

FONTANA®
F O R N I

2015
CATALOGO GENERALE
GESAMTKATALOG



partnership

FONTANA
FORNI



FONTANA
FORNI



FONTANA®

F O R N I

Da più di 60 anni Fontana realizza con l'acciaio forme e prodotti apprezzati in tutto il mondo. L'officina di tecnica ed estetica Fontana riesce ad armonizzare tradizione e modernità, proponendo non semplici soluzioni di cottura ma un vero e proprio stile di vita. Anno dopo anno, Fontana ha creato i migliori forni a legna, il sogno di tutti gli appassionati di cucina. Fontana, un esempio di eccellenza nato nel segno della tradizione del grande artigianato italiano, fatto di cura estrema per i dettagli e ricerca di materiali solidi e nobili. Il nostro impegno verso il cliente: realizzare ognuno dei nostri prodotti avendo sempre l'obiettivo di fornire uno strumento per raggiungere le più alte performance in fatto di cottura e gastronomia.

Seit mehr als 60 Jahren produziert Fontana kreative Stahlformen, und andere Produkte, die in der ganzen Welt Anerkennung bekommen haben. Fontana kombiniert Technik und Ästhetik um nicht nur Gegenstände sondern einen Lebensstil anzubieten. Jahr für Jahr bringt Fontana die besten Holzöfen auf den Markt – Öfen, die ein Traum für alle Genießer darstellen. Fontana – ein Name für italienische Exzellenz in der Tradition der Handwerkskunst. Produkte werden mit extremer Sorgfalt für das Detail und den besten Materialien hergestellt. Wir sind engagiert, unseren Kunden Geräte mit der Höchstleistung für Kochergebnisse und Gastronomie zu liefern.

PERCHÉ UN FORNO FONTANA?

WARUM EIN FONTANA OFEN?

PERCHÉ 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 Einbauofens 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 rundlichen Form vorschlägt. Diese Lösung ist zwar kostenintensiver, verleiht aber eine optimale und gleichmäßige Verteilung der Wärme. Es gibt keine Rückstände und weniger CO2-Austoß in die Atmosphäre, weil jeder Verbrennungsrückstand sich nicht auf das rundliche Dach legen kann definitiv wieder in die Kochzelle zurück kommt und eingäschert wird. Feuerfeste Materialien seitlich und nicht nur an der Unterbasis.

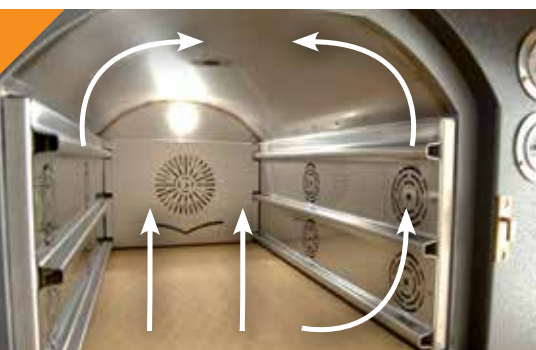
FUOCO TOTALE TOTALFEUER



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.

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.

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.

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

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.

GARANZIA LIMITATA 6 ANNI BESCHRÄNKTE GARANTIE 6 JAHRE



INDICE INHALTSVERZEICHNIS



LINEA PLATINO

LA TRADIZIONE
DIE TRADITION

GUSTO
ROSSO
GUSTO ROSSO COMBI

P. 13
P. 14
P. 17



LINEA ORO

LA FORMA
DIE FORM

FIAMMA
DIVINO

P. 20
P. 23



LINEA TOSCANO

LIVING FOR FIRE

FORNOLEGNA
FORNO ITALIA

P. 26
P. 29



LINEA INCASSO

FORNI DA INCASSO
EINBAUÖFEN

MAXI INCASSO
INC V / INC SV
CAST
MITO
FORNOLEGNA INCASSO
FORNO ITALIA INCASSO
FORNO DA INTERNO

P. 32
P. 35
P. 37
P. 38
P. 41
P. 41
P. 43



PIZZA&CUCINA

BBQ REVOLUTION

PIZZA&CUCINA DOPPIO
PIZZA&CUCINA SINGOLO

P. 49
P. 50



BARBECUE

BARBECUE A LEGNA
HOLZ UND KOHLEBARBECUE

EGEO
MEDITERRANEO 80
IONIO
SCIROCCO

P. 62
P. 65
P. 66
P. 69



HUNTINGTON™
Grills for American Outdoor Living

BARBECUE A GAS / METANO
GASGRILLS / ERD- ODER FLÜSSIGGAS

REBEL 5
REBEL 4
REBEL 3

P. 74
P. 77
P. 78



LINEA RED

FORNO DA ESTERNO
AUßENOFEN

MARGHERITA
MANGIAFUOCO
MARINARA
MARGHERITA GAS
MANGIAFUOCO GAS

P. 86
P. 89
P. 90
P. 93
P. 93



ACCESSORI ZUBEHÖR

P. 94
103



DATI TECNICI TECHNISCHE DATEN

P. 104
120

LA TRADIZIONE | DIE TRADITION

LINEA PLATINO



Linea Platino è la massima espressione in fatto di tradizione, dove i professionisti della cucina hanno unito le loro esperienze alla competenza dei tecnici Fontana per metterle al servizio della tecnologia e poter toccare livelli di performance mai raggiunti prima.

Platinum Linie ist der höchste Ausdruck der Tradition, wo die Profi-Köche ihre Erfahrungen mit dem Fachwissen der Ingenieuren von Fontana kombiniert haben um das Leistungsniveau, welches noch nie zuvor erreicht wurde zu berühren.





FORNO DA ESTERNO | AUßENOFEN

GUSTO

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, il forno è montato su carrello per un'ampia trasportabilità.

Der Ofen aus Edelstahl und antrazit lackiertemstahl. Kochkammer auf 3 Höhen aus Edelstahl und feuerfesten Platten und mit Doppelventilation und Beleuchtung. Geliefert mit Grills, Backformen, Edelstahl Kamin, ausgestattet mit einem Thermometer und Zeitschalter, ist der Ofen auf einem Wagen für eine große Portabilität montiert.



ACCESSORI CONSIGLIATI
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



griglia concava
vertiefter Backrost



sacco di protezione
Schutztasche



piastra refrattaria supplementare
Hitze-feste Platte



padellone per alimenti forato
Gelochte Backplatte
für Lebensmittel



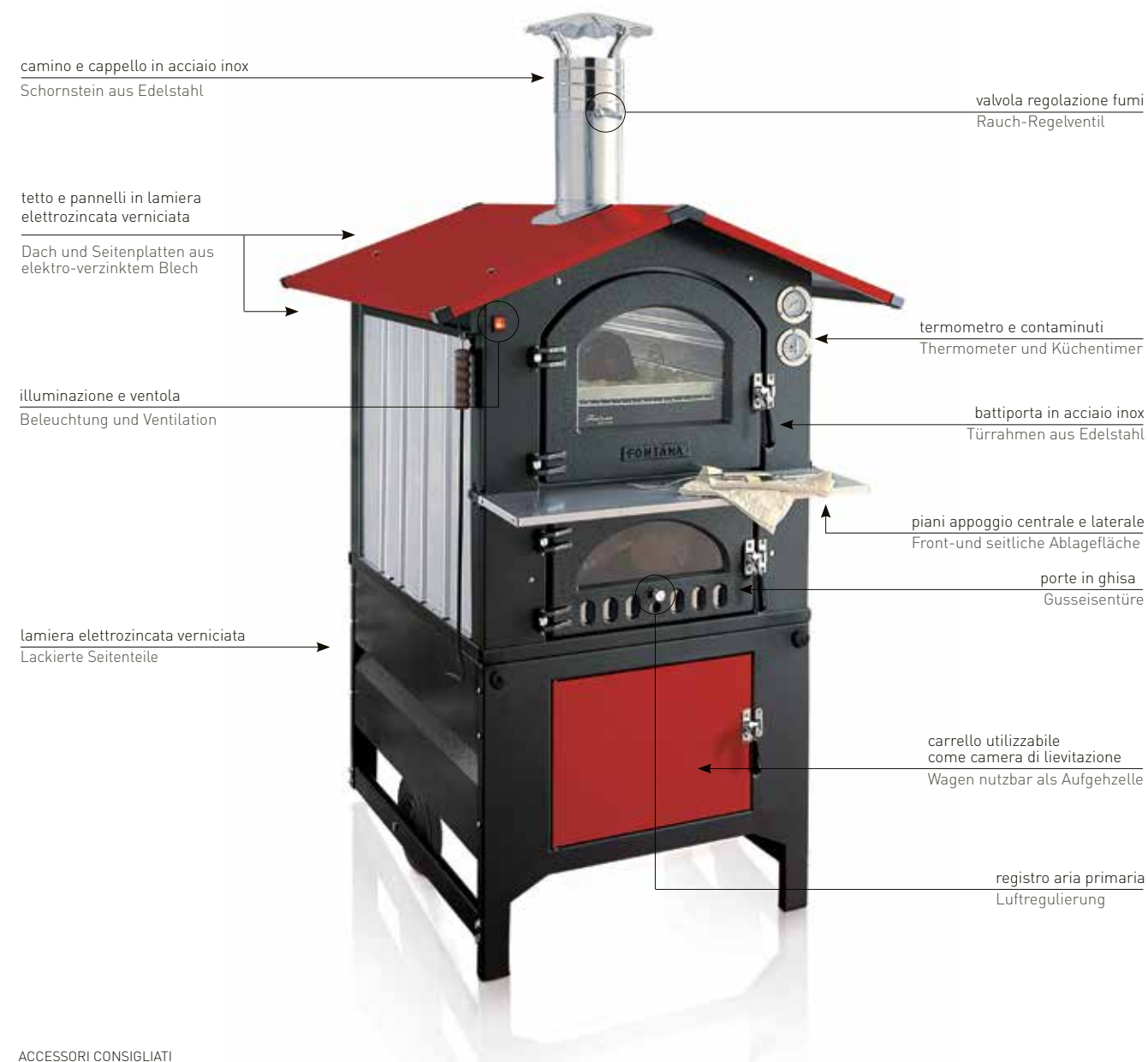
pala per pizza
Schaufel

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

ROSSO

Con le stesse caratteristiche del forno GUSTO, ma con un carattere più deciso grazie alla scelta cromatica del tetto e dello sportello di colore ROSSO.

Mit den selben Eigenschaften des Ofens "Gusto", aber mit einem stärkeren Charakter dank des roten Daches und den roten Seitenwänden.



