

 **EDILKAMIN**

CATALOGO BARBECUES
E FORNI IN ARVECO®

Aggiornato a aprile 2005



TECNOLOGIA DEL FUOCO

EDILKAMIN TECNOLOGIA DEL FUOCO

La storia della civiltà nasce con il dominio del fuoco. Prometeo regala 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 quattro 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 attenti ed esigenti che desiderano firmare le loro case con un caminetto o una stufa Edilkamin, dettagli importanti per un arredamento prestigioso e alleati indispensabili per riscaldare la casa in modo più attento e consapevole.



BARBECUE EDILKAMIN IN ARVECO® LA LINEA PIÙ COMPLETA, LA CUCINA PIÙ ECOLOGICA

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.



AVVERTENZE

- I modelli fotografati sono rifiniti per la presentazione ma vengono forniti grezzi, senza alcuna finitura esterna, salvo quelle da noi indicate nelle descrizioni (esempio: mensole colorate).
- I barbecues devono funzionare normalmente con carbonella. L'uso della legna è consentito solo utilizzando l'apposito braciere verticale, fornito optional.
- Il braciere verticale può essere inserito su tutti i modelli per l'utilizzo del girarrosto (salvo Primero). I modelli Cefalù, Lotus, Master e Major grazie alla profondità del focolare, consentono l'utilizzo anche con la griglia.
- L'indicazione degli accessori in dotazione e/o optional è riportata in corrispondenza dei singoli prodotti.
- Nell'imballo sono contenute condizioni di vendita, garanzia, istruzioni per il montaggio e per l'uso.

AVERTISSEMENT

- Les modèles représentés ont été, pour la photo, crépis; mais ils sont livrés non crépis, sans aucune finition à l'exception des parties décrites dans le texte telles que, par exemple: tablette colorée.
- Tous les barbecues sont étudiés pour fonctionner exclusivement au charbon de bois. L'utilisation du bois est tolérée avec l'utilisation d'un brasero vertical bois, livré en option. Dans ce cas, utiliser exclusivement des morceaux de bois sec, non traité. Il est absolument interdit de brûler des déchets, du bois d'emballage, des résinex, etc.
- La brasero vertical peut être utilisé avec le tournebroche dans tous les modèles (sauf Primero). Pour les modèles Cefalù, Lotus, Master et Major on peut utiliser le brasero vertical avec la grille.
- Les accessoires livrés ou livrables en option sont également toujours indiqués.
- Dans l'emballage se trouvent les conditions de vente, de garantie, les instructions de montage et d'utilisation.

WICHTIGE HINWEISE

- Die abgebildeten Modelle sind zwecks Foto verputzt gezeigt: sie werden jedoch unverputzt, ohne jegliche äußere Vollendung geliefert, mit Ausnahme der im Text erwähnten Teile. (z. B. farbige Tischplatte)
- Die Gartengrills sind ausschließlich für den Betrieb mit Holzkohle gedacht. Der Betrieb mit Holz ist nur dann gestattet, wenn im Zusammenhang mit dem speziell für Holz entwickelten Glutkorb aus Guß (Zubehör gegen Mehrpreis). In diesem Fall ist ausschließlich trockenes, unbehandeltes Holz in Stücken zu verwenden. Es ist strengt verboten, Abfälle, Verpackungen, Nadelölzer usw. zu verbrennen.
- Der vertikale Glutkorb kann in allen Modellen zusammen mit dem Drehspieß verwendet werden (Primero ausgeschlossen) In Modellen Cefalù, Lotus, Master und Major kann der vertikale Glutkorb zusammen mit dem Grillrost verwendet werden
- Die mitgelieferten Zubehörteile bzw. die auf Wunsch gelieferten Teile sind jeweils angegeben.
- In der Verpackung finden Sie Verkaufsbedingungen, Garantie, Montage und Gebrauchsanleitung.

