

Sunday

Expert



Sunday
The new way of grilling

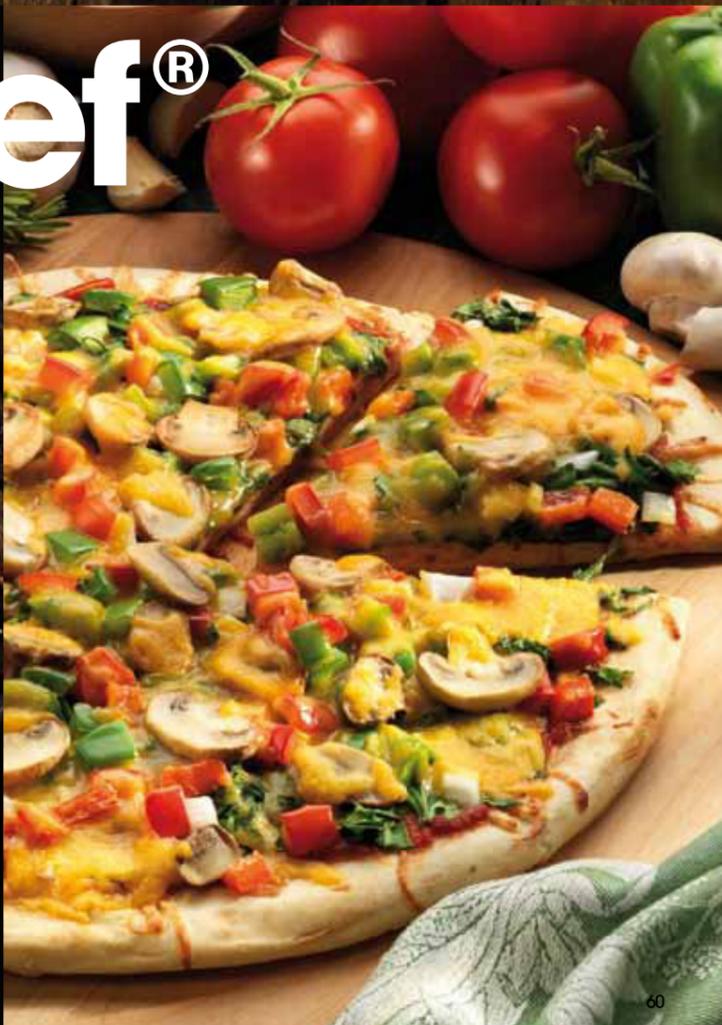
I forni in metallo.



Perché cucinare al forno

- ◆ **Convivialità e piacere gastronomico.**
- ◆ **Possibilità di cucinare per tanti ospiti.**
- ◆ **Cottura senza odori in casa.**
- ◆ **Ecologia e risparmio: cucinare con i forni Sunday® costa 10 volte in meno rispetto ad un forno elettrico e 5 volte in meno rispetto ad un forno in muratura.**
- ◆ **Tradizione italiana con performance di cottura avanzate.**





Una cottura perfetta senza trasmissione di odori tra pietanze diverse.

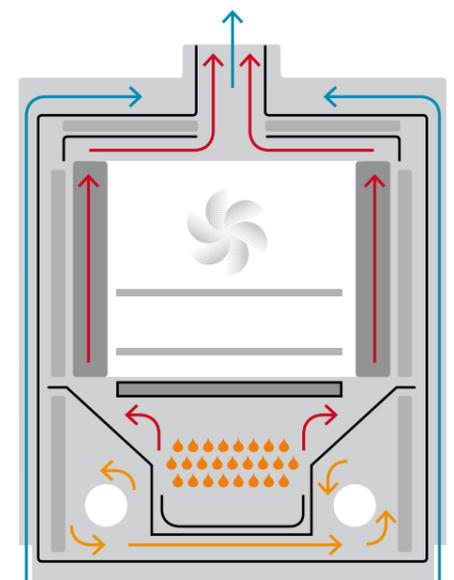
I forni Sunday®, grazie all'esclusiva tecnologia della camera di cottura e del sistema di ventilazione con pirolisi, permettono l'abbattimento dei vapori di cottura evitando la trasmissione degli odori tra i cibi.

Il sistema a convezione radiante avvolgente, una raffinata soluzione Sunday®, distribuisce uniformemente il calore attraverso le bocchette posizionate in più parti del forno.

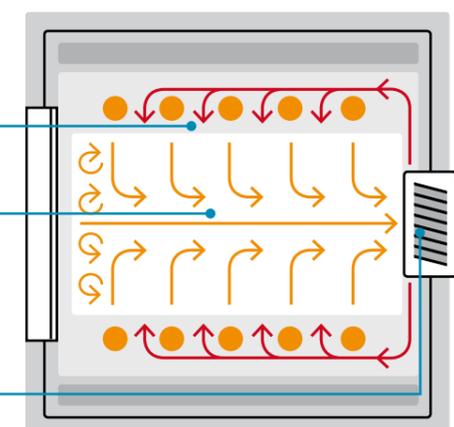


Multichef®

Schema di funzionamento del forno



Camera di cottura



Fumi e odori di cottura sono eliminati grazie alla pirolisi, consentendo la cottura contemporanea di diversi cibi.

Calore diffuso per cottura omogenea.

L'aria calda viene aspirata dalla camera di cottura e convogliata attraverso le canalizzazioni laterali.

1
Multichef®

2 AutoClean®



Un sistema esclusivo che mantiene il forno più pulito.



