

FORNI & BARBECUE



hergom

I FORNI

FORNI A TRIPLA FUNZIONE

PER CUCINARE: alla brace, alla piastra e al forno.

STUFA PER IL RISCALDAMENTO.

Uno dei vantaggi del progresso è che, a volte, ci rende più facile sfruttare le cose di un tempo.

Come per esempio i nuovi Forni Hergom, che utilizzano tutta la tecnologia disponibile per realizzare una perfetta cucina a legna.

In questi Forni, concepiti per poter essere utilizzati sia all'interno che sotto una tettoia all'esterno, potrete preparare tutte le pietanze più genuine e deliziose della cucina tradizionale.



Modello ARANDA completo



Modello ARANDA da incasso

ARANDA

Nei nostri Forni c'è tutto il sapore dei tempi passati... Ma nascondo un'anima innovativa, come il corpo in ghisa di prima qualità e acciaio inossidabile e le rifiniture smaltate, che rendono facile, pulita e semplice la preparazione degli alimenti alla piastra e rispettano tutte le norme sanitarie più esigenti.



Modello SANTACRUZ da incasso

SANTACRUZ

Si usa dire che prima di tutto mangiamo con gli occhi... Ed è proprio per questo che i forni Hergom sono forniti di un ampio cristallo autopulente sulla porta, attraverso il quale potrà vigilare sulla cottura delle sue lasagne o deliziarsi osservando la perfetta doratura del suo arrosto, ora ancora più facile da ottenere grazie al sistema di tiraggio regolabile. Questi sono i forni Hergom. Forno e riscaldamento in un unico apparato, che diventerà il cuore di tutti i vostri ritrovi più belli.



Modello SANTACRUZ completo

Ritrovate il piacere di riunire intorno alla tavola la famiglia e gli amici, cucinando come ai vecchi tempi, ma con tutti i vantaggi della modernità, con un maggiore controllo della temperatura, rapidità nella preparazione, facilità di carico... È una camera di cottura indipendente che impedisce al fumo e alla fuliggine di alterare il sapore delle pietanze. E se avete voglia di cucinare alla brace, basta utilizzare la griglia regolabile già incorporata nel focolare.



Caratteristiche speciali

Doppia camera: camera di cottura (forno) e camera di combustione (focolare). Funzione stufa.

Quattro funzioni nello stesso apparato: cottura allo spiedo e alla piastra nel forno e cottura alle brace nella camera di combustione più funzione stufa per il riscaldamento. La piastra per cucinare è di ghisa smaltata, il materiale più efficace e facile da pulire.

Certificato CE come cucina (UNE 12815 - Cucine domestiche "funzione principale per cucinare")

CAMERA DI COTTURA (FORNO)

- Fabbricata completamente in acciaio inossidabile con fondo in ghisa smaltata in porcellana speciale per permettere la cottura alla piastra, dotata di raccogli grasso.
- Pulizia facile. Le caratteristiche costruttive del forno, con griglie, supporti e fondo smontabili, e la rifinitura in acciaio inox permettono una pulizia semplice, completa e veloce.
- Sistema vetro pulito. Il controllo dell'aria attraverso il cristallo permette di mantenerlo pulito per molto tempo.
- Isolante ceramico ad alta densità nel forno.
- Uscita dei gas di cottura con sistema di ritorno antifuliggine, che impedisce l'ingresso della fuliggine precedente dalla canna fumaria alla camera di cottura.
- Luce nel forno. Una potente lampada alogena permette di vedere perfettamente gli alimenti durante la cottura. Con interruttore ON/OFF.
- Termometro.
- Porta a battente con rivestimento interno in acciaio inox e cristallo vetroceramico.
- La camera di cottura incorpora una pirofila in acciaio inox molto profonda, una pirofila in cristallo pirex e una griglia cromata.



CAMERA DI COMBUSTIONE (FOCOLARE)

- Fabbricata completamente in ghisa, con guide per la griglia e funzioni per cucinare gli alimenti alla brace. Progettata per ottenere il massimo rendimento e il minor consumo. Comprende una griglia cromata.
- Cassetto cenere.
- Valvola per la regolazione dell'ingresso d'aria alla combustione.
- Valvola di riduzione del tiraggio.
- Tiraggio regolabile. Una regolazione adeguata dell'aria alla combustione e del tiraggio dell'uscita fumi ci permette di ottenere le temperature idonee per cucinare, dorare gli alimenti e di risparmiare sul consumo di combustibile.
- Raccogli fuliggine. Posto in una zona discreta e di facile accesso, con utensili per la pulizia.
- Rivestimento esterno in acciaio, con camera di convezione naturale, per un maggiore sfruttamento del calore (nei modelli completi).
- Portalegna (nei modelli completi).
- Funzione forno-stufa (nei modelli completi).