Gemini



focolare interamente in Arveco[®], altre parti in argilla espansa; supporto centrale per griglia/girarrosto in metallo verniciato nero; completo di due griglie in tondino inox (66x36 cm e 55 x30 cm);

Barbecue con grande capacità di cottura. Il doppio focolare permette due tipi di cottura contemporaneamente: griglia/spiedo, carne/pesce
142x78x205h cm; 715 kg



double foyer entièrement en Arveco[®], autres éléments en argile expansée; support de grilles/tournebroche central en acier laqué noir; complet avec deux grilles en fil d'acier inox (66x36 cm et 55x30 cm);

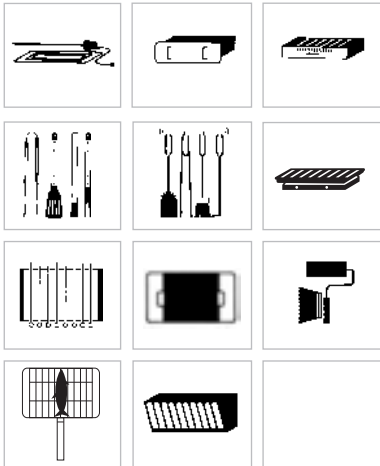
Barbecue de grande capacité. Le double foyer permet deux types de cuisson différentes simultanément; grille/rôtissoire, viande/poisson.
142x78x205h cm; 715 kg



Doppelfeuerraum aus Arveco[®], andere Teile aus Blähton; zentraler Roste- und Spießträger aus schwarz lackiertem Stahlblech; komplett mit zwei Rosten aus Edelstahl, (66x36 cm und 55x30 cm)

Gartengrillkamin mit hoher Leistung: der doppelte Feuerraum erlaubt gleichzeitig zwei verschiedene Grillarten:
z. B. Grillieren/Spießbraten, Fleisch/Fisch
B 142 - T 78 - H 205 mm; 715 kg

Optional (pag. 18/19)



Gemini



Pratico

Pratico



focolare interamente in Arveco[®], mensola colorata, altre parti in argilla espansa; completo di griglia cottura inox a liste 66x36 cm; 118x71x230h cm; 500 kg

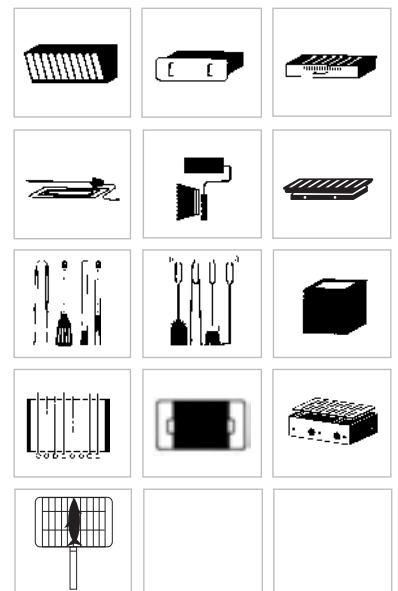


foyer entièrement en Arveco[®], tablette colorée, autres parties en argile expansée; complet avec grille inox 66x36 cm; 118x71x230h cm; 500 kg



Feuerraum ganz aus Arveco[®], farbige Tischplatte und andere Teile aus Blähton. Komplett mit Edelstahlrost, 66x36 cm. B 118 - T 71 - H 230 cm; 500 kg

Optional (pag. 18/19)



Cefalù



focolare interamente in Arveco[®], altre parti in argilla espansa; con griglia cottura inox a liste 66x36 cm.

La profondità del focolare consente l'uso della griglia con il braciere verticale per la produzione in continuo della brace. 140x91x213h cm; 575 kg



foyer entièrement en Arveco[®], autres éléments en argile expansée; grille inox 66x36 cm antigrasse.

La profondeur du foyer permet l'utilisation de la grille avec le brasero vertical pour la production de braise en continu. 140x91x213h cm; 575 kg

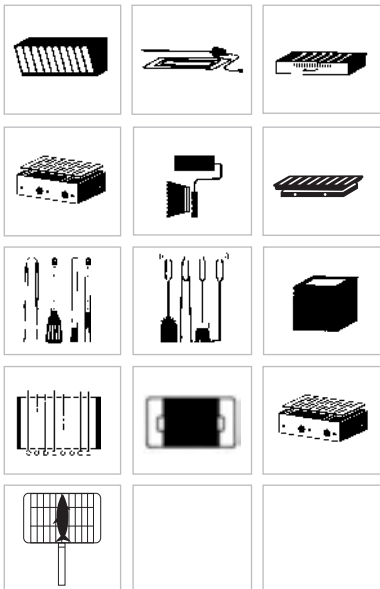


Feuerraum ganz aus Arveco[®], andere Teile aus Blähton. Komplett mit Edelstahlrost 66x36 cm.

