

CANNE FUMARIE

- Progettazione e installazione canne fumarie civili e industriali in acciaio inox e rame
- Risolviamo problemi di tiraggio di canne fumarie esistenti con soluzioni ed impianti di nostra produzione
- Rimessa a norma vecchie canne fumarie
- Pulizia canne fumarie



ACCESSORI PER PIZZERIA



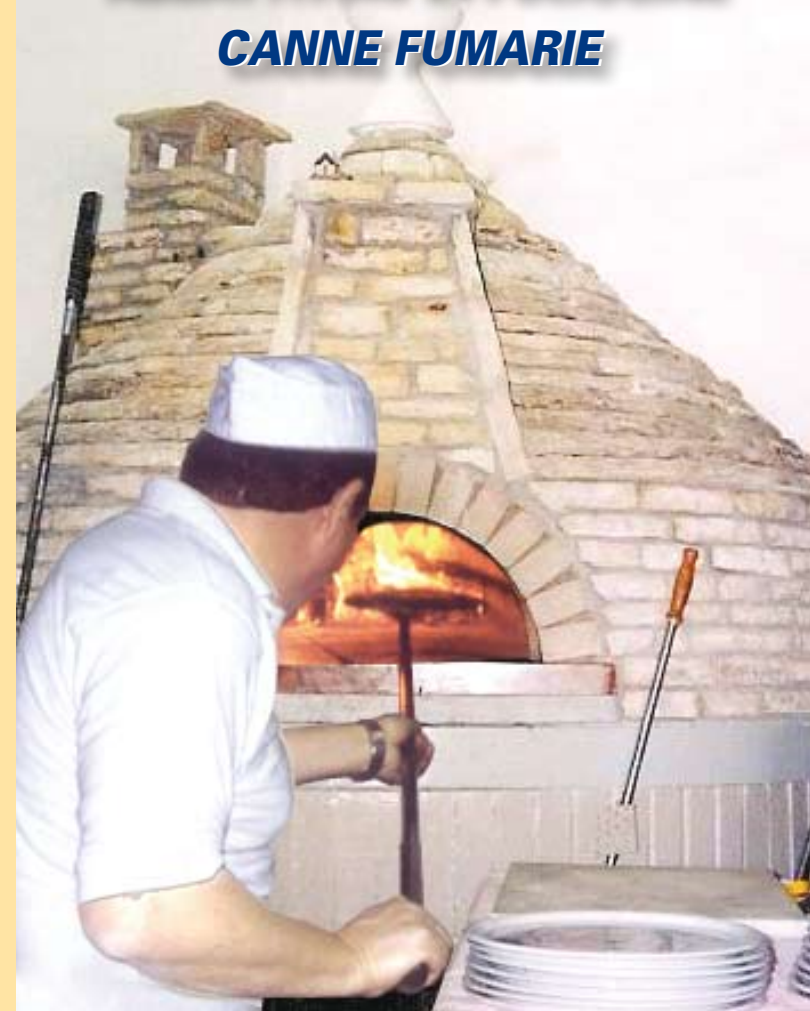
- Palette per infornare in lega di alluminio
- Palette per girare in acciaio inox
- Spazzole in ottone per la pulizia del piano cottura
- Ricambi spazzole
- Cavalletto o braciere in ferro acciaioso
- Salvabrace in lastra di ferro sagomata
- Supporti per palette in ferro
- Supporti per palette in legno



EURO FORNI s.a.s. Via Pacinotti, 6 - 30033 NOALE (VE)
Tel. 041 5745921 - Fax 041 5748245 - cell. 335 5634012
euroforni@virgilio.it



**FORNI PROFESSIONALI
E ACCESSORI PER PIZZERIA
ABBATTITORI DI FULIGGINE
CANNE FUMARIE**



NOALE (VE) Via Pacinotti 6

FORNI PROFESSIONALI PER PIZZERIA

Forni fatti a mano in mattoni refrattari anche di grandi dimensioni per pizzerie e panifici.

Forni prefabbricati a legna o a gas ad alta resa termica.

L'installazione viene eseguita in un solo giorno, e vi permette di iniziare a lavorare dopo tre giorni.



Manutenzioni su basi di cottura di forni già esistenti.



Installazione impianti a gas con comando digitale anche su forni esistenti.



ABBATTITORI DI FULIGGINE

KILLER SMOG

by **EURO FORNI**

Impianti Killer Smog in nostra produzione per l'abbattimento della fuliggine per forni a legna e barbecue.

Ogni impianto viene dimensionato in base alle diverse esigenze.

Applicabile anche sugli impianti che emettono polveri sottili incluso PM10.

Il funzionamento ad acqua dell'impianto e l'assenza di motori di espulsione fumi garantisce bassissimi costi di gestione ma con un'elevata percentuale di abbattimento.



Tutti gli impianti sono certificati e rispettano le normative 

Impianto di abbattimento fumi per barbecue



Impianto di abbattimento fumi per forno da pizza

Impianto di abbattimento fumi per forno da pane