AutoClean®

Vapori e fumi di cottura vengono abbattuti da uno speciale sistema pirolitico lasciando il forno molto più pulito rispetto ai prodotti presenti sul mercato. Inoltre, il doppio vetro che isola termicamente le camere di riscaldamento e di cottura resta sempre più pulito. Infine, quando serve intervenire per la pulizia del forno, il tutto è decisamente più facile grazie alla possibilità di smontare completamente tutte le pareti della camera di cottura, incluso il retro e il tetto.

Meno tempo per pulire, più tempo per te!

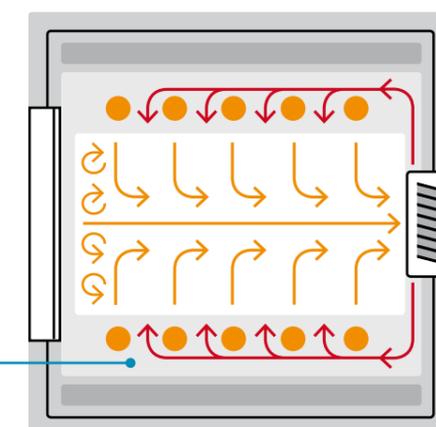


Vapori e fumi di cottura sono abbattuti grazie al sistema pirolitico, lasciando la camera di cottura più pulita.

Camera di cottura completamente smontabile



Camera di cottura





3 Fireblade®

**Il calore non esce
a portello aperto.**

**Contrariamente a quanto
accade nei modelli tradizionali,
nei forni Sunday® è possibile
aprire il portello limitando
drasticamente la fuoriuscita
del calore senza dover spegnere
il sistema di ventilazione.**

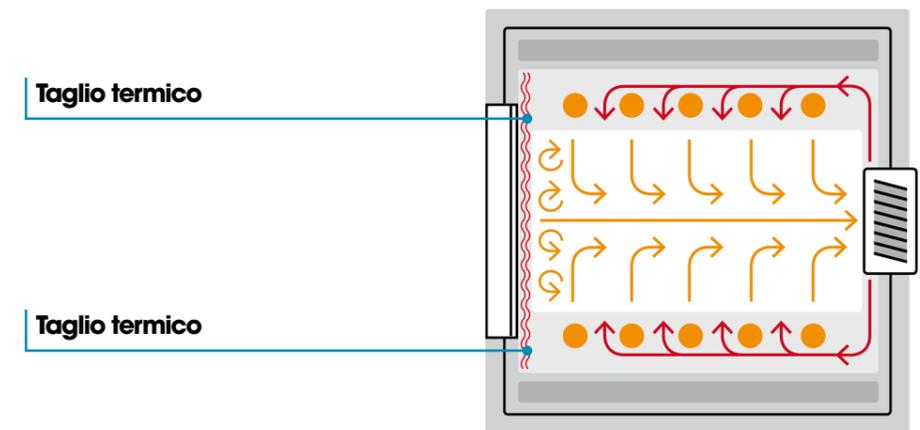
**Finalmente con Fireblade®
il soufflé perfetto è garantito.**



Taglio termico



Camera di cottura



4 Comfort Air®

Da oggi il forno,
oltre a cucinare,
ti riscalda.



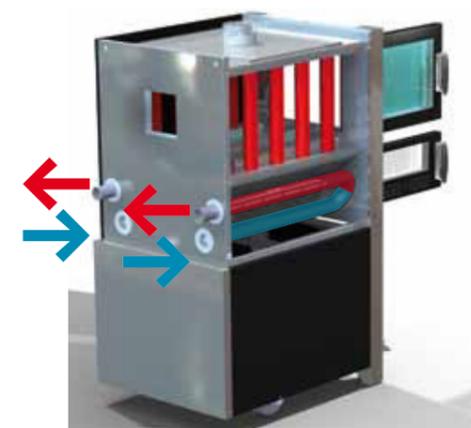
Grazie a Comfort Air®,
il rivoluzionario sistema
brevettato da MCZ che dà
la possibilità di canalizzare
l'aria calda fino a 8 metri,
mentre cucini con il forno,
potrai anche scaldare
diverse stanze della tua casa.

Ecologia e risparmio
nelle spese di riscaldamento,
comfort negli ambienti.



Dettaglio parte posteriore
del forno compatibile
con sistema Comfort Air®

Canalizzazione a 8 metri





Doppi vetri

I doppi vetri nella camera di cottura e nel focolare consentono un eccellente isolamento termico e un conseguente risparmio. Questa caratteristica offre inoltre un elevato grado di protezione e sicurezza rispetto ai modelli più diffusi nel mercato.

5



Registro vapori di cottura

Chiunque cucini sa quanto importante sia poter regolare l'uscita dei vapori di cottura: cibi perfettamente cotti, la crosticina sull'arrosto, il pane che non perde volume sono i vantaggi più comuni. Per garantire questi risultati, i modelli Premium e Arcos sono stati dotati di una apposita valvola regolazione uscita vapori di cottura sulla parte frontale.

6



Registro fumi

La valvola di chiusura dei fumi di scarico permette di mantenere il calore all'interno del forno e, contrariamente alla maggior parte degli altri, è montata sul frontale per una maggiore comodità di utilizzo.

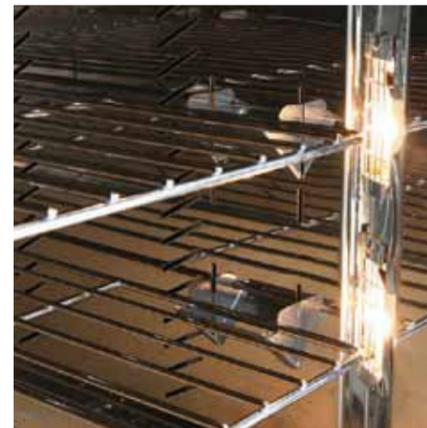
7



Battiporta Inox

Per garantire la massima igiene e facilitarne la pulizia, i forni Sunday® montano una cornice battiporta in inox, evitando completamente il rischio ruggine.