ACCESSORI CONSIGLIATI ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. *
griglia concava
vertiefter Backrost



COD. *
padellone bordo alto
Backpfanne für Lebensmittel



COD. *
piastra refrattaria supplementare
Hitze-feste Platte



COD. *
padellone per alimenti forato
Gelochte Backpfanne
für Lebensmittel



COD. *
sacco di protezione
Schutztasche

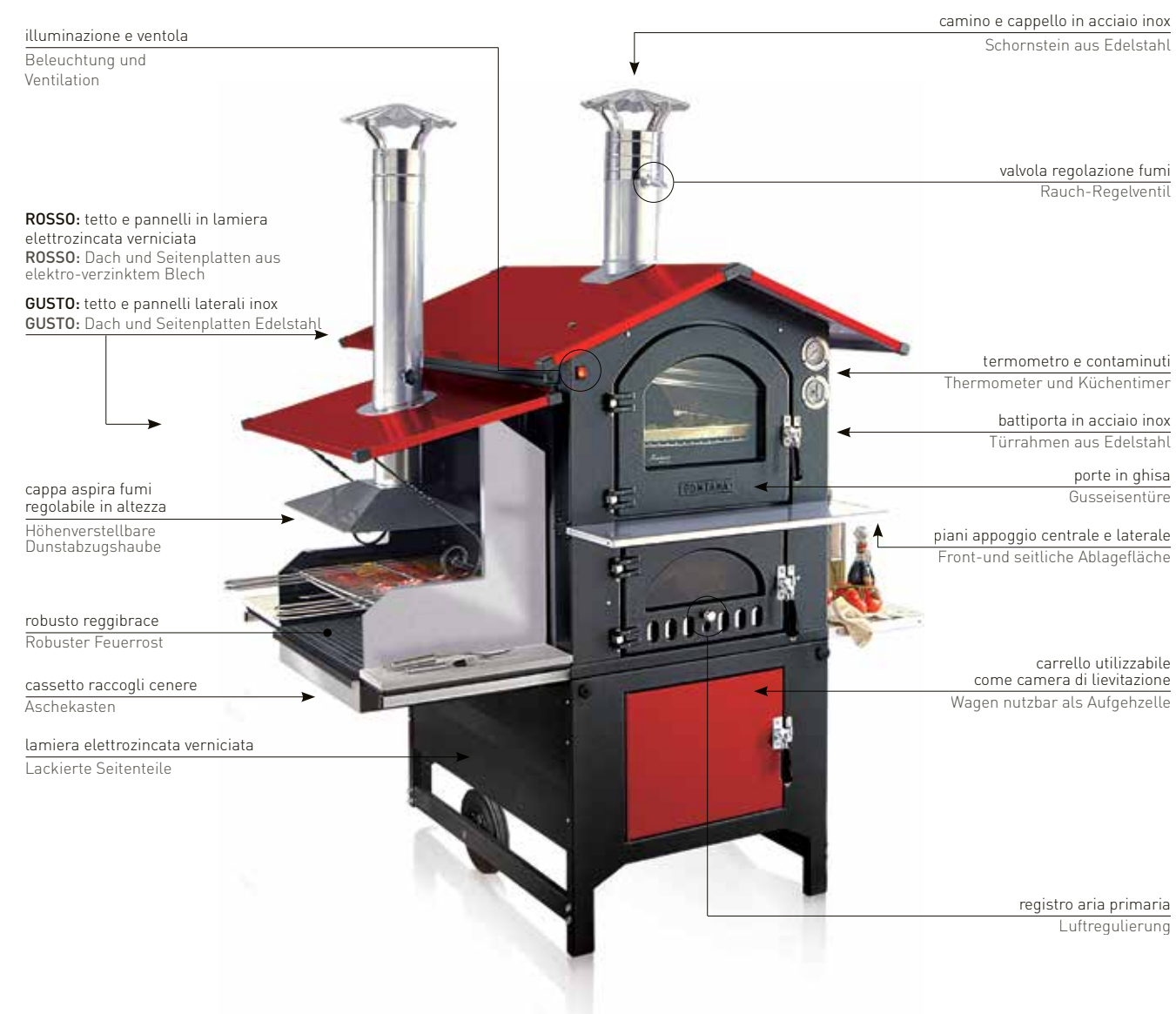


FORNO DA ESTERNO | AUßENOFEN

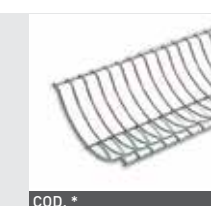
GUSTO ROSSO COMBI

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



griglia concava
vertießer Backrost



set pulitore-sgrassatore e
protettivo per forni e barbecue
Fettentferner für Ofen und Grill



piastra refrattaria supplementare
Hitze fester Platte



padellone per alimenti forato
Gelochte Backplatte
für Lebensmittel



pala per pizza
Schaufel

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

FONTANA

17

LA FORMA | DIE FORM

LINEA ORO



Quando la tradizione tecnica
si unisce al gusto estetico
contemporaneo nasce linea Oro;
una famiglia di forni dalle linee pulite e
moderne che racchiude lo stesso cuore
della linea platino.

Wenn technische Tradition und
zeitgemäße Ästhetik aufeinandertreffen
ist das Ergebnis die Oro Serie.
Eine Reihe von Öfen mit klaren und
modernen Linien.



FIAMMA 80

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

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. FFA 8035

griglia concava
vertiefter Backrost



COD. FFA 9098

padellone bordo alto
Backpfanne für Lebensmittel



COD. FFA 9006

piastra refrattaria supplementare
Hitzebeste Platte



COD. FFA 9096

padellone per alimenti forato
Gelochte Backpfanne
für Lebensmittel



COD. FFA003

sacco di protezione
Schutztasche





FORNO DA ESTERNO | AUßENOFEN

DIVINO 80

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.

camino e cappello in acciaio inox
Schornstein aus Edelstahl

valvola regolazione fumi
Rauch-Regelventil

tetto e pannelli laterali in acciaio inox
Dach und Seitenplatten Edelstahl

termometro e contaminuti
Thermometer und Küchentimer

illuminazione e ventola
Beleuchtung und Ventilation

battiporta in acciaio inox
Türrahmen aus Edelstahl

piani appoggio centrale e laterale
Front-und seitliche Ablagefläche

pannello laterale in acciaio inox
Edelstahl

carrello utilizzabile
come camera di lievitazione
Wagen nutzbar
als Aufgehzelle

registro aria primaria
Luftregulierung

ACCESSORI CONSIGLIATI
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. FFA 8035

griglia concava
vertießer Backrost



COD. FFA 9098

padellone bordo alto
Backpfanne für Lebensmittel



COD. FFA 9006

piastrella refrattaria supplementare
Hitze-feste Platte



COD. FFA 9096

padellone per alimenti forato
Gelochte Backpfanne
für Lebensmittel



COD. FFA003

sacco di protezione
Schutztasche

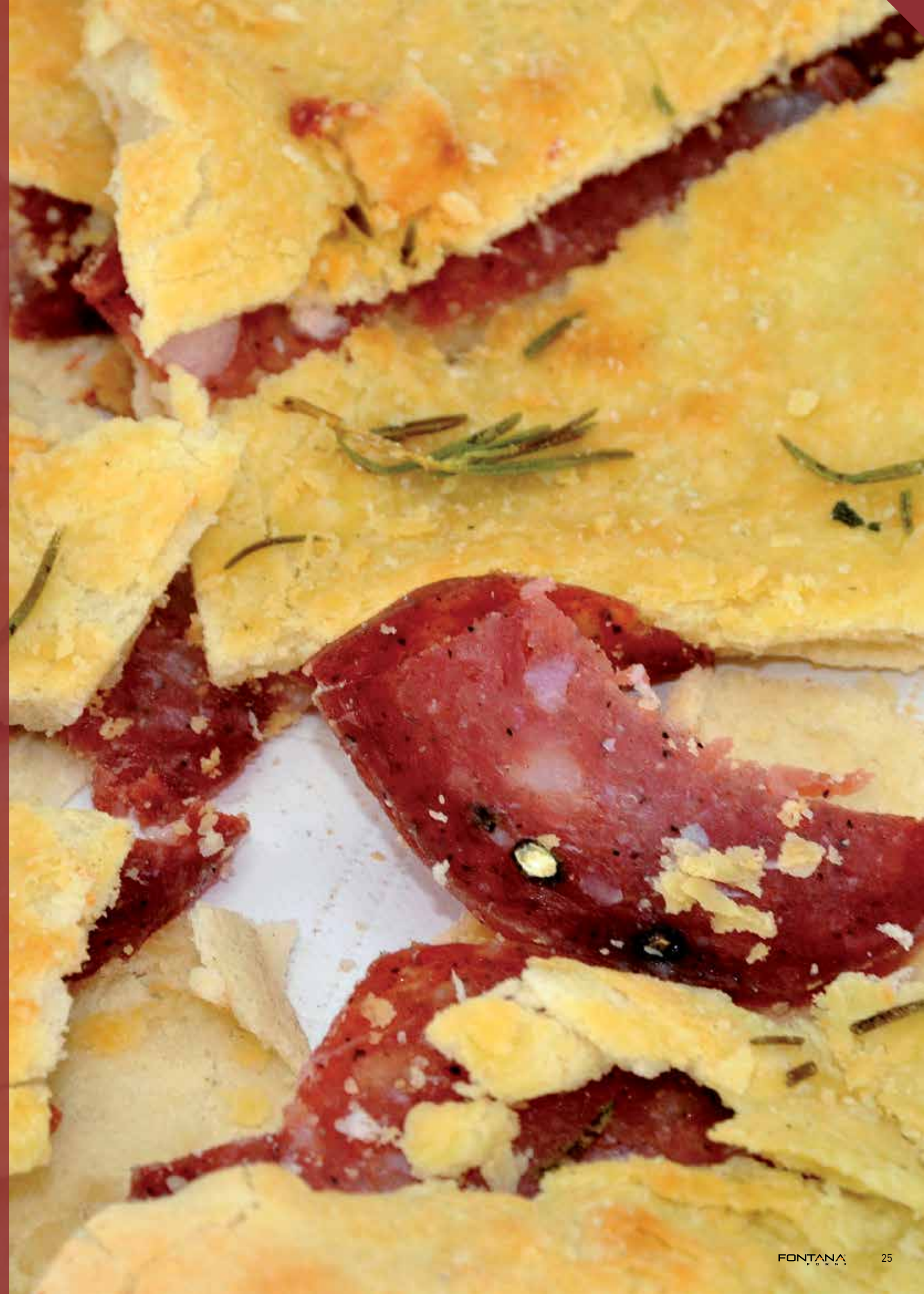
LIVING FOR FIRE

LINEA TOSCANO



Il costante investimento nello sviluppo delle migliori performance e la ricerca del migliore rapporto qualità-prezzo.

Die kontinuierliche Investitionen in die Entwicklung der besten Performance und die Suche nach dem besten Preis-Leistungsverhältnis.



