

CATALOGO
CATALOGUE
CATALOGUE
KATALOG
2024

FONTANA

F O R N I

INDEX

FORNI LEGNA



LINEA ESTERNO OUTDOOR LINE

GUSTO-ROSSO	P.	14
PEOPLE	P.	18
BARBECUE COMBI	P.	22
FIAMMA 80	P.	24

LINEA INCASSO BUILT-IN LINE

INC QV	P.	28
PEOPLE INCASSO	P.	30

DESK

PIZZA-DESK	P.	72
PIZZETTA-DESK	P.	73

FORNI PIZZA



LINEA LEGNA WOOD LINE

MARINARA	P.	38
MANGIAFUOCO	P.	40
MARGHERITA	P.	42
AMALFI	P.	44
CAPRI	P.	46
ISCHIA	P.	47
PROMETEO	P.	48
VULCANO	P.	49

LINEA GAS GAS LINE

MAESTRO 60	P.	54
MAESTRO 40	P.	58
PIERO - Hybrid	P.	60
MARINARA GAS - Hybrid	P.	64
MANGIAFUOCO GAS - Hybrid	P.	66
MARGHERITA GAS - Hybrid	P.	68

BARBECUE



LINEA LEGNA WOOD LINE

TIRRENO	P.	80
MEDITERRANEO	P.	82
EGEO	P.	84

LINEA SPECIAL SPECIAL LINE

PIZZA&CUCINA	P.	88
--------------	----	----

MERCHANDISE

P.	94
----	----

ACCESSORI \ ACCESSORIES

P.	98
----	----

DATI TECNICI \ TECHNICAL DATA

P.	110
----	-----

FONTANA FORNI

UNA STORIA

LUNGA OLTRE 70 ANNI

A HISTORY MORE THAN 70 YEARS



Giuseppe Fontana fonda l'azienda a **San Lorenzo in Campo** (PU, Italia). Ripara macchine agricole e svolge attività di maniscalco

Giuseppe Fontana *ounded the company in San Lorenzo in Campo (PU, Italy). He repairs agricultural machinery and works as a farrier*

Con l'avvento dell'elettricità, arrivano le prime macchine, quali trapano, mola, forgia con funzionamento semi-autonomo.

With the advent of electricity, came the first machines, such as drill, grinder, forge with semi-autonomous systems.

Giovanni, figlio di Giuseppe, inizia a lavorare in azienda

Giovanni, Giuseppe's son, starts to work in the company

Le prime fiere registrano numeri d'ordine inaspettati: si dà il via all'industrializzazione del prodotto con linee di montaggio e pianificazione dei lotti, mantenendo però sempre artigianalità e qualità i fari guida progettuali e produttivi

The first trade fairs record unexpected order numbers: the industrialisation of the product with assembly lines and batch planning begins, but craftsmanship and quality remain the guiding lights of design and production.

Viene acquisito un **nuovo stabilimento di 1500 mq** completamente destinato ai forni: si sviluppa la gamma con diverse dimensioni e il modello da incasso

The Fontana brothers purchase a new 1.500 square metre building completely dedicated to ovens: the range is developed with different sizes and the built-in model

E' l'anno dei grandi investimenti: viene acquisito un **terzo stabilimento da 1800 mq** e le macchine a controllo numerico, aumentando ed efficientando la produzione

It is the year of big investments: they acquired a third 1.800 square metre factory and numerical control machines, increasing and improving production

1946

1955

1972

1980

1989

1994

1954

Bruno e Carlo Fontana Bruno e Carlo Fontana diventano soci dell'azienda e inizia la produzione di macchine agricole con lavorazione artigianale. Nasce il marchio **FONTANA**

Bruno and Carlo Fontana became partners in the company and began the production of agricultural machinery with craftsmanship. The FONTANA brand is born

1970

I fratelli Fontana aprono il primo **stabilimento da 1000 mq** e acquistano le prime cesoia e piegatrice meccaniche: nasce la carpenteria metallica, iniziando così la lavorazione della lamiera

The Fontana brothers open the first factory of 1000 square metres and purchase the first mechanical shearing and bending machines: the carpentry was born, thus starting thus beginning the processing of sheet metal.

1975

La **crisi energetica** degli anni '70 colpisce anche l'Italia e costringe la famiglia Fontana a reinventarsi: nasce il primo forno in metallo al mondo a combustione indiretta e con esso il marchio **FONTANA FORNI**

The energy crisis of the 1970s also hit Italy and forced the Fontana family to reinvent itself: the world's first metal oven with indirect combustion was launched and with it the FONTANA FORNI brand

1982

Nicola, primogenito di Carlo, entra in azienda

Nicola, eldest son of Carlo, joins the company

1990

Entrano in azienda gli altri due figli di Carlo, **Marco e Alessandro**

Marco and Alessandro, Carlo's other two sons, join the company

1997

Export in **Germania e Austria**

Export in Germany and Austria

FONTANA FORNI UNA STORIA LUNGA OLTRE 70 ANNI A HISTORY MORE THAN 70 YEARS

GUSTO 80
viene lanciato
nel mercato,
il prodotto
iconico Fontana

GUSTO 80
is launched,
the iconic
Fontana product

Le macchine
vengono sostituite
dalla **macchina laser**
di taglio e piegatura
dell'acciaio

*Machines are replaced
by the **laser machine**
for cutting and
bending of steel*

La crisi economico-finanziaria mondiale porta
alla chiusura totale della lavorazione delle
lamiere e della carpenteria. Tutte le risorse ven-
gono investite nei forni. Si avvia la produzione
dei barbecue a legna e carbone

*The global economic and financial crisis leads
to the total closure of sheet metal working and
carpentry. All resources are invested in ovens.
The production of wood and coal barbecues is
started*

Lancio del primo
**forno a
cottura diretta
made in Fontana**

*Launch
of the first
**direct fired oven
made by Fontana***

Lancio del forno a gas
a cottura indiretta
PIERO, vincitore del
Good Design Award

*Launch of the gas oven
indirect firing **PIERO**,
winner of the
Good Design Award*

1998

2004

2009

2012

2021

OGGI
TODAY

2000

Andrea, figlio di Giovanni,
entra in azienda

*Andrea, Giovanni's son,
takes over the company*

2006

Export in **USA**
Export in **USA**

2010

Export in tutta **Europa**,
Nord America
e **Australia**

*Start the export in
all **Europe, North
America and Australia***

2015

Export nel
Medio-Oriente

*Start the export in the
Middle-East*

70
FONTANA

2022

Lancio del forno a gas
compatto **MAESTRO**,
vincitore del
RedDot Design Award

*Launch of the compact
gas oven indirect firing
MAESTRO, winner of the
RedDot Design Award*



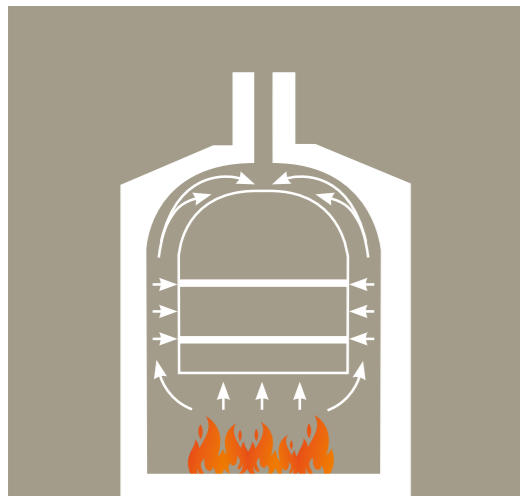
Da sinistra:
From the left:

• **Marco Fontana**
• **Alessandro Fontana**
• **Giovanni Fontana**
• **Andrea Fontana**
• **Nicola Fontana**

• L'azienda è gestita da
• Giovanni, Nicola, Marco, Alessandro
• e Andrea, produce **11.000 forni**
• all'anno e conta **1200 rivenditori**
• in **40 paesi** nel mondo.

• *The company is managed by*
• *Giovanni, Nicola, Marco, Alessandro*
• *and Andrea, produces **11.000 ovens***
• *per year and has **1200 dealers***
• *in **40 countries** around the world.*

FORNI LEGNA



La caratteristica principale che contraddistingue i Forni Legna è la presenza di due camere separate: una per la cottura e una per la combustione della legna. Questa è una soluzione ottimale per evitare che le preparazioni entrino in contatto con i fumi - i quali vengono espulsi attraverso la canna fumaria - e per consentire la cottura di più pietanze contemporaneamente. La tecnologia utilizzata per la costruzione di questi prodotti, come l'impiego di 12 cm di lana di roccia per la coibentazione, permette in poco tempo di raggiungere - e mantenere durante le fasi di cottura - temperature elevate con un impiego di legna ridotto (max 2,5 kg), risparmiando così tempo e combustibile.

Questo prodotto presenta inoltre una caratteristica unica nel mercato: la volta della camera di cottura in acciaio inox ha una forma arrotondata e non piana. Una soluzione che, nonostante la sua lavorazione richieda un maggior impiego di risorse, consente di ottenere una distribuzione del calore uniforme - grazie alla quale non è necessario 'girare' le pietanze durante la cottura - ed evitare che i residui di combustibile si depositino sulla volta, riducendo così le emissioni nell'atmosfera.

La struttura esterna è in acciaio elettrozincato anti-ruggine e verniciato a polveri.

Il Forno Legna viene fornito con pratico carrello già montato e equipaggiato di robuste ruote per essere posizionato ovunque e riposto nella rimessa durante i mesi invernali.

The main feature that distinguishes the wood ovens is the presence of two separate rooms: one for cooking and one for burning wood.

This is an optimal solution to prevent the preparations from coming into contact with the fumes - which are expelled through the flue - and to allow the cooking of several dishes at the same time.

The technology used for the construction of these products, such as the use of 12 cm of rock wool for insulation, allows in a short time to reach - and maintain during the cooking phases - high temperatures with reduced wood use (max 2.5 kg) saving time and fuel.

This product also has a unique feature in the market: the vault of the stainless steel cooking chamber has a rounded shape and not flat. A solution that, despite its processing requires a greater use of resources, allows to obtain a uniform heat distribution - thanks to which it is not necessary to 'turn' the dishes during cooking - and prevent fuel residues from settling on the vault, thereby reducing emissions to the atmosphere.

The external structure is in anti-rust electro-galvanized steel and powder coated.

The Wood Oven comes with a practical trolley already mounted and equipped with sturdy wheels to be placed anywhere and stored in the shed during the winter months.



La principale caratteristica che distingue i forni a bois est la présence de deux chambres séparées : une pour la cuisson et une pour la combustion du bois. C'est une solution optimale pour éviter que les préparations n'entrent en contact avec les fumées - qui sont expulsées par le conduit - et pour permettre la cuisson de plusieurs plats en même temps.

La technologie utilisée pour la construction de ces produits, comme l'utilisation de 12 cm de laine de roche pour l'isolation, permet en peu de temps d'atteindre - et de maintenir pendant les phases de cuisson - des températures élevées avec une utilisation réduite du bois (max 2,5 kg), gain de temps et de combustible.

Ce produit possède également une caractéristique unique sur le marché : la voûte de la chambre de cuisson en inox a une forme arrondie et non plate. Une solution qui, malgré son traitement nécessite une plus grande utilisation des ressources, permet d'obtenir une répartition uniforme de la chaleur - grâce à laquelle il n'est pas nécessaire de "tourner" les plats pendant la cuisson - et d'empêcher les résidus de combustible de se déposer sur la voûte, réduisant ainsi émissions dans l'atmosphère.

La structure externe est en acier électrozincué anti-rouille et thermolaqué.

Le four à bois est livré avec un chariot pratique déjà monté et équipé de roues robustes, qui peut être placé n'importe où et rangé dans l'abri pendant les mois d'hiver.

Das Hauptmerkmal, das die Holzbacköfen auszeichnet, ist das Vorhandensein von zwei getrennten Kammern: eine für das Kochen und eine für die Verbrennung von Holz. Dies ist eine optimale Lösung, um zu verhindern, dass die Speisen mit den Rauchgasen in Berührung kommen. In der Garkammer ist die Zubereitung von mehreren Speisen auf mehreren Kochebenen gleichzeitig möglich. Die Rauchgase werden durch den Schornstein abgeleitet. Die für den Bau dieser Produkte verwendete Technologie, wie z. B. die Verwendung von 12 cm Steinwolle zur Isolierung, ermöglicht es, in kurzer Zeit hohe Temperaturen zu erreichen - und während der Kochphasen aufrechtzuerhalten - bei reduziertem Holzverbrauch (max. 2,5 kg), was Zeit und Brennstoff spart.

Dieses Produkt hat auch ein einzigartiges Merkmal auf dem Markt: das Gewölbe der Edelstahl-Garkammer hat eine abgerundete Form und ist nicht flach. Eine Lösung, die trotz der ressourcenintensiveren Verarbeitung eine gleichmäßige Wärmeverteilung ermöglicht. Die Gerichte müssen während des Garvorgangs nicht gewendet werden. Die Wölbung verhindert, dass sich Brennstoffreste auf dem Gewölbe absetzen, wodurch die Emissionen in die Atmosphäre reduziert werden.

Die äußere Struktur besteht aus rostfreiem, galvanisch verzinktem und pulverbeschichtetem Stahl.

Der Holzbackofen wird mit einem praktischen, bereits montierten und mit stabilen Rädern ausgestatteten Wagen geliefert, der überall aufgestellt und in den Wintermonaten in Schuppen oder Garage gelagert werden kann.



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

**CLEVER: SISTEMA
DI VENTILAZIONE
INNOVATIVO**
**CLEVER: INNOVATIVE
VENTILATION SYSTEM**
**CLEVER: SYSTÈME
DE VENTILATION INNOVANT**
**CLEVER: INNOVATIVES
BELÜFTUNGSSYSTEM**

Un sistema di ventilazione totalmente rinnovato che consente di raggiungere 250° in 25 minuti (*) con l'impiego di soli 1,5 kg di legna, rispondendo positivamente ad esigenze di risparmio energetico ed efficienza.

La ventola, posizionata nella parete posteriore del forno, consente di aspirare i vapori prodotti dai cibi, eliminando ogni tipo di umidità dalla camera di cottura. Contemporaneamente, il calore che arriva direttamente dalla camera di combustione alla base della camera di cottura, compie un percorso rotatorio obbligatorio grazie alla forza esercitata dalla ventola. Questa spinge il calore dalla parte posteriore del forno a quella anteriore, il quale sfiata a questo punto da dei piccoli fori posizionati frontamente: questo non solo consente cotture perfettamente omogenee ma evita la fuoriuscita improvvisa di calore al momento di apertura del forno, creando una barriera d'aria.

*temperatura e tempi si riferiscono ad un forno dalle dimensioni 45x80 con utilizzo di legna asciutta

A totally renewed ventilation system that allows to reach 250 degrees in 25 minutes (*) with the use of only 1.5 kg of wood, responding positively to energy saving and efficiency needs.

The fan, located in the back wall of the oven, allows you to suck the vapors produced by food, eliminating all kinds of moisture from the cooking chamber.

At the same time, the heat that comes directly from the combustion chamber at the base of the cooking chamber, makes a mandatory rotary path thanks to the force exerted by the fan.

This pushes the heat from the back of the oven to the front, which vents at this point by small holes positioned in the front: this not only allows perfectly homogeneous cooking but prevents the sudden release of heat at the time of opening the oven, creating an air barrier.

*temperature and times refer to an oven with dimensions 45x80 using dry wood

Un système de ventilation totalement renouvelé qui permet d'atteindre 250° en 25 minutes (*) avec l'utilisation de seulement 1,5 kg de bois, répondant positivement aux besoins d'économie d'énergie et d'efficacité.

Le ventilateur, positionné sur la paroi arrière du four, permet d'aspirer les vapeurs produites par les aliments, éliminant tout type d'humidité de la chambre de cuisson.

Simultanément, la chaleur qui arrive directement de la chambre de combustion à la base de la chambre de cuisson, effectue un parcours rotatif obligatoire grâce à la force exercée par le ventilateur.