FORNO FOCOLARE H-04/100

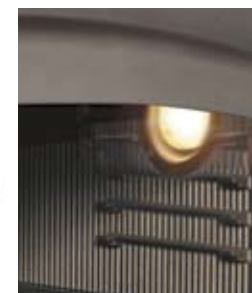
Il nuovo Forno Focolare H-04/100 di Hergom è il complemento ideale per la vostra casa in campagna. Da oggi potrete realizzare i vostri arrostiti e le vostre grigliate in un focolare di grandi dimensioni, fabbricato totalmente in ghisa.

L'H-04/100 è dotato di guide interne che permettono di regolare a piacere l'altezza delle griglie per la cottura e, inoltre, comprende una base modulare e completamente smontabile in ghisa rivestita in pietra refrattaria.

Grazie alla sua straordinaria versatilità, data dalle sue particolari caratteristiche costruttive e di design, il nostro Forno può essere installato in una taverna, sotto una tettoia all'esterno o in qualsiasi ambiente della vostra casa.



Accessori opzionali



Il nuovo Forno Focolare H-04/100 dispone di un'eccellente serie di accessori opzionali: supporto per le griglie, doppia griglia e lampada interna, accessorio quest'ultimo che permette di controllare gli alimenti durante tutta la cottura.

Le nostre cucine a legna e a gas



L-08 CCV



DEVA



BESAYA



DEVA



EPOCA A GAS

Misure esterne

Larghezze dai 75 ai 100 cm

Profondità 60 cm

Altezza 85 cm

Misure dei forni (a seconda del modello)

Altezza 385/425 cm

Larghezza 300/450/500 cm

Profondità 425/460 cm

Misure indicative. Per maggiori informazioni vedere il catalogo generale delle cucine



FORNO H-04/100 + CUCINA

La combinazione perfetta. Il modello H-04/100 si può combinare a piacimento con qualsiasi modello rustico della nostra gamma di cucine a legna o a gas, per completare così la vostra cucina tradizionale.

Le nostre cucine sono fornite di un ampio forno e di piano cottura a scelta in vetroceramica o ghisa, ideale anche da utilizzare come piastra per la preparazione di verdure, frutti di mare, carni, ecc. e ottenere piatti belli da vedere e con tutto il sapore della tradizione.

La combinazione tra focolare forno e cucina a legna tradizionale vi permetterà di sfruttare appieno tutti i piaceri della gastronomia, senza riserve.

RIVESTIMENTI IN PIETRA

Insieme modulare fabbricato in pietra di Gard, composto da: modulo per cucina, modulo per focolare forno e modulo panca.

I diversi moduli si possono acquistare anche separatamente, per facilitarne l'adattamento a seconda della disposizione della stanza, del prodotto desiderato e dello spazio disponibile.



I BARBECUE A GAS

Progettati per garantire il massimo di stabilità e robustezza, i nuovi barbecue a gas Hergom offrono prestazioni straordinarie, linee semplici e magnifiche rifiniture, permettendovi di realizzare gradevoli grigliate con la vostra famiglia ed i vostri amici.

Tutti i modelli della nostra gamma di barbecue a gas sono costruiti completamente in acciaio inossidabile per garantirne la resistenza alle intemperie. I modelli CB4 e CB6 sono dotati inoltre di un bruciatore ad infrarossi e di uno spiedo in acciaio inossidabile con meccanismo rotatorio, ideale per arrostitire lentamente ed in modo uniforme selvaggina, volatili, ecc.

Le particolari caratteristiche dell'area di cottura permettono di sfruttare appieno tutta le potenzialità dei nostri barbecue, grazie alla piastra in ghisa smaltata e alla griglia in acciaio inox angolata, che canalizza i grassi degli alimenti in un vassoio collettore estraibile.

Completano l'equipaggiamento i plateau laterali, il fornello laterale aggiuntivo, ante e cassetti porta attrezzi, così come le quattro rotelle che permettono un facile spostamento del barbecue in qualsiasi punto del vostro giardino.

Tutti i modelli sono dotati inoltre di un coperchio superiore in acciaio inox con termometro integrato.

Non vi resta che chiamare i vostri amici e organizzare una fantastica grigliata con il vostro fantastico barbecue Hergom.



BARBECUE CB3

BARBECUE CB4

Una volta disposti gli alimenti sul barbecue, si raccomanda di cucinare con il coperchio abbassato, al fine di mantenere un calore uniforme durante tutta la cottura. Questo procedimento vi permetterà di conservare intatti i sapori e ottenere pietanze eccellenti, oltre a proteggerle, nel caso, da pioggia e vento.