FORNO DA ESTERNO | AUßENOFEN

FORNOLEGNA

Forno a combustione indiretta. La dimensione della camera di cottura è 42x80 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 80cmx42 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 14 cm Natursteinwolle isoliert, die Backtemperatur wird in sehr kurzer Zeit mit nur 3,5 kg Holz erreicht und die Temperatur wird mit nur einem Kilogramm Holz pro Stunde gehalten. Interne Struktur aus Edelstahl. Außen lackiert elektrogalvanisierter Stahl für maximalen Schutz gegen Korrosion. Bestückt mit Konvektion-Belüftung 12 Volt und Beleuchtung. Ausgestattet mit Wagen, Rauchrohre, Edelstahlkappe, zwei Grillroste, zwei Aluminium-Pfannen, Thermometer und Timer.



ACCESSORI CONSIGLIATI
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



pala rotonda
Runde Edelstahlschaufel



guanto professionale
cotone-neoprene
Professioneller Kochhandschuh
mit Baumwoll-Neopren



piastra refrattaria supplementare
Hitzebeständige Platte



set pulitore-sgrassatore e
protettivo per forni e barbecue
Fettentferner für Ofen und Grill



sacco di protezione
Schutztasche



FORNO ITALIA

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, arrostiti e qualsiasi altro piatto. Massimo isolamento della temperatura all'interno grazie ai 12 cm di lana di roccia naturale, la temperatura desiderata viene raggiunta con estrema facilità e con il solo impiego di 2.5 kg di legna. Il mantenimento del fuoco avviene, poi, con solamente 1 kg di legna per ora. La struttura interna è in acciaio inox, l'esterno è in acciaio elettro-zincato anti-ruggine e vernice a polveri. Fornito con un pratico carrello per il più ampio spostamento, canna fumaria con cappello anti-pioggia, due griglie, due padelloni di cottura e termometro. Versione 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. Version mit Innenbeleuchtung und Lüftung bei 12 Volt.

camino e cappello in acciaio inox
Schornstein aus Edelstahl

valvola regolazione fumi
Rauch-Regelventil

tetto e pannelli in lamiera
elettrozincata verniciata
Dach und Seitenplatten aus
elektro-verzinktem Blech

termometro e contaminuti
Thermometer und Küchentimer

illuminazione e ventola
Beleuchtung und Ventilation

registro aria primaria
Luftregulierung

carrello utilizzabile
come camera di lievitazione
Wagen nutzbar
als Aufgehzelle

ACCESSORI CONSIGLIATI
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. FFA 8034
griglia concava
Vertiefer Backrost



COD. FFA 9096
padellone bordo alto
Backpfannen für Lebensmittel



COD. FFA 9089
pala rotonda
Runde Edelstahlschaufel



COD. FFA 9110
padellone per alimenti forato
Gelochte Backpfanne
für Lebensmittel



COD. FFA003
sacco di protezione
Schutztasche

FORNI DA INCASSO | EINBAUÖFEN

LINEA **INCASSO**



I forni da incasso, progettati per essere inseriti in strutture stabili, sia in interni che in esterni, consentono di trasformare l'area riservata alla cucina in un ambiente unico sia dal punto di vista estetico che funzionale. I forni da incasso Fontana sono gli unici sul mercato europeo a godere delle severe certificazioni Tuv Germania e VKF Svizzera necessarie per l'installazione in ambienti domestici in tutta sicurezza.

Einbau-Backöfen, entwickelt um in stabilen Strukturen eingefügt zu werden. Sie verwandeln das Gebiet für die Küche in eine einzigartige Umgebung, ästhetisch und funktionell. Die Einbau-Backöfen von Fontana sind die einzigen auf dem europäischen Markt, welche die strenge Zertifizierungen: TÜV Deutschland und VKF Schweiz haben.



100x65 QV • 80X65 QV

MAXI INCASSO

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

Die extragroßen Backöfen sind nun auch in der Einbauversion erhältlich.





100 V • 80X54 V • 80 V • 57 V

INC V

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

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



100 QV • 80X54 QV • 80 QV • 57 QV

INC QV

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.



CAST

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 gefertigt. Ist verfügbar in 57cm und 80 cm Tiefe.

valvola regolazione fumi
Rauch-Regelventil

frontale in acciaio inox satinato
Front in Edelstahl matt

illuminazione e ventola
Beleuchtung und Ventilation

termometro e contaminuti
Thermometer und
Küchentimer

porte in ghisa smaltata
Gusseisentüre

registro aria primaria
Luftregulierung

MITO

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





PREMIUM • BASIC

FORNO ITALIA INCASSO

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

FORNO LEGNA INCASSO

Linee essenziali e minimali per un forno con una capiente camera di cottura da 80x42 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 80x42 cm auf drei Ebenen. Ausgestattet mit Belüftung und Beleuchtung, Thermometer und Timer, Türen aus lackiertem Stahl.

NEW



FORNO DA INTERNO

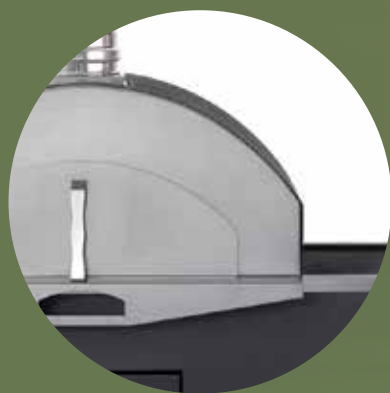
L'eliminazione dell'ingombro del tetto in dotazione nei forni da giardino e il carrello in acciaio, fanno del forno da "interno" un prodotto facilmente inseribile all'interno della casa, della taverna e in strutture protette come pergole e giardini d'inverno. Disponibile nelle dimensioni e nella finitura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



BBQ REVOLUTION

PIZZA&CUCINA



TUTTE LE TRADIZIONI DEL MONDO IN UN UNICO STRUMENTO DI COTTURA

Come etichettare questo innovativo apparecchio di cottura?
Barbecue? Forno? Grill? Affumicatore?

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

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

ALLE TRADITIONEN DER KOCHWELT IN EINEM BACKOFEN

Wie man mit dieses innovative Kochgerät betitelt?? Barbecue? Backofen? Grill? Smoker?

Vielseitig wie ein Gasherd, Durchführung als professioneller Backofen, warm wie die Abstrahlung des häuslichen Herdes, ist Pizza & Cucina eine revolutionäre Idee von Fontana. Befeuert mit Holz oder Holzkohle, der das große Kochen ermöglicht.

Enthusiasten können sich hierbei am besten entfalten. Pizza & Cucina ist ein Ofen für Pizza und Brot, ein Barbecue, ein Grill, ein Räucherofen und auch ein Wok. Die Serienausstattung ist mit allem notwendigen Zubehör ausgestattet.



CUCINA E FORNO A LEGNA MULTI FUNZIONE MULTI-FUNKTION HOLZOFEN UND KÜCHE

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.

il coperchio del forno e del barbecue è solidamente incernierato alla struttura della cucina
Der Deckel des Ofens und des Grills passen sich individuell an die Struktur der Küche an.



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

Leicht einziehbaren Haken für eine einfache Montage der Werkzeuge im Wagen.



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 facilita le operazioni di pulizia.

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



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

Alle Zubehörteile befinden sich im Unterwagen.



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

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





PIZZA&CUCINA DOPPIO

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. FFA 9090
pala per pizza
Schaufel



COD. FFA 9089
pala rotonda
Runde Edelstahlschaufel



COD. FFA 6067
spazzola di pulizia forno con
setole in ottone
Backofenbürste mit Messingborsten



COD. FFA 8080
sacca 3 utensili inox con
guanto e grembiule
Tasche mit drei Edelstahl-Utensilien,
Handschuhe und Schürze



