

# FONTANA FORNI

CATALOGO GENERALE · GESAMTKATALOG · CATALOGUE GÉNÉRAL · GENERAL CATALOGUE · 2016

FONTANA®  
FORNI

- **CATALOGO GENERALE 2016**
- GESAMTKATALOG 2016

**FONTANA**<sup>®</sup>  
F O R N I

# FONTANA FORNI 70<sup>th</sup>

FONTANA  
FORNI



**70 ANNI  
DI GRANDI PASSIONI**

**70 JAHRE  
GROSSE LEIDENSCHAFT !**

70 anni fa le origini di Fontana grazie all'intuizione imprenditoriale dei fratelli Giuseppe, Bruno e Carlo. Nel cuore delle Marche, immersa nella vallata del Cesano, terra di grandi passioni e orgoglio per le proprie tradizioni, ora, la terza generazione Fontana, continua a fare del proprio lavoro la stessa grande passione dei fondatori. Una preziosa eredità: creare i migliori forni a legna, il sogno di tutti gli appassionati di cucina, nella tradizione del grande artigianato italiano, fatto di estrema attenzione per i dettagli e ricerca di materiali solidi e nobili. Un grande impegno industriale che i Soci Fontana portano avanti nel rispetto del proprio territorio, una responsabilità culturale e un ruolo sociale testimoniato dall'importante riconoscimento del titolo di Marchigiani dell'Anno 2015.

Vor über 70 Jahren entstand der Ursprungedanke dem unternehmerisches Gespür der Brüder Giuseppe, Bruno und Carlo Fontana. Im Herzen der Marken, dem Land der großen Leidenschaften und Stolz für ihre eigenen Traditionen. Die dritte Generation Fontana arbeitet weiterhin mit der gleiche Leidenschaft. Ein kostbares Erbe: Die Herstellung der besten Holzöfen und den Traum aller Feinschmecker. Die Tradition der großen italienischen Handwerkskunst gepaart mit der Forschung der edlen Materialien. Ein großes industrielles Engagement, das Fontana Arbeiter zu schätzen wissen, eine kulturelle und soziale Verantwortung, was die wichtige Anerkennung "Marchigiani des Jahres 2015" belegt.

## PERCHÈ UN FORNO FONTANA?

## WARUM EIN FONTANA OFEN?



### **PERCHÈ UN FORNO A COMBUSTIONE SEPARATA? WARUM EIN OFEN MIT INDIREKTER VERBRENNUNG?**

Il forno a legna a combustione indiretta viene inventato da Giovanni Fontana 30 anni fa, con il chiaro obiettivo di creare una soluzione di cottura che evitasse le complessità del montaggio e dell'utilizzo del forno tradizionale in refrattario ma soprattutto che assicurasse la possibilità di cuocere per molte ore di fila evitando la scomoda attività del pre-riscaldamento del forno tipica dei forni tradizionali.

Der Holzofen mit indirekter Verbrennung wurde von Giovanni Fontana vor 30 Jahre entdeckt. Es hat als Basis die Schaffung eines Kochens das die Komplexität des Einbaufens und der Verwendung des traditionellen feuerbeständigen Ofens vermeiden würde. Besonders ist auch die Möglichkeit für mehrere Stunden kochen zu können ohne die lange Vorheizzeit.

### **RISULTATI DI COTTURA KOCHENERGEBNISSE**

La cottura con il fuoco di legna dà risultati insuperabili in termini di perfetta cottura delle pietanze, fragranza dei cibi ed estrema riduzione dei grassi grazie all'elevato potere calorico sprigionato.

Das Kochen mit dem Holzofen erzielt wunderschöne Ergebnisse und verleiht durch die Ausströmung einer hohen kalorischen Macht die extreme Herabsetzung der Fette.

### **PRONTO PER L'UTILIZZO SOFORT EINSATZBEREIT**

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

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

### **SUBITO IN TEMPERATURA UNSCHLAGBAR IN DER ERHITZUNG**

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

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

### **ECONOMICITÀ. CONSUMO DI LEGNA LIMITATO PREISWERT: MIT WENIGER HOLZ ZU BEFEUERN**

Sono sufficienti solamente 4 kg di legna per effettuare cotture fino a 4 tipi di pietanze differenti. I tradizionali forni a legna in refrattario richiedono per la stessa performance fino a cinque volte di più. I forni domestici a gas o elettrici richiedono una spesa in energia superiore di oltre 10 volte.

4kg Holz sind genug um 4 verschiedene Gerichte zu kochen. Die traditionellen feuerbeständigen Holzöfen benötigen bis zu 5 mal mehr Holz. Die häuslichen Gas-oder Elektroöfen haben einen 10 mal so hohen Energieaufwand.



### SPOSTABILE BEWEGLICH

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

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



### DISTRIBUZIONE UNIFORME DEL CALORE GLEICHMÄSSIGE WÄRMEVERTEILUNG

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

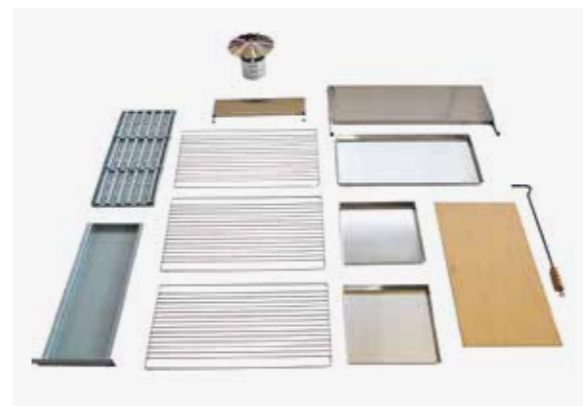
Fontana ist das einzige Unternehmen in seinem Bereich, das den oberen Teil der Kochzelle mit der traditionellen runden Form vorschlägt. Diese Lösung ist zwar kostenintensiver, verleiht aber eine optimale und gleichmäßige Verteilung der Wärme. Es gibt keine Rückstände und weniger CO<sub>2</sub>-Ausstoß in die Atmosphäre, weil jeder Verbrennungsrückstand sich nicht auf das runde Dach legen kann definitiv wieder in die Kochzelle zurück kommt und eingäschert wird. Feuerfeste Materialien seitlich und nicht nur an der Unterbasis.



### PULIZIA FACILE EINFACHE REINIGUNG

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

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



### RICCA DOTAZIONE DI SERIE REICHE AUSSTATTUNG

Il forno è dotato di illuminazione interna e impianto di ventilazione a 12 volt (trasformatore in dotazione); TERMOMETRO E CONTAMINUTI; PADELLE PER LA COTTURA; GRIGLIE SUI 3 LIVELLI; PIANI DI APPOGGIO LATERALE E FRONTALE; TIRANTINO PER RIAVVIO DELLA BRACE.

Der Ofen besteht aus einer inneren Beleuchtung und einer Ventilationsanlage mit 12V-Anschluß. (Transformator in Lieferumfang enthalten): THERMOMETER UND KÜCHENTIMER BACKBLECHEN BACKEN AUF 3 EBENEN FEUERHAKEN



### FUOCO TOTALE TOTALFEUER

Grazie alla particolare struttura, durante la combustione la fiamma sale nei canali laterali del forno avvolgendo la camera di cottura nella sua totalità, garantendo una eccezionale omogeneità di calore, a differenza di altri prodotti che utilizzano camere di combustione parzialmente chiuse ai lati e che scaldano la camera di cottura solo dal basso.

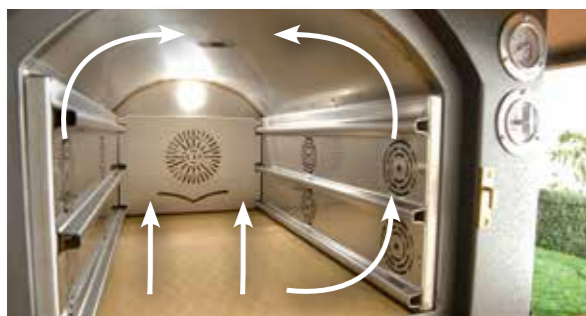
Dank der besonderen Form, steigt die Flamme in die lateralen Kanälen des Ofens hinauf und wickelt die Kochzelle in ihrer Ganzheit ein. Das erlaubt eine ungewöhnliche Homogenität der Wärme, nicht so wie andere Produkte, welche die Kochzelle nur von Unten erwärmen.



### CERTIFICAZIONI ZERTIFIZIERUNG

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

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



### COMBI CUCINA KOMBI KOCHEN

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

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



### GARANZIA LIMITATA 6 ANNI BESCHRÄNKTE GARANTIE 6 JAHRE



### STRUTTURA SUPER RINFORZATA VERSTÄRKTE STRUKTUR

Il peso ne è l'indice più evidente, infatti il forno Fontana è sempre il più pesante nella sua categoria. Questo argomento è molto importante perché condiziona l'affidabilità alle alte temperature e la durata nel tempo. Va evidenziata la struttura di acciaio inox interna di 3 mm di spessore e gli sportelli in fusione di ghisa.

Der Ofen Fontana ist der schwerste seiner Kategorie. Diese Eigenschaft ist besonders wichtig weil dies die Zuverlässigkeit für hohe Temperaturen und die Haltbarkeit beeinflusst. Die innere Form ist aus 3mm dickem Edelstahl und einer Gusseisentüre.

# INDICE

INHALTSVERZEICHNIS • INDEX • INDEX

## LINEA PLATINO

FORNI DA ESTERNO • AUBENOFEN • FOUR POUR EXTERIEUR • EXTERNAL OVEN

GUSTO / MAXI GUSTO	P. 14
ROSSO	P. 15
GUSTO ROSSO COMBI	P. 17

## LINEA ORO

FORNI DA ESTERNO • AUBENOFEN • FOUR POUR EXTERIEUR • EXTERNAL OVEN

DIVINO 80	P. 22
FIAMMA 80	P. 23

## LINEA TOSCANO

FORNI DA ESTERNO • AUBENOFEN • FOUR POUR EXTERIEUR • EXTERNAL OVEN

FORNOLEGNA	P. 26
FORNO ITALIA	P. 27

## LINEA INCASSO

EINBAUÖFEN • FOURS ENCASTRABLES • BUILT-IN OVENS

CAST	P. 32
MAXI INCASSO	P. 33
MITO	P. 34
INC V	P. 36
INC QV	P. 36
FORNO ITALIA INCASSO	P. 37
FORNOLEGNA INCASSO	P. 37
FORNO DA INTERNO	P. 39

## PIZZA&CUCINA

BBQ REVOLUTION

DOPPIO	P. 44
SINGOLO	P. 45

## BARBECUE A LEGNA

HOLZ UND KOHLEBARBECUE • BARBECUE A BOIS • WOOD BARBECUE

MEDITERRANEO	P. 59
EGEO	P. 60
IONIO	P. 62
SCIROCOCO	P. 63

## BARBECUE A GAS

GASGRILLS / ERD- ODER FLÜSSIGGAS • BARBECUE À GAZ NATUREL • GAS / DOMESTIC NATURAL GAS

REBEL 5	P. 68
REBEL 4	P. 69
CLASSIC	P. 71
PATRIOT	P. 72
IRON	P. 73

## LINEA RED

FORNI DA ESTERNO • AUBENOFEN • FOUR POUR EXTERIEUR • EXTERNAL OVEN

PANEPIZZA	P. 80
4 STAGIONI	P. 82
PIZZA&GRILL	P. 83
MARGHERITA	P. 84
MANGIAFUOCO	P. 85
MARINARA	P. 86
MARGHERITA GAS	P. 88
MANGIAFUOCO GAS	P. 89

## ACCESSORI

ZUBEHÖR • ACCESSOIRES • FITTING

P. 90

## DATI TECNICI

TECHNISCHE DATEN • DONNEES TECHNIQUES • TECHNICAL DEVICES

P. 98

PLATINO  
LINE  
TRADITION  
AND  
FUTURE

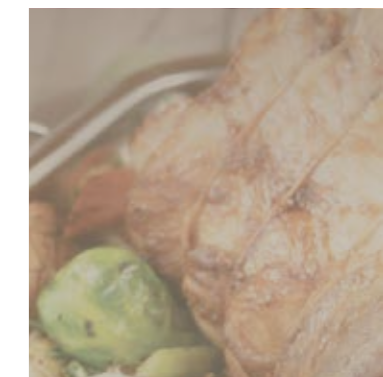
# LINEA PLATINO

FORNO DA ESTERNO · AUBENOFEN · FOUR POUR EXTERIEUR · EXTERNAL OVEN



# PLATINO LINE TRADITION AND FUTURE

**QUALITÀ E DOTAZIONI  
SENZA COMPROMESSI**  
**QUALITÄT UND AUSSTAT-  
TUNG OHNE KOMPROMISSE**



- 1. Termometro e contaminuti.  
1. Thermometer und Küchentimer.
- 2. Caricamento legna camera di combustione.  
2. Holzlade in den Brennraum.
- 3. Tetto e pannelli laterali inox.  
Piani appoggio centrale e laterale.  
3. Dach und Seitenplatten  
Edelstahl. Front- und seitliche  
Ablagefläche
- 4. Battiporta in acciaio inox.  
4. Türrahmen aus Edelstahl.



- 5. Registro aria primaria.  
5. Luftregulierung.
- 6. Camino e cappello in acciaio inox.  
6. Schornstein aus Edelstahl.
- 7. Valvola regolazione fumi.  
7. Rauch-Regelventil





# GUSTO

FORNO DA ESTERNO  
AUBENOFEN

Il grande classico di Fontana che si rinnova! 20 anni fa la nascita di Gusto e ora proponiamo questo delicato restyling senza dimenticarne i tratti tradizionali che hanno fatto di questo prodotto il sogno di tutti gli appassionati di cucina. Ora Gusto è dotato di 4 ruote, l'unico sul mercato con questa caratteristica, per una trasportabilità ancora più facilitata. Forno dalla livrea in acciaio inox e acciaio verniciato antracite. Camera di cottura su 3 livelli di acciaio inox e piastre refrattarie, dotata di doppia ventilazione e illuminazione. Fornito completo di griglie, padelle di cottura, canna fumaria in acciaio inox, piani di appoggio laterale, frontale e ravviva brace. Dotato di termometro e contaminuti.

Der große Fontana Klassiker, der sich erneuert! Vor über 20 Jahren war die Geburt des Gusto und jetzt schaffen wir die Neugestaltung ohne die traditionellen Merkmale zu vergessen, die dieses Produkt, der Traum aller Hobbyköche hat. Gusto hat jetzt 4 Räder, der einzige Pizzeriaofen auf dem Markt mit dieser Funktion, für eine noch leichtere Beweglichkeit. Ofen aus Edelstahl und Anthrazitlackierung. Garraum auf 3 Ebenen aus Edelstahl und feuerfesten Platten, mit Doppelbelüftung und Beleuchtung. Geliefert mit Backroste, Backbleche, Pfannen, Edelstahlkamin, Seiten- und Frontarbeitsplatte und Schürhaken. Ebenso sind Thermometer und Timer inklusive.

ACCESSORI CONSIGLIATI  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. \*  
griglia concava  
vertiefter Backrost



COD. \*  
sacco di protezione  
Schutztasche



COD. \*  
piastra refrattaria supplementare  
Hitzebeständige Platte



COD. \*  
padellone per alimenti forato  
Gelochte Backpfanne  
für Lebensmittel



COD. PALA01  
pala per pizza  
Schaufel



ACCIAIO



ROSSO

# ROSSO

FORNO DA ESTERNO  
AUBENOFEN



**PLATINO  
LINE  
TRADITION  
AND  
FUTURE**

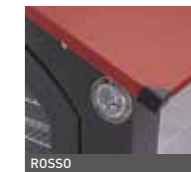


## **GUSTO ROSSO COMBI**

**FORNO DA ESTERNO  
AUBENOFEN**

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

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



ACCESSORI CONSIGLIATI  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



**COD. \***  
griglia concava  
vertiefer Backrost



**COD. KIT001**  
Kit rimozione ruggine  
e protezione acciaio inox  
Fettentferner für Ofen  
und Grill



**COD. \***  
piastra refrattaria supplementare  
Hitzebeste Platte



**COD. \***  
padellone per alimenti forato  
Gelochte Backpfanne  
für Lebensmittel



**COD. PALA01**  
pala per pizza  
Schaufel

\* Consultare capitolo accessori, il codice varia in base alle grandezze del prodotto - Siehe Accessoirekollection, schwankt der Code abhängig von der Größe des Produkts

ORO LINE  
CONTEMPORARY  
SHAPES

# LINEA ORO

FORNO DA ESTERNO · AUBENOFEN · EXTERNAL OVEN · FOUR POUR EXTERIEUR

# ORO LINE CONTEMPORARY SHAPES



**SEMPLICEMENTE  
AI MASSIMI LIVELLI**  
**EINFACH DER  
HÖCHSTE LEVEL**



- 1. Tetto e pannelli laterali in acciaio inox.
- 1. Dach und Seitenplatten Edelstahl.
- 2. Termometro e contaminuti.
- 2. Thermometer und Küchentimer.
- 3. Carrello utilizzabile come camera di lievitazione.
- 3. Wagen nutzbar als Aufgehelle.
- 4. Camino e cappello in acciaio inox.
- 4. Schornstein aus Edelstahl.