Cela pousse la chaleur de la partie arrière du four vers la partie avant, qui à ce stade s'évacue à partir de petits trous positionnés à l'avant : cela permet non seulement une cuisson parfaitement homogène mais évite la fuite soudaine de chaleur lors de l'ouverture du four, créant une barrière d'air.

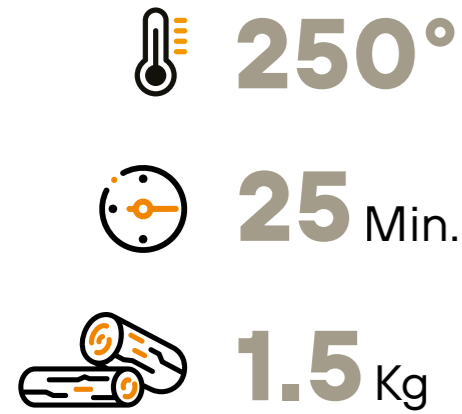
*la température et le temps se réfèrent à un four de dimensions 45x80 avec du bois sec

Die Backhäuser verfügen über ein völlig neuartiges Belüftungssystem, das es ermöglicht mit nur 1,5 kg Holz in 25 Minuten (*) eine Temperatur von 250 Grad zu erreichen. Das unterstützt die Erfordernisse der Energieeinsparung und Effizienz.

Das Gebläse, das sich in der Rückwand des Ofens befindet, saugt die von den Lebensmitteln erzeugten Dämpfe ab und entfernt jede Art von Feuchtigkeit aus dem Garraum. Gleichzeitig sorgt ein Ventilator für rotierende Luftbewegung im Ofen und verteilt die Wärme, die direkt aus der Brennkammer am Boden des Feuerraums kommt. Es entsteht eine konstante Wärmeverteilung. Dadurch wird die Wärme aus dem hinteren Teil des Backofens nach vorne geleitet, wo sie durch kleine Löcher in der Vorderseite entweicht:

Dies ermöglicht nicht nur ein perfektes gleichmäßiges Garen, sondern verhindert auch die plötzliche Freisetzung von Wärme beim Öffnen des Backofens und schafft eine Luftbarriere.

*Temperatur und Zeit beziehen sich auf einen Ofen mit den Abmessungen 45x80 mit trockenem Holz



LINEA ESTERNO OUTDOOR LINE





GUSTO AND ROSSO

ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

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

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD.*
griglia concava
concave griddle
grille concave
vertiefter Backrost



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



COD.*
piastra refrattaria supplementare
Additional refractory griddle
plaque réfractaire
Hitzefeste 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. - *Consultez la section accessoires, le code varie selon le la taille du produit - *Siehe Accessoirekollection, schwankt der Code abhängig von der Größe des Produkts



*per misure 80x45 cm e 80x54 cm configurabile con tetto rosso e fianchi grigi
*for sizes 80x45 cm and 80x54 cm configurable with red roof and grey sides
*pour les tailles 80x45 cm et 80x54 cm, configurables avec un toit rouge et des côtés gris
*für die Größen 80x45 cm und 80x54 cm, konfigurierbar mit rotem Dach und grauen Seiten



GUSTO: il grande classico Fontana che si rinnova.
Un dolce restyling per il prodotto che è stato il sogno di tutti gli appassionati di cucina, non dimenticando i tratti tradizionali e identitari.
La struttura esterna rimane in acciaio inox e verniciato con robuste porte in ghisa e maniglie anti-scottatura. La grande rivoluzione avviene all'interno della camera di cottura, nella quale, grazie al sistema di ventilazione **CLEVER**, la cottura simultanea può essere effettuata su cinque livelli.

GUSTO: the great Fontana classic gets a makeover.
A sweet restyling for the product that has been the dream of all cooking enthusiasts, without forgetting its traditional and identity traits. The external structure remains in stainless steel and painted with robust cast iron doors and anti-burn handles. The big revolution takes place inside the cooking chamber, where, thanks to the **CLEVER** ventilation system, simultaneous cooking can be carried out on five levels.

GUSTO: le grand classique Fontana qui se renouvelle.
Un doux restyling pour le produit qui a fait rêver tous les passionnés de cuisine, sans oublier les traits traditionnels et l'identité.
La structure externe reste en acier inoxydable et peinte avec des portes robustes en fonte et des poignées anti-brûlure. La grande révolution a lieu à l'intérieur de la chambre de cuisson, où, grâce au système de ventilation **CLEVER**, il est possible de cuire simultanément sur cinq niveaux.

GUSTO: der große Fontana-Klassiker bekommt ein neues Gesicht.
Ein Restyling für das Produkt, das der Traum aller Kochbegeisterten war, ohne dabei seine traditionellen und identitätsstiftenden Merkmale zu vergessen. Die äußere Struktur ist weiterhin aus rostfreiem Stahl und lackiert, die Türen aus robustem Gusseisen und Anti-Brandschutz-Griffe. Die große Revolution findet im Inneren des Garraums statt, wo dank des **CLEVER**-Belüftungssystems auf fünf Ebenen gleichzeitig gegart werden kann.

TUTORIAL GUSTO



1. Griglia posizionabili su cinque altezze
Grids can be positioned at five heights
Les grilles peuvent être positionnées à cinq hauteurs
Die Gitter können in fünf Höhen positioniert werden
2. Termometro e contaminuti
Thermometer and timer
Thermomètre et minuterie
Thermometer und Küchentimer

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

C L E V E R



1. Battiporta in acciaio inox
Doorstop in stainless steel
Heurtoir en acier inox
Türrahmen aus Edelstahl
2. Caricamento legna camera di combustione
Wood loading in the combustion chamber
Chargement du bois dans la chambre de
combustion
Holzlade in den Brennraum
3. Registro aria primaria
Primary air register
Regulateur d'air primaire
Luftregulierung
4. Camino e cappello in acciaio inox
Chimney and chimney top in stainless steel
Cheminée et chapeau en acier inox
Schornstein aus Edelstahl



PEOPLE

ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 piastra refrattaria
1 padelloni per alimenti
2 griglie cromate
1 tirantino
1 comignolo
1 termometro
- 1 refractory griddle
1 large cooking pans
2 chromed grills
1 fire tool
1 chimney top
1 thermometer
- 1 plaque réfractaire
1 poêles pour aliments
2 grilles chromées
1 tisonnier
1 Chapeau de cheminée
1 thermomètre
- 1 hitzefeste Platte
1 Backpfannen für Lebensmittel
2 verchromte Backroste
1 Feuerhaken
1 Schornsteinkopfabdeckung
1 Thermometer



ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. *
griglia concava
concave griddle
grille concave
vertiefte Backrost



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



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



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



COD. *
piano appoggio laterale
inox side plate
plan d'appui latéral
Edelstahlseitenstütze

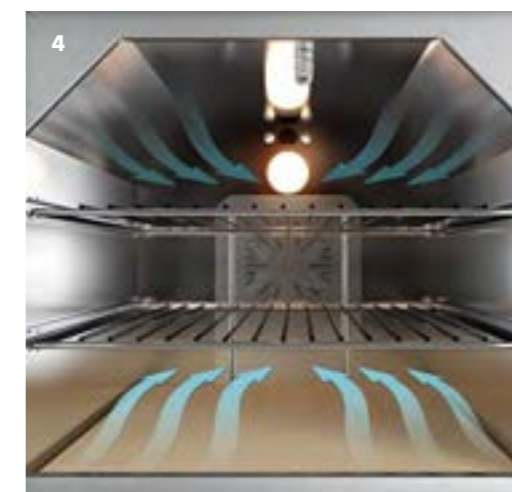
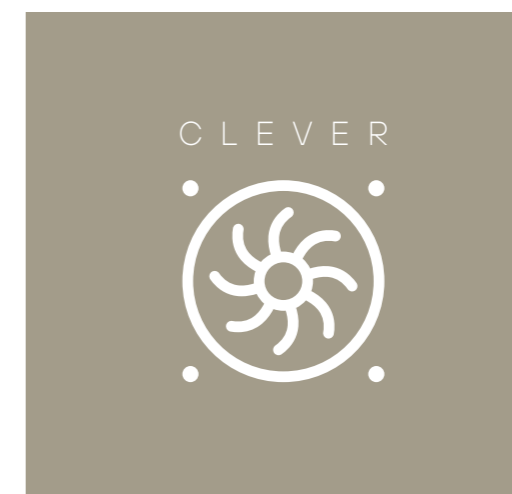
*Consultare capitolo accessori, il codice varia in base alle grandezze del prodotto - *See the section accessories, the code changes following the product size. - *Consulter la section accessoires, le code varie selon le la taille du produit - *Siehe Accessoirekollektion, schwankt der Code abhängig von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

People, linee essenziali e minimali per un forno con una camera di cottura 80x45 cm che consente di cuocere su tre livelli contemporaneamente grazie al nuovo sistema di ventilazione CLEVER. L'illuminazione interna consente di monitorare comodamente le fasi di cottura.

People, essential and minimal lines for an oven with a cooking chamber 80x45 cm that allows you to bake on three levels simultaneously thanks to the new ventilation system CLEVER. The internal lighting allows you to conveniently monitor the cooking phases.

People, lignes essentielles et minimales pour un four avec une chambre de cuisson de 80x45 cm qui permet de cuisiner sur trois niveaux en même temps grâce au nouveau système de ventilation CLEVER. L'éclairage intérieur vous permet de surveiller confortablement les phases de cuisson.

People, minimalistisches, klares Design für einen Backofen mit einem Garraum von 80x45 cm, in dem dank des neuen Belüftungssystems CLEVER auf drei Ebenen gleichzeitig gebacken werden kann. Die Innenbeleuchtung ermöglicht die bequeme Überwachung der Garphasen.



1. Fori di sfiato dell'aria
Air-vent holes
Bouches d'aération
Entlüftungöffnungen
2. Valvola regolazione fumi
Smoke control valve
Valve de régulation des fumées
Rauch-Regelventil
3. Battiporta in acciaio inox
Doorstop in stainless steel
Heurtoir en acier inox
Türrahmen aus Edelstahl
4. Percorso obbligatorio dell'aria
Mandatory air route
Route aérienne obligatoire
Obligatorische Flugstrecke



BARBECUE COMBI

BARBECUE COMBI è un accessorio che può essere integrato nei forni **GUSTO, ROSSO** e **PEOPLE**. Un barbecue a carbonella dotato di una cappa regolabile che permette di gestire i fumi, comoda griglia di cottura regolabile su più livelli, piani di supporto alle preparazioni e cassetto raccogli ceneri.

BARBECUE COMBI is an accessory that can be integrated into **GUSTO, ROSSO** and **PEOPLE** ovens. A charcoal barbecue equipped with an adjustable hood that allows you to manage the fumes, convenient cooking grill adjustable on several levels, support shelves for preparations and ash drawer.

BARBECUE COMBI est un accessoire qui peut être intégré dans les fours **GUSTO, ROSSO** et **PEOPLE**. Un barbecue à charbon équipé d'une hotte réglable qui permet de gérer les fumées, d'une pratique grille de cuisson réglable multi-niveaux, de surfaces de support de préparation et d'un tiroir de récupération des cendres.

BARBECUE COMBI ist ein Zubehör, das in die Öfen **GUSTO, ROSSO** und **PEOPLE** integriert werden kann. Barbecue Combi ist ein Holzkohlegrill mit einer verstellbaren Haube, die es ermöglicht die Dämpfe zu kontrollieren, einem bequemen, auf mehreren Ebenen verstellbaren Grillrost, Ablageflächen für Zubereitungen und einer Ascheschublade.



ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 griglie cromata
1 comignolo
- 1 chromed grill
1 chimney top
- 1 grille chromées
1 Chapeau de cheminée
- 1 verchromte Backroste
1 Schornsteinkopfabdeckung





FIAMMA80

**ACCESSORI CONSIGLIATI**
RECOMMENDED ACCESSORI
ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN**COD. GRC002**
griglia concava
concave griddle
grille concave
vertiefler Backrost**COD. SAF02**
sacco di protezione
Protection bag
housses de protection
Schutztasche**COD. PRP09**
piastra refrattaria supplementare
Additional refractory griddle
plaque réfractaire
Hitze fester Platte**COD. PAA004**
padellone per alimenti forato
Pierced cooking pan
poêle perforée
Gelochte Backpfanne
für Lebensmittel**COD. PAA014**
padellone bordo alto
High cooking pan
casserole à bord haut
Backpfanne für Lebensmittel

Fiamma 80, con eleganti porte in ghisa, presenta una dimensione 80x45 cm con la possibilità di cucinare su tre livelli contemporaneamente grazie al nuovo sistema di ventilazione **CLEVER**. L'illuminazione interna consente di monitorare comodamente le fasi di cottura.

Fiamma 80, with elegant cast-iron doors, has a size of 80x45 cm with the possibility of cooking on three levels simultaneously thanks to the new **CLEVER** ventilation system. The internal lighting allows you to conveniently monitor the cooking phases.

Fiamma 80, avec ses élégantes portes en fonte, a des dimensions de 80x45 cm et offre la possibilité de cuisiner simultanément sur trois niveaux grâce au nouveau système de ventilation **CLEVER**. L'éclairage interne permet de contrôler facilement les phases de cuisson.

Fiamma 80 mit seinen eleganten gusseisernen Türen hat eine Größe von 80x45 cm und bietet dank des neuen Belüftungssystems **CLEVER** die Möglichkeit, auf drei Ebenen gleichzeitig zu garen. Die Innenbeleuchtung ermöglicht die bequeme Überwachung der Garphasen.

ACCESSORI IN DOTAZIONE
STANDARD EQUIPMENT
LES ACCESSOIRES INCLUS
ZUBEHÖR GELIEFERT

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

**1.** Caricamento legna camera di combustione
Wood loading in the combustion chamber
Chargement du bois dans la chambre de combustion
Holzlade in den Brennraum**2.** Battiporta in acciaio inox
Doorstop in stainless steel
Heurtoir en acier inox
Türrahmen aus Edelstahl**3.** Illuminazione e ventola
Lighting and fan
Éclairage et ventilation
Beleuchtung und Ventilation

LINEA INCASSO BUILT-IN LINE



INCQV

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



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



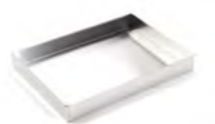
COD. *
padellone per alimenti forato
Pierced cooking pan
poêle perforée
Gelochte Backpfanne
für Lebensmittel



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



COD. *
griglia concava
concave griddle
grille concave
vertiefte 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 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
3 padelloni per alimenti
3 griglie cromate
1 tirantino
1 canna fumaria
1 termometro e contaminuto
- 1 refractory griddle
3 large cooking pans
3 chromed grills
1 fire tool
1 smoke pipe
1 thermometer and timer
- 1 plaque réfractaire
3 poêles pour aliments
3 grilles chromées
1 tisonnier
1 conduit de fumée
1 thermomètre et minuterie
- 1 hitzefeste Platte
3 Backpfannen für Lebensmittel
3 verchromte Backroste
1 Feuerhaken
1 kamin
1 Thermometer und timer

INC QV è un'elegante versione da incasso dotata di pregiate porte in ghisa, maniglie anti-scottatura e consente di cuocere su tre livelli contemporaneamente grazie al nuovo sistema di ventilazione **CLEVER**. L'illuminazione interna consente di monitorare comodamente le fasi di cottura.

INC QV is an elegant built-in version with high-quality cast iron doors, anti-scalding handles and allows cooking on three levels simultaneously thanks to the new **CLEVER** ventilation system. The internal lighting allows you to conveniently monitor the cooking phases.

INC QV est une élégante version encastrable équipée de portes en fonte de haute qualité, de poignées anti-brûlures et permet de cuisiner sur trois niveaux en même temps grâce au nouveau système de ventilation **CLEVER**. L'éclairage intérieur vous permet de surveiller confortablement les phases de cuisson.