COD. 50568
sacchetto di copertura
Schutztasche

PIZZA&CUCINA SINGOLO

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. FFA 9090

pala per pizza
Schaufel



COD. FFA 9089

pala rotonda
Runde Edelstahlschaufel



COD. FFA 6067

spazzola di pulizia forno con
setole in ottone
Backofenbürste mit Messingborsten



COD. FFA 8080

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



COD. 50557

sacco di copertura
Schutztasche

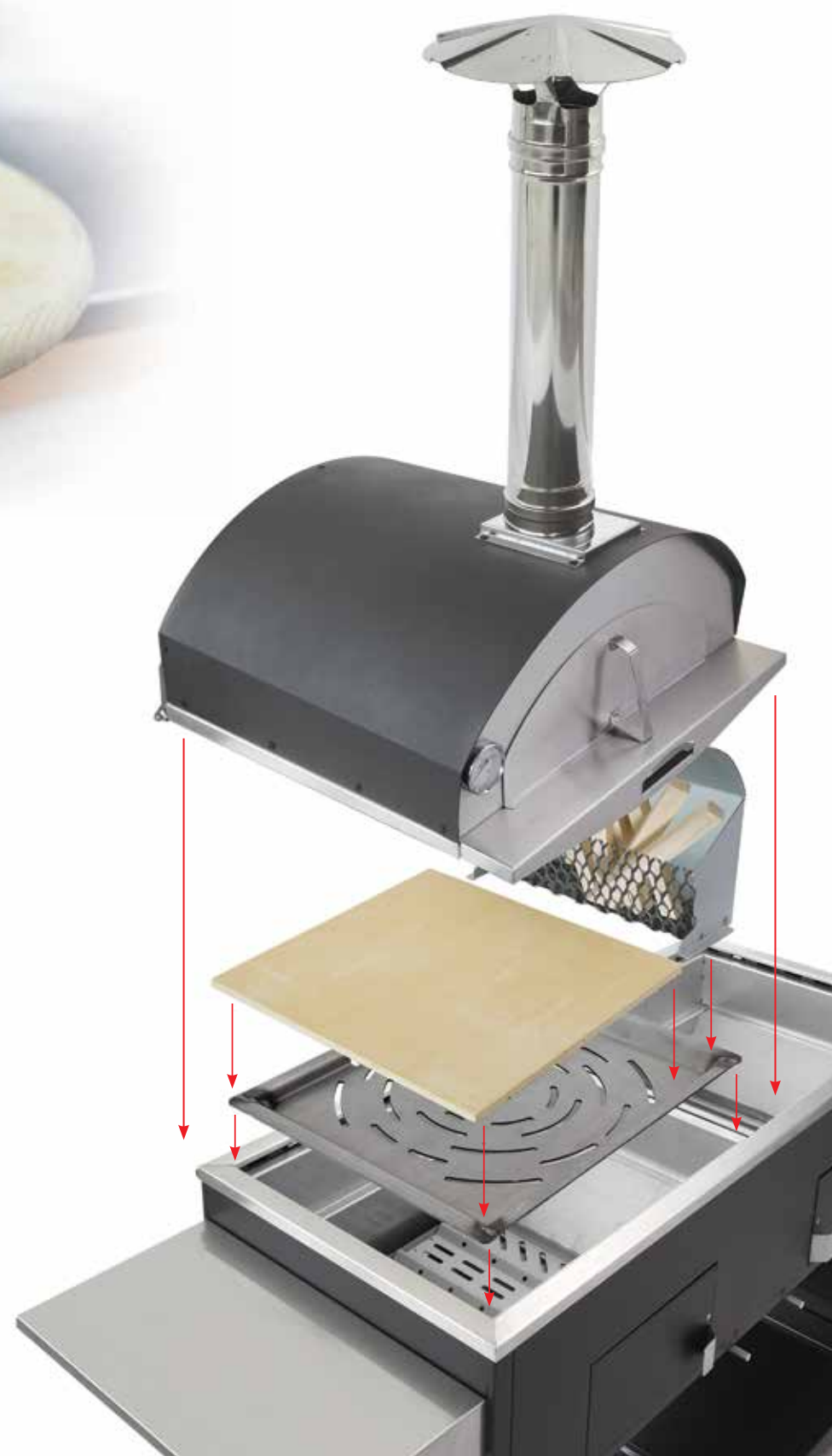




CONFIGURAZIONE FORNO KONFIGURATION OFEN

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

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

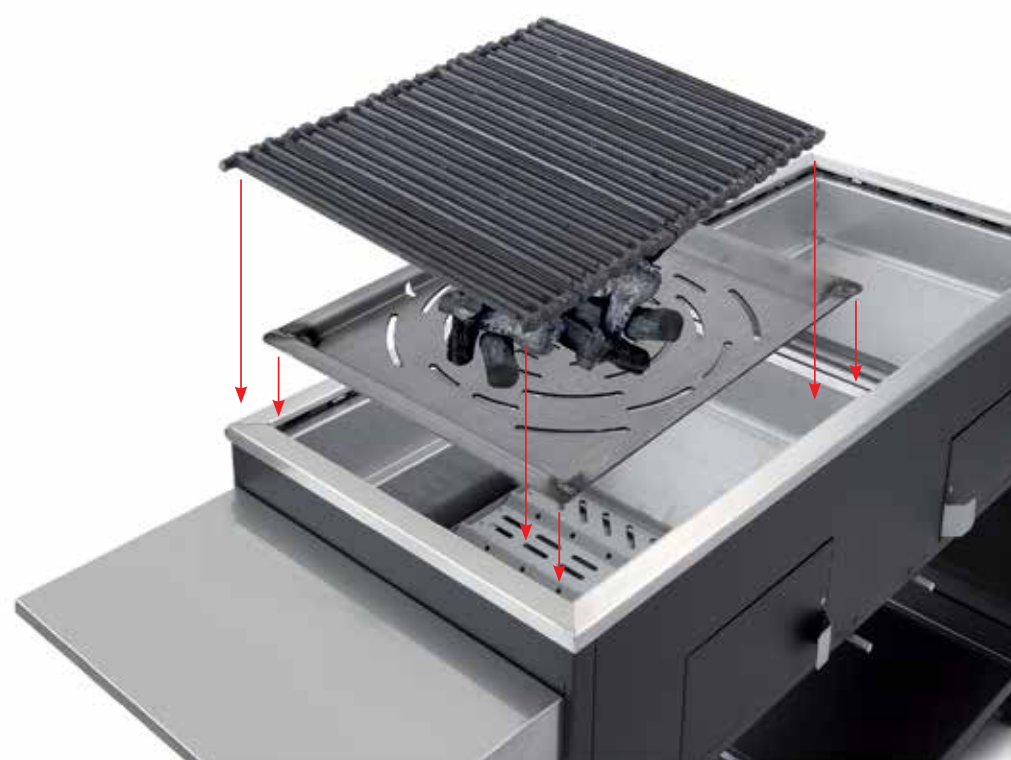




CONFIGURAZIONE **GRILL** KONFIGURATION **GRILL**

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 Befeuerung 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.

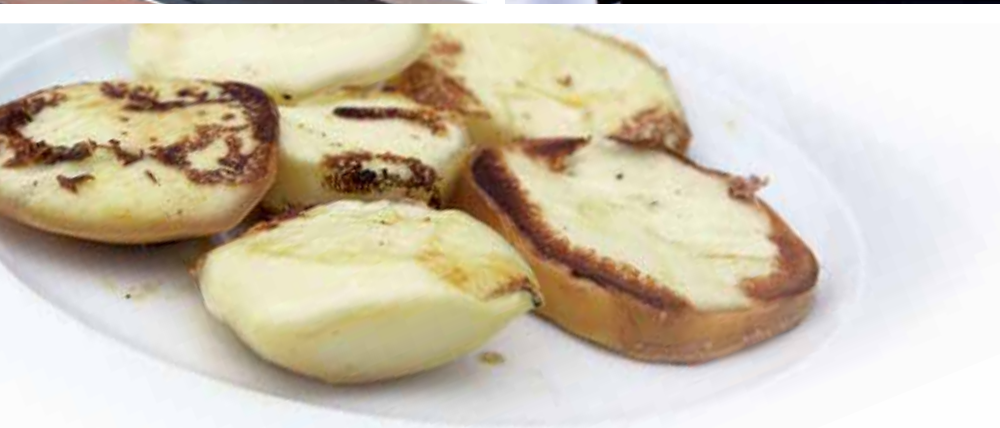


CONFIGURAZIONE **AFFUMICATORE** KONFIGURATION **RAUCHER**

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

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.

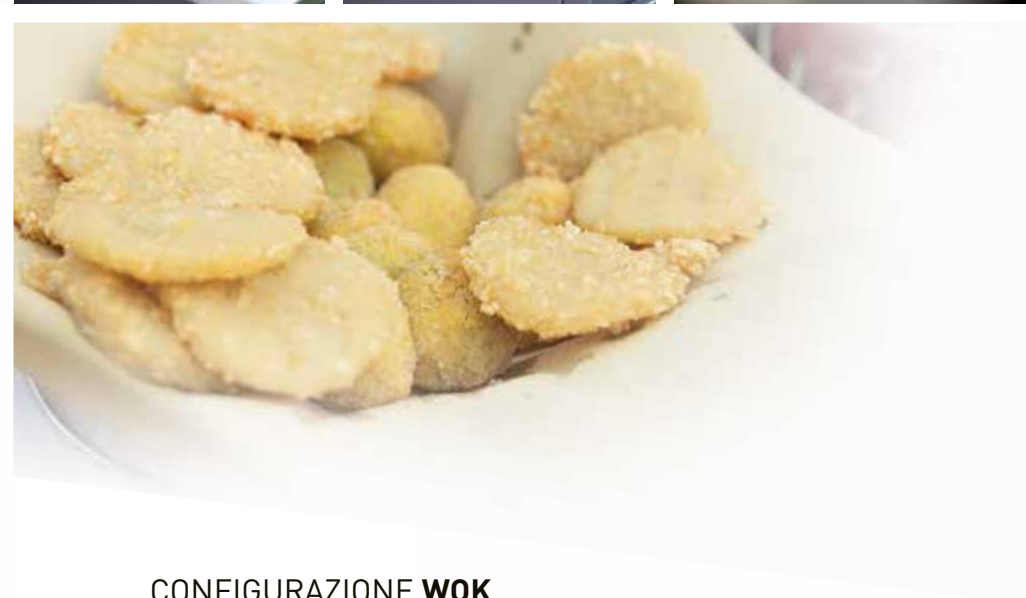
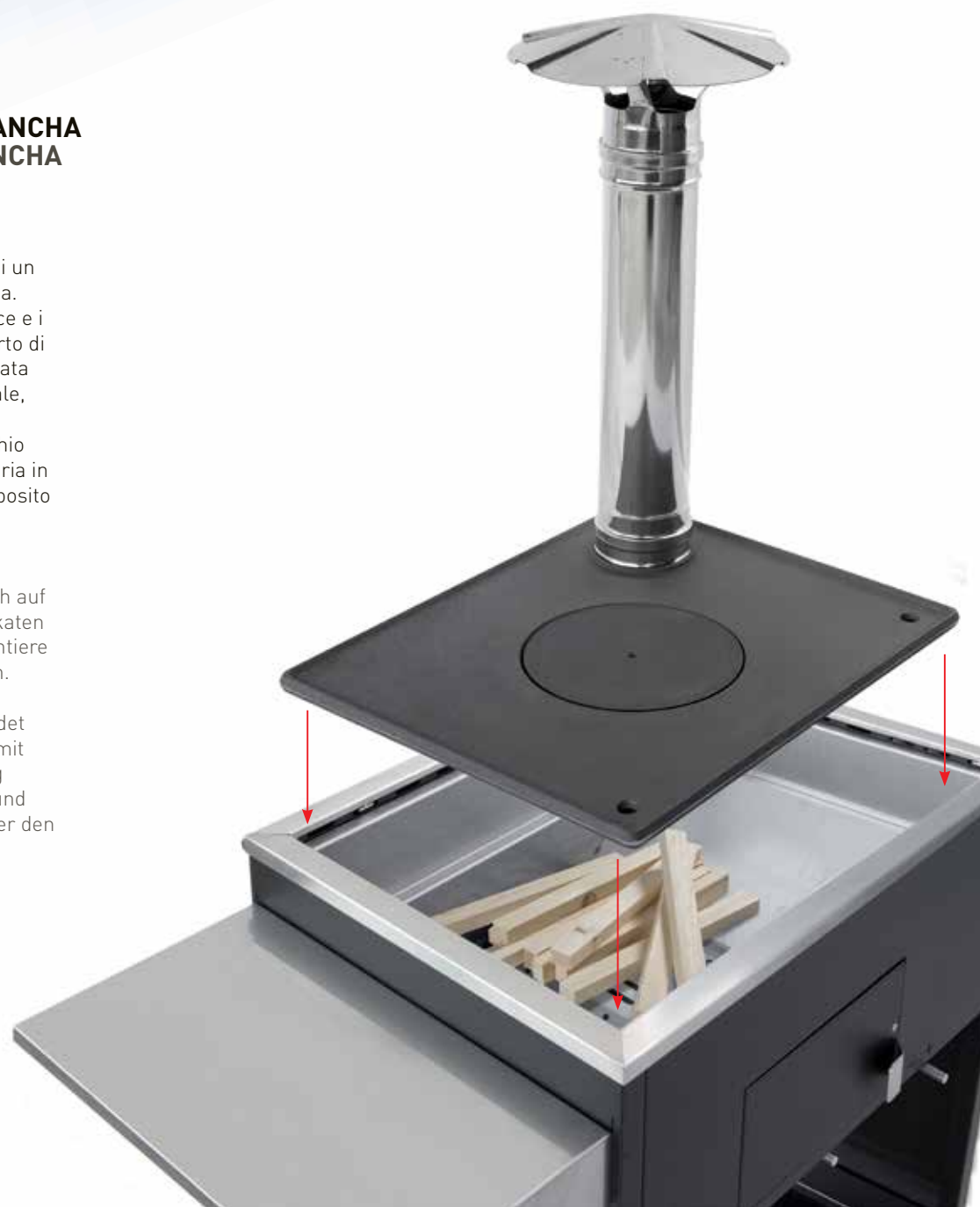




CONFIGURAZIONE **PLANCH** KONFIGURATION **PLANCH**

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.



