



FONTANA
FORNI

FONTANA

F O R N I

LISTINO PREZZI
PRICELIST
CATALOGUE
KATALOG
2023



CATALISTINO
PRICELIST
CATALOGUE
KATALOG
2023

FONTANA
F O R N I

ACCESSORI

FITTING

ACCESSOIRES

ZUBEHÖR





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

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

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

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

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

SAF01 (100X54 - 80X65 - 100X65) - € 80,00
SAF02 (57 - 80 - 80X54) - € 75,00
SAF03 (MARGHERITA, ISCHIA, PIERO) - € 60,00
SAF04 (MANGIAFUOCO, AMALFI, CAPRI, RIVIERA) - € 70,00
SAF05 (CHAR-OVEN - CHAR-OVEN APPOGGIO) - € 80,00
SAF06 (MAESTRO 60, MARGHERITA, ISCHIA, PIERO) (APPOGGIO) - € 55,00
SAF07 (MANGIAFUOCO, AMALFI, CAPRI, RIVIERA) (APPOGGIO) - € 65,00
SAF08 (PIZZA&CUCINE) - € 75,00
SAF09 (MARINARA, BELLAGIO - CARRELLO) - € 75,00
SAF10 (MARINARA, BELLAGIO - APPOGGIO) - € 65,00
SAF11 (MAESTRO 40) - € 55,00



KIT010 - € 130,00

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

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

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

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

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

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

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

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



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

PALA08 - € 65,00

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

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

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

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

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



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

PALA09 - € 60,00

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

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

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

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

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



SPAZZOLA MASTER ALLUMINIO ALLUMINIO 120 CM

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

SPAZ07 - € 35,00

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

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

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

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

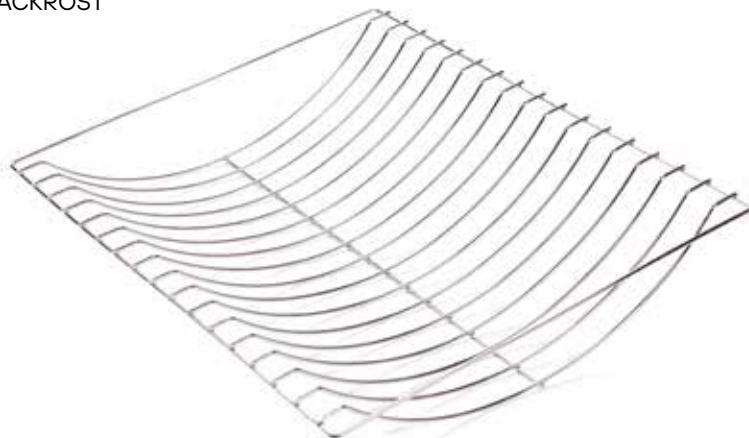
**TIRANTINO**

FIRE TOOL
 OUTIL DE FEU
 WERKZEUG FEUER

TIRAN01 - € 5,00**GRIGLIA CONCAVA**

CONCAVE GRIDDLE
 GRILLE CONCAVE
 VERTIEFER BACKROST

GRC001 - 51x40 cm (57x45) - € 35,00
GRC002 - 73x40 cm (80x45) - € 38,00
GRC003 - 73x50 cm (80x54) - € 40,00
GRC004 - 92x50 cm (100x54) - € 47,00
GRC005 - 60x92 cm (100x65) - € 55,00
GRC006 - 60x73 cm (80x65) - € 50,00
GRC007 - 73x43 cm (FORNOLEGNA) - € 40,00



PADELLONE PER ALIMENTI

LARGE COOKING PAN
POËLE POUR ALIMENTS
NIEDRIGE BACKPFANNE FÜR LEBENSMITTEL



PAAS001 - 37x37 cm (80x45) - € 30,00
PAAS002 - 37x51 cm (57x45) - € 35,00
PAAS003 - 37x73 cm (80x45) - € 45,00
PAAS004 - 45x37 cm (80x54) - € 35,00
PAAS006 - 45x73 cm (80x54) - € 48,00
PAAS005 - 45x46 cm (100x54) - € 38,00
PAAS007 - 45x92 cm (100x54) - € 54,00
PAAS008 - 57x37 cm (80x65) - € 48,00
PAAS010 - 57x73 cm (80x65) - € 58,00
PAAS009 - 57x46 cm (100x65) - € 45,00
PAAS011 - 57x92 cm (100x65) - € 68,00

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

PADELLONE PER ALIMENTI BORDO ALTO

HIGH COOKING PAN
CASSEROLE À BORD HAUT
BACKPFANNE FÜR LEBENSMITTEL



PAAB012 - 37x37 cm (80x45) - € 40,00
PAAB013 - 37x51 cm (57x45) - € 45,00
PAAB014 - 37x73 cm (80x45) - € 50,00
PAAB015 - 45x37 cm (80x54) - € 45,00
PAAB017 - 45x73 cm (80x54) - € 58,00
PAAB016 - 45x46 cm (100x54) - € 48,00
PAAB018 - 45x92 cm (100x54) - € 76,00
PAAB019 - 57x73 cm (80x65) - € 85,00
PAAB020 - 57x92 cm (100x65) - € 90,00

PADELLONE PER ALIMENTI FORATO

PIERCED COOKING PAN
POËLE PERFORÉE
GELOCHTE BACKPFANNE FÜR LEBENSMITTEL



PAAF001 - 50x36 cm (57x45) - € 60,00
PAAF004 - 72x36 cm (80x45) - € 70,00
PAAF006 - 92x45 cm (100x54) - € 85,00
PAAF005 - 72x45 cm (80x54) - € 75,00
PAAF003 - 57x92 cm (100x65) - € 105,00
PAAF002 - 57x73 cm (80x65) - € 100,00
PAAF008 - 36 x 36 cm (80x45) - € 60,00

SET GRIGLIA BARBECUE E LECCARDA PER FORNO A LEGNA
BARBECUE GRILL SET INCLUDING COOKING GRID AND GREASE PAN
SET GRILLOIR-BARBECUE AVEC GRILLE DE CUISSON ET LÈCHEFRITE
BARBECUESSET FÜR PIZZAOFEN MIT GRILL UND FETTPFANNE