INC QV ist eine elegante Einbauversion unseres Holzbackofens mit hochwertigen Gusseisentüren für Brenn- und Garkammer. Der Ofen ist ausgestattet mit verbrühungssicheren Griffen und ermöglicht dank des neuen Belüftungssystems **CLEVER** das Garen auf drei Ebenen gleichzeitig. Die Innenbeleuchtung ermöglicht die bequeme Überwachung der Garphasen.

Il forno da incasso INC QV è adattabile a qualsiasi ambiente, sia interno che esterno.

The INC QV built-in oven is adaptable to any environment, indoors or outdoors.

Le four encastrable INC QV s'adapte à tous les environnements, à l'intérieur comme à l'extérieur.

Der Einbaubackofen INC QV passt sich an jede Umgebung an, ob im Innen- oder Außenbereich.



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. Griglie posizionabili su cinque altezze
Grids can be positioned at five heights
Les grilles peuvent être positionnées à cinq hauteurs
Die Gitter können in fünf Höhen positioniert werden

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



PEOPLE INCASSO



Linee essenziali e minimali per **People** Incasso con camera di cottura 80x45 cm che consente di cuocere su tre livelli contemporaneamente grazie al nuovo sistema di ventilazione **CLEVER**. L'illuminazione interna consente di monitorare comodamente le fasi di cottura.

Essential and minimal lines for **People** Incasso with a cooking chamber 80x45 cm that allows you to bake on three levels simultaneously thanks to the new ventilation system **CLEVER**. The internal lighting allows you to conveniently monitor the cooking phases.

Lignes essentielles et minimales pour **People** Incasso avec une chambre de cuisson de 80x45 cm qui permet de cuisiner sur trois niveaux en même temps grâce au nouveau système de ventilation **CLEVER**. L'éclairage intérieur vous permet de surveiller confortablement les phases de cuisson.

Minimalistisches, klares Design für **People** Incasso mit einem Garraum von 80x45 cm, in dem dank des neuen Belüftungssystems **CLEVER** auf drei Ebenen gleichzeitig gebacken werden kann. Die Innenbeleuchtung ermöglicht die bequeme Überwachung der Garphasen.

ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 piastra refrattaria
1 padellone per alimenti
2 griglie cromate
1 tirantino
1 canna fumaria
1 termometro
- 1 refractory griddle
1 large cooking pan
2 chromed grills
1 fire tool
1 smoke pipe
1 thermometer
- 1 plaque réfractaire
1 poêle pour aliments
2 grilles chromées
1 tisonnier
1 conduit de fumée
1 thermomètre
- 1 hitzefeste Platte
1 Backpfannen für Lebensmittel
2 verchromte Backroste
1 Feuerhaken
1 kamin
1 Thermometer

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GUANT002
guanto silicone
silicon glove
gant en silicone
Silikonhandschuh



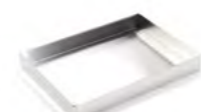
COD. PAAF004
padellone per alimenti forato
Pierced cooking pan
poêle perforée
Gelochte Backpfanne
für Lebensmittel



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
vertiefer Backrost



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

LINEA INCASSO BUILT-IN LINE

FORNI PIZZA



I modelli della linea **Forni Pizza** sono trasportabili, raggiungono la temperatura di utilizzo in meno di 20 minuti e consumano un quantitativo di legna e gas ridotto (fino all'80% in meno rispetto ad un forno tradizionale). Nello stesso lasso di tempo in cui il forno si scalda è possibile quindi preparare la pizza per la cottura, ottimizzando così i tempi di lavorazione.

Quelli a gas sono certificati **CE, ETL e CSA**, quindi attentamente progettati e costruiti nel rispetto delle normative di sicurezza europee e nord-americane e offrono le stesse prestazioni di quelli a legna, ma garantendo una maggiore praticità e rapidità nelle fasi di accensione.

La combustione a gas garantisce anche una minor manutenzione; infatti, non producendo ceneri o residui di cottura, necessitano minimi interventi di pulizia.

The models of **Forni Pizza** line are transportable, reach the temperature of use in less than 20 minutes and consume a reduced amount of wood and gas (up to 80% less than a traditional oven). In the same time as the oven heats up, you can then prepare the pizza for cooking, thus optimizing the processing time.

Gas ones are **CE, ETL** and **CSA** certified, therefore carefully designed and built in compliance with European and North American safety regulations and offer the same performance as the wood burning ones, but ensuring greater convenience and speed in the ignition phases.

Gas combustion also ensures less maintenance; in fact, not producing ash or cooking residues, they require minimal cleaning.



Les modèles de la gamme **Forni Pizza** sont transportables, atteignent la température de fonctionnement en moins de 20 minutes et consomment une quantité réduite de bois et de gaz (jusqu'à 80 % de moins qu'un four traditionnel). En même temps que le four chauffe, il est donc possible de préparer la pizza pour la cuisson, optimisant ainsi les temps de traitement.

Les appareils à gaz sont certifiés **CE, ETL** et **CSA**, donc soigneusement conçus et construits dans le respect des réglementations de sécurité européennes et nord-américaines et offrent les mêmes performances que les fours à bois, mais garantissant une plus grande praticité et rapidité dans les phases d'allumage.

La combustion au gaz garantit également moins d'entretien ; en effet, comme ils ne produisent ni cendres ni résidus de cuisson, ils nécessitent un minimum de nettoyage.

Die Modelle der Linie **Forni Pizza** sind transportabel, erreichen die Betriebstemperatur in weniger als 20 Minuten und verbrauchen weniger Holz und Gas (bis zu 80 % weniger als ein herkömmlicher Ofen). In der Zeit, in der der Ofen aufheizt, können Sie die Pizza zum Garen vorbereiten und so die Verarbeitungszeit optimieren.

Gasgeräte sind **CE-, ETL-** und **CSA-zertifiziert**, d.h. sie wurden sorgfältig unter Einhaltung der europäischen und nordamerikanischen Sicherheitsvorschriften entwickelt und gebaut. Sie bieten die gleichen Leistungen wie die Holzbacköfen, gewährleisten aber einen höheren Komfort und eine schnellere Anzündphase.

Die Gasverbrennung sorgt auch für einen geringeren Wartungsaufwand, da sie keine Asche oder Kochrückstände produzieren. Es ist nur eine minimale Reinigung erforderlich.





GIROFIAMMA GIROFIAMMA GIROFIAMMA GIROFIAMMA

GIROFIAMMA è un'innovazione tecnica Made in Fontana. Questa tecnica fa sì che il calore compia un ampio percorso prima di uscire dalla camera di cottura, restando quindi più a lungo al suo interno e passando per i punti strategici della volta.

Il **GIROFIAMMA** e l'innovativa camera di cottura a cupola garantiscono una distribuzione del calore uniforme e consentono di cuocere la pizza senza necessità di chiudere la porta del Forno Pizza.

GIROFIAMMA is a technical innovation Made in Fontana. This technique forces the heat to make a wide path before leaving the cooking chamber, therefore remaining longer inside and passing through the strategic points of the vault.

GIROFIAMMA and the innovative dome cooking chamber guarantee a uniform heat distribution and allow you to bake the pizza without closing the door of the Pizza Oven.



GIROFIAMMA est une innovation technique Made in Fontana. Cette technique fait parcourir un long chemin à la chaleur avant de quitter la chambre de cuisson, restant ainsi plus longtemps à l'intérieur et passant par les points stratégiques de la voûte.

Le **GIROFIAMMA** et la chambre de cuisson innovante en forme de dôme garantissent une répartition uniforme de la chaleur et permettent de cuire la pizza sans avoir à fermer la porte du four à pizza.

GIROFIAMMA ist eine technische Innovation Made in Fontana. Diese Technik zwingt die Hitze dazu, einen weiten Weg zu nehmen bevor sie die Garkammer verlässt, so dass sie länger im Inneren bleibt und die strategischen Punkte des Gewölbes durchläuft.

GIROFIAMMA und der innovative Kuppelraum garantieren eine gleichmäßige Wärmeverteilung und ermöglichen es, die Pizza zu backen, ohne die Tür des Pizzaofens zu schließen.



I nostri **Forni Pizza** sono fabbricati utilizzando materiali d'eccellenza. Acciai di qualità da 2,5 mm, coibentazione da 12 cm di spessore e lamiera elettrozincata e verniciata per resistere alle intemperie.

I materiali nobili utilizzati ottimizzano le prestazioni del forno, quali la conservazione del calore e l'affidabilità a lungo termine. Le volte dei forni, grazie ad un team di maestri saldatori specializzati, sono saldate in continuo, non a spot e non avvitate, le quali non garantirebbero una lunga tenuta della volta stessa viste le sollecitazioni di calore alle quali è esposta.

Questo, insieme alla presenza di un battifiamma di 6 mm in acciaio-corten, permette a Fontana Forni di offrire una garanzia di 6 anni sulla volta.

Forni Pizza are manufactured using excellent materials. 2.5 mm quality steels, 12 cm thick insulation and electro-galvanized sheets and painted to withstand the bad weather.

The noble materials used optimise oven performance, such as heat retention and long-term reliability.

The vaults of the oven, thanks to a team of skilled welders, are continuously welded, not to spots and not screwed, which would not guarantee a long seal of the vault itself given the heat stresses to which it is exposed. This, together with the presence of a 6 mm steel-corten flame-screen, allows Fontana Forni to offer a guarantee of 6 years on the vault.

Forni Pizza sont fabriqués avec d'excellents matériaux. Aciers de qualité 2,5 mm, isolation épaisseur 12 cm et tôles électrozinguées et peintes pour résister aux intempéries. Les matériaux nobles utilisés optimisent les performances du four, comme la rétention de la chaleur et la fiabilité à long terme. Les voûtes du four, grâce à une équipe de soudeurs qualifiés, sont soudées en continu, non par points et non vissées, ce qui ne garantirait pas une longue étanchéité de la voûte elle-même compte tenu des sollicitations thermiques auxquelles elle est exposée.

Ceci, associé à la présence d'un pare-flammes en acier corten de 6 mm, permet à Fontana Forni d'offrir une garantie de 6 ans sur la voûte.

Forni Pizza werden aus hervorragenden Materialien hergestellt. 2,5 mm starker Qualitätsstahl, 12 cm dicke Isolierung und galvanisch verzinkte Bleche und Lackierung, um dem schlechten Wetter zu trotzen. Die verwendeten edlen Materialien optimieren die Leistungen des Ofens, wie zum Beispiel die Wärmespeicherung und die langfristige Zuverlässigkeit.

Die Gewölbe des Ofens sind dank eines Teams erfahrener Schweißer durchgehend geschweißt, nicht punktuell und nicht verschraubt, was angesichts der Hitzebelastung, der sie ausgesetzt sind, keine lange Dichtigkeit des Gewölbes selbst garantieren würde.

Dies und das Vorhandensein eines 6 mm dicken Flammenschutzes aus Cortenstahl ermöglichen es Fontana Forni, eine Garantie von 6 Jahren auf das Gewölbe zu gewähren.



100%
MADE in
FONTANA

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!



LINEA LEGNA WOOD LINE



MARINARA



ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. TER08
termometro digitale
gourmet check
thermomètre digital
Gourmet Check



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



COD. TER14
Termometro ad infrarossi
Infrared thermometer
Thermomètre à infrarouge
Infrarot-Thermometer



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



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

Marinara, forno con camera di cottura da 80x80 cm. Dotato di pratico carrello in acciaio inox con piano d'appoggio, ruote e gancio porta utensili è fornito di piastra portalegna, utensile ravvivabraccia, 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.

Marinara, 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.

Marinara, four avec chambre de cuisson de 80x80 cm. 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.

Marinara, 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.



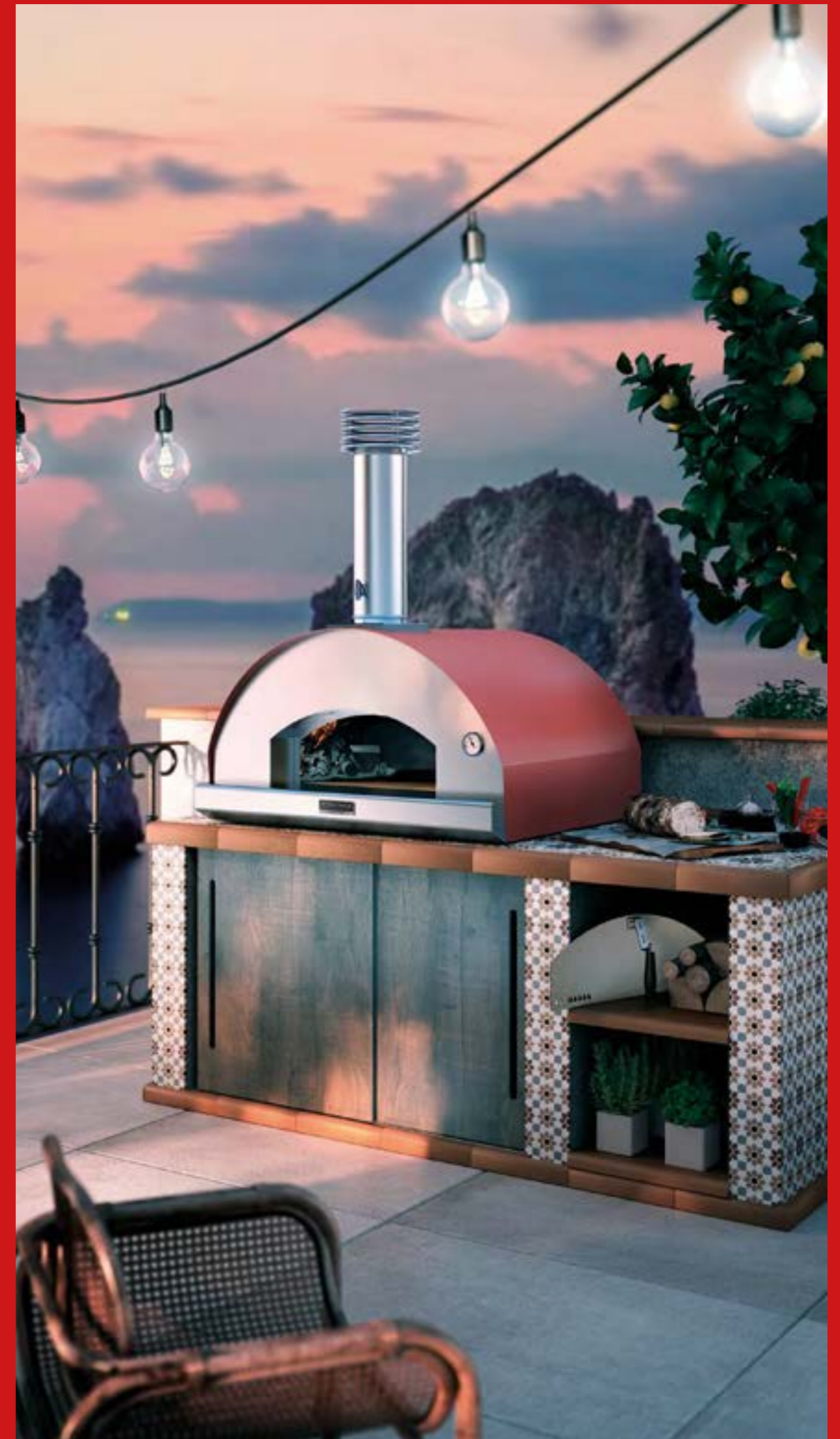
ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 canna fumaria e fumaiolo
- 1 porta fuoco con maniglia anti-scottatura
- 1 termometro analogico
- 1 batti-fiamma in acciaio
- 1 tirantino
- 1 portalegna
- 4 piedini di supporto

- 1 pipe with chimney
- 1 fire door with no-hot handle
- 1 analogic thermometer
- 1 steel flame-tamer
- 1 fire tool
- 1 wood holder
- 4 support feet

- 1 conduit de fumée avec cheminée
- 1 porte feu avec poignée anti-brûlure
- 1 thermomètre analogique
- 1 diffuseur de chaleur en acier
- 1 tisonnier
- 1 outil porte bois
- 4 pieds de support

- 1 Kamin mit Schornstein
- 1 Brandschutztür mit Verbrühungsschutzgriff
- 1 analoges Thermometer
- 1 Wärmeverteiler aus Stahl
- 1 Feuerhaken
- 1 Holzverbrennungsträger
- 4 Standfüsse





MANGIAFUOCO

ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

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



ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. RP079
piano appoggio laterale
inox side plate
plan d'appui latéral
Edelstahlseitenstütze



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
housses de protection
Schutztasche



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



Mangiafuoco, forno con camera di cottura da 60x80 cm. 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 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.