Die Tiefe des Feuerraums erlaubt die Verwendung des Rostes mit dem vertikalen Glutkorb für die dauernde Produktion von Glut.

B 142 x T 91 x H 213 cm; 575 Kg

Optional (pag. 18/19)



Cefalù



Primero

Primero



focolare e mensola interamente in Arveco[®], altre parti in argilla espansa; completo di griglia in tondino inox 50x30 cm con piedini, posizionabile su due differenti altezze; 76x55x197h cm; 250 kg



foyer et tablette entièrement en Arveco[®], autres parties en argile expansée; complet avec grille en fil d'acier inox, 50x30 cm avec pieds réglables sur deux hauteurs; 76x55x197h cm; 250 kg



Feuerraum und Tischplatte ganz aus Arveco[®], andere Teile aus Blähton. Komplett mit Edelstahlrost 50x30 cm mit Füßen auf zwei Höhen verstellbar; B 76 - T 55 - H 197 cm; 250 kg

Spartano



focolare interamente in Arveco[®], altre parti in argilla espansa; completo di griglia a liste inox 66x36 cm; 91x70x125h cm; 270 kg

Optional: come Pratico tranne cassetto metallico e con l'aggiunta di elemento di comignolo



foyer entièrement en Arveco[®], autres parties en argile expansée; complet avec grille en acier inox 66x36 cm; 91x70x125h cm; 270 kg

Option: comme Pratico sauf tiroir métallique; chapeau disponible en option.



Feuerraum aus Arveco[®], andere Teile aus Blähton; ausgestattet mit Grillrost aus Edelstahl 66x36.

B 91 - T 70 - H 125 cm; 270 kg

Sonderzubehör: wie Pratico ausser metallischer Schublade; Schornsteinelement auf Anfrage.



Spartano

Barocco



focolare interamente in Arveco[®], mensola colorata, altre parti in argilla espansa; completo di griglia cottura inox a liste 66x36 cm; 118x71x236h cm; 510 kg

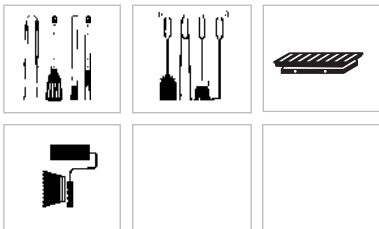


foyer entièrement en Arveco[®], tablette colorée, autres parties en argile expansée; complet avec grille inox 66x36 cm; 118x71x236h cm; 510 kg

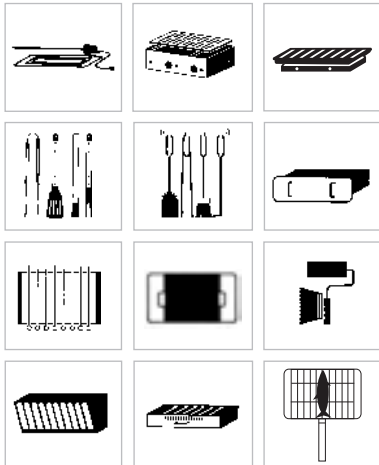


Feuerraum ganz aus Arveco[®], farbige Tischplatte und andere Teile aus Blähton. Komplett mit Edelstahlrost 66x36 cm. B 118 - T 71 - H 236 cm; 510 kg

Optional per Primero (pag. 18/19)



Optional per Barocco (pag. 18/19)



Barocco



Master

Master



focolare interamente 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 della griglia con il braciere verticale per la produzione in continuo della brace.

127x84x234h cm; 515 kg



foyer entièrement en Arveco[®], tablette avec carreaux de terre cuite, autres parties en argile expansée; complet avec grille de cuisson inox 66x36 cm;

La profondeur du foyer permet l'utilisation de la grille avec le brasero vertical pour la production de braise en continu.