GRIBL1 - € 80,00

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

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

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

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



PIASTRA REFRAATTARIA
ADDITIONAL REFRACTORY GRIDDLE
PLAQUE RÉFRACTAIRE
HITZEFESTE PLATTE



PRP005 - 43x78,5 cm (FORNOLEGNA 80X45) - € 90,00
PRP008 - 55x40 cm (57X45) - € 65,00
PRP009 - 78,5x40 cm (80X45) - € 85,00
PRP007 - 78,5x49 cm (80X54) - € 125,00
PRP006 - 49x49 cm - 2 pcs (100X54) - € 95,00
PRP004 - 39,5x60 cm - 2 pcs (80X65) - € 90,00
PRP003 - 49,8x60 cm - 2 pcs (100X65) - € 100,00
PRP012 - 52x39,5 cm - 2 pcs (FORNOLEGNA 80X54) - € 85,00

GUANTO SILICONE
SILICONE GLOVE
GANT EN SILICONE
SILIKONHANDSCHUH

GUANT02 - € 25,00

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

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

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

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



CASSA DI LIEVITAZIONE 60X40XH10 CM

LEAVENING BOX 60X40XH10 CM
 BOÎTE À LEVAGE 60X40XH10 CM
 SÄUERUNGKISTE 60X40XH10 CM

VAS03 - € 16,00**COPERCHIO 60X40**

LID 60X40
 COUVERCLE 60X40
 DECKEL 60X40

VAS04 - € 12,50**CASSA DI LIEVITAZIONE 40X30XH10 CM (FRIGO CASA)**

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

VAS01 - € 12,00**COPERCHIO 40X30**

LID 40X30
 COUVERCLE 40X30
 DECKEL 40X30

VAS02 - € 9,50

ROTELLA TAGLIA PIZZA
 PIZZA ROLLING CUTTER
 ROULETTE COUPE PIZZA
 PIZZASCHNEIDER RAD

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

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

Lame en acier inoxydable
 trempé réaffûtable; poignée en
 plastique.

Edelstahlblatt, gehärtet,
 schleifbar, Kunststoffgriff



ROTELLA01 - € 10,00

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

In acciaio inox con impugnatura
 in plastica

Made of stainless steel with
 plastic handle

En acier inox avec poigné en
 plastique

Aus Edelstahl mit Kunststoffgriff



UTE001 - € 12,00

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

SPAZ02 - € 8,00



CAVALLETTO PER FORNI DA INCASSO
 OPEN STAND FOR BUILT-IN OVEN
 SUPPORT POUR FOUR ENCASTRABLE
 GESTELL FÜR EINBAUOFEN



SUF100100 (MAXI - 100) - € 215,00
SUF18065 (80X65) - € 215,00
SUF110065 (100X65) - € 215,00
SUF100057 (57) - € 200,00
SUF100080 (80) - € 210,00
SUF18054 (80X54) - € 210,00