8



Camera cottura inox

Per garantire igiene e massima durata nel tempo, la camera di cottura a 3 piani è costruita interamente in pregiato inox AISI 304 BA o acciaio inox 430 BA. Nei modelli Premium, la perfetta illuminazione della camera di cottura è garantita dall'utilizzo di due lampade interne posizionate lateralmente che rilasciano una luce diffusa e mai fastidiosa.

9



Acciaio aluminato

Per garantire la massima resistenza ai fattori climatici esterni la struttura è interamente in acciaio aluminato e l'esterno in acciaio inox o verniciato a polveri.

10



Piano in refrattario

Su tutti i forni Sunday® il piano in refrattario è di serie.

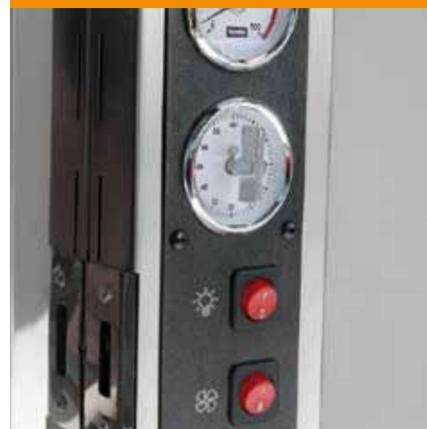
11



Griglia aria

La combustione è controllabile attraverso la griglia di entrata aria regolabile.

12



Strumentazione

Strumentazione completa con termometro e contaminuti.

13



Ripiano a scomparsa

Il carrello del forno (optional) è dotato di un pratico ripiano inox a scomparsa, utile per appoggiare piatti da portata o teglie da forno.

14



Garanzia

Garanzia 3 anni. Condizioni complete nel libretto di garanzia.

15



Accessori

I forni Sunday® hanno una ricca dotazione di serie che prevede una teglia quadrata e due griglie.

16

Premium



Premium 80



Forno per cottura da esterno in acciaio aluminato con camera di cottura in inox AISI 304 e frontale in inox satinato. Porte con doppio vetro.

Codici

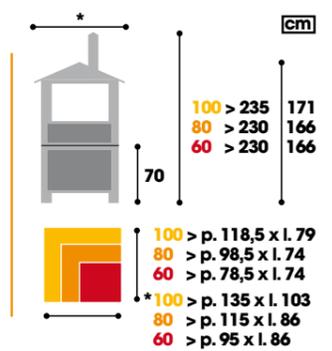
5513001 (100) Tetto 4013018
 5513002 (80) Tetto 4013019
 5513003 (60) Tetto 4013020

Camera di cottura

100 x 52 x h 39 cm (Premium 100)
 80 x 47 x h 34 cm (Premium 80)
 60 x 47 x h 34 cm (Premium 60)

Peso

293 kg (Premium 100)
 220 kg (Premium 80)
 186 kg (Premium 60)



V. listino per misure più dettagliate

DOTAZIONI: piana in refrattario, 2 griglie, 1 teglia rettangolare.



Premium Comfort Air®

**Il forno
che riscalda
l'ambiente
mentre cucini.**

1
Frontale realizzato
in acciaio inox

2
Predisposizione
per sistema
di canalizzazione
aria calda Comfort Air®



3
Registro fumi
e regolazione
vapori cottura
posizionati
frontalmente

4
Camera
di combustione
con vetro doppio

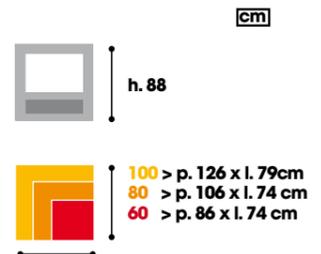


**Versione Premium da interno
con funzione riscaldamento
ambiente tramite sistema
brevettato Comfort Air® (opzionale)
che canalizza l'aria calda
fino a 8 metri.**

Codici
5513001 (100) Tetto 4013021
5513002 (80) Tetto 4013022
5513003 (60) Tetto 4013023

Camera di cottura
100 x 52 x h 39 cm (Premium 100)
80 x 47 x h 34 cm (Premium 80)
60 x 47 x h 34 cm (Premium 60)

Peso
293 kg (Premium 100)
220 kg (Premium 80)
186 kg (Premium 60)