127x84x234h cm; 515 kg

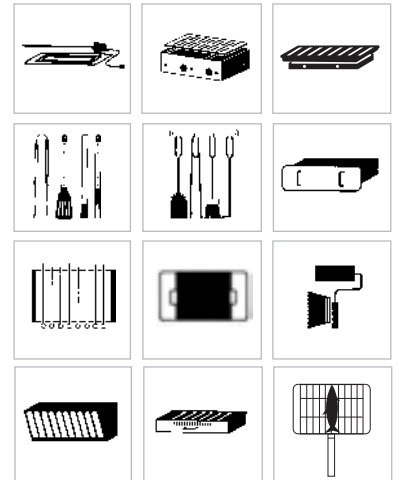


Feuerraum ganz aus Arveco[®], Tischplatte mit eingesetzten Tonkacheln, andere Teile aus Blähton. Komplet mit Edelstahlrost, 66x36 cm.

Die Tiefe des Feuerraums erlaubt die Verwendung des Rostes mit dem vertikalen Glutkorb für die dauernde Produktion von Glut.

B 127 - T 84 - H 234 cm; 515 kg

Optional (pag. 18/19)



Duetto



barbecue e forno

focolare del barbecue e forno interamente in Arveco® con ampie mensole d'appoggio, coperchio in acciaio, griglia inox 66x36 cm; 210x100x130h cm; kg 970

basamento

fornito separatamente su richiesta; composto da 6 elementi modulari in argilla espansa ed ampio cassetto verniciato rosso; cm 160x87x66h; kg 470



barbecue et four

foyer du barbecue et four entièrement en Arveco® avec grande table de travail, couvercle en acier, grille inox 66x36 cm; 210x100x130h cm; 970 kg

socle

livré sur demande; composé de 6 éléments modulaires en argile expansée et un grand tiroir métallique laqué rouge; 160x87x66h cm; 470 kg



Gartengrill und Backofen

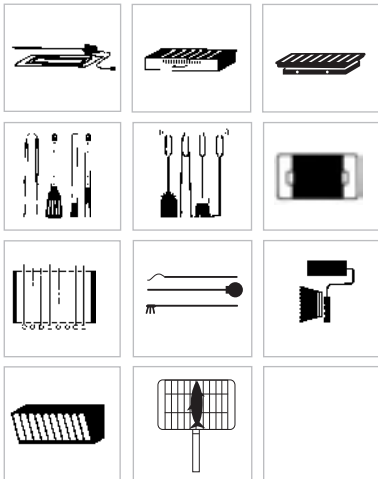
Feuerraum des Gartengrills und Backofen ganz aus Arveco®, grosse Tischplatte, Kamindeckel aus Stahl, Grillrost aus Edelstahl 66x36 cm.

B 210 - T 100 - H 130 cm; 970 kg

Sockel

gegen Aufpreis geliefert. Besteht aus 6 Sockelteilen aus Blähton, einer grossen metallischen Schublade, rot lackiert. B 160 - T 87 - H 66 cm; 470 kg

Optional (pag. 18/19)



Duetto



Major

Major



focolare interamente in Arveco[®], altre parti in argilla espansa; completo di griglia in tondino inox 82x36 cm, **griglia e vaschetta raccogli cenere**.

La profondità del focolare consente l'uso della griglia con il braciere verticale per la produzione in continuo della brace. 142x78x215 h cm; 670 kg



foyer entièrement en Arveco[®], autres parties en argile expansée; complet avec grille de cuisson en fil d'acier inox 82x36 cm, grilles à braise en fonte avec bac cendrier.

La profondeur du foyer permet l'utilisation de la grille avec le brasero vertical pour la production de braise en continu.