PIANO APPOGGIO LATERALE INOX PER FORNI INDIRECTI

INOX SIDE PLATE FOR INDIRECT OVENS
 PLAN D'APPUI LATÉRAL POUR FOURS INDIRECTS
 EDELSTAHLSEITENSTÜTZE FÜR INDIRECTE ÖFEN

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

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

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

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

PC178 (GUSTO 57) - € 70,00

PC179 (GUSTO/ROSSO 80 - 80X54 - 80X65) - € 78,00

PC180 (GUSTO 100 - 100X65) - € 85,00

SOR114 (FIAMMA/DIVINO) - € 78,00

**PIANO APPOGGIO LATERALE INOX PER FORNI PIZZA**

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

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

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

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

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

RP079 (MARGHERITA/MANGIAFUOCO) - € 75,00

RP081 (MARINARA) - € 80,00

**RIALZO PER FORNI PIZZA A LEGNA**

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

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

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

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

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

RP214 (MARGHERITA) - € 80,00

RP215 (MANGIAFUOCO) - € 90,00

RP216 (MARINARA) - € 100,00



KIT CONVERSIONE GAS-LEGNA

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

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

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

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

Das Conversion-Kit beinhaltet:
 Stahlplatte, Holzhalter und Feuerwerkzeug



CONVERT80 (MANGIAFUOCO GAS - MARINARA GAS) - € 90,00
CONVERT60 (MARGHERITA GAS) - € 90,00

**SPORTELLO FORNO PROMETEO/VULCANO CON VETRO**

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

SPPRO - € 190,00

**SACCA 3 UTENSILI INOX CON QUANTO E GREMBIULE**

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



SACCAUT - € 36,00

KIT RIMOZIONE RUGGINE E PROTEZIONE ACCIAIO INOX

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

KIT001 - € 30,00



PROLUNGA REGISTRO FUMI

DAMPER EXTENSION
 PROLONGATION DU REGISTRE DES FUMÉES
 RAUCHREGISTER VERLÄNGERT

**PROLUNGA VALVOLA - € 28,00****SET TEGAME-VAPORIERA DGS**

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

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

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

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

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

SETVAPO01 - € 90,00**SIRINGA PER MARINATA**

MARINADE SYRINGE
 SERINGUE À MARINADE
 MARINDADEN SPRITZE

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

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

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

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

SIRINGA - € 20,00**SPIEDINI BARBECUE**

BARBECUE SKEWER
 BROCHETTES
 SPIESSE

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

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

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

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

SPIE001 - € 26,00

CULLA DI SUPPORTO ARROSTI CON LECCARDA

UNIVERSAL RACK WITH DRIPPING PAN
SUPPORT RÔTI AVEC LÛCHEFRITE
UNIVERSAL RACK

CULLA001 - € 80,00

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

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

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

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

**CASSETTO AFFUMICATORE**

DUAL SMOKER BOX
BOITE DE FUMAGE
DUAL RÄUCHERBOX

CASSAFF - € 45,00

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

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

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

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

**ACCENDI CARBONELLA**

CHIMNEY STARTER
CHEMINÉE ALLUMAGE
ANZÜNDKAMIN

ACCARB - € 45,00

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

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

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

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



CASSERUOLA APERTA GHISA

CAST IRON FLAVOURING PAN
CASSEROLE EN FONTE
GUSSEISENPFANNE

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

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

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

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

CASGHI - € 58,00**PINZA**

TONG
PINCE À GRILLADE
ZANGE

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

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

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

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

PINZA01 - € 45,00**SPATOLA**

TURNER
SPATULE
WENDER

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

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

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

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

SPATOLA - € 42,00**TAGLIERE XXL**

CUTTING BOARD XXL
PLANCHÀ À DECOUPER XXL
SCHNEIDEBRETT XXL

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

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

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

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

TAGL001 - € 120,00

TERMOMETRO DIGITALE

GOURMET CHECK
THERMOMÈTRE DIGITAL
GOURMET CHECK

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

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

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

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

TER08 - € 90,00**TERMOMETRO DIGITALE APP GESTITO**

GOURMET CHECK PRO APP
THERMOMÈTRE DIGITAL APP
GOURMET CHECK PRO APP

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

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

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

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

TER09 - € 165,00**SET UTENSILI COMBO PER GRILL (SPATOLA & PINZA)**

COMBO GRILLING TOOL SET (SPATULA & TONGS)
COMBO GRILL BESTECKSET (PFANNENWENDER UND ZANGE)
COMBO GRILL UTENSTILES (SPATULE ET PINCE)

Forma angolata e lunghezza ideale per lavorare facilmente e in sicurezza sul grill. Paletta larga e solida con bordo angolare, adatta per diverse applicazioni.

Angled shape and ideal length for easy working on and next to the barbecue. Wide, solid turner with corner edge, suitable for various applications.

Une forme courbée et une longueur idéale pour faciliter le travail autour et sur le barbecue les tâches simples au niveau du barbecue. Spatule plus large et plus robuste courbée, adaptée à différentes utilisations.

Abgewinkelte Form und ideale Länge für leichtes Arbeiten auf und neben dem Grill. Breiter, solider Wender mit Eckkante, für diverse Einsatzmöglichkeiten geeignet.

SETPOS2 - € 45,00

SPAZZOLA BBQ
GRILL BRUSH
BROSSE POUR BBQ
GRILLBÜRSTE

SPAZ06 - € 23,00

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

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

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

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



STAMPO PER BURGER
BURGER PRESS
PRESSE À BURGER
BURGER PRESSE

STAMPO01 - € 25,00

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

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

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

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



PENNELLO SALSE IN SILICONE
SILICONE BRUSH
PINCEAU EN SILICONE
SILIKON-PINSEL

PENN001 - € 18,00

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

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

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

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



SPRAY DETERGENTE BBQ
BBQ CLEANER
SPRAY NETTOYANT POUR BARBECUE
CHEF CLEANER

SPRAY - € 27,00

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

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

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

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



KIT PIASTRA PIZZA DGS

DGS PIZZA STONE

La nuova PIETRA PER PIZZA DGS® conferisce alla pizza il sapore croccante del barbecue. Il telaio in acciaio inossidabile permette una posizione più elevata di cottura al forno e garantisce la perfetta combinazione tra calore inferiore e superiore.

The new DGS® PIZZASTONE guarantees crispy pizza from the barbecue. The stainless steel frame allows a raised baking position and ensures the perfect combination of upper and lower heat.

PIASTRA1 - € 150,00



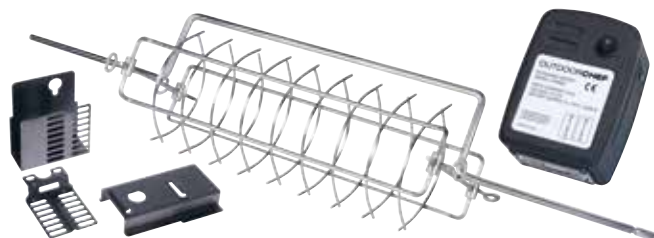
KIT GIRARROSTO LINEA AUSTRALIA

ROTISSERIE KIT AUSTRALIA RANGE

Il SET GIRARROSTO DGS® permette una cottura arrosto uniforme della carne. Grazie alla forma del girarrosto non è necessario infilzare la carne da grigliare e nessuna goccia di sugo va persa. Ideale per polli croccanti e sugosi arrostiti domenicali.

The DGS® ROTISSERIE KIT ensures evenly cooked meat. Its basket shape avoids the need to skewer food, ensuring that the juices remain in the meat. Ideal for crispy chicken and juicy Sunday roasts.

SPIA05 - € 170,00 (AUSTRALIA)
SPIA06 - € 170,00 (DUALCHEF)



PLANCHA GHISA DOUBLE FACE

CAST IRON PLANCHA COMBO

La PIASTRA DGS® in ghisa trattiene il calore in modo uniforme e ottimale. La piastra girevole è dotata di un lato con scanalature e di un lato liscio e offre una gamma infinita di modalità di cottura. Il lato liscio è perfetto per preparare pancake, crêpes o uova strapazzate, il lato con le scanalature è adatto per cotture brevi.

The DGS® cast iron GRIDDLE PLATE retains heat optimally and evenly. The reversible griddle plate has a ribbed side and a smooth side to allow a wide variety of cooking options. The smooth side is perfect for pancakes, crepes or scrambled eggs, while the ribbed side is ideal for flash-grilling.

BIST03 - € 110,00 (AUSTRALIA)
BIST04 - € 100,00 (DUALCHEF)



SACCO PROTEZIONE A-LINE PICCOLO/MEDIO
COVER A-LINE SMALL/MEDIUM

Proteggete il vostro barbecue da polvere, polline, pioggia, neve e raggi ultravioletti. Per ogni modello è disponibile una calotta adatta in poliestere resistente e impermeabile.

Protect your barbecue from dust, pollen, rain, snow and UV rays. A suitable cover is available for each model, made from hard-wearing and water-resistant polyester.

SAB09 - € 120,00 (AUSTRALIA 315 G, AUSTRALIA 325 G)
SAB10 - € 130,00 (AUSTRALIA 415 G - AUSTRALIA 425 G)



SACCO PROTEZIONE D-LINE PICCOLO/MEDIO
COVER D-LINE SMALL/MEDIUM

Non lasciate il vostro barbecue alla pioggia. Per ogni modello è disponibile la copertina di protezione adatta in tessuto sintetico resistente e idrorepellente (PU). Così potete proteggere il vostro OUTDOORCHEF non solo dalla pioggia e dalla neve, ma anche da polvere, pollini e raggi UV. Le nuove COPERTINA PER BARBECUE non stingono, sono resistenti alla luce e, grazie al cordino e agli occhielli inossidabili, rimangono saldamente ferme sulla griglia anche con le condizioni meteo più avverse.