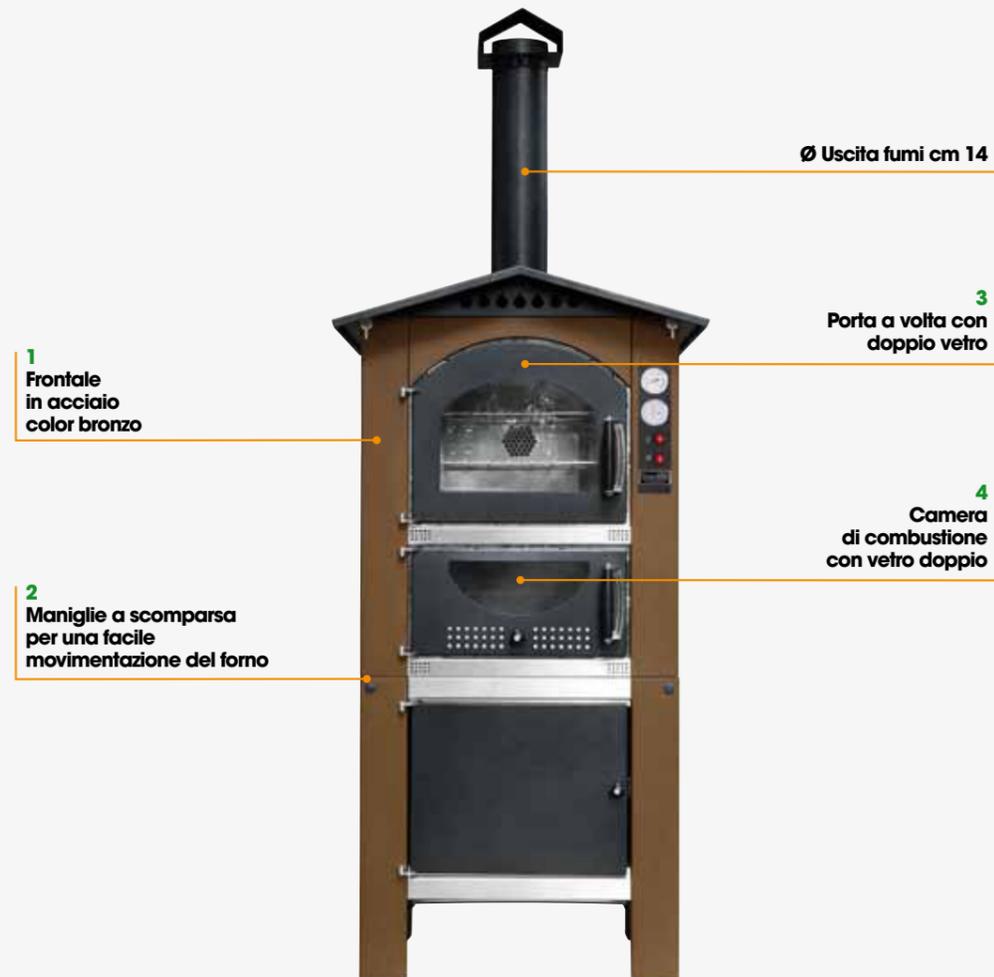


V. listino per misure più dettagliate

DOTAZIONI: piana in refrattario, 2 griglie, 1 teglia rettangolare.



Arcos

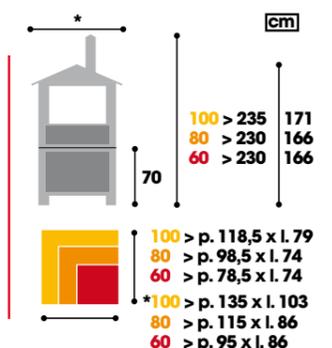


Forno per cottura da esterno in acciaio aluminato, frontale in acciaio color bronzo, con camera di cottura in acciaio inox AISI 430BA e porta con doppio vetro a volta.

Codici
 5513008 (100) Tetto 4013018
 5513009 (80) Tetto 4013019
 5513010 (60) Tetto 4013020

Camera di cottura
 100 x 52 x h 39 cm (Arcos 100)
 80 x 47 x h 34 cm (Arcos 80)
 60 x 47 x h 34 cm (Arcos 60)

Peso
 293 kg (Arcos 100)
 220 kg (Arcos 80)
 186 kg (Arcos 60)



V. listino per misure più dettagliate

DOTAZIONI: piana in refrattario, 2 griglie, 1 teglia rettangolare.



Arcos Comfort Air®

**Il forno
che riscalda
l'ambiente
mentre cucini.**

1
Predisposizione
per sistema
di canalizzazione
aria calda Comfort Air®



2
Camera
di combustione
con vetro



Versione Arcos da interno con
funzione riscaldamento ambiente
tramite sistema brevettato
Comfort Air® (opzionale) che
canalizza l'aria calda fino a 8 metri.

Codici

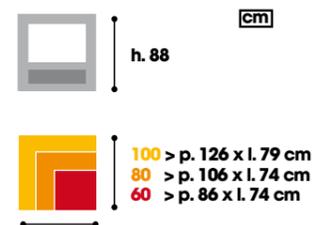
5513008 (100) Tetto 4013021
5513009 (80) Tetto 4013022
5513010 (60) Tetto 4013023

Camera di cottura

100 x 52 x h 39 cm (Arcos 100)
80 x 47 x h 34 cm (Arcos 80)
60 x 47 x h 34 cm (Arcos 60)

Peso

293 kg (Arcos 100)
220 kg (Arcos 80)
186 kg (Arcos 60)



V. listino per misure più dettagliate

DOTAZIONI: piana in refrattario, 2 griglie, 1 teglia rettangolare.



Easy

1 Frontale in acciaio color bordeaux

Ø Uscita fumi cm 14

2 Maniglie a scomparsa per una facile movimentazione del forno

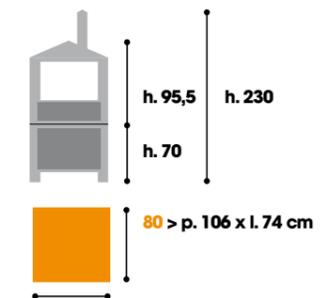


Forno per cottura da esterno in acciaio alluminato verniciato, camera di cottura in acciaio AISI 430 BA. Porta con vetro temperato

Codici
5512026
FORNO EASY C/CARRELLO

Camera di cottura
80 x 45 x h 38 cm

Peso
230 kg



V. listino per misure più dettagliate

DOTAZIONI: piana in refrattario, 2 griglie, 1 teglia rettangolare.

I forni in refrattario.