Mangiafuoco, 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.

Mangiafuoco, four avec chambre de cuisson de 60x80 cm. 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.

Mangiafuoco, 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.





MARGHERITA

ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

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



ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. TER08
termometro digitale
gourmet check
thermomètre digital
Gourmet Check



COD. RP079
piano appoggio laterale
inox side plate
plan d'appui latéral
Edelstahlseitenstütze



COD. TER14
Termometro ad infrarossi
Infrared thermometer
Thermomètre à infrarouge
Infrarot-Thermometer



COD. SAF03
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



Margherita, forno con camera di cottura da 60x60 cm. Dotato di pratico carrello in acciaio inox con piano d'appoggio, ruote e gancio porta utensili è fornito di piastra portalegna, utensile ravnivabrace, 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.

Margherita, 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.

Margherita, four avec chambre de cuisson de 60x60 cm. 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.

Margherita, 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 Verschießen 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.





AMALFI

80X50



ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



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



COD. GUANT002
guanto silicone
silicon glove
gant en silicone
Silikonhandschuh



COD. TER14
Termometro ad infrarossi
Infrared thermometer
Thermomètre à infrarouge
Infrarot-Thermometer



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

Amalfi è 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.

Amalfi is 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.

Amalfi est dotée de 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.

Der **Amalfi** ist mit einem praktischen Wagen aus lackiertem Stahl mit Rädern ausgestattet und verfügt über eine Holzfeuerungsplatte, einen Schornstein mit Rauchverschluss und eine Tür zum Verschließen der Kochfläche. Die Feuerfläche besteht aus hochwertiger feuerfester Schamotte, die für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassen ist. Die innere Struktur besteht aus rostfreiem Stahl, während das Äußere aus galvanisch verzinktem Stahl besteht, der mit einer Hochtemperaturfarbe behandelt wurde, um maximale Hitze-, Wetter- und Rostbeständigkeit zu gewährleisten. Die Isolierung des Ofens besteht aus natürlicher Steinwolle und ermöglicht eine bessere Temperaturkontrolle und verhindert, dass die Außenstruktur zu heiß wird.



ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

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



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

70X50



ACCESSORI IN DOTAZIONE

STANDARD EQUIPMENT
LES ACCESSOIRES INCLUS
ZUBEHÖR GELIEFERT

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

ACCESSORI CONSIGLIATI

RECOMMENDED ACCESSORI

ACCESSOIRES CONSEILLÉS

ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GRIBL1

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



COD. SAF04

sacco di protezione
Protection bag
houe de protection
Schutztasche



COD. TER14

Termometro ad infrarossi
Infrared thermometer
Thermomètre à infrarouge
Infrarot-Thermometer



COD. PALA09

palino MASTER CARBONIO
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

ISCHIA

60X40



ACCESSORI IN DOTAZIONE

STANDARD EQUIPMENT
LES ACCESSOIRES INCLUS
ZUBEHÖR GELIEFERT

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

ACCESSORI CONSIGLIATI

RECOMMENDED ACCESSOR

ACCESSOIRES CONSEILLÉS

ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GRIBL1

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



COD. SAF03

sacco di protezione
Protection bag
houe de protection
Schutztasche



COD. TER14

Termometro ad infrarossi
Infrared thermometer
Thermomètre à infrarouge
Infrarot-Thermometer



COD. PALA09

palino MASTER CARBONIO
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

PROMETEO

COMMERCIAL

ACCESSORI IN DOTAZIONE

STANDARD EQUIPMENT
LES ACCESSOIRES INCLUS
ZUBEHÖR GELIEFERT

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



ACCESSORI CONSIGLIATI

RECOMMENDED ACCESSORIES
ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. ROTELLA01
Rotella tagliapizza
Pizza cutter roll
Coupe pizza
Pizzaschneider



COD. SPPR0
Sportello forno Prometeo con vetro
Prometeo oven door with glass
Porte four Prometeo avec verre
Prometeo Ofentür mit Glas



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



COD. PALA09
pala MASTER CARBONIO
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

VULCANO

COMMERCIAL

ACCESSORI IN DOTAZIONE

STANDARD EQUIPMENT
LES ACCESSOIRES INCLUS
ZUBEHÖR GELIEFERT

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



ACCESSORI CONSIGLIATI

RECOMMENDED ACCESSORIES
ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. ROTELLA01
Rotella tagliapizza
Pizza cutter roll
Coupe pizza
Pizzaschneider



COD. SPPR0
Sportello forno Prometeo con vetro
Prometeo oven door with glass
Porte four Prometeo avec verre
Prometeo Ofentür mit Glas



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



COD. PALA09
pala MASTER CARBONIO
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



100%
MADE in
FONTANA

IL FORNO PROFESSIONALE MADE IN FONTANA

THE COMMERCIAL OVEN
MADE IN FONTANA

LE FOUR PROFESSIONNEL
MADE IN FONTANA

DER PROFESSIONELLE
BACKOFEN VON FONTANA

CARATTERISTICHE

- materiali certificati per usi alimentari
- refrattario a doppio strato da 8 cm materasso isolante
- acciaio resistente, robusto e leggero da 310s
- acciaio elettrozincato e verniciato a polveri
- multifunzione: consente di cucinare qualsiasi tipo di pietanza
- show-cooking: posizionabile liberamente ovunque

PERCHÉ SCEGLIERE UN FORNO PROFESSIONALE

- i materiali adoperati evitano dispersioni di calore e residui di combustione, mantenendo sempre il forno pulito
- non richiede opere murarie e arriva pre-installato
- ridotti tempi di accensione e pre-riscaldamento (30 minuti)
- abbattimento dei consumi di legna (fino al 60% rispetto ai forni tradizionali in cemento e refrattario)
- trasportabile

CARACTÉRISTIQUES

- matériaux certifiés pour les denrées alimentaires
- matelas isolant double couche réfractaire de 8 cm
- acier résistant, robuste et léger de 310s
- acier galvanisé et revêtu de poudre
- multifonction: vous permet de cuisiner tout type de plat
- show-cooking: librement positionnable n'importe où

POURQUOI CHOISIR UN FOUR PROFESSIONNEL

- les matériaux utilisés évitent les déperditions de chaleur et les résidus de combustion, en maintenant toujours le four propre
- ne nécessite pas de travaux de maçonnerie et arrive pré-installé
- temps d'allumage et de préchauffage réduits (30 minutes)
- réduction de la consommation de bois (jusqu'à 60% par rapport aux fours traditionnels en ciment et réfractaire)
- transportable

CHARACTERISTICS

- materials certified for food use
- refractory double layer 8 cm insulating mattress
- 310s heavy duty, sturdy and lightweight steel
- electro galvanized and powder coated steel
- multifunction: allows you to cook any type of dish
- show-cooking: can be freely positioned anywhere

WHY CHOOSE A PROFESSIONAL OVEN

- the materials used prevent heat loss and combustion residues, always keeping the furnace clean
- does not require masonry and arrives pre-installed
- Reduced ignition and pre-heating times (30 minutes)
- reduction of wood consumption (up to 60% compared to traditional cement and refractory ovens)
- transportable

EIGENSCHAFTEN

- für die Verwendung von Lebensmitteln zertifizierte Materialien
- feuerfeste, doppelschichtige, 8 cm dicke Isoliermatte
- 310er Stahl, hochbelastbar, robust und leicht
- galvanisch verzinkter und pulverbeschichteter Stahl
- multifunktional: ermöglicht das Kochen jeder Art von Gericht
- Show-Cooking: kann überall frei aufgestellt werden

WARUM EINEN PROFESSIONELLEN BACKOFEN WÄHLEN?

- die verwendeten Materialien verhindern Wärmeverluste und Verbrennungsrückstände, so dass der Ofen immer sauber bleibt
- erfordert kein Mauerwerk und wird vorinstalliert geliefert
- reduzierte Anzünd- und Vorheizzeiten (30 Minuten)
- Reduzierung des Holzverbrauchs (bis zu 60% im Vergleich zu herkömmlichen Zement- und Feuerfestöfen)
- transportabel







MAESTRO

60



reddot design award
product design 2022



ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GUANT002
guanto silicone
silicon glove
gant en silicone
Silikonhandschuh



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



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



COD. PALA09
palo MASTER CARBONIO
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

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 anti-pioggia, 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.

Maestro 60, 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.

Maestro 60, surface de cuisson utile de 60x40 cm, pour des performances identiques à celles d'un four professionnel. Fabriqué 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. À 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.

Maestro 60, 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 Stahlflammschläger für eine bessere Wärmeverteilung und schützt das Stahlgewölbe 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 IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 canna fumaria e fumaio
- 1 porta fuoco con maniglia anti-scottatura
- 1 termometro analogico
- 1 batti-fiamma in acciaio
- 1 tubo e regolatore di pressione

- 1 pipe with chimney
- 1 fire door with no-hot handle
- 1 analogic thermometer
- 1 steel flame-tamer
- 1 hose and pressure regulator

- 1 conduit de fumée avec cheminée
- 1 porte feu avec poignée anti-brûlure
- 1 thermomètre analogique
- 1 diffuseur de chaleur en acier
- 1 tuyau et régulateur de pression

- 1 Kamin mit Schornstein
- 1 Brandschutztür mit Verbrühungsschutzgriff
- 1 analoges Thermometer
- 1 Wärmeverteiler aus Stahl
- 1 Schlauch und Druckregler

MAESTRO



GUARDA IL NUOVO VIDEO
MAESTRO "SINFONIA
DEL CUCINARE ITALIANO"
WATCH THE NEW VIDEO
MAESTRO "SYMPHONY OF
ITALIAN COOKING"





**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
E TRASPORTABILE
NO ASSEMBLY AND EASY
TO TRANSPORT**

**PAS D'ASSEMBLAGE ET
FACILE À TRANSPORTER
KEINE MONTAGE UND
EINFACH ZU TRAGEN**

Il forno viene fornito già assemblato dalle sapienti mani dei nostri artigiani. La dimensione compatta di Maestro ti permette di portarlo con te ovunque.

The oven is supplied already assembled by the expert hands of our craftsmen. The compact size of Maestro allows you to take it with you.

Le four est fourni déjà monté par les mains capables de nos artisans. La dimension compacte de Maestro vous permet de l'emporter partout avec vous.

Der Ofen wird bereits von den geschickten Händen unserer Handwerker zusammengebaut geliefert. Dank seiner kompakten Größe können Sie den Maestro überall mit hinnehmen.



1

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



4



3

2





MAESTRO 40



reddot design award
product design 2022



ACCESSORI CONSIGLIATI
RECOMMENDED ACCESSORIES
ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GUANTO02
guanto silicone
silicon glove
gant en silicone
Silikonhandschuh



COD. TER14
Termometro ad infrarossi
Infrared thermometer
Thermomètre à infrarouge
Infrarot-Thermometer



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



COD. PALA09
palino MASTER CARBONIO
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

ACCESSORI IN DOTAZIONE
STANDARD EQUIPMENT
LES ACCESSOIRES INCLUS
ZUBEHÖR GELIEFERT

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

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 antipiovvia, 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.

Maestro 60, 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 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 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.

Maestro 60, 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, 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.

À 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.

Maestro 60, der kleinste der Familie, aber mit der größten 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 Stahlflammschläger für eine bessere Wärmeverteilung und schützt das Stahlgewölbe 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.





PIERO

WINNER OF THE
GOOD DESIGN
AWARD 2021

GOOD
DESIGN

ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 canna fumaria e fumaio
1 sportello fuoco con finestra
1 termometro analogico
1 tirantino
1 tubo e regolatore di pressione
- 1 pipe with chimney
1 fire door with window
1 analogic thermometer
1 fire tool
1 hose and pressure regulator
- 1 conduit de fumée avec cheminée
1 porte foyer avec fenêtre
1 thermomètre analogique
1 tisonnier
1 tuyau et régulateur de pression
- 1 Kamin mit Schornstein
1 Brandschutztür mit Fenster
1 analoges Thermometer
1 Feuerhaken
1 Schlauch und Druckregler



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
sacco di protezione
Protection bag
housses de protection
Schutztasche



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



COD. PALA09
pialino 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



TUTORIAL PIERO



Piero è compatto, perfetto per spazi generosi ma ideale anche per quelli più contenuti. È il forno ibrido per eccellenza: è possibile realizzare delle preparazioni a cottura indiretta con l'utilizzo del gas o a cottura diretta grazie alla combustione della legna utilizzando un comodo kit in dotazione. Presenta una piastra di cottura 60x50 che consente, quando lo si utilizza in versione gas, di cuocere due pizze contemporaneamente.

Piero is compact, perfect for generous spaces but also ideal for smaller ones.

It is the hybrid oven par excellence: it is possible to prepare dishes with indirect cooking using gas or direct cooking thanks to the combustion of wood using a convenient kit supplied.

It has a 60x50 cooking plate that allows, when using the gas version, to cook two pizzas at the same time.

Piero est compact, parfait pour les grands espaces mais aussi idéal pour les plus petits.

C'est le four hybride par excellence: il est possible de réaliser des préparations à cuisson indirecte avec l'utilisation du gaz ou à cuisson directe grâce à la combustion du bois à l'aide d'un kit pratique fourni.

Il dispose d'une plaque de cuisson de 60x50 qui permet, dans la version à gaz, de cuire deux pizzas en même temps.

Piero ist kompakt, perfekt für großzügige Räume, aber auch ideal für kleinere Räume.

Er ist der Hybrid-Ofen schlechthin: Es ist möglich, Pizzen mit indirektem Garen mit Gas oder direktem Garen dank der Verbrennung von Holz mit einem praktischen mitgelieferten Kit zuzubereiten.

Er verfügt über eine 60x50 große Kochplatte, auf der in der Gasversion zwei Pizzen gleichzeitig gebacken werden können.





1. Piero è dotato di pietre refrattarie, certificate per usi alimentari, ad altissime prestazioni: uno spessore ideale e la composizione in argilla consentono di creare un ambiente asciutto che, combinato al calore, permette di ottenere cibi fragranti e perfettamente cotti.

Piero is equipped with refractory stones, certified for food use, with very high performance: an ideal thickness and clay composition allow for the creation of a dry environment that, combined with heat, results in fragrant and perfectly cooked food.

Piero est équipé de pierres réfractaires, certifiées pour un usage alimentaire, à très haute performance : une épaisseur idéale et la composition de l'argile permettent de créer un environnement sec qui, combiné à la chaleur, permet d'obtenir des aliments parfumés et parfaitement cuits.

Piero ist mit feuerfesten Steinen ausgestattet, die für die Verwendung im Lebensmittelbereich zertifiziert sind und eine sehr hohe Leistung aufweisen: Die ideale Dicke und die Zusammensetzung des Tons ermöglichen die Schaffung einer trockenen Umgebung, die in Verbindung mit der Hitze zu duftenden und perfekt gegarten Speisen führt.



2. La pizza verace richiede temperature che i convenzionali forni da cucina non possono raggiungere. Piero consente di raggiungere temperature oltre i 400°C con la legna e 350° con l'utilizzo del gas.

Real pizza requires temperatures that conventional kitchen ovens cannot reach. Piero allows temperatures of over 400°C to be reached with wood and 350° with gas.

La vraie pizza exige des températures que les fours de cuisine conventionnels ne peuvent pas atteindre. Piero permet d'atteindre des températures de plus de 400°C avec le bois et de 350° avec le gaz.