- 5. Illuminazione e ventola.
- 5. Beleuchtung und Ventilation.
- 6. Valvola regolazioni fumi.
- 6. Rauch-Regelventil



# DIVINO 80

FORNO DA ESTERNO  
AUBENOFEN

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

DIVINO 80. Struktur aus Edelstahl und anthrazit lackiertem Blech.



ACCESSORI CONSIGLIATI  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GRC002

griglia concava  
vertiefer Backrost



COD. PAAB014

padellone bordo alto  
Backpfanne für Lebensmittel



COD. PRP009

piastra refrattaria supplementare  
Hitze feste Platte



COD. PAAF004

padellone per alimenti forato  
Gelochte Backpfanne  
für Lebensmittel



COD. SAF02

sacco di protezione  
Schutztasche

# FIAMMA 80

FORNO DA ESTERNO  
AUBENOFEN

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

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



ACCESSORI CONSIGLIATI  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GRC002

griglia concava  
vertiefer Backrost



COD. PAAB014

padellone bordo alto  
Backpfanne für Lebensmittel



COD. PRP009

piastra refrattaria supplementare  
Hitze feste Platte



COD. PAAF004

padellone per alimenti forato  
Gelochte Backpfanne  
für Lebensmittel



COD. SAF02

sacco di protezione  
Schutztasche

**GOOD  
VALUE  
FOR  
MONEY**

# **LINEA TOSCANO**

**LIVING FOR FIRE**



# FORNOLEGNA

**FORNO DA ESTERNO  
AÜBENOFEN**

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

Indirekter Holzbackofen, der Garraum ist von der Brennkammer getrennt. Kochkammer LxBxH 80cmx45 cmx40cm, mit dem Sie auf drei Ebenen backen können. Ausgestattet mit einem feuerfesten Plancha, zertifiziert für Lebensmittel, ist der Ofen ideal zum Backen von Brot und Pizza und jede Art von Gericht geeignet. Perfekt mit 12 cm Natursteinwolle isoliert, die Backtemperatur wird in sehr kurzer Zeit mit nur 3,5 kg Holz erreicht und die Temperatur wird mit nur einem Kilogramm Holz pro Stunde gehalten. Interne Struktur aus Edelstahl. Außen lackiert elektrogalvanisierter Stahl für maximalen Schutz gegen Korrosion. Bestückt mit Konvektion-Belüftung 12 Volt und Beleuchtung. Ausgestattet mit Wagen, Rauchrohre, Edelstahlkappe, zwei Grillroste, zwei Aluminium-Pfannen, Thermometer und Timer.



# FORNO ITALIA

**FORNO DA ESTERNO  
AÜBENOFEN**

Forno a combustione indiretta. La dimensione della camera di cottura è 57x42 cm, ma con una altezza di 40 cm che permette di cuocere su tre livelli. Fornito con una piastra refrattaria certificata per usi alimentari, il forno è ideale per la cottura di pane, pizza, arrosti e qualsiasi altro piatto. Massimo isolamento della temperatura all'interno grazie ai 12 cm di lana di roccia naturale, la temperatura desiderata viene raggiunta con estrema facilità e con il solo impiego di 2,5 kg di legna. Il mantenimento del fuoco avviene, poi, con solamente 1 kg di legna per ora. La struttura interna è in acciaio inox, l'esterno è in acciaio elettro-zincato anti-ruggine e vernice a polveri. Fornito con un pratico carrello per il più ampio spostamento, canna fumaria con cappello anti-pioggia, due griglie, due padelloni di cottura e termometro. Versione Premium dotata di illuminazione e ventilazione interna a 12 volt.

Indirekter Holzbackofen, der Garraum ist von der Brennkammer getrennt. Kochkammer LxBxH 57cmx42 cmx40cm, mit dem Sie auf drei Ebenen backen können. Ausgestattet mit einem feuerfesten Plancha, zertifiziert für Lebensmittel, ist der Ofen ideal zum Backen von Brot und Pizza und jede Art von Gericht geeignet. Perfekt mit 12 cm Natursteinwolle isoliert, die Backtemperatur wird in sehr kurzer Zeit mit nur 2,5 kg Holz erreicht und die Temperatur wird mit nur einem Kilogramm Holz pro Stunde gehalten. Interne Struktur aus Edelstahl. Außen lackiert (mit einer hohen Temperaturbeschichtung) elektrogalvanisierter Stahl für maximalen Schutz gegen Korrosion. Ausgestattet mit Wagen, Rauchrohre, Edelstahlkappe, zwei Grillroste, zwei Aluminium-Pfannen und Thermometer. Premium version mit Innenbeleuchtung und Lüftung bei 12 Volt.



ACCESSORI CONSIGLIATI  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. PALA02

pala rotonda  
Runde Edelstahlschaufel



COD. GUANTO

guanto professionale  
cotone-neoprene  
Professioneller Kochhandschuh  
mit Baumwoll-Neopren



COD. PRP005

piastra refrattaria supplementare  
Hitze fester Platte



COD. KIT001

Kit rimozione ruggine  
e protezione acciaio inox  
Fettentferner set für Ofen  
und Grill



COD. SAF02

sacco di protezione  
Schutztasche

ACCESSORI CONSIGLIATI  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GRC001

griglia concava  
Vertiefte Backrost



COD. PAA0012

padellone bordo alto  
Backpfannen für Lebensmittel



COD. PALA02

pala rotonda  
Runde Edelstahlschaufel



COD. PAAF001

padellone per alimenti forato  
Gelochte Backpfanne  
für Lebensmittel



COD. SAF02

sacco di protezione  
Schutztasche

INDOOR  
MASTER  
CHEF

# FORNI DA INCASSO

EINBAUÖFEN • FOURS ENCASTRABLES • BUILT-IN OVENS

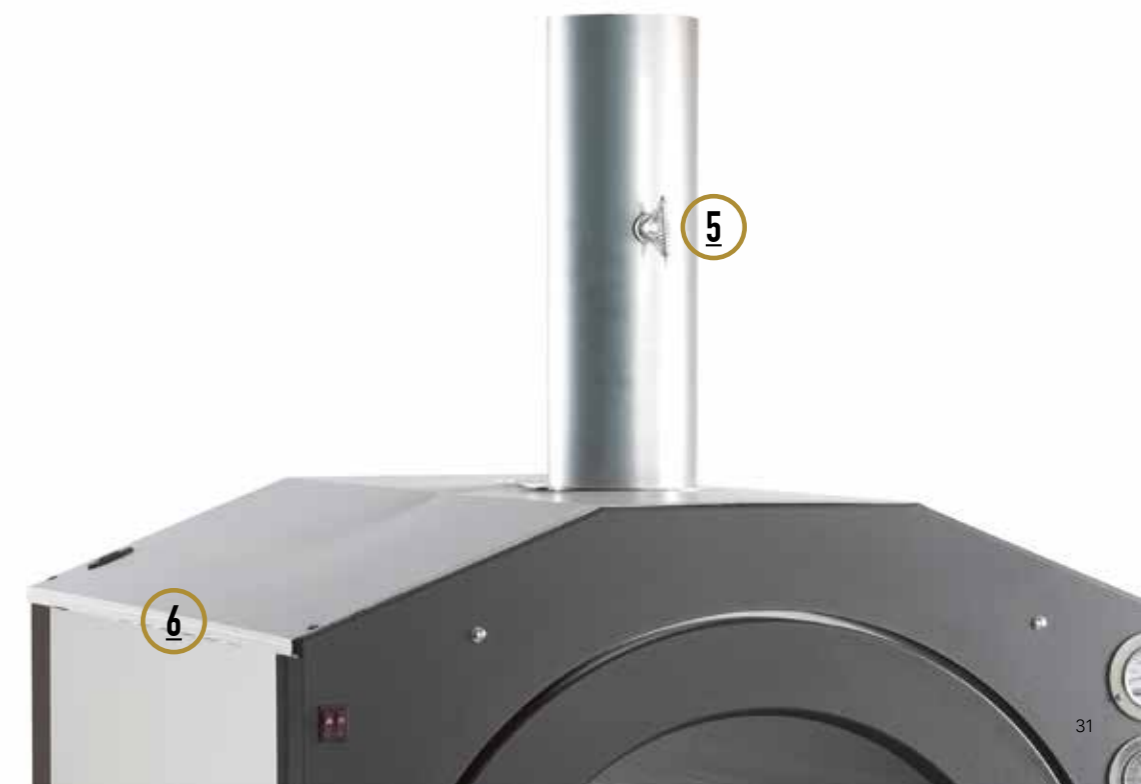


# INDOOR MASTER CHEF

## DOTAZIONI PREMIUM PREMIUM AUSSTATTUNG



1. Registro aria primaria.  
1. Luftregulierung.
2. Illuminazione e ventola.  
2. Beleuchtung und Ventilation.
3. Termometro e contaminuti.  
3. Thermometer und Küchentimer.
4. Porta in ghisa.  
4. Gusseisentüre
5. Valvola regolazioni fumi.  
5. Rauch-Regelventil
6. Tetto e pannelli laterali in lamiera elettrozincata verniciata  
6. Dach und Seitenplatten aus elektro-verzinktem Blech



# CAST 80·57

FORNO DA INCASSO  
EINBAUÖFEN

La ricerca di uno stile contemporaneo in linea con le tendenze d'arredo in cucina e nei locali domestici ha portato il laboratorio di ricerca "Officine Fontana" a sviluppare CAST, un forno da incasso di design puro e moderno. Interamente realizzato in acciaio inox con robuste porte in ghisa è disponibile nelle versioni 57 e 80 cm di profondità.

Die Suche nach einem zeitgenössischen Stil in Einklang mit Trends in Küche und Wohnmöbel hat das Forschungslabor "Officine Fontana" dazu geführt CAST zu entwickeln, einen Einbauofen mit modernem Design. Komplette aus Edelstahl mit Gusseisentüre gefertigt. Ist verfügbar in 57cm und 80 cm Tiefe.



# MAXI INCASSO 100X65 QV·80X65 QV

FORNO DA INCASSO  
EINBAUÖFEN

Il forno dalle grandissime dimensioni, ora anche in versione da incasso

Die extragroßen Backöfen sind nun auch in der Einbauversion erhältlich.



# MITO

## 80-57

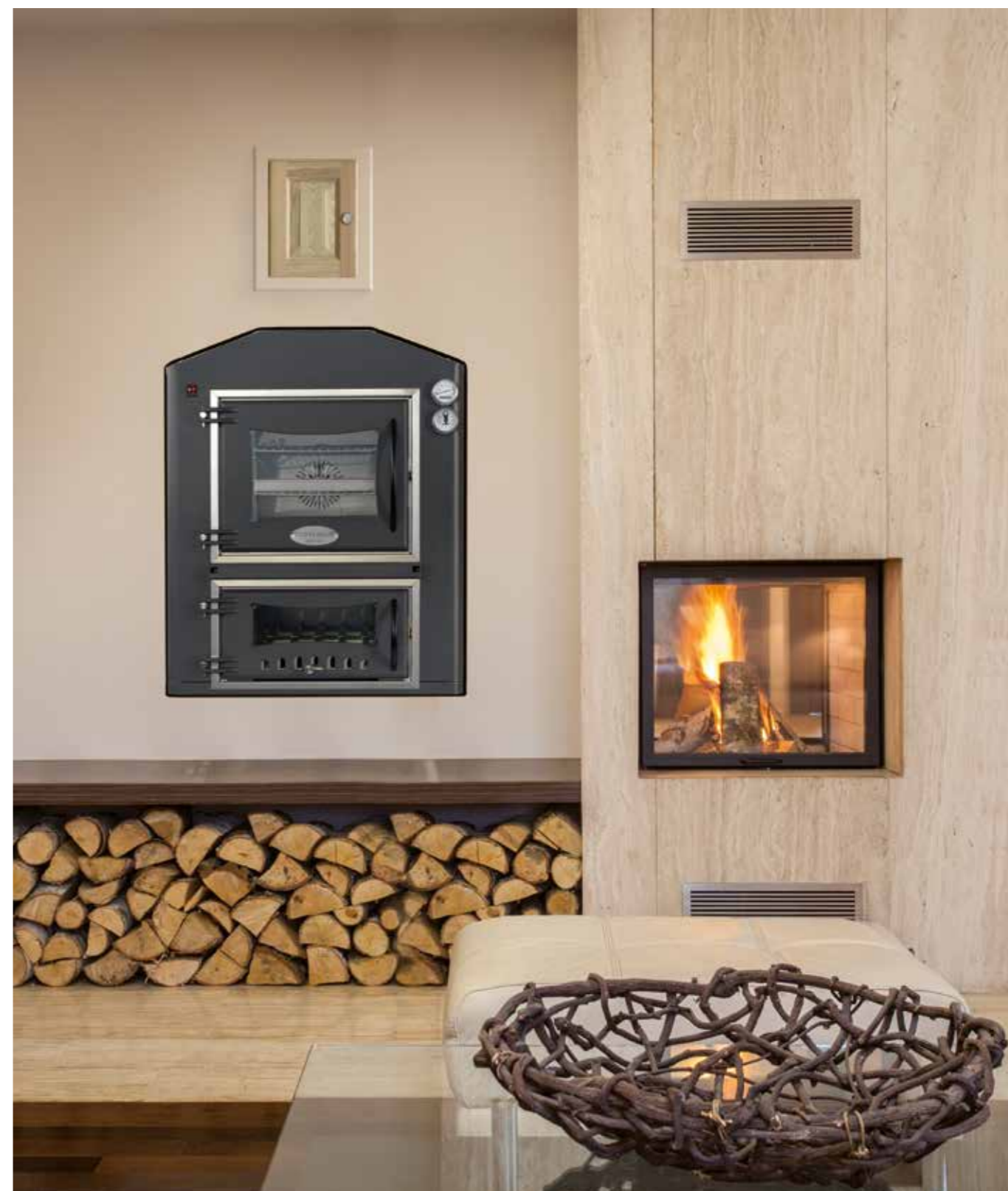
FORNO DA INCASSO  
EINBAUÖFEN

Forno incasso Linea Oro dall'estetica moderna ma con interno robusto in stile Fontana. I materiali utilizzati sono di prima qualità e l'assemblaggio è rigorosamente artigianale. Dotato di porte in ghisa, impianto luce e doppia ventilazione con trasformatore a 12V, piastra refrattaria, griglie e padelloni di cottura.

Einbau-Holzofen mit modernem Design und abgerundeten Abschluss, verfügbar in 80cm und 57cm



# INDOOR MASTER CHEF



## **INC V**

**100 V · 80X54 V**

**80 V · 57 V**

**FORNO DA INCASSO · EINBAUÖFEN**

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

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



## **FORNO ITALIA**

### **INCASSO**

### **PREMIUM · BASIC**

**FORNO DA INCASSO · EINBAUÖFEN**

Il Forno da incasso dalle dimensioni più ridotte dell'intera gamma, offrendo comunque una camera di cottura generosa di 42 cm di larghezza, 57 di profondità e 40 in altezza. Disponibile anche nella versione PREMIUM con sistema di ventilazione interno e luce

Der Einbau-Backofen mit der kleinsten Größe der gesamten Produktpalette, ist immer noch mit einem großzügigen Garraum von 42 cm Breite, 57cm Tiefe und 40cm in der Höhe ausgestattet. Auch in der Premium-Version mit interner Lüftungsanlage und Beleuchtung



## **INC QV**

**100 QV · 80X54 QV**

**80 QV · 57 QV**

**FORNO DA INCASSO · EINBAUÖFEN**

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

Beim Einbauofen der Linie SV werden Thermometer und Küchentimer separat mitgeliefert.