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

Compresa nella dotazione degli accessori anche una pentola wok per la cottura di pietanze orientali e delicate sautée 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 Grundausrüstung 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-Kohlenbeckens durchgeführt. Die Wok-Pfanne einfach durch das Entfernen der Festplatte aus Gusseisen in der Mitte des Plancha einsetzen.



BARBECUE A LEGNA | HOLZ UND KOHLEBARBECUE

BARBECUE



Una linea di barbecue a combustione di legna e carbone di legna progettata per i professionisti ma dedicata ad un uso domestico. Realizzati con i migliori e più robusti acciai, i barbecue Fontana sono prodotti per resistere alle più elevate sollecitazioni in fatto di utilizzo ma anche di risultati di cottura.

Eine Serie von Holzgrill für Profis, aber auch für den normalen Verbraucher. Aus dem feinsten und stärksten Stahl sind Fontana Holzgrill hergestellt, um den höchsten Beanspruchungen zu trotzen.



IL FOCOLARE CHE PRODUCE LA BRACE DER HERD, DER DIE GLÜHENDE KOHLE ERZEUGT

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.

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.



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.

Das Feuer mit kleinen trockenen Holzmengen anzünden.



Dopo circa 30-40 minuti la brace pronta cadrà sul piano refrattario; posizionare la brace sotto alla griglia di cottura con il tirantino in dotazione.

Nach 30-40 Minuten ist die Glut verbrannt. Jetzt kann man auf der feuerfesten Platte kochen, statt die Glut unter dem Grillrost mit den Schürhaken zu bearbeiten.



E GEO

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.

Il braciere rivestito in pietra refrattaria permette di prolungare più a lungo il potere calorico della brace e quindi di risparmiare la quantità di legna da utilizzare.

Das Kohlebecken ist mit Schamottestein beschichtet um die Heizkraft der Glut zu verlängern und um Holz zu sparen.

La smezzatura della griglia permette di poter realizzare la grigliata anche per un numero limitato di commensali senza dover ricorrere e sporcare tutto il barbecue. Inoltre questa soluzione dà la possibilità di cucinare contemporaneamente pietanze che hanno temperature e tempi di cottura diverse, consentendo di poter arrivare a servire questi cibi nello stesso momento.

Die Halbierung des Rostes ermöglicht auch für eine begrenzte Anzahl von Gästen kochen zu können ohne den Grill zu beschmutzen. Ausserdem gibt es die Möglichkeit verschiedene Gerichte, die unterschiedlichen Garzeiten und Temperaturen haben, gleichzeitig zu kochen, so dass sie gleichzeitig bedient werden können.

ACCESSORI CONSIGLIATI
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. 33070
set posate 5 pezzi
5-teiliges Profigrillzubehör



COD. FFA8098
girarrosto professionale
professionelles Rotationskit



COD. 14490
set 2 pennelli in silicone per salse
2 Silikon Pinsel für Saucen



FFA 0007
griglia inox
Edelstahlgrill



COD. 70255
spazzola di pulizia
con setola metallica
Reinigungsbürste mit Messingborsten



BARBECUE A LEGNA | HOLZ UND KOHLEBARBECUE

MEDITERRANEO 80

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.

Coperchio di protezione in acciaio inox
Schutzabdeckung aus Edelstahl

Il braciere porta legna, separato dagli spazi del barbecue riservati alla cottura, consente una combustione continua della legna e di conseguenza la possibilità di grigliare evitando le interruzioni della cottura legate all'estinzione della brace dei classici grill a carbonella. Inoltre, tale tipo di braciere permette la cottura indiretta dei cibi come lo spiedo o la cottura verticale.

Das Kohlebecken ist von den Grillrosten getrennt. Dies 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.



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

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

Il barbecue è dotato di presa d'aria sul fondo del braciere e di pratico cassetto raccogli cenere; la presa d'aria consente di alimentare la combustione della brace, incrementando il potere calorico della stessa.

Der Grill hat einen Lufteinlass an der Kohlebeckenunterseite und ist mit einem praktischen Aschekasten ausgestattet. Der Lufteinlass verstärkt die Verbrennung der Kohle bei einer sehr hohen Temperatur.

ACCESSORI CONSIGLIATI
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. 90963

guanto professionale
cotone-neoprene

Professioneller Kochhandschuh
mit Baumwoll-Neopren



FFA 8098

girarrosto professionale
professionelles Rotationskit



COD. 33070

set posate 5 pezzi
5-teiliges Profigrillzubehör



FFA 0007

griglia inox
Edelstahlgrill



COD. 70255

spazzola di pulizia
con setola metallica

Reinigungsbürste mit Messingborsten

BARBECUE A LEGNA | HOLZ UND KOHLEBARBECUE

IONIO

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.



Cappa camino aspira fumi
Rauchabzugshaube und
Schornstein ausgestattet



Il braciere porta legna, separato dagli spazi del barbecue riservati alla cottura, consente una combustione continua della legna e di conseguenza la possibilità di grigliare evitando le interruzioni della cottura legate all'estinzione della brace dei classici grill a carbonella. Inoltre, tale tipo di braciere permette la cottura indiretta dei cibi come lo spiedo o la cottura verticale.

Der Grill mit Schamottestein beschichtet ermöglicht das Verlängern der Heizkraft und das minimieren des Holzverbrauches.

ACCESSORI CONSIGLIATI ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. 90963

guanto professionale
cotone-neoprene
Professioneller Kochhandschuh
mit Baumwoll-Neopren



FFA 6061

girarrosto professionale
professionelles Rotationskit



COD. 33070

set posate 5 pezzi
5-teiliges Profigrillzubehör



FFA 0007

griglia inox
Edelstahlgrill



FFA 6068

set pulitore-sgrassatore e
protettivo per forni e barbecue
Fettentferner für Ofen und Grill



SCIROCCO

Grill aperto in acciaio di grosso spessore e rivestimento in pietra refrattaria. Disponibile nelle misure con superficie di cottura in 80x40 cm e 110x40 cm.

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 80x40 und 110x40cm 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. 90963

guanto professionale
cotone-neoprene
Professioneller Kochhandschuh
mit Baumwoll-Neopren



FFA 8098

girarrosto professionale
professionelles Rotationskit



COD. 33070

set posate 5 pezzi
5-teiliges Profigrillzubehör



FFA 0007

griglia inox
Edelstahlgrill



COD. 70255

spazzola di pulizia
con setola metallica
Reinigungsbürste mit Messingborsten



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.





GARANZIA A VITA LIMITATA EINGESCHRÄNKTE LEBENSLANGE 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



GAS METANO DOMESTICO O GPL ERD- ODER FLÜSSIGGAS

I barbecue della linea Huntington possono essere trasformati (con il kit opzionale) per essere utilizzati con il gas metano domestico.

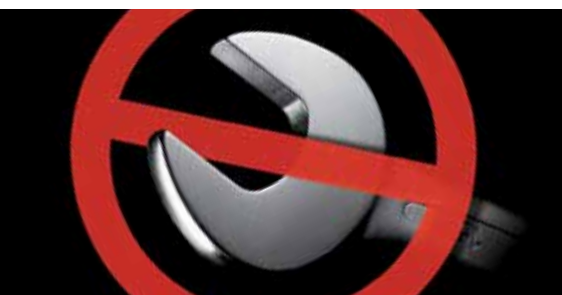
Huntington Grillgeräte können mit entsprechender Ausrüstung an das häusliche Erdgas angeschlossen werden.



BRUCIATORI TECNOLOGICI DUAL-TUBE TECHNOLOGISCHE "DUAL-TUBE" BRENNER

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.

Das innovative Dual-Tube-System ermöglicht durch ein besonderes Gasleitungssystem eine gleichmäßige Flamme entlang der Gesamtlänge des Brenners. Hierdurch kommt es zu einer optimalen Wärmeverteilung im inneren des Grills. Die Verarbeitung erfolgt vollständig aus hochwertigem Edelstahl.



PREASSEMBLATI CON IL SISTEMA REDDIT-BILT VORMONTIERUNG MIT DEM REDDIT-BILT-SYSTEM

I barbecue Huntington vengono consegnati preassemblati nel focolare e nelle sue componenti interne e quindi di rapida preparazione alla vendita.

Huntington Grillgeräte werden mit Kamin sowie internen Komponenten vormontiert geliefert und können daher sehr schnell aufgebaut werden.



REGOLAZIONE INFINITESIMALE DELLA POTENZA PUNKTGENAUE LEISTUNGSREGELUNG

Huntington è dotato di valvole del gas a regolazione infinitesimale che garantiscono il perfetto controllo della temperatura.

Huntington Grillgeräte sind mit selbstregelnden Gasventilen ausgestattet, die eine perfekte Temperaturkontrolle garantieren.



BARRE DIFFUSIONE DEL CALORE FLAV-R-WAVE WÄRMEDIFFUSIONS-STANGEN 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.

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.



LA STRUTTURA DEI COPERCHI E DEI BRACIERI STRUKTUR DER HAUBENDECKEL UND DER KOHLEBEHÄLTER

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.

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.



GRIGLIE DI COTTURA IN GHISA GUSSEISERNE GRILLS

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.

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.



FORNELLO LATERALE SEITLICHE GASBRENNER

I modelli Rebel 5 e Rebel 4 sono dotati di fornello laterale che risulta particolarmente indicato per la preparazione di salse, fritti, bolliti ecc.

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.



GIRARROSTO (REBEL 5) ROTISSERIE (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.

Das Modell Rebel 5 ist mit einer Sparflamme ausgestattet, die die Wärmeverteilung beim Kochen mit Bratenspießen, die mitgeliefert werden, optimiert.