142x78x215h cm; 670 kg

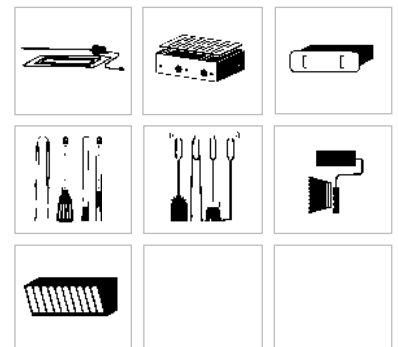


Feuerraum ganz aus Arveco[®], andere Teile aus Blähton. Komplett mit Grillrost 82x36 cm, aus Rundedelstahl, **Glutrost** aus Guß mit Aschenkasten.

Die Tiefe des Feuerraums erlaubt die Verwendung des Rostes mit dem vertikalen Glutkorb für die dauernde Produktion von Glut.

B 142 - T 78 - H 215 cm; 670 kg

Optional (pag. 18/19)



Lotus



focolare interamente in Arveco[®], mensola con piastrelle in cotto, altre parti in argilla espansa; completo di **griglia cottura in tondino inox 82x36 cm**; 170x86x223h cm; 530 kg

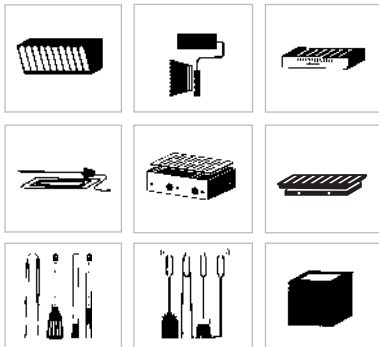


foyer entièrement en Arveco[®], tablette avec carreaux de terre cuite, autres parties en argile expansée; complet avec **grille de cuisson en fil d'acier inox 82x36 cm**; 170x86x223h cm; 530 kg



Feuerraum ganz aus Arveco[®], Tischplatte mit eingesetzten Tonkacheln, andere Teile aus Blähton. Komplett mit **Grillrost aus Rundedelstahl 82x36 cm**.
B 170 - T 86 - H 223 cm; 530 kg

Optional (pag. 18/19)



Lotus



Braciare verticale

Per legna

è un vero e proprio serbatoio di combustibile per la produzione in continuo della brace, studiato secondo le indicazioni delle norme europee in corso di approvazione. Permette di disporre in continuazione di brace evitando di rimanere senza carbonella attiva anche in caso di cottura prolungata.

Per carbonella

ideale per accendere facilmente la carbonella che, una volta pronta, potrà essere distribuita sul piano fuoco sollevando, con l'apposito uncino, la griglia anteriore del braciere.



Brasero vertical

C'est un véritable réservoir de combustible pour la production de braise en continu, étudié d'après les normes européennes en cours d'élaboration. Permet de disposer en continu de braise et d'éviter de rester sans braise active, même en cas de cuisson prolongée.

Pour charbon de bois permet d'allumer facilement le charbon de bois, qui une fois devenu braise, peut être réparti sur la surface du foyer en soulevant la grille antérieure du brasero à l'aide du crochet réservé à cet effet.



Vertikaler Glutkorb

Der vertikale Glutkorb ist ein echter Dauerbrandkorb für die Produktion von Glut; er wurde nach den neuesten europäischen Vorschriften entwickelt. Er erlaubt eine ständige Produktion von Glut, somit kann vermieden werden, daß während eines längeren Grillvorgangs plötzlich keine Glut mehr vorhanden ist.

Für Holzkohle

Erlaubt leichtes Anzünden der Holzkohle welche danach als Glut auf die Grillfläche verteilt werden kann, indem man den Frontrost mit dem mitgelieferten Schüreisen hebt.



Braciare verticale per carbonella - Brasero vertical pour charbon de bois
Vertikaler Glutkorb für Holzkohle



Braciare verticale per legna - Brasero vertical pour bois
Vertikaler Glutkorb für Holz



Gardengas:

braciare a gas (omologato per l'utilizzo solo all'aperto) è un braciere studiato per cucinare a gas in modo più rapido e moderno. È stato espressamente concepito per essere applicato a tutti i barbecue, in particolare a quelli prodotti da Edilkamin. Il suo eccezionale rendimento di 10 kW permette di preparare rapidamente la carne e di ottenere delle succulente grigliate.