## **FORNOLEGNA**

### **INCASSO**

**FORNO DA INCASSO  
EINBAUÖFEN**

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

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



**INDOOR  
MASTER  
CHEF**

## **FORNO DA INTERNO**

**FORNO DA INTERNO  
INTERNEROFEN**

L'eliminazione dell'ingombro del tetto in dotazione nei forni da giardino e il carrello in acciaio, fanno del forno da "interno" un prodotto facilmente inseribile all'interno della casa, della taverna e in strutture protette come pergole e giardini d'inverno. Disponibile nelle dimensioni e nella finitura estetica "Gusto".

Die Entfernung des Daches und des Wagens machen einen "internen" Ofen. Ein Produkt, das leicht im Inneren des Hauses, des Restaurants und in geschützten Strukturen, wie Pergolen und Wintergärten eingesetzt werden kann. Erhältlich in den Größen und der ästhetische Veredelung des "Gusto".



PIZZA  
& CUCINA  
SIMPLY  
REVOLUTIO-  
NARY

PIZZA  
& CUCINA

BBQ REVOLUTION



# PIZZA & CUCINA SIMPLY REVOLUTIO- NARY

## UNA CUCINA DA ESTERNI A LEGNA EINE HOLZBEFEUERTE OUTDOORKÜCHE



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

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



4. Tutti gli accessori in dotazione trovano facile alloggio all'interno del carrello.

4. Alle Zubehörteile befinden sich im Unterwagen.

5. Il coperchio del forno e del barbecue è solidamente incernierato alla struttura della cucina

5. Der Deckel des Ofens und des Grills passen sich individuell an die Struktur der Küche an.

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

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

3. Intelligente gancio a scomparsa per un più facile inserimento degli accessori nel vano carrello.

3. Leicht einziehbarer Haken für eine einfache Montage der Werkzeuge im Wagen.



# PIZZA&CUCINA DOPPIO

FORNO DA ESTERNO  
AUBENOFEN

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

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



ACCESSORI CONSIGLIATI  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. PALA01  
pala per pizza  
Schaufel



COD. PALA02  
pala rotonda  
Runde Edelstahlschaufel



COD. SPAZ01  
spazzola di pulizia forno con  
setole in ottone  
Backofenbürste mit  
Messingborsten



COD. SACCAUT  
sacca 3 utensili inox con  
guanto e grembiule  
Tasche mit drei Edelstahl-Utensilien,  
Handschuhe und Schürze



COD. SAB03  
sacco di copertura  
Schutztasche

# PIZZA&CUCINA SINGOLO

FORNO DA ESTERNO  
AUBENOFEN

Forno-barbecue in acciaio elettrozincato verniciato antracite e acciaio inox. La superficie di cottura è di 45x55 cm ideale per circa 8 coperti. Il carrello è dotato di ruote e può contenere ordinatamente tutti gli accessori in dotazione. L'accensione avviene con estrema facilità grazie alla camera di combustione appositamente creata per facilitare questa operazione e per garantire una stabile e uniforme distribuzione del calore con ognuno degli accessori. Pizza&Cucina è dotato di dispositivo per regolare l'intensità della fiamma, di pratico sistema di recupero e scarico della cenere.

Backofen-Grill in Anthrazit aus verzinktem Stahl und Edelstahl. Die Kochfläche 45x55 cm ist ideal für etwa 8 Speisen. Der Wagen ist mit Rädern ausgestattet und wird mit allem Zubehör geliefert. Die Zündung ist extrem einfach, dank der Brennkammer, speziell geschaffen, um diesen Vorgang zu erleichtern und eine stetige und gleichmäßige Wärmeverteilung bei jedem Gericht zu gewährleisten. Pizza & Cucina ist mit einer Vorrichtung ausgestattet, die die Intensität der Flamme einstellt und mit einem praktischen System für die Asche.



ACCESSORI CONSIGLIATI  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. PALA01  
pala per pizza  
Schaufel



COD. PALA02  
pala rotonda  
Runde Edelstahlschaufel



COD. SPAZ01  
spazzola di pulizia forno con  
setole in ottone  
Backofenbürste mit  
Messingborsten



COD. SACCAUT  
sacca 3 utensili inox con  
guanto e grembiule  
Tasche mit drei Edelstahl-Utensilien,  
Handschuhe und Schürze



COD. SAB01  
sacco di copertura  
Schutztasche

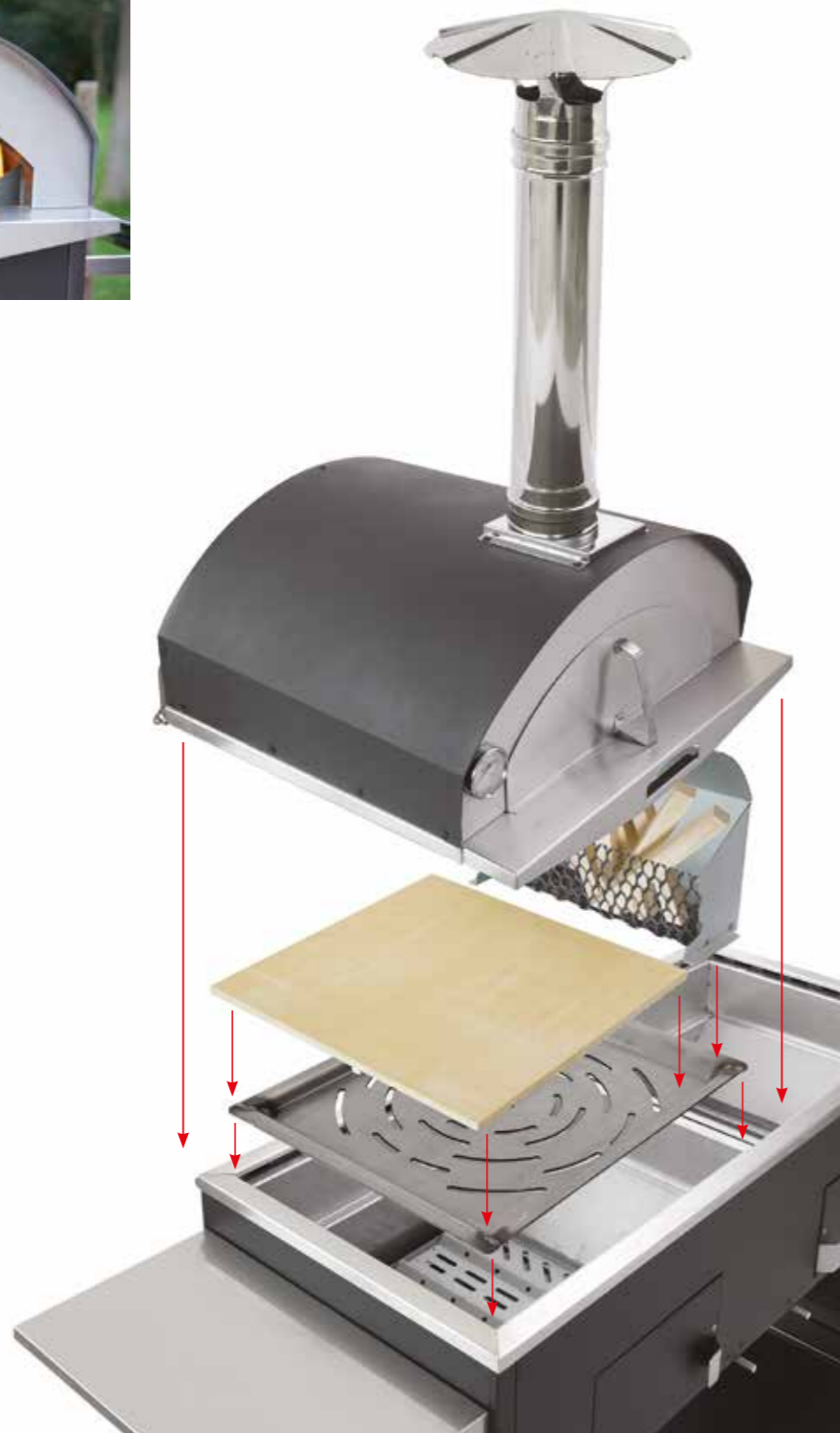


**CONFIGURAZIONE  
FORNO**  
**KONFIGURATION  
OFEN**



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

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



**CONFIGURAZIONE  
BARBECUE**  
**KONFIGURATION  
BARBECUE**



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

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



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

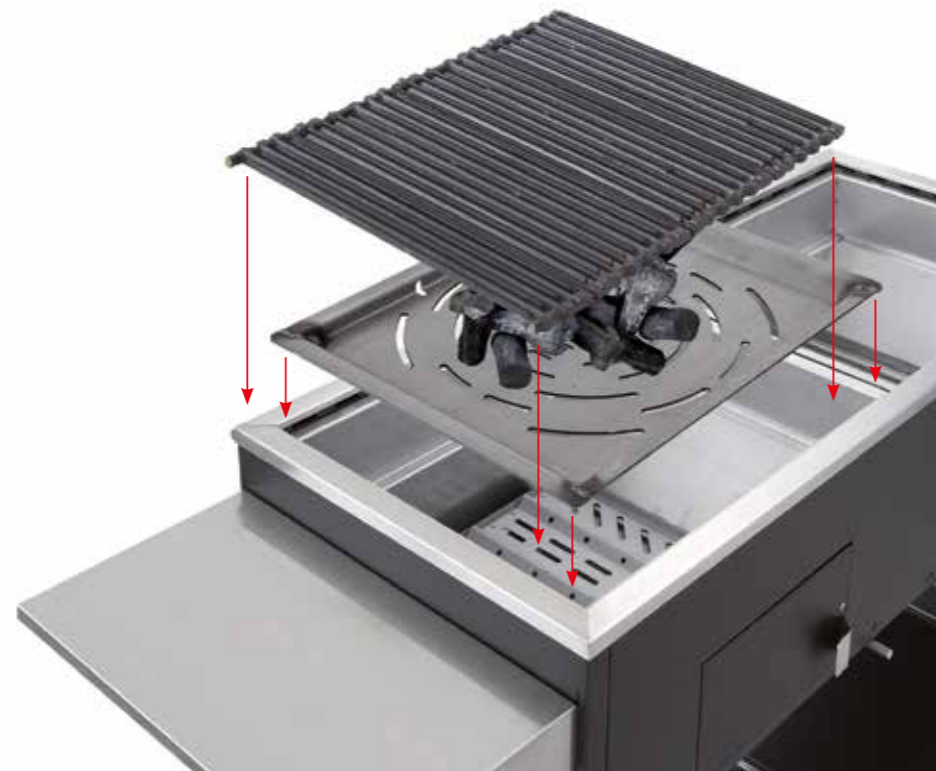


**CONFIGURAZIONE  
AFFUMICATORE**  
**KONFIGURATION  
RAUCHER**



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

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



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

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



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

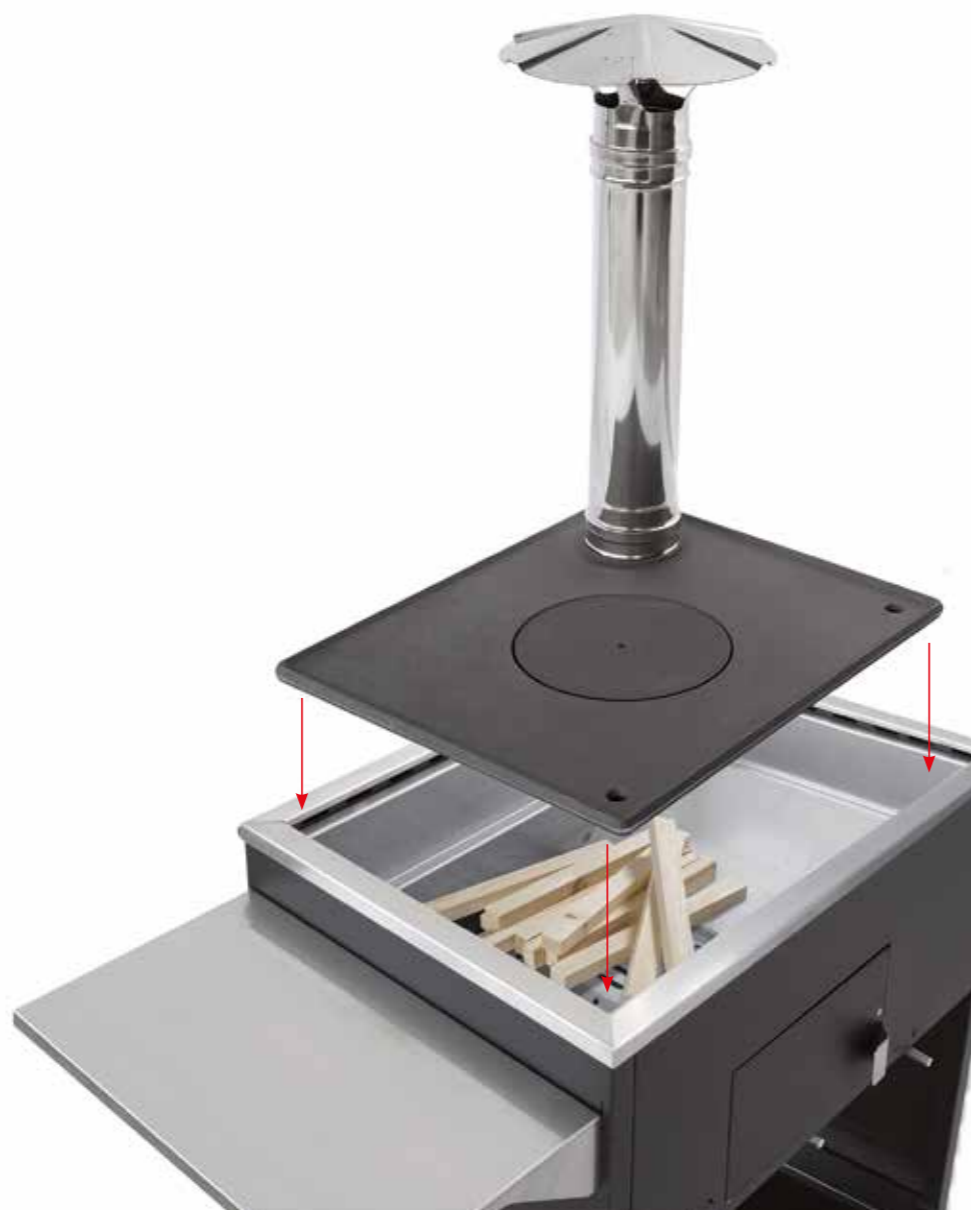


**CONFIGURAZIONE  
WOK**  
**KONFIGURATION  
WOK**



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

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



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

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



GRILL  
ASADOR  
CHURRASCO

# BARBECUE A LEGNA

HOLZ UND KOHLEBARBECUE · BARBECUE A BOIS · WOOD BARBECUE

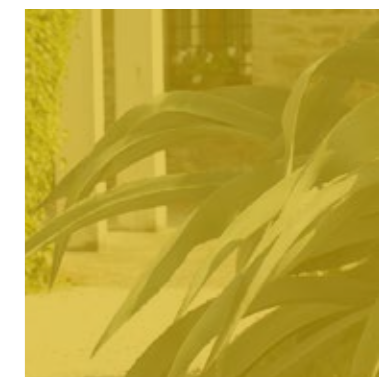




# GRILL ASADOR CHURRASCO



**IL FOCOLARE CHE  
PRODUCE LA BRACE  
DER GRILL, DIESER  
DIE GLUT ERZEUGT**



1



1. Avviare il fuoco all'interno del braciere di combustione con legna secca e di piccole e medie dimensioni, una volta acceso aggiungere la legna di più grossa dimensione.  
1. Das Feuer mit kleinen trockenen Holzmenge anzünden.

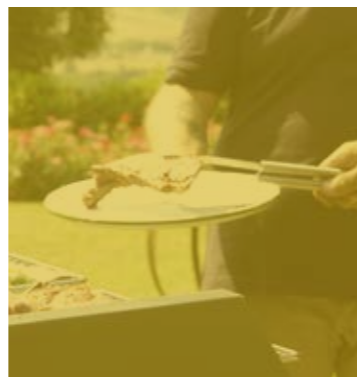


2



2. Braciere rivestito in pietra refrattaria per prolungare più a lungo il potere calorico della brace, sistema di produzione della brace continuo, griglie di cottura separate per consentire di cucinare contemporaneamente più pietanze differenti fra loro; sono alcuni degli argomenti funzionali maggiormente richiesti dagli utilizzatori e appassionati del barbecue.  
2. Das Kohlebecken ist mit feuerfestem Stein beschichtet um die Heizleistung der Glut zu verbessern. Auf verschiedenen Grillrosten kann man gleichzeitig unterschiedliche Gerichte grillen. Dies sind nur wenige funktionelle Argumente der Liebhabern von Holzgrills.