Sapori antichi e gesti naturali legati alla tradizione e al piacere di cucinare con le proprie mani. Sunday propone i forni a volta realizzati interamente in Alutec®, un innovativo materiale refrattario ad alto contenuto di allumina (70%), studiato per resistere alle alte temperature e conservare il calore, garantendo allo stesso tempo una lunga durata negli anni.

Consigli per l'installazione

Luogo di installazione

I forni in refrattario possono essere installati in spazi interni oppure all'aperto, come ad esempio nei sottoportici.

I componenti della base e della volta possono essere assemblati a secco su una solida base in muratura. Per una buona combustione ed evacuazione dei fumi si consiglia di rispettare i valori di installazione forniti e utilizzare il pratico accessorio raccordo-fumi.

La struttura esterna ha lo scopo di abbellire il forno e di proteggerlo, di contenere la struttura interna e di isolare la volta in refrattario.



Consigli per la cottura

Con un forno in refrattario Sunday® si possono cuocere in modo tradizionale svariate ricette della cucina italiana. I sistemi di cottura si suddividono in due tipi principali: la cottura diretta a fiamma e la cottura "indiretta" a calore.

Nel primo metodo si cucina con il calore diretto del fuoco acceso all'interno della volta in materiale refrattario; è il sistema ideale per cuocere carni e arrostiti, ma anche il pesce e naturalmente la vera pizza italiana con il forno a legna!

Con il secondo sistema si utilizza il calore rilasciato lentamente dalle pareti in refrattario, per cuocere il pane o per altre pietanze delicate come i prosciutti o la porchetta.

Tipo di forno	Minuti per portare in temperatura	Numero pizze	Infornata di pane
VOLTA 120	60	6/7	14 Kg
VOLTA 100	60	5	10 Kg
VOLTA 80	60	3/4	8 Kg
QUADRO	60	2/3	6 Kg
MINI	60	2	-



Forno Volta 120

Componenti di piccole dimensioni, ad incastro preciso, per assemblaggio facile e sicuro

Porta in acciaio con termometro esterno

Piano fuoco composto da più elementi che assorbono lo shock termico

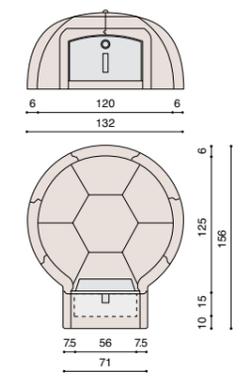
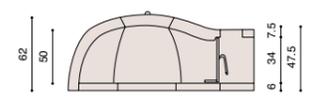
Raccordo per evacuazione fumi ottimale



Funziona a legna

Forno a volta composto interamente in Alutec®, dotato di antina in metallo e termometro (il raccordo fumi, necessario per il funzionamento, va ordinato a parte).
Codice 55029

Peso
 kg 520
Imballo
 cm 120x105



- Accessori consigliati**
- > 40140104 Sportello forno con vetro - Forno Volta 100/120
 - > 4009049 Kit accessori per pizza con spatola e coltello

- > 4012057 Guanto per barbecue/forno
- > 4012028 Set per pulizia BBQ e Forno
- > 40160029 Raccordo fumi con valvola per Forno a Volta 100/120
- > 4010073 Materassino in fibroceramica per isolamento (8,92 mq)

volume ambiente minimo
 m³ 192

consumo ottimale
 kg | h16

presa aria esterna
 cm² 500

canna fumaria
 35x35

sezione utile cm
 Ø 35

altezza m
 3.5 | 5.5

canna fumaria
 30x30

sezione utile cm
 Ø 30

altezza m
 oltre 5.5



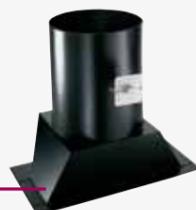
Forno Volta 100

Componenti di piccole dimensioni, ad incastro preciso, per assemblaggio facile e sicuro

Porta in acciaio con termometro esterno



Piano fuoco composto da più elementi che assorbono lo shock termico



Raccordo per evacuazione fumi ottimale

Funziona a legna

volume ambiente minimo
m³ 132

consumo ottimale
kg | h 11

presa aria esterna
cm² 350

canna fumaria
30x30

sezione utile cm
Ø 30

altezza m
3.5 | 5.5

canna fumaria
25x25

sezione utile cm
Ø 25

altezza m
oltre 5.5



Forno Volta 80

Componenti di piccole dimensioni, ad incastro preciso, per assemblaggio facile e sicuro

Porta in acciaio con termometro esterno



Piano fuoco composto da più elementi che assorbono lo shock termico



Raccordo per evacuazione fumi ottimale

Funziona a legna

volume ambiente minimo
m³ 84

consumo ottimale
kg | h 7

presa aria esterna
cm² 200

canna fumaria
25x25

sezione utile cm
Ø 25

altezza m
3.5 | 5.5

canna fumaria
20x20

sezione utile cm
Ø 20

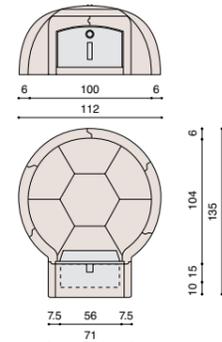
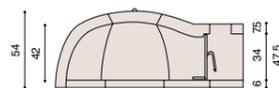
altezza m
oltre 5.5



Forno a volta composto interamente in Alutec®, dotato di antina in metallo e termometro (il raccordo fumi, necessario per il funzionamento, va ordinato a parte).