Do not leave your barbecue in the rain. A suitable cover is available for each model, made from hard-wearing and water-resistant synthetic fabric (PU). It will not only protect your OUTDOORCHEF from rain and snow, but also from dust, pollen and UV rays. The new OUTDOORCHEF BARBECUE COVERS are colour fast and light resistant. Thanks to the draw cord and rustproof eyelets they stay right where they should even in stormy weather – on the barbecue.

SAB12 - € 130,00 (DUALCHEF 3 FUOCHI)
SAB13 - € 170,00 (DUALCHEF 4 FUOCHI - AUSTRALIA 455 G)



RICAMBI

SPARE PARTS

PIÈCES DÉTACHÉES

ZUBEHÖR





PIASTRA REFRATTARIA "FORNI PIZZA"

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



MA005 - 600x200x30H mm - € 30,00
 (MANGIAFUOCO LEGNA - MARGHERITA LEGNA)

MA006 - 600x300x30H mm SMUSSATO - € 45,00
 (MANGIAFUOCO LEGNA - MARGHERITA LEGNA)

MA019 - 500x200x30H mm - € 25,00
 (MANGIAFUOCO GAS - CAPRI - AMALFI)

MA027 - 500x300x30H mm SMUSSATO - € 40,00
 (MANGIAFUOCO GAS - MARGHERITA GAS)

MA007 - 400x250x30H mm - € 25,00
 (MARINARA)

MA030 - 400x200x20H mm SMUSSATO - € 21,00
 (MAESTRO)

MA009 - 400x200x30H mm - € 21,00
 (MARINARA GAS NEW - MANGIAFUOCO GAS NEW)

MA004 - 300x200x30H mm - € 17,00
 (ISCHIA - MARINARA - MANGIAFUOCO - MARGHERITA
 MANGIAFUOCO GAS NEW - MARGHERITA GAS NEW)

MA020 - 500x250x30H mm - € 35,00
 (CAPRI)

PRP013 - 490x295 mm - € 55,00
 (PIERO)

PRP002 - 400x450 mm - € 45,00
 (PIZZA&CUCINA)

CANNA FUMARIA LINEA FORNI PIZZA - INCLUSA VALVOLA

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

TU150CF01 - Ø150 mm - € 70,00

TU120CF01 - Ø120 mm - € 65,00
 (ISCHIA - CAPRI - AMALFI)



PC144 - Ø160 mm (100X65 - 80X65) - € 75,00

PC142 - Ø140 mm (57X45 - 80X45) - € 65,00

PC143 - Ø140 mm (100X54 - 80X54) - € 60,00



FUMAIOLO
CHIMNEY CAP
CHEMINÉE
SCHORNSTEIN



CA001 - Ø140 mm - € 65,00
CA009 - Ø150 mm - € 68,00
CA002 - Ø120 mm - € 47,00
CA003 - Ø160 mm - € 70,00
CA011 - Ø140 mm (FOCO) - € 45,00

MANIGLIA RICAMBIO
SPARE HANDLE
POIGNÉE
GRIFF



MAN02 (FORNOLEGNA - FORNO ITALIA) - € 22,00

MANIGLIA RICAMBIO
SPARE HANDLE
POIGNÉE DÉTACHÉE
GRIFF



MAN01 (GUSTO - FOCO) - € 35,00

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



PC133 (57 - FORNOITALIA) - € 45,00
PC134 (80 - FIAMMA - DIVINO - FORNOLEGNA) - € 50,00
PC137 (100) - € 48,00
PC136 (80X54) - € 55,00
PC138 (80X65) - € 60,00
PC139 (100X65) - € 63,00

GRIGLIA FUOCO
FIRE GRATE
GRILLE À FEU
FEUERROST



PC224 - 57X45 cm - € 38,00
(GUSTO - ROSSO - COMBI - FORNOITALIA - INC QV - INC V)
PC225 - 80X45 cm - € 48,00
(GUSTO - ROSSO - COMBI - DIVINO - FIAMMA - FORNOITALIA - FORNOLEGNA - INC QV - INC V)
PC226 - 80X54 cm - € 50,00
(GUSTO - ROSSO - COMBI - FORNOITALIA - FORNOLEGNA - INC QV - INC V)
PC228 - 100X54 cm - € 55,00
(GUSTO-ROSSO-COMBI-INC QV- INC V)
PCASS011 - 80X65 cm - € 58,00
(GUSTO - ROSSO - COMBI - INC QV - INC V)
PCASS011 - 100X65 cm - € 58,00
(GUSTO - ROSSO - COMBI - INC QV - INC V)

GRATICOLA BARBECUE

BARBECUE GRID
GRILLE
BRATROST



GR003 - € 57,00

VALVOLA

VALVE
VANNNE
VENTIL



VALVOLA - € 21,00

GRIGLIA PIANA

FLAT GRIDDLE
GRILLE PLATE
FLACHER BACKROST



GRP001 - 51 X 40 cm (INC V 57 - IN QV 57 - FORNO ITALIA) - € 25,00
GRP002 - 73 X 40 cm (GUSTO 80 INC V 80 - INC QV 80) - € 35,00
GRP007 - 92 X 49 cm (GUSTO 100X54 - INC V/QV 100X54) - € 38,00
GRP003 - 73 X 49 cm (GUSTO 80X54 - INC V/QV 80X54) - € 30,00
GRP006 - 92 X 60 cm (GUSTO 100X65 - INC QV 100X65) - € 48,00
GRP004 - 73 X 60 cm (GUSTO 80X65 - INC QV 80X65) - € 45,00
GRP005 - 73 X 44,5 cm (FORNOLEGNA) - € 30,00
GRP011 - griglia inox (CHAR-OVEN) - € 115,00