dotazione: griglia inox a liste per la cottura della carne
optional: griglia pesce in acciaio inox



Gardengas:

insert à gaz (homologué pour l'emploi seulement en plein air) conçu pour la cuisson au gaz plus rapide et plus moderne. Il a été spécialement étudié pour équiper la plupart des barbecues et plus particulièrement ceux d'Edilkamin. Sa puissance exceptionnelle de 10kW vous permet de saisir la viande instantanément pour obtenir ainsi des grillades succulentes.

dotation: grille inox antigraisse emboutie pour la cuisson de la viande
option: grille à poisson en fil d'acier inox



Gardengas

Gaseinsatz (zur Verwendung nur im Freien zugelassen) ist ein Gasgrill, der besonders für das schnelle und moderne Grillieren mit Gas studiert wurde. Er ist besonders für den Einbau in den meist bestehenden Gartengrillkaminen herkömmlicher Bauart, darunter aber besonders die von Edilkamin, entwickelt worden. Seine hervorragende Leistung von 10 kW ermöglicht das schnelle Braten jeder Fleischart; dadurch bleibt es zart und saftig.

Ausstattung: biogrillrost für Fleisch, aus Edelstahl
Sonderzubehör: Fischrost aus Edelstahl



Gardengas (approvato secondo direttiva C.E.E.)



Braciare orizzontale per carbonella con cassetto raccogli cenere, griglia inox e pietra ollare

La serranda posta sul frontale del cassetto, consente di regolare e distribuire correttamente il flusso dell'aria che, entrando dai fori, raggiunge il combustibile facendolo bruciare in modo ottimale.

Con l'impiego del braciere orizzontale si può quindi facilmente regolare la combustione per la cottura con la griglia o pietra ollare.



Brasero horizontal avec cendrier, en inox et pierre de cuisson

Le volet d'air sur le devant permet un réglage efficace de la combustion du charbon de bois. L'air qui passe à travers les trous permet une combustion optimale.

Avec l'utilisation du brasero on obtient une meilleure et une plus régulière combustion, particulièrement importante si on utilise le barbecue avec la grille ou la pierre de cuisson.



Horizontaler Gluteinsatz mit Aschenkasten, Edelstahlrost und Specksteinplatte

Der verstellbare Register auf der Vorderseite erlaubt die Feineinstellung der Verbrennungsluft und somit ein optimales Abbrennen der Holzkohle.

Bei Verwendung des Gluteinsatzes erreicht man eine bessere und regelmäßige Verbrennung, besonders wichtig wenn mit Rost oder Speckstein gegrillt wird



braciare orizzontale, griglia inox, pietra ollare



Girarrosto con attacchi e leccarda

Attrezzatura completa per cottura allo spiedo, composto da:

- asta in acciaio inox con forchette di bloccaggio
 - motore elettrico 220V stagno per uso esterno
 - attacchi in acciaio verniciati al poliesterre per l'aggancio alle pareti del focolare
 - leccarda raccogli-sugo in acciaio inossidabile
- L'attrezzatura è da impiegare in abbinamento ai bracieri verticali a legna o a carbonella. Non disponibile per le versioni con focolare in mattoncini refrattari.



Tournebroche avec attaches et lèche-frite

Kit complet pour cuisson à la broche, composé de:

- broche avec 2 fourchettes en inox
 - 1 moteur électrique 220 V résistant aux intempéries
 - attaches en acier laqué epoxy pour les deux côtés
 - lèche-frite en acier inox
- Le tournebroche est à utiliser avec le brasero vertical à bois ou charbon de bois. Pas disponibles pour les versions avec briques refractaires.