Codice
55028

Peso
kg 416
Imballo
cm 110x100



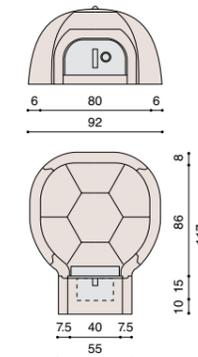
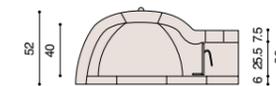
Accessori consigliati
> 40140104 Sportello forno con vetro - Forno Volta 100/120
> 4009049 Kit accessori per pizza con spatola e coltello

> 4012057 Guanto per barbecue/forno
> 4012028 Set per pulizia BBQ e Forno
> 40160029 Raccordo fumi con valvola per Forno a Volta 100/120
> 4010073 Materassino in fibrocementa per isolamento (8,92 mq)

Forno a volta composto interamente in Alutec®, dotato di antina in metallo e termometro (il raccordo fumi, necessario per il funzionamento, va ordinato a parte).

Codice
55027

Peso
kg 369
Imballo
cm 110x82



Accessori consigliati
> 40140103 Sportello forno con vetro - Forno Volta 80
> 4009049 Kit accessori per pizza con spatola e coltello

> 4012057 Guanto per barbecue/forno
> 4012028 Set per pulizia BBQ e Forno
> 40160030 Raccordo fumi con valvola per Forno a Volta 80
> 4010073 Materassino in fibrocementa per isolamento (8,92 mq)

Forno Quadro

Componenti di piccole dimensioni, ad incastro preciso, per assemblaggio facile e sicuro

Porta in acciaio con termometro esterno



Piano fuoco composto da più elementi che assorbono lo shock termico



Raccordo per evacuazione fumi ottimale

Funziona a legna

volume ambiente minimo
m³ 64

consumo ottimale
kg | h 5

presa aria esterna
cm² 150

canna fumaria
25x25

sezione utile cm
Ø 25

altezza m
3.5 | 5.5

canna fumaria
20x20

sezione utile cm
Ø 20

altezza m
4.5 | 6

canna fumaria
18x18

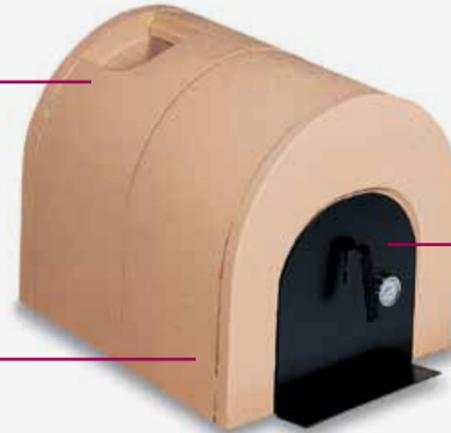
sezione utile cm
Ø 17

altezza m
oltre 6

Forno Mini

Componenti di piccole dimensioni, ad incastro preciso, per assemblaggio facile e sicuro

Porta in acciaio con termometro esterno



Piano fuoco composto da più elementi che assorbono lo shock termico



Raccordo per evacuazione fumi ottimale

Funziona a legna

volume ambiente minimo
m³ 42

consumo ottimale
kg | h 3.5

presa aria esterna
cm² 100

canna fumaria
20x20

sezione utile cm
Ø 20

altezza m
3.5 | 4.5

canna fumaria

sezione utile cm
Ø 17

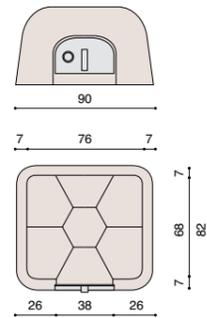
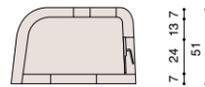
altezza m
oltre 4.5



Forno rettangolare composto interamente in Alutec®, dotato di antina in metallo e termometro (il raccordo fumi, necessario per il funzionamento, va ordinato a parte).

Codice
55018

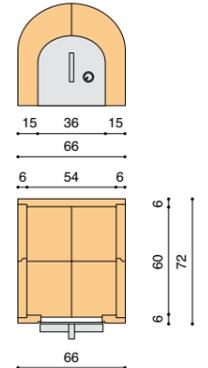
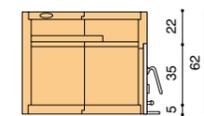
Peso
kg 300
Imballo
cm 92x84



Forno realizzato in materiale refrattario ad alto contenuto di alumina, dotato di antina in metallo e termometro (il raccordo fumi, necessario per il funzionamento, va ordinato a parte).

Codice 55016

Peso
kg 210
Imballo
cm 72x72



Accessori consigliati
> 40140102 Sportello forno con vetro - Forno Quadro
> 4009049 Kit accessori per pizza con spatola e coltello

> 4012057 Guanto per barbecue/forno
> 4012028 Set per pulizia BBQ e Forno
> 40160031 Raccordo fumi con valvola per Forno Quadro
> 4010073 Materassino in fibrocementa per isolamento (8,92 mq)

Accessori consigliati
> 40140101 Sportello forno con vetro - Forno Mini
> 4009049 Kit accessori per pizza con spatola e coltello

> 4012057 Guanto per barbecue/forno
> 4012028 Set per pulizia BBQ e Forno
> 40160084 Raccordo fumi con valvola per Forno Mini
> 4010073 Materassino in fibrocementa per isolamento (8,92 mq)

Accessori bbq.