TERMOMETRO

THERMOMETER
THERMOMÈTRE
THERMOMETER



TER01 (GUSTO-ROSSO-COMBI-FORNOLEGNA-INC QV-INC V) - € 95,00
TER02 (CHAR-OVEN-PIERO-BELLAGIO-RIVIERA-DIVINO-FIAMMA) - € 92,00
TER03 MARGHERITA-MANGIAFUOCO-PIZZA&CUCINA) - € 50,00
TER04 (MARINARA-FORNOITALIA) - € 50,00
TER12 (MAESTRO) - € 40,00

CONTAMINUTO

TIMER
MINUTERIE
TIMER



CONT01 - € 50,00
 (GUSTO - ROSSO - COMBI - FORNOLEGNA - FORNOITALIA - INC QV - INC V)
CONT02 - € 50,00
 (DIVINO - FIAMMA)

LAMPADINA

LIGHT BULB
AMPOULE
GLÜHBIRNE



LA001 - € 10,00

VENTOLA

FAN
VENTILATEUR
LÜFTERRAD



VE009F - € 58,00

INTERRUTTORE SPIA LUMINOSA

INDICATOR LIGHT SWITCH
INTERRUPTEUR VOYANT LUMINEUX
KONTROLLAMPENSHAITER



IN001 - € 8,00

FIANCHETTO INTERNO

INTERNAL PANEL
PLAQUE LATÉRALE INTERNE
INNERE SEITENWAND



FIANCHETTO INTERNO - € 55,00

FIANCHETTO REFRATTARIO LATERALE

REFRACTORY SIDE PANEL
PLAQUE LATÉRALE RÉFRACTAIRE
HITZFESTE SEITENWAND



FIANCHETTO REFRATTARIO LATERALE - € 40,00

VETRO SUPERIORE
UPPER GLASS PANEL
VITRE SUPÉRIEURE
OBERE GLASSSCHEIBE



VES013 (BELLAGIO - RIVIERA) - € 75,00
VEI011 (CHAR-OVEN) - € 120,00
VEI007 (PIERO) - € 45,00
VES006 (MAXI) - € 90,00
VES003 (100X54 - 80X54) - € 78,00
VES004 (80X45 - 57X45) - € 50,00
VES005 (DIVINO - FIAMMA) - € 45,00
VES001 (FORNOLEGNA 80X45 - FORNO ITALIA) - € 45,00
VES002 (FORNOLEGNA 80X54) - € 45,00

VETRO INFERIORE
LOWER GLASS PANEL
VITRE INFÉRIEURE
UNTERE GLASSSCHEIBE



VEI009 (DIVINO - FIAMMA) - € 40,00
VEI008 (100X54 - 80X54 - 80X45 - 57X45) - € 45,00
VEI007 (100X65 - 80X65) - € 45,00
VEI012 (CHAR-OVEN) - € 50,00

PANNELLO PER FORNO
OVEN PANEL
PANNEAU DE FOUR
AUSSEN-PANEEL



PANNELLO PER FORNO - € 100,00

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



PIANA APPOGGIO ANTERIORE - € 45,00

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



PC178 (GUSTO 57) - € 70,00
PC179 (GUSTO/ROSSO 80 - 80X54 - 80X65) - € 78,00
PC180 (GUSTO 100 - 100X65) - € 85,00
SOR114 (FIAMMA/DIVINO) - € 78,00
RP079 (MARGHERITA/MANGIAFUOCO) - € 75,00
RP081 (MARINARA) - € 80,00

RUOTA PER CARRELLO
TROLLEY WHEEL
ROUE POUR CHARIOT
RAD FÜR ROLLGESTELL



RUOTA PER CARRELLO - € 30,00

PORTALAMPADA
LIGHT BULB HOLDER
DOUILLE
LAMPENFASSUNG



PT001F - € 33,00

TRASFORMATORE
TRANSFORMER
TRANSFORMATEUR
TRANSFORMATOR



TRASFORMATORE - € 55,00

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



CARTER INTERNO COPRIVENTOLA - € 52,00

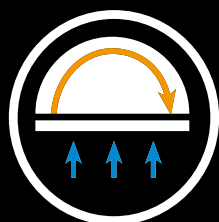
CARTER POSTERIORE
REAR CASING
CARTER POSTÉRIEUR
HINTERE ABDECKUNG



CARTER POSTERIORE - € 52,00

IBRIDA

HYBRID COOKING
COMBUSTION HYBRIDE
HYBRID KOCHEN



CHAR-OVEN



	PREZZO / PRICE	WEB
CHAR-OVEN	€ 3.950,00	€ 3.600,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

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



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 71 x L 110 x H 228 cm



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

P 80 x L 49 x H 38 cm



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

4*

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



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

4-6



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

fino a - up to- jusqu'à - bis zu 12



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

140 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

280 kg

CARRELLO CHAR-OVEN



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 64 x L 110 x H 73 cm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

60 kg

	PREZZO / PRICE	WEB
CARRELLO CHAR-OVEN	€ 470,00	N.D.

CHAR-OVEN APPOGGIO



	PREZZO / PRICE	WEB
CHAR-OVEN APPOGGIO	€ 3.480,00	€ 3.170,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

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



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 71 x L 110 x H 155 cm



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

P 80 x L 49 x H 38 cm



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

4*

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



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

4-6



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

fino a - up to- jusqu'à - bis zu 12



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

140 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

220 kg

PIERO



	PREZZO / PRICE	WEB
PIERO	€ 2.050,00	€ 1.870,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

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



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

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



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

P 50 x L 60 x H 34 cm



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

2*

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



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

2-3



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

fino a - up to- jusqu'à - bis zu 4



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

150 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

105 kg

CARRELLO PIERO



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 58 L 78 x H 88 cm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

30 kg

	PREZZO / PRICE	WEB
CARRELLO PIERO	€ 390,00	N.D.