REBEL 5

Barbecue 5 fuochi con potenza massima di 15 kw. Cinque griglie in ghisa speciale smaltata con superficie totale di 80x49 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 80x49 cm. 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. 50568
copertura Rebel 5
Abdeckplane für Rebel5



COD. 50508
girarrosto con motore a batteria
barbecue huntington
Drehspieß-Set mit babberiemotor
für perfektes Essen



COD. 14490
set 2 pennelli in silicone per salse
2 Silikon Pinsel für Saucen



COD. 11242
plancha in ghisa
emaillierte Gusseisenplatte



COD. 70255
spazzola di pulizia
con setola metallica
Reinigungsbürste mit Messin-
gborsten



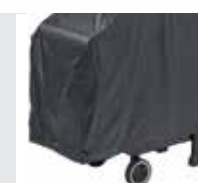
REBEL 4

Barbecue 4 fuochi con potenza massima di 12 kw. Quattro griglie in ghisa speciale smaltata con superficie totale di 65x45 cm. 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



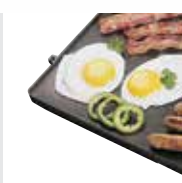
COD. 50561
copertura Rebel 4
Abdeckplane für Rebel4



COD. 50508
girarrosto con motore a batteria
barbecue huntington
Drehspieß-Set mit babberiemotor
für perfektes Essen



COD. 33070
set posate 5 pezzi
5-teiliges Profigrillzubehör



COD. 11242
plancha in ghisa
emailierte Gusseisenplatte



COD. 11391
termometro analogico
analoges Thermometer

3 Brenner Grill mit einer Maximalleistung von 9 kW. Drei Grills von speziellen emailliertem Gusseisen mit einer Gesamtfläche von 50x49 cm. Breiten oberen Chafing-Dish Raster, geeignet auch für empfindliches Gargut bei niedriger Temperatur.



girarrosto con motore a batteria
barbecue huntington

Drehspieß-Set mit babberiemotor
für perfektes Essen



spazzola di pulizia
con setola metallica

Reinigungsbürste mit Messin-
gborsten



FORNO DA ESTERNO | AUßENOFEN

LINEA **RED**



Un forno a legna modifica lo stile di vita, la maniera di cucinare per la famiglia e di intrattenere gli amici. Il forno a legna evoca un tempo in cui la vita era un po' più lenta e probabilmente il cibo migliore. Permette di godere uno stile di cottura che è, allo stesso tempo, autentico e in grado di produrre le miglior pietanze del mondo. Un forno a legna è molto più che una pizza; versatile come un forno convenzionale può cucinare qualsiasi tipo di cibo.

Ein Holzofen verändert den Lebensstil und macht das gemeinsame Kochen im Familien- oder Freundeskreis zum einmaligen Erlebnis. Ein Holzofen erinnert an Zeiten, als das Leben noch geruhsamer verlief und man sich für die Essenzubereitung noch Zeit nahm. Er erlaubt eine Art der Essenzubereitung, die zwar authentisch ist, aber höchsten kulinarischen Ansprüchen genügt. Ein Holzofen ist viel mehr als ein Hilfsmittel zum Pizza backen; Er ist so flexibel wie ein herkömmlicher Ofen, und man kann mit ihm jede Art von Speise zubereiten.



PERCHÉ UN FORNO REDPASSION
WARUM EIN REDPASSION-OFEN?



Regolabile: la canna fumaria è provvista di una valvola per la regolazione dell'uscita dei fumi: una volta raggiunta la temperatura desiderata, ridurre l'uscita dei fumi significa mantenere all'interno il calore generato e quindi una temperatura più stabile e un minor consumo di legna.

Der Redpassion ist einstellbar: Das Rauchrohr ist mit einem Rauchsteuerventil ausgestattet: sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, kann die Rauchzufuhr reduziert werden, um die erzeugte Wärme mit geringerem Holzverbrauch zu halten.



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.

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.



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.

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.



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!

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!



Materiali REFRAATTARI certificati per usi alimentari.

Alle feuerfesten Materialien sind für die Zubereitung von Lebensmitteln zugelassen.





Partnership

FONTANA
F O R N I



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.

FORNO DA ESTERNO | AUßENOFEN

MARGHERITA

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.



RED



ANTRACITE



ACCIAIO

ACCESSORI CONSIGLIATI
RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. FFA0004

sacco di protezione
Schutztasche



COD. FFA 9090

pala per pizza
Schaufel



COD. FFA 9089

pala rotonda
Runde Edelstahlschaufel



COD. FFA 6067

spazzola di pulizia forno con
setole in ottone
Backofenbürste mit Messingborsten



COD. FFA9096

padellone bordo alto
Backpfanne für Lebensmittel



MANGIAFUOCO

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

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



RED



ANTRACITE



ACCIAIO



ACCESSORI CONSIGLIATI
RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. FFA0005

sacco di protezione
Schutztasche



COD. FFA 9090

pala per pizza
Schaufel



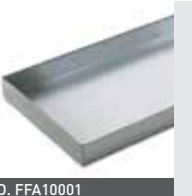
COD. FFA 9089

pala rotonda
Runde Edelstahlschaufel



COD. FFA 6067

spazzola di pulizia forno con
setole in ottone
Backofenbürste mit Messingborsten



COD. FFA10001

padellone bordo alto
Backpfanne für Lebensmittel

MARINARA

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



RED



ANTRACITE



ACCIAIO



ACCESSORI CONSIGLIATI
RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. FFA0005

sacco di protezione
Schutztasche



COD. FFA 9090

pala per pizza
Schaufel



COD. FFA 9089

pala rotonda
Runde Edelstahlschaufel



COD. FFA 6067

spazzola di pulizia forno con
setole in ottone
Backofenbürste mit Messingborsten



COD. FFA10001

padellone bordo alto
Backpfanne für Lebensmittel



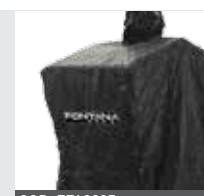
MARGHERITA GAS MANGIAFUOCO GAS

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.

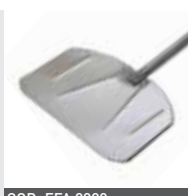
Für Wohnanlagen, Terrassen oder Gemeinschaftsräume suchen sie den Komfort eines Pizza-Ofen mit Gas aber ohne Rauch ! Ein professioneller Brenner mit großer Kraft, der die gleiche Leistung wie ein Holzofen hat. Mit feuerfesten Material, ist er ein Garant für perfektes Garen von Lebensmitteln und Aromen 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 RECOMMENDED ACCESSORIES



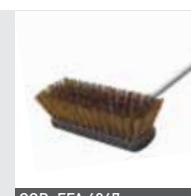
COD. FFA0005

sacco di protezione
Schutztasche

COD. FFA 9090

pala per pizza
Schaufel

COD. FFA 9089

pala rotonda
Runde Edelstahlschaufel

COD. FFA 6067

spazzola di pulizia forno con
setole in ottone

Backofenbürste mit Messingborsten



COD. FFA10001

padellone bordo alto
Backpfanne für Lebensmittel

ACCESSOIRES FITTING

ACCESSORI FORNI OFEN-ZUSÄTZE



FFA 6065
set guide estraibili
Ausziehbares Gleit-System



KIT BARBECUE FORNO
set griglia barbecue e leccarda per forno a legna
Barbecueset für Pizzaofen mit Grill und Fettpfanne



FFA 6063
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 multi-direktionalen 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.



FFA0006
cavalletto per forni da incasso
Gestell für Einbauofen



FFA6067
spazzola di pulizia forno con setole in ottone
Backofenbürste mit Messingborsten



FFA 9089
pala rotonda
Runde Edeldstahlschaufel



FFA 9090
pala
Schaufel



FFA 0002
sacco di protezione in robusto pvc per i forni di di dimensioni
100, 80x65 e 100x65
Schutztasche in starkem PVC für Öfen der Größe 100, 80x65
und 100x65cm

FFA 0003
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

FFA 0004
sacco di protezione in robusto pvc forno Margherita
Schutztasche in starkem PVC für Ofen Margherita

FFA 0005
sacco di protezione in robusto pvc forno Mangiafuoco
Schutztasche in starkem PVC für Ofen Mangiafuoco und Marinara



padellone per alimenti
Niedrige Backpfanne
für Lebensmittel

- FFA 9093** - 37x37 cm
- FFA 9091** - 37x51 cm
- FFA 9092** - 37x73 cm
- FFA 9103** - 45x37 cm
- FFA 9102** - 45x73 cm
- FFA 9105** - 45x46 cm
- FFA 9104** - 45x92 cm
- FFA 8070** - 57x37 cm
- FFA 8071** - 57x73 cm
- FFA 8072** - 57x46 cm
- FFA 8073** - 57x92 cm



padellone per alimenti
bordo alto
Backpfanne für
Lebensmittel

- FFA 9096** - 37x37 cm
- FFA 10001** - 37x51 cm
- FFA 9098** - 37x73 cm
- FFA 9106** - 45x37 cm
- FFA 9107** - 45x73 cm
- FFA 9108** - 45x46 cm
- FFA 9109** - 45x92 cm
- FFA 8076** - 57x73 cm
- FFA 8077** - 57x92 cm

FFA 6068
set pulitore-sgrassatore e protettivo per forni e barbecue
Fettentfernerset für Ofen und Grill



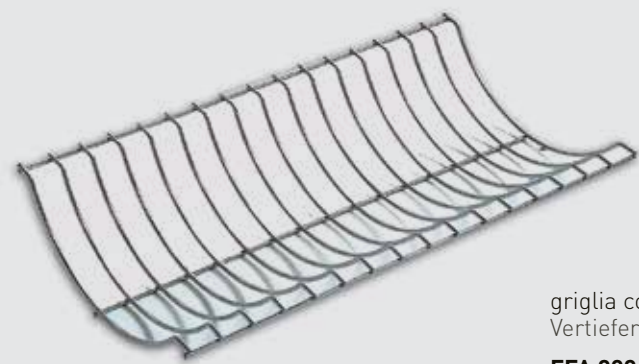
piastra refrattaria
Hitzeefeste Platte

- FFA 9002** - 43x78,5 cm
- FFA 9005** - 55x40 cm
- FFA 9006** - 78,5x40 cm
- FFA 9008** - 78,5x49 cm
- FFA 9009** - 98x49 cm
- FFA 8990** - 39,5x60 cm
- FFA 8010** - 49,8x60 cm



padellone per alimenti forato
Gelochte Backpfanne für
Lebensmittel

- FFFA 9110** - 50x36 cm
- FFFA 9096** - 72x36 cm
- FFA 9110** - 92x45 cm
- FFA 9111** - 72x45 cm
- FFA 8074** - 57x92 cm
- FFA 8075** - 57x73 cm



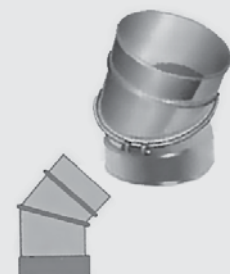
griglia concava
Vertiefter Backrost

FFA 8034 - 51x40 cm
FFA 8035 - 73x40 cm
FFA 8020 - 73x50 cm
FFA 8021 - 92x50 cm
FFA 1010 - 60x92 cm
FFA 1011 - 60x73 cm

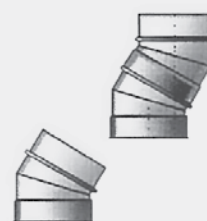


FM Ø 160 / 1000 mm
FM Ø 140 / 1000 mm
FM Ø 120 / 1000 mm

ACCESSORI COTTURA E BARBECUE KOCHEN UND GRILL-ZUSÄTZE



FMC REG Ø 160 mm
FMC REG Ø 140 mm
FMC REG Ø 120 mm
 45°



FMC Ø 160 mm
FMC Ø 140 mm
FMC Ø 120 mm
 30°



FM Ø 160 / 500 mm
FM Ø 140 / 500 mm
FM Ø 120 / 500 mm

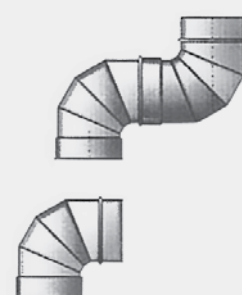


50508

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.