Echte Pizza erfordert Temperaturen, die herkömmliche Küchenöfen nicht erreichen können. Mit dem Piero können Temperaturen von über 400°C mit Holz und 350° mit Gas erreicht werden.



È possibile scegliere tra la versione con carrello o versione d'appoggio per essere facilmente integrato in qualsiasi ripiano e/o cucina da esterno esistente.

You can choose between a trolley version or a stand version to be easily integrated into any existing outdoor shelf and/or kitchen.

Vous pouvez choisir entre une version sur chariot et une version sur pied, qui s'intègrent facilement à toute étagère et/ou cuisine d'extérieur existante.

Sie haben die Wahl zwischen einer Trolley- und einer Standversion, die sich problemlos in jedes bestehende Outdoor-Regal und/oder jede Küche integrieren lässt.





MARINARA GAS

ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

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



ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GRIBL1
Set griglia barbecue e leccarda
Barbecue grill set
Set grilloir-barbecue
Barbecue set für Pizaoefen



COD. TER14
Termometro ad infrarossi
Infrared thermometer
Thermomètre à infrarouge
Infrarot-Thermometer



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



COD. PALA09
pala MASTER CARBONIO
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



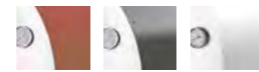
Marinara Gas, forno con camera di cottura da 80x80 cm. Dotato di pratico carrello in acciaio inox con piano d'appoggio, ruote e gancio porta utensili è fornito di canna fumaria dotata di valvola di regolazione dei fumi e cappello, porta di chiusura della bocca fuoco. Il piano fuoco è realizzato in chamotte 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.

Marinara Gas, 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 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.

Marinara Gas, four avec chambre de cuisson 80x80 cm. Equipé 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.

Marinara Gas, 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.





MANGIAFUOCO GAS

ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

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



ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GRIBL1

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



COD. TER14

Termometro ad infrarossi
Infrared thermometer
Thermomètre à infrarouge
Infrarot-Thermometer



COD. SAF04

sacco di protezione
Protection bag
houe de protection
Schutztasche



COD. PALA09

palino MASTER CARBONIO
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



Mangiafuoco Gas, forno con camera di cottura da 80x60 cm. 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.

Mangiafuoco Gas, oven with 80x60 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.

Mangiafuoco Gas, four avec chambre de cuisson 80x60 cm. Equipé 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. Ausstattung und Zubehör: Praktischer Edelstahlwagen mit Rädern, Ablagefläche für Holz, Haken zum Aufhängen von Werkzeug und Schürhaken.

Mangiafuoco Gas, 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.



MARGHERITA GAS



ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

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

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



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



COD. TER14
Termometro ad infrarossi
Infrared thermometer
Thermomètre à infrarouge
Infrarot-Thermometer



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



COD. PALA09
palino MASTER CARBONIO
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

Margherita Gas, forno con camera di cottura da 60x60 cm. 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 elettrolitico 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.

Margherita Gas, 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 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.

Margherita Gas, four avec chambre de cuisson 60x60 cm. Equipé 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.

Margherita Gas, 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.



CONVERTIBILE CONVERTIBILE CONVERTIBILE CONVERTIBILE

Perché non godere della possibilità di cuocere una succulenta pizza al fuoco della brace di legna, anche se abbiamo acquistato un forno a gas?

Come non desiderare di cuocere almeno una volta un fragrante pane al fuoco della legna, anche se la praticità e la pulizia del forno a gas ci ha convinto?

Con il nuovo set "CONVERTIBILE" di Fontana, ora è possibile configurare il forno da gas a legna, e lasciare al nostro gusto di decidere quale combustibile usare per le nostre cotture. Il set si compone di una piastra per coprire il bruciatore, del focolare porta legna e del comodo "tirantino" attizzatore per gestire la brace di legna una volta accesa. Il suo utilizzo è semplicissimo: è sufficiente coprire, proteggendolo, il vano del bruciatore con la piastra in acciaio inox di elevato spessore, e poi accendere il fuoco in fondo alla camera di cottura, lasciando un comodo spazio per la cucina delle tue pietanze proprio di fronte alla bocca del forno.

Why not enjoy the opportunity to cook a succulent pizza over a wood fire, even if we have purchased a gas oven?

How not to wish to bake a fragrant bread over a wood fire at least once, even if the practicality and cleanliness of the gas oven has convinced us?

With the new "CONVERTIBILE" set by Fontana, it is now possible to configure the oven from gas to wood, and let our taste decide which fuel to use for our cooking. The set consists of a plate to cover the burner, the wood-holder firebox and the handy "poker" fire tool to manage the wood embers once lit.

Its use is very simple: it is sufficient to cover and protect the burner compartment with the thick stainless steel plate, and then light the fire at the bottom of the cooking chamber, leaving a comfortable space for the cooking of your dishes in front of the oven mouth.

Pourquoi ne pas profiter de l'occasion pour cuisiner une succulente pizza au feu de bois, même si nous avons acheté un four à gaz ?

Comment ne pas souhaiter cuire au moins une fois un pain parfumé au feu de bois, même si la praticité et la propreté du four à gaz nous ont convaincus ?

Avec le nouvel ensemble "CONVERTIBILE" de Fontana, il est maintenant possible de configurer le four du gaz au bois, et de laisser notre goût décider du combustible à utiliser pour notre cuisson.

L'ensemble se compose d'une plaque pour recouvrir le brûleur, du foyer porte-bois et du pratique outil de feu "tisonnier" pour gérer les braises de bois une fois allumées.

Son utilisation est très simple: il suffit de recouvrir et de protéger le compartiment brûleur avec l'épaisse plaque inox, puis d'allumer le feu au fond de la chambre de cuisson, en laissant un espace confortable pour la cuisson de vos plats devant le bouche de four.

Warum nicht die Gelegenheit nutzen, eine saftige Pizza über einem Holzfeuer zu backen, auch wenn wir einen Gasofen gekauft haben?

Wie können wir nicht wünschen, mindestens einmal ein duftendes Brot über einem Holzfeuer zu backen, auch wenn uns die Praktikabilität und Sauberkeit des Gasofens überzeugt hat?

Mit dem neuen Set „CONVERTIBILE“ von Fontana ist es jetzt möglich, den Ofen von Gas auf Holz zu konfigurieren und unseren Geschmack entscheiden zu lassen, mit welchem Brennstoff wir kochen.

Das Set besteht aus einer Platte zum Abdecken des Brenners, dem Holzhalter und dem praktischen "Schürhaken"-Feuerwerkzeug, um die Holzglut nach dem Anzünden zu verwalten.

Seine Verwendung ist sehr einfach: Es reicht aus, den Brennerraum mit der dicken Edelstahlplatte abzudecken und zu schützen und dann das Feuer am Boden des Garraums anzuzünden, sodass ein bequemer Platz zum Kochen Ihrer Gerichte entsteht der Ofenmund.



1. Vano porta bruciatore a gas in funzione
Gas burner compartment in operation
Cage brûleur à gaz en fonctionnement
Gasbrennerraum in Betrieb
2. Piastra protetti-bruciatore nella conversione a legna
Burner protection plate in wood conversion
Plaque couvre-brûleur dans la conversion au bois
Brennerschutzplatte bei der Holzbearbeitung
3. Canna fumaria con cappello anti-vento-pioggia
Chimney with anti-wind-rain hat
Cheminée avec chapeau anti-vent-pluie
Schornstein mit Wind-Regen Hut



4. Maniglia retraiabili per lo spostamento
Retractable handles for moving
Poignées rétractables pour le déplacement
Einziehbare Griffe zum Bewegen

5. Manopola controllo gas e accensione piezo
Gas control knob and piezo ignition
Bouton réglage de gaz et allumage piézo
Drehregler für Gas und Piezozündung

6. Sistema di ancoraggio bombola gas
Anchoring system for gas cylinder
Système d'ancrage de la bouteille de gaz
Verankerung von Gasflaschen

7. Collegamento gas
Gas connection
Connection du gaz
Gasanschluss



PIZZA-DESK

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

Piano d'appoggio in acciaio inox e verniciato, dotato di 4 ruote, 2 fisse e 2 rotanti. Un tavolo versatile 180x90 cm, utilizzabile non solo come supporto per i forni e barbecue Fontana, ma anche come tavolo di lavoro per le preparazioni. Pizza-Desk è dotato di pratico maniglione per la movimentazione e per appendimento utensili e canovacci e di rastrelliera porta utensili.

Ideale per i **Forni Pizza Fontana d'appoggio** e i barbecue **Egeo** e **Tirreno**.

Table top in stainless steel and painted, equipped with 4 wheels, 2 fixed and 2 rotating. A versatile table 180x90 cm, usable not only as a support for ovens and barbecue Fontana, but also as a work table for preparations. Pizza-Desk is equipped with practical handle for hanging utensils and tea towels and a tool rack.

Ideal for **Forni Pizza line** and **Egeo** and **Tirreno** barbecues.

Plan d'appui en acier inoxydable et peint, équipé de 4 roues, 2 fixes et 2 rotatives. Une table polyvalente de 180x90 cm, qui peut être utilisée non seulement comme support pour les fours et les barbecues Fontana, mais aussi comme table de travail pour les préparations. Pizza-Desk est équipé d'une poignée pratique pour accrocher des ustensiles et des torchons et d'un porte-outils.

Idéal pour la **ligne Forni Pizza** et les barbecues **Egeo** et **Tirreno**.

Tischplatte aus rostfreiem Stahl und lackiert, ausgestattet mit 4 Rädern, 2 feste und 2 drehbare.

Ein vielseitiger Tisch 180x90 cm, verwendbar nicht nur als Basis für Öfen und Grills von Fontana, sondern auch als Arbeitstisch für Vorbereitungen.

Der Pizza-Desk ist mit praktischem Griff zum Aufhängen von Utensilien und Geschirrtüchern und einer Werkzeugablage ausgestattet.

Ideal für die **Forni Pizza-Linie** und die Grillgeräte **Egeo** und **Tirreno**.



PIZZETTA-DESK



Piano d'appoggio in acciaio inox e verniciato, dotato di 4 ruote, 2 fisse e 2 rotanti. Un tavolo versatile, utilizzabile non solo come supporto per i forni Fontana, ma anche come tavolo di lavoro per le preparazioni. Ideale per **Maestro 40**, **Maestro 60**, **Piero**.

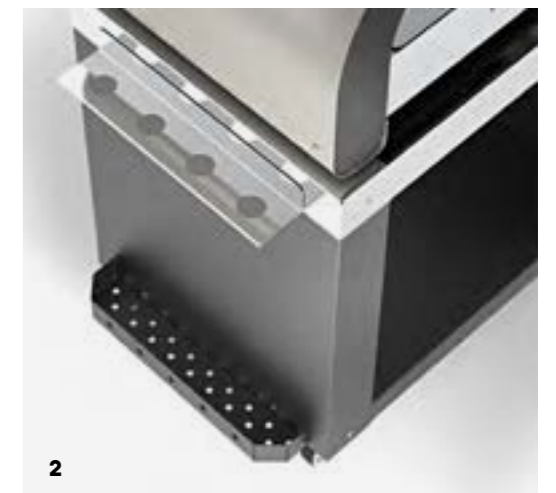
Table top in stainless steel and painted, equipped with 4 wheels, 2 fixed and 2 rotating. A versatile table 60x75 cm, usable not only as a support for ovens and barbecue Fontana, but also as a work table for preparations. Ideal for **Maestro 40**, **Maestro 60**, **Piero**.

Plan d'appui en acier inoxydable et peint, équipé de 4 roues, 2 fixes et 2 rotatives. Une table polyvalente de 60x75 cm, qui peut être utilisée non seulement comme support pour les fours et les barbecues Fontana, mais aussi comme table de travail pour les préparations. Idéale pour **Maestro 40**, **Maestro 60**, **Piero**.

Tischplatte aus rostfreiem Stahl und lackiert, ausgestattet mit 4 Rädern, 2 feste und 2 drehbare. Ein vielseitiger Tisch 60x75 cm, verwendbar nicht nur als Basis für Öfen und Grills von Fontana, sondern auch als Arbeitstisch für Vorbereitungen. Ideal für **Maestro 40**, **Maestro 60**, **Piero**.



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



BARBECUE



I **barbecue a legna Fontana** sono costruiti per durare nel tempo. I materiali adoperati sono di alta qualità e spessori notevoli. I modelli **Mediterraneo** ed **Egeo** sono dotati di due griglie separate per consentire la cottura di più pietanze contemporaneamente grazie alla possibilità di posizionarle ad altezze differenti mentre Tirreno presenta un'unica griglia regolabile su più altezze.

Fontana **wood-fired barbecues** are made to last over time. The materials used are of high quality and considerable thickness. The **Mediterraneo** and **Egeo** models are equipped with two separate grids to allow the cooking of several dishes at the same time thanks to the possibility of placing them at different heights while Tirreno has a single grid adjustable on several heights.



Les **barbecues à bois Fontana** sont cotruiti pour durer dans le temps. Les matériaux utilisés sont de haute qualité et d'épaisseurs remarquables. Les modèles **Mediterraneo** et **Egeo** sont équipés de deux grilles séparées pour permettre la cuisson de plusieurs plats en même temps grâce à la possibilité de les positionner à différentes hauteurs tandis que Tirreno présente une seule grille réglable sur plusieurs hauteurs.

Die **Holzkohlegrills von Fontana** sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Die verwendeten Materialien sind von hoher Qualität und beachtlicher Stärke. Die Modelle **Mediterraneo** und **Egeo** sind mit zwei separaten Rosten ausgestattet, die es ermöglichen, mehrere Gerichte gleichzeitig zuzubereiten, da sie auf verschiedenen Höhen platziert werden können, während der Tirreno über einen einzigen Rost verfügt, der auf mehreren Höhen verstellbar ist.

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

Tutti i modelli presentano un pratico braciere che, posizionato sulla parete posteriore del barbecue, consente di preparare la brace con legna secca di piccole e medie dimensioni.

All models have a practical brazier that, positioned on the back wall of the barbecue, allows you to prepare the embers with dry wood of small and medium size.

Tous les modèles disposent d'un brasier pratique qui, placé sur la paroi arrière du barbecue, permet de préparer les braises avec du bois sec de petite et moyenne taille.

Alle Modelle sind mit einem praktischen Kohlebecken ausgestattet, das an der Rückwand des Grills angebracht ist und es Ihnen ermöglicht, die Glut mit trockenem Holz von kleiner und mittlerer Größe vorzubereiten.



CONSIGLI D'UTILIZZO
TIPS FOR USE
CONSEILS D'UTILISATION
EMPFEHLUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG

Quando la brace sarà ricoperta di un sottile strato di cenere farla scivolare alla base e sopra posizionare la griglia: è consigliato ungere leggermente la griglia con olio di oliva per evitare che i cibi si attacchino alla griglia.

When the embers are covered with a thin layer of ash, slide it to the base and place the grill over it: it is recommended to lightly grease the grill with olive oil to prevent the food from sticking to the grill.

Lorsque la braise est recouverte d'une fine couche de cendre, faites-la glisser à la base et placez la grille dessus : il est recommandé de graisser légèrement la grille avec de l'huile d'olive pour éviter que les aliments ne collent à la grille. Stellung direkt auf den Boden zu schieben, über dem sich die Roste befinden.

Wenn die Glut mit einer dünnen Ascheschicht bedeckt ist, schieben Sie sie auf den Boden und legen den Grill darüber. Es wird empfohlen, den Grill leicht mit Olivenöl einzufetten, damit das Grillgut nicht am Rost kleben bleibt.