**GRIGLIA-BRACE  
SPIEDO-FIAMMA**  
**GRILL-GLUT-  
ROTISSERIE-FLAMME**



**3.** Coperchio di protezione in acciaio inox  
**3.** Schutzabdeckung aus Edelstahl



**5. LA COTTURA SU GRIGLIA:** l'essenza stessa della cottura su brace di legna o carbone. Si deve attendere circa 20 minuti per la carbonella e 30 minuti per la legna, finchè la brace non sarà ricoperta da un sottile strato di cenere dal colore grigio. Trascinate le braci su tutta la superficie in refrattario del focolare e posizionate le griglie al di sopra di esse per farle riscaldare, è consigliabile ungere leggermente con olio di oliva la stessa griglia affinché i cibi evitino di attaccarsi.  
**5. KOCHEN AUF DEM GRILL:** die Essenz des Kochens mit Holz oder Holzkohle. Wir müssen ca. 20 Minuten für die Kohle und ca. 30 Minuten für den Holz-Abbrand warten, bis die Glut durch eine dünne grauen Ascheschicht bedeckt ist. Verteilen Sie die Glut auf der gesamten feuerfesten Oberfläche des Grills und legen Sie die Roste ein damit diese die Hitze aufnehmen können.



**4. LA COTTURA ALLO SPIEDO:** le pietanze più saporite nel segno della tradizione gastronomica si ottengono con lo spiedo. Il grande focolare in acciaio permette di produrre il calore necessario per cucinare le vostre carni in "verticale". Una volta avviato il fuoco, è sufficiente montare lo spiedo, utilizzare una leccarda raccogli i sughi di cottura e alimentare con regolarità il fuoco. Adatto alle grosse pezzature di cibo, lo spiedo è uno stile di cottura "low and slow".

**4. KOCHEN AM SPIESS:** die leckeren Gerichte im Zeichen der gastronomischen Tradition. Die große Feuerstelle erlaubt es, die notwendige Hitze für das Kochen zu produzieren und Fleisch senkrecht zu Garen. Nach der Anfeuerung befestigen Sie den Spieß und die Fettpfanne und legen kontinuierlich Holz nach. Geeignet für große Stücke und niedrige Temperaturen zum Garen und Kochen.

**6.** Il doppio piano d'appoggio laterale è studiato per poter essere ripiegato dopo l'utilizzo; quindi minori ingombri quando lo dobbiamo riporre.  
**6.** Die beiden Seitenablagen können nach Gebrauch zusammengeklappt werden; die Grill nimmt weniger Platz, wenn nicht in Gebrauch.

**7.** La trasportabilità del barbecue Fontana è molto facile grazie al carrello dotato di 4 ruote di cui 2 pivottanti.  
**7.** Die Portabilität des Grills Fontana ist sehr einfach dank dem Wagen mit 4 Rädern. Zwei davon sind schwenkend.



# GRILL ASADOR CHURRASCO



## MEDITERRANEO

80

BARBECUE A LEGNA  
HOLZ UND KOHLEBARBECUE



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

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



ACCESSORI CONSIGLIATI  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SETPOS5  
set posate 5 pezzi  
5-teiliges Profigrillzubehör



COD. SPIA01  
girarrosto professionale  
professionelles Rotationskit



COD. SETPENN  
set 2 pennelli in silicone  
per salse  
2 Silikon Pinsel für Saucen



COD. GRI001  
griglia inox  
Edelstahlgrill



COD. SPA03  
spazzola di pulizia  
con setola metallica  
Reinigungsbürste mit  
Messingborsten

# EGEO

BARBECUE A LEGNA  
HOLZ UND KOHLEBARBECUE

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

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



ACCESSORI CONSIGLIATI  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SETPOS5  
set posate 5 pezzi  
5-teiliges Profigrillzubehör



COD. SPIA01  
girarrosto professionale  
professionelles Rotationskit



COD. SETPENN  
set 2 pennelli in silicone  
per salse  
2 Silikon Pinsel für Saucen



COD. GRI001  
griglia inox  
Edelstahlgrill



COD. SPA03  
spazzola di pulizia  
con setola metallica  
Reinigungsbürste mit  
Messingborsten

# GRILL ASADOR CHURRASCO





# IONIO

BARBECUE A LEGNA  
HOLZ UND KOHLEBARBECUE



Barbecue dotato di cappa e camino aspira-fumi, disponibile nelle misure di cottura 80x40 cm e 110x40 cm. Struttura in acciaio e inox di grande spessore con pianetti e carrello.

Der Grill ist mit Rauchabzugshaube und Schornstein ausgestattet und in 2 Varianten mit jeweils 80x40 cm und 110x40 cm Grillfläche verfügbar. Der Grill ist immer aus Edelstahl mit seitlichen Arbeitsplatten und Wagen ausgestattet.



ACCESSORI CONSIGLIATI  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GUANTO

guanto professionale cotone-neoprene  
Professioneller Kochhandschuh mit Baumwoll-Neopren



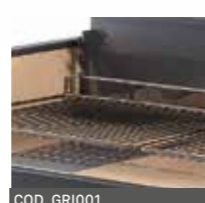
COD. SPIA01

girarrosto professionale  
professionelles Rotationskit



COD. SETPOS5

set posate 5 pezzi  
5-teiliges Profigrillzubehör



COD. GRI001

griglia inox  
Edelstahlgrill



COD. KIT001

Kit rimozione ruggine  
e protezione acciaio inox  
Fettentferner für Ofen  
und Grill

# SCIROCCO

BARBECUE A LEGNA  
HOLZ UND KOHLEBARBECUE

Grill aperto in acciaio di grosso spessore e rivestimento in pietra refrattaria. Disponibile nella misura con superficie di cottura di 80x40cm. La struttura è in acciaio e inox su un carrello con ruote per una comoda trasportabilità. Il focolare di combustione della legna consente una produzione continua di brace con il vantaggio di poter grigliare evitando qualsiasi interruzione della fase di cottura legata all'esaurimento della brace tipico dei barbecue a carbonella. Inoltre, permette la cottura indiretta degli alimenti come lo spiedo oppure la cottura verticale tipo "churrasco". Dotato di griglia in filo cromato di grande spessore e braciere rivestito in pietra refrattaria per prolungare ancora più a lungo il potere calorico della brace.

Offener Grill aus dicken Stahl und Schamottestein. Verfügbar in 80x40cm Kochfläche. Die Struktur ist aus Stahl und Edelstahl mit einem Wagen mit Rädern für bessere Portabilität. Das Kohlebecken erlaubt eine kontinuierliche Holzverbrennung und keine Unterbrechung des Kochens wie es bei klassischen Holzkohlegrills oft passiert. Außerdem ermöglicht dieser Grill das indirekte Kochen von Gerichten wie Kochen auf dem Spieß oder vertikalen wie "Churrasco". Mit Grill aus dicken Chrom Draht ausgestattet und Schamottestein beschichtet um die Heizleistung der Glut zu verbessern.



ACCESSORI CONSIGLIATI  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GUANTO

guanto professionale cotone-neoprene  
Professioneller Kochhandschuh mit Baumwoll-Neopren



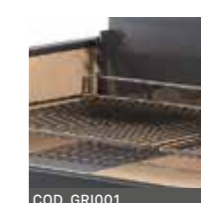
COD. SPIA01

girarrosto professionale  
professionelles Rotationskit



COD. SETPOS5

set posate 5 pezzi  
5-teiliges Profigrillzubehör



COD. GRI001

griglia inox  
Edelstahlgrill



COD. SPA03

spazzola di pulizia  
con setola metallica  
Reinigungsbürste mit Messingborsten

GAS  
BARBECUE  
TOP PER-  
FORMANCE

BARBECUE  
GAS

GASGRILLS / ERD- ODER FLÜSSIGGAS · BARBECUE À GAZ NATUREL · GAS / DOMESTIC NATURAL GAS



**GARANTITO  
A VITA LIMITATA  
EINGESCHRÄNKTE  
LEBENS-LANGE GARANTIE**



L'eccellenza costruttiva del prodotto Huntington e i continui controlli di produzione ci permettono di offrire sui nostri barbecue la:  
Garanzia a vita sulle fusioni  
Garanzia di 5 anni sui bruciatori  
Garanzia di due anni su tutte le altre parti

Durch die konstruktive Leistung der Huntington Produkte sowie konstante Produktionskontrollen sind wir in der Lage, folgende Garantien auf unsere Geräte auszusprechen  
- Lebenslange Garantie auf Gussteile  
- Fünf Jahre Garantie auf Brenner  
- Zwei Jahre Garantie auf alle übrigen Teile

**HUNTINGTON**  
Grills for American Outdoor Living

PROUDLY MADE IN  
**AMERICA**

Un grande marchio Americano e il più conosciuto marchio italiano di strumenti per la cottura si uniscono per far conoscere al mercato europeo un prodotto di eccellenza. Il "Made in America", per un barbecue a gas, è da sempre sinonimo di ricerca, sviluppo e qualità. Huntington propone barbecue di grandi dimensioni, dalle elevate performance di cottura e dedicando la massima attenzione alla qualità dei materiali impiegati, in grado di soddisfare ogni tipologia di utilizzatore.

Ein großer amerikanischer Hersteller sowie die bekannteste italienische Marke für Kochutensilien haben sich vereint, um ein hervorragendes Produkt im europäischen Markt einzuführen. Gasgrills von "Made in America" sind seit jeher Sinnbild für Forschung, Entwicklung und Qualität. Huntington legt besonders hohen Wert auf die Qualität der verwendeten Materialien, um jeden Kunden zufrieden zu stellen.



**5. GRIGLIE DI COTTURA IN GHISA.** Griglie in ghisa trattata di alta qualità per garantire i migliori risultati ad ogni tipo di cottura. La forma della griglia e l'eccellente qualità della ghisa e della sua smaltatura, consentono una perfetta diffusione del calore su tutta la superficie di cottura.  
**5. GUSSEISERNE GRILLS.** Geräte aus behandeltem Gusseisen höchster Qualität garantieren bei jeder Kochart beste Ergebnisse. Die Form der Grills, die exzellente Qualität des Gusses sowie die Emailierung machen eine perfekte Wärmeverteilung über die gesamte Kochfläche möglich.

**7. FORNELLO LATERALE.** I modelli Rebel 5 e Rebel 4 sono dotati di fornello laterale che risulta particolarmente indicato per la preparazione di salse, fritti, bolliti ecc.  
**7. SEITLICHE GASBRENNER.** Die Modelle Rebel 4 und Rebel 5 sind mit seitlichen Gas-Ringen ausgestattet, die sich besonders zur Herstellung von Soßen, Braten oder gekochtem Fleisch eignen.

**8. GIRARROSTO (REBEL 5).** Il modello Rebel 5 è dotato di un bruciatore posteriore che rende ottimale la diffusione del calore per la cottura con il girarrosto, anche esso previsto in dotazione.  
**8. ROTISSERIE (REBEL 5).** Das Modell Rebel 5 ist mit einer Sparflamme ausgestattet, die die Wärmeverteilung beim Kochen mit Bratenspießen, die mitgeliefert werden, optimiert.

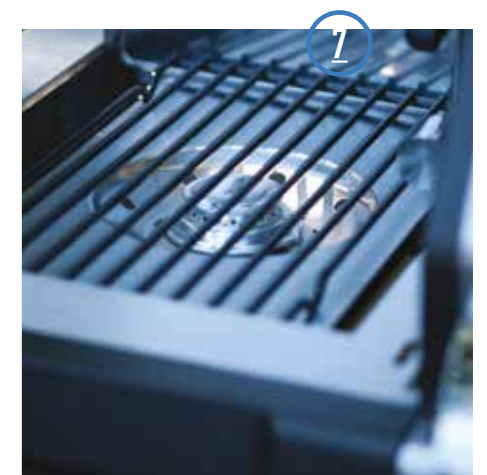


**1. GAS METANO DOMESTICO O GPL.** I barbecue della linea Huntington possono essere trasformati (con il kit opzionale) per essere utilizzati con il gas metano domestico.  
**1. ERD- ODER FLÜSSIGGAS.** Huntington Grillgeräte können mit entsprechender Ausrüstung an das häusliche Erdgas angeschlossen werden.

**2. BRUCIATORI TECNOLOGICI DUAL-TUBE.** L'innovativo sistema Dual-Tube, grazie al suo particolare sistema di conduzione del gas, consente una fiamma uniforme su tutta la lunghezza del bruciatore. Tutto ciò si traduce in una perfetta distribuzione del calore all'interno del barbecue. Interamente realizzato in acciaio inox di alta qualità.  
**2. TECHNOLOGISCHE "DUAL-TUBE" BRENNER.** Das innovative Dual-Tube-System ermöglicht durch ein besonderes Gasleitungssystem eine gleichmäßige Flamme entlang der Gesamtlänge des Brenner. Hierdurch kommt es zu einer optimalen Wärmeverteilung im inneren des Grills. Die Verarbeitung erfolgt vollständig aus hochwertigem Edelstahl.

**3. BARRE DIFFUSIONE DEL CALORE FLAV-R-WAVE.** Realizzate in acciaio inox, garantiscono la perfetta distribuzione di calore su tutta la griglia di cottura. Tali barre sono anche aromatizzanti; consentono infatti di vaporizzare i succhi che cadono dai cibi in cottura, eliminando i grassi in eccesso e conferendo al cibo il classico gusto barbecue.  
**3. WÄRMEDIFFUSIONS-STANGEN FLAV-R-WAVE.** Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, sorgen die Stangen für eine optimale Wärmeverteilung über dem gesamten Grillgut. Sie sind zudem Geschmacksgeber, da sie den Bratensaft verdampfen lassen sowie Fette beseitigen und den Speisen dadurch den typischen Grillgeschmack verleihen.

**4. PREASSEMBLATI CON IL SISTEMA REDDIT-BILT.** I barbecue Huntington vengono consegnati preassemblati nel focolare e nelle sue componenti interne e quindi di rapida preparazione alla vendita.  
**4. VORMONTIERUNG MIT DEM REDDIT-BILT-SYSTEM.** Huntington Grillgeräte werden mit Kamin sowie internen Komponenten vormontiert geliefert und können daher sehr schnell aufgebaut werden.



**6. LA STRUTTURA DEI COPERCHI E DEI BRACIERI.** La speciale altezza interna della camera di cottura, i coperchi e i bracieri costruiti in fusione di alluminio, inox e acciaio porcellanato, gli elevati spessori, sono alcune delle soluzioni tecniche che permettono la migliore distribuzione del calore su tutta la superficie di cottura.  
**6. STRUKTUR DER HAUBENDECKEL UND DER KOHLEBEHÄLTER.** Die innere Höhe des Garraums, die aus Aluminiumguss, Inox und emaillierten Stahl hergestellten Deckel und Kohlebehälter sowie der hohe Durchmesser sind einige der technischen Lösungen, die eine optimale Wärmeverteilung über die Gesamtfläche möglich machen.

**9. REGOLAZIONE INFINITESIMALE DELLA POTENZA.** Huntington è dotato di valvole del gas a regolazione infinitesimale che garantiscono il perfetto controllo della temperatura.  
**9. PUNKTGENAUE LEISTUNGSREGELUNG.** Huntington Grillgeräte sind mit selbstregelnden Gasventilen ausgestattet, die eine perfekte Temperaturkontrolle garantieren.

# REBEL 5

BARBECUE A GAS / METANO  
GASGRILLS / ERD- ODER FLÜSSIGGAS

Barbecue 5 fuochi con potenza massima di 15 kw. Cinque griglie in ghisa speciale smaltata con superficie totale di 83x45 cm. Ampia griglia superiore scaldavivande, indicata anche per cotture delicate a bassa temperatura. Fornito di fornello laterale da 2,70 kw e bruciatore posteriore (con girarrosto incluso) da 5 kw

5 Brenner Grill mit einer Maximalleistung von 15 kW. Fünf Grills von speziellen emailliertem Gusseisen mit einer Gesamtfläche von 83x45cm. Breiten oberen Chafing-Dish Raster, geeignet auch für empfindliches Kochen bei niedriger Temperatur. Ausgestattet mit 2,70 kw seitens Gasbrenner und 5 kw Sparflamme (mit Bratspieße im Lieferumfang enthalten).