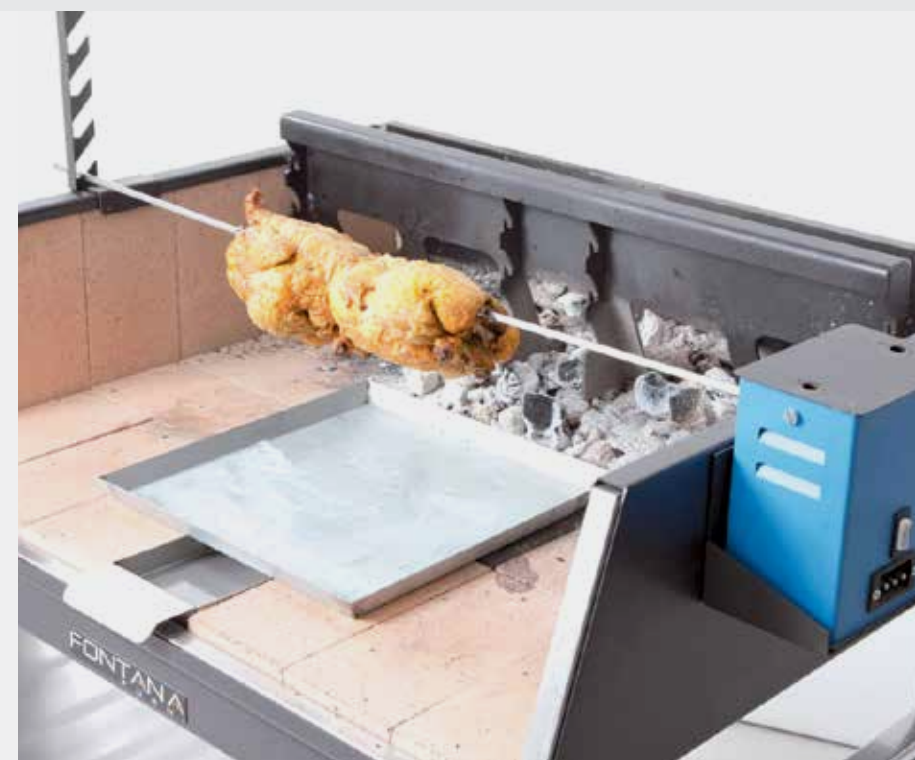
FMC Ø 160 mm
FMC Ø 140 mm
FMC Ø 120 mm
 90°



FMC Ø 160 mm
FMC Ø 140 mm
FMC Ø 120 mm
 45°



FM Ø 160 / 250 mm
FM Ø 140 / 250 mm
FM Ø 120 / 250 mm



FFA 8098

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.

FFA 6061

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.



FFA 8080

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



FFA 8081

spazzola multifunzione pulizia grill
Multifunktions-Pinsel fuer Grill Reinigung



50557

sacco di protezione per barbecue Rebel 3 - Pizza&Cucina Singolo
Abdeckplane für Rebel 3 - Pizza&Cucina Singolo

50561

sacco di protezione per barbecue Rebel 4 - Egeo - Mediterraneo
Abdeckplane für Rebel 4 - Egeo - Mediterraneo

50568

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



90963

guanto professionale cotone e neoprene
Professioneller Kochhandschuh mit Baumwoll-Neopren



33070

set posate 5 pezzi
5-teiliges Profigrillzubehör



FFA0007

Griglia inox con leccarda raccogli grasso per barbecue legna
Edelstahlgrill mit integrierte Fettpfanne für Holzbarbecue



14490

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



11391

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 Silikonlunette für einfache Messung in gekochten Lebensmittel. Genaue Temperatur Ihres Essens, um sicherzustellen, dass es gründlich gekocht wird. Für Grill oder Backofen verwendbar.



70255

spazzola pulizia con manico in legno
Reinigungsbürste mit Messingborsten

REBEL 3
REBEL 4
REBEL 5

kit di trasformazione a gas
metano per bbq Rebel
Einbaugaskittransformator



FFA8029

pietra in materiale refrattario purissimo e certificata per usi alimentari

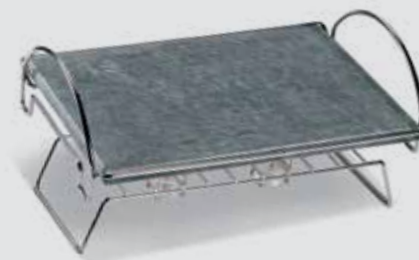
Platte in reinem feuerfestem Material (Schamotte) für die Verwendung von Lebensmitteln zertifiziert



FFA8028

bracere in acciaio alluminato per la combustione della legna da usare nella configurazione forno pizza

Brazier aus aluminisiertem Stahl für die Verbrennung des Holzes in der Ausführung Pizzaofen



FFA6066

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.



11242

plancha in fusione di ghisa adattabile ai barbecue Huntington
emailierte Gusseisenplatte für Huntington Grill



FFA8030

pietra in acciaio dotata di fori di aerazione per usare nelle configurazioni barbecue e grill come bracere di combustione della carbonella e nella configurazione affumicatore per il contenimento degli aromi e dei legni profumati

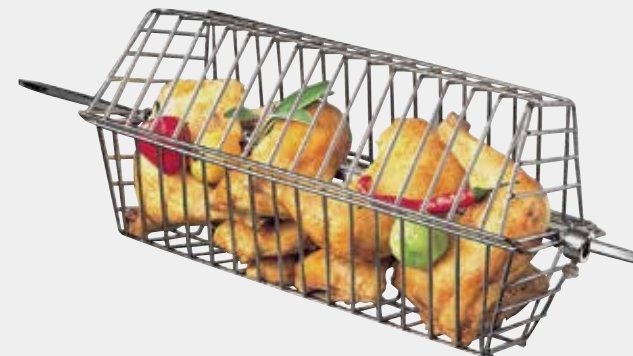
Stahlplatte mit Belüftungsöffnungen in der Ausführung Barbecue und Grill. Als Kohlenbecken für die Kohleverbrennung und in der Ausführung als Räucherofen für die Aromen- und Dufthölzer zu verwenden



FF08

robusta griglia in fusione di ghisa con speciale disegno per la raccolta ed evacuazione dei sughi di cottura. La ghisa utilizzata è ad alta densità per una efficace distribuzione del calore

Starker Gusseisengrill mit speziellem Muster für die Sammlung des Bratensafts. Wenn das Gusseisen verwendet wird gibt es eine bessere Wärmeverteilung



27764

tostacastagne per barbecue a gas
Korb für Bratspieße und Kastanien-Röster



50332

supporto cuocipollo
Halter für Brathähnchen



FFA8032

pentola professionale con fondo antiaderente
Professionelle Pfanne mit Antihaf



FF10

pietra in fusione di ghisa con foro per l'uscita dei fumi e disco rimovibile per la cottura con pentola wok. La plancha è dotata di fori per lo scolo dei grassi ed è realizzata in ghisa ad alta densità per una migliore distribuzione del calore

Gusseisen Platte mit Rauchabzugsloch und Wechselträger zum Kochen mit Wok. Die Plancha ist mit Löchern für die Entwässerung von Speisefetten und ist von hoher Dichte für eine bessere Wärmeverteilung hergestellt