LINEA LEGNA WOOD LINE





TIRRENO

ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 bracere combustione legna
1 tirantino
1 cassetto cenere
1 griglie regolabili
- 1 wood firepit
1 fire tool
1 ash tray
1 adjustable grids
- 1 bac de combustion bois
1 tisonnier
1 tiroir à ceindre
1 grilles réglables
- 1 Holzverbrennungsherd
1 Feuerhaken
1 Aschenkasten
1 verstellbare Gitter



ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GUANTO02
guanto silicone
silicon glove
gant en silicone
Silikonhandschuh



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



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



COD. SPIE002
girarrosto
rotisserie set
rotisserie set
rotisserie set



COD. TER08
termometro digitale
gourmet check
thermomètre digital
Gourmet Check



Grill aperto la cui struttura è realizzata interamente in acciaio inox, dotata di due comode ruote e di un comodo piano d'appoggio laterale salvaspazio, richiudibile. La griglia di cottura ha una dimensione di 80x40 cm e può essere posizionata a due altezze. Il Barbecue **Tirreno** è disponibile anche nella versione d'appoggio.

Open grill whose structure is made entirely of stainless steel, equipped with two convenient wheels and a space-saving, foldable side shelf. The cooking grill has a size of 80x40 cm and can be positioned at two heights. The **Tirreno** Barbecue is also available in a stand version.

Grill ouvert dont la structure est entièrement en acier inoxydable, équipé de deux roues pratiques et d'une tablette latérale pliable peu encombrante. La grille de cuisson a des dimensions de 80x40 cm et peut être positionnée à deux hauteurs. Le Barbecue **Tirreno** est également disponible en version sur pied.

Offener Grill, dessen Struktur vollständig aus Edelstahl besteht und der mit zwei praktischen Rädern und einer platzsparenden, klappbaren Seitenablage ausgestattet ist. Der Grill hat eine Größe von 80x40 cm und kann in zwei Höhen positioniert werden. Der **Tirreno** Barbecue ist auch in einer Standversion erhältlich.



- 1.** Pratico porta legna in corten, progettato per durare nel tempo.
Practical corten wood holder, designed to last.
Support pratique en bois de corten, conçu pour durer.
Praktische Halterung aus Cortenholz, für eine lange Lebensdauer konzipiert.

- 2.** Griglia di cottura 80x40 cm, posizionabile a due altezze.
Cooking grill 80x40 cm, can be positioned at two heights.
Grille de cuisson de 80x40 cm, positionnable à deux hauteurs.
Grillrost 80x40 cm, kann in zwei Höhen positioniert werden.



MEDITERRANEO

ACCESSORI IN DOTAZIONE STANDARD EQUIPMENT LES ACCESSOIRES INCLUS ZUBEHÖR GELIEFERT

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



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. SAF08
sacco di protezione
Protection bag
housse de protection
Schutztasche



COD. GUANTO02
guanto silicone
silicon glove
gant en silicone
Silikonhandschuh



COD. SPIE002
girarrosto
rotisserie set
rotisserie set
rotisserie set



COD. TER08
termometro digitale
gourmet check
thermomètre digital
Gourmet Check



Mediterraneo: grill aperto dotato di comodo braciere spesso 6 mm per la preparazione del fuoco. Il piano di cottura ha una dimensione 80x40 cm ed è rivestito in pietra refrattaria. La struttura è in acciaio verniciato e è dotata di 4 ruote, 2 fisse e 2 rotanti, e due pratici piani di appoggio laterali richiudibili salva-spazio.

Mediterraneo: open grill equipped with convenient brazier 6 mm thick for fire preparation. The cooking surface has a size of 80x40 cm and is lined with refractory stone. The structure is made of painted steel and is equipped with 4 wheels, 2 fixed and 2 rotating, and two practical space-saving folding side shelves.

Mediterraneo: grill ouvert équipé d'un brasier confortable de 6 mm d'épaisseur pour la préparation du feu. La surface de cuisson a une dimension de 80x40 cm et est revêtue de pierre réfractaire. La structure est en acier peint et est équipée de 4 roues, 2 fixes et 2 rotatives, et de deux étagères latérales pliables pratiques et peu encombrantes.

Mediterraneo: offener Grill, ausgestattet mit einem praktischen Kohlenbecken 6 mm dick für die Vorbereitung des Feuers. Die Kochfläche hat eine Größe von 80x40 cm und ist mit feuerfestem Stein ausgekleidet. Die Struktur besteht aus lackiertem Stahl und ist mit 4 Rädern, 2 festen und 2 drehbaren, und zwei praktischen, platzsparenden, klappbaren Seitenablagen ausgestattet.



1. Piano d'appoggio laterale richiudibile
Stainless steel lid
Couvercle en acier inoxydable
Klappbare Seitenablage
2. Coperchio in acciaio inox
Foldable side shelf
étagère latérale rabattable
Deckel aus rostfreiem Stahl
3. Carrello con ruote
Trolley with wheels
Chariot à roulettes
Wagen mit Rädern





EGEO80

EGEO110

ACCESSORI IN DOTAZIONE

STANDARD EQUIPMENT

LES ACCESSOIRES INCLUS

ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 bracere combustione legna
1 tirantino
2 alzagriglie
1 cassetto cenere
2 griglie regolabili
- 1 wood firepit
1 fire tool
2 lift-grill tools
1 ash tray
2 adjustable grids
- 1 bac de combustion bois
1 tisonnier
2 outils soulève-grille
1 tiroir à cendre
2 grilles réglables
- 1 Holzverbrennungsherd
1 Feuerhaken
2 Anheben Grill Werkzeuge
1 Aschenkasten
2 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. SAF08
sacco di protezione
Protection bag
housses de protection
Schutztasche



COD. GUANT002
guanto silicone
silicon glove
gant en silicone
Silikonhandschuh



COD. SPIE002
girarrosto
rotisserie set
rotissoire set
rotisserie set



Grill aperto dotato di comodo braciere spesso 6 mm per la preparazione del fuoco.
Il piano di cottura ha una dimensione 80x40 cm o 110x40 cm ed è rivestito in pietra refrattaria.
La struttura è in acciaio verniciato e è dotata di 4 ruote, 2 fisse e 2 rotanti, e due pratici piani di appoggio laterali richiudibili salvaspazio.
Il barbecue **EGEO** è disponibile anche nella versione d'appoggio.

Open grill with convenient 6 mm thick brazier for fire preparation.
The cooking surface has a size of 80x40 cm or 110x40 cm and is lined with refractory stone.
The frame is made of painted steel and is equipped with 4 wheels, 2 fixed and 2 rotating, and two practical, space-saving, foldable and space-saving.
The **EGEO** barbecue is also available in a countertop version.

Grill ouvert équipé d'un brasier confortable de 6 mm d'épaisseur pour la préparation du feu.
La surface de cuisson a une dimension de 80x40 cm ou 110x40 cm et est revêtue de pierre réfractaire.
La structure est en acier peint et est équipée de 4 roues, 2 fixes et 2 rotatives, et de deux étagères latérales pliables pratiques et peu encombrantes.
Le barbecue **EGEO** est également disponible en version à poser.

Offener Grill mit praktischer 6 mm dicker Feuerschale für die Zubereitung von Feuer.
Die Kochfläche hat eine Größe von 80x40 cm oder 110x40 cm und ist mit feuerfestem Stein ausgekleidet.
Das Gestell besteht aus lackiertem Stahl und ist mit 4 Rädern ausgestattet, 2 feste und 2 drehbare, und zwei praktische, platzsparende, klappbare zusammenklappbar und platzsparend.
Der **EGEO** barbecue ist auch in einer Version mit Arbeitsplatte erhältlich.

LINEA SPECIAL SPECIAL LINE





PIZZA&CUCINA



Pizza&Cucina: un barbecue unico nel suo genere: realizzato in acciaio elettrozincato verniciato antracite e inox, Pizza&Cucina è dotato di forno, un accessorio speciale che rende questo prodotto versatile e adatto alle più disparate modalità di cottura.

Presenta una superficie di cottura 45x110 cm, un carrello dotato di ruote ed è stato pensato per contenere ordinatamente tutti gli accessori in dotazione.

Pizza&Cucina è dotato di dispositivo per regolare l'intensità della fiamma e di pratico sistema di recupero e scarico della cenere.

Pizza&Cucina: a unique barbecue of its kind: made of electro-galvanised steel painted anthracite and stainless steel, Pizza&Cucina is equipped with an oven, a special accessory that makes this product versatile and suitable for a wide variety of cooking methods.

It features a 45x110 cm cooking surface, a trolley with wheels and is designed to neatly store all the accessories.

Pizza&Cucina is equipped with a device to regulate the intensity of the flame and a practical ash collection and discharge system.

Pizza&Cucina: un barbecue unique en son genre : réalisé en acier électrozingué peint en anthracite et en acier inoxydable, Pizza&Cucina est équipé d'un four, un accessoire spécial qui rend ce produit polyvalent et adapté à une grande variété de modes de cuisson.

Il est doté d'une surface de cuisson de 45x110 cm, d'un chariot à roulettes et est conçu pour contenir soigneusement tous les accessoires.

Pizza&Cucina est équipée d'un dispositif de réglage de l'intensité de la flamme et d'un système pratique de récupération et d'évacuation des cendres.

Pizza&Cucina: ein einzigartiger Grill seiner Art: Er besteht aus galvanisch verzinktem, anthrazitfarben lackiertem Stahl und Edelstahl. Pizza&Cucina ist mit einem Backofen ausgestattet, einem speziellen Zubehör, das dieses Produkt vielseitig und für eine Vielzahl von Kochmethoden geeignet macht.

Sie verfügt über eine 45x110 cm große Kochfläche, einen Wagen mit Rädern und ist so konzipiert, dass das gesamte Zubehör ordentlich verstaut werden kann.

Pizza&Cucina ist mit einer Vorrichtung zur Regulierung der Flammenintensität und einem praktischen Ascheauffang- und -abwurfsystem ausgestattet.



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
housses de protection
Schutztasche



COD. TER14
Termometro ad infrarossi
Infrared thermometer
Thermomètre à infrarouge
Infrarot-Thermometer



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 piastra refrattaria
- 1 bracere combustione legna
- 1 piastra ghisa
- 1 bracere porta carbonella
- 1 wok
- 1 dispositivo accendifuoco
- 2 utensili alzagriglia
- 3 griglie cottura ghisa

- 1 refractory plate
- 1 wood firepit
- 1 cast iron cooking planch
- 1 charcoal firepit
- 1 wok
- 1 firestarter tool
- 2 lift-grill tools
- 3 cast iron cooking griddles

- 1 plaque réfractaire
- 1 bac de combustion bois
- 1 plancha de cuisson en fonte
- 1 brasière porte charbon de bois
- 1 wok
- 1 dispositif d'allumage feu
- 2 outils soulève-grille
- 3 grilles cuisson en fonte

- 1 hitzefeste Platte
- 1 Holzverbrennungsherd
- 1 Gusseisen kochen Plancha
- 1 Holzkohlebecken
- 1 wok
- 1 Feuerstarter-Tool
- 2 Anheben Grill Werkzeuge
- 3 Gusseisen-Kochgrillen

1. Gancio a scomparsa per facile stoccaggio degli accessori nel vano carrello.

Retractable hook for easy storage of accessories in the trolley compartment.

Crochet rétractable pour faciliter le rangement des accessoires dans le compartiment du chariot.

Einziehbarer Haken zum einfachen Verstauen von Zubehör im Trolleyfach



2. Dispositivo di regolazione dell'aria comburente per il controllo della temperatura e del consumo del combustibile.

Combustion air regulation device to control temperature and fuel consumption.

Dispositif de régulation de l'air de combustion pour contrôler la température et la consommation de combustible.

Vorrichtung zur Regulierung der Verbrennungsluft, um die Temperatur und den Brennstoffverbrauch zu kontrollieren.



3. Camera di combustione separata per garantire una stabile e uniforme distribuzione del calore.

Separate combustion chamber to ensure stable and even heat distribution.

Chambre de combustion séparée pour assurer une distribution stable et uniforme de la chaleur.

Separate Brennkammer für eine stabile und gleichmäßige Wärmeverteilung.



4. Pratico cassetto raccogli cenere facilita le operazioni di pulizia.

Practical ash drawer facilitates cleaning.

Le tiroir à cendres pratique facilite le nettoyage.

Die praktische Ascheschublade erleichtert die Reinigung.



5. Comodo coperchio facilmente apribile e saldamente ancorato alla struttura per agevolare la trasformazioni del prodotto nelle sue diverse configurazioni.

Convenient lid that can be easily opened and firmly anchored to the structure to facilitate the transformation of the product in its various configurations.

Couvercle pratique qui s'ouvre facilement et qui est solidement ancré à la structure pour faciliter la transformation du produit dans ses différentes configurations.

Bequemer Deckel, der sich leicht öffnen lässt und fest mit der Struktur verbunden ist, um die Umwandlung des Produkts in seine verschiedenen Konfigurationen zu erleichtern.



5



CONFIGURAZIONE FORNO CONFIGURATION OVEN CONFIGURATION FOUR KONFIGURATION OFEN

Per la tradizionale cottura della pizza e del pane, posizionare la piastra porta carbone, la piastra refrattaria e il braciere per la legna lateralmente, chiudere il coperchio. Questo rivoluzionario forno raggiunge i 350° in 10 minuti.

For traditional pizza and bread baking, place the charcoal plate, refractory plate and wood-burning brazier on the side, close the lid. This revolutionary oven reaches 350° in 10 minutes.

Pour la cuisson traditionnelle des pizzas et du pain, placez la plaque à charbon, la plaque réfractaire et le brasier sur le côté, puis fermez le couvercle. Ce four révolutionnaire atteint 350° en 10 minutes.

Für das traditionelle Pizza- und Brotbacken stellen Sie die Holzkohleplatte, die feuerfeste Platte und das Holzfeuer auf die Seite und schließen den Deckel. Dieser revolutionäre Ofen erreicht in 10 Minuten 350°C.



CONFIGURAZIONE BARBECUE CONFIGURATION BARBECUE CONFIGURATION BARBECUE KONFIGURATION BARBECUE

Per configurare il prodotto come barbecue, sostituire la piastra refrattaria con la griglia in ghisa, dopo aver posizionato la carbonella sopra la piastra porta carbone. Procedere con l'accensione attraverso lo sportellino della camera di combustione con il pratico accessorio in acciaio in dotazione che dovrà essere riempito con carta o diavolina ecologica. Posizionare gli alimenti sulla griglia e chiudere il coperchio.

To configure the product as a barbecue, replace the refractory plate with the cast-iron grill, after placing the charcoal on top of the charcoal holder plate. Proceed with ignition through the door of the combustion chamber with the handy steel accessory supplied, which must be filled with paper or ecological firelighter. Place the food on the grate and close the lid.

Pour configurer le produit comme barbecue, remplacez la plaque réfractaire par la grille en fonte, après avoir placé le charbon de bois sur la plaque porte-charbon. Procéder à l'allumage par la porte de la chambre de combustion à l'aide de l'accessoire pratique en acier fourni, qui doit être rempli de papier ou un allume-feu écologique. Placez les aliments sur la grille et fermez le couvercle.

Um das Produkt als Grill zu konfigurieren, ersetzen Sie die feuerfeste Platte durch den gusseisernen Grill, nachdem Sie die Holzkohle auf die Holzkohlehalterplatte gelegt haben. Das Anzünden erfolgt durch die Tür der Brennkammer mit dem mitgelieferten handlichen Stahlzubehör, das mit Papier oder ökologischem De-Avolin gefüllt werden muss. Legen Sie das Grillgut auf den Rost und schließen Sie den Deckel.





3

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



Per rendere carne e pesce più appetitosi, Pizza&Cucina offre la possibilità di insaporire le pietanze con gli aromi in modalità affumicatore.

Le spezie andranno posizionate sulla piastra porta carbone e accese attraverso la camera di combustione. Per un risultato ottimale, chiudere il coperchio e la bocca di entrata con la porta in dotazione.

To make meat and fish more appetizing, Pizza&Cucina offers the possibility of seasoning dishes with spices in smoker mode.

The spices are placed on the charcoal plate and ignited through the combustion chamber.

For best results, close the lid and inlet with the supplied door.

Pour rendre la viande et le poisson plus appétissants, Pizza&Cucina offre la possibilité d'aromatiser les plats avec des arômes en mode fumoir.

Les épices seront placées sur la plaque à charbon et allumées à travers la chambre de combustion.