ACCESSORI CONSIGLIATI  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SAB03  
copertura Rebel 5  
Abdeckplane für Rebel5



COD. FOR01  
Forchetta Pulled-Pork  
Gabel Pulled-Pork



COD. SETPENN  
set 2 pennelli in silicone per salse  
2 Silikon Pinsel für Saucen



COD. PIGH01  
plancha in ghisa  
emaillierte Gusseisenplatte



COD. SPAZ03  
spazzola di pulizia  
con setola metallica  
Reinigungsbürste mit Messingborsten

# REBEL 4

BARBECUE A GAS / METANO  
GASGRILLS / ERD- ODER FLÜSSIGGAS

Barbecue 4 fuochi con potenza massima di 12 kw. Quattro griglie in ghisa speciale smaltata con superficie totale di 66x45cm. Ampia griglia superiore scaldavivande, indicata anche per cotture delicate a bassa temperatura. Fornito di fornello laterale da 2,70 kw

4 Brenner Grill mit einer Maximalleistung von 12 kW. Vier Grills von speziellen emailliertem Gusseisen mit einer Gesamtfläche von 66x45 cm. Breiten oberen Chafing-Dish Raster, geeignet auch für empfindliches Kochen bei niedriger Temperatur. Ausgestattet mit 2,70 kw seitens Gasbrenner.



ACCESSORI CONSIGLIATI  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SAB02  
copertura Rebel 4  
Abdeckplane für Rebel 4



COD. FOR01  
Forchetta Pulled-Pork  
Gabel Pulled-Pork



COD. SETPOS5  
set posate 5 pezzi  
5-teiliges Profigrillzubehör



COD. PIGH01  
plancha in ghisa  
emaillierte Gusseisenplatte



COD. TERA1  
termometro analogico  
analoges Thermometer

# GAS BARBECUE TOP PER- FORMANCE



## CLASSIC

### BARBECUE A GAS GASGRILLS

Il modello Classic è un barbecue robusto, esteticamente accattivante e molto affidabile, creato per qualsiasi esigenza di cucina. Il design della camera di cottura massimizza la conservazione del calore eliminando qualsiasi fluttuazione delle temperature durante la fase di cottura. Materiali: braceri, focolare e coperchio in fusione di alluminio garantita a vita, piani d'appoggio in acciaio verniciato con ganci per gli utensili e porta spezie, pannello frontale in acciaio inox. L'acciaio verniciato è elettro-zincato per una totale tenuta antiruggine. Griglie di cottura in ghisa smaltata per la migliore distribuzione del calore. Diffusori del calore in acciaio porcellanato. Tre bruciatori principali e fornello laterale. Rubinetti del gas a controllo infinitesimale fino a 180° di rotazione.

Der Huntington Classic ist ein robustes, stilvoll und zuverlässiger Gas-Grill um eine Vielzahl von Grillbedürfnissen anzupassen. Das Aluminium-Guss Koch-Box-Design maximiert die Wärmespeicherung und die Gesamteffizienz bei gleichzeitiger Verminderung von Temperaturschwankungen während des Kochvorgangs. Material: Thermo-Cast™ Aluminium Backofen, schwarz lackiertem Stahl, Seitenablagen mit integriertem Werkzeughaken und Gewürzbehälter aus Edelstahl. Schwerlast-Epoxy-lackiert Sockel mit Harzbasis. Rostfrei verzinktem Stahl-Komponenten. Gusseisen Grillroste. Porzellan beschichtet Flav-R-Wave™ Kochsystem. Drei Edelstahl-Rohr-Brenner und Seitenbrenner. Linear-Flow™-Ventile mit 180° Sensi-Touch™ Steuerung.



#### ACCESSORI CONSIGLIATI ZUBEHÖR EMPFOHLEN



**COD. SAB02**  
copertura  
Abdeckplane



**COD. PORTACO**  
Supporto rib-rack  
portacostine e arrosto  
Halter für Braten und Spare-rips



**COD. PAAF007**  
Vassoio wok microforato  
Backblech für das Kochen von  
Gemüse und kleinen Stücken



**COD. SETPOS3**  
Set 3 utensili di cottura in  
acciaio inox forgiato  
Professionelle und robuste  
Zubehöre aus Schmiedeeisen



**COD. SPAZ03**  
spazzola di pulizia  
con setola metallica  
Reinigungsbürste mit Messingborsten

# PATRIOT

BARBECUE A GAS  
GASGRILLS

Il miglior rapporto qualità-prezzo che si trova sul mercato! Il braciere realizzato in acciaio smaltato porcellanato dura-bilt™, il coperchio in acciaio inox e i laterali in fusione di alluminio offrono una conservazione del calore senza uguali. Provvisto con 4 potenti bruciatori da 12 kw di potenza totale, la grande superficie di cottura in ghisa smaltata si riscalderebbe molto velocemente e grazie alla forma del coperchio otterremo una distribuzione uniforme del calore per le più ampie opportunità di cottura. Scoprirete una grande capacità di controllo e fiducia nelle performance di questo barbecue grazie alle principali caratteristiche tecniche, come le griglie di cottura in ghisa smaltata e i diffusori di calore in acciaio inox, Flav-r-wave™, che catturano i sughi di cottura, vaporizzandoli nuovamente sul cibo e donando l'inconfondibile gusto barbecue alle vostre pietanze.

Das beste Produkt, welches Sie aktuell auf dem Markt bekommen können! Das Dura-bilt™ porzellanemaillierte Kochfeld und die Inox Haube mit Aluminiumguss-Endkappen bietet überlegende Wärmespeicherung. Zusammen mit dem 40.000 BTU Brennersystem, wird die große Kochfläche schnell erwärmt und das Design hilft die Wärme zu maximieren. Huntington Grills sind preisbewusste Grillgeräte mit einem Auge für Leistung. Sie haben ein kontrolliertes und vertrautes Grillen mit diesem Grill, welcher mit bemerkenswerten Eigenschaften wie Gusseisen Grillroste, einer vollständige Abdeckung aus Edelstahl, Flav-R-Wave™ Kochsystem. Dieses sammelt die Lebensmittelsäfte um die zu verdampfen, was einen unverwechselbaren Geschmack ergibt.



ACCESSORI CONSIGLIATI  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SAB02

copertura Rebel 4  
Abdeckplane für Rebel4



COD. SETPOS5

set posate 5 pezzi  
5-teiliges Profigrillzubehör



COD. FOR01

Forchetta Pulled-Pork  
Gabel Pulled-Pork



COD. CUOPOL

Supporto cuocipollo  
Halter für Brathähnchen



COD. SPIED01

Porta spiedini 6 pezzi  
Halterung für 6 Bratspieße

# IRON

BARBECUE A GAS  
GASGRILLS

Huntington costruisce semplicemente i migliori Barbecue d'America! Il nuovo modello Iron è orgogliosamente prodotto negli Stati Uniti e offre una perfetta combinazione fra performance di cottura e prezzo eccezionale. Il focolare, costruito da un unico blocco di alluminio, fornisce una superiore conservazione del calore, durabilità nel tempo e totale protezione dalla ruggine. Dotato di un potente bruciatore da 9 kw, il braciere si scaldava molto velocemente, distribuisce e mantiene uniforme il calore. La fusione di alluminio del focolare permette una elevata efficienza e limita le fluttuazioni della temperatura quando il coperchio viene aperto e chiuso. Il pianetto laterale ospita un bruciatore da 3 kw per consentire una elevata versatilità di cottura per rispondere a qualsiasi immaginazione. Costruito in maniera robusta, questo grill offre 10 anni di garanzia sul focolare in alluminio, 5 anni di garanzia sul bruciatore in acciaio inox e un costante supporto tecnico e di servizio dal vostro team Fontana.

Bau der besten Grills. Die Huntington Iron wird stolz in Amerika produziert und bietet die perfekte combination aus Kochen und Grillen mit außergewöhnlichen Werten. Das einzigartige Cast Aluminum Kochfeld bietet überlegenen Wärmeschutz, Langlebigkeit und wird niemals rosten. Kombiniert mit dem 30.000 BTU Brennersystem wird das Aluminiumkochgussfeld schnell erwärmt und die Wärme kann besser gespeichert werden. Das Aluminiumgusskochfeld bietet unschlagbare Effizienz, denn es kann die beim Öffnen des Deckels entstehenden Temperaturschwankungen begrenzen. Der leistungsstarke 10.000 Btu Seitenbrenner bietet Ihnen die nötige Vielseitigkeit um fantasievolle Rezepte zu grillen. Sie werden volles Vertrauen in diesen Grill haben, da er eine Garantie von 10 Jahren auf das Cast Aluminum Kochfeld und 5 Jahre Garantie auf den Brenner aus Edelstahl hat. Sie erhalten zusätzlich noch die Unterstützung von Ihrem Fontana Team.



ACCESSORI CONSIGLIATI  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SAB01

copertura  
Abdeckplane



COD. SPAZ02

Spazzola multifunzione  
pulizia grill  
Multifunktions-Pinsel fuer  
Grill Reinigung



COD. SACCAUT

Sacca 3 utensili inox con  
guanto e grembiule  
Tasche mit drei Edelstahl-Utensilien, Handschuhe und Schürze



COD. TERA1

Termometro analogico  
Analoges Thermometer



COD. GUANTO

guanto professionale  
cotone-neoprene  
Professioneller Kochhandschuh  
mit Baumwoll-Neopren

A WOOD  
OVEN IS  
MUCH  
MORE THAN  
A PIZZA

# LINEA RED

FORNO DA ESTERNO · AUBENOFEN · EXTERNAL OVEN · FOUR POUR EXTERIEUR



# partnership



Quando le eccellenze si incontrano; la Nazionale Italiana dei Pizzaioli Acrobatici e Fontana. Una prestigiosa sponsorizzazione, la conferma da parte di affermati professionisti mondiali degli altissimi livelli di qualità e performance dei prodotti Fontana. Ambasciatori nel mondo della filosofia Fontana, simbolo di maestria e di Made in Italy. I professionisti della Nazionale Pizzaioli mettono a disposizione di Fontana e dei suoi partner la loro competenza per interventi in occasione di eventi, fiere, open day al fine di dimostrare le performance dei forni e svelare i segreti della vera Pizza Italiana.

Zwei die zusammenpassen: die italienische Akrobatische Pizzaioli Nationalmannschaft und Fontana Forni. Eine renommiertes Sponsoring, durch weltweit etablierten Profis bzw. Qualität und Leistung der Produkte aus dem Hause Fontana. Botschafter in der Welt ist eine Philosophie von Fontana, Symbol der Handwerkskünste und Made in Italy. Die Profis der Pizzaioli Nationalmannschaft stellen Fontana Forni und Ihren Partnern ihr Know-how für Veranstaltungen oder Messen zur Verfügung, um die Leistungen der Öfen Fontana zu präsentieren und die Geheimnisse der echten italienischen Pizza kennenzulernen.



A WOOD  
OVEN IS  
MUCH  
MORE THAN  
A PIZZA

**PERCHÈ UN FORNO  
RED PASSION?  
WARUM EIN  
REDPASSION-OFEN?**



**2.** Premontato, evita quindi lunghi e costosi tempi di montaggio: subito pronto da usare! Leggero e facilmente trasportabile; posizionabile ovunque, terrazzi e balconi compresi, grazie al suo peso limitato.  
**2.** Es ist vormontiert, dadurch entfällt die zeitaufwendige und kostenintensive Montage. Der Redpassion ist sofort einsatzbereit! Es ist leicht und gut zu transportieren und kann – dank seines geringen Gewichts – überall aufgestellt werden, auch auf Terrassen und Balkonen.



**1.** Facile da usare: raggiunge la temperatura in pochi minuti, grazie alla volta in acciaio inox. La coibentazione in lana di roccia naturale e il piano fuoco in refrattario permettono di conservare efficacemente la temperatura prodotta e di limitare il consumo di legna.  
**1.** Der Redpassion ist einfach zu bedienen: Dank seiner rostfreien Stahlkuppel erreicht der Redpassion seine optimale Temperatur in wenigen Minuten. Die Isolierung aus Natursteinwolle und die Backfläche aus feuerfestem Material ermöglichen es, die erzeugte Temperatur bei geringem Holzverbrauch auf effiziente Weise dauerhaft zu halten.

**3.** La sua struttura è super-resistente alle sollecitazioni e alle alte temperature. La realizzazione del prodotto in acciaio inox di elevato spessore, la volta prodotta in un unico pezzo saldato e non avvitato, l'area di combustione a doppio corpo in acciaio refrattario consentono a questo prodotto di lavorare per molto anni senza inconvenienti e di offrire al cliente una garanzia limitata di 4 anni!  
**3.** 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!

**4.** Materiali REFRAATTARI certificati per usi alimentari.  
**4.** Alle feuerfesten Materialien sind für die Zubereitung von Lebensmitteln zugelassen.

# PANEPIZZA

FORNO DA ESTERNO  
AUBENOFEN

PanePizza è la risposta agli appassionati della tradizione, che chiedono un forno che possa mantenere più a lungo le temperature, per cuocere "low and slow", del pane, degli arrosti, senza trascurare le elevate performance necessarie per cuocere la vera pizza. L'interno del forno è realizzato in purissimo refrattario certificato per il contatto con il cibo, con basamento e volta che consentono una superficie di cottura utile di 60x55 cm, ideale per cuocere fino a due pizze alla volta. L'esterno si compone di un rivestimento in acciaio elettro-zincato verniciato a polveri per la migliore resistenza all'ossidazione e il carrello chiuso permette la conservazione della legna. Montato su 4 ruote per la più ampia trasportabilità.

Pane-Pizza ist die Antwort für alle Liebhaber der traditionellen Pizzaöfen. Ein Ofen, welcher die Temperaturen länger hält. "Niedrig und langsam" lautet die Devise für Brot und Braten ohne dabei auf hohe Leistungen zu verzichten, die erforderlich sind, um die echte Pizza zu backen! Das Innere des Ofens ist feuerfest und lebensmittelzertifiziert und für das Backen von bis zu zwei Pizzen ausgelegt. Mit Ständer und Gewölbe, die eine nützliche Kochfläche von 60x55 cm ermöglichen. Das Äußere Gehäuse ist aus Feuerverzinktem-Stahl und Pulverbeschichtet für eine lange Beständigkeit gegenüber Oxidation und Witterungseinflüssen. Der Unterwagen ist mit 4 Rollen ausgestattet und zur Lagerung für Holz geeignet.



ACCESSORI CONSIGLIATI  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SAF03

sacco di copertura  
Schutztasche



COD. PALA01

pala per pizza  
Schaufel



COD. PALA02

pala rotonda  
Runde Edelstahlschaufel



COD. MEZ01

Mezzaluna tagliapizza in  
acciaio inox  
Sichelpizzaschneider auf  
Edelstahl



COD. GRIBL1

Set griglia barbecue e leccarda  
per forno a legna  
Barbecueset für Pizzaofen mit  
Grill und Fettfanne

A WOOD OVEN  
IS MUCH MORE  
THAN A PIZZA



# 4 STAGIONI

FORNO DA ESTERNO  
AUBENOFEN



# PIZZA&GRILL

FORNO DA ESTERNO  
AUBENOFEN



Giardino moderno, terrazza arredata con gusto contemporaneo? Quattro Stagioni si propone come forno a combustione diretta destinato a soddisfare queste esigenze estetiche. Questo forno si distingue dagli altri modelli anche per il comodo carrello chiuso ideale da utilizzare come vano per la legna oppure come camera di lievitazione. Importante novità la porta forno con apertura orizzontale ma soprattutto con ampia finestra in vetro ceramificato: questa soluzione permette di verificare e controllare lo stato della cottura delle vostre pietanze senza dover aprire continuamente la porta e rischiare eventuali piccole perdite di temperatura. La superficie di cottura utile è di 60x60 cm, e la struttura esterna è in acciaio elettrozincato e verniciato a polveri per la più grande tenuta alle intemperie.

