



# 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.



| <b>BARBEQUES</b> | <b>PAG.</b> |
|------------------|-------------|
| BAROCCO          | 11          |
| CEFALÙ           | 8           |
| DUETTO           | 13          |
| GEMINI           | 6           |
| LOTUS            | 5           |
| MAJOR            | 4           |
| MASTER           | 12          |
| PRATICO          | 7           |
| PRIMERO          | 9           |
| SPARTANO         | 10          |

| <b>FORNI</b> | <b>PAG.</b> |
|--------------|-------------|
| ETNA         | 17          |
| MULTIPLO     | 15          |
| VESUVIO      | 16          |
| VULCANO      | 14          |

|                  |           |
|------------------|-----------|
| <b>ACCESSORI</b> | <b>18</b> |
|------------------|-----------|

# MAJOR

Focolare interamente in Arveco®, altre parti in argilla espansa; completo di griglia in tondino inox 82x36 cm, griglia e vaschetta raccogli-ceneri.  
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)



# 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<sup>®</sup>, 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.

# MULTIPLO



**MOD.1** cm 72x80x90 h; kg 290

**MOD.2** cm 72x105x90 h; kg 310

| MULTIPLO 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 |       |       |          |            |

| MULTIPLO 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



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

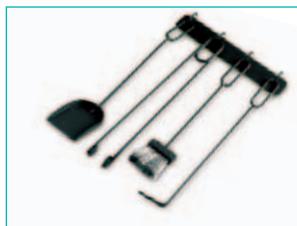
| ETNA 2                               | tempo | legna | temp.max | portello   |
|--------------------------------------|-------|-------|----------|------------|
| precarica accensione                 | 15'   | 3 kg  | 350 C°   | aperto     |
| 1° carica                            | 30'   | 12 kg | 500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

# ACCESSORI

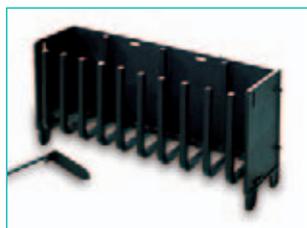
## SERIE COMPLETA PER LA COTTURA



set cottura



attrezzi per il fuoco



braciere verticale per legna 47x17 cm



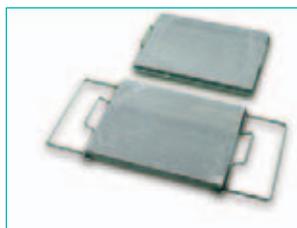
braciere verticale per carbonella 47x17 cm



18



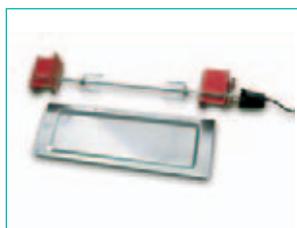
braciere orizz. in ghisa e cassetto raccogliecenere 60x30, 45x30 cm



pietra ollare con supporto e maniglie inox 40x30 cm

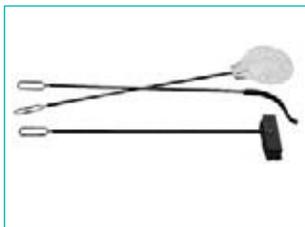


braciere orizzontale con cassetto in acciaio e portarbonella ghisa

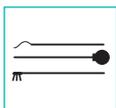


gruppo spiedo elettrico con asta inox, attacchi e leccarda

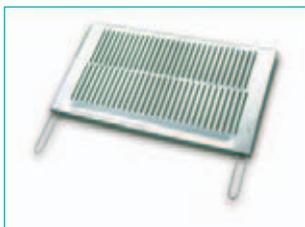




kit paletta raschietto e spazzola per forni



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



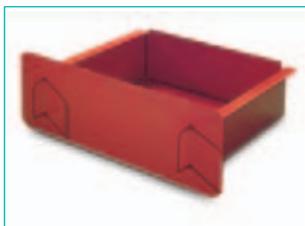
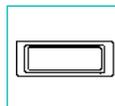
19



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



leccarda raccoglisugo acciaio inox  
66x23, 82x23 cm



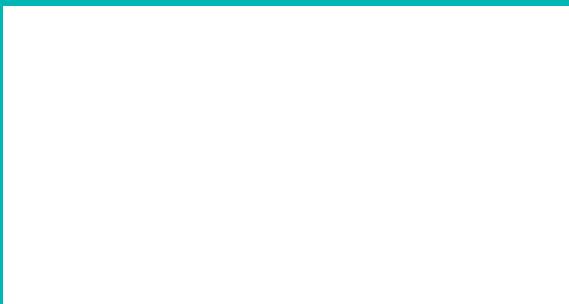
cassetto metallico verniciato rosso  
dimensioni interne 54x52x16h cm



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](http://www.edilkamin.com)

Numero Verde  
**800-014142**