Pour de meilleurs résultats, fermez le couvercle et l'entrée avec la porte fournie.

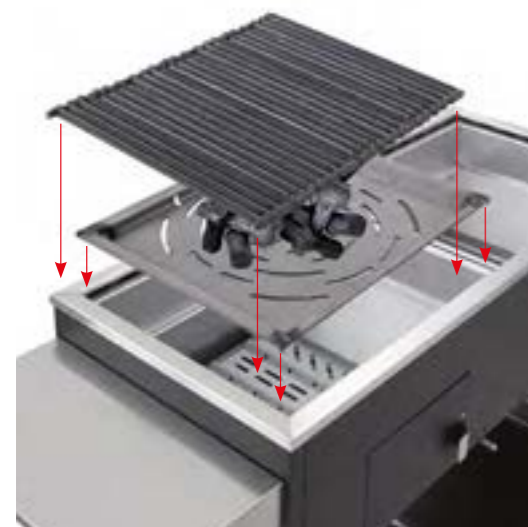
Um Fleisch und Fisch noch appetitlicher zu machen, bietet Pizza&Cucina die Möglichkeit, die Gerichte mit Gewürzen im Smoker-Modus zu garen.

Die Gewürze werden auf die Holzkohleplatte gelegt und in der Brennkammer entzündet.

Für beste Ergebnisse schließen Sie den Deckel und den Einlass mit der mitgelieferten Tür.

4

**CONFIGURAZIONE GRILL
CONFIGURATION GRILL
CONFIGURATION GRILL
KONFIGURATION GRILL**



Seguendo la procedura per la configurazione barbecue, ma lasciando il coperchio aperto, Pizza&Cucina consente di realizzare una classica grigliata alla brace.

By following the procedure for the barbecue configuration, but leaving the lid open, Pizza&Cucina allows you to create a classic barbecued grill.

En suivant la procédure de configuration du barbecue, mais en laissant le couvercle ouvert, Pizza&Cucina vous permet de créer un barbecue classique.

Wenn Sie das Verfahren für die Grillkonfiguration befolgen, aber den Deckel offen lassen, können Sie mit Pizza&Cucina ein klassisches Barbecue zubereiten.



4



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



Per la cottura alla piastra, Pizza&Cucina dispone di una plancha in ghisa vetrificata, ottima per evitare ruggine e incrostazioni.

Prima di adagiare le pietanze sulla piastra, accendere il fuoco di legna nell'apposita camera di combustione posizionata sotto e alloggiare la canna fumaria in dotazione nell'apposito foro di uscita dei fumi.

For griddle cooking, Pizza&Cucina has a vitrified cast iron plancha, which is excellent for preventing rust and incrustation.

Before placing the food on the griddle, light the wood fire in the special combustion chamber underneath and fit the flue pipe provided in the smoke outlet.

Pour la cuisson à la plancha, Pizza&Cucina dispose d'une plancha en fonte vitrifiée, excellente pour prévenir la rouille et l'incrustation.

Avant de placer les aliments sur la plancha, allumez le feu de bois dans la chambre de combustion spéciale située en dessous et installez le conduit de fumée prévu dans la sortie de fumée.

Pizza&Cucina verfügt für das Grillen über eine Plancha aus verglastem Gusseisen, die Rost und Verkrustungen hervorragend verhindert.

Bevor Sie das Grillgut auf die Plancha legen, zünden Sie das Holzfeuer in der speziellen Brennkammer darunter an und stecken das mitgelieferte Rauchrohr in den Rauchabzug.

5



**CONFIGURAZIONE WOK
CONFIGURATION WOK
CONFIGURATION WOK
KONFIGURATION WOK**



Per una cottura con la padella wok, in dotazione tra gli accessori, procedere alla preparazione come nel caso della CONFIGURAZIONE PLANCHA, rimuovendo solamente il disco in ghisa al centro della plancha.

For cooking with the wok pan, supplied as an accessory, proceed with the preparation as in the case of the PLANCHA CONFIGURATION, removing only the cast-iron disc in the centre of the plancha.

Pour cuisiner avec la poêle wok, fournie comme accessoire, procéder à la préparation comme dans le cas de la CONFIGURATION PLANCHA, en enlevant seulement le disque en fonte au centre de la plancha.

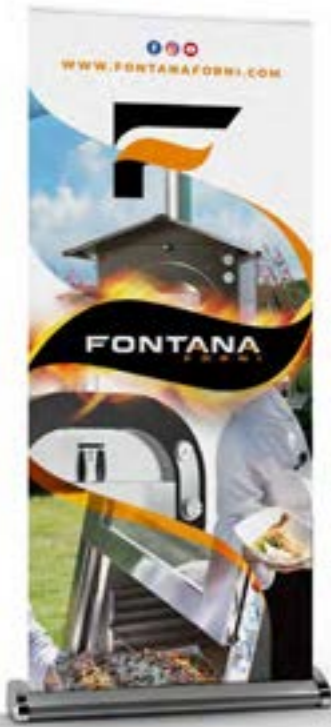
Zum Kochen mit der als Zubehör gelieferten Wok-Pfanne gehen Sie bei der Zubereitung wie bei der PLANCHA-KONFIGURATION vor und entfernen nur die gusseiserne Scheibe in der Mitte der Plancha.

MERCHANDISE MERCHANDISE



ROLL-UP
80X200H CM

ROLL-UP



TOTEM
55X200H CM

TOTEM1



BANDIERA A GOCCIA
DROP FLAG
DRAPEAU À GOUTTE
TROPFENFLAGGE

VELA

80 x 210H cm



GAZEBO
300 X 300 cm

GAZEBO



DESK MAESTRO

DESKMAESTRO



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



BANNER PVC
200 X 100 cm

BANNER



FONTANA T-SHIRT

T-SHIRT

*all'ordine indicare la taglia
*when ordering, please indicate size
*Lors de la commande, veuillez indiquer la taille
*Bei Bestellung bitte Größe angeben



LANYARD

LANYARD_23

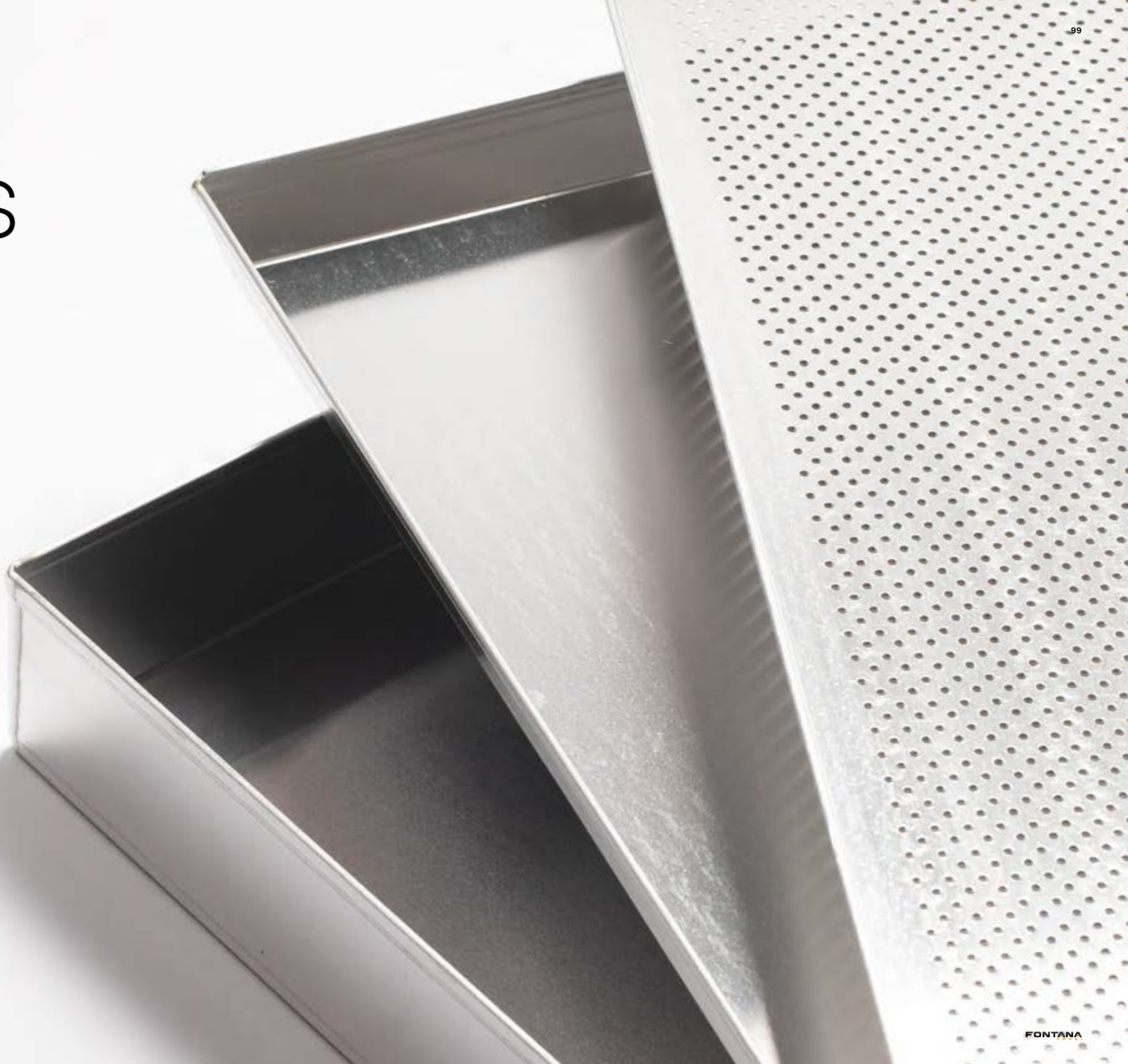


FONTANA CAP

CAP_2023



ACCESSORI ACCESSORIES



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.

SAF01 (GUSTO 100X65, 80X65)
SAF02 (GUSTO 57X45, GUSTO AND ROSSO 80X45, GUSTO AND ROSSO 80X54, PEOPLE, FORNO ITALIA, FIAMMA, DIVINO, FOCO)
SAF03 (MARGHERITA, ISCHIA, PIERO)
SAF04 (MANGIAFUOCO, AMALFI, CAPRI, RIVIERA)
SAF05 (CHAR-OVEN - CHAR-OVEN APPOGGIO)
SAF06 (MARGHERITA, ISCHIA, PIERO) (APPOGGIO)
SAF07 (MANGIAFUOCO, AMALFI, CAPRI, RIVIERA) (APPOGGIO)
SAF08 (PIZZA&CUCINA, EGEO, MEDITERRANEO, TIRRENO)
SAF09 (MARINARA, BELLAGIO)
SAF10 (MARINARA, BELLAGIO APPOGGIO, RIVIERA APPOGGIO)
SAF11 (MAESTRO 40)
SAF12 (MAESTRO 60)



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

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

KIT010



PALA MASTER CARBONIO-ALLUMINIO 120 CM

CARBON-ALUMINIUM MASTER SHOVEL 120 CM
PELLE MASTER CARBONE-ALUMINIUM 120 CM
CARBON-ALUMINIUM MASTER SCHAUFEL 120 CM

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 Wärmeisolationseigenschaft, 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

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.

Le palino 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 Wärmeisolationseigenschaft, die Beständigkeit gegenüber Temperaturschwankungen und gegenüber chemischen Mitteln zu nennen.

PALA08



PALA09



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

SPAZ07

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.



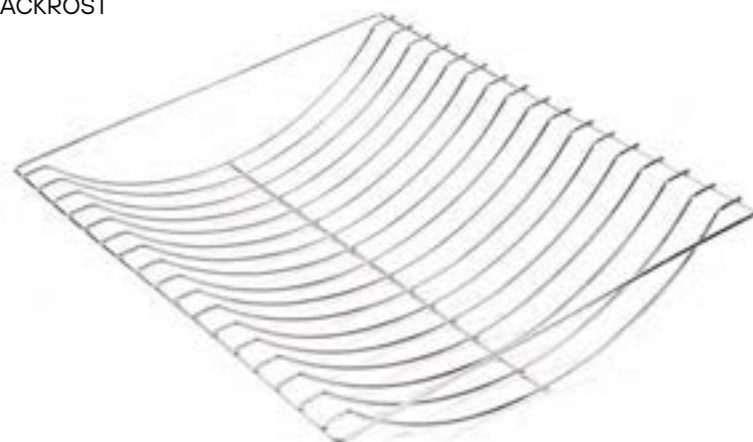
TIRANTINO
 FIRE TOOL
 OUTIL DE FEU
 WERKZEUG FEUER

TIRAN01



GRIGLIA CONCAVA
 CONCAVE GRIDDLE
 GRILLE CONCAVE
 VERTIEFER BACKROST

GRC001 - 51x40 cm (57X45)
GRC002 - 73x40 cm (80X45)
GRC003 - 73x50 cm (80X54)
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)
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)
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)
PAAF002 - 57x73 cm (80X65)
PAAF003 - 57x92 cm (100X65)
PAAF004 - 72x36 cm (80X45)
PAAF005 - 72x45 cm (80X54)
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 LÈCHEFRITE
 BARBECUESET 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 grill directement sur eux, et vous avez transformé votre four à bois en un grill à bois - parfait pour les steaks, les légumes ou tout autre complément à votre repas. La lèchefrite 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



PRP002 - 40x50 cm - (PIZZA&CUCINA)
PRP003 - 49,8x60 cm - 2 pcs (100X65)
PRP004 - 39,5x60 cm - 2 pcs (80X65)
PRP005 - 43x78,5 cm (FORNOLEGNA 80X45)
PRP007 - 78,5x49 cm (80X54)
PRP008 - 55x40 cm (57X45)
PRP009 - 78,5x40 cm (80X45)
PRP013 - 45x29,5 cm - 2 pcs (PIERO)
PRP015 - 430x540 cm
 (GUSTO 2024 57X45, INC QV 2024 57X45)
PRP016 - 430x770 cm
 (GUSTO 2024 80X45, INC QV 2024 80X45, PEOPLE, PEOPLE INC)
PRP017 - 520x770 cm
 (GUSTO 2024 80X54, INC QV 2024 80X54)

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.



GUANTO2

CASSA DI LIEVITAZIONE 60X40XH10 CM
 LEAVENING BOX 60X40XH10 CM
 BOÎTE À LEVAGE 60X40XH10 CM
 SÄUERUNGKISTE 60X40XH10 CM



VAS03

COPERCHIO 60X40
 LID 60X40
 COUVERCLE 60X40
 DECKEL 60X40



VAS04

CASSA DI LIEVITAZIONE 40X30XH10 CM (FRIGO CASA)
 LEAVENING BOX 40X30XH10 CM (HOME FRIDGE)
 BOÎTE À LEVAGE 40X30XH10 CM (FRIGO MAISON)
 SÄUERUNGKISTE 40X30XH10 CM (HAUSKÜHLSCHRANK)



VAS01

COPERCHIO 40X30
 LID 40X30
 COUVERCLE 40X30
 DECKEL 40X30



VAS02

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

SPAZZOLA MULTIFUNZIONE PULIZIA GRILL
MULTIFUNCTIONAL CLEANING BRUSH
BROSSE MULTIFONCTION NETTOYAGE GRILL
MULTIFUNKTIONS-PINSEL FUER GRILL REINIGUNG

SPAZ02



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)

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



KIT CONVERSIONE GAS-LEGNA
GAS-WOOD CONVERSION KIT
KIT DE CONVERSION GAZ-BOIS
GAS-HOLZ CONVERSION-KIT

Il Kit Conversione comprende: piastra in acciaio, portalegna e tirantino.

The Conversion Kit includes: steel plate, wood-holder and fire tool.

Le Kit de Conversion comprend: plaque d'acier, porte-bois et tisonnier.

Das Conversion-Kit beinhaltet: Stahlplatte, Holzhalter und Feuerwerkzeug.