Moderne Gärten, Terrasse mit modernem Geschmack eingerichtet? Quattro Stagioni ist ein direkter Verbrennungsofen, er soll diese ästhetische Anforderungen erfüllen. Dieser Ofen unterscheidet sich von anderen Modellen wegen des komfortablen geschlossenen Wagen, dieser ist ideal um als Speicherplatz für Holz oder als Backtriebkkammer verwendet zu werden. Die interessanteste Neuerung ist die Backofentür mit horizontaler Öffnung, mit großem Keramikglasfenster: Diese Lösung ermöglicht es, den Status des Kochengangs zu überprüfen, ohne ständig die Tür zu öffnen, damit es zu möglichst wenig Temperaturverlusten kommt. Die nützliche 60x60cm Kochfläche und die Außenstruktur sind für höhere Wetterbeständigkeit beschichtet.



Ottenere maggiore funzionalità dal vostro forno ora è possibile grazie a Pizza&Grill. A questo forno dalle dimensioni generose (80x60 cm) è stata aggiunta un'ulteriore focolare rivestito in refrattario per accogliere la brace di carbonella, oppure di legna ottenuta dalla combustione all'interno del forno. Un braccio snodabile in acciaio permette il posizionamento di una griglia professionale in acciaio inox in 4 differenti posizioni all'interno del focolare. Il solido rivestimento e la struttura in acciaio inox e acciaio elettrozincato verniciato a polveri lo rendono resistente alle intemperie e facile da spostare.

Sie verlangen mehr Funktionalität von Ihrem Ofen, das ist nun möglich dank Pizza & Grill. An diesem Ofen, mit großzügigen Abmessungen (80x60 cm) wurde eine zusätzliche Feuerbox installiert, um die Glut der Holzkohle oder Holz aus der Verbrennung im Ofen aufzunehmen. Ein Gelenkarm aus Stahl erlaubt die Positionierung einer professionellen Platte aus rostfreiem Stahl in 4 verschiedenen Positionen innerhalb des Feuerraums. Die Pulverbeschichtung und die Struktur aus Edelstahl bieten einen perfekten Wetterschutz und eine leichte Handhabung.



ACCESSORI CONSIGLIATI  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SAF03

Sacco di copertura  
Schutztasche



COD. PALA01

Pala per pizza  
Schaufel



COD. PALA02

Pala rotonda  
Runde Edelstahlschaufel



COD. SPAZ01

Spazzola di pulizia forno  
con setole in ottone  
Backofenbürste mit  
Messingborsten



COD. KIT001

Kit rimozione ruggine  
e protezione acciaio inox  
Fettentferner für Ofen  
und Grill

ACCESSORI CONSIGLIATI  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SAF04

Sacco di copertura  
Schutztasche



COD. PALA01

Pala per pizza  
Schaufel



COD. PALA02

Pala rotonda  
Runde Edelstahlschaufel



COD. SPAZ01

Spazzola di pulizia forno  
con setole in ottone  
Backofenbürste mit  
Messingborsten



COD. PAAB012

padellone bordo alto  
Backpfanne für Lebensmittel

# MARGHERITA

**FORNO DA ESTERNO  
AUBENOFEN**

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

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.



ACCESSORI CONSIGLIATI  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SAF03

Sacco di copertura  
Schutztasche



COD. PALA01

Pala per pizza  
Schaufel



COD. PALA02

Pala rotonda  
Runde Edelstahlschaufel



COD. SPAZ01

Spazzola di pulizia forno  
con setole in ottone  
Backofenbürste mit  
Messingborsten



COD. GRIBL1

Set griglia barbecue e leccarda  
per forno a legna  
Barbecueset für Pizarofen mit  
Grill und Fettpfanne

# MANGIAFUOCO

**FORNO DA ESTERNO  
AUBENOFEN**

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

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.



ACCESSORI CONSIGLIATI  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SAF04

Sacco di copertura  
Schutztasche



COD. KIT001

Kit rimozione ruggine  
e protezione acciaio inox  
Fettentferner für Ofen  
und Grill



COD. PALA02

Pala rotonda  
Runde Edelstahlschaufel



COD. MEZ01

Mezzaluna tagliapizza in  
acciaio inox  
Sichel pizzaschneider aus  
Edelstahl



COD. PAAB012

padellone bordo alto  
Backpfanne für Lebensmittel

# MARINARA

**FORNO DA ESTERNO  
AUBENOFEN**

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

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

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



ACCESSORI CONSIGLIATI  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SAF04

Sacco di copertura  
Schutztasche



COD. MEZ01

Mezzaluna tagliapizza in  
acciaio inox  
Sichelpizzaschneider auf  
Edelstahl



COD. PALA02

Pala rotonda  
Runde Edelstahlschaufel



COD. SPAZ01

Spazzola di pulizia forno  
con setole in ottone  
Backofenbürste mit  
Messingborsten



COD. GRIBL1

Set griglia barbecue e leccarda  
per forno a legna  
Barbecueset für Pizaofen mit  
Grill und Fettpfanne

**A WOOD OVEN  
IS MUCH MORE  
THAN A PIZZA**



# MARGHERITA GAS

FORNO DA ESTERNO  
AUBENOFEN



# MANGIAFUOCO GAS

FORNO DA ESTERNO  
AUBENOFEN



Terrazze condominiali, spazi comuni, vicini noiosi; ecco la praticità e la comodità di un forno pizza che funziona a gas senza produrre fumi. Un bruciatore professionale dalla grandissima potenza per poter raggiungere le stesse performance di un forno a legna. La piastra di cottura in refrattario naturale è garanzia di cottura ottimale dei cibi e di fragranza del pane e della pizza. Descrizione della dotazione tecnica: bruciatore atmosferico con fiamma pilota. Valvola di sicurezza termoelettrica con manopola di regolazione e accenditore piezo-elettrico. Connessioni e montaggio inclusi ed effettuati dall'azienda. Tubo e regolatore di pressione in dotazione. Il bruciatore è previsto esclusivamente nei modelli Margherita e Mangiafuoco.

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



ACCESSORI CONSIGLIATI  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SAF03 - SAF04

Sacco di copertura  
Schutztasche



COD. PALA01

Pala per pizza  
Schaufel



COD. PALA02

Pala rotonda  
Runde Edelstahlschaufel



COD. SPAZ01

Spazzola di pulizia forno  
con setole in ottone  
Backofenbürste mit  
Messingborsten

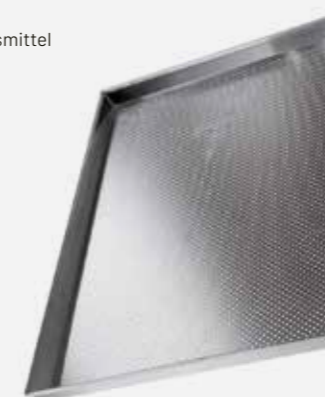


COD. KIT001

Kit rimozione ruggine  
e protezione acciaio inox  
Fettentferner für Ofen  
und Grill

# ACCESSORI

ZUBEHÖR • FITTING • ACCESSOIRES

**PALAO1**Pala  
Schaufelmanico 85 cm - lunghezza totale 120 cm  
Griff 85 cm - Gesamtlänge 120 cm**PALAO2**Pala rotonda  
Runde Edelstahlschaufelmanico 96 cm - lunghezza totale 120 cm  
Griff 96 cm - Gesamtlänge 120 cmGriglia concava  
Vertiefte Backrost**GRC001** - 51x40 cm  
**GRC002** - 73x40 cm  
**GRC003** - 73x50 cm  
**GRC004** - 92x50 cm  
**GRC005** - 60x92 cm  
**GRC006** - 60x73 cm  
**GRC007** - 73x43 cmPadellone per alimenti  
Niedrige Backpfanne für Lebensmittel**PAAS001** - 37x37 cm  
**PAAS002** - 37x51 cm  
**PAAS003** - 37x73 cm  
**PAAS004** - 45x37 cm  
**PAAS006** - 45x73 cm  
**PAAS005** - 45x46 cm  
**PAAS007** - 45x92 cm  
**PAAS008** - 57x37 cm  
**PAAS010** - 57x73 cm  
**PAAS009** - 57x46 cm  
**PAAS011** - 57x92 cm**SPAZ01**Spazzola di pulizia forno con setole in ottone  
Backofenbürste mit Messingborstenmanico 102 cm - lunghezza totale 120 cm  
Griff 102 cm - Gesamtlänge 120 cm**GRIBL1**Set griglia barbecue e leccarda per forno a legna  
Barbecueset für Pizzaofen mit Grill und FettpfannePadellone per alimenti bordo alto  
Backpfanne für Lebensmittel**PAAB012** - 37x37 cm  
**PAAB013** - 37x51 cm  
**PAAB014** - 37x73 cm  
**PAAB015** - 45x37 cm  
**PAAB017** - 45x73 cm  
**PAAB016** - 45x46 cm  
**PAAB018** - 45x92 cm  
**PAAB019** - 57x73 cm  
**PAAB020** - 57x92 cmPiastra refrattaria  
Hitze feste Platte**PRP005** - 43x78,5 cm  
**PRP008** - 55x40 cm  
**PRP009** - 78,5x40 cm  
**PRP007** - 78,5x49 cm  
**PRP006** - 98x49 cm  
**PRP004** - 39,5x60 cm (2 pcs)  
**PRP003** - 49,8x60 cm (2 pcs)**SAF02**Sacco di protezione in robusto pvc per i forni dimensione 57, 80 e 80x54  
Schutztasche in starkem PVC für Öfen der Größe 57, 80 und 80x54cm**SAF01**Sacco di protezione in robusto pvc per i forni di dimensioni 100, 80x65 e 100x65  
Schutztasche in starkem PVC für Öfen der Größe 100, 80x65 und 100x65cm**SAF04**Sacco di protezione in robusto pvc forno Mangiafuoco, Marinara e Pizza&Grill  
Schutztasche in starkem PVC für Ofen Mangiafuoco, Marinara und Pizza&Grill**SAF03**Sacco di protezione in robusto pvc forno Margherita, PanePizza e 4 Stagioni  
Schutztasche in starkem PVC für Ofen Margherita, Panepizza und 4 StagioniPadellone per alimenti forato  
Gelochte Backpfanne für Lebensmittel**PAAF001** - 50x36 cm  
**PAAF004** - 72x36 cm  
**PAAF006** - 92x45 cm  
**PAAF005** - 72x45 cm  
**PAAF003** - 57x92 cm  
**PAAF002** - 57x73 cmSet guide estraibili  
Ausziehbares Gleit-System**KIT001**Kit rimozione ruggine e protezione acciaio inox  
Fettentfernerset für Ofen und GrillCavalletto per forni da incasso  
Gestell für Einbauofen**KIT002**

KIT CALORE: composto da ventola e scambiatore d'aria, centralina con sonda a 5 velocità, due tubi flessibili e due bocchette multidirezionali. Il tutto già montato sul forno dall'azienda. Disponibile sui modelli ad incasso CAST 57 / 80 e INCQV 80x54 / 80x45 / 57x45

HITZE KIT: bestehend aus Ventilator und Luft-Wärmetauscher, 5-Gang-Einheit mit einer Sonde, zwei Schläuche und zwei multidirektionalen Düsen. Alles ist bereits in dem Ofen von der Firma montiert. Auch für CAST-Modelle 57 cm / 80 cm und INCQV-Einbauöfen 57 cm, 80 cm und 80x54 cm erhältlich.





**SPIA03**

Girarrosto con motore a batteria per barbecue gas  
Drehspieß-Set mit babberiemobor Motor für perfektes Essen

La cottura al girarrosto permette di cucinare cibi interi come polli, tacchini, ecc. Il cibo si cucina lentamente ed in modo uniforme in tutte le sue parti. La mancanza di contatto diretto con la fonte di calore evita le bruciature superficiali e permette una perfetta cottura interna. I cibi mantengono la loro morbidezza originale con in più il classico gusto barbecue. La cottura avviene a coperchio chiuso, senza fumo e senza fiammate.

Mit dem Rotationskit können Sie Puten oder Brathähnchen braten. Der Braten wird gleichmäßig gegart. Dadurch, dass der Braten nur indirekt gegart wird, werden Oberflächenverbrennungen vermieden. Das Gargut behält somit seine ursprüngliche Weichheit und einen klassischen Barbecuegeschmack. Das Kochen mit dem Rotationskit funktioniert auch bei geschlossenem Deckel.

**SACCAUT**

Sacca 3 utensili inox con  
guanto e grembiule  
Tasche mit drei Edelstahl-  
Utensilien, Handschuhe  
und Schürze

**FOR01**

Forchetta  
pulled-pork: per  
sminuzzare la  
carne di maiale  
cotta al barbecue e  
servirla secondo la  
tradizione.

Gabel Pulled-Pork:  
Zum Zerhacken des  
Schwein auf dem  
Grill zubereitet und  
dienen nach dem  
Amerikanischem  
Tradition des Pulled-  
Pork

**SPIA01**

Spiedo autoportante da 80 cm, 8 kg di portata fornito con  
agganci per barbecue legna Fontana.

Freihstehender Fontana Holz-Grill Spieß 80 cm Länge, 8 kg  
belastbar; höhenverstellbar.

**SPIA02**

Spiedo autoportante da 130 cm, 40 kg di portata  
fornito con agganci per barbecue legna Fontana.

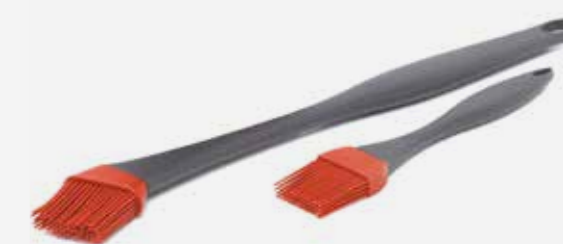
Freihstehender Fontana Holz-Grill Spieß 130 cm  
Länge, 40 kg belastbar; höhenverstellbar.

**MEZ01**

Mezzaluna tagliapizza in acciaio inox  
Sichelpizzaschneider auf Edelstahl

**SETPENN**

Set 2 pennelli in silicone per salse  
2 Silikon Pinsel für Saucen

**SAB01**

Sacco di protezione per barbecue - Iron, Pizza&Cucina Singolo  
Abdeckplane für - Iron, Pizza&Cucina Singolo

**SAB02**

Sacco di protezione per barbecue Rebel 4 - Egeo - Mediterraneo - Patriot - Classic  
Abdeckplane für Rebel 4 - Egeo - Mediterraneo - Patriot - Classic

**SAB03**

Sacco di protezione barbecue Rebel 5 - Pizza&Cucina Doppio  
Abdeckplane für Rebel 5 - Pizza&Cucina Doppio

**TERA1**

Termometro analogico  
Analoges Thermometer



Per determinare l'esatto  
punto di cottura dei cibi è  
indispensabile conoscerne la  
temperatura interna attraverso  
un termometro dotato di sonda  
a lettura istantanea. Inserendo  
la sonda del termometro al  
centro o cuore della pietanza  
che stiamo cucinando, dopo  
qualche istante possiamo  
rilevarne la temperatura.

Thermometer mit Silikonlünette  
für einfache Messung in  
gekochten Lebensmittel.  
Genau Temperatur Ihres  
Essens, um sicherzustellen,  
dass es gründlich gekocht  
wird. Für Grill oder Backofen  
verwendbar.

**GUANTO**

Guanto professionale cotone e neoprene  
Professioneller Kochhandschuh mit Baumwoll-Neopren

**SETPOS5**

Set posate 5 pezzi  
5-teiliges Profigrillzubehör

**SETPOS3**

Set 3 utensili di cottura in acciaio inox forgiato  
Professionelle und robuste Zubehöre aus Schmiedeeisen

**SPAZ03**

Spazzola pulizia con manico in legno  
Reinigungsbürste mit Messingborsten

**SPAZ02**

Spazzola multifunzione pulizia grill  
Multifunktions-Pinsel fuer Grill Reinigung



**MA001**  
Utensile alza-griglia  
Rostheber



**TOSTACA1**  
Tostacastagne per barbecue a gas  
Korb für Bratspieße und Kastanien-Röster



**CUOPOL**  
Supporto cuocipollo  
Halter für Brathähnchen



**SPIED01**  
Porta spiedini 6 pezzi  
Halterung für 6 Bratspieße



**PAAF007**  
Vassoio wok  
microforato in acciaio  
inox: permette di  
cuocere anche i cibi  
tagliati in piccole  
dimensioni senza farli  
cadere fra la griglia  
Backblech für das  
Kochen von Gemüse  
und kleinen Stücken



**PORTACO**  
Supporto rib-rack portacostine e arrosto  
Halter für Braten und Spare-ribs



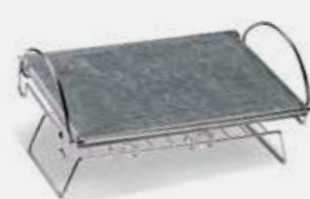
**REBEL 4 - KIT003**  
**REBEL 5 - KIT004**  
Kit di trasformazione a gas  
metano per bbq Rebel  
Einbaugaskittransformator



**GR0004**  
Multigriglia doppia con chiusura regolabile per cuocere pesci e altre  
pietanze delicate.  
Klapp- und höhenverstellbares Doppelgitter zum Kochen von Fisch  
bis Gemüse.