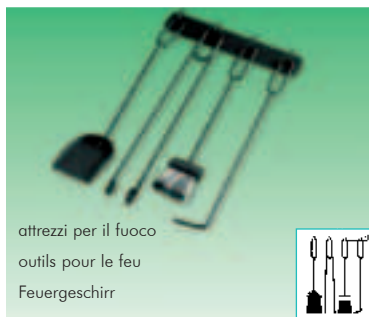
Drehspieß mit Halterung und Tropfschale

Komplettes Zubehör zum Spießbraten, bestehend aus:

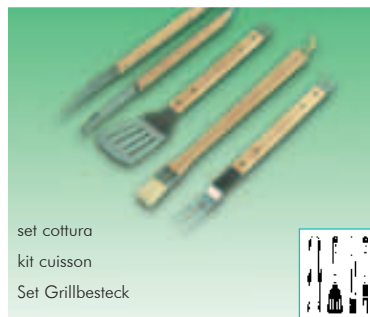
- Spieß mit 2 Blockiergabeln aus Edelstahl
 - Witterungsbeständiger 220V Elektromotor
 - Halterungen aus epoxylackiertem Stahl für beide Seiten
 - Tropfschale aus Edelstahl
- Das Drehspießsystem ist zusammen mit den vertikalen Glutkörben für Holz oder Holzkohle zu verwenden. Nicht lieferbar für die Versionen mit Ziegelsteinen.



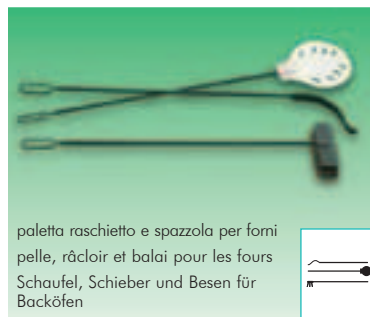
girarrosto con attacchi leccarda



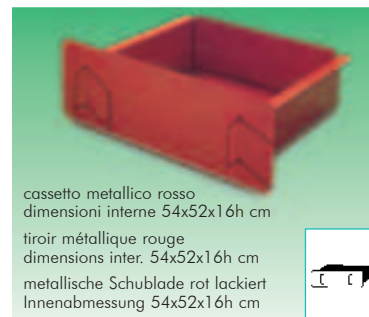
attrezzi per il fuoco
outils pour le feu
Feuergeschirr



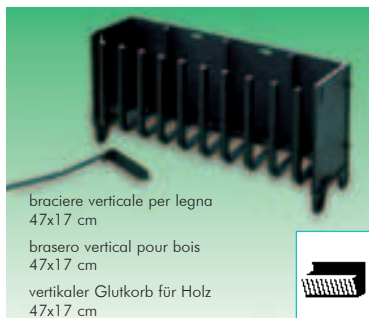
set cottura
kit cuisson
Set Grillbesteck



paletta raschietto e spazzola per forni
pelle, râcloir et balai pour les fours
Schaufel, Schieber und Besen für Backöfen



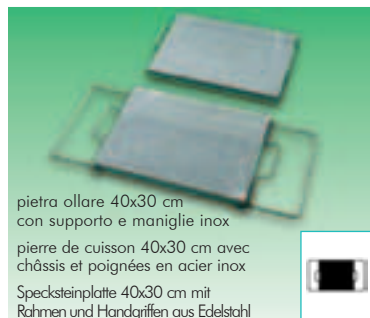
cassetto metallico rosso
dimensioni interne 54x52x16h cm
tiroré métallique rouge
dimensions inter. 54x52x16h cm
metallische Schublade rot lackiert
Innenabmessung 54x52x16h cm



braciére verticale per legna
47x17 cm
brasero vertical pour bois
47x17 cm
vertikaler Glutkorb für Holz
47x17 cm



griglia acciaio inox a liste raccoglísugo
66x36 cm
grille en acier inox 66x36 cm (biogrille)
Grillrost aus Edelstahl (Biorost) 66x36 cm



pietra ollare 40x30 cm
con supporto e maniglie inox
pierre de cuisson 40x30 cm avec
châssis et poignées en acier inox
Specksteinplatte 40x30 cm mit
Rahmen und Handgriffen aus Edelstahl



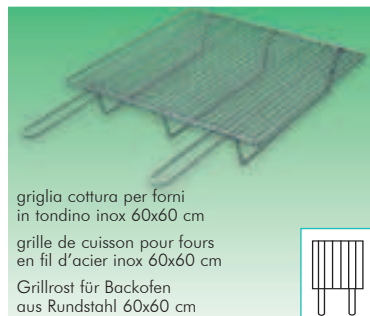
elemento di prolunga canna
20x30x30h cm
élément de boisseau
20x30x30h cm
Rauchrohrverlängerung
B20xT30xH30 cm



braciére verticale per carbonella
47x17 cm
brasero vertical pour charbon de
bois 47x17 cm
vertikaler Glutkorb für Holzkohle
47x17 cm