PIERO APPOGGIO



	PREZZO / PRICE	WEB
PIERO APPOGGIO	€ 1.660,00	€ 1.510,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

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



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

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



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

P 50 x L 60 x H 34 cm



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

2*

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



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

2-3



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

fino a - up to- jusqu'à - bis zu 4



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

150 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

75 kg

PIZZA&CUCINA



	PREZZO / PRICE	WEB
PIZZA&CUCINA	€ 2.380,00	€ 2.170,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

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



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

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



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

P 45 x L 110 cm



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

1*

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



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

1



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

fino a - up to- jusqu'à - bis zu 8



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

100 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

135 kg

INDIRETTA

INDIRECT COOKING
COMBUSTION INDIRECTE
INDIREKTES KOCHEN



GUSTO



	PREZZO / PRICE	WEB
100x65	€ 4.150,00	€ 3.780,00
80x65	€ 3.820,00	€ 3.480,00
80x54	€ 3.430,00	€ 3.120,00
80x45	€ 3.100,00	€ 2.820,00
57x45	€ 2.780,00	€ 2.530,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

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



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

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



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

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

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



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

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



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

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



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

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



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

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

ROSSO



	PREZZO / PRICE	WEB
80x54	€ 3.330,00	€ 3.030,00
80x45	€ 2.990,00	€ 2.720,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

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



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

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



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

80x54 • 2-3*
80x45 • 2*

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



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

80x54 • 6-8
80x45 • 4-6



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

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



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

80x54 • 140 mm
80x45 • 140 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

80x54 • 360 kg
80x45 • 310 kg

GUSTO/ROSSO COMBI



	PREZZO / PRICE	WEB
100x65	€ 4.940,00	€ 4.500,00
80x65	€ 4.570,00	€ 4.160,00
80x54	€ 4.190,00	€ 3.820,00
80x54 ROSSO	€ 4.070,00	€ 3.700,00
80x45	€ 3.850,00	€ 3.500,00
80x45 ROSSO	€ 3.710,00	€ 3.380,00
57x45	€ 3.540,00	€ 3.230,00

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

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

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

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

COMBI BARBECUE



	PREZZO / PRICE	WEB
100x65	€ 770,00	N.D.
80x65	€ 745,00	N.D.
80x54	€ 745,00	N.D.
80x45	€ 745,00	N.D.
57x45	€ 745,00	N.D.

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

CARBONELLA - CHARCOAL

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

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

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

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

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

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

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

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

GUSTO/ROSSO CARRELLO



	PREZZO / PRICE	WEB
100x65	€ 465,00	N.D.
80x65	€ 410,00	N.D.
80x54	€ 410,00	N.D.
80x45	€ 350,00	N.D.
57x45	€ 350,00	N.D.

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

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

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

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

DIVINO 80



	PREZZO / PRICE	WEB
DIVINO 80	€ 3.220,00	€ 2.930,00

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 112 x L 88 x H 206 cm

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

P 80 x L 45 x H 42 cm

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

2*

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

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

4-6

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

fino a - up to- jusqu'à - bis zu 12

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

140 mm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

330 kg

CARRELLO DIVINO 80



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 98 x L 75 x H 65 cm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

48 kg

FIAMMA 80



	PREZZO / PRICE	WEB
FIAMMA 80	€ 3.000,00	€ 2.750,00

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 112 x L 88 x H 206 cm

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

P 80 x L 45 x H 42 cm

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

2*

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

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

4-6

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

fino a - up to- jusqu'à - bis zu 12

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

140 mm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

330 kg

CARRELLO FIAMMA 80



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 98 x L 75 x H 65 cm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

48 kg

FOCO



	PREZZO / PRICE	WEB
foco	€ 2.450,00	€ 2.050,00

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 118 x L 101 x H 159 cm

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

P 80 x L 45 x H 40 cm

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

2*

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

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

4-6

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

fino a - up to- jusqu'à - bis zu 12

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

140 mm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

250 kg

CARRELLO FOCO



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 94 x L 75 x H 66 cm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

45 kg

FORNO ITALIA



	PREZZO / PRICE	WEB
PREMIUM	€ 1.950,00	€ 1.750,00
BASIC	€ 1.820,00	€ 1.630,00

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 90,2 x L 87,5 x H 204 cm

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

P 57 x L 42 x H 37 cm

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

1*

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

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

2-4

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

fino a - up to- jusqu'à - bis zu 8

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

140 mm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

175 kg

CARRELLO FORNO ITALIA



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 70 x L 67 x H 65 cm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

35 kg

	PREZZO / PRICE	WEB
CARRELLO FORNO ITALIA	€ 330,00	N.D.

INDIRETTA INCASSO

INDIRECT COOKING
COMBUSTION INDIRECTE
INDIREKTES KOCHEN



INC QV



	PREZZO / PRICE	WEB
QV 100x65	€ 3.680,00	€ 3.350,00
QV 80x65	€ 3.500,00	€ 3.190,00
QV 80x54	€ 2.990,00	€ 2.720,00
QV 80x45	€ 2.590,00	€ 2.360,00
QV 57x45	€ 2.440,00	€ 2.220,00
VERS.INOX	+ € 190,00	N.D.

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

100X65 QV • P 114 x L 93 x H 100 cm
80x65 QV • P 94 x L 93 x H 100 cm
80x54 QV • P 94 x L 83,5 x H 94,5 cm
80x45 QV • P 94 x L 74 x H 88,5 cm
57x45 QV • P 71 x L 74 x H 88,5 cm

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

100X65 QV • 420 kg
80x65 QV • 385 kg
80x54 QV • 360 kg
80x45 QV • 280 kg
57x45 QV • 230 kg

INC V



	PREZZO / PRICE	WEB
V 80x54	€ 2.910,00	€ 2.650,00
V 80x45	€ 2.510,00	€ 2.290,00
V 57x45	€ 2.360,00	€ 2.150,00
VERS.INOX	+ € 190,00	N.D.



