. Inoltre il forno è provvisto di un sistema di ventilazione a 12 Volt, di canna fumaria con cappello anti-pioggia, due griglie, tre teglie di cottura, termometro, contaminuti e di un pratico carrello per facilitare lo spostamento (non presente nella versione ad incasso).

TETTO E PARETI ROSSO



Misure 45x80 - 45x100

TETTO E PARETI INOX



Misure 45x80 - 45x100

VERSIONE DA INCASSO



Misure 45x80 - 45x100

Forno **CARINCI** COLORADO a cottura diretta

Disponibile in due versioni, con camera di cottura 70x50 e la seconda più capiente 80x50. Fornito di piastra refrattaria certificata per usi alimentari, di canna fumaria e cappello, di porta di chiusura della camera e di un pratico carrello per facilitare lo spostamento. La struttura esterna realizzata in acciaio elettrozincato interna è in acciaio elettrozincato con coibentazione in lana di roccia naturale, il che permette di contenere la temperatura efficacemente evitando che all'esterno si scaldi troppo.



Misure 70x50 - 80x50

dai un tocco di stile al tuo spazio...



CARINCI



Sede Legale:

Via Case Priori, 26 (Loc. S. Francesca) - **VEROLI** (FR)

Sede Amm.va/Operativa:

Via Felci (Zona Industriale) - **SORA** (FR)

INFO LINE:

Tel. **+39 0776 812704**

Fax **+39 0776 814394**

INFO WEB:

www.carincigroup.it

info@carincigroup.it