Tutti i barbecue vengono forniti di un telo protettivo in tessuto Oxford.



I modelli CB4 e CB6 hanno in dotazione una cassetta con un set di utensili per cucinare

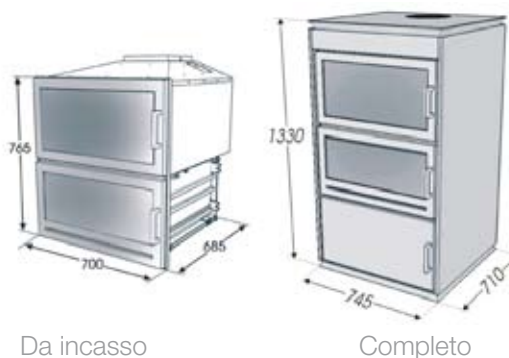
BARBECUE CB6

Dimensioni e Dati tecnici

FORNO ARANDA



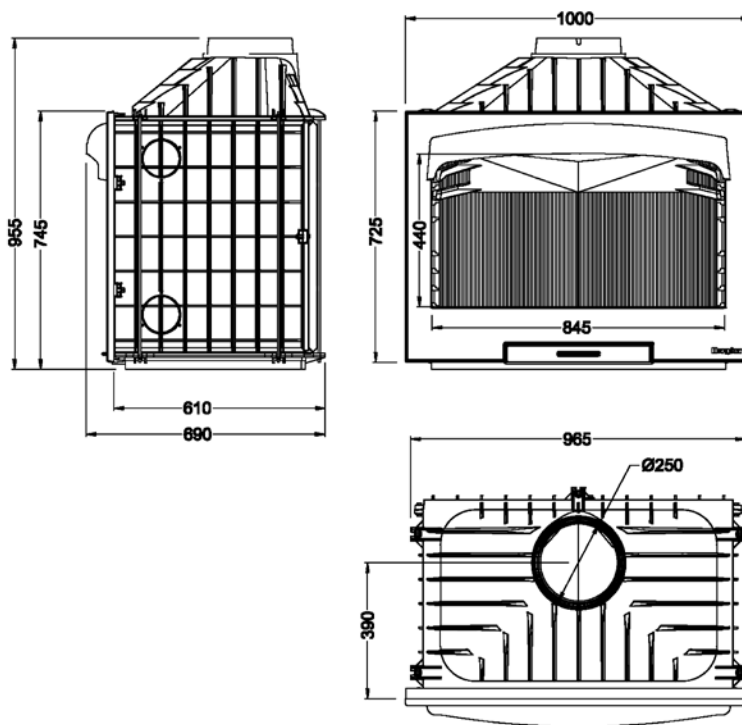
FORNO SANTACRUZ



Certificato CE come cucina (UNE 12815 - Cucine domestiche "funzione principale per cucinare")

FOCOLARE FORNO H-04/100

Modello	H-04/100
Potenza massima	17,5 Kw/h
Lunghezza legna	840 mm max
Uscita fumi ø	250 mm
Canna fumaria (muratura)	300x300 mm
H canna fumaria raccomand.	da 5 a 6 metri
Peso netto	270 Kg



RIVESTIMENTI

Misure massime approssimate



H	L	P	H	L	P	H	L	P
850	1.280	810	1.870	1.580	910	850	1.280	810
Cod: 2204102			Cod: 2204101			Cod: 2204103		

BARBECUE

Modello		CB3	CB4	CB6
Coperchio	Materiale esterno	Acciaio inox AISI 430	Acciaio inox AISI 430	Acciaio inox AISI 430
Corpo	Dim. area cottura Bruciatori	633x467 mm 3 bruciatori da 3,51 Kw	780x467 mm 4 bruciatori da 3,51 Kw	432x965 mm 6 bruciatori da 3,51 Kw
Carrello	Materiale esterno	Acciaio inox AISI 430	Acciaio inox AISI 430	Acciaio inox AISI 430
Bruciatore laterale	Bruciatore	1 bruciatore da 3,51 Kw	1 bruciatore da 3,51 Kw	1 bruciatore da 3,51 Kw
Certificato		CE	CE	CE
Dimensioni massime		h 1.100 1.360 p 600 mm	h 1.230 1.510 p 600 mm	h 1.240 2.218 p 600 mm

IL VOSTRO RIVENDITORE DI ZONA:



DIVA s.r.l.
Via Vigentina 110/E - 27100 Pavia (PV)
Telefono 0382 575365 - Fax 0382 301997
www.divamii.com