CONVERT80 (MANGIAFUOCO GAS - MARINARA GAS)
CONVERT60 (MARGHERITA GAS)



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

**GIRARROSTO**

ROTISSERIE SET
ROTISSOIRE SET
ROTISSERIE SET

SPIE002

**TERMOMETRO AD INFRAROSSI**

INFRARED THERMOMETER
THERMOMÈTRE À INFRAROUGE
INFRAROT-THERMOMETER

TER14

**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 Gargergebnisse. 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.




DATI TECNICI TECHNICAL DATA



LINEA ESTERNO
OUTDOOR LINEGUSTO 100x65
80x65
80x54
80x45
57x45 **TIPO DI COMBUSTIBILE** - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR




LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ

 **DIMENSIONI ESTERNE** - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS100X65 • P 138 x L 115 x H 185 cm
80x65 • P 118 x L 115 x H 185 cm
80x54 • P 118 x L 105 x H 180 cm
80x45 • P 118 x L 102 x H 173 cm
57x45 • P 95 x L 102 x H 173 cm **CAMERA DI COTTURA** - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM100X65 • P 100 x L 65 x H 42 cm
80x65 • P 80 x L 65 x H 42 cm
80x54 • P 80 x L 54 x H 42 cm
80x45 • P 80 x L 45 x H 38,6 cm
57x45 • P 57 x L 45 x H 38,6 cm **NR. PIZZE** - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS100X65 • 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. BROT100X65 • 8-12
80x65 • 7-9
80x54 • 6-8
80x45 • 4-6
57x45 • 2-4 **NUMERO COPERTI** - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE100X65 • 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 RAUCHFANG100X65 • 160 mm
80x65 • 160 mm
80x54 • 150 mm
80x45 • 150 mm
57x45 • 150 mm **PESO** - WEIGHT
POIDS - GEWICHT100X65 • 420 kg
80x65 • 365 kg
80x54 • 312 kg
80x45 • 260 kg
57x45 • 217 kgLINEA ESTERNO
OUTDOOR LINE





ROSSO

80x54
80x45 **TIPO DI COMBUSTIBILE** - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR



LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ

 **DIMENSIONI ESTERNE** - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS80x54 • P 118 x L 105 x H 180 cm
80x45 • P 118 x L 102 x H 173 cm **CAMERA DI COTTURA** - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM80x54 • P 80 x L 54 x H 42 cm
80x45 • P 80 x L 45 x H 38,6 cm **NR. PIZZE** - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS80x54 • 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. BROT80x54 • 6-8
80x45 • 4-6 **NUMERO COPERTI** - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE80x54 • 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 RAUCHFANG80x54 • 150 mm
80x45 • 150 mm **PESO** - WEIGHT
POIDS - GEWICHT80x54 • 312 kg
80x45 • 260 kgLINEA ESTERNO
OUTDOOR LINEPEOPLE PEOPLE 80
PEOPLE 57 **TIPO DI COMBUSTIBILE** - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ

 **DIMENSIONI ESTERNE** - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS80 • P 118 x L 101 x H 169 cm
57 • P 95 x L 101 x H 170 cm **CAMERA DI COTTURA** - COOKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON - GRÖSSE GARRAUM80 • P 80 x L 45 x H 38,6 cm
57 • P 57 x L 45 x H 38,6 cm **NR. PIZZE** - NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS - ANZAHL DER PIZZAS80 • 2*
57 • 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. BROT80 • 4-6
57 • 2-3 **NUMERO COPERTI** - NUMBER OF COVERS
NUMERO DE COUVERTS- ANZAHL DER SITZE80 • fino a - up to- jusqu'à - bis zu 12
57 • fino a - up to- jusqu'à - bis zu 8 **Ø CANNA FUMARIA** - CHIMNEY FLUE Ø
Ø CONDUIT DE FUMÉE - QUERSCHNITT RAUCHFANG80 • 150 mm
57 • 150 mm **PESO** - WEIGHT
POIDS - GEWICHT80 • 240 kg
57 • 185 kgCARRELLO
PEOPLE **DIMENSIONI ESTERNE** - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS80 • P 94 x L 74 x H 66 cm
57 • P 71 x L 74 x H 66 cm **PESO** - WEIGHT
POIDS - GEWICHT80 • 40 kg
57 • 35 kgCARRELLO PEOPLE 80
CARRELLO PEOPLE 57LINEA ESTERNO
OUTDOOR LINEBARBECUE
COMBI100x65
80x65
80x54
80x45
57x45 **TIPO DI COMBUSTIBILE** - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

CARBONELLA - CHARCOAL

 **DIMENSIONI ESTERNE** - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS100X65 • 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 GARRAUM100X65 • 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 RAUCHFANG100X65 • 120 mm
80x65 • 120 mm
80x54 • 120 mm
80x45 • 120 mm
57x45 • 120 mm **PESO** - WEIGHT
POIDS - GEWICHT100X65 • 49 kg
80x65 • 47,5 kg
80x54 • 47,5 kg
80x45 • 47,5 kg
57x45 • 45 kgLINEA ESTERNO
OUTDOOR LINEGUSTO AND ROSSO
CARRELLO100x65
80x65
80x54
80x45
57x45 **DIMENSIONI ESTERNE** - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS100X65 • P 114 x L 93,5 x H 68 cm GUSTO
80x65 • P 94 x L 93,5 x H 68 cm GUSTO
80x54 • P 94 x L 83,5 x H 68 cm GUSTO/ROSSO
80x45 • P 94 x L 74 x H 68 cm GUSTO/ROSSO
57x45 • P 71 x L 74 x H 68 cm GUSTO **PESO** - WEIGHT
POIDS - GEWICHT100X65 • 61 kg
80x65 • 55 kg
80x54 • 52 kg
80x45 • 47 kg
57x45 • 40,5 kg

LINEA ESTERNO
OUTDOOR LINE

FIAMMA 80



FIAMMA 80

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 112 x L 88 x H 163 cm

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

P 80 x L 45 x H 38,6 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

150 mm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

260 kg

CARRELLO
FIAMMA 80

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 98 x L 75 x H 65 cm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

43 kg

CARRELLO FIAMMA 80

LINEA INTERNO
BUILT-IN LINE

INC QV



QV 100x65
QV 80x65
QV 80x54
QV 80x45
QV 57x45

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

100X65 QV • P 114 x L 93 x H 98 cm
80x65 QV • P 94 x L 93 x H 98 cm
80x54 QV • P 94 x L 83,5 x H 95,5 cm
80x45 QV • P 94 x L 74 x H 90 cm
57x45 QV • P 71 x L 74 x H 90 cm

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

100X65 QV • P 100 x L 65 x H 42 cm
80x65 QV • P 80 x L 65 x H 42 cm
80x54 QV • P 80 x L 54 x H 42 cm
80x45 QV • P 80 x L 45 x H 38,6 cm
57x45 QV • P 57 x L 45 x H 38,6 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 • 150 mm
80x45 QV • 150 mm
57x45 QV • 150 mm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

100X65 QV • 345 kg
80x65 QV • 295 kg
80x54 QV • 247 kg
80x45 QV • 200 kg
57x45 QV • 165 kg

LINEA INTERNO
BUILT-IN LINEPEOPLE
INCASSO

PEOPLE INCASSO

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 94 x L 74 x H 90 cm

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

P 80 x L 45 x H 38,6 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

150 mm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

170 kg

LINEA LEGNA
WOOD LINE

MARINARA

MARINARA
MARINARA INOX

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 202 cm

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

P 80 x L 80 x H 34 cm

BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 51 x H 19,9 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

LINEA LEGNA
WOOD LINEMARINARA
APPOGGIOMARINARA APPOGGIO
MARINARA APPOGGIO INOX

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

BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 51 x H 19,9 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

CARRELLO
MARINARA

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 98 L 98 x H 88 cm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

25 kg

CARRELLO MARINARA

LINEA LEGNA
WOOD LINE

MANGIAFUOCO

MANGIAFUOCO
MANGIAFUOCO INOX

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 202 cm

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

P 60 x L 80 x H 34 cm

BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 51 x H 19,9 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

LINEA LEGNA
WOOD LINEMANGIAFUOCO
APPOGGIOMANGIAFUOCO APPOGGIO
MANGIAFUOCO APPOGGIO INOX

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

BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 51 x H 19,9 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 88 cm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

21 kg

CARRELLO MANGIAFUOCO

LINEA LEGNA
WOOD LINE

MARGHERITA

MARGHERITA
MARGHERITA INOX

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 202 cm

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

P 60 x L 60 x H 34 cm

BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 47 x H 21,9 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

120 kg

LINEA LEGNA
WOOD LINEMARGHERITA
APPOGGIOMARGHERITA APPOGGIO
MARGHERITA APPOGGIO INOX

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

BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 47 x H 21,9 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

100 kg

CARRELLO
MARGHERITA

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 78 L 78 x H 88 cm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

20 kg

CARRELLO MARGHERITA

LINEA LEGNA
WOOD LINEAMALFI
CAPRI
ISCHIAAMALFI
CAPRI
ISCHIA

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

AMALFI • P 81 x L 102,5 x H 192 cm
CAPRI • P 81 x L 92,5 x H 188 cm
ISCHIA • P 71 x L 82,5 x H 185 cm

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

AMALFI • P 80 x L 50 x H 31 cm
CAPRI • P 70 x L 50 x H 29 cm
ISCHIA • P 60 x L 40 x H 26 cm

BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

AMALFI • L 51 x H 21 cm
CAPRI • L 49 x H 20 cm
ISCHIA • L 47 x H 19 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 • 120 kg
CAPRI • 107 kg
ISCHIA • 87 kg

LINEA LEGNA
WOOD LINEAMALFI
CAPRI
ISCHIA
APPOGGIOAMALFI
CAPRI
ISCHIA
APPOGGIO

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

AMALFI • P 73 x L 102,5 x H 124 cm
CAPRI • P 73 x L 92,5 x H 120 cm
ISCHIA • P 63 x L 82,5 x H 117 cm

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

AMALFI • P 80 x L 50 x H 31 cm
CAPRI • P 70 x L 50 x H 29 cm
ISCHIA • P 60 x L 40 x H 26 cm

BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

AMALFI • L 51 x H 21 cm
CAPRI • L 49 x H 20 cm
ISCHIA • L 47 x H 19 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 • 106 kg
CAPRI • 94 kg
ISCHIA • 73 kg

LINEA LEGNA
WOOD LINE

PROMETEO



PROMETEO

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 121 x L 142,8 x H 230 cm

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

P 90 x L 120 x H 41 cm

BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 60 x H 23 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

595 kg

LINEA LEGNA
WOOD LINEPROMETO
APPOGGIO

PROMETEO APPOGGIO

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 121 x L 142,8 x H 118 cm

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

P 90 x L 120 x H 41 cm

BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 60 x H 23 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*

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

500 kg

CARRELLO
PROMETEO

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 112 L 143 x H 92 cm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

95 kg

CARRELLO PROMETEO

LINEA LEGNA
WOOD LINEVULCANO
APPOGGIO

VULCANO APPOGGIO

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 101 x L 122,8 x H 133 cm

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

P 70 x L 100 x H 37 cm

BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 56 x H 20 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*

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

350 kg

CARRELLO
VULCANO

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 92 L 123 x H 92 cm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

80 kg

CARRELLO VULCANO

LINEA GAS
GAS LINE

MAESTRO 60



MAESTRO 60

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 56,5 x L 75,2 x H 105 cm

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

P 40,5 x L 61 x H 21 cm

BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 42 x H 14 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

58 kg

LINEA GAS
GAS LINE

MAESTRO 40



MAESTRO 40

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 56,5 x L 55,2 x H 105 cm

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

P 40,5 x L 41 x H 21 cm

BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 34 x H 14 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

46 kg

LINEA GAS
GAS LINE

PIERO



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 66,5 x L 81,5 x H 198,5 cm

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

P 50 x L 60 x H 28 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

LINEA GAS
GAS LINEPIERO
APPOGGIO

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 66,5 x L 81,5 x H 120 cm

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

P 50 x L 60 x H 28 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

CARRELLO
PIERO

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 58 L 78 x H 88 cm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

30 kg

CARRELLO PIERO

LINEA GAS
GAS LINEMARINARA
GASMARINARA
MARINARA INOX

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 105,5 x L 98 x H 200 cm

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

P 80 x L 80 x H 34 cm

BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 51 x H 19,9 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

LINEA GAS
GAS LINEMARINARA
GAS
APPOGGIOMARINARA APPOGGIO
MARINARA APPOGGIO INOX

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 105,5 x L 98 x H 117,5 cm

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

P 80 x L 80 x H 34 cm

BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 51 x H 19,9 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

CARRELLO
MARINARA

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 98 L 98 x H 88 cm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

25 kg

CARRELLO MARINARA

LINEA GAS
GAS LINE**MANGIAFUOCO
GAS**MANGIAFUOCO
MANGIAFUOCO INOX

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 EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 85,5 x L 98 x H 200 cm

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

P 60 x L 80 x H 34 cm

BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 51 x H 19,9 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

141 kg

LINEA GAS
GAS LINE**MANGIAFUOCO
GAS
APPOGGIO**MANGIAFUOCO APPOGGIO
MANGIAFUOCO APPOGGIO INOX

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 EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 85,5 x L 98 x H 117,5 cm

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

P 60 x L 80 x H 34 cm

BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 51 x H 19,9 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

120 kg

**CARRELLO
MANGIAFUOCO**

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 78 L 98 x H 88 cm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

21 kg

CARRELLO MANGIAFUOCO

LINEA GAS
GAS LINE**MARGHERITA
GAS**MARGHERITA
MARGHERITA INOX

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 EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 85,5 x L 78 x H 200 cm

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

P 60 x L 60 x H 34 cm

BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 47 x H 21,9 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

120 kg

LINEA GAS
GAS LINE**MARGHERITA
GAS
APPOGGIO**MARGHERITA APPOGGIO
MARGHERITA APPOGGIO INOX

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 EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 85,5 x L 78 x H 117,5 cm

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

P 60 x L 60 x H 34 cm

BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 47 x H 21,9 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

100 kg

**CARRELLO
MARGHERITA**

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 78 L 78 x H 88 cm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

20 kg

CARRELLO MARGHERITA

LINEA DESK
DESK LINE**PIZZETTA-DESK**

PIZZETTA DESK

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 60 x L 75 x H 87 cm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

38 kg

LINEA DESK
DESK LINE**PIZZA-DESK**

PIZZA-DESK

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 90 x L 180 x H 92 cm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT


90 kg

LINEA LEGNA
WOOD LINE

TIRRENO




TIRRENO
TIRRENO APPOGGIO

 **TIPO DI COMBUSTIBILE** - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ
CARBONE - CHARCOAL

 **DIMENSIONI ESTERNE** - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS


• P 75 x L 85 x H 126 CM
APPOGGIO • P 75 x L 85 x H 63 CM

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

• P 40 x L 80
APPOGGIO • P 40 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


• 70 kg
APPOGGIO • 61,5 kg

LINEA LEGNA
WOOD LINE

EGEO 80 EGEO 110



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 • 135 kg

LINEA LEGNA
WOOD LINE

EGEO 80 APPOGGIO EGEO 110 APPOGGIO




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 44 cm
110 • P 72 x L 117 x H 44 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 • 75 kg
110 • 90 kg

LINEA LEGNA
WOOD LINE

MEDITERRANEO



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 78,5 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

LINEA SPECIAL
SPECIAL LINE

PIZZA&CUCINA




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 201 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

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		contributo sull'importo della fattura se minimo non raggiunto, per un importo minimo di € 50,00
Forni	fino a € 2.500,00	4%
Forni	sopra a € 2.500,00	2%

ISOLE		contributo sull'importo della fattura se minimo non raggiunto, per un importo minimo di € 70,00
Forni	fino a € 3.600,00	6%
Forni	sopra a € 3.600,00	3%

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

 Fontana Forni

PROJECT

Nerodecò creative for change

PHOTO

Claudio Pedini - www.claudiopedini.it

PRINT

Arti grafiche Stibu · Urbania (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