**PIOLLS1**  
Pietra ollare con supporto per  
arrosti in tavola 41x26 cm  
Natursteinkochplatte mit Füßen  
41cmx26cm



Preparare fantastiche  
tagliate cotte sul forno e  
poi terminarne la cottura  
a tavola sulla pietra ollare  
scaldata nello stesso forno  
(a 300 gradi per un paio  
di ore), oppure utilizzabile  
come scaldavivande in  
tavola per arrosti di carne  
o pesce.  
Mit dem Naturstein können  
Sie ein fantastisches  
"Tagliate" kochen.  
Erwärmen Sie den Stein  
bei 300°C ca. 2 Stunden  
und servieren Sie dann das  
"Tagliate" auf dem Stein.  
Auch als Warmhalteplatte  
für Braten verwendbar.

**GRI001 - BBQ 80**  
**GRI002 - BBQ 110**  
Griglia inox con leccarda raccogli grasso per barbecue legna  
Edelstahlgrill mit integrierte Fettpfanne für Holzbarbecue



**PIGH01**  
Plancha in fusione di ghisa adattabile ai barbecue Huntington  
Emaillierte Gusseisenplatte für Huntington Grill



# DATI TECNICI

TECHNISCHE DATEN • DONNEES TECHNIQUES • TECHNICAL DEVICES



**MAXI GUSTO**  
100x65 / 80x65



**TIPO DI COMBUSTIBILE**  
BRENNSTOFFART

**LEGNA - HOLZ**

**DIMENSIONI ESTERNE**  
AUSSENABMESSUNGEN

- 100x65** • P 138 x L 115 x H 176 cm  
**80x65** • P 118 x L 115 x H 176 cm

**DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA**  
GRÖSSE GARRAUM

- 100x65** • P 100 x L 65 x H 45 cm  
**80x65** • P 80 x L 65 x H 45 cm

**CONSUMO ORARIO**  
VERBRAUCH PRO STUNDE

- 100x65** • 4 kg  
**80x65** • 3,6 kg

**POTENZA TERMICA NOMINALE**  
NENNHEIZLEISTUNG

- 100x65** • 9,5 kw  
**80x65** • 8,3 kw

**TEMPERATURA FUMI**  
RAUCHGASTEMPERATUR

- 100x65** • 190°  
**80x65** • 190°

**DIAMETRO CANNA FUMARIA**  
QUERSCHNITT RAUCHFANG

- 100x65** • 160 mm  
**80x65** • 160 mm

**PESO**  
GEWICHT

- 100x65** • 490 kg  
**80x65** • 450 kg

**GUSTO / ROSSO**  
100 / 80x54 / 80 / 57



**TIPO DI COMBUSTIBILE**  
BRENNSTOFFART

**LEGNA - HOLZ**

**DIMENSIONI ESTERNE**  
AUSSENABMESSUNGEN

- 100** • P 138 x L 105 x H 168 cm  
**80x54** • P 118 x L 105 x H 168 cm  
**80** • P 118 x L 102 x H 161 cm  
**57** • P 95 x L 102 x H 161 cm

**DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA**  
GRÖSSE GARRAUM

- 100** • P 100 x L 54 x H 45 cm  
**80x54** • P 80 x L 54 x H 45 cm  
**80** • P 80 x L 45 x H 42 cm  
**57** • P 57 x L 45 x H 42 cm

**CONSUMO ORARIO**  
VERBRAUCH PRO STUNDE

- 100** • 4 kg  
**80x54** • 3,6 kg  
**80** • 3,4 kg  
**57** • 2 kg

**POTENZA TERMICA NOMINALE**  
NENNHEIZLEISTUNG

- 100** • 9,5 kw  
**80x54** • 8,3 kw  
**80** • 8 kw  
**57** • 6 kw

**TEMPERATURA FUMI**  
RAUCHGASTEMPERATUR

- 100** • 190°  
**80x54** • 190°  
**80** • 190°  
**57** • 190°

**DIAMETRO CANNA FUMARIA**  
QUERSCHNITT RAUCHFANG

- 100** • 140 mm  
**80x54** • 140 mm  
**80** • 140 mm  
**57** • 140 mm

**PESO**  
GEWICHT

- 100** • 470 kg  
**80x54** • 420 kg  
**80** • 330 kg  
**57** • 280 kg

**GUSTO ROSSO COMBI**  
BARBECUE



**TIPO DI COMBUSTIBILE**  
BRENNSTOFFART

**LEGNA - HOLZ**

**DIMENSIONI ESTERNE BARBECUE**  
AUSSENABMESSUNGEN (BARBECUE)

- 100x65** • P 46 x L 114 x H 55 cm  
**80x65** • P 46 x L 93 x H 55 cm  
**100** • P 46 x L 114 x H 55 cm  
**80x54** • P 46 x L 93 x H 55 cm  
**80** • P 46 x L 93 x H 55 cm  
**57** • P 46 x L 71 x H 55 cm

**DIMENSIONI PIANO DI COTTURA**  
BARBECUE  
GRÖSSE GARRAUM (BARBECUE)

- 100x65** • P 40 x L 53 cm  
**80x65** • P 40 x L 53 cm  
**100** • P 40 x L 53 cm  
**80x54** • P 40 x L 53 cm  
**80** • P 40 x L 53 cm  
**57** • P 40 x L 53 cm

**DIAMETRO CANNA FUMARIA**  
BARBECUE  
QUERSCHNITT RAUCHFANG (BARBECUE)

- 100x65** • 120 mm  
**80x65** • 120 mm  
**100** • 120 mm  
**80x54** • 120 mm  
**80** • 120 mm  
**57** • 120 mm

**PESO BARBECUE**  
GEWICHT BARBECUE

- 100x65** • 65 kg  
**80x65** • 60 kg  
**100** • 65 kg  
**80x54** • 60 kg  
**80** • 60 kg  
**57** • 55 kg

**DIVINO 80**



**TIPO DI COMBUSTIBILE**  
BRENNSTOFFART

**LEGNA - HOLZ**

**DIMENSIONI ESTERNE**  
AUSSENABMESSUNGEN

- P 112 x L 88 x H 164 cm

**DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA**  
GRÖSSE GARRAUM

- P 80 x L 45 x H 42 cm

**CONSUMO ORARIO**  
VERBRAUCH PRO STUNDE

- 3,4 kg

**POTENZA TERMICA NOMINALE**  
NENNHEIZLEISTUNG

- 8 kw

**TEMPERATURA FUMI**  
RAUCHGASTEMPERATUR

- 190°

**DIAMETRO CANNA FUMARIA**  
QUERSCHNITT RAUCHFANG

- 140 mm

**PESO**  
GEWICHT

- 330 kg

**FIAMMA 80**



**TIPO DI COMBUSTIBILE**  
BRENNSTOFFART

**LEGNA - HOLZ**

**DIMENSIONI ESTERNE**  
AUSSENABMESSUNGEN

- P 112 x L 88 x H 164 cm

**DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA**  
GRÖSSE GARRAUM

- P 80 x L 45 x H 42 cm

**CONSUMO ORARIO**  
VERBRAUCH PRO STUNDE

- 3,4 kg

**POTENZA TERMICA NOMINALE**  
NENNHEIZLEISTUNG

- 8 kw

**TEMPERATURA FUMI**  
RAUCHGASTEMPERATUR

- 190°

**DIAMETRO CANNA FUMARIA**  
QUERSCHNITT RAUCHFANG

- 140 mm

**PESO**  
GEWICHT

- 330 kg

**FORNOLEGNA**



**TIPO DI COMBUSTIBILE**  
BRENNSTOFFART

**LEGNA - HOLZ**

**DIMENSIONI ESTERNE**  
AUSSENABMESSUNGEN

- P 120 x L 95,5 x H 163 cm

**DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA**  
GRÖSSE GARRAUM

- P 80 x L 45 x H 40 cm

**CONSUMO ORARIO**  
VERBRAUCH PRO STUNDE

- 3,4 kg

**POTENZA TERMICA NOMINALE**  
NENNHEIZLEISTUNG

- 8 kw

**TEMPERATURA FUMI**  
RAUCHGASTEMPERATUR

- 190°

**DIAMETRO CANNA FUMARIA**  
QUERSCHNITT RAUCHFANG

- 140 mm

**PESO**  
GEWICHT

- 250 kg

FORNO ITALIA	CAST 80 / 57	MAXI INCASSO 100X65 / 80X65	MITO 80 / 57	INC V 100V / 80X54V / 80V / 57V	INC QV 100QV / 80X54QV / 80QV / 57QV
					
<b>TIPO DI COMBUSTIBILE</b> BRENNSTOFFART	<b>TIPO DI COMBUSTIBILE</b> BRENNSTOFFART	<b>TIPO DI COMBUSTIBILE</b> BRENNSTOFFART	<b>TIPO DI COMBUSTIBILE</b> BRENNSTOFFART	<b>TIPO DI COMBUSTIBILE</b> BRENNSTOFFART	<b>TIPO DI COMBUSTIBILE</b> BRENNSTOFFART
<b>LEGNA - HOLZ</b>	<b>LEGNA - HOLZ</b>	<b>LEGNA - HOLZ</b>	<b>LEGNA - HOLZ</b>	<b>LEGNA - HOLZ</b>	<b>LEGNA - HOLZ</b>
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> AUSSENABMESSUNGEN	<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> AUSSENABMESSUNGEN	<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> AUSSENABMESSUNGEN	<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> AUSSENABMESSUNGEN	<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> AUSSENABMESSUNGEN	<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> AUSSENABMESSUNGEN
P 90,2 x L 87,5 x H 156 cm	<b>80</b> • P 98 x L 75 x H 90 cm <b>57</b> • P 75 x L 75 x H 90 cm	<b>100 QV</b> • P 114 x L 93 x H 100 cm <b>80 QV</b> • P 94 x L 93 x H 100 cm	<b>80</b> • P 98,2 x L 75,2 x H 92,8 cm <b>57</b> • P 75,2 x L 75,2 x H 92,8 cm	<b>100 V</b> • P 114 x L 83,5 x H 94,5 cm <b>80x54 V</b> • P 94 x L 83,5 x H 94,5 cm <b>80 V</b> • P 94 x L 74 x H 88,5 cm <b>57 V</b> • P 71 x L 74 x H 88,5 cm	<b>100 QV</b> • P 114 x L 83,5 x H 94,5 cm <b>80x54 QV</b> • P 94 x L 83,5 x H 94,5 cm <b>80 QV</b> • P 94 x L 74 x H 88,5 cm <b>57 QV</b> • P 71 x L 74 x H 88,5 cm
<b>DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA</b> GRÖSSE GARRAUM	<b>DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA</b> GRÖSSE GARRAUM	<b>DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA</b> GRÖSSE GARRAUM	<b>DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA</b> GRÖSSE GARRAUM	<b>DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA</b> GRÖSSE GARRAUM	<b>DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA</b> GRÖSSE GARRAUM
P 57 x L 42 x H 37 cm	<b>80</b> • P 80 x L 45 x H 42 cm <b>57</b> • P 57 x L 45 x H 42 cm	<b>100 QV</b> • P 100 x L 65 x H 45 cm <b>80 QV</b> • P 80 x L 65 x H 45 cm	<b>80</b> • P 80 x L 45 x H 42 cm <b>57</b> • P 57 x L 45 x H 42 cm	<b>100 V</b> • P 100 x L 54 x H 45 cm <b>80x54 V</b> • P 80 x L 54 x H 45 cm <b>80 V</b> • P 80 x L 45 x H 42 cm <b>57 V</b> • P 57 x L 45 x H 42 cm	<b>100 QV</b> • P 100 x L 54 x H 45 cm <b>80x54 QV</b> • P 80 x L 54 x H 45 cm <b>80 QV</b> • P 80 x L 45 x H 42 cm <b>57 QV</b> • P 57 x L 45 x H 42 cm
<b>CONSUMO ORARIO</b> VERBRAUCH PRO STUNDE	<b>CONSUMO ORARIO</b> VERBRAUCH PRO STUNDE	<b>CONSUMO ORARIO</b> VERBRAUCH PRO STUNDE	<b>CONSUMO ORARIO</b> VERBRAUCH PRO STUNDE	<b>CONSUMO ORARIO</b> VERBRAUCH PRO STUNDE	<b>CONSUMO ORARIO</b> VERBRAUCH PRO STUNDE
2 kg	<b>80</b> • 3,4 kg <b>57</b> • 2 kg	<b>100 QV</b> • 4 kg <b>80 QV</b> • 3,6 kg	<b>80</b> • 3,4 kg <b>57</b> • 2 kg	<b>100 V</b> • 4 kg <b>80x54 V</b> • 3,6 kg <b>80 V</b> • 3,4 kg <b>57 V</b> • 2 kg	<b>100 QV</b> • 4 kg <b>80x54 QV</b> • 3,6 kg <b>80 QV</b> • 3,4 kg <b>57 QV</b> • 2 kg
<b>POTENZA TERMICA NOMINALE</b> NENNHEIZLEISTUNG	<b>POTENZA TERMICA NOMINALE</b> NENNHEIZLEISTUNG	<b>POTENZA TERMICA NOMINALE</b> NENNHEIZLEISTUNG	<b>POTENZA TERMICA NOMINALE</b> NENNHEIZLEISTUNG	<b>POTENZA TERMICA NOMINALE</b> NENNHEIZLEISTUNG	<b>POTENZA TERMICA NOMINALE</b> NENNHEIZLEISTUNG
6 kw	<b>80</b> • 8 kw <b>57</b> • 6 kw	<b>100 QV</b> • 9,5 kw <b>80 QV</b> • 8,3 kw	<b>80</b> • 8 kw <b>57</b> • 6 kw	<b>100 V</b> • 9,5 kw <b>80x54 V</b> • 8,3 kw <b>80 V</b> • 8 kw <b>57 V</b> • 6 kw	<b>100 QV</b> • 9,5 kw <b>80x54 QV</b> • 8,3 kw <b>80 QV</b> • 8 kw <b>57 QV</b> • 6 kw
<b>TEMPERATURA FUMI</b> RAUCHGASTEMPERATUR	<b>TEMPERATURA FUMI</b> RAUCHGASTEMPERATUR	<b>TEMPERATURA FUMI</b> RAUCHGASTEMPERATUR	<b>TEMPERATURA FUMI</b> RAUCHGASTEMPERATUR	<b>TEMPERATURA FUMI</b> RAUCHGASTEMPERATUR	<b>TEMPERATURA FUMI</b> RAUCHGASTEMPERATUR
190°	<b>80</b> • 190° <b>57</b> • 190°	<b>100 QV</b> • 190° <b>80 QV</b> • 190°	<b>80</b> • 190° <b>57</b> • 190°	<b>100 V</b> • 190° <b>80x54 V</b> • 190° <b>80 V</b> • 190° <b>57 V</b> • 190°	<b>100 QV</b> • 190° <b>80x54 QV</b> • 190° <b>80 QV</b> • 190° <b>57 QV</b> • 190°
<b>DIAMETRO CANNA FUMARIA</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG	<b>DIAMETRO CANNA FUMARIA</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG	<b>DIAMETRO CANNA FUMARIA</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG	<b>DIAMETRO CANNA FUMARIA</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG	<b>DIAMETRO CANNA FUMARIA</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG	<b>DIAMETRO CANNA FUMARIA</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG
140 mm	<b>80</b> • 140 mm <b>57</b> • 140 mm	<b>100 QV</b> • 160 mm <b>80 QV</b> • 160 mm	<b>80</b> • 140 mm <b>57</b> • 140 mm	<b>100 V</b> • 140 mm <b>80x54 V</b> • 140 mm <b>80 V</b> • 140 mm <b>57 V</b> • 140 mm	<b>100 QV</b> • 140 mm <b>80x54 QV</b> • 140 mm <b>80 QV</b> • 140 mm <b>57 QV</b> • 140 mm
<b>PESO</b> GEWICHT	<b>PESO</b> GEWICHT	<b>PESO</b> GEWICHT	<b>PESO</b> GEWICHT	<b>PESO</b> GEWICHT	<b>PESO</b> GEWICHT
175 kg	<b>80</b> • 265 kg <b>57</b> • 220 kg	<b>100 QV</b> • 420 kg <b>80 QV</b> • 385 kg	<b>80</b> • 280 kg <b>57</b> • 230 kg	<b>100 V</b> • 400 kg <b>80x54 V</b> • 360 kg <b>80 V</b> • 280 kg <b>57 V</b> • 230 kg	<b>100 QV</b> • 400 kg <b>80x54 QV</b> • 360 kg <b>80 QV</b> • 280 kg <b>57 QV</b> • 230 kg