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

80x54 V • P 94 x L 83,5 x H 94,5 cm
80x45 V • P 94 x L 74 x H 88,5 cm
57x45 V • P 71 x L 74 x H 88,5 cm



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

80x54 V • P 80 x L 54 x H 45 cm
80x45 V • P 80 x L 45 x H 42 cm
57x45 V • P 57 x L 45 x H 42 cm



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

80x54 V • 2-3*
80x45 V • 2*
57x45 V • 1*

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



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

80x54 V • 6-8
80x45 V • 4-6
57x45 V • 2-4



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

80x54 V • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **16**
80x45 V • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **12**
57x45 V • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **8**



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

80x54 V • 140 mm
80x45 V • 140 mm
57x45 V • 140 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

80x54 V • 360 kg
80x45 V • 280 kg
57x45 V • 230 kg

FORNO ITALIA
INCASSO

	PREZZO / PRICE	WEB
PREMIUM	€ 1.750,00	€ 1.590,00
BASIC SENZA VENTOLA E LUCE	€ 1.640,00	€ 1.490,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 70 x L 68 x H 82,5 cm



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

P 57 x L 42 x H 37 cm



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

1*

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



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

2-4



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

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



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

140 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

145 kg

FOCO
INCASSO

	PREZZO / PRICE	WEB
FOCO INCASSO	€ 2.090,00	€ 1.870,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTERIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 98,5 x L 75 x H 90 cm



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

P 80 x L 45 x H 40 cm



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

2*

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



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

4-6



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

fino a - up to- jusqu'à - bis zu **12**



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

140 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

200 kg

DIRETTA

DIRECT COOKING
COMBUSTION DIRECTE
DIREKTES KOCHEN



GAS

MAESTRO 60



	PREZZO / PRICE	WEB
MAESTRO 60	€ 1.130,00	€ 990,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

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



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 56,5x L 75,2 x H 58,6 cm



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

P 40,5 x L 61 x H 21 cm



BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 42 x H 14 cm



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

2*

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



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

3



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

fino a - up to- jusqu'à - bis zu **4/6**



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

120 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

55 kg

MAESTRO 40



	PREZZO / PRICE	WEB
MAESTRO 40	€ 900,00	€ 790,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

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



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 56,5x L 55,2 x H 58,6 cm



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

P 40,5 x L 41 x H 21 cm



BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 32 x H 14 cm



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

1*

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



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

2



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

fino a - up to- jusqu'à - bis zu **3/4**



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

120 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

45 kg

MARINARA GAS



	PREZZO / PRICE	WEB
MARINARA	€ 3.220,00	€ 2.950,00
MARINARA INOX	€ 3.450,00	€ 3.170,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

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



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 105,5 x L 98 x H 200 cm



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

P 80 x L 80 x H 34 cm



BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 51 x H 19,9 cm



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

5*

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



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

5-6



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

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



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

150 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

175 kg

CARRELLO MARINARA



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 98 L 98 x H 88 cm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

25 kg

	PREZZO / PRICE	WEB
CARRELLO MARINARA	€ 540,00	N.D.



MARINARA GAS APPOGGIO



	PREZZO / PRICE	WEB
APPOGGIO	€ 2.730,00	€ 2.500,00
INOX APPOGGIO	€ 2.960,00	€ 2.720,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

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



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

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



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

P 80 x L 80 x H 34 cm



BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 51 x H 19,9 cm



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

5*

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



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

5-6



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

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



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

150 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

150 kg



MANGIAFUOCO GAS



	PREZZO / PRICE	WEB
MANGIAFUOCO	€ 2.970,00	€ 2.700,00
MANGIAFUOCO INOX	€ 3.180,00	€ 2.900,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

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



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 85,5 x L 98 x H 200 cm



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

P 60 x L 80 x H 34 cm



BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 51 x H 19,9 cm



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

4*

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



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

3-5



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

fino a - up to- jusqu'à - bis zu **6**



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

150 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

141 kg

CARRELLO MANGIAFUOCO



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 78 L 98 x H 88 cm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

21 kg

	PREZZO / PRICE	WEB
CARRELLO MANGIAFUOCO	€ 480,00	N.D.

MANGIAFUOCO GAS APPOGGIO



	PREZZO / PRICE	WEB
APPOGGIO	€ 2.490,00	€ 2.290,00
INOX APPOGGIO	€ 2.700,00	€ 2.450,00

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

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

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

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

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

P 60 x L 80 x H 34 cm

BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 51 x H 19,9 cm

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

4*

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

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

3-5

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

fino a - up to- jusqu'à - bis zu 6

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

150 mm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

120 kg

MARGHERITA GAS



	PREZZO / PRICE	WEB
MARGHERITA	€ 2.380,00	€ 2.170,00
MARGHERITA INOX	€ 2.600,00	€ 2.370,00

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

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

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 85,5 x L 78 x H 200 cm

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

P 60 x L 60 x H 34 cm

BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 47 x H 21,9 cm

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

2*

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

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

2-3

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

fino a - up to- jusqu'à - bis zu 4

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

150 mm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

120 kg

CARRELLO MARGHERITA



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 78 L 78 x H 88 cm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

20 kg

	PREZZO / PRICE	WEB
CARRELLO MARGHERITA	€ 390,00	N.D.

MARGHERITA GAS APPOGGIO



	PREZZO / PRICE	WEB
APPOGGIO	€ 2.000,00	€ 1.820,00
INOX APPOGGIO	€ 2.220,00	€ 2.020,00

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

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

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

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

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

P 60 x L 60 x H 34 cm

BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 47 x H 21,9 cm

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

2*

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

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

2-3

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

fino a - up to- jusqu'à - bis zu 4

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

150 mm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

100 kg

DIRETTA

DIRECT COOKING
COMBUSTION DIRECTE
DIREKTES KOCHEN



LEGNAWOOD

MARINARA



	PREZZO / PRICE	WEB
MARINARA	€ 2.630,00	€ 2.400,00
MARINARA INOX	€ 2.860,00	€ 2.600,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 105,5 x L 98 x H 196 cm



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

P 80 x L 80 x H 34 cm



BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 51 x H 19,9 cm



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

5*

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



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

5-6



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

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



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

150 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

175 kg

CARRELLO MARINARA



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 98 L 98 x H 88 cm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

25 kg

	PREZZO / PRICE	WEB
CARRELLO MARINARA	€ 540,00	N.D.