Sistemi cottura Griglie

Griglia biologica inox
400058 cm 60x45



Set 2 griglie biologiche
4012060 cm 40x45



Griglia biologica inox con piedini
4009015 cm 84x40
40140022 cm 67x40
40140197 cm 60x40



Griglia biologica inox
4012033 cm 84x40
4012032 cm 67x40
4012031 cm 60x40



Griglia cromata
4012040 cm 67x40
4012039 cm 60x40



Griglia cromata scaldavivande
40140152 cm 60x20



Sistemi cottura Piastre

Bistecchiera in pietra ollare
con manici
40140178 cm 67x40
40140177 cm 60x40



Piastra in serpentino
40180051 cm 40x30



Piastra ollare compatibile
con Master 4 - Profy 4
4008028 cm 25x48,5 (Master 4)
4011049 cm 20,5x48,5 (Profy 4)



Piastra in ghisa smaltata per
cottura senza grassi
4012056 - L. cm 60



Sistemi cottura
Forni a legna /
inserti Gas

Sistema duo a gas - 30 mbar
(compatibile con focolari da
cm 60)
4012037



Sistemi cottura
Girarrosti e Spiedo

Kit girarrosto completo
4008010 cm 70
4008008 cm 56



Spiedo elettrico
4008056 cm 100
4008055 cm 80



Spiedo a batterie
4008054 cm 80



Sistemi cottura
Bracieri

Braciere portalegna con cassetto
40140041 cm 46x32



Braciere portacarbone verticale
con piedini
4008076 cm 55



Braciere portalegna verticale
con piedini
40140154 cm 55



Focolare serie cooking
4008075 - 800
4008063 - 600



Easy Fire® reggi-brace
per accensione veloce
40140204 cm 60x40



Utensili
Cottura

Set 5 accessori Inox
4012053



Set 3 accessori inox
4012054



Spatola multifunzione Inox
4012055



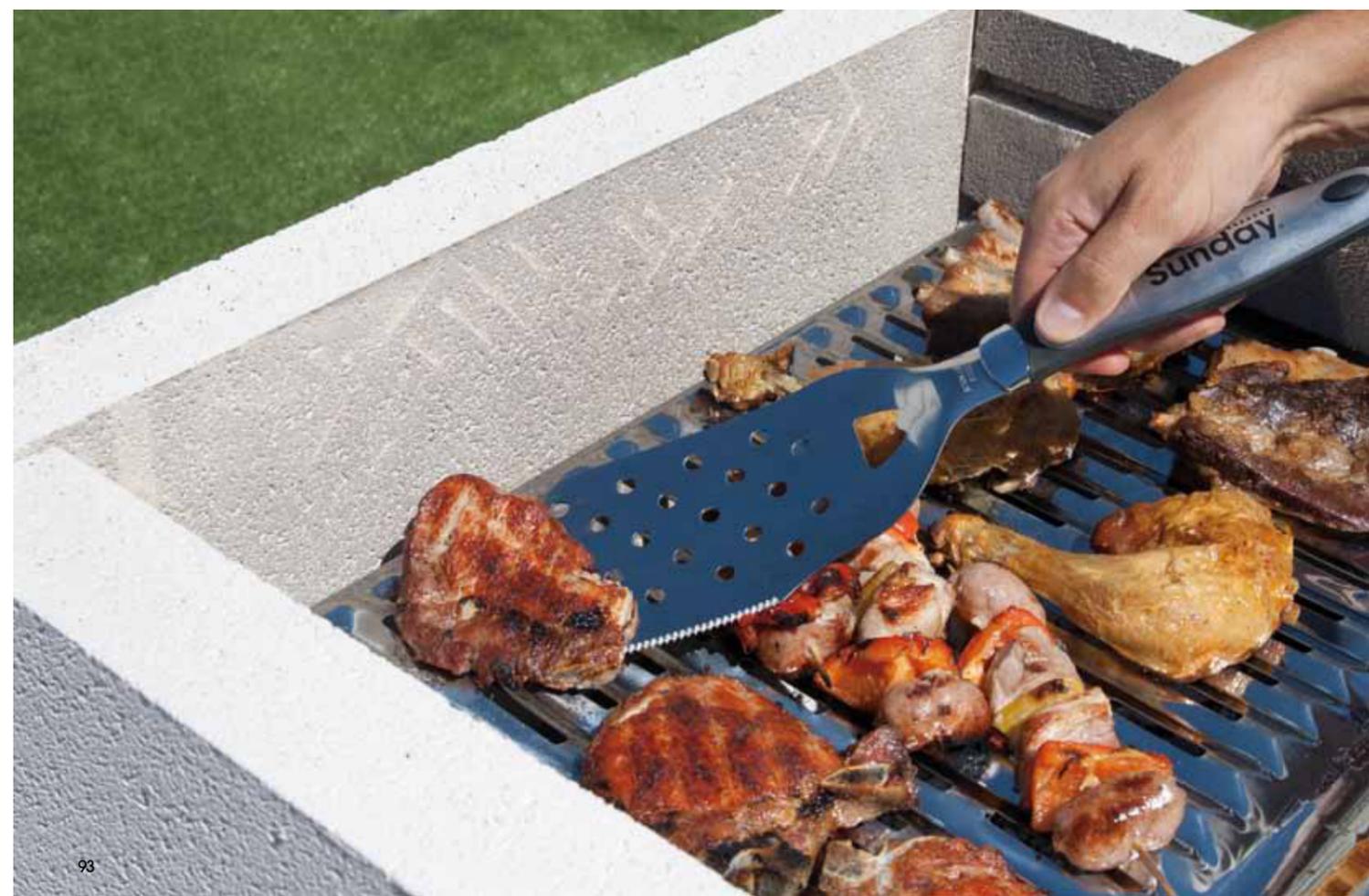
Forchettone Inox
4012070



Grembiule
4010019



Guanto per Barbecue/Forno
4012057



Montaggio

Cappa in metallo per
BBQ Chicago
4012077 cm 50



Prolunga cappa BBQ in cemento
4027158 cm 20x20xh25
4027160 cm 30x30xh15



Collante Betonfast®
per montaggio BBQ
4010070



Malta per montaggio BBQ
40180027 Kg 10
40180088 Kg 3



Colore per BBQ
Bianco 40180040 Kg 10



Colore per BBQ
Bianco 40180075 Kg 5



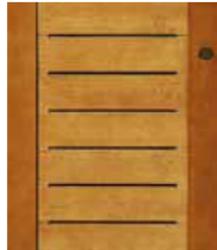
Colore per BBQ One
4012068 - Colore Grigio RAL 7011
4012069 - Colore Bianco RAL 9001



Piano laterale per cucine Melody
4008084



Porta per cucine Melody
4009025



Ripiano in legno cm 42,5x29,4
4012029



Ripiano in acciaio nero cm 60
4012047



Protezione

Controcappa per BBQ in muratura
4008078 Ø 30 - cm 84
4008077 Ø 20 - cm 67
40140253 Ø 20 - cm 60



Kit protezione focolare per BBQ in
muratura
4011053



Manutenzione

Copertura per protezione BBQ
con 2 panche laterali
4009048 cm 250x92xh220 - XL
4009047 cm 220x92xh220 - L



Copertura per protezione BBQ
40180029 cm164x92xh240 - M
40180031 cm120x80xh224 - S



Telo copri bombola gas
4012052



Malta per montaggio BBQ
40180027 Kg 10
40180088 Kg 3



Colore per BBQ
Bianco 40180040 Kg 10



Colore per BBQ
Bianco 40180075 Kg 5



Colore per BBQ One
4012068 - Colore Grigio RAL 7011
4012069 - Colore Bianco RAL 9001



Piastra in Ghisa
400036 cm 32,5x48,5 (Profy 3 -
Master 3)
400038 cm 24,5x48,5 (Master 2/4)
4011047 cm 20,5x48,5 (Profy 4)



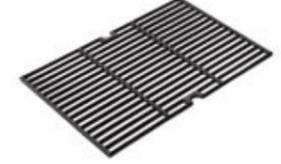
Griglia in Ghisa
400037 cm 32,5x48,5 (Profy 3 -
Master 3/4)
400039 cm 24,5x48,5 (Master 2)
4011048 cm 20,5x48,5 (Profy 4)



Piastra in ghisa smaltata Festy 3
4008060

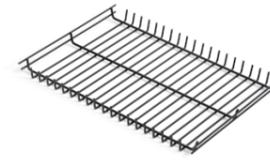


Griglia in ghisa smaltata Festy 3 -
4008059



Griglia inox Texas 3 - 4013026
Griglia inox Texas 4 - 4013027

Griglia supporto per roccia lavica
400046



Confezione roccia lavica
400022 Kg 3

Kit griglia e roccia lavica Texas 3/4
4013025



Copertura per protezione BBQ
serie ONE
4012048 (ONE) - 4012049 (ONE
PLUS) - 4012050 (ONE HOOD) -
4012051 (ONE TOWER)



Utensili Pulizia

Accessori pulizia con portautensili
4012028



Accessori forni.

Carrelli

carrello per forno Premium
5510016 (100)
5510017 (80)
5510018 (60)



carrello per forno Arcos
5510019 (100)
5510020 (80)
5510021 (60)



griglia cromata per porchetta
4010052 / forno 60
4010060 / forno 80
4010061 / forno 100



carrello in acciaio inox
con teglia in alluminio
4010034 h. 6 / forno 60
4010035 h. 6 / forno 80
4010036 h. 6 / forno 100



piana pizza in refrattario
4010028 / forno 45
4010029 / forno 60
4010030 / forno 80
4010031 / forno 100



Kit Comfort Air

kit Comfort Air®
4010017
(per i singoli accessori consultare il listino)



Manutenzione e montaggio

sacco protezione
4010042 / forno 60
4010043 / forno 80
4010044 / forno 100



collettore fumi vapore
4010040
forni 45 / 60 / 80 / 100



mensola laterale inox
4010037 / forno 60
4010038 / forno 80
4010039 / forno 100



Utensili

pala per pizza
4010018



spatola + coltello per pizza
4009049



griglia rettangolare cromata
4010045 43x43 / forno 45
4010046 43x59 / forno 60
4010047 43x79 / forno 80
4010048 53x99 / forno 100



Raccordo fumi con valvola
per forno a volta
40160029 100/120
40160030 80



Raccordo fumi con valvola
40160031 forno quadro
40160084 forno mini



Sportello forno vetro
40140104 forno volta 100/120
40140103 forno volta 80
40140102 forno quadro
40140101 forno mini



Sistemi cottura Teglie

teglia alluminio
4310022 43x40 h. 4
4310049 43x40 h. 6
4310023 40x60 h. 4
4310050 40x60 h. 6
4310024 40x80 h. 4
4310051 40x80 h. 6
4310025 50x100 h. 6



teglia alluminio tonda ø 38 h. 3
4010026



teglia alluminio pizza ø 34
4010027



Materassino in fibrocera-
mica per isolamento (8,92 mq)
4010073



Tubo acciaio flessibile
40160048



Bocchetta presa d'aria bianca
40160001



**Negli anni
Sunday
si è distinta
per l'impegno
a rispettare
le principali
e più severe
normative
e certificazioni
vigenti,
garantendo
la migliore
qualità
dei propri
prodotti.**

Certificazioni e qualità

Certificazioni
EN1860
EN498

Enti
IMQ
TUV
GASTECH

Controllo Qualità
AQL4



MCZ Group Spa
via La Croce 8
33074 Vigonovo di Fontanafredda (PN)
Italia

T +39 0434 599599
F +39 0434 599598
W www.sundaygrill.com