41338

porta spiedini 6 pezzi
Halterung für 6 Bratspieße

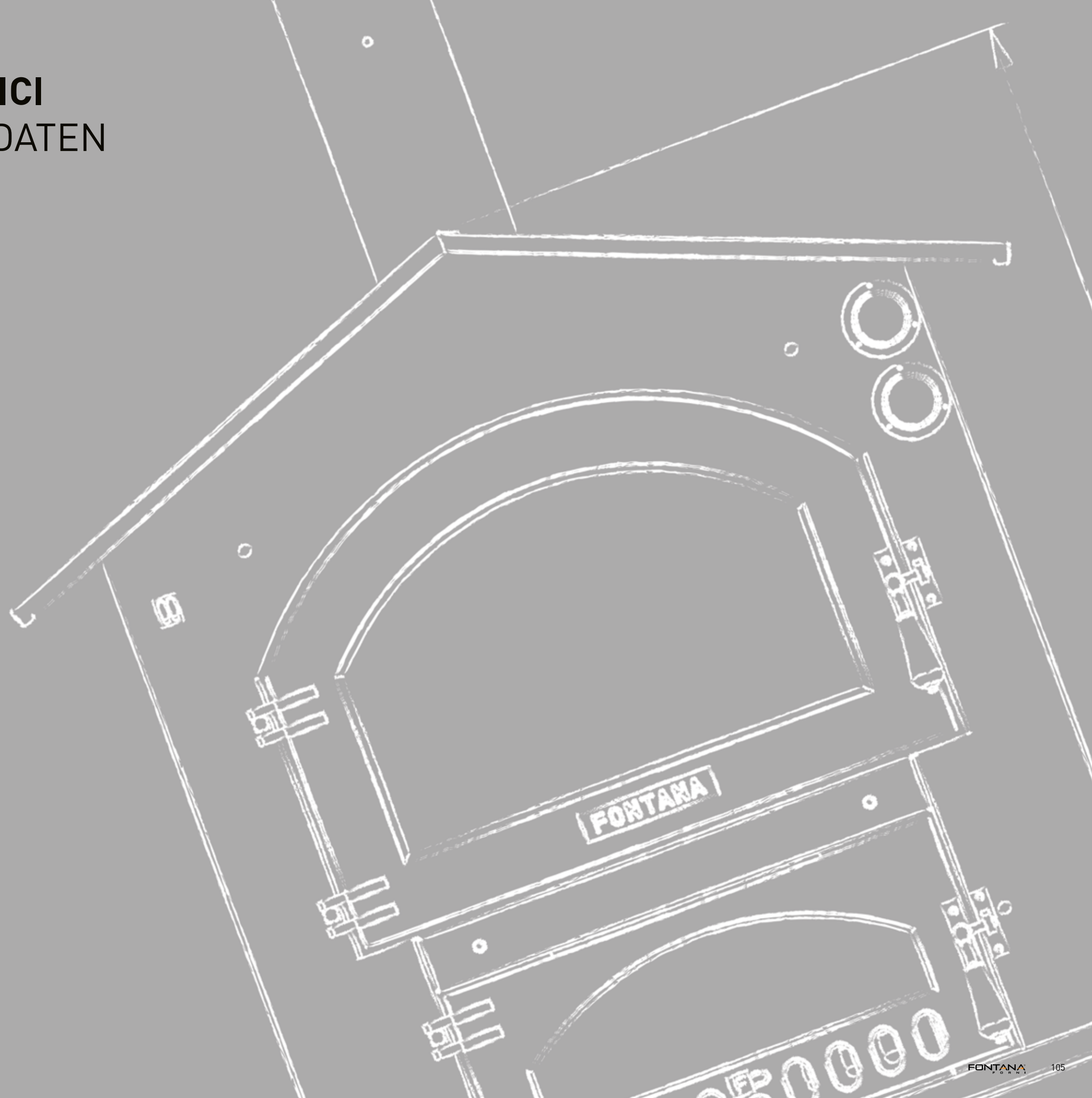


41651

supporto rib-rack portacostine e arrosto
Halter für Braten und Spare-rips

DATI TECNICI

TECHNISCHE DATEN



MAXI GUSTO
100X65 / 80X65



TIPO DI COMBUSTIBILE
BRENNSTOFFART

LEGNA - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE
AUSSENABMESSUNGEN

- 100X65** • P 138 x L 115 x H 173 cm
80x65 • P 118 x L 115 x H 173 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
100 / 80x54 / 80 / 57



TIPO DI COMBUSTIBILE
BRENNSTOFFART

LEGNA - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE
AUSSENABMESSUNGEN

- 100** • P 138 x L 105 x H 165 cm
80x54 • P 118 x L 105 x H 165 cm
80 • P 118 x L 102 x H 158 cm
57 • P 95 x L 102 x H 158 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

ROSSO
100 / 80x54 / 80 / 57



TIPO DI COMBUSTIBILE
BRENNSTOFFART

LEGNA - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE
AUSSENABMESSUNGEN

- 100** • P 138 x L 105 x H 165 cm
80x54 • P 118 x L 105 x H 165 cm
80 • P 118 x L 102 x H 158 cm
57 • P 95 x L 102 x H 158 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

CARBONE - KOHLE

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

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

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

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

FORNOITALIA



TIPO DI COMBUSTIBILE
BRENNSTOFFART

LEGNA - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE
AUSSENABMESSUNGEN

P 90,2 x L 87,5 x H 156 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
GRÖSSE GARRAUM

P 57 x L 42 x H 37 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

175 kg

MAXI INCASSO
100x65 • 80x65



TIPO DI COMBUSTIBILE
BRENNSTOFFART

LEGNA - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE
AUSSENABMESSUNGEN

- 100 QV** • P 114 x L 93 x H 100 cm
80 QV • P 94 x L 93 x H 100 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
GRÖSSE GARRAUM

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

CONSUMO ORARIO
VERBRAUCH PRO STUNDE

- 100 QV** • 4 kg
80 QV • 3,6 kg

POTENZA TERMICA NOMINALE
NENNHEIZLEISTUNG

- 100 QV** • 9,5 kw
80 QV • 8,3 kw

TEMPERATURA FUMI
RAUCHGASTEMPERATUR

- 100 QV** • 190°
80 QV • 190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
QUERSCHNITT RAUCHFANG

- 100 QV** • 160 mm
80 QV • 160 mm

PESO
GEWICHT

- 100 QV** • 420 kg
80 QV • 385 kg

INC V
100 V / 80x54 V / 80 V / 57 V



TIPO DI COMBUSTIBILE
BRENNSTOFFART

LEGNA - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE
AUSSENABMESSUNGEN

- 100 V** • P 114 x L 83,5 x H 94,5 cm
80x54 V • P 94 x L 83,5 x H 94,5 cm
80 V • P 94 x L 74 x H 88,5 cm
57 V • P 71 x L 74 x H 88,5 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
GRÖSSE GARRAUM

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

CONSUMO ORARIO
VERBRAUCH PRO STUNDE

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

POTENZA TERMICA NOMINALE
NENNHEIZLEISTUNG

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

TEMPERATURA FUMI
RAUCHGASTEMPERATUR

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

DIAMETRO CANNA FUMARIA
QUERSCHNITT RAUCHFANG

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

PESO
GEWICHT

- 100 V** • 400 kg
80x54 V • 360 kg
80 V • 280 kg
57 V • 230 kg

INC SV
100 SV / 80x54 SV / 80 SV / 57 SV



TIPO DI COMBUSTIBILE
BRENNSTOFFART

LEGNA - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE
AUSSENABMESSUNGEN

- 100 SV** • P 114 x L 83,5 x H 94,5 cm
80x54 SV • P 94 x L 83,5 x H 94,5 cm
80 SV • P 94 x L 74 x H 88,5 cm
57 SV • P 71 x L 74 x H 88,5 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
GRÖSSE GARRAUM

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

CONSUMO ORARIO
VERBRAUCH PRO STUNDE

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

POTENZA TERMICA NOMINALE
NENNHEIZLEISTUNG

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

TEMPERATURA FUMI
RAUCHGASTEMPERATUR

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

DIAMETRO CANNA FUMARIA
QUERSCHNITT RAUCHFANG

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

PESO
GEWICHT

- 100 SV** • 400 kg
80x54 SV • 360 kg
80 SV • 280 kg
57 SV • 230 kg

INC QV
100 QV / 80x54 QV / 80 QV / 57 QV



TIPO DI COMBUSTIBILE
BRENNSTOFFART

LEGNA - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE
AUSSENABMESSUNGEN

- 100 QV** • P 114 x L 83,5 x H 94,5 cm
80x54 QV • P 94 x L 83,5 x H 94,5 cm
80 QV • P 94 x L 74 x H 88,5 cm
57 QV • P 71 x L 74 x H 88,5 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
GRÖSSE GARRAUM

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

CONSUMO ORARIO
VERBRAUCH PRO STUNDE

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

POTENZA TERMICA NOMINALE
NENNHEIZLEISTUNG

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

TEMPERATURA FUMI
RAUCHGASTEMPERATUR

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

DIAMETRO CANNA FUMARIA
QUERSCHNITT RAUCHFANG

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

PESO
GEWICHT

- 100 QV** • 400 kg
80x54 QV • 360 kg
80 QV • 280 kg
57 QV • 230 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

MITO
80 / 57



TIPO DI COMBUSTIBILE
BRENNSTOFFART

LEGNA - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE
AUSSENABMESSUNGEN

80 • P 98,2 x L 75,2 x H 92,8 cm
57 • P 75,2 x L 75,2 x H 92,8 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
GRÖSSE GARRAUM

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

80 • 3,4 kg
57 • 2 kg

POTENZA TERMICA NOMINALE
NENNHEIZLEISTUNG

80 • 8 kw
57 • 6 kw

TEMPERATURA FUMI
RAUCHGASTEMPERATUR

80 • 190°
57 • 190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
QUERSCHNITT RAUCHFANG

80 • 140 mm
57 • 140 mm

PESO
GEWICHT

80 • 280 kg
57 • 230 kg

CAST
80 / 57



TIPO DI COMBUSTIBILE
BRENNSTOFFART

LEGNA - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE
AUSSENABMESSUNGEN

80 • P 98 x L 75 x H 90 cm
57 • P 75 x L 75x H 90 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
GRÖSSE GARRAUM

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

80 • 3,4 kg
57 • 2 kg

POTENZA TERMICA NOMINALE
NENNHEIZLEISTUNG

80 • 8 kw
57 • 6 kw

TEMPERATURA FUMI
RAUCHGASTEMPERATUR

80 • 190°
57 • 190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
QUERSCHNITT RAUCHFANG

80 • 140 mm
57 • 140 mm

PESO
GEWICHT

80 • 265 kg
57 • 220 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



TIPO DI COMBUSTIBILE
BRENNSTOFFART

LEGNA - HOLZ • CARBONE - KOHLE

DIMENSIONI ESTERNE
AUSSENABMESSUNGEN

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

DIMENSIONI PIANO DI COTTURA
GRÖSSE GARRAUM

- P 45 x L 110 cm

PESO
GEWICHT

- 130 kg

PIZZA&CUCINA SINGOLO



TIPO DI COMBUSTIBILE
BRENNSTOFFART

LEGNA - HOLZ • CARBONE - KOHLE

DIMENSIONI ESTERNE
AUSSENABMESSUNGEN

- P 59,7 x L 62 x H 118,8 cm

DIMENSIONI PIANO DI COTTURA
GRÖSSE GARRAUM

- P 45 x L 55 cm

PESO
GEWICHT

- 100 kg

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

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

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

SCIROCCO



TIPO DI COMBUSTIBILE
BRENNSTOFFART

LEGNA - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE
AUSSENABMESSUNGEN

P 81 x L 81 x H 110 cm

DIMENSIONI PIANO DI COTTURA
GRÖSSE GARRAUM

P 40 x L 80

PESO
GEWICHT

90 kg

HUNTINGTON
Grills for American Outdoor Living

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

HUNTINGTON
Grills for American Outdoor Living

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

REBEL 3



TIPO DI COMBUSTIBILE
BRENNSTOFFART

GAS - GAS

DIMENSIONI ESTERNE
AUSSENABMESSUNGEN

P 65 x L 126 x H 128 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
GRÖSSE GARRAUM

P 45 x L 50

POTENZA TERMICA NOMINALE
NENNHEIZLEISTUNG

9 kw

PESO
GEWICHT

55 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

145 kg

NOTES

[illegible]

[illegible]

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across the entire width of the page, providing a guide for writing. The background is a clean, solid white color. There are no margins, text, or other markings present.

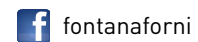
[illegible]

[illegible]



Fontana srl

Via G. Di Vittorio, 6
61047 San Lorenzo in Campo (PU) - Italy
Tel. +39.0721.776697
Fax +39.0721.735370
www.fontanaforni.com
fontanaforni@fontanaforni.com



PROGETTO GRAFICO
Nerodecòthinkreative

FOTO
Fotograph
Claudio Pedini
Ufficio Tecnico Fontana Forni

STAMPA
Arti Grafiche Stibu

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 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 indi-
cativi 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 preav-
viso.