**FORNO ITALIA INCASSO**



**TIPO DI COMBUSTIBILE**  
BRENNSTOFFART

**LEGNA - HOLZ**

**DIMENSIONI ESTERNE**  
AUSSENABMESSUNGEN

**PREMIUM** • P 70 x L 68 x H 82,5 cm  
**BASIC** • P 70 x L 68 x H 82,5 cm

**DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA**  
GRÖSSE GARRAUM

**PREMIUM** • P 57 x L 42 x H 37 cm  
**BASIC** • P 57 x L 42 x H 37 cm

**CONSUMO ORARIO**  
VERBRAUCH PRO STUNDE

**PREMIUM** • 2 kg  
**BASIC** • 2 kg

**POTENZA TERMICA NOMINALE**  
NENNHEIZLEISTUNG

**PREMIUM** • 6 kw  
**BASIC** • 6 kw

**TEMPERATURA FUMI**  
RAUCHGASTEMPERATUR

**PREMIUM** • 190°  
**BASIC** • 190°

**DIAMETRO CANNA FUMARIA**  
QUERSCHNITT RAUCHFANG

**PREMIUM** • 140 mm  
**BASIC** • 140 mm

**PESO**  
GEWICHT

**PREMIUM** • 145 kg  
**BASIC** • 145 kg

**FORNOLEGNA INCASSO**



**TIPO DI COMBUSTIBILE**  
BRENNSTOFFART

**LEGNA - HOLZ**

**DIMENSIONI ESTERNE**  
AUSSENABMESSUNGEN

P 98,5 x L 75 x H 93 cm

**DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA**  
GRÖSSE GARRAUM

P 80 x L 45 x H 40 cm

**CONSUMO ORARIO**  
VERBRAUCH PRO STUNDE

3,4 kg

**POTENZA TERMICA NOMINALE**  
NENNHEIZLEISTUNG

8 kw

**TEMPERATURA FUMI**  
RAUCHGASTEMPERATUR

190°

**DIAMETRO CANNA FUMARIA**  
QUERSCHNITT RAUCHFANG

140 mm

**PESO**  
GEWICHT

200 kg

**FORNO DA INTERNO**



**TIPO DI COMBUSTIBILE**  
BRENNSTOFFART

**LEGNA - HOLZ**

**DIMENSIONI ESTERNE**  
AUSSENABMESSUNGEN

**100** • P 111 x L 83,5 x H 171 cm  
**80x54** • P 94 x L 83,5 x H 171 cm  
**80** • P 94 x L 74 x H 155 cm  
**57** • P 71 x L 74 x H 155 cm

**DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA**  
GRÖSSE GARRAUM

**100** • P 100 x L 54 x H 45 cm  
**80x54** • P 80 x L 54 x H 45 cm  
**80** • P 80 x L 45 x H 41 cm  
**57** • P 57 x L 45 x H 41 cm

**CONSUMO ORARIO**  
VERBRAUCH PRO STUNDE

**100** • 4 kg  
**80x54** • 3,6 kg  
**80** • 3,4 kg  
**57** • 2 kg

**POTENZA TERMICA NOMINALE**  
NENNHEIZLEISTUNG

**100** • 9,5 kw  
**80x54** • 8,3 kw  
**80** • 8 kw  
**57** • 6 kw

**TEMPERATURA FUMI**  
RAUCHGASTEMPERATUR

**100 V** • 190°  
**80x54 V** • 190°  
**80 V** • 190°  
**57 V** • 190°

**DIAMETRO CANNA FUMARIA**  
QUERSCHNITT RAUCHFANG

**100** • 140 mm  
**80x54** • 140 mm  
**80** • 140 mm  
**57** • 140 mm

**PESO**  
GEWICHT

**100** • 415 kg  
**80x54** • 345 kg  
**80** • 301 kg  
**57** • 258 kg

**PIZZA&CUCINA**  
DOPPIO / SINGOLO



**TIPO DI COMBUSTIBILE**  
BRENNSTOFFART

**LEGNA - HOLZ • CARBONE - KOHLE**

**DIMENSIONI ESTERNE**  
AUSSENABMESSUNGEN

**DOPPIO** • P 59,7 x L 118 x H 118,8 cm  
**SINGOLO** • P 59,7 x L 62 x H 118,8 cm

**DIMENSIONI PIANO DI COTTURA**  
GRÖSSE GARRAUM

**DOPPIO** • P 45 x L 110 cm  
**SINGOLO** • P 45 x L 55 cm

**PESO**  
GEWICHT

**DOPPIO** • 130 kg  
**SINGOLO** • 100 kg



**PIZZA&CUCINA**  
SINGOLO

**EGEO**  
80 / 110



**TIPO DI COMBUSTIBILE**  
BRENNSTOFFART

**LEGNA - HOLZ**

**DIMENSIONI ESTERNE**  
AUSSENABMESSUNGEN

**80** • P 72 x L 157 x H 115 cm  
**110** • P 72 x L 187 x H 115 cm

**DIMENSIONI PIANO DI COTTURA**  
GRÖSSE GARRAUM

**80** • P 45 x L 80  
**110** • P 45 x L 110

**PESO**  
GEWICHT

**80** • 110 kg  
**110** • 170 kg

**MEDITERRANEO**  
80



**TIPO DI COMBUSTIBILE**  
BRENNSTOFFART

**LEGNA - HOLZ**

**DIMENSIONI ESTERNE**  
AUSSENABMESSUNGEN

**80** • P 72 x L 157 x H 139 cm

**DIMENSIONI PIANO DI COTTURA**  
GRÖSSE GARRAUM

**80** • P 45 x L 80

**PESO**  
GEWICHT

**80** • 125 kg

**IONIO**  
80 / 110



**TIPO DI COMBUSTIBILE**  
BRENNSTOFFART

**LEGNA - HOLZ**

**DIMENSIONI ESTERNE**  
AUSSENABMESSUNGEN

**80** • P 72 x L 157 x H 185 cm  
**110** • P 80 x L 178 x H 190 cm

**DIMENSIONI PIANO DI COTTURA**  
GRÖSSE GARRAUM

**80** • P 45 x L 80  
**110** • P 45 x L 110

**PESO**  
GEWICHT

**80** • 180 kg  
**110** • 245 kg

**SCIROCCO**  
80



**TIPO DI COMBUSTIBILE**  
BRENNSTOFFART

**LEGNA - HOLZ**

**DIMENSIONI ESTERNE**  
AUSSENABMESSUNGEN

P 81 x L 89 x H 110 cm

**DIMENSIONI PIANO DI COTTURA**  
GRÖSSE GARRAUM

P 40 x L 80

**PESO**  
GEWICHT

90 kg

**REBEL 5**

**TIPO DI COMBUSTIBILE**  
BRENNSTOFFART

**GAS / METANO**  
GAS / ERD- ODER FLÜSSIGGAS

**DIMENSIONI ESTERNE**  
AUSSENABMESSUNGEN

P 65 x L 160 x H 128 cm

**DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA**  
GRÖSSE GARRAUM

P 45 x L 83

**POTENZA TERMICA NOMINALE**  
NENNHEIZLEISTUNG

15 kw + 2,70 kw + 5 kw

**PESO**  
GEWICHT

86 kg

**REBEL 4**

**TIPO DI COMBUSTIBILE**  
BRENNSTOFFART

**GAS / METANO**  
GAS / ERD- ODER FLÜSSIGGAS

**DIMENSIONI ESTERNE**  
AUSSENABMESSUNGEN

P 65 x L 143 x H 128 cm

**DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA**  
GRÖSSE GARRAUM

P 45 x L 66

**POTENZA TERMICA NOMINALE**  
NENNHEIZLEISTUNG

12 kw + 2,70 kw

**PESO**  
GEWICHT

68 kg

**CLASSIC**

**TIPO DI COMBUSTIBILE**  
BRENNSTOFFART

**GAS / GAS**

**DIMENSIONI ESTERNE**  
AUSSENABMESSUNGEN

P 63 x L 148 x H 122 cm

**DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA**  
GRÖSSE GARRAUM

P 45 x L 50

**POTENZA TERMICA NOMINALE**  
NENNHEIZLEISTUNG

9 kw

**PESO**  
GEWICHT

55 kg

**PATRIOT**

**TIPO DI COMBUSTIBILE**  
BRENNSTOFFART

**GAS / GAS**

**DIMENSIONI ESTERNE**  
AUSSENABMESSUNGEN

P 65 x L 143 x H 128 cm

**DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA**  
GRÖSSE GARRAUM

P 45 x L 66

**POTENZA TERMICA NOMINALE**  
NENNHEIZLEISTUNG

8 kw

**PESO**  
GEWICHT

68 kg

**IRON**

**TIPO DI COMBUSTIBILE**  
BRENNSTOFFART

**GAS / GAS**

**DIMENSIONI ESTERNE**  
AUSSENABMESSUNGEN

P 55 x L 135 x H 118 cm

**DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA**  
GRÖSSE GARRAUM

P 40 x L 45

**POTENZA TERMICA NOMINALE**  
NENNHEIZLEISTUNG

6 kw

**PESO**  
GEWICHT

45 kg

**PANEPIZZA**

**TIPO DI COMBUSTIBILE**  
BRENNSTOFFART

**LEGNA - HOLZ**

**DIMENSIONI ESTERNE**  
AUSSENABMESSUNGEN

P 90 x L 78 x H 201 cm

**DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA**  
GRÖSSE GARRAUM

P 57 x L 53,5 x H 34 cm

**CONSUMO ORARIO**  
VERBRAUCH PRO STUNDE

3,8 kg

**POTENZA TERMICA NOMINALE**  
NENNHEIZLEISTUNG

9 kw

**TEMPERATURA FUMI**  
RAUCHGASTEMPERATUR

190°

**DIAMETRO CANNA FUMARIA**  
QUERSCHNITT RAUCHFANG

140 mm

**PESO**  
GEWICHT

250 kg

**4 STAGIONI**

**TIPO DI COMBUSTIBILE**  
BRENNSTOFFART

**LEGNA - HOLZ**

**DIMENSIONI ESTERNE**  
AUSSENABMESSUNGEN

P 85 x L 80 x H 198 cm

**DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA**  
GRÖSSE GARRAUM

P 60 x L 60 x H 34 cm

**CONSUMO ORARIO**  
VERBRAUCH PRO STUNDE

3,8 kg

**POTENZA TERMICA NOMINALE**  
NENNHEIZLEISTUNG

9 kw

**TEMPERATURA FUMI**  
RAUCHGASTEMPERATUR

190°

**DIAMETRO CANNA FUMARIA**  
QUERSCHNITT RAUCHFANG

140 mm

**PESO**  
GEWICHT

130 kg

**PIZZA&GRILL**

**TIPO DI COMBUSTIBILE**  
BRENNSTOFFART

**LEGNA - HOLZ**

**DIMENSIONI ESTERNE**  
AUSSENABMESSUNGEN

P 106 x L 98 x H 205 cm

**DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA**  
GRÖSSE GARRAUM

P 60 x L 80 x H 34 cm

**CONSUMO ORARIO**  
VERBRAUCH PRO STUNDE

3,8 kg

**POTENZA TERMICA NOMINALE**  
NENNHEIZLEISTUNG

9 kw

**TEMPERATURA FUMI**  
RAUCHGASTEMPERATUR

190°

**DIAMETRO CANNA FUMARIA**  
QUERSCHNITT RAUCHFANG

140 mm

**PESO**  
GEWICHT

180 kg

**MARGHERITA**

**TIPO DI COMBUSTIBILE**  
BRENNSTOFFART

**LEGNA - HOLZ**

**DIMENSIONI ESTERNE**  
AUSSENABMESSUNGEN

P 85,5 x L 78 x H 196 cm

**DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA**  
GRÖSSE GARRAUM

P 60 x L 60 x H 34 cm

**CONSUMO ORARIO**  
VERBRAUCH PRO STUNDE

3,8 kg

**POTENZA TERMICA NOMINALE**  
NENNHEIZLEISTUNG

9 kw

**TEMPERATURA FUMI**  
RAUCHGASTEMPERATUR

190°

**DIAMETRO CANNA FUMARIA**  
QUERSCHNITT RAUCHFANG

140 mm

**PESO**  
GEWICHT

105 kg

**MANGIAFUOCO**

**TIPO DI COMBUSTIBILE**  
BRENNSTOFFART

**LEGNA - HOLZ**

**DIMENSIONI ESTERNE**  
AUSSENABMESSUNGEN

P 85,5 x L 98 x H 196 cm

**DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA**  
GRÖSSE GARRAUM

P 60 x L 80 x H 34 cm

**CONSUMO ORARIO**  
VERBRAUCH PRO STUNDE

3,8 kg

**POTENZA TERMICA NOMINALE**  
NENNHEIZLEISTUNG

9 kw

**TEMPERATURA FUMI**  
RAUCHGASTEMPERATUR

190°

**DIAMETRO CANNA FUMARIA**  
QUERSCHNITT RAUCHFANG

140 mm

**PESO**  
GEWICHT

135 kg

**MARINARA**

**TIPO DI COMBUSTIBILE**  
BRENNSTOFFART

**LEGNA - HOLZ**

**DIMENSIONI ESTERNE**  
AUSSENABMESSUNGEN

P 105,5 x L 98 x H 196 cm

**DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA**  
GRÖSSE GARRAUM

P 80 x L 80 x H 34 cm

**CONSUMO ORARIO**  
VERBRAUCH PRO STUNDE

3,8 kg

**POTENZA TERMICA NOMINALE**  
NENNHEIZLEISTUNG

9 kw

**TEMPERATURA FUMI**  
RAUCHGASTEMPERATUR

190°

**DIAMETRO CANNA FUMARIA**  
QUERSCHNITT RAUCHFANG

140 mm

**PESO**  
GEWICHT

160 kg



**MARGHERITA**  
GAS



**TIPO DI COMBUSTIBILE**  
BRENNSTOFFART

**GAS / METANO**  
GAS / ERD- ODER FLÜSSIGGAS

**DIMENSIONI ESTERNE**  
AUSSENABMESSUNGEN

P 85,5 x L 78 x H 196 cm

**DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA**  
GRÖSSE GARRAUM

P 60 x L 60 x H 34 cm

**DIAMETRO CANNA FUMARIA**  
QUERSCHNITT RAUCHFANG

140 mm

**PESO**  
GEWICHT

115 kg

**MANGIAFUOCO**  
GAS



**TIPO DI COMBUSTIBILE**  
BRENNSTOFFART

**GAS / METANO**  
GAS / ERD- ODER FLÜSSIGGAS

**DIMENSIONI ESTERNE**  
AUSSENABMESSUNGEN

P 85,5 x L 98 x H 196 cm

**DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA**  
GRÖSSE GARRAUM

P 60 x L 80 x H 34 cm

**DIAMETRO CANNA FUMARIA**  
QUERSCHNITT RAUCHFANG

140 mm

**PESO**  
GEWICHT

135 kg

Notes section with horizontal lines for writing.

**Fontana s.r.l.**

Via G. di Vittorio, 6  
61047 San Lorenzo in Campo (PU)  
Tel. +39 0721 776697  
Fax +39 0721 735370  
fontanafori@fontanafori.com  
www.fontanafori.com  
 fontanafori

PROJECT

**Nerodecò** pensare creativo

PHOTO

**Claudio Pedini** · [www.claudiopedini.it](http://www.claudiopedini.it)  
**Beeld.it** · Alessandro Durigon

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 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



Il marchio della  
gestione forestale  
responsabile