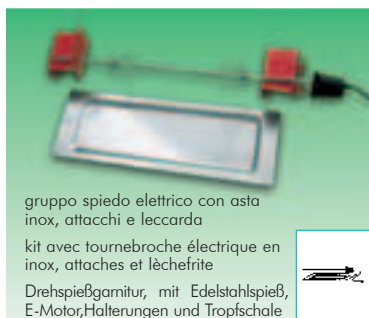
leccarda raccoglísugo acciaio inox
50x23, 55x23, 66x23, 82x23 cm
lèche-frite en acier inox
50x23, 55x23, 66x23, 82x23 cm
Tropfschale aus Edelstahl
50x23, 55x23, 66x23, 82x23 cm



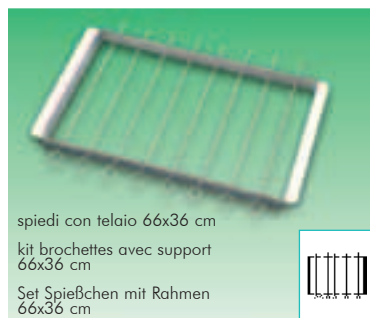
griglia cottura per forni
in tondino inox 60x60 cm
grille de cuisson pour fours
en fil d'acier inox 60x60 cm
Grillrost für Backöfen
aus Rundstahl 60x60 cm



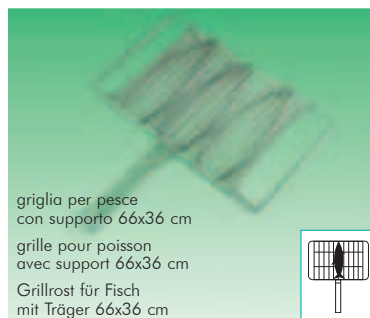
braciére orizzontale con cassetto in
acciaio e portacarbonella ghisa
brasero horizontal avec cendrier et
réservoir charbon de bois en fonte
horizontaler Glutkorb mit Aschen-
kasten aus Blech und Gußrost



gruppo spiedo elettrico con asta
inox, attacchi e leccarda
kit avec tournebroche électrique en
inox, attaches et lèche-frite
Drehspießgarnitur, mit Edelstahlspieß,
E-Motor, Halterungen und Tropfschale



spiedi con telaio 66x36 cm
kit brochettes avec support
66x36 cm
Set Spießchen mit Rahmen
66x36 cm



griglia per pesce
con supporto 66x36 cm
grille pour poisson
avec support 66x36 cm
Grillrost für Fisch
mit Träger 66x36 cm



supermalta refrattaria a rapido
indurimento
mortier réfractaire indiqué pour
l'assemblage des fours et barbecues
Schamottmörtel besonders geeignet für
den Zusammenbau von Öfen und Gartengrills



braciére orizz. in ghisa 60x30, 45x30
o 30x30 cm e cassetto raccogli-ceneré
brasero horizontal en fonte 60x30,
45x30 ou 30x30 cm, avec cendrier
horiz. Glutkorb aus Guß 60x30,
45x30 oder 30x30 cm, mit Aschenkasten



griglia in tondino inox
66x36 cm, 82x36 cm, 55x30 cm, 50x30
grille en fil d'acier inox 66x36 cm,
82x36 cm, 55x30 cm, 50x30
Grillrost aus Rundstahl 66x36 cm,
82x36 cm, 55x30 cm, 50x30



confezione per strolatura completa
di rullo e spatola per l'applicazione
sac de crépi avec accessoires
Konfektion für Verputzung
komplett mit Geräten



GARDENGAS: braciére per
cottura a gas 63x46x16h cm
GARDENGAS: insert à gaz
63x46x16h cm
GARDENGAS: Gasgrilleinsatz
63x46x16h cm



Rivenditore:

