

CATALISTINO
PRICELIST
CATALOGUE
KATALOG
2022



FONTANA
F O R N I

CATALISTINO
PRICELIST
CATALOGUE
KATALOG
2022

FONTANA
FORNI

INDICE

INDICE
INDEX
INDEX
INHALTSVERZEICHNIS

IBRIDA

HYBRID COOKING
COMBUSTION HYBRIDE
HYBRID KOCHEN

P. 4 - 7



LINEA IBRIDA

CHAR-OVEN
PIERO
PIZZA&CUCINA

P. 8
P. 16
P. 22

INDIRETTA

INDIRECT COOKING
COMBUSTION INDIRECTE
INDIREKTES KOCHEN

P. 28 - 33



LINEA PLATINO

GUSTO
ROSSO
GUSTO/ROSSO COMBI

P. 34
P. 39
P. 40

LINEA ORO

DIVINO 80
FIAMMA 80

P. 44
P. 47

LINEA TOSCANO

NEW FOCO
FORNO ITALIA

P. 48
P. 52

LINEA INCASSO

INC QV
INC V
FORNO ITALIA INCASSO
NEW FOCO INCASSO

P. 54
P. 59
P. 60
P. 61

DIRETTA

DIRECT COOKING
COMBUSTION DIRECTE
DIREKTES KOCHEN

P. 62 - 65



LINEA PIZZA

NEW	MAESTRO 60	P.	66
NEW	MAESTRO 40	P.	75
	MANGIAFUOCO GAS	P.	76
	MARGHERITA GAS	P.	76
	MARINARA	P.	80
	MANGIAFUOCO	P.	83
	MARGHERITA	P.	84
	BELLAGIO	P.	88
	RIVIERA	P.	92
NEW	AMALFI	P.	96
NEW	CAPRI	P.	98
NEW	ISCHIA	P.	99
	PIZZA-DESK	P.	100
NEW	PIZZETTA-DESK	P.	101

LINEA PIZZA SPECIALIST

	PROMETEO	P.	103
	VULCANO	P.	105

BARBECUE

BARBECUE A LEGNA
WOOD BARBECUE
BARBECUE A BOIS
HOLZ UND KOHLEBARBECUE

P. 106 - 109



LINEA BARBECUE

	MEDITERRANEO	P.	112
	EGEO	P.	115
	IONIO	P.	116

MERCHANDISING

P. 118 - 121

ACCESSORI RICAMBI

FITTING AND SPARE PARTS
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR

P. 122 - 143

DATI TECNICI

TECHNICAL DATA
DONNEES TECHNIQUES
TECHNISCHE DATEN

P. 144 - 159

IBRIDA

HYBRID COOKING
COMBUSTION HYBRIDE
HYBRID KOCHEN



Fontana Forni, l'innovazione che arriva dalla tradizione. Progettare un sistema di cottura versatile, lontano dalle convenzioni, che realizza in poco tempo e con le prestazioni di un mezzo professionale tutte le ispirazioni culinarie e le ricette della tradizione.

Esplorare sistemi di cottura ibridi, progettando forni, barbecue, affumicatori, piastre searing, consentendo l'utilizzo simultaneo di differenti combustibili, gas, carbone e legna, configurando il mezzo di cottura a seconda del tuo stile e delle pietanze che si intende cuocere.



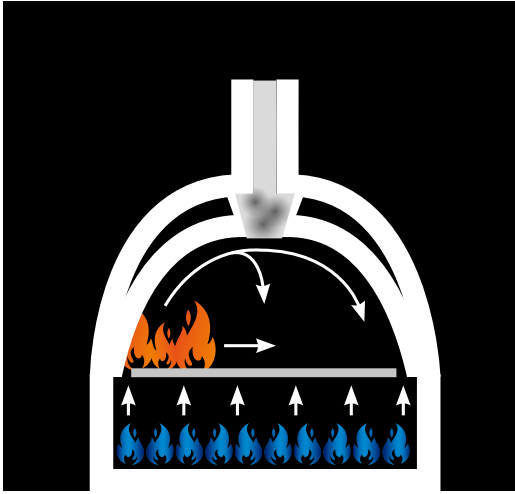


Fontana Forni, innovation that comes from tradition. Designing a versatile cooking system, far from conventions, which realizes all the culinary inspirations and traditional recipes in a short time and with the performance of a professional medium. Explore hybrid cooking systems, designing ovens, barbecues, smokers, searing plates, allowing the simultaneous use of different fuels, gas, coal and wood, configuring the cooking medium according to your style and the dishes you intend to cook.

Fontana Forni, une innovation issue de la tradition. Concevoir un système de cuisson polyvalent, loin des conventions, qui réalise en peu de temps et avec la performance d'un milieu professionnel toutes les inspirations culinaires et recettes traditionnelles. Explorez les systèmes de cuisson hybrides, en concevant des fours, barbecues, fumeurs, plaques de cuisson, permettant l'utilisation simultanée de différents combustibles, gaz, charbon et bois, en configurant le milieu de cuisson en fonction de votre style et des plats que vous souhaitez cuisiner.

Fontana Forni, Innovation, die aus Tradition kommt. Entwerfen eines vielseitigen Kochsystems, weit entfernt von Konventionen, das in kurzer Zeit und mit der Leistung eines professionellen Mediums alle kulinarischen Inspirationen und traditionellen Rezepte verwirklicht. Entdecken Sie hybride Kochsysteme, entwerfen Sie Öfen, Grills, Raucher und Bratplatten, ermöglichen Sie die gleichzeitige Verwendung verschiedener Brennstoffe, Gas, Kohle und Holz und konfigurieren Sie das Kochmedium entsprechend Ihrem Stil und den Gerichten, die Sie kochen möchten.





**POCO TEMPO?
ARE YOU SHORT ON TIME?
PEU DE TEMPS?
KURZE ZEIT?**

Ora la decisione di utilizzare il forno a gas oppure con una profumata brace di legna può avvenire simultaneamente, solamente in relazione al tempo che puoi dedicare ai tuoi ospiti. Il fine settimana con tutto il tempo a disposizione, poter assaporare le pietanze cucinate con il gusto della tradizione del forno a legna e durante le cene infrasettimanali, quando i ritmi sono inclementi, poter contare su un forno alimentato a gas che nel giro di 10 minuti è già in temperatura per poter sfornare le più succulente pizze.

Now the decision to use the oven with gas or with a fragrant wood embers can take place simultaneously, only in relation to the time you can dedicate to your guests. The weekend with all the time available, you can savour the dishes cooked with the taste of the tradition of the wood-burning oven and during midweek dinners, when the times are tighter, you can count on a gas-powered oven that within 10 minutes is already at the right temperature to take out the most tasty pizzas.

Maintenant, la décision d'utiliser le four à gaz ou avec une braise de bois parfumée peut avoir lieu simultanément, uniquement en fonction du temps que vous pouvez consacrer à vos invités. Le week-end avec tout le temps disponible, le plaisir de savourer les plats cuisinés avec le goût de la tradition du four à bois et lors des dîners en milieu de semaine, lorsque les rythmes sont inexorables, le confort de pouvoir compter sur un four à gaz qui en 10 minutes il est déjà en température pour pouvoir sortir les pizzas les plus succulentes.

Jetzt kann die Entscheidung, den Ofen mit Gas oder mit einer duftenden Holzglut zu benutzen, gleichzeitig getroffen werden, nur in Bezug auf die Zeit, die Sie Ihren Gästen widmen können. Während des Wochenendes können Sie mit der ganzen verfügbaren Zeit die Gerichte genießen, die mit dem Geschmack der Tradition des Holzofens gekocht wurden, und während der Wochenmitte, wenn die Zeiten knapper sind, können Sie sich auf einen gasbetriebenen Ofen verlassen, der in 10 Minuten bereits die richtige Temperatur hat, um die leckersten Pizzen herauszunehmen.



Char-Oven è una innovativa combinazione tra barbecue e forno in un solo dispositivo. Alimentato a carbone oppure legna, il suo esclusivo design di barbecue chiuso è dotato di diversi livelli di posizionamento delle griglie di cottura e un funzionale sistema di porta saliscendi per consentire una maneggevole gestione delle cotture. La cottura in Char-Oven è assistita da una ventilazione forzata che facilita la distribuzione uniforme del calore in tutta la superficie di cottura. La dotazione del forno comprende un set di pietre in refrattario naturale per consentire la cottura della vera pizza italiana, del pane e dei più raffinati dolci.

Char-Oven is an innovative combination of barbecue and oven in one device. Fueled by coal or wood, its exclusive design of closed barbecue has different positioning levels for the cooking grates and a functional up and down door system to allow easy handling of the cooking. Char-Oven cooking is assisted by forced ventilation which facilitates the uniform distribution of heat throughout the cooking surface. The oven equipment includes a set of natural refractory stones to allow the cooking of real Italian pizza, bread and the most refined desserts.

Char-Oven est une combinaison innovante de barbecue et four dans un seul appareil. Alimenté par le charbon ou le bois, sa conception exclusive de barbecue fermé a différents niveaux de positionnement pour les grilles de cuisson et un système fonctionnel de porte de haut en bas pour permettre une gestion pratique de la cuisson. La cuisson au four Char-Oven est assistée par une ventilation forcée qui facilite la distribution uniforme de la chaleur sur toute la surface de cuisson. L'équipement du four comprend un ensemble de pierres réfractaires naturelles pour permettre la cuisson de la véritable pizza italienne, du pain et des desserts les plus raffinés.

Char-Oven ist eine innovative Kombination aus Grill und Backofen in einem Gerät. Angetrieben von Kohle oder Holz, ist das exklusive geschlossene Grilldesign mit verschiedenen Positionierungsstufen für die Grillroste und einem funktionellen Auf- und Ab-Tür-System ausgestattet, um eine einfache Verwaltung des Kochens zu ermöglichen. Das Char-Oven-Garen wird durch eine Zwangslüftung unterstützt, die eine gleichmäßige Wärmeverteilung auf der gesamten Kochfläche ermöglicht. Die Ofenausstattung umfasst eine Reihe von feuerfesten Natursteinen, mit denen echte italienische Pizza, Brot und die raffiniertesten Desserts zubereitet werden können.



**DA LEGNA A CARBONELLA
WOOD 2 CHARCOAL
DU BOIS AU CHARBON
VON HOLZ ZU KOHLE**



**CUCINA DA ESTERNI
RIVOLUZIONARIA
SIMPLY REVOLUTIONARY
OUTDOOR KITCHEN
CUISINE EXTÉRIEURE
SIMPLEMENT
RÉVOLUTIONNAIRE
EINFACH
REVOLUTIONÄRE
AUSSENKÜCHE**

Versatile come una cucina a gas, performante come un forno professionale, caldo come l'abbraccio del focolare domestico, Pizza&Cucina è una rivoluzionaria idea di Fontana a combustione di legna o carbonella che permette la massima espressione al grande appassionato di cucina.

Pizza&Cucina è un forno per pizza e pane, un barbecue, un grill, un affumicatore, una plancha e anche un wok. Nella dotazione di serie vengono forniti tutti gli accessori necessari per configurare il prodotto secondo le vostre esigenze.

Versatile as a gas cooker, performing as a professional oven, warm like the embrace of the domestic hearth, Pizza&Cucina is a revolutionary idea of Fontana working with wood or charcoal which allows the great cooking enthusiast to express himself at the best. Pizza&Cucina is an oven for pizza and bread, a barbecue, a grill, a smoker, a plancha and also a wok. The standard equipment is supplied with all the necessary accessories to configure the product according to your needs.

Aussi polyvalent que une cuisinière à gaz, performant comme un four professionnel, chaud comme l'étreinte du foyer domestique, Pizza & Cucina est une idée révolutionnaire de Fontana à combustion de bois ou de charbon de bois permettant l'expression au maximum du grand passionné de cuisine.

Pizza & Cucina est un four à pain et pizza, un barbecue, une grille, un fumeur, une plancha et un wok. L'équipement standard est fourni avec tous les accessoires nécessaires pour configurer le produit selon vos besoins.

Vielseitig wie ein Gasherd, Durchführung als professioneller Backofen, warm wie die Abstrahlung des häuslichen Herdes, ist Pizza & Cucina eine revolutionäre Idee von Fontana. Befeuert mit Holz oder Holzkohle, der das große Kochen ermöglicht. Enthusiasten können sich hierbei am besten entfalten. Pizza & Cucina ist ein Ofen für Pizza und Brot, ein Barbecue, ein Grill, ein Räucherofen und auch ein Wok. Die Serienausstattung ist mit allem notwendigen Zubehör ausgestattet.



LINEA **IBRIDA**

CHAR OVEN





CHAR-OVEN



Char-Oven è una innovativa combinazione tra barbecue e forno in un solo dispositivo. Alimentato a carbone oppure legna, il suo esclusivo design di barbecue chiuso è dotato di diversi livelli di posizionamento delle griglie di cottura e un funzionale sistema di porta sali-scendi per consentire una maneggevole gestione delle cotture. La cottura in Char-Oven è assistita da una ventilazione forzata che facilita la distribuzione uniforme del calore in tutta la superficie di cottura. La dotazione del forno comprende un set di pietre in refrattario naturale per consentire la cottura della vera pizza italiana, del pane e dei più raffinati dolci.

Char-Oven is an innovative combination of barbecue and oven in one device. Fueled by coal or wood, its exclusive design of closed barbecue has different positioning levels for the cooking grates and a functional up and down door system to allow easy handling of the cooking.

Char-Oven cooking is assisted by forced ventilation which facilitates the uniform distribution of heat throughout the cooking surface. The oven equipment includes a set of natural refractory stones to allow the cooking of real Italian pizza, bread and the most refined desserts.

Char-Oven est une combinaison innovante de barbecue et four dans un seul appareil. Alimenté par le charbon ou le bois, sa conception exclusive de barbecue fermé a différents niveaux de positionnement pour les grilles de cuisson et un système fonctionnel de porte de haut en bas pour permettre une gestion pratique de la cuisson. La cuisson au four Char-Oven est assistée par une ventilation forcée qui facilite la distribution uniforme de la chaleur sur toute la surface de cuisson. L'équipement du four comprend un ensemble de pierres réfractaires naturelles pour permettre la cuisson de la véritable pizza italienne, du pain et des desserts les plus raffinés.

Char-Oven ist eine innovative Kombination aus Grill und Backofen in einem Gerät. Angetrieben von Kohle oder Holz, ist das exklusive geschlossene Grilldesign mit verschiedenen Positionierungsstufen für die Grillroste und einem funktionellen Auf- und Ab-Tür-System ausgestattet, um eine einfache Verwaltung des Kochens zu ermöglichen.

Das Char-Oven-Garen wird durch eine Zwangslüftung unterstützt, die eine gleichmäßige Wärmeverteilung auf der gesamten Kochfläche ermöglicht.

Die Ofenausstattung umfasst eine Reihe von feuerfesten Natursteinen, mit denen echte italienische Pizza, Brot und die raffiniertesten Desserts zubereitet werden können.

ACCESSORI CONSIGLIATI
 RECOMMENDED ACCESSORIES
 ACCESSOIRES CONSEILLÉS
 ZUBEHÖR EMPFOHLEN


COD. GUANT002
 guanto silicone
 silicon glove
 gant en silicone
 Silikonhandschuh



COD. SAF05
 sacco di protezione
 Protection bag
 housse de protection
 Schutztasche



COD. ACCARB
 accendi carbonella
 chimney starter
 allume-feu pour charbon de bois
 Anzündkamin



COD. SPRAY
 spray detergente bbq
 bbq cleaner
 Spray nettoyant pour barbecue
 Chef Cleaner



COD. KIT010
 kit 3 utensili PIZZAIOLO
 kit PIZZAIOLO 3 tools
 kit PIZZAIOLO 3 outils
 Kit PIZZAIOLO 3 Werkzeuge



ACCESSORI IN DOTAZIONE
STANDARD EQUIPMENT
LES ACCESSOIRES INCLUS
ZUBEHÖR GELIEFERT

- 2 piastre refrattarie
refractory griddle
plaque réfractaire
hitze feste Platte
- 2 padelloni per alimenti
large cooking pans
poêles pour aliments
Backpfannen für Lebensmittel
- 1 griglia cottura inox
inox cooking grill
grille cuisson inox
Edelstahl Backrost
- 1 tirantino
fire tool
tisonnier
Feuerhaken



TUTORIAL CHAR-OVEN





**2IN1 FORNO E BARBECUE
IN UN UNICO DISPOSITIVO**
**2FOR1 OVEN AND BARBECUE
IN ONE DEVICE**
**FOUR ET BARBECUE 2EN1 DANS
UN SEUL APPAREIL**
**2IN1 OFEN UND GRILL IN EINEM
GERÄT**





IL FUNZIONAMENTO FUNCTIONING FONCTIONNEMENT FUNKTIONIEREN

L'inconfondibile carattere e profumo delle cotture alla brace di carbone di legna, permette di riscoprire i sapori di una volta, oltre ad una consistenza e fragranza dei cibi uniche.

La combinazione delle funzioni di barbecue e forno consente di cuocere ad alte temperature, sigillando all'interno dei cibi i principi nutritivi e i loro autentici sapori, affumicando e cuocendo allo stesso tempo. Risultati unici e impareggiabili, rendono Char-Oven la nuova frontiera della cucina a legna e carbone.

The unmistakable character and scent of charcoal cooking, allows you to rediscover the flavours of the past, in addition to a unique texture and fragrance of food. The combination of the barbecue and oven functions allows you to cook at high temperatures, sealing the nutrients and their authentic flavours inside the food, smoking and cooking at the same time. Unique and unmatched results make Char-Oven the new bound of wood and coal cooking.

Le caractère et le parfum uniques de la cuisson à la braise du charbon de bois vous permettent de redécouvrir les saveurs du passé, en plus d'une texture et d'un parfum uniques des aliments. La combinaison des fonctions barbecue et four vous permet de cuisiner à des températures élevées, en protégeant les éléments nutritifs et leurs saveurs authentiques à l'intérieur des aliments, en fumant et en cuisinant en même temps.

Des résultats uniques et inégalés font de Char-Oven la nouvelle frontière de la cuisson au bois et au charbon.

Der unverwechselbare Charakter und Geruch des Holzkohlekokens ermöglicht es Ihnen, die Aromen der Vergangenheit wiederzuentdecken, zusätzlich zu einer einzigartigen Textur und einem einzigartigen Duft von Lebensmitteln. Die Kombination der Grill- und Ofenfunktionen ermöglicht es Ihnen, bei hohen Temperaturen zu kochen, die Nährstoffe und ihre authentischen Aromen in den Lebensmitteln zu versiegeln, zu rauchen und gleichzeitig zu kochen. Einzigartige und unübertroffene Ergebnisse machen Char-Oven zu neuen Grenze des Holz- und Kohlekokens.

Più veloce e pulito di un grill o di un barbecue . Raggiunge temperature superiori ai 200 gradi in meno di 20 minuti, risparmiando fino al 40% carbone di legna! Il minor consumo di combustibile consente un contenimento delle immissioni nell'aria fino al 70% rispetto ad un tradizionale grill aperto.

Faster and cleaner than a grill or barbecue. Reach temperatures above 200 degrees in less than 20 minutes, saving up to 40% of charcoal! The lower fuel consumption allows a containment of the emissions into the air up to 70% compared to a traditional open grill.

Plus rapide et plus propre qu'un grill ou un barbecue. Atteignez des températures supérieures à 200 degrés en moins de 20 minutes, économisant jusqu'à 40% de charbon de bois! La consommation de carburant inférieure permet un confinement des émissions dans l'air jusqu'à 70% par rapport à un grill traditionnel ouvert.

Schneller und sauberer als ein Grill oder ein Barbecue. Erreichen Sie Temperaturen über 200 Grad in weniger als 20 Minuten und sparen Sie bis zu 40% Holzkohle! Der geringere Kraftstoffverbrauch ermöglicht eine Begrenzung der Emissionen in die Luft um bis zu 70% im Vergleich zu einem herkömmlichen offenen Grill.



**LA NUOVA DIMENSIONE
DEL SAPORE**
THE NEW DIMENSION
OF TASTE
**LA NOUVELLE
DIMENSION DU GOÛT**
DIE NEUE DIMENSION
DES GESCHMACKS



Un raffinato sistema di ventilazione della camera di cottura, la possibilità di gestire l'aria comburente e i fumi in uscita, l'elevato isolamento realizzato attraverso intercapedini e fibra ceramica, consentono una gestione precisa e senza errori della temperatura durante tutte le fasi di cottura.

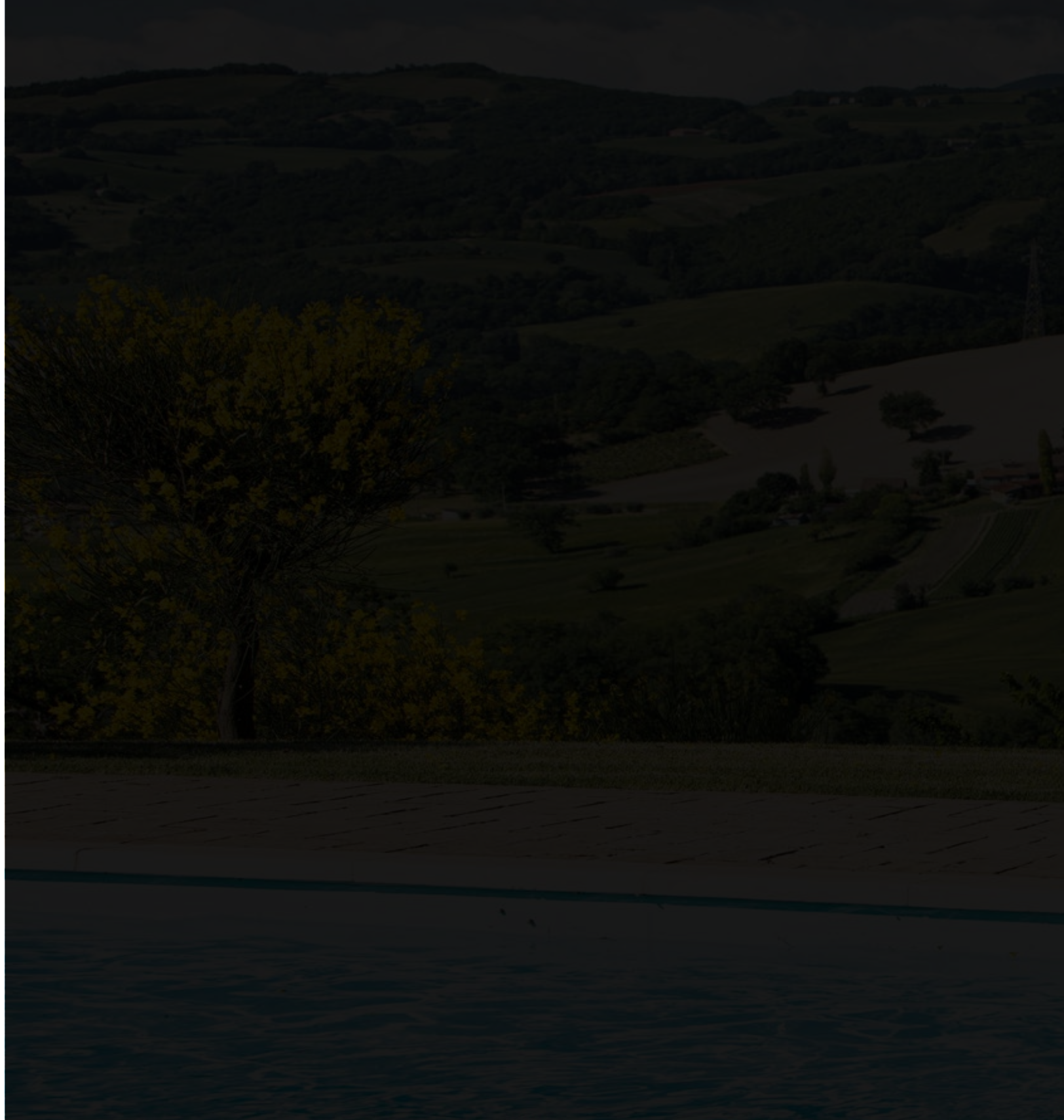
A refined ventilation system of the cooking chamber, the possibility of managing the combustion air and the exhaust fumes, the high insulation created through interspaces and ceramic fiber, allow precise and error-free management of the temperature during all cooking phases.

Un système de ventilation raffiné de la chambre de cuisson, la possibilité de gérer l'air de combustion et les fumées en sortie, la haute isolation créée par les cavités et la fibre céramique, permettent une gestion précise et sans erreur de la température pendant toutes les phases de cuisson.

Ein ausgeklügeltes Belüftungssystem des Garraums, die Möglichkeit, die Verbrennungsluft und die Abgasrauche zu regeln, die hohe Isolation durch Hohlräume und Keramikfasern ermöglichen eine präzise und fehlerfreie Regelung der Temperatur während aller Garphasen.

LINEA **IBRIDA**

PIERO







PIERO

Un compagno di cucina compatto ma generoso (la piastra di cottura 60x50 può contenere fino a due pizze) che può trovare posizione sul pratico carrello in dotazione nella versione "cart", ma che può facilmente essere integrato in una cucina da esterni esistente oppure su piani e tavoli essendo ottimamente isolato.

A compact but generous kitchen companion (the 60x50 cooking plate can hold up to two pizzas) which can be positioned on the practical trolley supplied in the "cart" version, but which can easily be integrated into an existing outdoor kitchen or on shelves and tables, thanks to its excellent insulation.

Un compagnon de cuisine compact mais généreux (la plaque de cuisson 60x50 peut contenir jusqu'à deux pizzas) qui peut être positionné sur le chariot pratique fourni dans la version "chariot", mais qui peut facilement être intégré dans une cuisine extérieure existante ou sur des étagères et les tables étant parfaitement isolées.

Ein kompakter, aber großzügiger Küchenbegleiter (die 60x50 - Kochplatte bietet Platz für bis zu zwei Pizzas), der auf dem praktischen Trolley im "Cart" -Version platziert werden kann, aber problemlos in eine vorhandene Außenküche oder in Regale und Tische integriert werden kann, dank seiner hervorragenden Isolierung.





ACCESSORI IN DOTAZIONE
STANDARD EQUIPMENT
LES ACCESSOIRES INCLUS
ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 portalegna
wood holder
outil porte bois
Holzverbrennungsträger
- 1 canna fumaria e fumaiolo
pipe with chimney
conduit de fumée avec cheminée
Kamin mit Schornstein
- 1 sportello fuoco con finestra
fire door with window
porte foyer avec fenêtré
Brandschutztür mit Fenster
- 1 tirantino
fire tool
tisonnier
Feuerhaken
- 1 tubo e regolatore di pressione
hose and pressure regulator
tuyau et régulateur de pression
Schlauch und Druckregler

TUTORIAL PIERO



ACCESSORI CONSIGLIATI
RECOMMENDED ACCESSORIES
ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SACCAUT
sacca 3 utensili inox
Set of 3 stainless steel tools
sac 3 outils
Edelstahl-Utensilien



COD. SAF03-SAF06
sacchetto di protezione
Protection bag
houssé de protection
Schutztasche



COD. SPAZ07
spazzola MASTER alluminio
aluminum MASTER brush
brosse MASTER
Backofenbürste mit
Messingborsten



COD. PALA09
pala MASTER carbonio-alluminio
CARBON-aluminum MASTER
round-palino
Pelle ronde Master en carbon
Runde Edelstahlschaufel



COD. PALA08
pala MASTER CARBONIO-alluminio
CARBON-aluminum MASTER shovel
Pelle MASTER en carbone-aluminium
CARBON-Aluminium MASTER



1. Solo pietre del più prestazionale materiale refrattario e certificate per utilizzi alimentari vengono utilizzate nella dotazione di Piero. Spessore e composizione ideale dell'argilla sono il segreto per pietanze e pizze cotte alla perfezione, dove la pietra gioca un ruolo determinante grazie alla sua capacità di combinare calore e ambiente asciutto per ottenere la fragranza e la cottura ideale dei cibi.

Only stones of the most performing refractory material and certified for food use are used in the Piero equipment. The thickness and ideal composition of the clay are the secret for perfectly cooked dishes and pizzas, where stone plays a decisive role thanks to its ability to combine heat and dry environment to obtain the ideal fragrance and cooking of foods.

Seules les pierres du matériau réfractaire le plus performant et certifiées pour un usage alimentaire sont utilisées dans l'équipement de Piero.

L'épaisseur et la composition idéale de l'argile sont le secret de plats et de pizzas parfaitement cuits, où la pierre joue un rôle décisif grâce à sa capacité à combiner chaleur et environnement sec pour obtenir le parfum et la cuisson idéaux des aliments.

Everyday-Ausrüstung werden nur Steine aus dem leistungsfähigsten feuerfesten Material verwendet, die für die Verwendung mit Lebensmitteln zertifiziert sind.

Die Dicke und die ideale Zusammensetzung des Tons sind das Geheimnis für perfekt zubereitete Gerichte und Pizzen, bei denen Stein eine entscheidende Rolle spielt, da er Wärme und trockene Umgebung kombiniert, um den idealen Duft und das ideale Kochen von Lebensmitteln zu erzielen.



2. La pizza verace richiede temperature che i convenzionali forni da cucina non possono raggiungere. Il forno Everyday di Fontana permette di raggiungere temperature oltre i 400°C consentendo risultati di cottura degni del più esperto pizzaiolo professionale.

True pizza requires temperatures that conventional kitchen ovens cannot reach. Fontana's Everyday oven allows to reach temperatures over 400 ° C, allowing cooking results worthy of the most expert professional pizza chef.

La véritable pizza nécessite des températures que les fours de cuisine conventionnels ne peuvent pas atteindre. Le four Everyday de Fontana permet d'atteindre des températures supérieures à 400 ° C permettant des résultats de cuisson dignes du pizzaiolo professionnel le plus expert.

Echte Pizza erfordert Temperaturen, die herkömmliche Küchenöfen nicht erreichen können. Der Everyday-Ofen von Fontana ermöglicht es, Temperaturen über 400 ° C zu erreichen, sodass die Garergebnisse dem erfahrensten professionellen Pizzakoch gerecht werden.





Cuocere alle alte temperature sigilla i sapori all'interno dei cibi, rendendo unici sapore e fragranza.

Cooking at high temperatures seals the flavours inside the food, making flavour and fragrance unique..

La cuisson à haute température scelle les saveurs à l'intérieur des aliments et rend la saveur et le parfum uniques.

Bei hohen Temperaturen zu kochen, versiegelt die Aromen im Inneren des Lebensmittels und macht Aroma und Duft einzigartig.





PIZZA&CUCINA



Forno-barbecue in acciaio elettrozincato verniciato antracite e acciaio inox. La superficie di cottura è di 45x110 cm ideale per circa 15 coperti. Il carrello è dotato di ruote e può contenere ordinatamente tutti gli accessori in dotazione. L'accensione avviene con estrema facilità grazie alla camera di combustione appositamente creata per facilitare questa operazione e per garantire una stabile e uniforme distribuzione del calore con ognuno degli accessori. Pizza&Cucina è dotato di dispositivo per regolare l'intensità della fiamma, di pratico sistema di recupero e scarico della cenere.

Oven-barbecue in anthracite painted galvanized steel and stainless steel. The cooking surface of 45x110 cm is ideal for about 15 covers. The trolley is equipped with wheels and can tidily contain all the accessories supplied. The ignition is extremely easy, thanks to the combustion chamber specifically created to facilitate this operation and to ensure a steady and uniform heat distribution with each one of the accessories. Pizza&Cucina is equipped with a device to adjust the intensity of the flame and with a practical system for the recovery and discharge of ash.

Four-barbecue en acier galvanisé peint anthracite et acier inoxydable. La surface de cuisson de 45x110 cm est idéal pour environ 15 couverts. Le chariot est équipé de roulettes et peut contenir tous les accessoires soigneusement groupés. L'allumage se produit avec facilité grâce à la chambre de combustion créée pour faciliter cette opération, et pour assurer une distribution de chaleur stable et uniforme avec chacun des accessoires.

Pizza et cuisine est équipée d'un dispositif pour régler l'intensité de la flamme, d'un pratique système de récupération et la décharge de cendres.

Backofen-Grill in Anthrazit aus verzinktem Stahl und Edelstahl. Die Kochfläche 45x110 cm ist ideal für etwa 15 Speisen. Der Wagen ist mit Rädern ausgestattet und wird mit allem Zubehör geliefert. Die Zündung ist extrem einfach, dank der Brennkammer, speziell geschaffen, um diesen Vorgang zu erleichtern und eine stetige und gleichmäßige Wärmeverteilung bei jedem Gericht zu gewährleisten. Pizza & Cucina ist mit einer Vorrichtung ausgestattet, die die Intensität der Flamme einstellt und mit einem praktischen System für die Asche.

ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 piastra refrattaria
refractory plate
plaque réfractaire
hitzeafeste Platte
- 1 piastra ghisa
cast iron cooking plancha
plancha de cuisson en fonte
Gusseisen kochen Plancha
- 1 wok
wok
wok
wok
- 2 utensili alzagriglia
lift-grill tools
outils soulève-grille
Anheben Grill Werkzeuge
- 1 bracere combustione legna
wood firepit
bac de combustion bois
Holzverbrennungsherd
- 1 bracere porta carbonella
charcoal firepit
brasière porte charbon de bois
Holzkohlebecken
- 1 dispositivo accendifuoco
firestarter tool
dispositif d'allumage feu
Feuerstarter-Tool
- 3 griglie cottura ghisa
cast iron cooking griddles
grilles cuisson en fonte
Gusseisen-Kochgrillen



1. Intelligente gancio a scomparsa per un più facile inserimento degli accessori nel vano carrello.
Smart retractable hook for an easy fitting of the tools inside the trolley.
Intelligente crochet rétractable pour une insertion facile des accessoires dans le chariot.
Leicht einziehbarer Haken für eine einfache Montage der Werkzeuge im Wagen.

2. Tutti gli accessori in dotazione trovano facile alloggio all'interno del carrello.
All accessories find accommodation within the cart.
Tous les accessoires sont facilement hébergeables dans le chariot.
Alle Zubehörteile befinden sich im Unterwagen.



ACCESSORI CONSIGLIATI
RECOMMENDED ACCESSORIES
ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SACCAUT
sacca 3 utensili inox
Set of 3 stainless steel tools
sac 3 outils
Edelstahl-Utensilien



COD. GUANTO02
guanto silicone
silicon glove
gant en silicone
Silikonhandschuh



COD. SAF08
sacco di protezione
Protection bag
housse de protection
Schutztasche



COD. CASGHI
casseruola aperta ghisa
cast iron flavouring pan
casserole en fonte
Aroma Pfanne



COD. KIT010
kit 3 utensili PIZZAIOLO
kit PIZZAIOLO 3 tools
kit PIZZAIOLO 3 outils
Kit PIZZAIOLO 3 Werkzeuge

Configurare il vostro Pizza&Cucina è un gioco da ragazzi: basta utilizzare gli accessori in dotazione con il prodotto secondo le istruzioni di configurazione e in pochi istanti sarete pronti per una esperienza sorprendente

Configure your Pizza&Cucina is a cinch: just use the accessories supplied with the product according to the configuration instructions and in a few seconds you will be ready for a surprising cooking experience.

Configurer votre Pizza & Cucina est très facile: il suffit d'utiliser les accessoires fournis avec le produit selon les instructions de configuration et en quelques instants, vous serez prêt pour une expérience exceptionnelle.

Gestalten Sie Ihre Pizza & Cucina nach Wunsch: Einfach die Accessoires mit dem gelieferten Produkt gemäß den Anweisungen zubereiten und in wenigen Sekunden sind Sie bereit für eine überraschende Erfahrung im Kochen.



- 3.** Pizza&Cucina è dotato di un dispositivo per la regolazione dell'aria comburente e quindi della intensità della temperatura e del consumo del combustibile.

Pizza&Cucina is equipped with a device for regulating the air income and therefore the intensity of the temperature and fuel consumption.

Pizza&Cucina est équipée d'un dispositif de régulation de l'air de combustion et par conséquence de l'intensité de la température et de la consommation de bois.

Pizza & Cucina ist mit einer Vorrichtung zur Regelung des Luftstromes und damit die Intensität der Temperatur und Kraftstoffverbrauch ausgestattet.

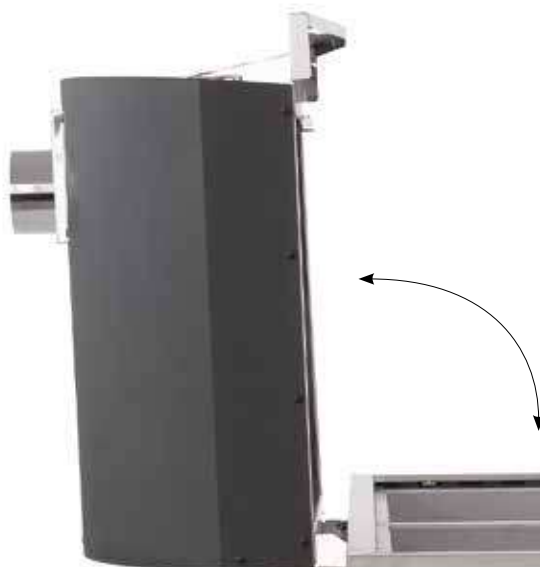


- 4.** L'accensione avviene con estrema facilità grazie alla camera di combustione appositamente creata per facilitare questa operazione e per garantire una stabile e uniforme distribuzione del calore con ognuno degli accessori. Il pratico cassetto raccogli cenere facilita le operazioni di pulizia.

Ignition is easy thanks to the combustion chamber which is created to facilitate this operation, and to ensure a stable and uniform heat distribution. The practical drawer collects ash for the easiest cleaning.

L'allumage se produit avec facilité grâce à la chambre de combustion créé pour faciliter cette opération, et pour assurer une distribution de chaleur stable et uniforme avec chacun des accessoires. Le pratique tiroir recueille les cendres et facilite le nettoyage.

Anzünden ist dank der Brennkammer einfach, auch wird so gleichmäßige gewährleistet. Die praktische Schublade sammelt Asche für die einfache Reinigung.



- 5.** Il coperchio del forno e del barbecue è solidamente incernierato alla struttura della cucina
The lid of the oven and the barbecue is securely hinged to the structure of the kitchen
Le couvercle du four et du barbecue est solidement articulée à la structure de la cuisine.
Der Deckel des Ofens und des Grills passen sich individuell an die Struktur der Küche an.

1



CONFIGURAZIONE FORNO
CONFIGURATION OVEN
CONFIGURATION FOUR
KONFIGURATION OFEN

Collocando il braciere a contenitore per la legna e la piastra in refrattario all'interno del focolare configuriamo il nostro forno per la cottura tradizionale della pizza e del pane. L'accensione e l'alimentazione del fuoco avviene utilizzando il bracere a contenitore laterale. Questo rivoluzionario forno permette di ottenere la temperatura necessaria per la pizza in soli 10 minuti.

By placing the firewood-holder brazier and the refractory plate inside the hearth, we configure our oven for the traditional baking of pizza and bread. The lighting and feeding of the fire is made using the side container brazier.

This revolutionary oven allows to obtain the required temperature for pizza in just 10 minutes.

En plaçant le brasero à bois et la plaque à pizza en réfractaire on configure Pizza & Cucina en four traditionnel pour la cuisson des pizzas et du pain. L'allumage et l'alimentation du feu est faite en utilisant le bac à bois latéralement.

Ce four révolutionnaire permet d'obtenir la température requise pour la pizza en 10 minutes

Indem die Brennholz-Halter, das Kohlenbecken und die feuerfeste Platte im Inneren des Herdes platziert sind, haben wir unseren Backofen so konfiguriert, dass er für das traditionelle Backen von Pizza und Brot optimal geeignet ist. Die Beleuchtung und Befuerung erfolgt über die Seite des Kohlebeckens. Dieser revolutionäre Ofen ermöglicht die erforderliche Temperatur für Pizza in nur 10 Minuten zu erreichen



2



CONFIGURAZIONE BARBECUE
CONFIGURATION BARBECUE
CONFIGURATION BARBECUE
KONFIGURATION BARBECUE

Disponendo la carbonella nell'ampio piano contenitore in acciaio, posizionando le robuste griglie in ghisa ad elevato rendimento termico e abbassando il coperchio riusciamo a creare l'ambiente ideale per cotture indirette di qualsiasi pietanza, soprattutto dei cibi di grande spessore che hanno bisogno di cotture più lente e penetranti. Nella configurazione barbecue il combustibile che si utilizza è la carbonella di legna che viene posizionata sull'ampio piatto-bracere e avviata utilizzando il pratico recipiente in acciaio da riempire con etanolo o fire-gel.

By placing the charcoal in the large coal holder steel surface, positioning the sturdy cast iron grids with high thermal efficiency and lowering the lid we are able to create the ideal environment for indirect cooking of any dish, especially foods of great size that need a slower and more penetrating cooking. In the configuration barbecue the fuel to be used is the charcoal of wood, which has to be placed on the large plate-brazier and lighted using the practical steel container to fill with ethanol or fire-gel.

En positionnant le charbon de bois dans le grand plancher porte-braise en acier, plaçant les robustes grilles en fonte à élevé rendement thermique et en abaissant le capot, nous pouvons créer l'environnement idéal pour la cuisson indirecte d'un aliment, en particulier la nourriture avec une grande épaisseur qui ont besoin des cuissons plus lentes et pénétrantes. Dans la configuration barbecue le fuel à utiliser est le charbon de bois qui est placée sur brasero en acier et allumé en utilisant le pratique bac d'allumage à remplir avec éthanol ou fire-gel.

Indem Sie die Holzkohle in dem großen Kohle-Halter mit der Stahl Oberfläche platzieren, das robuste Gusseisen Gitter mit hoher thermischer Effizienz darauflegen und den Deckel drauflegen sind wir in der Lage die ideale Umgebung für indirektes Garen von jedem Gericht zu schaffen, vor allem große Braten, die langsamen gegart werden. In der Ausführung Barbecue soll die Holzkohle auf dem großen Holzkohlebecken platziert werden und der praktischen Stahlbehälter ist mit Ethanol oder Feuer-Gel zu befüllen



3



**CONFIGURAZIONE
AFFUMICATORE
CONFIGURATION SMOKER
CONFIGURATION FUMEUR
KONFIGURATION RAUCHER**

L'arte di affumicare alla perfezione un pesce o un trancio di carne sta tutta nella ricetta personale degli aromi e dei legni per l'affumicatore, ma anche nella scelta dello strumento adatto. In questa configurazione il fuoco va avviato in piccola entità all'interno del bracere principale e la piastra porta-carbone in questo caso va usata come contenitore degli aromi e dei profumi utilizzati. Il coperchio va tenuto chiuso così come la bocca di entrata con la sua portina in dotazione.



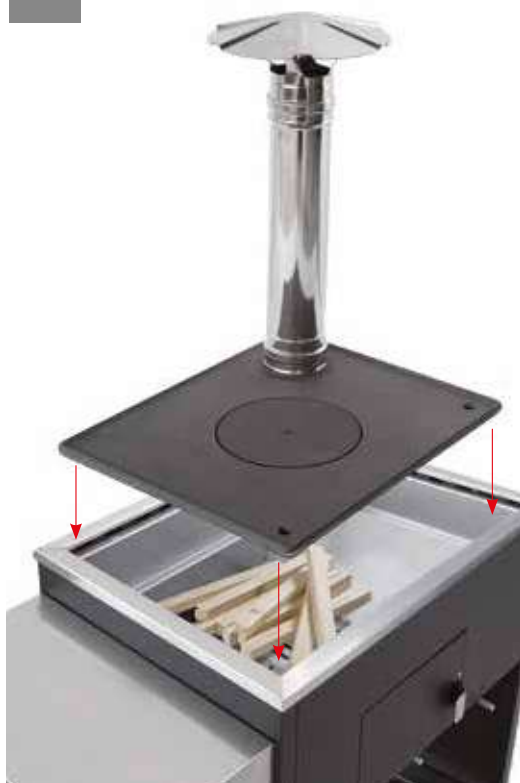
The art of perfectly smoking a fish or a piece of meat is all in the personal recipe of aromas and woods for the smoker, but also in the choice of the right tool. In this configuration a small fire must be lighted within the main brazier and the coal-holder plate in this case is used as a container for the aromas and the scents used. The lid has to be left closed as well as the inlet opening, using the door supplied.



L'art de fumer à la perfection un poisson ou une tranche de viande est dans la personnelle recette d'arômes et de bois pour le fumeur, mais aussi dans le choix du bon outil. Dans cette configuration, le feu doit être commencé en petites entités dans le foyer principal et le brasero en acier dans ce cas, est utilisé comme un récipient for the aromas and the scents utilisés. Le couvercle doit être fermé, ainsi que la porte d'entrée.

Die Kunst des perfekten Räucherns von Fisch oder ein Stück Fleisch liegt in den natürlichen Aromen des Feuers. In dieser Konfiguration muss ein kleines Feuer innerhalb des Haupt-Kohlenbeckens angezündet werden. Die Kohle-Halteplatte in diesem Fall wird als Container für die Aromen und den Düften verwendet. Der Deckel, die Tür und die Einlassöffnung müssen geschlossen werden.

4



**CONFIGURAZIONE PLANCHA
CONFIGURATION PLANCHA
CONFIGURATION PLANCHA
KONFIGURATION PLANCHA**

La vera cottura su plancha in ghisa, ora possibile anche su di un focolare a combustione di legna. Le pietanze più delicate, il pesce e i crostacei trovano il loro supporto di cottura ideale. La legna va avviata all'interno del bracere principale, e la plancha va posizionata sul filo top del barbecue. Il coperchio rimane aperto e la canna fumarica in dotazione va alloggiata sull'apposito foro di uscita dei fumi.



The real cooking on cast iron plancha is now possible even on a wood burning fireplace.

The most delicate dishes, fish and shellfish find their ideal cooking medium. The wood must be lighted within the main brazier, and the plancha has to be placed flush with the top of the barbecue. The lid is left open and the chimney pipe supplied must be housed on the smoke outlet hole.



La véritable cuisine à la plancha sur fonte, désormais également sur un foyer à combustion de bois. Les plats les plus délicats, poissons et fruits de mer trouvent leur système de cuisson idéal. Le bois doit être démarré dans le foyer principal, et la plancha doit être placé sur fil-top du barbecue. Le couvercle reste ouvert, et la conduite de fumée doit être posé sur l'orifice de sortie.

Das eigentliche Kochen auf Gusseisen Plancha ist nun auch auf einen Kamin möglich. Die delikaten Gerichte wie Fisch und Schalentiere finden ihr ideales Kochmedium. Das Holz muss innerhalb des Haupt-Kohlenbeckens angezündet werden und das Plancha wird mit der Oberseite des Grills bündig platziert. Der Deckel ist offen und der Schornstein wird direkt über den Brennraum angebracht.



5



CONFIGURAZIONE WOK CONFIGURATION WOK CONFIGURATION WOK KONFIGURATION WOK



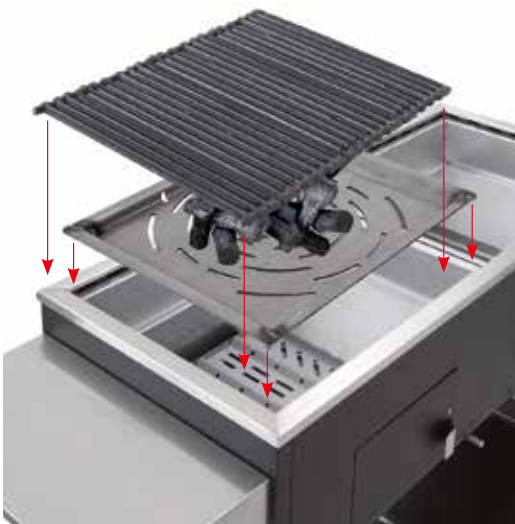
Compresa nella dotazione degli accessori anche una pentola wok per la cottura di pietanze orientali e delicate sautéées di verdure e pesce. La configurazione prevede la plancha posizionata sul filo top del barbecue, la combustione da realizzare all'interno del bracere principale e l'inserimento della padella wok rimuovendo il disco di ghisa al centro della plancha.

Included in the standard equipment there is also a wok pan for cooking oriental dishes and delicate sautéed vegetables and fish. The configuration includes the plancha positioned flush with the top of the barbecue, the combustion to be carried inside the main brazier and the insertion of the wok pan by removing the disk of cast iron in the centre of the plancha.

Inclus dans la dotation d'accessoires aussi un wok pour la cuisson des plats orientaux et des délicates sautéés de légumes et poissons. La configuration comprend la plancha positionnée sur le fil-top du barbecue, la combustion de bois à réaliser dans le foyer principal et l'inclusion du wok par enlèvement du disque de fonte dans le centre de la plancha.

Eingeschlossen in der Grundausstattung gibt es auch eine Wok-Pfanne zum Kochen orientalische Gerichte und zart gebratenem Gemüse und Fisch. Die Konfiguration umfasst die Plancha bündig mit der Oberseite der Grillabzudecken, die Verbrennung wird innerhalb des Haupt-Kohlebeckens durchgeführt. Die Wok-Pfanne einfach durch das Entfernen der Festplatte aus Gusseisen in der Mitte des Plancha einsetzen.

6



CONFIGURAZIONE GRILL CONFIGURATION GRILL CONFIGURATION GRILL KONFIGURATION GRILL



Utilizzando la stessa configurazione prevista per il barbecue e avviando la carbonella di legna allo stesso modo utilizzando il contenitore per il fire-gel, in soli 20 minuti riusciamo ad ottenere una brace vigorosa. Lasciamo aperto il coperchio del forno per ottenere la più classica delle grigliate alla brace.

Using the same configuration planned for the barbecue and lighting the charcoal in the same way using the container for the fire-gel, in 20 minutes we manage to obtain a vigorous ember. Leave the lid of the oven open to obtain the most classic of barbecues on the grill.

En utilisant la même configuration prévue pour le démarrage du barbecue, et en allumant le charbon de bois de la même façon en utilisant le bac à allumage avec fire-gel, en 20 minutes, nous obtenons un feu vigoureux. Laissez ouvert le couvercle du four pour obtenir la plus classique des grillades à la braise de charbon de bois.

Mit der gleichen Befeuung wie beim Barbecue beschrieben, erhalten wir in 20 Minuten eine kräftige Glut. Lassen Sie den Deckel des Ofens geöffnet um die meisten Klassiker des Grillen zu kochen.

INDIRETTA

INDIRECT COOKING
COMBUSTION INDIRECTE
INDIREKTES KOCHEN



In un forno a legna a cottura indiretta, la combustione avviene in una camera separata rispetto a quella dove vengono cotti i cibi, isolando i due compartimenti tra loro. In questo modo il fumo non entra in contatto con le preparazioni, venendo espulso attraverso la canna fumaria. Questa caratteristica consente al forno di cuocere contemporaneamente più pietanze allo stesso tempo, soddisfacendo le richieste dei più esigenti appassionati di cucina. Questa tipologia di forni, grazie alla sua particolare tecnologia costruttiva è in grado di raggiungere temperature elevate in poco tempo, mantenendo la temperatura costante e permettendo di cuocere per molte ore, velocizzando i tempi di preriscaldamento dei tipici forni tradizionali. Il sistema consente, inoltre, di utilizzare in proporzione pochissima legna per cucinare, per una comodità estrema ed un consistente risparmio di tempo e denaro.

In an indirect fired wood oven, combustion takes place in a separate chamber from the one where food is cooked, isolating the two compartments between them. In this way the smoke does not come in contact with the preparations because it comes out through the chimney. This feature allows the oven to simultaneously cook several dishes at the same time, satisfying the requirements of the most demanding food enthusiasts.

This type of ovens, thanks to its particular technology is able to reach high temperatures in a short time, keeping the temperature steady and allowing it to cook for many hours, speeding up the preheating time of typical traditional ovens. This system also allows you to use in proportion very little wood for cooking, for extreme comfort, convenience and substantial savings in time and money.





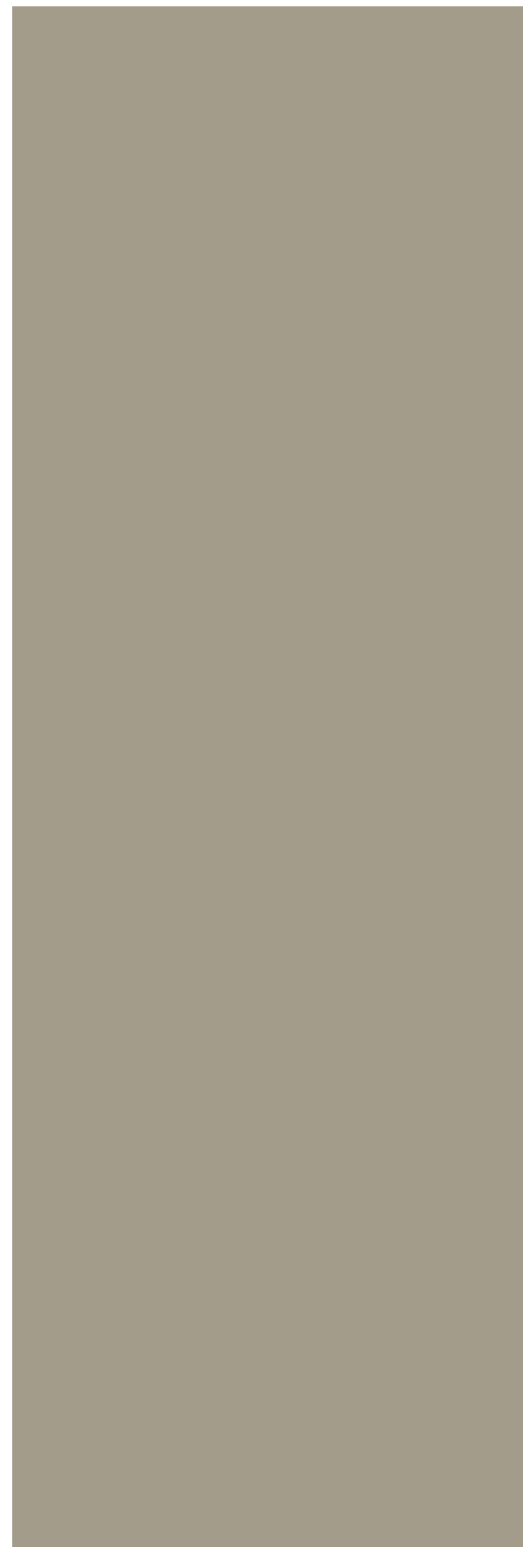
Dans un four à bois à combustion indirecte, la combustion a lieu dans une chambre séparée de celle où les aliments sont cuits, en isolant les deux compartiments. De cette manière, la fumée n'entre pas en contact avec les préparations et est expulsée par la cheminée. Cette fonction permet au four de cuire simultanément plusieurs plats en même temps, satisfaisant ainsi les demandes des amateurs de cuisine les plus exigeants.

Ce type de fours, grâce à sa technologie particulière, peut atteindre des températures élevées en peu de temps, en les maintenant constantes et en le laissant cuire pendant de nombreuses heures, accélérant ainsi le temps de préchauffage des fours traditionnels.

Le système vous permet également d'utiliser proportionnellement très peu de bois pour la cuisine, pour un confort extrême et des économies substantielles en temps et en argent.

In einem indirekt befeuerten Holzofen findet die Verbrennung in einer Kammer statt, die von derjenigen getrennt ist, in der das Essen gekocht wird, wodurch die zwei Kammern zwischen ihnen isoliert werden. Auf diese Weise kommt der Rauch nicht mit den Präparaten in Kontakt, weil er durch den Schornstein austritt. Diese Funktion ermöglicht es dem Ofen, mehrere Gerichte gleichzeitig zuzubereiten und die Anforderungen der anspruchsvollsten Gourmets zu erfüllen.

Diese Art von Öfen ist dank ihrer speziellen Technologie in der Lage, hohe Temperaturen in kurzer Zeit zu erreichen, die Temperatur stabil zu halten und für viele Stunden zu kochen, was die Vorwärmzeit von typischen traditionellen Öfen beschleunigt. Dieses System ermöglicht Ihnen auch, sehr wenig Holz zum Kochen zu verwenden, für extremen Komfort und eine erhebliche Zeit- und Geldeinsparung.





**DISTRIBUZIONE UNIFORME
DEL CALORE**
UNIFORM HEAT
DISTRIBUTION
**DISTRIBUZIONE UNIFORME
DE LA CHALEUR**
GLEICHMÄSSIGE
WÄRMEVERTEILUNG

Fontana è l'unica azienda del settore a proporre la parte superiore della camera di cottura con la tradizionale forma arrotondata a volta: questa soluzione, più costosa rispetto alle soluzioni piatte delle aziende concorrenti permette di ottenere una distribuzione ottimale e uniforme del calore (nessuna necessità di "girare" i cibi durante la cottura), nessuna necessità di manutenzione e minori emissioni nell'atmosfera in quanto qualsiasi residuo della combustione, non potendosi depositare sul tetto arrotondato, ritorna nella camera di combustione venendo incenerito definitivamente. Inoltre il forno prevede materiali refrattari anche ai lati e non solo alla base.

Fontana is the only company in its field to propose the cooking chamber with the traditional vault shape: this solution, although more expensive than the flat chambers of competitors, allows an optimal and more uniform heat distribution (no need to "turn" the dishes during the cooking), no need for maintenance and lower emissions in the atmosphere, since any combustion residue, unable to settle on the rounded roof, returns into the combustion chamber, being definitely incinerated. Refractory materials sideways and not only at the base.



Fontana est l'unique entreprise du secteur a proposer la partie supérieure de la chambre de cuisson en forme arrondie à voûte: cette solution, plus coûteuse par rapport aux autres solutions plates des entreprises concurrentes permet d'obtenir une distribution optimale et uniforme de la chaleur (aucune nécessité de retourner les aliments durant la cuisson), aucune nécessité de maintenance et mineures émissions dans l'atmosphère par le fait que tout résidu de la combustion, ne pouvant pas se déposer sur le toit arrondi, retourne dans la chambre de combustion venant réduit en cendre définitivement. Matériaux réfractaires également sur les côtés, et pas seulement à la base.

Fontana ist das einzige Unternehmen in seinem Bereich, das den oberen Teil der Kochzelle mit der traditionellen rundlichen Form vorschlägt. Diese Lösung ist zwar kostenintensiver, verleiht aber eine optimale und gleichmäßige Verteilung der Wärme. Es gibt keine Rückstände und weniger CO₂-Ausstoß in die Atmosphäre, weil jeder Verbrennungsrückstand sich nicht auf das rundliche Dach legen kann definitiv wieder in die Kochzelle zurück kommt und eingeäschert wird. Feuerfeste Materialien seitlich und nicht nur an der Unterbasis.



PRONTO PER L'UTILIZZO
READY TO USE
PRÊT À L'EMPLOI
SOFORT EINSATZBEREIT

Il forno viene fornito già montato dai nostri esperti artigiani evitando perdite di tempo o ulteriori costi per l'assemblaggio.

The oven comes already mounted by our expert craftsmen, avoiding loss of time or additional costs for the assembly.

Le four est livré déjà monté par nos experts artisans en évitant la perte de temps ou de coûts supplémentaires pour l'assemblage.

Der Ofen kommt bereits von unseren erfahrenen Handwerkern vormontiert, dadurch werden Zeitverlust und zusätzliche Kosten für die Montage vermieden.



COMBI CUCINA
COMBI COOKING
COMBI CUISINE
KOMBI KOCHEN

Il sistema della doppia ventilazione aspira e spinge i vapori, contenenti aromi e grassi, lateralmente verso superfici roventi, ovvero i fianchi in refrattario, che li eliminano, consentendo la cottura di diverse pietanze contemporaneamente (pesce, verdure, pasta) senza miscelare gli aromi.

The double ventilation system sucks up and pushes the vapours, containing smells and fats, sideways towards hot surfaces, the refractory sides, that eliminate them, allowing the cooking of different dishes at the same time (like fish, vegetables, pasta), without mixing aromas.

Le système de la double ventilation aspire et expulse les vapeurs, contenant arômes et gras, latéralement vers les superficies ardentes. C'est à dire que les côtés en réfractaires éliminent et con-sentent la cuisson de divers plats contemporains (poisson, verdure, pâtes) sans mélanger les arômes.

Das System der doppelten Lüftung saugt und drückt die Dämpfe, die Fetten und Aromen enthalten, seitlich in Richtung der feuerbeständigen Flächen, um ein gleichzeitiges Kochen von mehreren Gerichtsorten (Fisch, Gemüse, Nudeln) ohne Mischung von Aromen zu ermöglichen.



SPOSTABILE
MOVEABLE
DÉPLAÇABLE
BEWEGLICH

Grazie alle robuste ruote il forno può essere posizionato ovunque e riposto nella rimessa durante i mesi invernali.

Thanks to the sturdy wheels, the oven can be placed anywhere and stored in the garage during the winter.

Grâce aux robustes roulettes, le four peut être placé n'importe où et stocké dans le garage pendant les mois d'hiver.

Dank der stabilen Rollen können Sie den Backofen überall platzieren und bewegen.



PULIZIA FACILE
EASY CLEANING
NETTOYAGE FACILE
EINFACHE REINIGUNG

I pannelli laterali e il posteriore della camera di cottura sono facilmente estraibili per consentire una perfetta pulizia anche in lavastoviglie. Inoltre, la particolare struttura del forno Fontana che permette di raggiungere temperature molto elevate, consente la distruzione del grasso facilitando la pulizia dello sporco più ostinato.

The side and back panels of the cooking chamber can be easily removed to allow a perfect cleaning even in the dishwasher. Furthermore, the peculiar structure of Fontana oven, enabling to reach very high temperatures, allows the destruction of fat, making easier to clean the persistent dirt.

Les panneaux latéraux de la chambre de cuisson sont facilement extractibles pour consentir un parfait nettoyage également au lave-vaisselle. De plus, la structure particulière du four Fontana permet d'atteindre des températures très élevées et consent l'élimination du gras facilitant ainsi le nettoyage pour les saletés les plus imprégnées.

Die seitlichen Platten und die hintere Platte der Kochzelle sind einfach herausnehmbar um eine perfekte Säuberung auch im Geschirrspüler zu ermöglichen. Außerdem ermöglicht die besondere Form des Ofens, welche die Erreichung von hohen Temperaturen gewährleistet eine Eliminierung der Fette und eine einfachere Reinigung.



SUBITO IN TEMPERATURA
IMMEDIATELY IN TEMPERATURE
TEMPÉRATURE IMMÉDIATE
UNSCHLAGBAR IN DER
ERHITZUNG

Solamente 30 minuti per raggiungere 300°C e iniziare a cuocere.

It takes only 30 minutes to reach 300 ° C and start to cook.

Seulement 30 minutes pour atteindre 300 ° C et commencer à cuisiner.

Es dauert nur 30 Minuten bis 300° C erreicht sind.



Germany



CERTIFICAZIONI CERTIFICATION CERTIFICATION ZERTIFIZIERUNG

Il forno Fontana è certificato secondo la più recente normativa CE ed è l'unico forno da incasso sul mercato ad avere ottenuto la rigida normativa tedesca, svizzera per l'installazione all'interno della casa.

Fontana oven is certified according to the latest CE standards and it is the unique built-in oven in the market to have the strict german, swiss homologation for the installation indoor.

Le four Fontana est certifié selon la plus récente norme CE et est l'unique four encastrable sur le marché à avoir obtenu la rigide réglementation Allemande, Suisse pour l'installation à l'intérieur de la maison.

Der Ofen Fontana ist nach der neusten Rechtsvorschrift CE geprüft und bestätigt und ist der einzige Ofen auf dem Markt welcher TÜV und VKF für die Installation im Haus bekommen hat.



GARANZIA LIMITATA 6 ANNI 6 YEARS LIMITED WARRANTY GARANTIE LIMITÉE 6 ANS BESCHRÄNKTE GARANTIE 6 JAHRE

LINEA PLATINO

GUSTO





GUSTO

ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 piastra refrattaria
refractory griddle
plaque réfractaire
hitze feste Platte
- 3 padelloni per alimenti (2x su 57)
large cooking pans (2x on 57)
poêles pour aliments (2x sur 57)
Backpfannen für Lebensmittel (2x an 57)
- 3 griglie cromate
chromed grills
grilles chromées
verchromte Backroste
- 1 piano appoggio anteriore inox
front inox worktop
plan de travail antérieur inox
vordere Arbeitsfläche in Edelstahl
- 1 piano appoggio laterale inox
side inox worktop
plan de travail latéral inox
seitliche Arbeitsfläche in Edelstahl
- 1 tirantino
fire tool
tisonnier
Feuerhaken
- 1 comignolo
chimney top
Chapeau de cheminée
Schornsteinkopfabdeckung



1. Battiporta in acciaio inox
Doorstop in stainless steel
Heurtoir en acier inox
Türrahmen aus Edelstahl
2. Termometro e contaminuti
Thermometer and timer
Thermomètre et minuterie
Thermometer und Küchentimer





Il grande classico di Fontana che si rinnova! 20 anni fa la nascita di Gusto e ora proponiamo questo delicato restyling senza dimenticarne i tratti tradizionali che hanno fatto di questo prodotto il sogno di tutti gli appassionati di cucina. Forno dalla livrea in acciaio inox e acciaio verniciato antracite.

Camera di cottura su 3 livelli di acciaio inox e piastre refrattarie, dotata di doppia ventilazione e illuminazione. Fornito completo di griglie, padelle di cottura, canna fumaria in acciaio inox, piani di appoggio laterale, frontale e ravniva brace. Dotato di termometro e contaminuti.

The great Fontana classic that renews itself! 20 years ago the birth of Gusto and now we propose this delicate restyling without forgetting the traditional features that have made this product the dream of all cooking enthusiasts. Oven with stainless steel and anthracite painted steel livery. Cooking chamber on 3 levels of stainless steel and refractory plates, with double ventilation and lighting. Supplied with grills, cooking pans, stainless steel chimney, side and front worktop and fire tool. Equipped with thermometer and timer.

Le grand classique actualisé! Il y a 20 ans de la naissance du model Gusto et maintenant nous vous proposons ce délicat restyling qui n'oublie pas les caractéristiques traditionnelles qui ont fait de ce produit le rêve de tous les amateurs de cuisine. Livré du four en acier inoxydable et acier peint anthracite. Chambre de cuisson en inox sur 3 niveaux et plaque réfractaire, équipé avec double ventilation et éclairage. Livré avec 3 grills, bacs à graisse ou cuisson, cheminée en acier inoxydable, plans d'appui latérale et frontale, et tisonnier. Il est équipé avec un thermomètre et minuterie.

Der große Fontana Klassiker, der sich erneuert! Vor über 20 Jahren war die Geburt des Gusto und jetzt schaffen wir die Neugestaltung ohne die traditionellen Merkmale zu vergessen, die dieses Produkt, der Traum aller Hobbyköche hat. Ofen aus Edelstahl und Anthrazitlackierung. Garraum auf 3 Ebenen aus Edelstahl und feuerfesten Platten, mit Doppelbelüftung und Beleuchtung. Geliefert mit Backroste, Backbleche, Pfannen, Edelstahlkamin, Seiten- und Frontarbeitsplatte und Schürharken. Ebenso sind Thermometer und Timer inklusive.

TUTORIAL GUSTO



ACCESSORI CONSIGLIATI
RECOMMENDED ACCESSORIES
ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. *
griglia concava
concave griddle
grille concave
vertiefter Backrost



COD. *
sacco di protezione
Protection bag
housses de protection
Schutztasche



COD. *
piastra refrattaria supplementare
Additional refractory griddle
plaque réfractaire
Hitze feste Platte



COD. *
padellone per alimenti forato
Pierced cooking pan
poêle perforée
Gelochte Backpfanne
für Lebensmittel



COD. PALA08
pala MASTER CARBONIO-alluminio
CARBON-aluminum MASTER shovel
Pelle MASTER en carbone-aluminium
CARBON-Aluminium MASTER

*Consultare capitolo accessori, il codice varia in base alle grandezze del prodotto - *See the section accessories, the code changes following the product size. - *Consultar la section accessoires, le code varie selon le la taille du produit - *Siehe Accessoirekollektion, schwankt der Code abhängig von der Größe des Produkts

**SEMPLICEMENTE
AI MASSIMI LIVELLI
SIMPLY AT THE
HIGHEST LEVELS
SIMPLEMENT AU
PLUS HAUT NIVEAU
QUALITÄT UND
AUSSTATTUNG OHNE KOM-
PROMISSE**



3. Caricamento legna camera di combustione
Wood loading in the combustion chamber
Chargement du bois dans la chambre de
combustion
Holzlade in den Brennraum

4. Registro aria primaria
Primary air register
Regulateur d'air primaire
Luftregulierung

5. Camino e cappello in acciaio inox
Chimney and chimney top in stainless steel
Cheminée et chapeau en acier inox
Schornstein aus Edelstahl

6. Valvola regolazione fumi
Smoke control valve
Valve de régulation des fumées
Rauch-Regelventil



5-6



LINEA PLATINO

FORNO DA ESTERNO
EXTERNAL OVEN
FOUR POUR EXTERIEUR
AUBENOFEN



COTTURA INDIRETTA
INDIRECT COOKING
COMBUSTION INDIRECTE
INDIREKTES KOCHEN

ROSSO

ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 piastra refrattaria
refractory griddle
plaque réfractaire
hitze feste Platte
- 3 padelloni per alimenti
large cooking pans
poêles pour aliments
Backpfannen für Lebensmittel
- 3 griglie cromate
chromed grills
grilles chromées
verchromte Backroste
- 1 piano appoggio anteriore inox
front inox worktop
pian de travail antérieur inox
vordere Arbeitsfläche in Edelstahl
- 1 piano appoggio laterale inox
side inox worktop
plan de travail latéral inox
seitliche Arbeitsfläche in Edelstahl
- 1 tirantino
fire tool
tisonnier
Feuerhaken
- 1 comignolo
chimney top
Chapeau de cheminée
Schornsteinkopfabdeckung



ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. *
griglia concava
concave griddle
grille concave
vertiefter Backrost



COD. *
sacco di protezione
Protection bag
housse de protection
Schutztasche



COD. *
piastra refrattaria supplementare
Additional refractory griddle
plaque réfractaire
Hitze feste Platte



COD. *
padellone per alimenti forato
Pierced cooking pan
poêle perforée
Gelochte Backpfanne
für Lebensmittel



COD. PALA08
pala MASTER CARBONIO-alluminio
CARBON-aluminum MASTER shovel
Pelle MASTER en carbone-aluminium
CARBON-Aluminium MASTER

* Consultare capitolo accessori, il codice varia in base alle grandezze del prodotto - See the section accessories, the code changes following the product size.
Consulter la section accessoires, le code varie selon le la taille du produit - Siehe Accessoirekollection, schwankt der Code abhängig von der Größe des Produkts



GUSTO ROSSO COMBI



ACCIAIO



ROSSO

Il regno di ogni appassionato di cucina si concretizza con i forni della linea COMBI, sia nella versione gusto che rosso. Al forno viene integrato un barbecue sul quale possiamo utilizzare la brace della carbonella. La presenza della cappa permette di gestire al meglio gli eventuali fumi di cottura e il cassetto sottostante il braciere ha la doppia funzione di generare una circolazione forzata d'aria che alimenta la brace e di facilitare la pulizia a fuoco spento.

The dream of everyone has the passion for cooking becomes reality with the ovens of COMBI Line, either in the version gusto or rosso. The oven is integrated with a barbecue that can be used with charcoal. The presence of the chimney allows to better manage any fumes derived from cooking, and the tray below the brazier has the double function of generating a forced circulation of air that feeds the fire and facilitating cleaning once the fire is extinguished.

Le règne de chaque passionné de cuisine se concrétise avec les fours de la ligne COMBI, que ce soit dans la version Gusto que Rosso. Vient intégré au four un barbecue sur lequel nous pouvons utiliser la braise du charbon. La présence de la chape permet de gérer au mieux les éventuelles fumées de cuisson qui se trouve au-dessous de foyer et la double fonction de générer une circulation forcée d'air qui alimente la cendre et facilitier le nettoyage lorsque le feu est éteint.

Den Traum für alle, die Kochen lieben haben wir endlich realisiert. Mit den Öfen der COMBI-Linie in beiden Versionen: GUSTO und ROSSO. Dem Ofen ist ein Grill angebracht, auf dem man die Glut verwenden kann. Die Dunstabzugshaube ermöglicht ein besseres Abziehen der Dämpfe. Die Schublade hat die Funktion eine Zwangsbelüftung sicher zu stellen und das Reinigen zu erleichtern.


ACCESSORI CONSIGLIATI
 RECOMMENDED ACCESSORIES
ACCESSOIRES CONSEILLÉS
 ZUBEHÖR EMPFOHLEN


COD. *
 griglia concava
 concave griddle
 grille concave
 vertiefte Backrost



COD. SPAZ07
 spazzola MASTER alluminio
 aluminum MASTER brush
 brosse MASTER
 Backofenbürste mit
 Messingborsten



COD. *
 piastra refrattaria supplementare
 Additional refractory griddle
 plaque réfractaire
 Hitze-feste Platte



COD. *
 padellone per alimenti forato
 Pierced cooking pan
 poêle perforée
 Gelochte Backpfanne
 für Lebensmittel



COD. PALA08
 pala MASTER CARBONIO-alluminio
 CARBON-aluminum MASTER shovel
 Pelle MASTER en carbone-aluminium
 CARBON-Aluminium MASTER

*Consultare capitolo accessori, il codice varia in base alle grandezze del prodotto - *See the section accessories, the code changes following the product size. - *Consulter la section accessoires, le code varie selon le la taille du produit - *Siehe Accessoirekollection, schwankt der Code abhängig von der Größe des Produkts



ACCESSORI IN DOTAZIONE
STANDARD EQUIPMENT
LES ACCESSOIRES INCLUS
ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 piastra refrattaria
 refractory griddle
 plaque réfractaire
 hitzefeste Platte
- 3 padelloni per alimenti (2x su 57)
 large cooking pans (2x on 57)
 poêles pour aliments (2x sur 57)
 Backpfannen für Lebensmittel (2x an 57)
- 3 griglie cromate
 chromed grills
 grilles chromées
 verchromte Backroste
- 1 piano appoggio anteriore inox
 front inox worktop
 pian de travail antérieur inox
 vordere Arbeitsfläche in Edelstahl
- 1 piano appoggio laterale inox
 side inox worktop
 plan de travail latéral inox
 seitliche Arbeitsfläche in Edelstahl
- 1 tirantino
 fire tool
 tisonnier
 Feuerhaken
- 1 comignolo
 chimney top
 Chapeau de cheminée
 Schornsteinkopfabdeckung





LINEA ORO

DIVINO





DIVINO 80

Il top della famiglia di forni ORO: Divino 80 struttura in acciaio inox e acciaio verniciato antracite.

Top oven of the family ORO: Divino 80, structure in stainless steel and anthracite painted steel.

Le top de la famille des fours ORO: Divino 80 structure en acier inox et acier verni antracite.

DIVINO 80. Struktur aus Edelstahl und anthrazit lackiertem Blech.



ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 piastra refrattaria
refractory griddle
plaque réfractaire
hitze feste Platte
- 3 padelloni per alimenti
large cooking pans
poêles pour aliments
Backpfannen für Lebensmittel
- 3 griglie cromate
chromed grills
grilles chromées
verchromte Backroste
- 1 piano appoggio anteriore inox
front inox worktop
plan de travail antérieur inox
vordere Arbeitsfläche in Edelstahl
- 1 piano appoggio laterale inox
side inox worktop
plan de travail latéral inox
seitliche Arbeitsfläche in Edelstahl
- 1 tirantino
fire tool
tisonnier
Feuerhaken
- 1 comignolo
chimney top
Chapeau de cheminée
Schornsteinkopfbedeckung

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORI ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GRC002
griglia concava
concave griddle
grille concave
vertiefter Backrost



COD. SAF02
sacco di protezione
Protection bag
houe de protection
Schutztasche



COD. PRP009
piastra refrattaria supplementare
Additional refractory griddle
plaque réfractaire
Hitze feste Platte



COD. PAAF004
padellone per alimenti forato
Pierced cooking pan
poêle perforée
Gelochte Backpfanne
für Lebensmittel



COD. PAAB014
padellone bordo alto
High cooking pan
casserole à bord haut
Backpfanne für Lebensmittel



**SEMPLICEMENTE
AI MASSIMI LIVELLI
SIMPLY AT THE
HIGHEST LEVELS
SIMPLEMENT AU PLUS
HAUT NIVEAU
QUALITÄT UND
AUSSTATTUNG OHNE KOM-
PROMISSE**



1. Tetto e pannelli laterali inox. Piani appoggio centrale e laterale
Inox roof and side panels. Side and front worktop
Toit et panneaux latéraux en inox. Plaques d'appui latérale et frontale
Dach und Seitenplatten aus Edelstahl. Front- und seitliche Ablagefläche
2. Termometro e contaminuti
Thermometer and timer
Thermomètre et minuterie
Thermometer und Küchentimer
3. Carrello utilizzabile come camera di lievitazione
Trolley usable as a leavening chamber
Chariot utilisable comme chambre de levage
Wagen nutzbar als Aufgehzelle
4. Camino e cappello in acciaio inox
Chimney and chimney top in stainless steel
Cheminée et chapeau en acier inox
Schornstein aus Edelstahl
5. Valvola regolazioni fumi
Smoke control valve
Valve de régulation des fumées
Rauch-Regelventil





6. Caricamento legna camera di combustione
Wood loading in the combustion chamber
Chargement du bois dans la chambre de
combustion
Holzlade in den Brennraum

7. Illuminazione e ventola
Lighting and fan
Éclairage et ventilation
Beleuchtung und Ventilation





FIAMMA80



Acciaio colore del rame e finitura dei fianchi laterali effetto mattoncini. Camera di cottura su 3 livelli di acciaio inox e piastre refrattarie, dotata di doppia ventilazione e illuminazione. Fornito completo di griglie, padelle di cottura, canna fumaria in acciaio inox, piani di appoggio laterale, frontale e ravviva brace. Dotato di termometro e contaminuti il forno è montato su carrello per un'ampia trasportabilità.

Copper coloured steel and sidewalls finishing with brick effect. Cooking chamber on 3 levels of stainless steel and refractory plates, with double ventilation and lighting. Supplied with grills, cooking pans, stainless steel chimney, side and front worktop and fire tool. Equipped with thermometer and timer, the oven is mounted on a trolley for a wide portability.

Acier couleur du cuivre et finitures de parois latérales effets briques. Chambre de cuisson sur 3 niveaux d'acier inox et plaques réfractaires, doté de double ventilations et d'éclairage. Fournis complet de grilles, poêle de cuisson pour aliments, cheminée d'évacuation en acier inox, plaque d'appui latérale, frontale et tisonnier, doté de thermomètre et minuterie et monté sur chariot pour une facilité de transport.

Kupferfarbener Stahl und Veredelung der Seitenplatten im Ziegelstein-Design. Kochkammer auf 3 Ebenen und feuerfesten Platten. Mit doppelter Belüftung und Beleuchtung, Backformen, Edelstahlkamin, Thermometer und Küchentimer ausgestattet. Der Ofen ist für eine bessere Portabilität auf einem Wagen montiert.

ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 piastra refrattaria
refractory griddle
plaque réfractaire
hitze feste Platte
- 3 padelloni per alimenti
large cooking pans
poêles pour aliments
Backpfannen für Lebensmittel
- 3 griglie cromate
chromed grills
grilles chromées
verchromte Backroste
- 1 piano appoggio anteriore inox
front inox worktop
plan de travail antérieur inox
vordere Arbeitsfläche in Edelstahl
- 1 piano appoggio laterale inox
side inox worktop
plan de travail latéral inox
seitliche Arbeitsfläche in Edelstahl
- 1 tirantino
fire tool
tisonnier
Feuerhaken
- 1 comignolo
chimney top
Chapeau de cheminée
Schornsteinkopfdeckung

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORI ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GRC002
griglia concava
concave griddle
grille concave
vertiefter Backrost



COD. SAF02
sacco di protezione
Protection bag
housses de protection
Schutztasche



COD. PRP009
piastra refrattaria supplementare
Additional refractory griddle
plaque réfractaire
Hitze feste Platte



COD. PAAF004
padellone per alimenti forato
Pierced cooking pan
poêle perforée
Gelochte Backpfanne
für Lebensmittel



COD. PAAB014
padellone bordo alto
High cooking pan
casserole à bord haut
Backpfanne für Lebensmittel

LINEA TOSCANO

FOCO







FOCO



Forno a combustione indiretta. La dimensione utile interna della camera di cottura è 80x45 cm, con una altezza di 40 cm che permette di cuocere su tre livelli. Fornito di piastra refrattaria certificata per usi alimentari, il forno è ideale per la cottura di pane, pizza, arrosti e qualsiasi altro piatto. Massimo isolamento della temperatura all'interno grazie ai 14 cm di lana di roccia naturale, la temperatura desiderata viene raggiunta con estrema facilità e con il solo impiego di 3,5 kg di legna. Il mantenimento del fuoco avviene, poi, con solamente 1 kg di legna per ora. La struttura interna è in acciaio inox, l'esterno è in acciaio elettrozincato anti-ruggine e vernice a polveri. Provisto di sistema di ventilazione interna a 12 Volt e pratica illuminazione. Fornito con un pratico carrello per il più ampio spostamento, canna fumaria con cappello anti-pioggia, due griglie, un padellone di cottura e termometro.

Completano la dotazione due robuste porte in ghisa, sia per il focolare di combustione che per la camera di cottura, con un ampio vetro per l'ispezione del fuoco e dei cibi in cottura.

Indirect combustion wood oven, where the wood burns separated from the cooking chamber. Cooking chamber inner size is 80x45 cm with a height of 40 cm, which allows you to cook on three levels. Equipped with a plancha refractory CE certified for contact with food, the oven is ideal for baking bread and pizza and any kind of dish. Perfectly insulated with 14 cm natural rock wool, the temperature is reached in a very short time with only 3,5 kg wood, and the temperature is maintained with only one kilogram of wood per hour. Internal structure in stainless steel, outside in painted electro-galvanized steel for maximum protection against corrosion. Provided with convection fan 12 Volt and lighting. Supplied with portable trolley, flue pipe and stainless steel cap, two cooking grates, one aluminum pan and Thermometer.

Other features include two sturdy cast iron doors, both for the firepit and for the cooking chamber, with a large glass for fire inspection and the food while cooking.

ACCESSORI CONSIGLIATI
 RECOMMENDED ACCESSORI
 ACCESSOIRES CONSEILLÉS
 ZUBEHÖR EMPFOHLEN


COD. GUANT002
 guanto silicone
 silicon glove
 gant en silicone
 Silikonhandschuh



COD. SAF02
 sacco di protezione
 Protection bag
 housse de protection
 Schutztasche



COD. PRP005 - PRP012
 piastra refrattaria supplementare
 Additional refractory griddle
 plaque réfractaire
 Hitze fester Platte



COD. PAAF004
 padellone per alimenti forato
 Pierced cooking pan
 poêle perforée
 Gelochte Backpfanne
 für Lebensmittel



COD. KIT010
 kit 3 utensili PIZZAIOLO
 kit PIZZAIOLO 3 tools
 kit PIZZAIOLO 3 outils
 Kit PIZZAIOLO 3 Werkzeuge



Four à combustion indirecte, où le bois brûle séparé de la chambre de cuisson. Chambre de cuisson de 80x45 cm avec une hauteur de 40 cm, ce qui vous permet de cuire sur trois niveaux de hauteur. Équipé d'un plancha en réfractaire certifié CE au contact alimentaire, le four est idéal pour la cuisson du pain et pizza et de tout type de plat. Parfaitement isolé avec 14 cm de laine de roche, le four atteint la température dans un temps très court avec seulement 3,5 kg de bois, puis la température est maintenue avec seulement moins d'un kg de bois par heure. Structure interne en acier inoxydable, l'extérieur est en acier galvanisé pour une protection maximale contre la corrosion. Doté de système de ventilation par convection et d'éclairage à 12 Volt. Livré avec chariot portatif, cheminée et chapeau en acier inoxydable, deux grilles de cuisson, une casserole en aluminium et Thermomètre. L'équipement est complété par deux robustes portes en fonte, tant pour le foyer de combustion que pour la chambre de cuisson, avec un grand verre pour l'inspection du feu et des aliments en cours de cuisson.

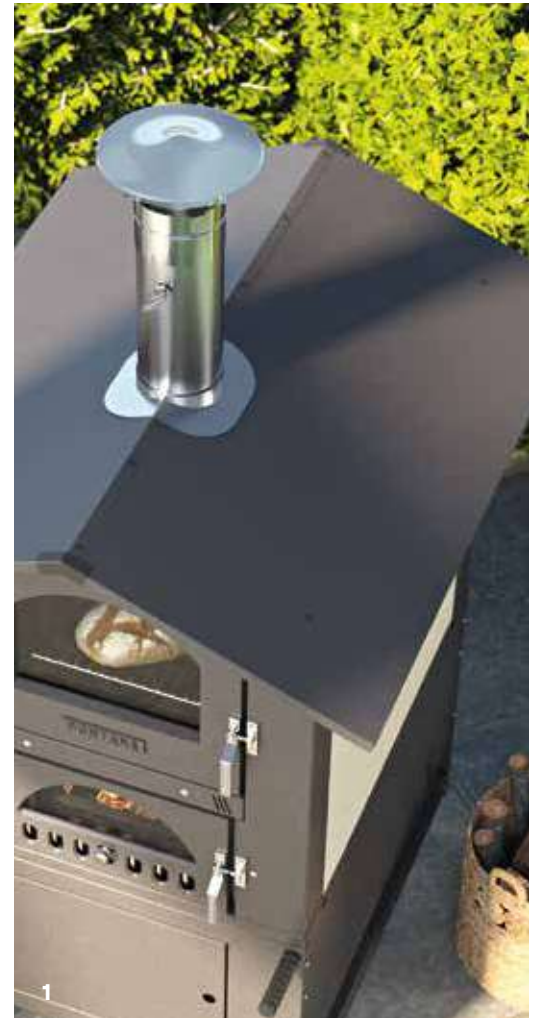
Indirekter Holzbackofen, der Garraum ist von der Brennkammer getrennt. Kochkammer LxBxH 80x45x40cm, mit dem Sie auf drei Ebenen backen können. Ausgestattet mit einem feuerfesten Plancha, zertifiziert für Lebensmittel, ist der Ofen ideal zum Backen von Brot und Pizza und jede Art von Gericht geeignet. Perfekt mit 14 cm Natursteinwolle isoliert, die Backtemperatur wird in sehr kurzer Zeit mit nur 3,5 kg Holz erreicht und die Temperatur wird mit nur einem Kilogramm Holz pro Stunde gehalten. Interne Struktur aus Edelstahl. Außen lackiert elektrogalvanisierter Stahl für maximalen Schutz gegen Korrosion. Bestückt mit Konvektion-Belüftung 12 Volt und Beleuchtung. Ausgestattet mit Wagen, Rauchrohre, Edelstahlkappe, zwei Grillroste, ein Aluminium-Pfanne und Thermometer.

Das Gerät ist mit zwei robuste Gusseisen Türen geliefert, sowohl für die Verbrennung Herd und für den Garraum, mit einem großen Glas für die Inspektion des Feuers und des Essens wenn kochen.

ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 piastra refrattaria
refractory griddle
plaque réfractaire
hitzebeständige Platte
- 1 padellone lungo per alimenti
large cooking pan
longue casserole pour aliments
lange Backpfannen für Lebensmittel
- 2 griglie cromate
chromed grills
grilles chromées
verchromte Backroste
- 1 tirantino
fire tool
tisonnier
Feuerhaken
- 1 comignolo
chimney top
Chapeau de cheminée
Schornsteinkopfabdeckung
- 1 termometro
thermometer
thermomètre
Thermometer

1. Tetto verniciato antracite e pannelli laterali avorio.
Anthracite painted roof and ivory side panels.
Toit peint en couleur anthracite et panneaux latéraux ivoire.
Anthrazit lackiertes Dach und elfenbeinfarbene Seitenteile.
2. Illuminazione e ventola
Lighting and fan
Éclairage et ventilation
Beleuchtung und Ventilation
3. Carrello utilizzabile come camera di lievitazione
Trolley usable as a leavening chamber
Chariot utilisable comme chambre de levage
Wagen nutzbar als Aufgehzelle
4. Camino e cappello in acciaio inox
Chimney and chimney top in stainless steel
Cheminée et chapeau en acier inox
Schornstein aus Edelstahl
5. Valvola regolazioni fumi
Smoke control valve
Valve de régulation des fumées
Rauch-Regelventil



4-5





FORNO ITALIA



ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 piastra refrattaria
refractory griddle
plaque réfractaire
hitze feste Platte
- 1 padellone lungo per alimenti
large cooking pan
longue casserole pour aliments
lange Backpfannen für Lebensmittel
- 2 griglie cromate
chromed grills
grilles chromées
verchromte Backroste
- 1 tirantino
fire tool
tisonnier
Feuerhaken
- 1 comignolo
chimney top
Chapeau de cheminée
Schornsteinkopfabdeckung
- 1 termometro
thermometer
thermomètre
Thermometer

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORI ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GRC001
griglia concava
concave griddle
grille concave
vertiefter Backrost



COD. SAF02
sacco di protezione
Protection bag
houe de protection
Schutztasche



COD. PAAB013
padellone bordo alto
High cooking pan
casserole à bord haut
Backpfanne für Lebensmittel



COD. PAAF001
padellone per alimenti forato
Pierced cooking pan
poêle perforée
Gelochte Backpfanne
für Lebensmittel



COD. PALA09
palino MASTER CARBONIO
CARBON-aluminum MASTER round-palino
Pelle ronde Master en carbon
Runde Edeltstahlschaufel



1. Termometro
Thermometer
Thermomètre
Thermometer



2. Carrello utilizzabile come camera di lievitazione
Trolley usable as a leavening chamber
Chariot utilisable comme chambre de levage
Wagen nutzbar als Aufgehzelle



4. Camino e cappello in acciaio inox
Chimney and chimney top in stainless steel
Cheminée et chapeau en acier inox
Schornstein aus Edelstahl

5. Valvola regolazioni fumi
Smoke control valve
Valve de régulation des fumées
Rauch-Regelventil

4 - 5



Forno a combustione indiretta. La dimensione della camera di cottura è 57x42 cm, ma con una altezza di 37 cm che permette di cuocere su tre livelli. Fornito con una piastra refrattaria certificata per usi alimentari, il forno è ideale per la cottura di pane, pizza, arrostiti e qualsiasi altro piatto. Massimo isolamento della temperatura all'interno grazie ai 12 cm di lana di roccia naturale, la temperatura desiderata viene raggiunta con estrema facilità e con il solo impiego di 2.5 kg di legna. Il mantenimento del fuoco avviene, poi, con solamente 1 kg di legna per ora. La struttura interna è in acciaio inox, l'esterno è in acciaio elettro-zincato anti-ruggine e vernice a polveri. Fornito con un pratico carrello per il più ampio spostamento, canna fumaria con cappello anti-pioggia, due griglie, un padellone di cottura e termometro. Versione Premium dotata di illuminazione e ventilazione interna a 12 volt.

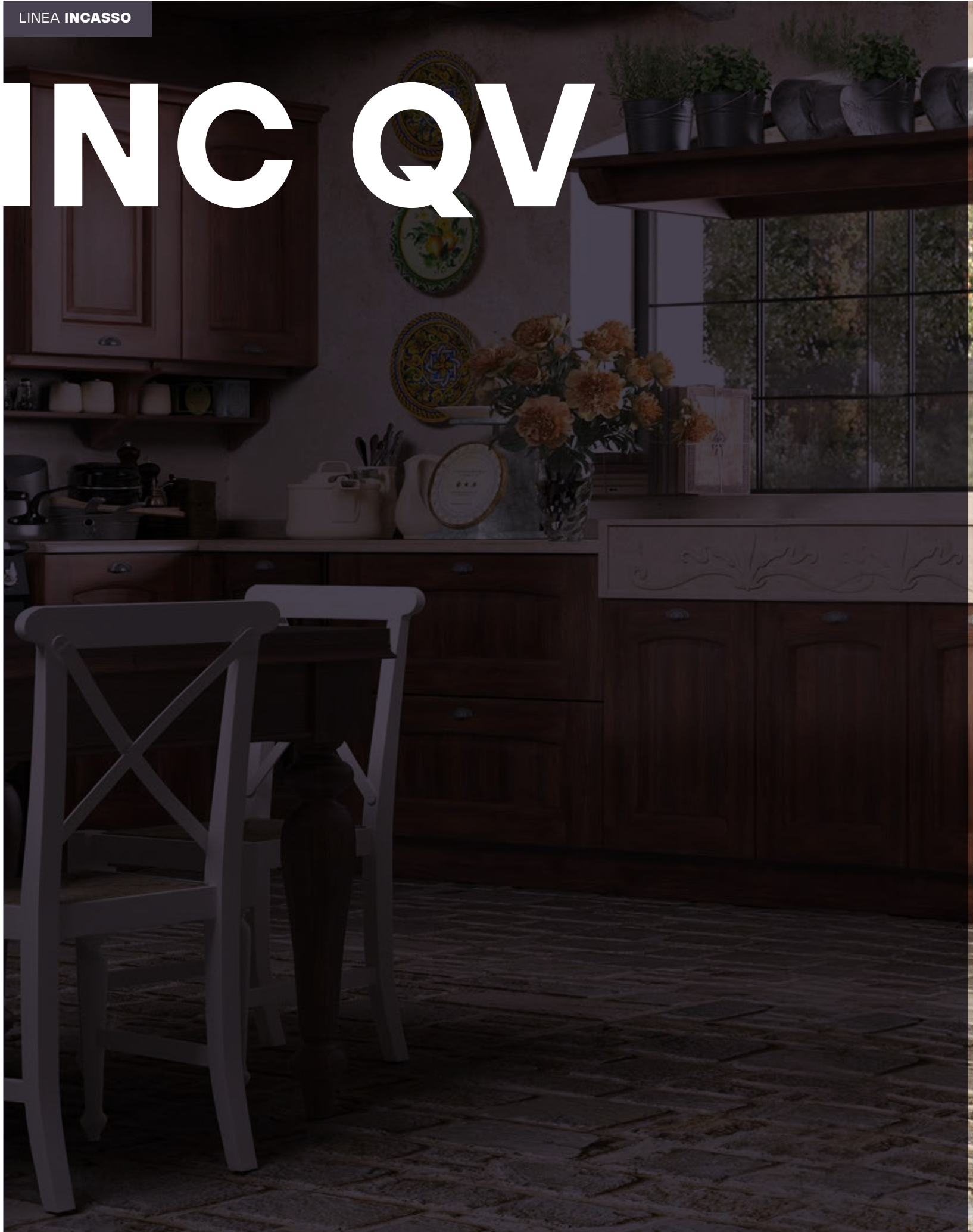
Indirect combustion wood oven, where the wood burns separated from the cooking chamber. Cooking chamber 57x42 cm with a height of 37 cm, which allows you to cook on three levels. Equipped with a plancha refractory CE certified for contact with food, the oven is ideal for baking bread and pizza and any kind of dish. Perfectly insulated with 12 cm natural rock wool, the temperature is reached in a very short time with only 2,5 kg wood, and the temperature is maintained with only one kilogram of wood per hour. Internal structure in stainless steel, outside in painted (with a high temperature coating) electro-galvanized steel for maximum protection against corrosion. Supplied with portable trolley, flue pipe and stainless steel cap, two cooking grates and one aluminum pan. Thermometer. Premium version equipped with internal lighting and ventilation at 12 volt.

Four à combustion indirecte, où le bois brûle séparée de la chambre de cuisson. Chambre de cuisson de 57x42 cm avec une hauteur de 37 cm, ce qui vous permet de cuire sur trois niveaux de hauteur. Equipé d'un plancha en réfractaire certifié CE au contact alimentaire, le four est idéal pour la cuisson du pain et pizza et de tout type de plat. Parfaitement isolé avec 12 cm de laine de roche, le four atteint la température dans un temps très court avec seulement 2,5 kg de bois, puis la température est maintenue avec seulement moins d'un kg de bois par heure. Structure interne en acier inoxydable, l'extérieur est en acier galvanisé, peint avec un laquage aux hautes températures pour une protection maximale contre la corrosion. Livré avec chariot portable, cheminée et chapeau en acier inoxydable, deux grilles de cuisson et une casserole en aluminium. Thermomètre. Version Premium équipée de éclairage et de système de ventilation interne à 12 volts.

Indirekter Holzbackofen, der Garraum ist von der Brennkammer getrennt. Kochkammer LxBxH 57cmx42 cmx37cm, mit dem Sie auf drei Ebenen backen können. Ausgestattet mit einem feuerfesten Plancha, zertifiziert für Lebensmittel, ist der Ofen ideal zum Backen von Brot und Pizza und jede Art von Gericht geeignet. Perfekt mit 12 cm Natursteinwolle isoliert, die Backtemperatur wird in sehr kurzer Zeit mit nur 2,5 kg Holz erreicht und die Temperatur wird mit nur einem Kilogramm Holz pro Stunde gehalten. Interne Struktur aus Edelstahl. Außen lackiert (mit einer hohen Temperaturbeschichtung) elektrogalvanisierter Stahl für maximalen Schutz gegen Korrosion. Ausgestattet mit Wagen, Rauchrohre, Edelstahlkappe, zwei Grillroste, ein Aluminium-Pfanne und Thermometer. Premium Version mit Innenbeleuchtung und Lüftung bei 12 Volt.

LINEA INCASSO

INC QV







INCQV

100X65 QV
80X65 QV
100X54 QV
80X54 QV
80X45 QV
57X45 QV

ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 piastra refrattaria
refractory griddle
plaque réfractaire
hitze feste Platte
- 3 padelloni per alimenti (2x su 57)
large cooking pans (2x on 57)
poêles pour aliments (2x sur 57)
Backpfannen für Lebensmittel (2x an 57)
- 3 griglie cromate
chromed grills
grilles chromées
verchromte Backroste
- 1 tirantino
fire tool
tisonnier
Feuerhaken

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. KIT010
kit 3 utensili PIZZAIOLO
kit PIZZAIOLO 3 tools
kit PIZZAIOLO 3 outils
Kit PIZZAIOLO 3 Werkzeuge



COD. *
padellone per alimenti forato
Pierced cooking pan
poêle perforée
Gelochte Backpfanne
für Lebensmittel



COD. *
piastra refrattaria supplementare
Additional refractory griddle
plaque réfractaire
Hitze feste Platte



COD. *
griglia concava
concave griddle
grille concave
vertiefter Backrost



COD. *
padellone bordo alto
High cooking pan
casserole à bord haut
Backpfanne für Lebensmittel

*Consultare capitolo accessori, il codice varia in base alle grandezze del prodotto - *See the section accessories, the code changes following the product size. - *Consultez la section accessoires, le code varie selon le la taille du produit - *Siehe Accessoirekollektion, schwankt der Code abhängig von der Größe des Produkts



Il forno da incasso della linea "quadro" ha il vantaggio di semplificare le operazioni di rivestimento proprio grazie alla sua forma lineare.

The Quadro Line built-in oven has the advantage of simplifying the covering operations thanks to its linear shape.

Le four encastrable de la ligne "Quadro" a l'avantage de simplifier les opérations de propre revêtement grâce à sa forme linéaire.

Der Einbauofen der Linie QV lässt sich durch seine lineare Form einfach einbauen.



1. Registro aria primaria
Primary air register
Regulateur d'air primaire.
Luftregulierung.
2. Illuminazione e ventola
Lighting and fan
Éclairage et ventilation.
Beleuchtung und Ventilation.
3. Termometro e contaminuti
Thermometer and timer
Thermomètre et minuterie.
Thermometer und Küchentimer.
4. Porta in ghisa
Cast iron door
Porte en fonte.
Gusseisentüre
5. Valvola regolazioni fumi
Smoke control valve
Valve de régulation des fumées.
Rauch-Regelventil





LINEA **INCASSO**
FORNO DA INCASSO
 BUILT-IN OVEN
FOUR ENCASTRABLE
 EINBAUÖFEN

COTTURA INDIRETTA
 INDIRECT COOKING
COMBUSTION INDIRECTE
 INDIREKTES KOCHEN

INCV

 100X54 V
 80X54 V
 80X45 V
 57X45 V


Forni dalla linea tradizionale e classica, questa linea è creata con il classico top a volta e i dispositivi di controllo montati sul frontale.

Ovens with traditional and classic aesthetics, this line is created with the classic vaulted top and control devices mounted on the front.

Fours de la ligne traditionnelle et classique, cette ligne est créée avec le classic top à voûte et les dispositifs de contrôles montés sur le frontale.

Backofen der traditionellen und klassischen Linie. Diese Linie ist 6-eckig. Auf der Vorderseite sind Beleuchtung und Küchentimer montiert.

ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 piastra refrattaria
refractory griddle
plaque réfractaire
hitze feste Platte
- 3 padelloni per alimenti (2x su 57)
large cooking pans (2x on 57)
poêles pour aliments (2x sur 57)
Backpfannen für Lebensmittel (2x an 57)
- 3 griglie cromate
chromed grills
grilles chromées
verchromte Backroste
- 1 tirantino
fire tool
tisonnier
Feuerhaken

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GUANT002
guanto silicone
silicon glove
gant en silicone
Silikonhandschuh



COD. *
padellone per alimenti forato
Pierced cooking pan
poêle perforée
Gelochte Backpfanne
für Lebensmittel



COD. *
piastra refrattaria supplementare
Additional refractory griddle
plaque réfractaire
Hitze feste Platte



COD. *
griglia concava
concave griddle
grille concave
vertiefter Backrost



COD. *
padellone bordo alto
High cooking pan
casserole à bord haut
Backpfanne für Lebensmittel

*Consultare capitolo accessori, il codice varia in base alle grandezze del prodotto - *See the section accessories, the code changes following the product size. - *Consulter la section accessoires, le code varie selon le la taille du produit - *Siehe Accessoirekollektion, schwankt der Code abhängig von der Größe des Produkts



FORNO ITALIA INCASSO

PREMIUM
BASIC



Il Forno da incasso dalle dimensioni più ridotte dell'intera gamma, offrendo comunque una camera di cottura generosa di 42 cm di larghezza, 57 di profondità e 37 in altezza. Disponibile anche nella versione PREMIUM con sistema di ventilazione interno e luce.

The built-in oven with the smallest size of the entire range, while still offering a generous cooking chamber of 42 cm width, depth of 57 and 37 in height. Also available in Premium version with internal ventilation system and lighting.

C'est le four encastrable plus petit de l'ensemble de la gamme, tout en offrant un espace de cuisson généreux de 42 cm de large, 57 de profondeur et 37 de hauteur. Egalement disponible en version Premium avec système de ventilation interne et éclairage.

Der Einbau-Backofen mit der kleinsten Größe der gesamten Produktpalette, ist immer noch mit einem großzügigen Garraum von 42 cm Breite, 57cm Tiefe und 37 cm in der Höhe ausgestattet. Auch in der Premium-Version mit interner Lüftungsanlage und Beleuchtung.

ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 piastra refrattaria
refractory griddle
plaque réfractaire
hitze feste Platte
- 1 padellone lungo per alimenti
large cooking pan
longue casserole pour aliments
lange Backpfannen für Lebensmittel
- 2 griglie cromate
chromed grills
grilles chromées
verchromte Backroste
- 1 tirantino
fire tool
tisonnier
Feuerhaken
- 1 comignolo
chimney top
Chapeau de cheminée
Schornsteinkopfbedeckung
- 1 termometro
thermometer
thermomètre
Thermometer

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GUANTO02
guanto silicone
silicon glove
gant en silicone
Silikonhandschuh



COD. PAAF001
padellone per alimenti forato
Pierced cooking pan
poêle perforée
Gelochte Backpfanne
für Lebensmittel



COD. PRP008
piastra refrattaria supplementare
Additional refractory griddle
plaque réfractaire
Hitze feste Platte



COD. GRC001
griglia concava
concave griddle
grille concave
vertiefter Backrost



COD. PAAB013
padellone bordo alto
High cooking pan
casserole à bord haut
Backpfanne für Lebensmittel

LINEA **INCASSO****FORNO DA INCASSO**
BUILT-IN OVEN
FOUR ENCASTRABLE
EINBAUÖFEN**COTTURA INDIRETTA**
INDIRECT COOKING
COMBUSTION INDIRECTE
INDIREKTES KOCHEN

FOCO INCASSO



Linee essenziali e minimali per un forno con una capiente camera di cottura da 80x45 cm su tre livelli. Dotato di ventilazione e illuminazione, termometro e le porte sono in ghisa.

Essential and minimal shapes for an oven with a large cooking chamber of 80x45 cm on three levels. Equipped with fan, lighting, thermometer and the doors are made of cast iron.

Des lignes épurées et minimalistes pour un four avec une chambre de cuisson importante de 80x45 cm sur trois niveaux. Équipé avec ventilation, éclairage et thermomètre, les portes sont en fonte.

Klare und minimale Linien für einen Ofen mit einem großen Kochkammer von 80x45 cm auf drei Ebenen. Ausgestattet mit Belüftung, Beleuchtung und Thermometer, Türen aus Gusseisen.

ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 piastra refrattaria
refractory griddle
plaque réfractaire
hitze feste Platte
- 1 padellone lungo per alimenti
large cooking pan
longue casserole pour aliments
lange Backpfannen für Lebensmittel
- 2 griglie cromate
chromed grills
grilles chromées
verchromte Backroste
- 1 tirantino
fire tool
tisonnier
Feuerhaken
- 1 comignolo
chimney top
Chapeau de cheminée
Schornsteinkopfbedeckung
- 1 termometro
thermometer
thermomètre
Thermometer

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GUANT002
guanto silicone
silicon glove
gant en silicone
Silikonhandschuh



COD. PAAF004
padellone per alimenti forato
Pierced cooking pan
poêle perforée
Gelochte Backpfanne
für Lebensmittel



COD. KIT010
kit 3 utensili PIZZAIOLO
kit PIZZAIOLO 3 tools
kit PIZZAIOLO 3 outils
Kit PIZZAIOLO 3 Werkzeuge



COD. GRC002
griglia concava
concave griddle
grille concave
vertiefter Backrost



COD. PAAB014
padellone bordo alto
High cooking pan
casserole à bord haut
Backpfanne für Lebensmittel

DIRETTA

DIRECT COOKING
COMBUSTION DIRECTE
DIREKTES KOCHEN



I nostri forni alimentati a legna, raggiungono la temperatura di utilizzo in meno di 20 minuti. I forni a legna Fontana hanno un consumo molto limitato di legna (fino all'80% in meno rispetto ad un forno tradizionale) e sono trasportabili. Ora, nello stesso lasso di tempo in cui il forno si scalda, è possibile preparare e cuocere una pizza nel rispetto della più autentica tradizione italiana direttamente nel proprio giardino all'aperto.

I forni a GAS sono certificati CE, ETL e CSA, ovvero costruiti secondo le più rigorose normative di sicurezza europee e nord-americane.

I forni a combustione a GAS offrono le stesse prestazioni dei forni a legna ma con la praticità del combustibile a gas. Margherita Gas e Mangiafuoco Gas sono predisposti per l'uso di Gpl o convertibili all'uso con metano con il pratico kit. Non producendo alcun tipo di cenere o residui di cottura, i forni a gas sono semplici da mantenere attraverso minimi interventi di pulizia.

Our ovens fueled with wood, heat up to cooking temperature within 20 minutes. Our wood-fired pizza ovens are both fuel efficient (up to 80% less wood consumption compared to a traditional oven) and portable. In nearly the same amount of time it takes to preheat, prepare, and cook a pizza using an indoor oven, you can experience authentic Italian-style brick oven pizza cooked in a Fontana oven right in your own backyard.

Our gas-fired pizza ovens are CE, ETL & CSA certified, which means they comply with rigorous North American and European safety standards. Fontana Forni gas-fired pizza ovens offer the same great features of our wood-fired pizza ovens but with the added convenience of gas. The Margherita Gas and Mangiafuoco Gas can be fueled using propane or natural gas (with a conversion kit).

Since our gas pizza ovens don't produce ash, they're easy to maintain, with very little cleanup required.





Nos fours à bois atteignent la température de fonctionnement en moins de 20 minutes. Les fours à bois Fontana ont une consommation de bois très limitée (jusqu'à 80% de moins qu'un four traditionnel) et sont transportables. Dans la même période de temps pendant laquelle le four chauffe, il est possible de préparer et de cuire une pizza dans le respect de la tradition italienne la plus authentique directement dans votre propre jardin.

Les fours à gaz sont certifiés CE, ETL et CSA, c'est-à-dire construits selon les réglementations de sécurité européennes et nord-américaines les plus strictes. Les fours à combustion GAS offrent les mêmes performances que les fours à bois, mais avec la praticité du gaz combustible. Margherita Gas et Mangiafuoco Gas sont conçus pour être utilisés avec du GPL ou convertibles pour une utilisation avec du méthane avec le kit pratique. Comme ils ne produisent aucun type de cendres ou de résidus de cuisson, les fours à gaz sont faciles à entretenir grâce à des interventions de nettoyage minimales.

Unsere Holzöfen erreichen die Betriebstemperatur in weniger als 20 Minuten. Holzöfen von Fontana haben einen sehr begrenzten Holzverbrauch (bis zu 80% weniger als ein herkömmlicher Ofen) und sind transportabel. In der gleichen Zeit, in der sich der Ofen erwärmt, ist es jetzt möglich, eine Pizza nach der authentischsten italienischen Tradition direkt in Ihrem eigenen Garten im Freien zuzubereiten und zu kochen.

Die GAS-Öfen sind CE-, ETL- und CSA-zertifiziert, d. H. Sie wurden gemäß den strengsten europäischen und nordamerikanischen Sicherheitsbestimmungen gebaut. GAS-Verbrennungsöfen bieten die gleiche Leistung wie Holzöfen, jedoch mit dem Komfort von Gasbrennstoff. Margherita Gas und Mangiafuoco Gas sind für die Verwendung mit Flüssiggas oder Cabrio zur Verwendung mit Methan mit dem praktischen Kit konzipiert. Da sie keine Asche oder Kochrückstände produzieren, sind Gasöfen durch minimale Reinigungsinterventionen leicht zu warten.





GIROFIAMMA GIROFIAMMA GIROFIAMMA GIROFIAMMA

GIROFIAMMA è una soluzione tecnica esclusiva di Fontana Forni che obbliga il calore sprigionato dalla combustione della legna a restare per più tempo all'interno della camera di cottura, dovendo compiere un percorso più lungo che porta il calore a toccare tutti i punti strategici della volta.

Il risultato è un forno che raggiunge la temperatura desiderata in minor tempo, con un consumo di legna fino all'80% inferiore in confronto ai forni tradizionali, ma soprattutto rispettando l'ambiente con minori emissioni di fumo nell'aria.

GIROFIAMMA is an exclusive technical solution by Fontana Forni that forces the heat generated by the combustion of wood to remain inside the cooking chamber for a longer time, having to travel a longer path that brings the heat to touch all the strategic points of the vault.

The result is an oven that reaches the desired temperature in a shorter time, with a consumption of wood up to 80% lower than traditional ovens, but above all respecting the environment with less smoke emissions into the air.

GIROFIAMMA est une solution technique exclusive de Fontana Forni qui oblige la chaleur dégagée par la combustion du bois à rester plus longtemps à l'intérieur de la chambre de cuisson, devant parcourir un chemin plus long qui amène la chaleur à toucher tous les points stratégiques de la voûte.

Le résultat est un four qui atteint la température souhaitée en moins de temps, avec une consommation de bois jusqu'à 80% inférieure à celle des fours traditionnels, mais surtout respectant l'environnement avec moins d'émissions de fumée dans l'air.



GIROFIAMMA ist eine exklusive technische Lösung von Fontana Forni, die die durch die Verbrennung von Holz abgegebene Wärme dazu zwingt, länger im Garraum zu bleiben, und einen längeren Weg zurücklegen muss, der die Wärme dazu bringt, alle strategischen Punkte des Gewölbes zu berühren.

Das Ergebnis ist ein Ofen, der in kürzerer Zeit die gewünschte Temperatur erreicht. Der Holzverbrauch ist um bis zu 80% niedriger als bei herkömmlichen Öfen, wobei jedoch vor allem die Umwelt mit weniger Rauchemissionen in die Luft berücksichtigt wird.

DESIGN TECNOLOGICO TECHNOLOGICAL DESIGN CONCEPTION TECHNOLOGIQUE VERSTÄRKTE STRUKTUR

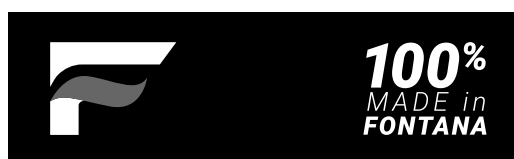
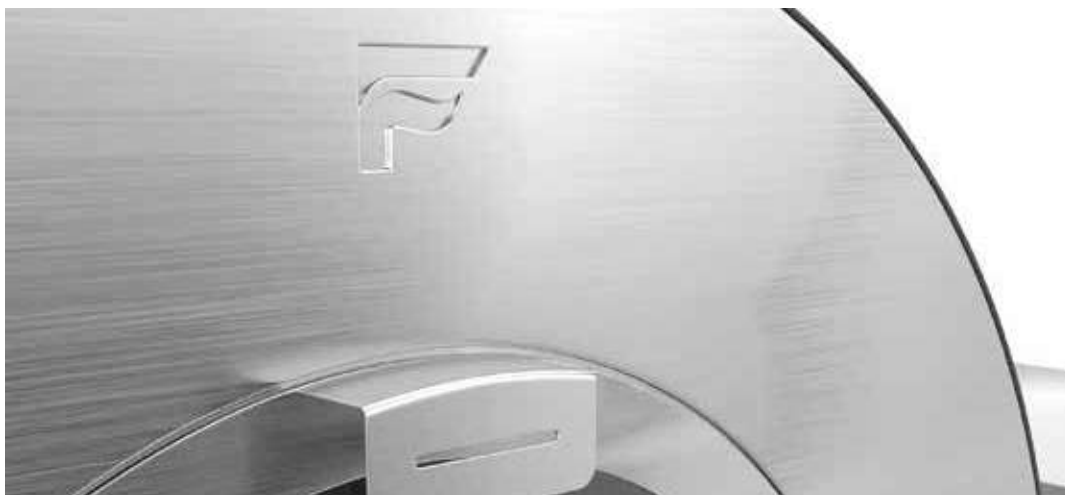
L'innovazione della camera di cottura, completamente a forma di cupola dalla parte anteriore a quella posteriore e da lato a lato, elimina le diversità di temperatura e garantisce una distribuzione uniforme del calore. Il nostro design esclusivo dello scarico consente al fumo di uscire anche quando la porta è chiusa per la massima ritenzione del calore e un mantenimento costante della temperatura di cottura.

Our unique and innovative cooking chamber, domed front-to-back and side-to-side, eliminates hot spots and ensures uniform heat distribution. Our proprietary exhaust design allows smoke to exit even when the door is closed for maximum heat retention and consistent cooking temperatures.

Sa structure est super résistante aux températures élevées. La réalisation du produit en acier inoxydable de grand épaisseur, la voûte réalisée en une seule pièce soudée et non vissée, la zone de combustion à double corps en acier réfractaire permettent à ce produit de travailler pour un grand nombre d'années sans aucun problème et d'offrir au client garantie limitée de 4 ans!

Extrem beständig gegen Belastungen und hohe Temperaturen: Der Ofen ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, die doppelwandige Kuppel ist geschweißt und nicht geschraubt und gewährleistet dadurch einen jahrelangen problemlosen Gebrauch. Die Garantiezeit beträgt vier Jahre!





100% MADE IN FONTANA
100% MADE IN FONTANA
100% MADE IN FONTANA
100% MADE IN FONTANA

I nostri forni sono fabbricati utilizzando i migliori acciai con spessori particolarmente generosi (2,5 mm), coibentazione di 12 centimetri di spessore e lamiere elettro-zincate e verniciate per resistere alle intemperie.

Altri marchi e produttori utilizzano materiali meno nobili, spessori inferiori e isolamenti superficiali, riducendo le prestazioni del forno, la conservazione del calore e l'affidabilità a lungo termine del prodotto.

Inoltre, le volte dei forni, l'elemento più sollecitato dal fuoco, sono tutte saldate in continuo, senza saldature a spot o parti avvitate che non potrebbero resistere per lungo tempo alle sollecitazioni del fuoco e che ci permettono di offrire una garanzia di 6 anni sulla volta. Inoltre, per favorire una ulteriore garanzia di lunga vita e affidabilità al prodotto, Fontana è l'unica azienda che prevede un battifiamma di 6 mm di spessore in acciaio-corten che protegge la volta dalle sollecitazioni del fuoco.

Our ovens are manufactured using the best steels with particularly generous thicknesses (2.5 mm), 12 cm thick insulation and electro-galvanized and painted sheets to withstand the elements. Many other brands use lighter, cheaper materials, lower-grade steel, and synthetic insulation, affecting heat retention and durability. Further, Fontana uses all continuous solid-weld in the dome construction of each oven, not the spot welding or screws you may find in some other ovens, which will warp or break under duress of high temperatures. This technical solution allow us to offer to our customers a limited warranty of 6 years in the cooking chamber.

Furthermore, to allow a further guarantee of long life and reliability of the product, Fontana is the only company that provides a 6 mm thick steel-corten flame-hitter that protects the vault from the stresses of fire.

Nos fours sont fabriqués avec les meilleurs aciers avec des épaisseurs particulièrement généreuses (2,5 mm), une isolation de 12 cm d'épaisseur et des tôles électro-galvanisées et peintes pour résister aux intempéries. D'autres marques et fabricants utilisent des matériaux moins nobles, des épaisseurs et une isolation de surface plus faibles, ce qui réduit les performances du four, la rétention de la chaleur et la fiabilité à long terme du produit.

De plus, les voûtes des fours, l'élément le plus sollicité par le feu, sont toutes soudées en continu, sans soudeure par points ni pièces vissées qui ne pourraient pas supporter les sollicitations du feu pendant longtemps et qui nous permettent d'offrir une garantie de 6 ans sur la voûte. En outre, pour promouvoir une garantie supplémentaire de longue durée de vie et de fiabilité du produit, Fontana est la seule entreprise à proposer un coupe-flammes en acier corten de 6 mm d'épaisseur qui protège la voûte des sollicitations du feu.

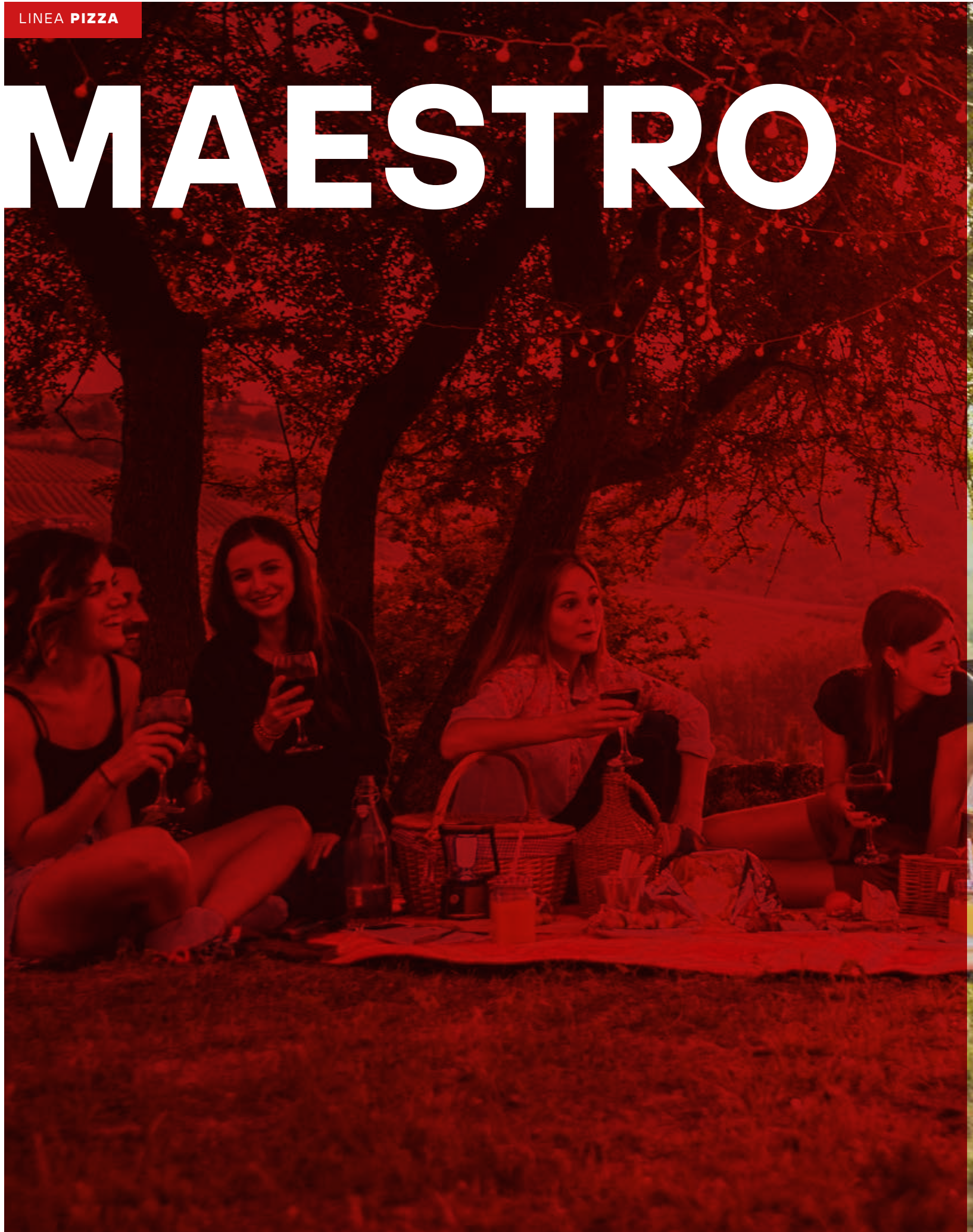
Unsere Öfen werden aus den besten Stählen mit besonders großzügigen Dicken (2,5 mm), 12 cm dicker Isolierung und galvanisch verzinkten und lackierten Blechen hergestellt zu schlechtem Wetter.

Andere Marken und Hersteller verwenden weniger edle Materialien, geringere Dicken und Oberflächenisolierungen, was die Ofenleistung, die Wärmespeicherung und die langfristige Produktzuverlässigkeit verringert. Darüber hinaus werden die Gewölbe der Öfen, das am stärksten durch Feuer belastete Element, kontinuierlich geschweißt, ohne Punktschweißen oder Schraubteile, die den Belastungen des Feuers lange Zeit nicht standhalten konnten und die es uns ermöglichen, eine Garantie von 6 Jahren auf dem Gewölbe zu gewähren.

Um eine weitere Garantie für eine lange Lebensdauer und Zuverlässigkeit des Produkts zu gewährleisten, ist Fontana das einzige Unternehmen, das einen 6 mm dicken Flammenschlag aus Stahlcorten anbietet, der das Gewölbe vor den Belastungen durch Feuer schützt.

LINEA PIZZA

MAESTRO







PRESTAZIONI PERFORMANCE PERFORMANCE PERFORMANCE

Cosa rende Maestro il forno familiare dalle grandi prestazioni?

La perfetta rotondità della volta che agevola la circolazione dell'aria, l'unica azienda a posizionare sul fondo (e non sul lato) il bruciatore a gas per ottenere calore ben distribuito in ancora minor tempo, il circuito di uscita dei fumi che obbliga il calore a restare ancora più tempo dentro alla camera di cottura ottenendo un minor consumo di gas, questi i risultati dell'alta ingegneria quando incontra la tradizione del cucinare italiano.

What makes Maestro the high-performance family oven?

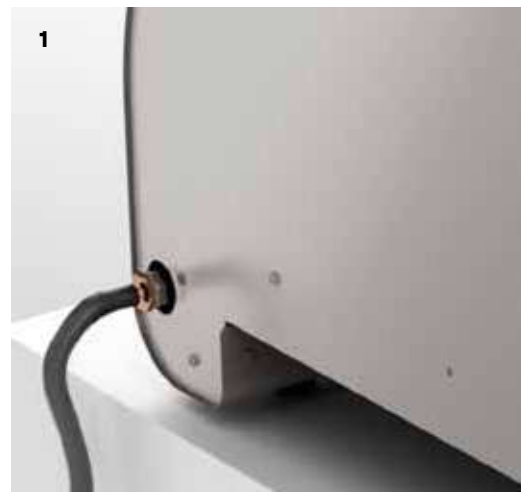
The perfect roundness of the vault that facilitates air circulation, the only manufacturer to position the gas burner on the bottom (and not on the side) to obtain well distributed heat in even less time, the smoke outlet circuit which forces the heat to stay even longer in the cooking chamber obtaining a lower gas consumption, these are the results of high engineering when it meets the tradition of Italian cooking.

Qu'est-ce qui fait de Maestro le four familial de grandes performances ?

La parfaite rondeur de la voûte facilite la circulation de l'air, le seul producteur à placer le brûleur à gaz sur le fond (et non sur le côté) pour obtenir une chaleur bien répartie en encore moins de temps, le circuit de sortie des fumées qui oblige la chaleur à rester homogène plus longtemps dans la chambre de cuisson en obtenant une consommation de gaz inférieure, ce sont les résultats d'une haute ingénierie lorsqu'elle rencontre la tradition de la cuisine italienne.

Was macht Maestro zum leistungsstarken Familienbackofen?

Die perfekte Rundung des Gewölbes, die die Luftzirkulation erleichtert, die Tatsache, dass wir das einzige Unternehmen sind, das den Gasbrenner am Boden (und nicht an der Seite) positioniert, um eine gut verteilte Hitze in noch kürzerer Zeit zu erhalten, der Rauchabzugskreislauf, der dafür sorgt, dass die Hitze noch länger im Inneren des Garraums bleibt, um einen geringeren Gasverbrauch zu erzielen, das sind die Ergebnisse einer hohen Ingenieurskunst, wenn sie auf die Tradition der italienischen Küche trifft.





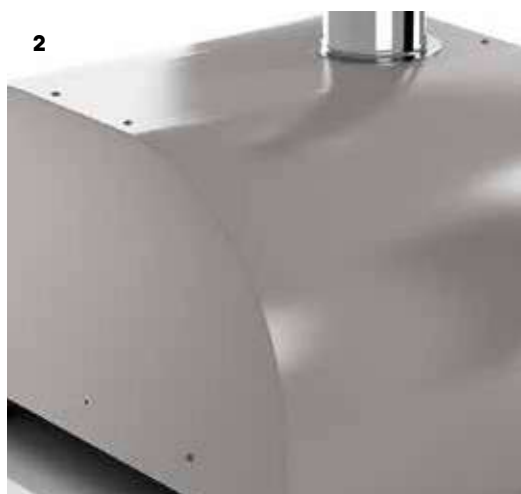
NESSUN MONTAGGIO
NO ASSEMBLY
PAS D'ASSEMBLAGE
KEINE MONTAGE

Il forno viene fornito già assemblato dalle sapienti mani dei nostri artigiani

The oven is supplied already assembled by the expert hands of our craftsmen

Le four est fourni déjà monté par les mains capables de nos artisans

Der Ofen wird bereits von den geschickten Händen unserer Handwerker zusammengebaut geliefert.



1. Attacco gas
gas connection
raccordement au gaz
Gasanschluss
2. Tetto e retro forno verniciato
Painted roof and back.
Toit et arrière du four peints.
Ofendach und -rückseite lackiert.
3. Feritoia per visione fiamma
Slot for flame vision
Fente pour vision de la flamme
Schlitz für Flamevision
4. termometro analogico e manopola regolazione gas
analogic thermometer and gas adjustment knob
thermomètre analogique et bouton de réglage du gaz
analoges Thermometer und Gaseinstellknopf





**PIZZA AUTENTICA
PRONTA IN 60 SECONDI
AUTHENTIC PIZZA READY
IN 60 SECONDS
PIZZA AUTHENTIQUE
PRÊTE EN 60 SECONDES
ORIGINAL PIZZA IN 60
SEKUNDEN FERTIG**

Cucinare una pizza napoletana, arrostitire carne e pesce, sfornare pane croccante e succulento non è mai stato così facile e **TRASPORTABILE!** Maestro è il nuovo forno-pizza a gas di Fontana portatile e completamente montato in azienda: alcuni secondi per essere operativi e istanti per sfornare le migliori pizze.

Cooking a Neapolitan pizza, roasting meat, and fish, baking crunchy and succulent bread has never been so easy and **TRANSPORTABLE!** Maestro is Fontana's new portable gas pizza oven, completely assembled in the company: a few seconds to be operational and moments to churn out the best pizzas.

Cuisiner une pizza napolitaine, rôtir viandes et poissons, cuire du pain croustillant et succulent n'a jamais été aussi simple et **TRANSPORTABLE !** Maestro est le nouveau four à pizza à gaz portable de Fontana, entièrement assemblé dans l'entreprise : quelques secondes pour être opérationnel et quelques instants pour préparer les meilleures pizzas.

Eine neapolitanische Pizza zu backen, Fleisch und Fisch zu braten, knuspriges und saftiges Brot zu backen, war noch nie so einfach und **TRANSPORTABEL!** Maestro ist der neue tragbare und komplett montierte Gaspizzaofen von Fontana: in wenigen Sekunden einsatzbereit und in wenigen Augenblicken sind die besten Pizzen gebacken.



**FACILE DA TRASPORTARE
EASY TO TRANSPORT
FACILE À TRANSPORTER
EINFACH ZU TRAGEN**

La dimensione compatta di Maestro ti permette di portarlo con te ovunque

The compact size of Maestro allows you to take it with you everywhere

La dimension compacte de Maestro vous permet de l'emporter partout avec vous

Dank seiner kompakten Größe können Sie den Maestro überall mit hinnehmen.



MAESTRO

60



Superficie di cottura utile di 60x40 cm, per prestazioni identiche a quelle di un forno professionale.

Realizzato in acciaio verniciato e acciaio inox, dotato di canna fumaria e cappello antipioggia, porta in acciaio con maniglia antiscottatura e termometro analogico.

All'interno un batti fiamma in acciaio di grande spessore migliora la distribuzione del calore e protegge la volta in acciaio da qualsiasi sollecitazione di calore.

Le elevate prestazioni di Maestro 60 sono garantite anche dall'elevato materiale isolante che coibenta la volta, consentendo di raggiungere le alte temperature in minor tempo con minor consumo di combustibile.

Useful cooking surface of 60x40 cm, for performances identical to those of a professional oven.

Made of painted steel and stainless steel, equipped with flue and rainproof chimney, steel door with no-hot handle and analogic thermometer.

Inside, a very thick steel flame hitter improves heat distribution and protects the steel vault from any heat stress.

The high performance of Maestro 60 is also guaranteed by the thick insulating material that insulates the vault, allowing you to reach high temperatures in less time with less fuel consumption.

Surface de cuisson utile de 60x40 cm, pour des performances identiques à celles d'un four professionnel.

Fabriqu  en acier peint et en acier inoxydable, équipé d'un conduit de fumée et d'un chapeau de pluie, d'une porte en acier avec poignée anti-brûlure et d'un thermomètre analogique.

  l'intérieur, un cloison coupe-flamme en acier épais améliore la répartition de la chaleur et protège la voûte en acier de tout stress thermique.

Les hautes performances du Maestro 60 sont également garanties par le matériau hautement isolant qui isole la voûte, vous permettant d'atteindre des températures élevées en moins de temps avec moins de consommation de combustible.

Nutzbare Kochfläche von 60x40 cm, für Leistungen, die denen eines professionellen Backofens entsprechen. Er besteht aus lackiertem Stahl und Edelstahl und ist mit einem Schornstein und einer regensicheren Kappe, einer Stahltür mit einem Anti-Brandschutzgriff und einem analogen Thermometer ausgestattet.

Im Inneren sorgt ein dicker Stahlflammschl ger für eine bessere Wärmeverteilung und sch tzt das Stahlgew lbe vor jeglicher Hitzebelastung.

Die hohe Leistung des Maestro 60 wird auch durch das hochisolierende Material gewährleistet, das die Haube isoliert, so dass hohe Temperaturen in kürzerer Zeit bei geringerem Kraftstoffverbrauch erreicht werden können.

ACCESSORI CONSIGLIATI
 RECOMMENDED ACCESSORIES
ACCESSOIRES CONSEILLÉS
 ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. ROTELLA01

Rotella tagliapizza professionale
 Professional pizza cutter roll
 Coupe pizza professionnelle
 Professioneller Pizzaschneider


COD. PALA08

pala MASTER CARBONIO-alluminio
 CARBON-aluminum MASTER shovel
 Pelle MASTER en carbone-aluminium
 CARBON-Aluminium MASTER


COD. PALA09

palino MASTER CARBONIO
 CARBON-aluminum MASTER
 round-palino
 Pelle ronde Master en carbon
 Runde Edelstahlschaufel


COD. GUANTO02

guanto silicone
 silicon glove
 gant en silicone
 Silikonhandschuh


COD. SPAZ07

spazzola MASTER alluminio
 aluminum MASTER brush
 brosse MASTER
 Backofenbürste mit Messingborsten

ACCESSORI IN DOTAZIONE
STANDARD EQUIPMENT
LES ACCESSOIRES INCLUS
ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 canna fumaria e fumaio
 pipe with chimney
 conduit de fumée avec cheminée
 Kamin mit Schornstein
- 1 porta fuoco con maniglia anti-scottatura
 fire door with no-hot handle
 porte feu avec poignée anti-brûlure
 Brandschutztür mit Verbrühungsschutzgriff
- 1 termometro analogico
 analogic thermometer
 thermomètre analogique
 analoges Thermometer
- 1 batti-fiamma in inox
 inox flame-tamer
 diffuseur de chaleur en inox
 Wärmeverteiler aus Edelstahl
- 1 tubo e regolatore di pressione
 hose and pressure regulator
 tuyau et régulateur de pression
 Schlauch und Druckregler



**ACCESSORI IN DOTAZIONE
STANDARD EQUIPMENT
LES ACCESSOIRES INCLUS
ZUBEHÖR GELIEFERT**

- 1 canna fumaria e fumaio
pipe with chimney
conduit de fumée avec cheminée
Kamin mit Schornstein
- 1 porta fuoco con maniglia
anti-scottatura
fire door with no-hot handle
porte feu avec poignée
anti-brûlure
Brandschutztür mit
Verbrühungsschutzgriff
- 1 termometro analogico
analogic thermometer
thermomètre analogique
analoges Thermometer
- 1 batti-fiamma in inox
inox flame-tamer
diffuseur de chaleur en inox
Wärmeverteiler aus Edelstahl
- 1 tubo e regolatore di pressione
hose and pressure regulator
tuyau et régulateur de pression
Schlauch und Druckregler



LINEA PIZZA

FORNO DA ESTERNO
EXTERNAL OVEN
FOUR POUR EXTERIEUR
AUBENOFEN



COTTURA DIRETTA
DIRECT COOKING
COMBUSTION DIRECTE
DIREKTES KOCHEN



MAESTRO 40



Il più piccolo della famiglia, ma con l'area di cottura più grande del mercato nella sua categoria: 40x40 cm. Realizzato in acciaio verniciato e acciaio inox, dotato di canna fumaria e cappello antipioggia, porta in acciaio con maniglia antiscottatura e termometro analogico. All'interno un batti fiamma in acciaio di grande spessore migliora la distribuzione del calore e protegge la volta in acciaio da qualsiasi sollecitazione di calore.

Le elevate prestazioni di Maestro 40 sono garantite anche dall'elevato materiale isolante che coibenta la volta, consentendo di raggiungere le alte temperature in minor tempo con minor consumo di combustibile.

The smallest of the family, but with the largest cooking area on the market in its category: 40x40 cm.

Made of painted steel and stainless steel, equipped with flue and rainproof chimney, steel door with hot handle and analogic thermometer.

Inside, a very thick steel flame hitter improves heat distribution and protects the steel vault from any heat stress.

The high performance of Maestro 40 is also guaranteed by the thick insulating material that insulates the vault, allowing you to reach high temperatures in less time with less fuel consumption.

Le plus petit de la famille, mais avec la plus grande surface de cuisson du marché dans sa catégorie : 40x40 cm.

Fabriqué en acier peint et en acier inoxydable,  quipp  d'un conduit de fumée et d'un chapeau de pluie, d'une porte en acier avec poignée anti-brûlure et d'un thermomètre analogique.

  l'intérieur, un cloison coupe-flamme en acier épais améliore la répartition de la chaleur et protège la voûte en acier de tout stress thermique.

Les hautes performances du Maestro 40 sont également garanties par le matériau hautement isolant qui isole la voûte, vous permettant d'atteindre des températures élevées en moins de temps avec moins de consommation de combustible.

Der kleinste der Familie, aber mit der gr o ten Kochfläche auf dem Markt in seiner Kategorie: 40x40 cm.

Er besteht aus lackiertem Stahl und Edelstahl und ist mit einem Schornstein und einer Regenhaube, einer Stahltür mit Anti-Brandgriff und einem analogen Thermometer ausgestattet.

Im Inneren sorgt ein dicker Stahlflammschl ger für eine bessere Wärmeverteilung und sch tzt das Stahlgew lbe vor jeglicher Hitzebelastung.

Die hohe Leistung des Maestro 40 wird auch durch das hochisolierende Material gewährleistet, das die Haube isoliert, so dass hohe Temperaturen in kürzerer Zeit bei geringerem Kraftstoffverbrauch erreicht werden können.

ACCESSORI CONSIGLIATI
RECOMMENDED ACCESSORIES
ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SPAZ07

spazzola MASTER alluminio
aluminum MASTER brush
brosse MASTER
Backofenbürste mit Messingborsten



COD. PALA08

pala MASTER CARBONIO-alluminio
CARBON-aluminum MASTER shovel
Pelle MASTER en carbone-aluminium
CARBON-Aluminium MASTER



COD. PALA09

palino MASTER CARBONIO
CARBON-aluminum MASTER
round-palino
Pelle ronde Master en carbon
Runde Edelstahlschaufel



COD. GUANTO02

guanto silicone
silicon glove
gant en silicone
Silikonhandschuh



COD. SPAZ07

spazzola MASTER alluminio
aluminum MASTER brush
brosse MASTER
Backofenbürste mit Messingborsten



MARGHERITA MANGIAFUOCO GAS

ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 canna fumaria e fumaio
pipe with chimney
conduit de fumée
avec cheminée
Kamin mit Schornstein
- 1 porta fuoco con maniglia
anti-scottatura
fire door with no-hot handle
porte feu avec poignée
anti-brûlure
Brandschutztür mit
Verbrühungsschutzgriff
- 1 termometro analogico
analogic thermometer
thermomètre analogique
analoges Thermometer
- 1 tubo e regolatore di pressione
hose and pressure regulator
tuyau et régulateur de pression
Schlauch und Druckregler



ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN

**COD. GRIBL1**

Set griglia barbecue e leccarda
Barbecue grill set
Set grilloir-barbecue
Barbecueset für Pizzaofen

**COD. PALA08**

pala MASTER CARBONIO-alluminio
CARBON-aluminum MASTER shovel
Pelle MASTER en carbone-aluminium
CARBON-Aluminium MASTER

**COD. PALA09**

palino MASTER CARBONIO
CARBON-aluminum MASTER
round-palino
Pelle ronde Master en carbon
Runde Edelstahlschaufel

**COD. SAF03 - SAF04**

sacco di protezione
Protection bag
houssé de protection
Schutztasche

**COD. SPAZ07**

spazzola MASTER alluminio
aluminum MASTER brush
brosse MASTER
Backofenbürste mit
Messingborsten



Forno con camera di cottura da 80x60 / 60x60 cm utili. Dotato di pratico carrello in acciaio inox con piano d'appoggio, ruote e gancio porta utensili è fornito di canna fumaria dotata di valvola di regolazione dei fumi e cappello, porta di chiusura della bocca fuoco. Il piano fuoco è realizzato in chamotte refrattaria di alta qualità e certificata per usi alimentari. La struttura interna è in acciaio inox mentre l'esterna è in acciaio elettrozincato trattato con vernici ad alta temperatura per la massima resistenza al calore, alle intemperie e alla ruggine. La coibentazione del forno è realizzata in lana di roccia naturale e permette di contenere la temperatura più efficacemente e di evitare che la struttura esterna si scaldi troppo.

Oven with 80x60 / 60x60 cm cooking chamber. Equipped with a practical stainless steel trolley with shelf, wheels and hook to hang tools, it is provided with flue pipe with adjustable smoke exit valve and chimney top, closing door for the cooking chamber. The fire surface is made of high quality refractory chamotte, certified for food use. The internal structure is in stainless steel, while the external one is in electrogalvanized steel treated with paints at high temperature for the maximum resistance to heat, weather and rust. The insulation of the oven is made of natural rock wool and it allows to maintain temperature more efficiently and to avoid that the external structure becomes too hot.

Four avec chambre de cuisson 80x60 / 60x60 cm utile. Équipé d'un chariot en acier inoxydable avec une pratique tablette d'appui, roulettes et crochet support-outil, il est fourni avec une plaque de support bois, tisonnier, cheminée avec réglage de la sortie de fumée et chapeau, porte de fermeture de la bouche du feu. Le foyer est en chamotte réfractaire de haute qualité et certifiés pour un usage alimentaire. La structure interne est réalisée en acier inoxydable, alors que l'extérieur est en acier galvanisé traité avec des revêtements à haute température pour une résistance maximale à la chaleur, aux intempéries et à la rouille. L'isolation du four est réalisée en laine de roche naturelle et permet de contenir la température de manière plus efficace et d'éviter que la température extérieure est trop élevée.

Für Wohnanlagen, Terrassen oder Gemeinschaftsräume suchen sie den Komfort eines Pizza-Ofen mit Gas aber ohne Rauch! Ein professioneller Brenner mit großer Kraft, der die gleiche Leistung wie ein Holzofen hat. Mit feuerfesten Material, ist er ein Garant für perfektes Garen von Lebensmitteln und Aromen für Brot und Pizza. Beschreibung: Atmosphärischen Brenner mit Pilotflamme, thermoelektrischem Sicherheitsventil mit Drehknopf und Piezo-Zünder, der Anbau wird schon von unserem Unternehmen durchgeführt. Schlauch und Druckregler. Der Brenner ist ausschließlich für die Modelle Margherita und Mangiafuoco vorgesehen.





CONVIVIALE



LINEA PIZZA

PIZZA





MARINARA



Forno con camera di cottura da 80x80 cm utili. Dotato di pratico carrello in acciaio inox con piano d'appoggio, ruote e gancio porta utensili è fornito di piastra portalegna, utensile ravnivabracc, canna fumaria dotata di valvola di regolazione dei fumi e cappello, porta di chiusura della bocca fuoco. Il piano fuoco è realizzato in chamotte refrattaria di alta qualità e certificata per usi alimentari. La struttura interna è in acciaio inox mentre l'esterna è in acciaio elettrozincato trattato con vernici ad alta temperatura per la massima resistenza al calore, alle intemperie e alla ruggine. La coibentazione del forno è realizzata in lana di roccia naturale e permette di contenere la temperatura più efficacemente e di evitare che la struttura esterna si scaldi troppo.

Oven with 80x80 cm cooking chamber. Equipped with a practical stainless steel trolley with shelf, wheels and hook to hang tools, it is provided with wood-holder plate, fire tool, flue pipe with adjustable smoke exit valve and chimney top, closing door for the cooking chamber. The fire surface is made of high quality refractory chamotte, certified for food use. The internal structure is in stainless steel, while the external one is in electrogalvanized steel treated with paints at high temperature for the maximum resistance to heat, weather and rust. The insulation of the oven is made of natural rock wool and it allows to maintain temperature more efficiently and to avoid that the external structure becomes too hot.

Four avec chambre de cuisson de 80x80 cm utiles. Avec un chariot en acier inoxydable avec une pratique tablette d'appui, roulettes et crochet support-outil, il est fourni avec une plaque de support bois, tisonnier, cheminée avec réglage de la sortie de fumée et chapeau, porte de fermeture de la bouche du feu. Le foyer est en chamotte réfractaire de haute qualité et certifiés pour un usage alimentaire. La structure interne est réalisée en acier inoxydable, alors que l'extérieur est en acier galvanisé traité avec des revêtements à haute température pour une résistance maximale à la chaleur, aux intempéries et à la rouille. L'isolation du four est réalisée en laine de roche naturelle et permet de contenir la température de manière plus efficace et d'éviter que la température extérieure est trop élevée.

Ausstattung und Zubehör: Praktischer Edelstahlwagen mit Rädern, Ablagefläche für Holz, Haken zum Aufhängen von Werkzeug und Schürhaken. Backofen mit 80 x 80 cm Garraum, Rauchrohr mit verstellbarem Rauchaustrittsventil und Schornsteinabdeckung, Tür zum Verschließen der Backkammer. Die Backfläche ist aus hochwertigem, für Lebensmittel zugelassenem, feuerfestem Schamotte. Die Innenwand besteht aus rostfreiem Edelstahl, während die Außenseite, aus galvanisiertem Stahl bei hoher Temperatur beschichtet, optimale Beständigkeit gegen Hitze, Wetter und Rost bietet. Die Isolierung des Ofens aus Natursteinwolle hält die Temperatur im Inneren konstant und vermeidet dass die Außenwand zu heiß wird.

ACCESSORI CONSIGLIATI
 RECOMMENDED ACCESSORIES
ACCESSOIRES CONSEILLÉS
 ZUBEHÖR EMPFOHLEN
**COD. SPAZ07**

spazzola MASTER alluminio
 aluminum MASTER brush
 brosse MASTER
 Backofenbürste mit
 Messingborsten

**COD. PALA08**

pala MASTER CARBONIO-alluminio
 CARBON-aluminum MASTER shovel
 Pelle MASTER en carbone-aluminium
 CARBON-Aluminium MASTER

**COD. PALA09**

palino MASTER CARBONIO
 CARBON-aluminum MASTER
 round-palino
 Pelle ronde Master en carbon
 Runde Edelstahlschaufel

**COD. SAF09**

sacco di protezione
 Protection bag
 housse de protection
 Schutztasche

**COD. GRIBL1**

Set griglia barbecue e leccarda
 Barbecue grill set
 Set grilloir-barbecue
 Barbecue-set für Pizzaofen



ACCESSORI IN DOTAZIONE
STANDARD EQUIPMENT
LES ACCESSOIRES INCLUS
ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 canna fumaria e fumaio
 pipe with chimney
 conduit de fumée
 avec cheminée
 Kamin mit Schornstein
- 1 porta fuoco con maniglia
 anti-scottatura
 fire door with no-hot handle
 porte feu avec poignée
 anti-brûlure
 Brandschutztür mit
 Verbrühungsschutzgriff
- 1 termometro analogico
 analogic thermometer
 thermomètre analogique
 analoges Thermometer
- 1 batti-fiamma in acciaio
 steel flame-tamer
 diffuseur de chaleur en acier
 Wärmeverteiler aus Stahl
- 1 tirantino
 fire tool
 tisonnier
 Feuerhaken
- 1 portalegna
 wood holder
 outil porte bois
 Holzverbrennungsträger





Forno con camera di cottura da 60x80 cm utili. Dotato di pratico carrello in acciaio inox con piano d'appoggio, ruote e gancio porta utensili è fornito di piastra portalegna, utensile rattivabraccia, canna fumaria e cappello, porta di chiusura della bocca fuoco. Il piano fuoco è realizzato in chamotte refrattaria di alta qualità e certificata per usi alimentari. La struttura interna è in acciaio inox mentre l'esterna è in acciaio elettrozincato trattato con vernici ad alta temperatura per la massima resistenza al calore, alle intemperie e alla ruggine. La coibentazione del forno è realizzata in lana di roccia naturale e permette di contenere la temperatura più efficacemente e di evitare che la struttura esterna si scaldi troppo.

Oven with 60x80 cm cooking chamber. Equipped with a practical stainless steel trolley with shelf, wheels and hook to hang tools, it is provided with wood-holder plate, fire tool, flue pipe with adjustable smoke exit valve and chimney top, closing door for the cooking chamber. The fire surface is made of high quality refractory chamotte, certified for food use. The internal structure is in stainless steel, while the external one is in electrogalvanized steel treated with paints at high temperature for the maximum resistance to heat, weather and rust. The insulation of the oven is made of natural rock wool and it allows to maintain temperature more efficiently and to avoid that the external structure becomes too hot.

Four avec chambre de cuisson de 60x80 cm utiles. Avec un chariot en acier inoxydable avec une pratique tablette d'appui, roulettes et crochet support-outil, il est fourni avec une plaque de support bois, tisonnier, cheminée avec réglage de la sortie de fumée et chapeau, porte de fermeture de la bouche du feu. Le foyer est en chamotte réfractaire de haute qualité et certifiés pour un usage alimentaire. La structure interne est réalisée en acier inoxydable, alors que l'extérieur est en acier galvanisé traité avec des revêtements à haute température pour une résistance maximale à la chaleur, aux intempéries et à la rouille. L'isolation du four est réalisée en laine de roche naturelle et permet de contenir la température de manière plus efficace et d'éviter que la température extérieure est trop élevée.

Ausstattung und Zubehör: Praktischer Edelstahlwagen mit Rädern, Ablagefläche für Holz, Haken zum Aufhängen von Werkzeug und Schürhaken. Backofen mit 60 x 80 cm Garraum, Rauchrohr mit verstellbarem Rauchaustrittsventil und Schornsteinabdeckung, Tür zum Verschließen der Backkammer. Die Backfläche ist aus hochwertigem, für Lebensmittel zugelassenem, feuerfestem Schamotte. Die Innenwand besteht aus rostfreiem Edelstahl, während die Außenseite, aus galvanisiertem Stahl bei hoher Temperatur beschichtet, optimale Beständigkeit gegen Hitze, Wetter und Rost bietet. Die Isolierung des Ofens aus Natursteinwolle hält die Temperatur im Inneren konstant und vermeidet dass die Außenwand zu heiß wird.



LINEA PIZZA

FORNO DA ESTERNO
EXTERNAL OVEN
FOUR POUR EXTERIEUR
AUBENOFEN



COTTURA DIRETTA
DIRECT COOKING
COMBUSTION DIRECTE
DIREKTES KOCHEN



MANGIAFUOCO

ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 canna fumaria e fumaiolo
pipe with chimney
conduit de fumée
avec cheminée
Kamin mit Schornstein
- 1 porta fuoco con maniglia
anti-scottatura
fire door with no-hot handle
porte feu avec poignée
anti-brûlure
Brandschutztür mit
Verbrühungsschutzgriff
- 1 termometro analogico
analogic thermometer
thermomètre analogique
analoges Thermometer
- 1 batti-fiamma in acciaio
steel flame-tamer
diffuseur de chaleur en acier
Wärmeverteiler aus Stahl
- 1 tirantino
fire tool
tisonnier
Feuerhaken
- 1 portalegna
wood holder
outil porte bois
Holzverbrennungsträger



ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. CASGHI
casseruola aperta ghisa
cast iron flavouring pan
casserole en fonte
Aroma Pfanne



COD. GUANTO02
guanto silicone
silicon glove
gant en silicone
Silikonhandschuh



COD. ROTELLA01
Rotella tagliapizza professionale
Professional pizza cutter roll
Coupe pizza professionnelle
Professioneller Pizzaschneider



COD. SAF04
sacco di protezione
Protection bag
houssé de protection
Schutztasche



COD. KIT010
kit 3 utensili PIZZAIOLO
kit PIZZAIOLO 3 tools
kit PIZZAIOLO 3 outils
Kit PIZZAIOLO 3 Werkzeuge



MARGHERITA

ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 canna fumaria e fumaiolo
pipe with chimney
conduit de fumée
avec cheminée
Kamin mit Schornstein
- 1 porta fuoco con maniglia
anti-scottatura
fire door with no-hot handle
porte feu avec poignée
anti-brûlure
Brandschutztür mit
Verbrühungsschutzgriff
- 1 termometro analogico
analogic thermometer
thermomètre analogique
analoges Thermometer
- 1 batti-fiamma in acciaio
steel flame-tamer
diffuseur de chaleur en acier
Wärmeverteiler aus Stahl
- 1 tirantino
fire tool
tisonnier
Feuerhaken
- 1 portalegna
wood holder
outil porte bois
Holzverbrennungsträger



ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. TER08
termometro digitale
gourmet check
thermomètre digital
Gourmet Check



COD. GUANT002
guanto silicone
silicon glove
gant en silicone
Silikonhandschuh



COD. SIRINGA
siringa per marinata
marinade syringe
seringue à marinade
Marindaden Spritze



COD. SAF03
sacco di protezione
Protection bag
houssie de protection
Schutztasche



COD. KIT010
kit 3 utensili PIZZAIOLO
kit PIZZAIOLO 3 tools
kit PIZZAIOLO 3 outils
Kit PIZZAIOLO 3 Werkzeuge



Forno con camera di cottura da 60x60 cm utili. Dotato di pratico carrello in acciaio inox con piano d'appoggio, ruote e gancio porta utensili è fornito di piastra portalegna, utensile rattivabraccia, canna fumaria e cappello, porta di chiusura della bocca fuoco. Il piano fuoco è realizzato in chamotte refrattaria di alta qualità e certificata per usi alimentari. La struttura interna è in acciaio inox mentre l'esterna è in acciaio elettrozincato trattato con vernici ad alta temperatura per la massima resistenza al calore, alle intemperie e alla ruggine. La coibentazione del forno è realizzata in lana di roccia naturale e permette di contenere la temperatura più efficacemente e di evitare che la struttura esterna si scaldi troppo.

Oven with 60x60 cm cooking chamber. Equipped with a practical stainless steel trolley with shelf, wheels and hook to hang tools, it is provided with wood-holder plate, fire tool, flue pipe with adjustable smoke exit valve and chimney top, closing door for the cooking chamber. The fire surface is made of high quality refractory chamotte, certified for food use. The internal structure is in stainless steel, while the external one is in electrogalvanized steel treated with paints at high temperature for the maximum resistance to heat, weather and rust. The insulation of the oven is made of natural rock wool and it allows to maintain temperature more efficiently and to avoid that the external structure becomes too hot.

Four avec chambre de cuisson de 60x60 cm utiles. Avec un chariot en acier inoxydable avec une pratique tablette d'appui, roulettes et crochet support-outil, il est fourni avec une plaque de support bois, tisonnier, cheminée avec réglage de la sortie de fumée et chapeau, porte de fermeture de la bouche du feu. Le foyer est en chamotte réfractaire de haute qualité et certifiés pour un usage alimentaire. La structure interne est réalisée en acier inoxydable, alors que l'extérieur est en acier galvanisé traité avec des revêtements à haute température pour une résistance maximale à la chaleur, aux intempéries et à la rouille. L'isolation du four est réalisée en laine de roche naturelle et permet de contenir la température de manière plus efficace et d'éviter que la température extérieure est trop élevée.

Ausstattung und Zubehör: Praktischer Edelstahlwagen mit Rädern, Ablagefläche für Holz, Haken zum Aufhängen von Werkzeug und Schürhaken.

Backofen mit 60 x 60 cm Garraum, Rauchrohr mit verstellbarem Rauchaustrittsventil und Schornsteinabdeckung, Tür zum Verschließen der Backkammer. Die Backfläche ist aus hochwertigem, für Lebensmittel zugelassenem, feuerfestem Schamotte. Die Innenwand besteht aus rostfreiem Edelstahl, während die Außenseite – aus galvanisiertem Stahl bei hoher Temperatur beschichtet – optimale Beständigkeit gegen Hitze, Wetter und Rost bietet. Die Isolierung des Ofens aus Natursteinwolle hält die Temperatur im Inneren konstant und vermeidet dass die Außenwand zu heiß wird.



LINEA PIZZA

BELLAGGIO RIVIERA





BELLAGGIO

ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 canna fumaria e fumaiolo
pipe with chimney
conduit de fumée avec cheminée
Kamin mit Schornstein
- 1 porta fuoco con maniglia e ampio
vetro di ispezione
fire door with handle and large
inspection glass
porte feu avec poignée et grande
vitre d'inspection
Brandschutztür mit Griff und großem
Schauglas
- 1 termometro analogico
analogic thermometer
thermomètre analogique
analoges Thermometer
- 1 batti-fiamma in acciaio
steel flame-tamer
diffuseur de chaleur en acier
Wärmeverteiler aus Stahl
- 1 tirantino
fire tool
tisonnier
Feuerhaken
- 1 portalegna
wood holder
outil porte bois
Holzverbrennungsträger
- 1 piano di appoggio laterale in inox
inox side table
tablette latérale d'appui en inox
seitliche Auflagefläche in Edelstahl



ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. UTE001
utensile taglia impasto
pizza dough cutter
outil de coupe de pâte
Teigschneider



COD. ROTELLA01
Rotella tagliapizza
Pizza cutter roll
Coupe pizza
Pizzaschneider



COD. GRIBL1
Set griglia barbecue
Barbecue grill set
Set grilloir-barbecue
Barbecueset für Pizzeria



COD. SAF09
sacco di protezione
Protection bag
housses de protection
Schutztasche



COD. KIT010
kit 3 utensili PIZZAIOLO
kit PIZZAIOLO 3 tools
kit PIZZAIOLO 3 outils
Kit PIZZAIOLO 3 Werkzeuge



Bellagio è il forno dalle generose dimensioni, quasi professionali, dedicato agli appassionati del cucinare italiano in famiglia e con gli amici. Il piano di cottura da 80x80 cm, consente la cottura fino a 5 pizze disposte comodamente e oltre 5 kg di pane. Disponibile nella versione con carrello e anche in quella da "libero posizionamento" per terrazze, balconi o incasso nelle cucine da esterno. La volta realizzata in acciaio inox di elevato spessore consente di raggiungere le temperature elevate necessarie alla cottura della vera pizza, in brevissimo tempo e con pochissima legna. Il piano di cottura è realizzato in materiale refrattario da 3 cm di spessore per il rilascio lento e delicato del calore come da tradizione. Il mantenimento della temperatura per lungo tempo e la riduzione dei consumi di legna sono garantiti dal massiccio isolamento in fibra ceramica e lana di roccia naturale, in special modo la coibentazione alla base del forno consente il suo posizionamento anche su piani in legno o altri delicati materiali senza nessun rischio. Nella versione con carrello, Bellagio offre un comodo vano chiuso per il contenimento della legna. Completano la dotazione il coperchio, con ampio vetro di visione del forno per la più confortevole cottura di tutte le pietanze come arrostiti, pane, dolci; le maniglie in materiale anti-scottatura, e il termometro per il più preciso controllo della temperatura di cottura.

Bellagio is the oven with generous dimensions, almost professional, dedicated to lovers of Italian cooking with family and friends.

The 80x80 cm cooking surface allows cooking up to 5 pizzas comfortably arranged and over 5 kg of bread. Available in the version with trolley and also in the "free standing" version for terraces, balconies or built-in for outdoor kitchens. The high thickness stainless steel vault allows to reach the high temperatures necessary for the cooking of the real pizza, in a very short time and with very little wood. The cooking surface is made of 3 cm thick refractory material for the slow and delicate release of the heat as per tradition. The massive insulation in ceramic fiber and natural rock wool allow to keep the temperature for a long time and reduce the wood consumption; especially, the insulation at the base of the oven allows its positioning even on wooden surfaces or other delicate materials without any risk. In the version with trolley, Bellagio offers a convenient closed compartment for containing wood. The equipment is completed with a lid, with a large viewing window of the oven for the most comfortable cooking of all dishes such as roasts, bread, desserts; the handles in anti-scald material, and the thermometer for the most precise control of the cooking temperature.

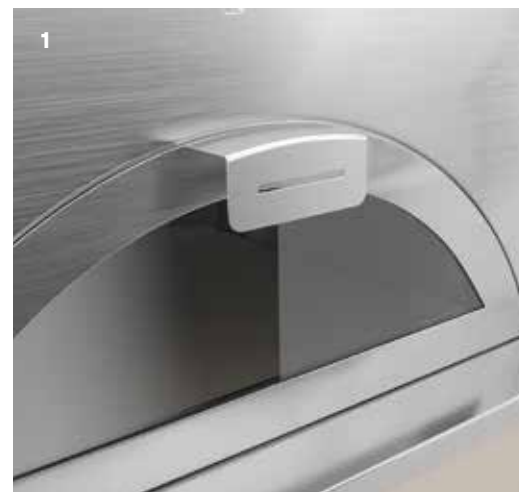
Bellagio est le four aux dimensions généreuses, presque professionnelle, dédié aux amateurs du cuisiner italien en famille et entre amis. La plaque de cuisson 80x80 cm permet de cuire jusqu'à 4 pizzas confortablement disposées et plus de 5 kg de pain. Disponible dans la version avec chariot et également dans la version "libre positionnement" pour les terrasses, les balcons ou les cuisines extérieures intégrées.

La voûte en acier inoxydable d'épaisseur élevée permet d'atteindre les températures élevées nécessaires à la cuisson de la véritable pizza, dans un temps très court et avec très peu de bois. La table de cuisson est fabriquée dans un matériau réfractaire de 3 cm d'épaisseur permettant une libération lente et délicate de la chaleur selon la tradition. Le maintien de la température pendant une longue période et la réduction de la consommation de bois sont garantis par l'isolation massive en fibre de céramique et laine de roche naturelle. L'isolation à la base du four permet son positionnement même sur des surfaces en bois ou d'autres matériaux délicats. sans aucun risque. Dans la version avec chariot, Bellagio offre un compartiment fermé pratique pour contenir du bois.

La dotation est complétée par une couverture, avec une grande fenêtre de visualisation du four pour la cuisson la plus confortable de tous les plats tels que les rôtis, le pain, les desserts; les poignées en matériau anti-brûlure, et le thermomètre pour le contrôle le plus précis de la température de cuisson.

Bellagio ist ein fast professioneller Ofen mit großzügigen Abmessungen, der den Liebhabern der italienischen Küche mit Familie und Freunden gewidmet ist. Auf der 80x80 cm großen Kochfläche können bis zu 4 Pizzen bequem arrangiert und über 5 kg Brot gebacken werden. Erhältlich in der Version mit Wagen und auch in der "freistehenden" Version für Terrassen, Balkone oder Einbauküchen im Freien. Das Gewölbe aus dickem Edelstahl ermöglicht es, die für das Kochen der echten Pizza erforderlichen hohen Temperaturen in sehr kurzer Zeit und mit sehr wenig Holz zu erreichen. Die Kochfläche besteht aus 3 cm dickem feuerfestem Material für die langsame und schonende Abgabe der Wärme gemäß der Tradition. Die Aufrechterhaltung der Temperatur über einen langen Zeitraum und die Reduzierung des Holzverbrauchs werden durch die massive Isolierung aus Keramikfasern und natürlicher Steinwolle gewährleistet. Insbesondere die Isolierung am Boden des Ofens ermöglicht eine gefahrlose Positionierung auch auf Holzoberflächen oder anderen empfindlichen Materialien. In der Version mit Wagen bietet Bellagio ein praktisches geschlossenes Fach für die Aufbewahrung des Holzes.

Die Ausstattung ist mit einer Deckel mit großem Sichtfenster zum Backofen für das bequemste Garen aller Speisen wie Braten, Brot, Desserts vervollständigt; die Griffe aus Verbrühschutzmaterial und das Thermometer für die präzise Kontrolle der Kochtemperatur.

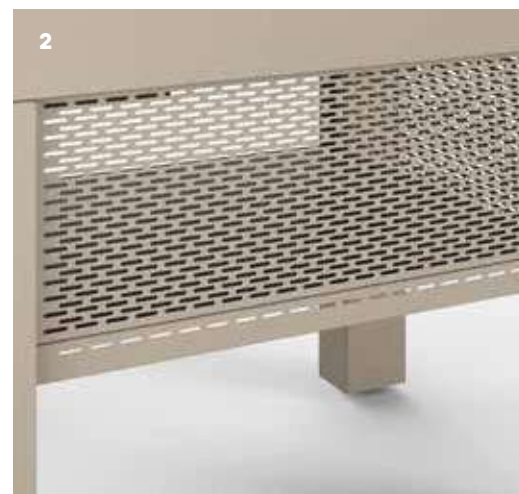


1. Pratico vetro di ispezione delle fasi di cottura montato sulla porta fuoco: realizzata in vetro ceramico resistente oltre 800°C, la finestra di ispezione sulla porta fuoco, permette il costante controllo delle fasi di cottura senza la necessità di aprire la stessa, conservando più uniformemente il calore all'interno del forno e consumando meno legna.

Practical inspection glass for the cooking phases mounted on the fire door: made of ceramic glass resistant over 800 ° C, the inspection window on the fire door allows constant control of the cooking phases without the need to open it, keeping heat more evenly inside the oven and consuming less wood.

Vitre d'inspection pratiques des phases de cuisson montés sur la porte coupe-feu: fabriquée en vitrocéramique résistante à plus de 800 ° C, la fenêtre d'inspection de la porte coupe-feu permet de surveiller en permanence les phases de cuisson sans avoir besoin de l'ouvrir, en maintenant la chaleur plus uniformément à l'intérieur du four et en consommant moins de bois.

Praktisches Glas an der Brennkammertür zur Kontrolle der Garphasen: Das Sichtfenster an der Brennkammertür aus Keramikglas ist über 800 ° C beständig und ermöglicht eine ständige Kontrolle der Garphasen, ohne dass diese geöffnet werden müssen. Dadurch wird die Hitze im Ofen gleichmäßiger gehalten und weniger Holz verbraucht.



2. Vano porta legna e utensili: costruito in solido acciaio inox, questo pratico vano chiuso permette l'alloggiamento della legna o degli utensili da lavoro in maniera ordinata.

Wood and tools compartment: built in solid stainless steel, this practical closed compartment allows the housing of wood or work tools in an orderly manner.

Compartment bois et outils: construit en acier inoxydable massif, ce compartiment fermé pratique permet de loger le bois ou les outils de travail de manière ordonnée.

Holz- und Werkzeugfach: Dieses praktische geschlossene Fach aus massivem Edelstahl ermöglicht das ordentliche Unterbringen von Holz oder Arbeitsgeräten.

3. Piano d'appoggio laterale: confortevole piano d'appoggio realizzato in acciaio inox.

Side worktop: comfortable table top made of stainless steel.

Plan d'appui latéral: surface d'appui confortable en acier inoxydable.

Seitenarbeitsplatte: komfortable tischplatte aus edelstahl.



**L'EVOLUZIONE ESTETICA
DELLA TRADIZIONE**
AESTHETIC EVOLUTION
OF TRADITION
**ÉVOLUTION ESTHÉTIQUE
DE LA TRADITION**
ÄSTHETISCHE ENTWICKLUNG
DER TRADITION

Reinterpretare le forme e la funzionalità tradizionale del forno a legna allineandone l'estetica al gusto contemporaneo e ai più moderni giardini o spazi all'aria aperta. Coniugare sapientemente la passione per il design con l'attenzione per la produzione fatta a mano e il cucinare italiano, questo è il patrimonio di italianità che Fontana Forni vuole presentare al mondo.

Reinterpreting the traditional shapes and functionality of the wood-burning oven aligning the aesthetics with contemporary taste and with the most modern gardens or open-air spaces.

Wisely combining the passion for design with the attention to handmade production and Italian cooking, this is the heritage of Italianity that Fontana Forni wants to present to the world.

Réinterpréter les formes et les fonctionnalités traditionnelles du four à bois en alignant l'esthétique avec le goût contemporain et avec les jardins ou les espaces en plein air les plus modernes.

Combiner soigneusement la passion pour le design à l'attention pour la production artisanale et à la cuisine italienne, c'est l'héritage de l'italianité que Fontana Forni veut présenter au monde.

Neuinterpretation der traditionellen Formen und Funktionen des Holzofens, wobei die Ästhetik mit dem zeitgenössischen Geschmack und mit den modernsten Gärten oder Freiflächen in Einklang gebracht wird. Die Leidenschaft für Design mit der Aufmerksamkeit für handgemachte Produktion und italienische Küche zu verbinden, ist das Erbe der italienischen Geist, das Fontana Forni der Welt präsentieren möchte.





RIVIERA

ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 canna fumaria e fumaiolo
pipe with chimney
conduit de fumée avec
cheminée
Kamin mit Schornstein
- 1 porta fuoco con maniglia e
ampio vetro di ispezione
fire door with handle and large
inspection glass
porte feu avec poignée et
grande vitre d'inspection
Brandschutztür mit Griff und
großem Schauglas
- 1 termometro analogico
analogic thermometer
thermomètre analogique
analoges Thermometer
- 1 batti-fiamma in acciaio
steel flame-tamer
diffuseur de chaleur en acier
Wärmeverteiler aus Stahl
- 1 tirantino
fire tool
tisonnier
Feuerhaken
- 1 portalegna
wood holder
outil porte bois
Holzverbrennungsträger
- 1 piano di appoggio laterale in
inox
inox side table
tablette latérale d'appui en
seitliche Auflagefläche in
Edelstahl



Le dimensioni della camera di cottura consentono la cottura comoda di 4 pizze per volta e infornate di 4,5 kg di pane. Disponibile nella versione con carrello e anche in quella da "libero posizionamento" per terrazze, balconi o incasso nelle cucine da esterno. La volta realizzata in acciaio inox di elevato spessore consente di raggiungere le temperature elevate necessarie alla cottura della vera pizza, in brevissimo tempo e con pochissima legna. Il piano di cottura è realizzato in materiale refrattario da 3 cm di spessore per il rilascio lento e delicato del calore come da tradizione. Il mantenimento della temperatura per lungo tempo e la riduzione dei consumi di legna sono garantiti dal massiccio isolamento in fibra ceramica e lana di roccia naturale, in special modo la coibentazione alla base del forno consente il suo posizionamento anche su piani in legno o altri delicati materiali senza nessun rischio. Nella versione con carrello, Riviera offre un comodo vano chiuso per il contenimento della legna. Completano la dotazione il coperchio, con ampio vetro di visione del forno per la più confortevole cottura di tutte le pietanze come arrostiti, pane, dolci; le maniglie in materiale anti-scottatura, e il termometro per il più preciso controllo della temperatura di cottura.

The dimensions of the cooking chamber allow the comfortable cooking of 4 pizzas or 4.5 kg of bread at a time. Available in the version with trolley and also in the "free standing" version for terraces, balconies or built-in for outdoor kitchens. The high thickness stainless steel vault allows to reach the high temperatures necessary for the cooking of the real pizza, in a very short time and with very little wood. The cooking surface is made of 3 cm thick refractory material for the slow and delicate release of the heat as per tradition. The massive insulation in ceramic fiber and natural rock wool allow to keep the temperature for a long time and reduce the wood consumption; especially, the insulation at the base of the oven allows its positioning even on wooden surfaces or other delicate materials without any risk. In the version with trolley, Riviera offers a convenient closed compartment for containing wood.

The equipment is completed with a lid, with a large viewing window of the oven for the most comfortable cooking of all dishes such as roasts, bread, desserts; the handles in anti-scald material, and the thermometer for the most precise control of the cooking temperature.

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. UTE001
utensile taglia impasto
pizza dough cutter
outil de coupe de pâte
Teigschneider



COD. ROTELLA01
Rotella tagliapizza
Pizza cutter roll
Coupe pizza
Pizzaschneider



COD. GRIBL1
Set griglia barbecue
Barbecue grill set
Set grilloir-barbecue
Barbecueset für Pizzaofen



COD. SAF04
sacco di protezione
Protection bag
housses de protection
Schutztasche



COD. KIT010
kit 3 utensili PIZZAIOLO
kit PIZZAIOLO 3 tools
kit PIZZAIOLO 3 outils
Kit PIZZAIOLO 3 Werkzeuge

Les dimensions de la chambre de cuisson permettent de cuire confortablement 3 pizzas à la fois et cuisent 4,5 kg de pain. Disponible dans la version avec chariot et également dans la version "libre positionnement" pour les terrasses, les balcons ou encastrables dans les cuisines extérieures. La voûte en acier inoxydable d'épaisseur élevée permet d'atteindre les températures élevées nécessaires à la cuisson de la véritable pizza, dans un temps très court et avec très peu de bois. La table de cuisson est fabriquée dans un matériau réfractaire de 3 cm d'épaisseur qui permet une libération lente et délicate de la chaleur selon la tradition. Le maintien de la température pendant longtemps et la réduction de la consommation de bois sont garantis par l'isolation massive en fibre de céramique et laine de roche naturelle. L'isolation à la base du four permet son positionnement même sur des surfaces en bois ou autres matériaux délicats, sans aucun risque. Dans la version avec chariot, Riviera offre un compartiment fermé pratique pour contenir du bois. La couverture est complétée par une grande fenêtre de visualisation du four pour la cuisson la plus confortable de tous les plats tels que les rôtis, le pain, les desserts; les poignées en matériau anti-brûlure, et le thermomètre pour le contrôle le plus précis de la température de cuisson.

Die Abmessungen des Garraums ermöglichen das bequeme Garen von 3 Pizzen oder 4,5 kg Brot auf einmal. Erhältlich in der Version mit Wagen und auch in der "freistehenden" Version für Terrassen, Balkone oder Einbauküchen im Freien.

Das Gewölbe aus dickem Edelstahl ermöglicht es, die für das Kochen der echten Pizza erforderlichen hohen Temperaturen in sehr kurzer Zeit und mit sehr wenig Holz zu erreichen. Die Kochfläche besteht aus 3 cm dickem feuerfestem Material für die langsame und schonende Abgabe der Wärme gemäß der Tradition. Die Aufrechterhaltung der Temperatur über einen langen Zeitraum und die Reduzierung des Holzverbrauchs werden durch die massive Isolierung aus Keramikfasern und natürlicher Steinwolle gewährleistet.

Insbesondere die Isolierung am Boden des Ofens ermöglicht eine gefahrlose Positionierung auch auf Holzoberflächen oder anderen empfindlichen Materialien. In der Version mit Wagen bietet Riviera ein praktisches geschlossenes Fach für die Aufbewahrung des Holzes. Die Ausstattung ist mit einer Deckel mit großem Sichtfenster zum Backofen für das bequemste Garen aller Speisen wie Braten, Brot, Desserts vervollständigt; die Griffe aus Verbrühschutzmaterial und das Thermometer für die präzise Kontrolle der Kochtemperatur.





LINEA PIZZA

AMALFI ISCHIA CAPRI





AMALFI



Forni con camera di cottura da 80x50 - 70x50 - 60x40 cm. Dotato di pratico carrello in acciaio verniciato con ruote è fornito di piastra portalegna, canna fumaria dotata di valvola di regolazione dei fumi cappello, e porta di chiusura del piano di cottura. Il piano fuoco è realizzato in chamotte refrattaria di alta qualità e certificata per usi alimentari. La struttura interna è in acciaio inox mentre l'esterna è in acciaio elettrozincato trattato con vernici ad alta temperatura per la massima resistenza al calore, alle intemperie e alla ruggine. La coibentazione del forno è realizzata in lana di roccia naturale e permette di contenere la temperatura più efficacemente e di evitare che la struttura esterna si scaldi troppo.

Ovens with 80x50 - 70x50 - 60x40 cm cooking chamber. Equipped with a practical painted steel trolley with wheels, it is provided with wood-holder plate, flue pipe with adjustable smoke exit valve and chimney top, closing door for the cooking chamber. The fire surface is made of high quality refractory chamotte, certified for food use. The internal structure is in stainless steel, while the external one is in electrogalvanized steel treated with paints at high temperature for the maximum resistance to heat, weather and rust. The insulation of the oven is made of natural rock wool and it allows to maintain temperature more efficiently and to avoid that the external structure becomes too hot.

Fours avec chambre de cuisson de 80x50 - 70x50 - 60x40 cm utiles. Avec un chariot en acier laqué avec roulettes, il est fourni avec une plaque de support bois, cheminée avec réglage de la sortie de fumée et chapeau, porte de fermeture de la bouche du feu. Le foyer est en chamotte réfractaire de haute qualité et certifiée pour un usage alimentaire. La structure interne est réalisée en acier inoxydable, alors que l'extérieur est en acier galvanisé traité avec des revêtements à haute température pour une résistance maximale à la chaleur, aux intempéries et à la rouille. L'isolation du four est réalisée en laine de roche naturelle et permet de contenir la température de manière plus efficace et d'éviter que la température extérieure est trop élevée.

Ausstattung und Zubehör: Praktischer Lackiertstahlwagen mit Rädern, Ablagefläche für Holz. Öfen mit 80x50 - 70x50 - 60x40 cm Garraum, Rauchrohr mit verstellbarem Rauchaustrittsventil, Tür zum Verschließen der Backkammer. Die Backfläche ist aus hochwertigem, für Lebensmittel zugelassenem, feuerfestem Schamotte. Die Innenwand besteht aus rostfreiem Edelstahl, während die Außenseite – aus galvanisiertem Stahl bei hoher Temperatur beschichtet – optimale Beständigkeit gegen Hitze, Wetter und Rost bietet. Die Isolierung des Ofens aus Natursteinwolle hält die Temperatur im Inneren konstant und vermeidet dass die Außenwand zu heiß wird.

ACCESSORI CONSIGLIATI
 RECOMMENDED ACCESSORIES
 ACCESSOIRES CONSEILLÉS
 ZUBEHÖR EMPFOHLEN


COD. TER08
 termometro digitale
 gourmet check
 thermomètre digital
 Gourmet Check



COD. GUANTO02
 guanto silicone
 silicon glove
 gant en silicone
 Silikonhandschuh



COD. SIRINGA
 siringa per marinata
 marinade syringe
 seringue à marinade
 Marindaden Spritze



COD. SAF04
 sacco di protezione
 Protection bag
 housse de protection
 Schutztasche



COD. KIT010
 kit 3 utensili PIZZAIOLO
 kit PIZZAIOLO 3 tools
 kit PIZZAIOLO 3 outils
 Kit PIZZAIOLO 3 Werkzeuge



ACCESSORI IN DOTAZIONE
STANDARD EQUIPMENT
LES ACCESSOIRES INCLUS
ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 canna fumaria e fumaio
 pipe with chimney
 conduit de fumée avec cheminée
 Kamin mit Schornstein
- 1 porta fuoco con maniglia
 anti-scottatura
 fire door with no-hot handle
 porte feu avec poignée anti-brûlure
 Brandschutztür mit
 Verbrühungsschutzgriff
- 1 termometro analogico
 analogic thermometer
 thermomètre analogique
 analoges Thermometer
- 1 tirantino
 fire tool
 tisonnier
 Feuerhaken
- 1 portalegna
 wood holder
 outil porte bois
 Holzverbrennungsträger



1

1. Ischia-Capri-Amalfi sono disponibili anche nella versione da libero posizionamento, senza carrello
 Ischia-Capri-Amalfi are also available in the free-standing version, without trolley
 Ischia-Capri-Amalfi sont également disponibles dans la version autoportante, sans chariot
 Ischia-Capri-Amalfi gibt es auch in der freistehenden Version, ohne Trolley
2. Robusta porta in acciaio inox con maniglia antiscottatura
 Sturdy stainless steel door with no-hot handle
 Porte robuste en acier inoxydable avec poignée anti-brûlure
 Robuste Edelstahltür mit Verbrühungsschutzgriff
3. Valvola registro fumi, per una migliore gestione della temperatura e dei consumi
 Flue damper, for better management of temperature and consumption
 Clapet registre de fumées, pour une meilleure gestion de la température et de la consommation
 Rauchgasregisterventil, für besseres Temperatur- und Verbrauchsreglerung



2

3





CAPRI



ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 canna fumaria e fumaiolo
pipe with chimney
conduit de fumée avec cheminée
Kamin mit Schornstein
- 1 porta fuoco con maniglia
anti-scottatura
fire door with no-hot handle
porte feu avec poignée anti-brûlure
Brandschutztür mit Verbrühungsschutzgriff
- 1 termometro analogico
analogic thermometer
thermomètre analogique
analoges Thermometer
- 1 tirantino
fire tool
tisonnier
Feuerhaken
- 1 portalegna
wood holder
outil porte bois
Holzverbrennungsträger

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GRIBL1

Set griglia barbecue e leccarda
Barbecue grill set
Set grilloir-barbecue
Barbecueset für Pizzeria



COD. PALA08

pala MASTER CARBONIO-alluminio
CARBON-aluminum MASTER shovel
Pelle MASTER en carbone-aluminium
CARBON-Aluminium MASTER



COD. PALA09

palino MASTER CARBONIO
CARBON-aluminum MASTER
round-palino
Pelle ronde Master en carbon
Runde Edelstahlschaufel



COD. SAF04

sacco di protezione
Protection bag
housses de protection
Schutztasche



COD. SPAZ07

spazzola MASTER alluminio
aluminum MASTER brush
brosse MASTER
Backofenbürste mit Messingborsten

LINEA PIZZA

FORNO DA ESTERNO
EXTERNAL OVEN
FOUR POUR EXTERIEUR
AUBENOFEN



COTTURA DIRETTA
DIRECT COOKING
COMBUSTION DIRECTE
DIREKTES KOCHEN



ISCHIA



ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 canna fumaria e fumaiolo
pipe with chimney
conduit de fumée avec cheminée
Kamin mit Schornstein
- 1 porta fuoco con maniglia
anti-scottatura
fire door with no-hot handle
porte feu avec poignée anti-brûlure
Brandschutztür mit Verbrühungsschutzgriff
- 1 termometro analogico
analogic thermometer
thermomètre analogique
analoges Thermometer
- 1 tirantino
fire tool
tisonnier
Feuerhaken
- 1 portalegna
wood holder
outil porte bois
Holzverbrennungsträger

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GRIBL1

Set griglia barbecue e leccarda
Barbecue grill set
Set grilloir-barbecue
Barbecueset für Pizaofen



COD. PALA08

pala MASTER CARBONIO-alluminio
CARBON-aluminum MASTER shovel
Pelle MASTER en carbone-aluminium
CARBON-Aluminium MASTER



COD. PALA09

palino MASTER CARBONIO
CARBON-aluminum MASTER
round-palino
Pelle ronde Master en carbon
Runde Edelstahlschaufel



COD. SAF03

sacco di protezione
Protection bag
houssé de protection
Schutztasche



COD. SPAZ07

spazzola MASTER alluminio
aluminum MASTER brush
brosse MASTER
Backofenbürste mit Messingborsten

PIZZA-DESK

TAVOLO MULTIFUNZIONE PER FORNO MULTIFUNCTIONAL TABLE FOR OVEN TABLE MULTIFONCTION POUR FOUR MULTIFUNKTIONSTISCH FÜR BACKOFEN

Una vera e propria cucina da esterno, una stazione di cottura multifunzione per la preparazione della pizza e di tutte le altre pietanze e, soprattutto, come base di appoggio per i forni Fontana.

Le principali caratteristiche:

- generoso piano di lavoro da 180 cm di lunghezza per 90 cm di profondità
- realizzato in acciaio inox e acciaio verniciato nero trattato per esterni
- portapale, 3 ganci per posizionamento utensili, maniglione laterale per spostamento
- montato su 4 ruote di cui 2 sterzanti

A real outdoor kitchen, a multifunction cooking station for the preparation of pizza and all other dishes and, above all, as a support base for Fontana ovens.

The main features:

- generous worktop measuring 180cm in length by 90cm in depth
- made of stainless steel and black painted steel treated for outdoors
- shovels holder, 3 hooks for tool positioning, side handle for movement
- mounted on 4 wheels, 2 of which are steering

Une vraie cuisine d'extérieur, une station de cuisson multifonction pour la préparation de pizzas et de tous les autres plats et, surtout, comme base de support pour les fours Fontana.

Les principales caractéristiques:

- plan de travail généreux de 180 cm de long sur 90 cm de profondeur
- en acier inoxydable et acier peint noir traité pour l'extérieur
- porte-pelles, 3 crochets pour le positionnement des outils, poignée latérale pour le mouvement
- monté sur 4 roues dont 2 directrices

Eine echte Außenküche, eine Multifunktionskochstation für die Zubereitung von Pizza und allen anderen Gerichten und vor allem als Stützpunkt für Fontana-Öfen.

Die Hauptmerkmale:

- großzügige Arbeitsplatte mit einer Länge von 180 cm und einer Tiefe von 90 cm
- aus rostfreiem Stahl und schwarz lackiertem Stahl für den Außenbereich
- Klinghalter, 3 Haken zum Positionieren von Werkzeugen, Seitengriff für Bewegung
- auf 4 Rädern montiert, von denen 2 lenken



LINEA PIZZA

FORNO DA ESTERNO
EXTERNAL OVEN
FOUR POUR EXTERIEUR
AUBENOFEN



PIZZETTA-DESK

Tavolo da appoggio per i
forni della linea Maestro

Trolley-stand for the ovens
of the Maestro range

Table d'appui pour les fours
de la gamme Maestro

Auflagetisch für die Öfen
der Maestro-Linie



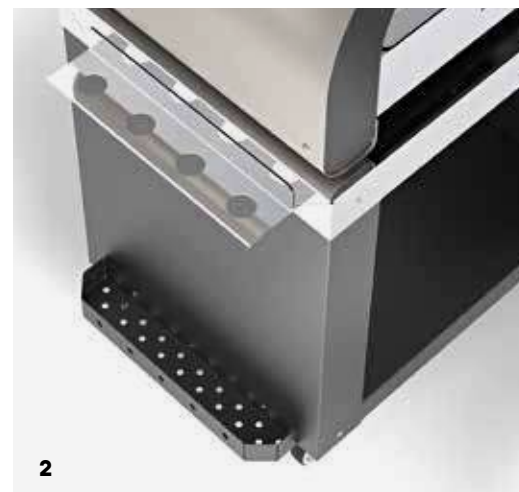
1. Pratico maniglione per lo spostamento, utile anche per agganciare utensili e canovacci.

Practical handle for moving, also useful for hanging on tools and towels.

Poignée pratique pour déplacement, également utile pour attacher des outils et des torchons.

Praktischer Griff zum Verschieben, auch nützlich zum Anbringen von Werkzeug und Geschirrtüchern.

2. Rastrelliera porta utensili
pizzaiolo
Pizzaiolo tool-rack
Porte-outils pizzaiolo
Pizzabäcker Werkzeugständer





PROMETEO





ACCESSORI IN DOTAZIONE
STANDARD EQUIPMENT
LES ACCESSOIRES INCLUS
ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 canna fumaria e fumaio, con registro uscita fumi
 pipe with chimney and damper
 conduit de fumée avec cheminée
 Kamin mit Schornstein
- 1 porta fuoco con due maniglie anti-scottatura
 fire door with no-hot handles
 porte feu avec deux poignées anti-brûlure
 Brandschutztür mit Verbrühungsschutzgriff
- 1 termometro analogico
 analogic thermometer
 thermomètre analogique
 analoges Thermometer
- 1 batti-fiamma in acciaio
 steel flame-tamer
 diffuseur de chaleur en acier
 Wärmeverteiler aus Stahl
- 1 tirantino
 fire tool
 tisonnier
 Feuerhaken
- 1 portalegna
 wood holder
 outil porte bois
 Holzverbrennungsträger



ACCESSORI CONSIGLIATI
RECOMMENDED ACCESSORIES
ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SPAZ07

spazzola MASTER alluminio
 aluminum MASTER brush
 brosse MASTER
 Backofenbürste mit
 Messingborsten



COD. PALA08

pala MASTER CARBONIO-alluminio
 CARBON-aluminum MASTER shovel
 Pelle MASTER en carbone-aluminium
 CARBON-Aluminium MASTER



COD. PALA09

palino MASTER CARBONIO
 CARBON-aluminum MASTER
 round-palino
 Pelle ronde Master en carbon
 Runde Edelstahlschaufel



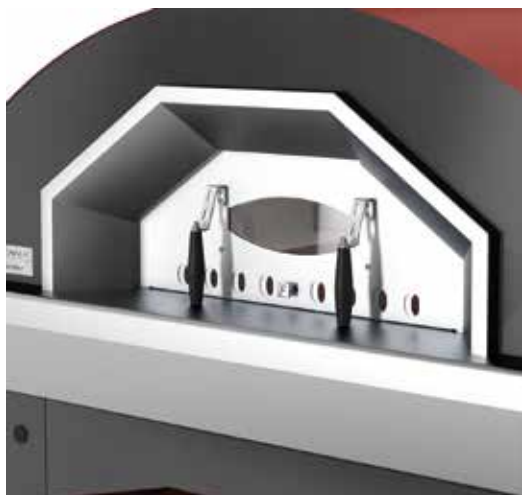
COD. ROTELLA01

Rotella tagliapizza
 Pizza cutter roll
 Coupe pizza
 Pizzaschneider



COD. SPPRO

Sportello forno Prometeo con vetro
 Prometeo oven door with glass
 Porte four Prometeo avec verre
 Prometeo Ofentür mit Glas



FONTANA SPECIALIST, IL FORNO ITALIANO PROFESSIONALE SUBITO PRONTO

FONTANA SPECIALIST,
THE ITALIAN
PROFESSIONAL OVEN
IMMEDIATELY READY

FONTANA SPECIALIST: LE FOUR PROFESSIONNEL ITALIEN PRÊT-A'-CUISINER

FONTANA – SPEZIALIST FÜR
ITALIENISCHE PROFIBACKÖFEN,
DIE SOFORT EINSATZBEREIT
SIND

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Refrattario a doppia cottura di elevato spessore: un doppio strato di refrattario (8 cm) e un materasso di materiale isolante per non disperdere nemmeno un grado di temperatura. Tutti i materiali sono certificati per usi alimentari.
- Acciaio: materiale resistente e robusto ma leggero allo stesso tempo. La volta in acciaio inox 310s di elevato spessore permette di avere sempre un forno pulito e sterilizzato, senza alcun residuo di combustione
- Parti verniciate: solo acciaio elettrozincato e verniciato a polveri per la maggior resistenza alle intemperie

TECHNICAL FEATURES

- Double-baking refractory of high thickness: a double layer of refractory (8 cm) and a mattress of insulating material to not even disperse a degree of temperature. All materials are certified for food use.
- Steel: durable and strong but lightweight material at the same time. The vault in stainless steel 310s of high-thickness allows to have always a clean and sterilized oven without any combustion residue
- Painted parts: only electro-galvanized steel and powder painted for maximum weather resistance.

SPÉCIFICATIONS

- Réfractaire à double cuisson avec grande épaisseur: une double couche réfractaire (8 cm) et un matelas isolant qui ne dispersent qu'un seule degré de température. Tous les matériaux sont certifiés pour une utilisation alimentaire.
- Acier: matériau durable et robuste mais léger au même temps. La voute en acier inoxydable 310s de haute épaisseur permet toujours un four propre et stérilisé sans résidus de combustion
- Pièces peintes: Acier électro-galvanisé et laqué pour une résistance maximale aux intempéries

TECHNISCHE MERKMALE:

- Doppelte Bodenplatten aus Schamotte in hoher Stärke: doppelte Schicht Isolationsmaterial (8 cm) und ein dadurch geringer Temperaturverlust
- alle Materialien sind für die Verwendung von Lebensmitteln zertifiziert
- Material Stahl: langlebig, stark und gleichzeitig leicht; das Gewölbe aus Edelstahl 310s mit hoher Stärke gewährleistet einen sauberen und sterilen Ofen ohne jegliche Verbrennung
- Lackierte Teile: sind elektroverzinkt aus Stahl und Pulverbeschichtet für maximalen Witterungsbeständigkeit

PERCHÉ UN FORNO FONTANA SPECIALIST

- Facilissimo da installare e da trasportare in qualsiasi occasione
- Ridottissimi tempi di accensione e pre-riscaldamento (30 minuti)
- Abbattimento dei consumi di legna (risparmi fino al 60% rispetto al forno tradizionale in cemento o refrattario)
- Nessuna opera muraria richiesta: premontato in fabbrica e pronto all'uso
- Basta ai lunghi tempi dedicati al montaggio e all'installazione

WHY AN OVEN FONTANA SPECIALIST

- Easy to install and carry, on all occasions
- Very short ignition and pre-heating times (30 minutes)
- Reduced wood consumption (saving up to 60% compared to traditional concrete or refractory oven)
- No masonry work required: pre-assembled at the factory and ready for use
- Stop to long times needed for assembly and installation

POURQUOI UN FOUR FONTANA SPECIALIST

- Facile à installer et à transporter en toutes circonstances
- Réduction des temps d'allumage et de préchauffage (30 minutes)
- Réduction de la consommation de bois (économie jusqu'à 60% par rapport aux fours traditionnels en béton ou réfractaire)
- Aucun travail de maçonnerie: pre-monté à l'usine et prêt à l'emploi
- Stop aux longs temps nécessaires à l'assemblage et à l'installation

WARUM SOLL ES EIN PROFESSIONELLER BACKOFEN VON FONTANA SEIN

- einfach zu transportieren und zu installieren
- kurze und schnelle Aufheizzeit (ca. 30 Minuten)
- reduzierter Holzverbrauch (Einsparung von bis zu 60 % im Vergleich zu herkömmlichen Backöfen)
- keine Montage- oder Mauerarbeiten erforderlich: wird im Werk vormontiert und ist sofort einsatzbereit

I VANTAGGI DI UN FORNO FONTANA PROFESSIONAL

- Efficienza al top: premontato in fabbrica, riscaldabile in 30 minuti, riduzione ai minimi termini dei tempi morti: solo elevate efficienze di produzione
- Trasportabile: posizionabile facilmente ovunque, dà il suo massimo nella ristorazione itinerante e catering
- Multi-funzione: qualsiasi tipo di cottura e pietanza può essere cotta in un forno specialist e i suoi sapori esaltati dalla fiamma e dalla brace di legna
- Show cooking: posizionabile liberamente ovunque, esalta la creatività dello chef, scoprendo il vero "cucinare italiano", incentiva la soddisfazione della clientela

THE ADVANTAGES OF AN OVEN FONTANA SPECIALIST

- Top efficiency: pre-assembled in the factory, heatable in 30 minutes, minimizing dead times: only high production efficiency
- Transportable: Easy to position anywhere, gives its best in itinerant restaurants and catering
- Multi-function: every kind of cooking and dish can be cooked in an oven Fontana Specialist and its flavours will be exalted by the flame and the wood embers
- Show cooking: can be freely placed everywhere, exalts the creativity of the chef, discovering the true "Italian cooking", boosting customer satisfaction.

LES AVANTAGES D'UN FOUR FONTANA SPECIALIST

- Rendement supérieur: pré-assemblé en usine, chauffable en 30 minutes, réduction aux minimums des temps morts: seulement un rendement de production élevé
- Transportable: facile à positionner n'importe où, idéale pour la restauration itinérante et le catering
- Multi-fonctions: tout type de plats et de styles de cuisson peuvent être cuits dans un four SPECIALIST et ses saveurs exaltées par la flamme et la braise de bois
- Show cooking: librement positionnable partout, exalte la créativité du chef, explore la véritable "cuisine italienne", encourage la satisfaction du client.

DIE VORTEILE EINES BACKOFENS VON FONTANA:

- Top effizient: schnell auf Temperatur, hohe Produktivität, minimierte „tote“ Zeiten
- einfach und überall gut zu positionieren, bestens geeignet in Bars, Restaurants und bei Cateringunternehmen
- Multifunktional: eine Vielzahl von Gerichten kann in einem Backofen von Fontana zubereitet werden, die Entfaltung der Aromen wird durch die Flamme und die Holzfeuer-Glut erhöht
- Show Cooking: kann überall platziert werden, steigert die Kreativität des Küchenchefs, entdeckt die wahre "italienische Küche" und erhöht die Kundenzufriedenheit



VULCANO

ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 canna fumaria e fumaio, con registro uscita fumi
pipe with chimney and damper
conduit de fumée avec cheminée
Kamin mit Schornstein
- 1 porta fuoco con due maniglie anti-scottatura
fire door with no-hot handles
porte feu avec deux poignées anti-brûlure
Brandschutztür mit Verbrühungsschutzgriff
- 1 termometro analogico
analogic thermometer
thermomètre analogique
analoges Thermometer
- 1 batti-fiamma in acciaio
steel flame-tamer
diffuseur de chaleur en acier
Wärmeverteiler aus Stahl
- 1 tirantino
fire tool
tisonnier
Feuerhaken
- 1 portalegna
wood holder
outil porte bois
Holzverbrennungsträger



ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN


COD. SPAZ07

spazzola MASTER alluminio
aluminum MASTER brush
brosse MASTER
Backofenbürste mit
Messingborsten


COD. PALA08

pala MASTER CARBONIO-alluminio
CARBON-aluminum MASTER shovel
Pelle MASTER en carbone-aluminium
CARBON-Aluminium MASTER


COD. PALA09

palino MASTER CARBONIO
CARBON-aluminum MASTER
round-palino
Pelle ronde Master en carbon
Runde Edelstahlschaufel


COD. ROTELLA01

Rotella tagliapizza
Pizza cutter roll
Coupe pizza
Pizzaschneider


COD. SPPRO

Sportello forno Prometeo con vetro
Prometeo oven door with glass
Porte four Prometeo avec verre
Prometeo Ofentür mit Glas

BARBECUE

WOOD BARBECUE
BARBECUE A BOIS
HOLZ UND KOHLEBARBECUE





Braciere rivestito in pietra refrattaria per prolungare più a lungo il potere calorico della brace, sistema di produzione della brace continuo, griglie di cottura separate per consentire di cucinare contemporaneamente più pietanze differenti fra loro; sono alcuni degli argomenti funzionali maggiormente richiesti dagli utilizzatori e appassionati del barbecue.

Grills equipped with dripping-pans to gather cooking fats, brazier coated in refractory stone to prolong the caloric power of the embers, continuous charcoal production system, separate cooking grills to allow simultaneous cooking of different kinds of food; these are only some of the functional arguments most required from users and lovers of barbecue.

Grilles dotées de système recueil-graisse de cuisson, braisier revêtu de pierres réfractaires pour prolonger encore plus longtemps le pouvoir calorifique de la braise, système de production de la braise continue, grille de cuisson séparée pour permettre de cuisiner simultanément plus plats différents entre eux; se sont certains arguments fonctionnels le plus souvent demandé par les utilisateurs et les passionnés de barbecue.

Das Kohlebecken ist mit feuerfestem Stein beschichtet um die Heizleistung der Glut zu verbessern. Auf verschiedenen Grillrosten kann man gleichzeitig unterschiedliche Gerichte grillen. Dies sind nur wenige funktionelle Argumente der Liebhabern von Holzgrills.



**IL FOCOLARE CHE
PRODUCE LA BRACE**
**THE HEARTH THAT
PRODUCES THE EMBERS**
**LE FOYER QUI PRODUIT
LES BRAISES**
**DER GRILL, DIESER
DIE GLUT ERZEUGT**



Avviare il fuoco all'interno del braciere di combustione con legna secca e di piccole e medie dimensioni, una volta acceso aggiungere la legna di più grossa dimensione.

Light the fire inside the combustion brazier with dry wood of small and medium size, once lighted add wood of larger size.

Allumer le feu à l'intérieur du braisier de combustion avec du bois sec de petites et moyennes dimensions, une fois allumé, ajoutez du bois de plus grande dimension.

Das Feuer mit kleinen trockenen Holzmengen anzünden.

GRIGLIA-BRACE
GRILL-EMBERS
GRILL-BRAISE
GRILL-GLUT



LA COTTURA SU GRIGLIA: l'essenza stessa della cottura su brace di legna o carbone. Si deve attendere circa 20 minuti per la carbonella e 30 minuti per la legna, finchè la brace non sarà ricoperta da un sottile strato di cenere dal colore grigio. Trascinate le braci su tutta la superficie in refrattario del focolare e posizionate le griglie al di sopra di esse per farle riscaldare, è consigliabile ungere leggermente con olio di oliva la stessa griglia affinché i cibi evitino di attaccarsi.

COOKING ON THE GRILL: the very essence of cooking on wood embers or charcoal. We have to wait about 20 minutes for the charcoal and 30 minutes for the wood, until the embers will be covered by a thin grey layer of ash. Drag the embers on the entire refractory surface of the hearth and place the grids above them to heat them, it is recommended to slightly grease with olive oil the grid to prevent the foods from sticking.

LA GRILLADE: l'essence même de la cuisson sur bois ou charbon de bois. Il faut attendre environ 20 minutes pour le charbon et 30 minutes pour le bois, tant que les braises ne seront pas couvertes par une couche de cendres de couleur gris. Glissez les braises sur toute la surface réfractaire du foyer et positionnez au-dessus les grilles pour les faire chauffer, il est recommandé de graisser légèrement avec de l'huile d'olive la même grille pour éviter le collage des aliments.

KOCHEN AUF DEM GRILL: die Essenz des Kochens mit Holz oder Holzkohle. Wir müssen ca. 20 Minuten für die Kohle und ca. 30 Minuten für den Holz-Abbrand warten, bis die Glut durch eine dünne grauen Ascheschicht bedeckt ist. Verteilen Sie die Glut auf der gesamten feuerfesten Oberfläche des Grills und legen Sie die Roste ein damit diese die Hitze aufnehmen können.

LINEA BARBECUE

BBQ







MEDITERRANEO

ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 bracere combustione legna
wood firepit
bac de combustion bois
Holzverbrennungsherd
- 1 tirantino
fire tool
tisonnier
Feuerhaken
- 2 alzagriglie
lift-grill tools
outils soulève-grille
Anheben Grill Werkzeuge
- 1 cassetto cenere
ash tray
 tiroir à ceindre
Aschenkasten
- 2 griglie regolabili
adjustable grids
grilles réglables
verstellbare Gitter



ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. TER08
termometro digitale
gourmet check
thermomètre digital
Gourmet Check



COD. GUANTO02
guanto silicone
silicon glove
gant en silicone
Silikonhandschuh



COD. PINZA01
pinza
tong
pince à grillade
Zange



COD. SPATOLA
spatola
turner
spatule
Wender



COD. SPAZ06
spazzola bbq
grill brush
brosse pour bbq
Grillbürste



Grill aperto con braciere super-rinforzato e rivestimento in pietra refrattaria. Superficie di cottura: 80 x 40 cm.

La struttura è in acciaio e inox con due comodi pianetti ripiegabili e un carrello su 4 ruote per un'ampia trasportabilità.

Open grill with super-reinforced brazier and coating in refractory stone. Available in 80x40 cm of cooking surface. The structure is in steel and stainless steel with two practical folding worktops and a 4 wheel trolley for a wide portability.

Grill ouvert avec foyer renforcé et revêtement en pierre réfractaire. Surface de cuisson 80x40 cm. La structure est d'acier et inox avec deux confortables surfaces repliables et un chariot sur 4 roues pour une facilité de transport.

Offener Grill mit verstärktem Kohlebecken in Schamottestein. Verfügbar in 80x40 cm Kochfläche. Die Struktur ist aus Edelstahl mit 2 praktisch faltbaren Arbeitsplatten und auf einem Wagen für bessere Portabilität montiert.

1. Il doppio piano d'appoggio laterale è studiato per poter essere ripiegato dopo l'utilizzo; quindi minori ingombri quando lo dobbiamo riporre.

The double lateral support is designed to be folded after use; so it takes less space when we have to store it.

Le double appui latéral est étudié pour pouvoir être replié après l'utilisation; moins encombrants lorsque nous devons le ranger.

Die beiden Seitenablagen können nach Gebrauch zusammengefaltet werden; die Grill nimmt weniger Platz, wenn nicht in Gebrauch.

2. Coperchio di protezione in acciaio inox. (modello Mediterraneo)

Protective cover in stainless steel. (model Mediterraneo)

Couvercle de protection en acier inox. (modèle Mediterraneo)

Schutzabdeckung aus Edelstahl. (Modell Mediterraneo)





Grill aperto con braciere super-rinforzato e rivestimento in pietra refrattaria. Superficie di cottura: 80 x 40 cm e 110 x 40 cm. La struttura è in acciaio e inox con due comodi pianetti ripieghevoli e un carrello su 4 ruote per un'ampia trasportabilità.

Open grill with super-reinforced brazier and coating in refractory stone. Available in 80 x 40 cm and 110 x 40 cm of cooking surface. The structure is in steel and stainless steel with two practical folding worktops and a 4 wheel trolley for a wide portability.

Grill ouvert avec foyer renforcé et revêtement en pierre réfractaire. Disponible sous deux mesures de superficie de cuisson: le 80 x 40 et le 110 x 40 cm. La structure est d'acier et inox avec deux confortables surfaces repliables et un chariot sur 4 roues pour une facilité de transport.

Offener Grill mit verstärktem Kohlebecken und Schamottestein. Die Abmessungen sind: 80x40 cm und 110x40 cm (BxT) Der Grill ist aus Edelstahl mit 2 praktisch faltbaren Arbeitsplatten und einem 4 rädriem Fahrwagen für bessere Portabilität montiert.

3. La trasportabilità del barbecue Fontana è molto facile grazie al carrello dotato di 4 ruote di cui 2 pivotanti.

Fontana barbecue has a great portability, thanks to the trolley with 4 wheels, 2 of which pivoting.

La facilité de transport des barbecues Fontana grâce au chariot doté de 4 roues avec 2 pivotantes.

Die Portabilität des Grills Fontana ist sehr einfach dank dem Wagen mit 4 Rädern. Zwei davon sind schwenkend.



3

LINEA **BARBECUE**
BARBECUE A LEGNA
 WOOD BARBECUE
BARBECUE A BOIS
 HOLZ UND KOHLEBARBECUE

COTTURA DIRETTA BBQ
 BBQ DIRECT COOKING
COMBUSTION DIRECTE BBQ
 BBQ DIREKTES KOCHEN

EGEO80

EGEO110

ACCESSORI IN DOTAZIONE

STANDARD EQUIPMENT

LES ACCESSOIRES INCLUS

ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 bracere combustione legna
wood firepit
bac de combustion bois
Holzverbrennungsherd
- 1 tirantino
fire tool
tisonnier
Feuerhaken
- 2 alzagriglie
lift-grill tools
outils soulève-grille
Anheben Grill Werkzeuge
- 1 cassetto cenere
ash tray
tiroir à ceindre
Aschenkasten
- 2 griglie regolabili
adjustable grids
grilles réglables
verstellbare Gitter



ACCESSORI CONSIGLIATI

RECOMMENDED ACCESSORIES

ACCESSOIRES CONSEILLÉS

ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. TER08
termometro digitale
gourmet check
thermomètre digital
Gourmet Check



COD. SACCAUT
Sacca 3 utensili inox
Set of 3 stainless steel tools
Sac 3 outils
Tasche mit drei Edelstahl-Utensilien



COD. SIRINGA
siringa per marinata
marinade syringe
seringue à marinade
Marindaden Spritze



COD. GUANTO02
guanto silicone
silicon glove
gant en silicone
Silikonhandschuh



COD. ACCARB
accendi carbonella
chimney starter
allume-feu pour charbon de bois
Anzündkamin



IONIO

ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 bracere combustione legna
wood firepit
bac de combustion bois
Holzverbrennungsherd
- 1 tirantino
fire tool
tisonnier
Feuerhaken
- 2 alzagriglie
lift-grill tools
outils soulève-grille
Anheben Grill Werkzeuge
- 1 cassetto cenere
ash tray
tiroir à ceindre
Aschenkasten
- 2 griglie regolabili
adjustable grids
grilles réglables
verstellbare Gitter



ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



termometro digitale
gourmet check
thermomètre digital
Gourmet Check



guanto silicone
silicon glove
gant en silicone
Silikonhandschuh



pinza
tong
pince à grillade
Zange



spatola
turner
spatule
Wender



spazzola bbq
grill brush
brosse pour bbq
Grillbürste



Barbecue dotato di cappa e camino aspira-fumi, disponibile nella misura di cottura 80x40 cm. Struttura in acciaio e inox di grande spessore con pianetti e carrello.

Barbecue equipped with smoke-extraction hood and chimney, with 80x40 cm cooking surface. Structure in thick steel and stainless steel with side worktops and trolley.

Barbecue doté de chape et cheminée aspire-fumée, disponible dans la mesure de cuisson 80x40 cm. Structure en acier et inox de grande épaisseur avec appuis latéraux et chariot.

Der Grill ist mit Rauchabzugshaube und Schornstein ausgestattet und in 80x40 cm Grillfläche verfügbar. Der Grill ist immer aus Edelstahl mit seitlichen Arbeitsplatten und Wagen ausgestattet.



MERCHANDISE



SING

NA
R N I

ROLL-UP
 80X200H CM

ROLL-UP

TOTEM
 55X200H CM

TOTEM1

QUINTA SCENOGRAFICA
 SCENIC BACKDROP
 CINQUIÈME SCÉNOGRAPHIQUE
 FÜNFTE KULISSE

PANNQUINTA

4 pannelli forex 80 x 200H cm
 4 forex panels 80 x 200H cm
 4 panneaux forex 80 x 200H cm
 4 Forex Panels 80 x 200H cm



FONTANA T-SHIRT**T-SHIRT****FONTANA CAP****CAPPELLO****GAZEBO**

300 X 300 cm

GAZEBO**BANDIERA A GOCCIA**
 DROP FLAG
 DRAPEAU À GOUTTE
 TROPFENFLAGGE

80 x 210H cm

BANDIERA**BANNER PVC**

200 X 100 cm

BANNER

ACCESSORI

FITTING

ACCESSOIRES

ZUBEHÖR





SACCHI DI PROTEZIONE FORNI
OVENS PROTECTION BAG
HOUSSE DE PROTECTION FOURS
OFENSCHUTZBEUTEL

Proteggi il tuo forno dalle intemperie con questa pratica ma elegante copertura su misura. Lo strato esterno di questa fodera è realizzato utilizzando poliestere nero al 100% da 300 dpi. Usiamo una texture premium ad alto numero di fili per resistenza e durata. Le cuciture rinforzate nel tessuto aiutano ad aumentare la durata. Inoltre, il tessuto è protetto da uno speciale trattamento superidrofobico, mantenendo il forno asciutto in condizioni di bagnato. Questo rivestimento riduce lo sbiadimento mantenendo la tua copertura come nuova più a lungo. Viene fornito con cinghie integrate che aiutano a fissare il sacco assicurando che il forno rimanga protetto in condizioni meteorologiche avverse.

Protect your oven from the elements with this practical but elegant oven cover. This cover's outer layer is made using 100% 300 denier black polyester. We use a premium high thread count weave for strength and durability. Reinforced seams in the fabric help increase durability. Additionally, the fabric is treated with a special superhydrophobic treatment, keeping your oven dry in wet conditions. This coating reduces fading keeping your cover looking like new longer. It comes with built-in straps that help secure the cover on your oven ensuring that your oven stays protected in adverse weather conditions.

Protégez votre four contre les intempéries sur mesure pratique mais élégante. La couche extérieure de cette couverture est faite de polyester 100% noir 300 dpi. Nous utilisons une texture de qualité supérieure à nombre de fils élevé pour plus de résistance et de durabilité. Les coutures renforcées dans le tissu contribuent à augmenter la durabilité. De plus, le tissu est protégé par un traitement spécial superhydrophobe, gardant le four sec dans des conditions humides. Ce revêtement réduit la décoloration et garde votre couverture comme neuve plus longtemps. Il est livré avec des sangles intégrées qui aident à sécuriser le sac assurant que le four reste protégé contre les intempéries.

Schützen Sie Ihren Backofen vor den Elementen mit diesem praktischen, aber eleganten, maßgeschneiderten Bezug. Die äußere Schicht dieses Liners besteht aus 100% schwarzem Polyester mit 300 dpi. Wir verwenden eine Premium-Textur mit hoher Fadenzahl für Festigkeit und Haltbarkeit. Verstärkte Nähte im Stoff erhöhen die Haltbarkeit. Darüber hinaus wird der Stoff durch eine spezielle superhydrophobe Behandlung geschützt, die den Ofen bei Nässe trocken hält. Diese Beschichtung reduziert das Ausbleichen und sorgt dafür, dass Ihre Abdeckung länger wie neu aussieht. Es wird mit eingebauten Gurten geliefert, die den Beutel sichern und sicherstellen, dass der Ofen bei schlechtem Wetter geschützt bleibt.

SAF02 (57 - 80 - 80X54)
SAF01 (100X54 - 80X65 - 100X65)
SAF04 (MANGIAFUOCO, AMALFI, CAPRI, RIVIERA)
SAF03 (MARGHERITA, ISCHIA, PIERO)
SAF05 (CHAR-OVEN - CHAR-OVEN APPOGGIO)
SAF06 (MAESTRO 60, MARGHERITA, ISCHIA, PIERO) (APPOGGIO)
SAF07 (MANGIAFUOCO, AMALFI, CAPRI, RIVIERA) (APPOGGIO)
SAF08 (PIZZA&CUCINE)
SAF09 (MARINARA, BELLAGIO - CARRELLO)
SAF10 (MARINARA, BELLAGIO - APPOGGIO)
SAF11 (MAESTRO 40)



KIT 3 UTENSILI PIZZAIOLO: SPAZZOLA, PALINO, PALA
KIT PIZZAIOLO 3 TOOLS: SHOVEL, BRUSH, ROUND PALINO
KIT PIZZAIOLO 3 OUTILS: PELLE, BROSSE, PALINO ROND
KIT PIZZAIOLO 3 WERKZEUGE: SCHAUFEL, PINSEL, RUNDER PALINO

KIT010

La pala è progettata per prelevare la pizza dal banco di lavoro e depositarla in forno. Il palino è agile e preciso da maneggiare: pensato per girare la pizza all'interno del forno, a verificarne la cottura sollevando il fondo e a prelevarla una volta cotta. La spazzola è con setole in ottone e manico in alluminio anodizzato. La FORATURA: un'innovazione molto importante che agevola il lavoro del pizzaiolo, consentendo di scaricare facilmente la farina in eccesso che all'interno del forno, bruciando, causerebbe fumi, residui e sapore amaro della pizza.

I vantaggi dell'ALLUMINIO anodizzato: Resistenza al calore maggiore rispetto all'acciaio inox - Grande resistenza a corrosione, graffi, urti e usura - Scorrevolezza; bassissimo coefficiente di attrito

The peel is designed to load the pizza from the working table and put it in the oven. The round palino is agile and precise to handle: it is used to turn the pizza inside the oven, check the cooking status by lifting the bottom and taking it out when cooked. The brush is with brass bristles and anodized aluminum handle. The PERFORATION: A very important innovation that makes the pizza chef's work easier, allowing you to loose the extra flour inside the oven, preventing it from burning, causing fumes, residues and bitter taste of the pizza.

The advantages of anodised ALLUMINIUM: heat resistance greater than stainless steel - Great resistance to corrosion, scratches, bumps and wear - Smoothness; very low friction coefficient

La pelle est conçue pour prendre la pizza du plan de travail et la déposer dans le four. Le palino est agile et précise à manipuler: conçue pour tourner la pizza à l'intérieur du four, pour vérifier l'état de cuisson en soulevant le fond et pour la retirer une fois cuite. La brosse est avec des poils en laiton et un manche en aluminium anodisé. Le FORAGE: une innovation très importante qui facilite le travail du pizzaiolo, permettant de décharger facilement l'excès de farine qui, en brûlant à l'intérieur du four, provoquerait des fumées, des résidus et le goût amer de la pizza.

Les avantages de l'ALUMINIUM anodisé: Résistance thermique supérieure à celle de l'acier inoxydable - Grande résistance à la corrosion, aux rayures, aux chocs et à l'usure - Glissement; très faible coefficient de frottement

Die Schaufeln sind so konstruiert, dass sie die Pizza vom Arbeitstisch nehmen und direkt in den Ofen schieben können. Die Runde Palino sind wendig und präzise in der Handhabung: Sie dienen zum Wenden der Pizza im Ofen, zum Überprüfen des Garvorgangs durch Anheben des Bodens und zum Entnehmen der gegarten Pizza. Die Bürste ist mit Borsten aus Messing und Stiel aus anodisiertem Aluminium. Die BOHRUNGEN: Eine sehr wichtige Neuerung, die dem Pizzabäcker die Arbeit erleichtert und das überschüssige Mehl, das beim Backen im Ofen verbrennt, dabei Rauch einwickelt und als Rückstände auf der Pizza den bitteren Geschmack verursachen würde, auf einfache Weise abfallen lässt.

Vorteile nach anodisiertem ALUMINIUM: Hitzebeständigkeit höher als bei Edelstahl - Hohe Beständigkeit gegen Korrosion, Kratzer, Stöße und Verschleiß - Gleitfähigkeit; sehr niedriger Reibungskoeffizient



PALA MASTER CARBONIO-ALLUMINIO 120 CM
CARBON-ALUMINIUM MASTER SHOVEL 120 CM
PELLE MASTER CARBONE-ALUMINIUM 120 CM
CARBON-ALUMINIUM MASTER SCHAUFEL 120 CM

PALA08

La pala è progettata per prelevare la pizza dal banco di lavoro e depositarla in forno. La FORATURA: un'innovazione molto importante che agevola il lavoro del pizzaiolo, consentendo di scaricare facilmente la farina in eccesso che all'interno del forno, bruciando, causerebbe fumi, residui e sapore amaro della pizza. La fibra di CARBONIO è un materiale nobile, legato a processi produttivi altamente innovativi che consente di realizzare uno strumento con una leggerezza senza confronti. Ulteriori caratteristiche sono l'elevata resistenza meccanica, la capacità di isolamento termico, la resistenza a variazioni di temperatura e all'effetto di agenti chimici.

The peel is designed to load the pizza from the working table and put it in the oven. The PERFORATION: A very important innovation that makes the pizza chef's work easier, allowing you to loose the extra flour inside the oven, preventing it from burning, causing fumes, residues and bitter taste of the pizza. The CARBON fibre is a noble material, linked to highly innovative production which allows to manufacture a tool with unparalleled lightness. Other features are the high mechanical resistance, thermal insulation capacity, resistance to temperature variations and to the effect of chemical agents.

La pelle est conçue pour prendre la pizza du plan de travail et la déposer dans le four. Le FORAGE: une innovation très importante qui facilite le travail du pizzaiolo, permettant de décharger facilement l'excès de farine qui, en brûlant à l'intérieur du four, provoquerait des fumées, des résidus et le goût amer de la pizza. La fibre de CARBONE est une matière noble, liée à des procédés de production très innovants qui permettent de créer un instrument d'une légèreté incomparable. Les caractéristiques supplémentaires sont la résistance mécanique élevée, la capacité d'isolation thermique, la résistance aux changements de température et l'effet des agents chimiques.

Die Schaufeln sind so konstruiert, dass sie die Pizza vom Arbeitstisch nehmen und direkt in den Ofen schieben können. Die BOHRUNGEN: Eine sehr wichtige Neuerung, die dem Pizzabäcker die Arbeit erleichtert und das überschüssige Mehl, das beim Backen im Ofen verbrennt, dabei Rauch einwickelt und als Rückstände auf der Pizza den bitteren Geschmack verursachen würde, auf einfache Weise abfallen lässt. CARBONfaser ist ein edles Material, das in hochinnovativen Produktionsverfahren produziert wird. Fontana hat durch die Auswahl dieses speziellen Materials ein Gerät mit einer unvergleichlichen Leichtigkeit geschaffen.

Unter den sonstigen Eigenschaften sind vor allem die erhöhte mechanische Widerstandsfähigkeit, die Wärmeisolationfähigkeit, die Beständigkeit gegenüber Temperaturschwankungen und gegenüber chemischen Mitteln zu nennen.



PALINO MASTER CARBONE-ALUMINIUM 120 CM
CARBON-ALUMINIUM MASTER PALINO 120 CM
PALINO MASTER CARBONIO-ALUMINIUM 120 CM
CARBON-ALUMINIUM MASTER ROUND PALINO 120 CM

PALA09

Il palino è agile e preciso da maneggiare: pensato per girare la pizza all'interno del forno, a verificarne la cottura sollevando il fondo e a prelevarla una volta cotta. La FORATURA: un'innovazione molto importante che agevola il lavoro del pizzaiolo, consentendo di scaricare facilmente la farina in eccesso che all'interno del forno, bruciando, causerebbe fumi, residui e sapore amaro della pizza. La fibra di CARBONIO è un materiale nobile, legato a processi produttivi altamente innovativi che consente di realizzare uno strumento con una leggerezza senza confronti. Ulteriori caratteristiche sono l'elevata resistenza meccanica, la capacità di isolamento termico, la resistenza a variazioni di temperatura e all'effetto di agenti chimici.

The round palino is agile and precise to handle: it is used to turn the pizza inside the oven, check the cooking status by lifting the bottom and taking it out when cooked. The PERFORATION: A very important innovation that makes the pizza chef's work easier, allowing you to loose the extra flour inside the oven, preventing it from burning, causing fumes, residues and bitter taste of the pizza. The CARBON fibre is a noble material, linked to highly innovative production which allows to manufacture a tool with unparalleled lightness. Other features are the high mechanical resistance, thermal insulation capacity, resistance to temperature variations and to the effect of chemical agents.

La palino ronde est agile et précise à manipuler: conçue pour tourner la pizza à l'intérieur du four, pour vérifier qu'elle est cuite en soulevant le fond et pour la retirer une fois cuite. Le FORAGE: une innovation très importante qui facilite le travail du pizzaiolo, permettant de décharger facilement l'excès de farine qui, en brûlant à l'intérieur du four, provoquerait des fumées, des résidus et le goût amer de la pizza. La fibre de CARBONE est une matière noble, liée à des procédés de production très innovants qui permettent de créer un instrument d'une légèreté incomparable.

Les caractéristiques supplémentaires sont la résistance mécanique élevée, la capacité d'isolation thermique, la résistance aux changements de température et l'effet des agents chimiques.

Die Runde Palino sind wendig und präzise in der Handhabung: Sie dienen zum Wenden der Pizza im Ofen, zum Überprüfen des Garvorgangs durch Anheben des Bodens und zum Entnehmen der gegarten Pizza. Die BOHRUNGEN: Eine sehr wichtige Neuerung, die dem Pizzabäcker die Arbeit erleichtert und das überschüssige Mehl, das beim Backen im Ofen verbrennt, dabei Rauch einwickelt und als Rückstände auf der Pizza den bitteren Geschmack verursachen würde, auf einfache Weise abfallen lässt. CARBONfaser ist ein edles Material, das in hochinnovativen Produktionsverfahren produziert wird. Fontana hat durch die Auswahl dieses speziellen Materials ein Gerät mit einer unvergleichlichen Leichtigkeit geschaffen. Unter den sonstigen Eigenschaften sind vor allem die erhöhte mechanische Widerstandsfähigkeit, die Wärmeisolationfähigkeit, die Beständigkeit gegenüber Temperaturschwankungen und gegenüber chemischen Mitteln zu nennen.



SPAZZOLA MASTER ALLUMINIO ALLUMINIO 120 CM

ALUMINUM MASTER BRUSH 120 CM
BROSSE EN ALUMINIUM MASTER 120 CM
MASTER ALUMINIUMBÜRSTE 120 CM

La spazzola è con setole in ottone e manico in alluminio anodizzato.
Lunghezza totale 120 cm.

The brush is with brass bristles and anodized aluminum handle.
Total length 120 cm.

La brosse est avec des poils en laiton et un manche en aluminium anodisé.
Longueur totale 120 cm.

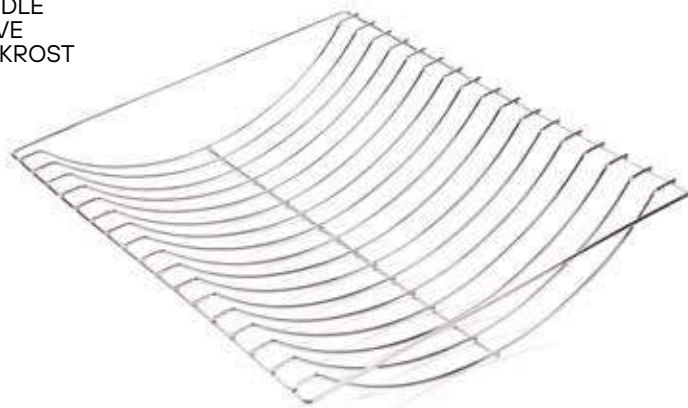
Die Bürste ist mit Borsten aus Messing und Stiel aus anodisiertem Aluminium.
Gesamtlänge 120 cm.

**SPAZ07****TIRANTINO**

FIRE TOOL
OUTIL DE FEU
WERKZEUG FEUER

**TIRAN01****GRIGLIA CONCAVA**

CONCAVE GRIDDLE
GRILLE CONCAVE
VERTIEFER BACKROST



GRC001 - 51x40 cm (57x45)
GRC002 - 73x40 cm (80x45)
GRC003 - 73x50 cm (80x54)
GRC004 - 92x50 cm (100x54)
GRC005 - 60x92 cm (100x65)
GRC006 - 60x73 cm (80x65)
GRC007 - 73x43 cm (FORNOLEGNA)

PADELLONE PER ALIMENTI

LARGE COOKING PAN
POËLE POUR ALIMENTS
NIEDRIGE BACKPFANNE FÜR LEBENSMITTEL



PAAS001 - 37x37 cm (80x45)
PAAS002 - 37x51 cm (57x45)
PAAS003 - 37x73 cm (80x45)
PAAS004 - 45x37 cm (80x54)
PAAS006 - 45x73 cm (80x54)
PAAS005 - 45x46 cm (100x54)
PAAS007 - 45x92 cm (100x54)
PAAS008 - 57x37 cm (80x65)
PAAS010 - 57x73 cm (80x65)
PAAS009 - 57x46 cm (100x65)
PAAS011 - 57x92 cm (100x65)

PADELLONE PER ALIMENTI BORDO ALTO

HIGH COOKING PAN
CASSEROLE À BORD HAUT
BACKPFANNE FÜR LEBENSMITTEL



PAAB012 - 37x37 cm (80X45)
PAAB013 - 37x51 cm (57X45)
PAAB014 - 37x73 cm (80X45)
PAAB015 - 45x37 cm (80X54)
PAAB017 - 45x73 cm (80X54)
PAAB016 - 45x46 cm (100X54)
PAAB018 - 45x92 cm (100X54)
PAAB019 - 57x73 cm (80X65)
PAAB020 - 57x92 cm (100X65)

PADELLONE PER ALIMENTI FORATO

PIERCED COOKING PAN
POËLE PERFORÉE
GELOCHTE BACKPFANNE FÜR LEBENSMITTEL



PAAF001 - 50x36 cm (57X45)
PAAF004 - 72x36 cm (80X45)
PAAF006 - 92x45 cm (100X54)
PAAF005 - 72x45 cm (80X54)
PAAF003 - 57x92 cm (100X65)
PAAF002 - 57x73 cm (80X65)
PAAF008 - 36 x 36 cm (80X45)

SET GRIGLIA BARBECUE E LECCARDA PER FORNO A LEGNA

BARBECUE GRILL SET INCLUDING COOKING GRID AND GREASE PAN
SET GRILLOIR-BARBECUE AVEC GRILLE DE CUISSON ET LÛCHEFRITE
BARBECUESSET FÜR PIZZAOFEN MIT GRILL UND FETTPFANNE

Il Barbecue Kit è un accessorio ideale per il tuo forno PIZZA Fontana. Basta posizionare le braci sotto la griglia, verso la parte anteriore del forno, e hai trasformato il tuo forno a legna in una griglia a legna, perfetta per bistecche, verdure o qualsiasi altra pietanza. La leccarda in alluminio, in dotazione nel kit, consente di mantenere pulito il piano in refrattario durante la cottura.

The Barbecue Kit is an ideal accessory for your Fontana PIZZA oven. Just rake some coals forward and place the grill directly over them, toward the front of the oven, and you've turned your wood-burning oven into a wood-fired grill — perfect for steaks, veggies, or any complement to your meal you can think of. The drip-pan in aluminium provided with the grill, allow you to maintain clean the pizza stones.

Le Kit Barbecue est un accessoire idéal pour votre four à PIZZA Fontana. Positionnez simplement quelques braises vers l'avant et placez le gril directement sur eux, et vous avez transformé votre four à bois en un gril à bois - parfait pour les steaks, les légumes ou tout autre complément à votre repas. La lèche-frite qui est avec, permet de maintenir propre le plan réfractaire durant la cuisson.

Das Barbecue Kit ist ein ideales Zubehör für Ihren Fontana PIZZA Ofen. Harken Sie einfach ein paar Kohlen nach vorne und stellen Sie den Grill direkt darüber in Richtung der Vorderseite des Ofens. Sie haben Ihren Holzofen in einen Holzgrill verwandelt - perfekt für Steaks, Gemüse oder jede Ergänzung zu Ihrer Mahlzeit kann mir vorstellen. Die mit dem Grill gelieferte Auffangwanne aus Aluminium ermöglicht es Ihnen, die Pizzasteine sauber zu halten.

GRIBL1**PIASTRA REFRATTARIA**

ADDITIONAL REFRACTORY GRIDDLE
PLAQUE RÉFRACTAIRE
HITZEFESTE PLATTE



PRP005 - 43x78,5 cm (FORNOLEGNA 80X45)
PRP008 - 55x40 cm (57X45)
PRP009 - 78,5x40 cm (80X45)
PRP007 - 78,5x49 cm (80X54)
PRP006 - 49x49 cm - 2 pcs (100X54)
PRP004 - 39,5x60 cm - 2 pcs (80X65)
PRP003 - 49,8x60 cm - 2 pcs (100X65)
PRP012 - 52x39,5 cm - 2 pcs (FORNOLEGNA 80X54)

ROTELLA TAGLIA PIZZA
 PIZZA ROLLING CUTTER
 ROULETTE COUPE PIZZA
 PIZZASCHNEIDER RAD

Lama in acciaio inox temperato,
 affilabile; manico in plastica.

Tempered stainless steel blade,
 can be sharpened; plastic
 handle.

Lame en acier inoxydable
 trempé réaffûtable; poignée en
 plastique.

Edelstahlblatt, gehärtet,
 schleifbar, Kunststoffgriff



ROTELLA01

UTENSILE TAGLIA IMPASTO
 PIZZA DOUGH CUTTER
 OUTIL DE COUPE DE PÂTE
 TEIGSCHNEIDER

In acciaio inox con impugnatura
 in plastica

Made of stainless steel with
 plastic handle

En acier inox avec poigné en
 plastique

Aus Edelstahl mit Kunststoffgriff



UTE001

GUANTO SILICONE
 SILICONE GLOVE
 GANT EN SILICONE
 SILIKONHANDSCHUH

Il tessuto in cotone e poliestere del guanto protegge in maniera ottimale da temperature fino a 250 °C. Il rivestimento in silicone migliora la presa per avere tutto sempre a portata di mano. Molto comodo da indossare. Il polsino lungo protegge anche l'avambraccio dal calore

The cotton and polyester fabric of the glove optimally protects against temperatures up to 250 °C. The silicone coating improves the grip to always have everything at hand. Very comfortable to wear. The long cuff also protects the forearm from heat.

Le tissu en coton et polyester du gant offre une protection optimale contre des températures jusqu'à 250 °C. Le revêtement en silicone améliore la prise en main pour avoir toujours tout à portée de main. Très agréable à porter. La longue manchette protège également l'avant-bras de la chaleur.

Das Baumwoll- und Polyestergewebe des Handschuhs schützt optimal vor Temperaturen bis zu 250 °C. Die Silikonbeschichtung verbessert den Griff, um immer alles zur Hand zu haben. Sehr angenehm zu tragen. Die lange Manschette schützt auch den Unterarm vor Hitze.



GUANT02

PIANO APPOGGIO LATERALE INOX PER FORNI INDIRECTI
 INOX SIDE PLATE FOR INDIRECT OVENS
 PLAN D'APPUI LATÉRAL POUR FOURS INDIRECTS
 EDELSTAHLSEITENSTÜTZE FÜR INDIRECTE ÖFEN

Pratico piano di lavoro addizionale in acciaio inox, dimensionato secondo la profondità del forno. Disponibile per le linee Platino e Oro.

Practical additional worktop in stainless steel, sized according to the depth of the oven. Available for the Platino and Oro lines.

Plan de travail supplémentaire pratique en acier inoxydable, dimensionné en fonction de la profondeur du four. Disponible pour les lignes Platino et Oro.

Praktische zusätzliche Arbeitsplatte aus Edelstahl, die je nach Ofentiefe dimensioniert ist. Verfügbar für die Linien Platino und Oro.

PC178 (GUSTO 57)
PC179 (GUSTO/ROSSO 80 - 80X54 - 80X65)
PC180 (GUSTO 100 - 100X65)
SOR114 (FIAMMA/DIVINO)



PIANO APPOGGIO LATERALE INOX PER FORNI PIZZA

INOX SIDE PLATE FOR PIZZA OVENS
 PLAN D'APPUI LATÉRAL POUR FOURS PIZZA
 EDELSTAHLSEITENSTÜTZE FÜR PIZZA ÖFEN

Pratico piano di lavoro addizionale in acciaio inox, dimensionato secondo la profondità del forno. Disponibile per la linea FORNI PIZZA.

Practical additional worktop in stainless steel, sized according to the depth of the oven. Available for the FORNI PIZZA range.

Plan de travail supplémentaire pratique en acier inoxydable, dimensionné en fonction de la profondeur du four. Disponible pour les lignes FORNI PIZZA.

Praktische zusätzliche Arbeitsplatte aus Edelstahl, die je nach Ofentiefe dimensioniert ist. Verfügbar für die FORNI PIZZA.

RP079 (MARGHERITA/MANGIAFUOCO)
RP081 (MARINARA)

**CAVALLETTO PER FORNI DA INCASSO**

OPEN STAND FOR BUILT-IN OVEN
 SUPPORT POUR FOUR ENCASTRABLE
 GESTELL FÜR EINBAUOFEN



SUF100100 (MAXI - 100)
SUF18065 (80X65)
SUF110065 (100X65)
SUF100057 (57)
SUF100080 (80)
SUF18054 (80X54)

RIALZO PER FORNI PIZZA A LEGNA

WOOD-FIRED PIZZA OVEN RISER
 REHAUSSEUR POUR FOUR PIZZA À BOIS
 SITZERHÖHUNG FÜR PIZZA HOLZOFEN

Fascia in acciaio inox per rialzare il piano fuoco fino a 106 cm di altezza.

Stainless steel band to raise the fire bed up to 106 cm in height.

Bande en acier inoxydable pour surélever le plan de feu jusqu'à 106 cm de hauteur.

Edelstahlband zum Anheben des Feuerbettes auf eine Höhe von 106 cm.

RP214 (MARGHERITA)
RP215 (MANGIAFUOCO)
RP216 (MARINARA)

**SPAZZOLA MULTIFUNZIONE PULIZIA GRILL**

MULTIFUNCTIONAL CLEANING BRUSH
 BROUSSE MULTIFONCTION NETTOYAGE GRILL
 MULTIFUNKTIONS-PINSEL FUER GRILL REINIGUNG

SPAZ02



SPORTELLO FORNO PROMETEO/VULCANO CON VETRO

PROMETEO/VULCANO OVEN DOOR WITH GLASS
 PORTE FOUR PROMETEO/VULCANO AVEC VERRE
 PROMETEO/VULCANO OFENTÜR MIT GLAS

SPPRO**SACCA 3 UTENSILI INOX CON GUANTO E GREMBIULE**

SET OF 3 STAINLESS STEEL TOOLS
 IN A BAG WITH APRON AND GLOVE
 SAC 3 OUTILS GANT ET TABLIER
 TASCHE MIT DREI EDELSTAHL-
 UTENSILIEN, HANDSCHUHE UND
 SCHÜRZE

**SACCAUT****KIT RIMOZIONE RUGGINE E PROTEZIONE ACCIAIO INOX**

KIT FOR RUST REMOVAL AND STAINLESS STEEL PROTECTION
 KIT D'ENLÈVEMENT DE LA ROUILLE ET PROTECTION ACIER INOXYDABLE
 FETTENTFERNERSET FÜR OFEN UND GRILL

KIT001**PROLUNGA REGISTRO FUMI**

DAMPER EXTENSION
 PROLONGATION DU REGISTRE DES FUMÉES
 RAUCHREGISTER VERLÄNGERT

PROLUNGA VALVOLA

SET TEGAME-VAPORIERA DGS

DGS TWO PARTS COOKING SET
DGS SET DE CUISSON
DGS KOCHSET, 2-TEILIG

Il SET DA COTTURA DGS® è il tutto fare degli accessori DGS®. Far bollire i liquidi, cuocere le verdure al vapore, gratinare gli sformati, affogare il pesce: con questo set da cottura tutto è possibile. Il set da cottura può essere inserito direttamente nel barbecue al posto della griglia. Grazie alle maniglie dalla bella forma il contenitore è facile da sollevare ed è garantito contro il ribaltamento durante il trasporto.

The DGS® COOKING SET is the true all-rounder among the DGS® accessories. From boiling liquids to steaming vegetables, preparing "au gratin" oven dishes or poaching fish, anything is possible. The Cooking Set can be used directly in the barbecue in place of a barbecue grid. The container's elegant handles make it easy to suspend and prevent any tilting effect. For DUALCHEF range.

SET DE CUISSON DGS® est le plus polyvalent des accessoires DGS®. Faire bouillir des liquides, cuire des légumes à la vapeur, faire gratiner un plat ou pocher un poisson: tout est possible. Le set de cuisson peut être directement utilisé sur le barbecue, à la place de la grille. Les élégantes poignées permettent de saisir simplement et sûrement le bac.

Das DGS® KOCHSET ist der Alleskönner unter dem DGS® Zubehör. Ob Kochen von Flüssigkeiten, Dämpfen von Gemüse, Gratinieren von Aufläufen oder das Pochieren von Fisch. Einfach alles ist möglich. Das Kochset kann anstelle eines Grillrostes direkt in den Grill eingesetzt werden. Dank formschönen Griffen ist der Behälter einfach einzuhängen und kippstabil zu tragen.

SETVAPO01**SIRINGA PER MARINATA**

MARINADE SYRINGE
SERINGUE À MARINADE
MARINDADEN SPRITZE

Il gadget da barbecue perfetto per gli appassionati di pulled pork. Con la siringa per marinatura OUTDOORCHEF, puoi dare in breve tempo ancora più sapore al tuo pulled pork, a un delizioso arrosto o a tenere cosce di pollo. Con pratica scala da 30 ml e un ago rimovibile. Realizzata in acciaio e polipropilene.

The perfect barbecue gadget for pulled pork fans. The OUTDOORCHEF Marinade Syringe allows you to quickly add even more flavour to your pulled pork, succulent roast or tender chicken leg. It features a practical 30 ml measuring scale and a removable needle. Made from steel and polypropylene.

L'accessoire barbecue idéal pour les fans de porc braisé. La seringue à marinade OUTDOORCHEF permet un assaisonnement rapide pour un délicieux porc braisé, de savoureuses grillades ou encore de tendres cuisses de poulet. Avec une échelle 30 ml très pratique et une aiguille amovible. Fabriqué en acier et en polypropylène.

Das perfekte Grill-Gadget für Pulled Pork Fans. Mit der OUTDOORCHEF Marinaden Spritze bringst du in kurzer Zeit noch mehr Geschmack in dein Pulled Pork, den schmackhaften Braten oder in die zarten Hähnchenschenkel. Mit praktischer 30ml Skala und einer abnehmbaren Nadel. Aus Stahl und Polypropylen gefertigt.

SIRINGA**SPIEDINI BARBECUE**

BARBECUE SKEWER
BROCHETTES
SPIESSE

I nuovi spiedini OUTDOORCHEF realizzati in acciaio inossidabile sono compatibili con tutti i modelli di barbecue. Il profilo squadrato impedisce che il cibo si giri durante la grigliata, mentre le impugnature ergonomiche garantiscono una presa ottimale quando si sfilano la carne o le verdure.

The new OUTDOORCHEF Barbecue Skewers fit on all barbecue models and are made from high-quality stainless steel. The square profile prevents food from turning during grilling. The moulded handles provide a secure grip when pulling off meat or vegetables.

Les nouvelles brochettes OUTDOORCHEF en acier inoxydable sont compatibles avec tous les modèles de barbecue. Le profil carré empêche les aliments de tourner pendant la cuisson, tandis que les poignées ergonomiques assurent une prise optimale lors du retrait de la viande ou des légumes.

Die neuen OUTDOORCHEF-Spieße aus Edelstahl sind mit allen Grillmodellen kompatibel. Das quadratische Profil verhindert, dass sich Lebensmittel beim Grillen drehen, während die ergonomischen Griffe einen optimalen Halt beim Entfernen von Fleisch oder Gemüse gewährleisten.

SPIE001

CULLA DI SUPPORTO ARROSTI CON LECCARDA

UNIVERSAL RACK WITH DRIPPING PAN
SUPPORT RÔTI AVEC LÛCHEFRITE
UNIVERSAL RACK

CULLA001

Come suggerisce il nome, la nuova UNIVERSAL RACK è una tuttofare. Su di essa è possibile cucinare alla perfezione qualsiasi cibo, dai polli interi, ai grossi pezzi di carne da arrostiti fino alle costine. Questa versatile griglia in acciaio inossidabile è perfetta anche per il pesce. Il vassoio abbinato in acciaio smaltato consente di non perdere nemmeno una goccia del delizioso sugo della carne. Possono essere impiegati singolarmente e sono adatti per qualsiasi barbecue.

As the name suggests, the new UNIVERSAL RACK is a real all-rounder. From whole chickens to large roasting joints or spare ribs, it lends itself ideally to all kinds of culinary creations. The clever stainless steel rack is also perfect for fish. The matching tray made from enamelled steel plate ensures that not even a drop of the tasty meat juices is lost. Both items can be used separately and are compatible with all barbecues.

Comme son nom l'indique, le nouveau SUPPORT UNIVERSEL est très poly-valente. Elle permet de cuisiner à la perfection aussi bien des poulets, de gros morceaux de viande que des travers de porc. Cette grille maligne en acier inox est également idéale pour la cuisson du poisson. Grâce au plateau assorti en tôle d'acier émaillée, impossible de perdre une seule goutte du délicieux jus de viande. Les deux éléments peuvent s'utiliser seuls et sont compatibles avec tous les barbecues.

Das neue UNIVERSAL RACK ist, wie es der Name schon verrät, ein Alleskönner. Ob ganze Hähnchen, grosse Bratenstücke oder Spareribs, alles kann ausgezeichnet darin zubereitet werden. Auch für Fisch eignet sich das clevere Rack aus Edelstahl perfekt. Das passende Tray aus emailliertem Stahlblech sorgt dafür, dass kein Tropfen des guten Fleischsaftes verloren geht. Beides ist getrennt voneinander einsetzbar und passt auf alle Grills.

**CASSETTO AFFUMICATORE**

DUAL SMOKER BOX
BOITE DE FUMAGE
DUAL RÄUCHERBOX

CASSAFF

Il DUAL SMOKER BOX è la macchina ideale per affumicare con OUTDOORCHEF. Riempire la scatola con trucioli di legno umido e posizionarlo sulla griglia dei barbecue a carbone o sulla slitta raccogli grasso dei barbecue della linea Australian.

The DUAL SMOKING BOX is suitable for smoking in the gas barbecue and charcoal kettle barbecue. Fill the box with moistened smoking wood chips and away it goes. In gas barbecues, the box can be placed on the flame shields.

La BOITE DE FUMAGE DOUBLE convient parfaitement au fumage de grillade sur le barbecue à gaz et sur le barbecue sphérique à charbon. Remplissez la boîte avec des copeaux de fumage humides et c'est parti ! La boîte peut être placée sur les toitures flammes pour les barbecues à gaz. Dans le cas des barbecues sphériques à charbon, il suffit de la placer sur le charbon ou les briquettes incandescentes.

Die DUAL RÄUCHERBOX eignet sich zum Räuchern in der Gas-Grillstation und dem Holzkohle-Kugelgrill. Die angefeuchteten Räucherchips in die Box einfüllen und los geht's. Die Box kann bei den Gas-Grillstationen auf den Flammendächern platziert werden. Beim Holzkohle-Kugelgrill einfach in die glühenden Kohlen/Briketts legen.

**ACCENDI CARBONELLA**

CHIMNEY STARTER
CHEMINÉE ALLUMAGE
ANZÜNDKAMIN

ACCARB

Il nuovo camino per accensione OUTDOORCHEF consente di aggiungere in modo semplice e sicuro carbone o bricchetti già caldi. La protezione termica sul manico protegge dalle scottature alle dita. Grazie alla base d'appoggio realizzata appositamente per questo articolo, è possibile evitare bruciature o residui di carbonella e cenere.

The new OUTDOORCHEF Chimney Starter allows you to easily and safely add burning charcoal or briquettes. The heat shield on the handle protects your fingers from the heat. The matching chimney starter base helps to prevent burn marks, charcoal residue or ash on the ground.

La nouvelle cheminée d'allumage OUTDOORCHEF permet d'ajouter rapidement et en toute sécurité des briquettes ou du charbon ardents. Le bouclier thermique situé sur la poignée protège les doigts. Grâce au support adapté à la cheminée d'allumage, plus de traces de combustion ou de restes de charbon ou de cendres sur le sol.

Der neue OUTDOORCHEF Anzündkamin sorgt für ein sicheres und schnelles Nachfüllen glühender Kohlen/Briketts. Keine heißen Finger dank des Hitzeschilds am Griff. Der passende Untersatz des Anzündkamins verhindert Brennpuren sowie Holzkohle- und Aschereste.



CASSERUOLA APERTA GHISA

CAST IRON FLAVOURING PAN
CASSEROLE EN FONTE
GUSSEISENPFANNE

Questa piccola pentola delle meraviglie in ghisa si adatta alla perfezione per aromatizzare pesce e carne, ma anche per lasagne, verdure gratinate e dolci dessert.

This amazing little cast iron pan is ideal for aromatising fish and meat. As well as for lasagne, vegetable gratins and desserts.

Cette poêle magique en fonte est parfaite pour aromatiser le poisson ou la viande. Elle convient également aux lasagnes, gratins de légumes et petits desserts.

Diese kleine Wunderpfanne aus Gusseisen eignet sich hervorragend zum Aromatisieren von Fisch und Fleisch. Aber auch für Lasagne, Gemüsegratins und süsse Desserts.

CASGHI**PINZA**

TONG
PINCE À GRILLADE
ZANGE

Le nuove pinze OUTDOORCHEF, con il pratico meccanismo di bloccaggio e la nuova presa a cucchiaino assicurano insieme all'ergonomico manico una praticità unica nel suo genere, adatte anche per servire salse.

The new TONG from OUTDOORCHEF, with their practical closing mechanism and serrated tips, ensure a firm grip at all times. The additional spoon function makes it easy to serve sauces. The rubber-coated handle has a pleasant feel, gives a secure hold and prevents slipping when turning the food to be grilled.

Grâce à la nouvelle pince à grillades OUTDOORCHEF équipée d'un mécanisme de fermeture pratique à crans, tout est à portée de main. Elle peut également être utilisée en tant que cuillère ce qui facilite grandement le service de plats en sauce. La poignée en caoutchouc agréable au toucher améliore la préhension et évite que les grillades ne vous échappent.

Mit der neuen ZANGE von OUTDOORCHEF mit praktischem Verschlussmechanismus hat man dank den gezackten Greifschaufeln alles im Griff. Die zusätzliche Löffelfunktion vereinfacht das Schöpfen von Saucengerichten. Der gummierte Griff mit angenehmer Haptik gibt Halt und verhindert das Abrutschen beim Wenden des Grillgutes.

PINZA01**SPATOLA**

TURNER
SPATULE
WENDER

Con il nuovo ed ergonomico disegno la spatola OUTDOORCHEF risulta più pratica e maneggevole che mai. La nuova base più lunga la rende più stabile e pratica. Non desidererete nulla altro per girare e prendere le vostre preparazioni in piena sicurezza.

With the ergonomic and elegant design of OUTDOORCHEF's new TURNER, handling and working at the barbecue is truly enjoyable. The slightly longer shovel and stable design leave nothing to be desired even when turning larger joints of meat.

Grâce au design élégant et ergonomique de la nouvelle SPATULE OUTDOORCHEF, s'occuper du barbecue devient une partie de plaisir. La spatule légèrement plus longue et sa conception stable n'ont rien à envier, même pour une utilisation avec des grillades de plus grande taille.

Mit dem ergonomischen und formschönen Design des neuen WENDER von OUTDOORCHEF macht das Hantieren und Arbeiten am Grill richtig Spass. Die etwas längere Schaufel und die stabile Bauweise lassen auch beim Wenden von grösseren Grillstücken nichts zu wünschen übrig.

SPATOLA**TAGLIERE XXL**

CUTTING BOARD XXL
PLANCHA À DECOUPER XXL
SCHNEIDEBRETT XXL

SWISS MADE: Oltre alla sua funzione originaria, il tagliere XXL svolge anche la funzione di copertura per lo Steakhouse Burner. Su questo tagliere in plastica di qualità trovano posto anche i tagli di carne più grandi. La grande scanalatura per i succhi consente inoltre di raccogliere i liquidi sprigionati durante il taglio, in modo da evitare che trabocchino dai lati.

SWISS MADE: The included XXL Chopping Board serves both as a chopping board and a cover for the steakhouse burner for the Lugano barbecue. There is room to cut even the largest pieces of meat on this high-quality plastic chopping board. The large juice channel also ensures that all of the meat juice is caught when cutting the food so there is no spillage.

SWISS MADE: Outre sa fonction d'origine, la planche à découper XXL sert également de couvercle pour le brûleur à steakhouse. Même les plus gros morceaux de viande peuvent être trouvés sur cette planche à découper en plastique de qualité. La grande rainure à jus permet également de collecter les liquides libérés lors de la découpe, afin d'éviter qu'ils ne débordent par les côtés.

SWISS MADE: Das mitgelieferte XXL-Schneidebrett dient neben dem Einsatz als Schneidebrett auch als Abdeckung für den Steakhouse Burner. Auf diesem hochwertig verarbeiteten Kunststoff-Schneidebrett finden auch die grössten Fleischstücke Platz. Die grosszügige Safrinne sorgt zudem dafür, dass der Fleischsaft beim Anschneiden des Grillguts sauber aufgefangen wird und nichts überläuft.

TAGL001

TERMOMETRO DIGITALE

GOURMET CHECK
THERMOMÈTRE DIGITAL
GOURMET CHECK

TER08

Il TERMOMETRO DIGITALE conquista grazie al suo design e all'interfaccia di utilizzo intuitiva e semplice da utilizzare. Il termometro a doppio sensore lavabile in lavastoviglie misura contemporaneamente la temperatura interna e quella esterna e, in combinazione con le funzioni di timer e allarme integrate, garantisce che le bistecche rimangano succulente e che gli arrostiti siano cotti a puntino. Il termometro digitale è uno strumento multifunzione, adatto anche per la cottura in forno.

The GOURMET CHECK features an impressive design and a clear, user-friendly interface. The dishwasher-safe dual sensor design measures both the circulating air and core temperature and, together with the integrated timer and alarm feature, guarantees juicy steaks and perfect roasts. The Gourmet Check is an all-rounder that can also be used for dishes prepared in an oven.

Le thermomètre Gourmet séduit par son nouveau design et son interface claire. La sonde à capteur double, lavable au lave-vaisselle, mesure à la fois l'air en circulation et la température au cœur des grillades et, associée aux fonctions chrono et alarme, elle garantit des steaks bien juteux et des grillades cuites à point. Le thermomètre Gourmet est un ustensile polyvalent convenant également parfaitement aux plats cuisinés au four.

Der GOURMET CHECK besticht durch sein Design und die übersichtliche, nutzerfreundliche Bedienoberfläche. Der spülmaschinenfeste Dual-Messfühler misst gleichzeitig die Umluft- und Kerntemperatur und garantiert zusammen mit der integrierten Timer- und Alarmfunktion, dass Steaks saftig bleiben und Braten auf den Punkt gegart sind. Der Gourmet Check ist ein Allrounder und eignet sich auch für Backofengerichte.

**TERMOMETRO DIGITALE APP GESTITO**

GOURMET CHECK PRO APP
THERMOMÈTRE DIGITAL APP
GOURMET CHECK PRO APP

TER09

Questo termometro per barbecue gestibile tramite app trasmette le tre temperature interne e della circolazione dell'aria direttamente sullo smartphone o il tablet, garantendo risultati di cottura ottimali. I due sensori rilevano la temperatura della carne nel barbecue e trasmettono i valori allo smartphone su un raggio di 100 metri tramite la tecnologia Bluetooth. Il Termometro Digitale Pro è resistente all'acqua piovana e i sensori possono essere lavati in lavastoviglie. L'app può essere scaricata gratuitamente su Apple App Store e Google Play Store.

The app-controlled Bluetooth barbecue thermometer transmits three core and circulating air temperatures directly to your smartphone or tablet, thus ensuring first-class cooking results. Two sensors determine the temperature in the meat and the barbecue – and send the values to your mobile phone over a maximum range of 100 metres via Bluetooth technology. The Gourmet Check Pro is waterproof and the sensors are dishwasher-safe. The app is available for free from the Apple App Store and Google Play Store.

Le thermomètre pour barbecue Bluetooth commandé par application transmet les températures au cœur de la viande et de l'air en circulation directement sur le smartphone ou la tablette et permet d'obtenir des cuissons parfaites. deux sondes indiquent la température dans la viande et dans le barbecue et envoient les valeurs au portable à une portée de 100 mètres via la technologie Bluetooth. Le thermomètre Gourmet Pro résiste à la pluie et la sonde est lavable au lave-vaisselle. L'application peut être téléchargée gratuitement dans l'Apple App Store et dans Google Play Store.

Das per App gesteuerte Bluetooth-Grillthermometer überträgt drei Kern- und Umlufttemperaturen direkt aufs Smartphone oder Tablet und sorgt so für erstklassige Garergebnisse. Zwei Messfühler informieren über die Temperatur im Fleisch und im Grill und senden die Werte über eine Reichweite von 100 Metern via Bluetooth-Technologie ans Handy. Der Gourmet Check Pro ist regenwasserfest und die Messfühler können in der Spülmaschine gereinigt werden. Die App ist kostenlos im Apple App Store und Google Play Store erhältlich.



STAMPO PER BURGER

BURGER PRESS
PRESSE À BURGER
BURGER PRESSE

Cucinare da soli dei fantastici hamburger diventa un gioco divertente con la nuova pressa OUTDOORCHEF. Questa pressa realizzata in alluminio resistente e plastica può essere completamente smontata e garantisce una pulizia semplice e profonda in lavastoviglie.

Home-made burgers just the way you like them – it couldn't be easier or more fun, thanks to the new OUTDOORCHEF Burger Press. Made from hard-wearing aluminium and plastic, the Burger Press can be completely dismantled for easy and thorough cleaning in the dishwasher.

Préparer des burgers personnalisés – avec la nouvelle presse à burger OUTDOORCHEF c'est un jeu d'enfant. La presse à burger, fabriquée en aluminium robuste et en plastique, se démonte entièrement et permet ainsi un nettoyage simple et complet au lave-vaisselle.

Burger nach Belieben selbst machen – mit der neuen OUTDOORCHEF Burger Presse gelingt das spielend und macht mächtig Spaß. Die aus robustem Aluminium und Kunststoff gefertigte Burger Presse lässt sich komplett zerlegen und garantiert so eine einfache, gründliche Reinigung in der Spülmaschine.

STAMPO01**PENNELLO SALSE IN SILICONE**

SILICONE BRUSH
PINCEAU EN SILICONE
SILIKON-PINSEL

Anche se non appare all'occhio, le setole del pennello in silicone sono removibili per agevolare la pulitura. Queste sono inoltre resistenti al calore fino a 220 °C.

You can't see it by looking at the silicone brush, but its bristles can be removed for easy cleaning. The bristles are also heat resistant up to 220° C.

Cela ne se voit pas du premier coup d'oeil, mais les poils du pinceau sont amovibles afin de permettre un nettoyage facile. En outre, ils sont résistants à la chaleur, jusqu'à 220° C.

Man sieht dem Silikon-Pinsel nicht an, aber seine Borsten sind abnehmbar zwecks einfacher Reinigung. Ausserdem sind die Borsten hitzebeständig bis 220° C.

PENN001**SPAZZOLA BBQ**

GRILL BRUSH
BROSSE POUR BBQ
GRILLBÜRSTE

La SPAZZOLA PER GRIGLIA STANDARD completa il vasto assortimento di spazzole completamente rinnovato. L'impugnatura ergonomica leggermente più lunga, consente di muoversi agevolmente durante la pulizia. La spazzola è composta da un numero elevato di setole in ottone di alta qualità. Il raschietto in acciaio inossidabile integrato consente di raggiungere anche gli angoli più difficili.

The new STANDARD BARBECUE BRUSH adds the perfect finishing touch to the completely revised range of brushes. The slightly longer ergonomically shaped handle streamlines the cleaning process. The brush head has lots of high-quality brass bristles. The integrated stainless steel scraper gets into even the smallest corners.

La BROSSE POUR BARBECUE STANDARD complète la toute nouvelle gamme de brosse. Cette brosse plus longue est dotée d'une forme ergono-mique et permet un meilleur mouvement pendant le nettoyage. La tête de la brosse dispose d'un grand nombre de poils en laiton de grande qualité. Le grattoir en acier inox intégré permet de nettoyer les moindres recoins, même les plus inaccessibles.

Die neue GRILLBÜRSTE STANDARD vervollständigt das komplett überarbeitete Bürstensortiment. Der etwas längere, ergonomisch geformte Griff ermöglicht einen optimalen Bewegungsablauf beim Reinigen. Der Bürstenkopf verfügt über eine hohe Anzahl qualitativer Messingborsten. Dank dem integrierten Edelstahl-Kratzer kommt man beim Reinigen in die kleinsten Ecken.

SPAZ06**SPRAY DETERGENTE BBQ**

BBQ CLEANER
SPRAY NETTOYANT POUR BARBECUE
CHEF CLEANER

Il nuovo CHEF CLEANER è un detergente in schiuma perfetto per pulire tutti i componenti del vostro barbecue. La speciale testina a spruzzo trasforma il liquido in una schiuma penetrante, evitando di sprecare prodotto. Dopo 10 minuti la schiuma si scioglie e si può procedere alla pulizia. Il nuovo CHEF CLEANER è decisamente più efficace dei comuni detersivi per barbecue e rende meno faticosa la pulizia dopo il piacere di una grigliata.

The new CHEF CLEANER is an ultimate power foam to clean all the components inside the barbecue. The special spray head transforms the liquid into an adhesive foam that prevents any spray loss. The foam dissolves after 10 minutes, indicating that you can then start cleaning. The new CHEF CLEANER is noticeably stronger than conventional barbecue cleaners and makes tedious cleaning after the barbecue fun a lot easier.

Le nouveau CHEF CLEANER est un nettoyant en mousse parfait pour nettoyer tous les composants de votre barbecue. La tête de pulvérisation spéciale transforme le liquide en une mousse pénétrante, évitant le gaspillage de produit. Après 10 minutes, la mousse se dépose et vous pouvez procéder au nettoyage. Le nouveau CHEF CLEANER est beaucoup plus efficace que les nettoyants pour barbecue courants et rend le nettoyage après le plaisir d'un barbecue moins fatiguant.

Der neue CHEF CLEANER ist ein ultimativer Kraftschaum für die Reinigung aller Bestandteile im Innern des Grills. Durch den speziellen Sprühkopf entsteht aus der Flüssigkeit ein haftender Schaum, der Sprühverlust verhindert. Nach 10 Minuten löst sich der Schaum auf und zeigt an, dass nun mit der Reinigung gestartet werden kann. Der neue CHEF CLEANER ist spürbar stärker als herkömmliche Grillreiniger und erleichtert das mühsame Reinigen nach dem Grillspass.

SPRAY

RICAMBI

SPARE PARTS

PIÈCES DÉTACHÉES

ZUBEHÖR





PIASTRA REFRAATTARIA "FORNI PIZZA"

REFRACTORY STONE "FORNI PIZZA"
 PLAQUE REFRACTAIRE "FORNI PIZZA"
 CHAMOTTE STEIN "FORNI PIZZA"

**MA005 - 600x200x30H mm**

(MANGIAFUOCO LEGNA - MARGHERITA LEGNA)

MA006 - 600x300x30H mm SMUSSATO

(MANGIAFUOCO LEGNA - MARGHERITA LEGNA)

MA019 - 500x200x30H mm

(MANGIAFUOCO GAS - CAPRI - AMALFI)

MA027 - 500x300x30H mm SMUSSATO

(MANGIAFUOCO GAS - MARGHERITA GAS)

MA007 - 400x250x30H mm

(MARINARA)

MA008 - 400x200x30H mm SMUSSATO

(MARINARA)

MA004 - 300x200x30H mm

(ISCHIA)

MA020 - 500x250x30H mm

(CAPRI)

PRP013 - 490x295 mm

(PIERO)

PRP002 - 400x450 mm

(PIZZA&CUCINA)

CANNA FUMARIA LINEA FORNI PIZZA - INCLUSA VALVOLA

SMOKE PIPE PIZZA OVENS - INCLUDING DAMPER
 CONDUIT DE FUMÉE LIGNE FOURS PIZZA - VALVE INCLUS
 KAMIN FÜR PIZZA ÖFEN - VENTIL ENTHALTEN

TU150CF01 - Ø150 mm**TU120CF01 - Ø120 mm**

(ISCHIA - CAPRI - AMALFI)

**PC144 - Ø160 mm (100X65 - 80X65)****PC142 - Ø140 mm (57X45 - 80X45)****PC143 - Ø140 mm (100X54 - 80X54)**

FUMAIOLO
CHIMNEY CAP
CHEMINÉE
SCHORNSTEIN



CA001 - Ø140 mm
CA009 - Ø150 mm
CA002 - Ø120 mm

MANIGLIA RICAMBIO
SPARE HANDLE
POIGNÉE
GRIFF



MAN02 (Fornolegna - Forno Italia)
MAN12 (Foco)

MANIGLIA RICAMBIO
SPARE HANDLE
POIGNÉE DÉTACHÉE
GRIFF



MAN01

CASSETTO CENERE FORNI LINEA INDIRECTA
ASH TRAY INDIRECT OVENS RANGE
TIROIR À CENDRE FOURS LIGNE INDIRECTE
ASCHENKASTEN ÖFEN INDIRECT LINIE



PC133 (57 - FORNOITALIA)
PC134 (80 - FIAMMA - DIVINO - FORNOLEGNA)
PC135 (100)
PC136 (80X54)
PC138 (80X65)
PC139 (100X65)

GRIGLIA FUOCO
FIRE GRATE
GRILLE À FEU
FEUERROST



PC224 - 57X45 cm
(GUSTO - ROSSO - COMBI - FORNOITALIA - INC QV - INC V)
PC225 - 80X45 cm
(GUSTO - ROSSO - COMBI - DIVINO - FIAMMA - FORNOITALIA - FORNOLEGNA - INC QV - INC V)
PC226 - 80X54 cm
(GUSTO - ROSSO - COMBI - FORNOITALIA - FORNOLEGNA - INC QV - INC V)
PC228 - 100X54 cm
(GUSTO-ROSSO-COMBI-INC QV- INC V)
PCASS011 - 80X65 cm
(GUSTO - ROSSO - COMBI - INC QV - INC V)
PCASS011 - 100X65 cm
(GUSTO - ROSSO - COMBI - INC QV - INC V)

GRATICOLA BARBECUE

BARBECUE GRID
GRILLE
BRATROST

**GR003****VALVOLA**

VALVE
VANNNE
VENTIL

**VALVOLA****GRIGLIA PIANA**

FLAT GRIDDLE
GRILLE PLATE
FLACHER BACKROST



GRP001 - 51 X 40 cm (INC V 57 - IN QV 57 - FORNO ITALIA)
GRP002 - 73 X 40 cm (GUSTO 80 INC V 80 - INC QV 80)
GRP007 - 92 X 49 cm (GUSTO 100X54 - INC V/QV 100X54)
GRP003 - 73 X 49 cm (GUSTO 80X54 - INC V/QV 80X54)
GRP006 - 92 X 60 cm (GUSTO 100X65 - INC QV 100X65)
GRP004 - 73 X 60 cm (GUSTO 80X65 - INC QV 80X65)
GRP005 - 73 X 44,5 cm (FORNOLEGNA)
GRP011 - griglia inox (CHAR-OVEN)

TERMOMETRO

THERMOMETER
THERMOMÈTRE
THERMOMETER



TER01 (GUSTO-ROSSO-COMBI-FORNOLEGNA-INC QV-INC V)
TER02 (CHAR-OVEN-PIERO-BELLAGIO-RIVIERA-DIVINO-FIAMMA)
TER03 MARGHERITA-MANGIAFUOCO-PIZZA&CUCINA)
TER04 (MARINARA-FORNOITALIA)

CONTAMINUTO

TIMER
MINUTERIE
TIMER



CONT01
(GUSTO - ROSSO - COMBI - FORNOLEGNA - FORNOITALIA - INC QV - INC V)
CONT02
(DIVINO - FIAMMA)

LAMPADINA

LIGHT BULB
AMPOULE
GLÜHBIRNE



LA001

VENTOLA

FAN
VENTILATEUR
LÜFTERRAD



VE009F

INTERRUTTORE SPIA LUMINOSA

INDICATOR LIGHT SWITCH
INTERRUPTEUR VOYANT LUMINEUX
KONTROLLAMPENSHAITER



IN001

FIANCHETTO INTERNO

INTERNAL PANEL
PLAQUE LATÉRALE INTERNE
INNERE SEITENWAND



FIANCHETTO INTERNO

FIANCHETTO REFRATTARIO LATERALE

REFRACTORY SIDE PANEL
PLAQUE LATÉRALE RÉFRACTAIRE
HITZFESTE SEITENWAND



FIANCHETTO REFRATTARIO LATERALE

VETRO SUPERIORE
UPPER GLASS PANEL
VITRE SUPÉRIEURE
OBERE GLASSSCHEIBE



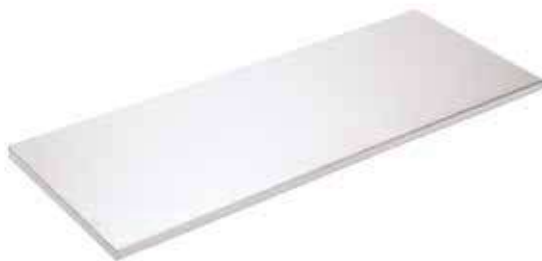
VES013 (BELLAGIO - RIVIERA)
VEI011 (CHAR-OVEN)
VEI007 (PIERO)
VES006 (MAXI)
VES003 (100X54 - 80X54)
VES004 (80X45 - 57X45)
VES005 (DIVINO - FIAMMA)
VES001 (FORNOLEGNA 80X45 - FORNO ITALIA)
VES002 (FORNOLEGNA 80X54)

VETRO INFERIORE
LOWER GLASS PANEL
VITRE INFÉRIEURE
UNTERE GLASSSCHEIBE



VEI009 (DIVINO - FIAMMA)
VEI008 (100X54 - 80X54 - 80X45 - 57X45)
VEI007 (100X65 - 80X65)
VEI012 (CHAR-OVEN)

PANNELLO PER FORNO
OVEN PANEL
PANNEAU DE FOUR
AUSSEN-PANEEL



PANNELLO PER FORNO

PIANA APPOGGIO ANTERIORE
FRONT WORKTOP
PLAN D'APPUI ANTÉRIEURE
VORDERE ABLAGEFLÄCHE



PIANA APPOGGIO ANTERIORE

PIANA APPOGGIO LATERALE
SIDE WORKTOP
PLAN D'APPUI LATÉRALE
SEITLICHE ABLAGEFLÄCHE



PC178 (GUSTO 57)
PC179 (GUSTO/ROSSO 80 - 80X54 - 80X65)
PC180 (GUSTO 100 - 100X65)
SOR114 (FIAMMA/DIVINO)
RP079 (MARGHERITA/MANGIAFUOCO)
RP081 (MARINARA)

RUOTA PER CARRELLO
TROLLEY WHEEL
ROUE POUR CHARIOT
RAD FÜR ROLLGESTELL



RUOTA PER CARRELLO

PORTALAMPADA
LIGHT BULB HOLDER
DOUILLE
LAMPENFASSUNG



PT001F

TRASFORMATORE
TRANSFORMER
TRANSFORMATEUR
TRANSFORMATOR



TRASFORMATORE

CARTER INTERNO COPRIVENTOLA
INTERNAL FAN COVER CASING
CARTER INTERNE DE PROTECTION DU VENTILATEUR
INNERE LÜFTERRADDECKEL



CARTER INTERNO COPRIVENTOLA

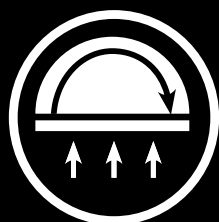
CARTER POSTERIORE
REAR CASING
CARTER POSTÉRIEUR
HINTERE ABDECKUNG



CARTER POSTERIORE

IBRIDA

HYBRID COOKING
COMBUSTION HYBRIDE
HYBRID KOCHEN



CHAR-OVEN



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ
CARBONELLA - CHARCOAL - CHARBON - KOHLE



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 71 x L 110 x H 228 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

P 80 x L 49 x H 38 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

4*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
the number of pizzas is considered on each cooking surface
le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

4-6



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

fino a - up to- jusqu'à - bis zu 12



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

140 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

280 kg

CARRELLO CHAR-OVEN



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 64 x L 110 x H 73 cm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

60 kg

CHAR-OVEN APPOGGIO



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ
CARBONELLA - CHARCOAL - CHARBON - KOHLE



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 71 x L 110 x H 155 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

P 80 x L 49 x H 38 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

4*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
the number of pizzas is considered on each cooking surface
le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

4-6



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

fino a - up to- jusqu'à - bis zu 12



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

140 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

220 kg

PIERO

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ
GAS / METANO - GAS / DOMESTIC NATURAL GAS
BARBECUE À GAZ NATUREL - GAS / ERD- ODER FLÜSSIGGAS



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 58,5 x L 81,5 x H 192 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

P 50 x L 60 x H 34 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

2*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
the number of pizzas is considered on each cooking surface
le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

2-3



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

fino a - up to- jusqu'à - bis zu **4**



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

150 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

105 kg

CARRELLO PIERO

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 58 L 78 x H 88 cm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

30 kg

PIERO APPOGGIO

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ
GAS / METANO - GAS / DOMESTIC NATURAL GAS
BARBECUE À GAZ NATUREL - GAS / ERD- ODER FLÜSSIGGAS



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 58,5 x L 81,5 x H 104 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

P 50 x L 60 x H 34 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

2*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
the number of pizzas is considered on each cooking surface
le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

2-3



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

fino a - up to- jusqu'à - bis zu **4**



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

150 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

75 kg

PIZZA&CUCINA

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ
CARBONELLA - CHARCOAL - CHARBON - KOHLE



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 59,7 x L 118 x H 118,8 cm



SUPERFICIE DI COTTURA - COOKING SURFACE
ZONE DE CUISSON - ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE

P 45 x L 110 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

1*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
the number of pizzas is considered on each cooking surface
le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

1



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

fino a - up to- jusqu'à - bis zu **8**



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

100 mm

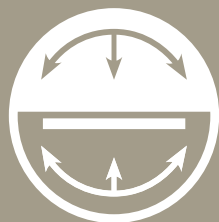


PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

135 kg

INDIRETTA

INDIRECT COOKING
COMBUSTION INDIRECTE
INDIREKTES KOCHEN



GUSTO



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

100X65 • P 138 x L 115 x H 176 cm
80x65 • P 118 x L 115 x H 176 cm
80x54 • P 118 x L 105 x H 168 cm
80x45 • P 118 x L 102 x H 161 cm
57x45 • P 95 x L 102 x H 161 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

100X65 • P 100 x L 65 x H 45 cm
80x65 • P 80 x L 65 x H 45 cm
80x54 • P 80 x L 54 x H 45 cm
80x45 • P 80 x L 45 x H 42 cm
57x45 • P 57 x L 45 x H 42 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

100X65 • 3-4*
80x65 • 3*
80x54 • 2-3*
80x45 • 2*
57x45 • 1*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface
* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

100X65 • 8-12
80x65 • 7-9
80x54 • 6-8
80x45 • 4-6
57x45 • 2-4



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS - ANZAHL DER SITZE

100X65 • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **25**
80x65 • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **20**
80x54 • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **16**
80x45 • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **12**
57x45 • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **8**



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

100X65 • 160 mm
80x65 • 160 mm
80x54 • 140 mm
80x45 • 140 mm
57x45 • 140 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

100X65 • 490 kg
80x65 • 420 kg
80x54 • 360 kg
80x45 • 310 kg
57x45 • 250 kg

ROSSO



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

80x54 • P 118 x L 105 x H 168 cm
80x45 • P 118 x L 102 x H 161 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

80x54 • P 80 x L 54 x H 45 cm
80x45 • P 80 x L 45 x H 42 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

80x54 • 2-3*
80x45 • 2*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface
* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

80x54 • 6-8
80x45 • 4-6



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS - ANZAHL DER SITZE

80x54 • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **16**
80x45 • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **12**



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

80x54 • 140 mm
80x45 • 140 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

80x54 • 360 kg
80x45 • 310 kg

GUSTO/ROSSO COMBI



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ
CARBONELLA - CHARCOAL - CHARBON - KOHLE



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

100X65 • P 138 x L 156 x H 176 cm GUSTO
80x65 • P 118 x L 156 x H 176 cm GUSTO
80x54 • P 118 x L 145 x H 168 cm GUSTO/ROSSO
80x45 • P 118 x L 138 x H 161 cm GUSTO/ROSSO
57x45 • P 95 x L 138 x H 161 cm GUSTO



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

100X65 • P 100 x L 65 x H 45 cm GUSTO
80x65 • P 80 x L 65 x H 45 cm GUSTO
80x54 • P 80 x L 54 x H 45 cm GUSTO/ROSSO
80x45 • P 80 x L 45 x H 42 cm GUSTO/ROSSO
57x45 • P 57 x L 45 x H 42 cm GUSTO



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

100X65 • 3-4*
80x65 • 3*
80x54 • 2-3*
80x45 • 2*
57x45 • 1*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface
* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

100X65 • 8-12
80x65 • 7-9
80x54 • 6-8
80x45 • 4-6
57x45 • 2-4



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

100X65 • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **25**
80x65 • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **20**
80x54 • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **16**
80x45 • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **12**
57x45 • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **8**



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

100X65 • 160 mm GUSTO
80x65 • 160 mm GUSTO
80x54 • 140 mm GUSTO/ROSSO
80x45 • 140 mm GUSTO/ROSSO
57x45 • 140 mm GUSTO



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

100X65 • 540 kg GUSTO
80x65 • 470 kg GUSTO
80x54 • 410 kg GUSTO/ROSSO
80x45 • 360 kg GUSTO/ROSSO
57x45 • 295 kg GUSTO

COMBI BARBECUE



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

CARBONELLA - CHARCOAL



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

100X65 • P 51 x L 114 x H 132 cm GUSTO
80x65 • P 51 x L 93 x H 132 cm GUSTO
80x54 • P 51 x L 93 x H 132 cm GUSTO / **ROSSO**
80x45 • P 51 x L 93 x H 132 cm GUSTO / **ROSSO**
57x45 • P 51 x L 83 x H 132 cm GUSTO



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

100X65 • P 40 x L 53 cm GUSTO
80x65 • P 40 x L 53 cm GUSTO
80x54 • P 40 x L 53 cm GUSTO / **ROSSO**
80x45 • P 40 x L 53 cm GUSTO / **ROSSO**
57x45 • P 40 x L 53 cm GUSTO



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

100X65 • 120 mm
80x65 • 120 mm
80x54 • 120 mm
80x45 • 120 mm
57x45 • 120 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

100X65 • 49 kg
80x65 • 47,5 kg
80x54 • 47,5 kg
80x45 • 47,5 kg
57x45 • 45 kg

GUSTO/ROSSO CARRELLO



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

100X65 • P 106 x L 93 x H 65 cm GUSTO
80x65 • P 93 x L 93 x H 65 cm GUSTO
80x54 • P 93 x L 83,5 x H 65 cm GUSTO/ROSSO
80x45 • P 93 x L 74 x H 65 cm GUSTO/ROSSO
57x45 • P 71 x L 74 x H 65 cm GUSTO



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

100X65 • 70 kg
80x65 • 63 kg
80x54 • 60 kg
80x45 • 54 kg
57x45 • 47 kg

DIVINO 80

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 112 x L 88 x H 206 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

P 80 x L 45 x H 42 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

2*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface
* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

4-6



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

fino a - up to- jusqu'à - bis zu **12**



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

140 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

330 kg

CARRELLO DIVINO 80

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 98 x L 75 x H 65 cm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

48 kg

FIAMMA 80

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 112 x L 88 x H 206 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

P 80 x L 45 x H 42 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

2*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface
* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

4-6



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

fino a - up to- jusqu'à - bis zu **12**



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

140 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

330 kg

CARRELLO FIAMMA 80

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 98 x L 75 x H 65 cm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

48 kg

**FOCO**

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 118 x L 101 x H 159 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

P 80 x L 45 x H 40 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

2*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface
* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

4-6



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

fino a - up to- jusqu'à - bis zu **12**



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

140 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

250 kg

CARRELLO FOCO

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 94 x L 75 x H 66 cm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

45 kg

FORNO ITALIA



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 90,2 x L 87,5 x H 204 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

P 57 x L 42 x H 37 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

1*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface
* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

2-4



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

fino a - up to- jusqu'à - bis zu 8



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

140 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

175 kg

CARRELLO FORNO ITALIA



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 70 x L 67 x H 65 cm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

35 kg

INC QV



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

100X65 QV • P 114 x L 93 x H 100 cm
80x65 QV • P 94 x L 93 x H 100 cm
80x54 QV • P 94 x L 83,5 x H 94,5 cm
80x45 QV • P 94 x L 74 x H 88,5 cm
57x45 QV • P 71 x L 74 x H 88,5 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

100X65 QV • P 100 x L 65 x H 45 cm
80x65 QV • P 80 x L 65 x H 45 cm
80x54 QV • P 80 x L 54 x H 45 cm
80x45 QV • P 80 x L 45 x H 42 cm
57x45 QV • P 57 x L 45 x H 42 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

100X65 QV • 3-4*
80x65 QV • 3*
80x54 QV • 2-3*
80x45 QV • 2*
57x45 QV • 1*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface
* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

100X65 QV • 8-12
80x65 QV • 7-9
80x54 QV • 6-8
80x45 QV • 4-6
57x45 QV • 2-4



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

100X65 QV • fino a - up to- jusqu'à - bis zu 25
80x65 QV • fino a - up to- jusqu'à - bis zu 20
80x54 QV • fino a - up to- jusqu'à - bis zu 16
80x45 QV • fino a - up to- jusqu'à - bis zu 12
57x45 QV • fino a - up to- jusqu'à - bis zu 8



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

100X65 QV • 160 mm
80x65 QV • 160 mm
80x54 QV • 140 mm
80x45 QV • 140 mm
57x45 QV • 140 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

100X65 QV • 420 kg
80x65 QV • 385 kg
80x54 QV • 360 kg
80x45 QV • 280 kg
57x45 QV • 230 kg

INC V



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

80x54 V • P 94 x L 83,5 x H 94,5 cm
80x45 V • P 94 x L 74 x H 88,5 cm
57x45 V • P 71 x L 74 x H 88,5 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

80x54 V • P 80 x L 54 x H 45 cm
80x45 V • P 80 x L 45 x H 42 cm
57x45 V • P 57 x L 45 x H 42 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

80x54 V • 2-3*
80x45 V • 2*
57x45 V • 1*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface
* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

80x54 V • 6-8
80x45 V • 4-6
57x45 V • 2-4



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

80x54 V • fino a - up to- jusqu'à - bis zu 16
80x45 V • fino a - up to- jusqu'à - bis zu 12
57x45 V • fino a - up to- jusqu'à - bis zu 8



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

80x54 V • 140 mm
80x45 V • 140 mm
57x45 V • 140 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

80x54 V • 360 kg
80x45 V • 280 kg
57x45 V • 230 kg

FORNO ITALIA INCASSO



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 70 x L 68 x H 82,5 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

P 57 x L 42 x H 37 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

1*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface
* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

2-4



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMÉRO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

fino a - up to- jusqu'à - bis zu **8**



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

140 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

145 kg



FOCO INCASSO



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 98,5 x L 75 x H 90 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

P 80 x L 45 x H 40 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

2*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface
* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

4-6



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMÉRO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

fino a - up to- jusqu'à - bis zu **12**



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

140 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

200 kg

DIRETTA

**DIRECT COOKING
COMBUSTION DIRECTE
DIREKTES KOCHEN**





TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

GAS / METANO - GAS / DOMESTIC NATURAL GAS
BARBECUE À GAZ NATUREL - GAS / ERD- ODER FLÜSSIGGAS



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 56,5x L 75,2 x H 58,6 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

P 40,5 x L 61 x H 21 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

2*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface
* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

3



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

fino a - up to- jusqu'à - bis zu **4/6**



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

120 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

55 kg



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

GAS / METANO - GAS / DOMESTIC NATURAL GAS
BARBECUE À GAZ NATUREL - GAS / ERD- ODER FLÜSSIGGAS



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 56,5x L 55,2 x H 58,6 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

P 40,5 x L 41 x H 21 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

1*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface
* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

2



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

fino a - up to- jusqu'à - bis zu **3/4**



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

120 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

45 kg



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 105,5 x L 98 x H 196 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

P 80 x L 80 x H 34 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

5*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface
* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

5-6



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

fino a - up to- jusqu'à - bis zu **8**



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

150 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

175 kg

CARRELLO MARINARA



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 98 L 98 x H 80 cm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

25 kg

MARINARA APPOGGIO



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 105,5 x L 98 x H 114 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

P 80 x L 80 x H 34 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

5*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface
* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

5-6



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

fino a - up to- jusqu'à - bis zu **8**



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

150 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

150 kg

MANGIAFUOCO



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 85,5 x L 98 x H 196 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

P 60 x L 80 x H 34 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

4*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface
* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

3-5



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

fino a - up to- jusqu'à - bis zu **6**



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

150 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

156 kg

MANGIAFUOCO APPOGGIO



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 85,5 x L 98 x H 114 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

P 60 x L 80 x H 34 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

4*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface
* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

3-5



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

fino a - up to- jusqu'à - bis zu **6**



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

150 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

135 kg

CARRELLO MANGIAFUOCO



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS









P 78 L 98 x H 80 cm





PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

21 kg









MARGHERITA

	TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR
	LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ
	DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS
	P 85,5 x L 78 x H 196 cm
	CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM
	P 60 x L 60 x H 34 cm
	NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS
	2* * il numero di pizze è considerato su un piano di cottura * the number of pizzas is considered on each cooking surface * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt
	KG PANE - KG BREAD KG. PAIN - KG. BROT
	2-3
	NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE
	fino a - up to- jusqu'à - bis zu 4
	Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG
	150 mm
	PESO - WEIGHT POIDS - GEWICHT
	105 kg








CARRELLO MARGHERITA

	DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS
	P 78 L 78 x H 80 cm
	PESO - WEIGHT POIDS - GEWICHT
	19 kg



**MARGHERITA
APPOGGIO**

	TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR
	LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ
	DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS
	P 85,5 x L 78 x H 114 cm
	CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM
	P 60 x L 60 x H 34 cm
	NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS
	2* * il numero di pizze è considerato su un piano di cottura * the number of pizzas is considered on each cooking surface * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt
	KG PANE - KG BREAD KG. PAIN - KG. BROT
	2-3
	NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE
	fino a - up to- jusqu'à - bis zu 4
	Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG
	150 mm
	PESO - WEIGHT POIDS - GEWICHT
	95 kg

**MARGHERITA GAS
MANGIAFUOCO GAS**

	TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR
	GAS / METANO - GAS / DOMESTIC NATURAL GAS BARBECUE À GAZ NATUREL - GAS / ERD- ODER FLÜSSIGGAS
	DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS
	MANGIAFUOCO • P 85,5 x L 98 x H 196 cm MARGHERITA • P 85,5 x L 78 x H 196 cm
	CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM
	MANGIAFUOCO • P 60 x L 80 x H 34 cm MARGHERITA • P 60 x L 60 x H 34 cm
	NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS
	MANGIAFUOCO • 4* MARGHERITA • 2* * il numero di pizze è considerato su un piano di cottura * the number of pizzas is considered on each cooking surface * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt
	KG PANE - KG BREAD KG. PAIN - KG. BROT
	MANGIAFUOCO • 3-5 MARGHERITA • 2-3
	NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE
	MANGIAFUOCO • fino a - up to- jusqu'à - bis zu 6 MARGHERITA • fino a - up to- jusqu'à - bis zu 4
	Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG
	MANGIAFUOCO • 150 mm MARGHERITA • 150 mm
	PESO - WEIGHT POIDS - GEWICHT
	MANGIAFUOCO • 171 kg MARGHERITA • 129 kg

**CARRELLO MARGHERITA
CARRELLO MANGIAFUOCO**

	DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS
	MANGIAFUOCO • P 78 L 98 x H 80 cm MARGHERITA • P 78 L 78 x H 80 cm
	PESO - WEIGHT POIDS - GEWICHT
	MANGIAFUOCO • 21 kg MARGHERITA • 19 kg

MARGHERITA GAS APP. MANGIAFUOCO GAS APP.



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

GAS / METANO - GAS / DOMESTIC NATURAL GAS
BARBECUE À GAZ NATUREL - GAS / ERD- ODER FLÜSSIGGAS



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

MANGIAFUOCO • P 85,5 x L 98 x H 122 cm
MARGHERITA • P 85,5 x L 78 x H 122 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

MANGIAFUOCO • P 60 x L 80 x H 34 cm
MARGHERITA • P 60 x L 60 x H 34 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

MANGIAFUOCO • 4*
MARGHERITA • 2*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface
* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

MANGIAFUOCO • 3-5
MARGHERITA • 2-3



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

MANGIAFUOCO • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **6**
MARGHERITA • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **4**



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

MANGIAFUOCO • 150 mm
MARGHERITA • 150 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

MANGIAFUOCO • 150 kg
MARGHERITA • 110 kg

BELLAGIO



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 105,5 x L 109,5 x H 196 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

P 80 x L 80 x H 34 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

5*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface
* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

5-6



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

fino a - up to- jusqu'à - bis zu **8**



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

150 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

180 kg

SUPPORTO BELLAGIO



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 105,5 x L 109,5 x H 93,5 cm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

30 kg

BELLAGIO APPOGGIO



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 105,5 x L 109,5 x H 110 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

P 80 x L 80 x H 34 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

5*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface
* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

5-6



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

fino a - up to- jusqu'à - bis zu **8**



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

150 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

150 kg

RIVIERA

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 84,5 x L 109,5 x H 184 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

P 60 x L 80 x H 34 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

4*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface
* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

3-5



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

fino a - up to- jusqu'à - bis zu **6**



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

150 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

170 kg

SUPPORTO RIVIERA

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 84,5 x L 109,5 x H 93,5 cm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

30 kg

**RIVIERA
APPOGGIO**

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 84,5 x L 109,5 x H 110 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

P 60 x L 80 x H 34 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

4*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface
* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

3-5



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

fino a - up to- jusqu'à - bis zu **6**



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

150 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

140 kg

**PIZZETTA-DESK**

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 60 x L 75 x H 87 cm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

38 kg

PIZZA-DESK

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 90 x L 180 x H 90 cm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

90 kg

AMALFI - ISCHIA - CAPRI



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

AMALFI • P 81 x L 102,5 x H 195 cm
CAPRI • P 81 x L 92,5 x H 190 cm
ISCHIA • P 71 x L 82,5 x H 188 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

AMALFI • P 80 x L 50 x H 26 cm
CAPRI • P 70 x L 50 x H 29 cm
ISCHIA • P 60 x L 40 x H 31 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

AMALFI • 3*
CAPRI • 2*
ISCHIA • 2*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface
* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

AMALFI • 5
CAPRI • 3
ISCHIA • 3



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS - ANZAHL DER SITZE

AMALFI • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **6**
CAPRI • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **4**
ISCHIA • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **4**



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

AMALFI • 120 mm
CAPRI • 120 mm
ISCHIA • 120 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

AMALFI • 110 kg
CAPRI • 100 kg
ISCHIA • 80 kg

AMALFI - ISCHIA - CAPRI APPOGGIO



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

AMALFI • P 73 x L 102,5 x H 128,5 cm
CAPRI • P 73 x L 92,5 x H 124,5 cm
ISCHIA • P 71 x L 82,5 x H 122 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

AMALFI • P 80 x L 50 x H 26 cm
CAPRI • P 70 x L 50 x H 29 cm
ISCHIA • P 60 x L 40 x H 31 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

AMALFI • 3*
CAPRI • 2*
ISCHIA • 2*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface
* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

AMALFI • 5
CAPRI • 3
ISCHIA • 3



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS - ANZAHL DER SITZE

AMALFI • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **6**
CAPRI • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **4**
ISCHIA • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **4**



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

AMALFI • 120 mm
CAPRI • 120 mm
ISCHIA • 120 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

AMALFI • 100 kg
CAPRI • 88 kg
ISCHIA • 70 kg

SPECIALIST

DIRETTA

DIRECT COOKING
COMBUSTION DIRECTE
DIREKTES KOCHEN



PROMETEO

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 121 x L 142,8 x H 290 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

P 90 x L 120 x H 41 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

7*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface
* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

7-9



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

fino a - up to- jusqu'à - bis zu **12**



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

220 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

575 kg

CARRELLO PROMETEO

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 112 L 143 x H 92 cm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

95 kg

VULCANO

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 99,5 x L 121,8 x H 250 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

P 70 x L 100 x H 40 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

5*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface
* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

5-7



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

fino a - up to- jusqu'à - bis zu **10**



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

200 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

430 kg

CARRELLO VULCANO

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 92 L 123 x H 92 cm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

80 kg

**PROMETO VULCANO
APPOGGIO**

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

PROMETEO • P 121 x L 142,8 x H 198 cm
VULCANO • P 99,5 x L 121,8 x H 158 cm



CAMERA DI COTTURA - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM

PROMETEO • P 121 x L 142,8 x H 198 cm
VULCANO • P 99,5 x L 121,8 x H 158 cm



NR. PIZZE - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS

PROMETEO • 7*
VULCANO • 5*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface
* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt



KG PANE - KG BREAD
KG. PAIN - KG. BROT

PROMETEO • 7*
VULCANO • 5*



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

PROMETEO • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **12**
VULCANO • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **10**



Ø CANNA FUMARIA - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG

PROMETEO • 220 mm
VULCANO • 200 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

PROMETEO • 480 kg
VULCANO • 350 kg

BARBECUE

WOOD BARBECUE
BARBECUE A BOIS
HOLZ UND KOHLEBARBECUE



EGEO 80 EGEO 110



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ
CARBONE - CHARCOAL



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

80 • P 72 x L 157 x H 115 cm
110 • P 72 x L 187 x H 115 cm



SUPERFICIE DI COTTURA - COOKING SURFACE
ZONE DE CUISSON - ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE

80 • P 45 x L 80
110 • P 45 x L 110



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

80 • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **8**
110 • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **10**



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

80 • 110 kg
110 • 150 kg

EGEO 80 APPOGGIO EGEO 110 APPOGGIO



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ
CARBONE - CHARCOAL



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

80 • P 72 x L 87 x H 35 cm
110 • P 72 x L 117 x H 35 cm



SUPERFICIE DI COTTURA - COOKING SURFACE
ZONE DE CUISSON - ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE

80 • P 45 x L 80
110 • P 45 x L 110



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

80 • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **8**
110 • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **10**



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

80 • 90 kg
110 • 125 kg

IONIO



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ
CARBONE - CHARCOAL



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 72 x L 157 x H 185 cm



SUPERFICIE DI COTTURA - COOKING SURFACE
ZONE DE CUISSON - ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE

P 45 x L 80



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

fino a - up to- jusqu'à - bis zu **8**



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

180 kg

MEDITERRANEO



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ
CARBONE - CHARCOAL



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 72 x L 157 x H 139 cm



SUPERFICIE DI COTTURA - COOKING SURFACE
ZONE DE CUISSON - ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE

P 45 x L 80



NUMERO COPERTI - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE

fino a - up to- jusqu'à - bis zu **8**



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

125 kg

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

- I prezzi del presente listino sono da considerarsi franco partenza. Contributo trasporto a carico del cliente.
- La ditta si riserva il diritto di apportare ai propri modelli le modifiche che riterrà necessarie per motivi estetici e di funzionalità, anche senza preavviso.
- Eventuali contestazioni su ammanchi o rotture, saranno accettate esclusivamente se rilevate al ricevimento della merce tramite annotazione sulla bolla di consegna.
- Motivazioni diverse dal punto 4, saranno prese in considerazione solo se segnalate per iscritto entro e non oltre otto giorni dal ricevimento della merce.
- Eventuale materiale reso, solo previa accettazione da parte di Fontana, soltanto in perfetto stato, viene accreditato in misura del 75% del prezzo fatturato.
- I pagamenti dovranno essere effettuati presso il nostro domicilio entro il termine stabilito.
- Il mancato rispetto degli stessi provocherà l'addebito degli interessi di mora, al tasso corrente più le spese. Il materiale, anche quello in esposizione, resterà di nostra proprietà sino al saldo.
- In caso di controversie il Foro competente è quello di Pesaro.
- I prezzi esposti sul presente listino sono al netto di I.V.A.
- La merce viaggia a rischio e pericolo del committente, anche se spedita franco destino. N.B.: per tutti i trasporti effettuati dal vettore, in container, sono previsti imballaggi particolari: Per forni da esterno € 25,00, Per forni da incasso € 20,00.

GENERAL SALES CONDITIONS

- The prices are to be considered ex-work.
- The goods are shipped at the purchasers risk and hazard, even if shipped free at destination.
- The company reserves the right to make modifications to its models which it feels are necessary for functional or aesthetic reasons, even without advance notice.
- Any claims concerning stains or breakage will be accepted only if they are detected upon receipt and duly noted on the shipping documents.
- Reasons different from those set forth in point 4 will be considered only if they are communicated in writing no later than eight days from receipt of goods.
- Any material which is returned, only if in good condition and with the prior consent of Fontana srl, will be accredited at 75% of the invoiced value.
- Payment must be made to our location by the agreed due date. Failure to meet said payments will cause accrued interest to be charged at the current rate, plus expenses. Material, including that on display, shall remain our property until full payment is made.
- In case of controversies, the Court of Pesaro (Italy) shall have jurisdiction.
- The prices shown in the price list do not include VAT.

GÉNÉRALES DE VENTE

- Les prix indiqués dans ce catalogue s'entendent Franco départ.
- La marchandise voyage aux risques et périls du destinataire, même en cas de livraison Franco destination.
- Si nécessaire, la Société se réserve le droit de modifier ses modèles sans préavis, pour des raisons esthétiques et/ou fonctionnelles.
- Toute réclamation concernant d'éventuels dommages ou ruptures ne sera acceptée que si elle a été formulée par l'acheteur au moment de la réception de la marchandise par annotation expresse sur le bordereau de livraison du transporteur.
- Les réclamations pour des motifs différents de ceux cités au point précédent ne seront acceptées que si elles sont été adressées par écrit dans les huit jours à compter de la date de réception de la marchandise.
- Le retour des marchandises ne peut être effectué que sur autorisation préalable de Fontana srl et pour des marchandises en parfait état. Le remboursement correspondra à 75% du montant de la facture.
- Les paiements devront être effectués auprès de notre siège social dans les délais fixés. Le non respect des délais de paiement entraînera automatiquement l'application d'intérêts de retard calculés sur la base du taux bancaire en vigueur, majorés des frais accessoires.
- Fontana srl se réserve la propriété des marchandises livrées, même celles en exposition, jusqu' au complet paiement du prix.
- Pour tout litige, le Tribunal de Pesaro (Italie) sera seul compétent.
- Les prix indiqués dans le présent listing s'entendent Hors Taxes.

CONTRIBUTO SPESE DI SPEDIZIONE



ITALIA	minimo d'ordine porto franco	contributo sull'importo della fattura se minimo non raggiunto, per un importo minimo di e 40,00
Forni	€ 2.500,00	4%
ISOLE	minimo d'ordine porto franco	contributo sull'importo della fattura se minimo non raggiunto, per un importo minimo di e 60,00
Forni	€ 3.600,00	6%

PAESI ESTERI

Consegna a preventivo

FONTANA
FORNI

Fontana Forni s.r.l.
Via G. di Vittorio, 6
61047 San Lorenzo in Campo (PU)
Tel. +39 0721 776697
Fax +39 0721 735370
fontanaforni@fontanaforni.com
www.fontanaforni.com

 fontanaforni
 fontanaforni

PROJECT
Nerodecò pensare creativo

PHOTO
Claudio Pedini · www.claudiopedini.it

PRINT
Arti grafiche Stibu · Urbana (PU)

Il presente catalogo è tutelato dalla legge sui diritti d'autore. Di esso è proibita ogni riproduzione totale o anche parziale.

I dati riportati su questo catalogo sono indicativi e non costituiscono impegno da parte della Fontana Forni s.r.l. che si riserva di apportare tutte le modifiche e migliorie ai propri prodotti, in osservanza della normativa CE senza obbligo di preavviso.

Tutti i nostri prodotti sono realizzati completamente in ITALIA.
All products are entirely made in ITALY Tous nos produits sont entièrement fabriqués en Italie

FONTANA
FORNI

WWW.FONTANAFORNI.COM



FONTANAFORNI