MARINARA APPOGGIO



	PREZZO / PRICE	WEB
APPOGGIO	€ 2.090,00	€ 1.900,00
INOX APPOGGIO	€ 2.330,00	€ 2.120,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 105,5 x L 98 x H 114 cm



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

P 80 x L 80 x H 34 cm



BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 51 x H 19,9 cm



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

5*

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



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

5-6



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

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



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

150 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

150 kg

MANGIAFUOCO

	PREZZO / PRICE	WEB
MANGIAFUOCO	€ 2.290,00	€ 2.100,00
MAGIAFUOCO INOX	€ 2.510,00	€ 2.290,00

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 85,5 x L 98 x H 196 cm

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

P 60 x L 80 x H 34 cm

BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 51 x H 19,9 cm

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

4*

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

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

3-5

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

fino a - up to- jusqu'à - bis zu **6**

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

150 mm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

156 kg

CARRELLO MANGIAFUOCO

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 78 L 98 x H 88 cm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

21 kg

	PREZZO / PRICE	WEB
CARRELLO MANGIAFUOCO	€ 430,00	N.D.

**MANGIAFUOCO
APPOGGIO**

	PREZZO / PRICE	WEB
APPOGGIO	€ 1.810,00	€ 1.650,00
INOX APPOGGIO	€ 2.030,00	€ 1.850,00

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 85,5 x L 98 x H 114 cm

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

P 60 x L 80 x H 34 cm

BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 51 x H 19,9 cm

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

4*

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

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

3-5

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

fino a - up to- jusqu'à - bis zu **6**

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

150 mm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

135 kg

MARGHERITA

	PREZZO / PRICE	WEB
MARGHERITA	€ 1.690,00	€ 1.550,00
MARGHERITA INOX	€ 1.900,00	€ 1.730,00

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 85,5 x L 78 x H 196 cm

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

P 60 x L 60 x H 34 cm

BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 47 x H 21,9 cm

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

2*

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

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

2-3

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

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

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

150 mm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

105 kg

CARRELLO MARGHERITA

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 78 L 78 x H 88 cm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

19 kg

	PREZZO / PRICE	WEB
CARRELLO MARGHERITA	€ 390,00	N.D.

MARGHERITA APPOGGIO



	PREZZO / PRICE	WEB
APPOGGIO	€ 1.300,00	€ 1.190,00
INOX APPOGGIO	€ 1.510,00	€ 1.380,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 85,5 x L 78 x H 114 cm



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

P 60 x L 60 x H 34 cm



BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 47 x H 21,9 cm



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

2*

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



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

2-3



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

fino a - up to- jusqu'à - bis zu 4



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

150 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

86 kg

BELLAGIO



	PREZZO / PRICE	WEB
BELLAGIO	€ 2.980,00	€ 2.720,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 105,5 x L 109,5 x H 196 cm



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

P 80 x L 80 x H 34 cm



BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 51 x H 19,9 cm



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

5*

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



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

5-6



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

fino a - up to- jusqu'à - bis zu 8



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

150 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

180 kg

BELLAGIO APPOGGIO



	PREZZO / PRICE	WEB
BELLAGIO APPOGGIO	€ 2.440,00	€ 2.220,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 105,5 x L 109,5 x H 110 cm



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

P 80 x L 80 x H 34 cm



BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 51 x H 19,9 cm



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

5*

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



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

5-6



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

fino a - up to- jusqu'à - bis zu 8



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

150 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

150 kg

SUPPORTO BELLAGIO



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 105,5 x L 109,5 x H 93,5 cm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

30 kg

	PREZZO / PRICE	WEB
CARRELLO BELLAGIO	€ 540,00	N.D.

RIVIERA



	PREZZO / PRICE	WEB
RIVIERA	€ 2.620,00	€ 2.390,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 84,5 x L 109,5 x H 184 cm



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

P 60 x L 80 x H 34 cm



BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 51 x H 19,9 cm



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

4*

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



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

3-5



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

fino a - up to- jusqu'à - bis zu 6



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

150 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

170 kg

SUPPORTO RIVIERA



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 84,5 x L 109,5 x H 93,5 cm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

30 kg

	PREZZO / PRICE	WEB
CARRELLO RIVIERA	€ 400,00	N.D.

RIVIERA APPOGGIO



	PREZZO / PRICE	WEB
RIVIERA APPOGGIO	€ 2.220,00	€ 2.020,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 84,5 x L 109,5 x H 110 cm



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

P 60 x L 80 x H 34 cm



BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 51 x H 19,9 cm



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

4*

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



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

3-5



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

fino a - up to- jusqu'à - bis zu 6



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

150 mm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

140 kg

PIZZETTA-DESK



	PREZZO / PRICE	WEB
PIZZETTA DESK	€ 700,00	€ 640,00



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 60 x L 75 x H 87 cm



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

38 kg

PIZZA-DESK



	PREZZO / PRICE	WEB
PIZZETTA DESK	€ 1.490,00	€ 1.360,00



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 90 x L 180 x H 90 cm




PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

90 kg



	PREZZO / PRICE	WEB
AMALFI	€ 1.690,00	€ 1.540,00
CAPRI	€ 1.350,00	€ 1.230,00
ISCHIA	€ 1.010,00	€ 920,00

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


LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ

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


AMALFI • P 81 x L 102,5 x H 195 cm
CAPRI • P 81 x L 92,5 x H 190 cm
ISCHIA • P 71 x L 82,5 x H 188 cm

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

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

 **BOCCA FORNO - OVEN MOUTH**
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

AMALFI • L 51 x H 21 cm
CAPRI • L 49 x H 20 cm
ISCHIA • L 47 x H 19 cm


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

AMALFI • 3*
CAPRI • 2*
ISCHIA • 2*

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

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

AMALFI • 5
CAPRI • 3
ISCHIA • 3

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

AMALFI • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **6**
CAPRI • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **4**
ISCHIA • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **4**

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

AMALFI • 120 mm
CAPRI • 120 mm
ISCHIA • 120 mm

 **PESO - WEIGHT**
POIDS - GEWICHT

AMALFI • 110 kg
CAPRI • 100 kg
ISCHIA • 80 kg



	PREZZO / PRICE	WEB
AMALFI APPOGGIO	€ 1.510,00	€ 1.380,00
CAPRI APPOGGIO	€ 1.170,00	€ 1.070,00
ISCHIA APPOGGIO	€ 850,00	€ 780,00

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

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ

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


AMALFI • P 73 x L 102,5 x H 128,5 cm
CAPRI • P 73 x L 92,5 x H 124,5 cm
ISCHIA • P 71 x L 82,5 x H 122 cm

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

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

 **BOCCA FORNO - OVEN MOUTH**
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

AMALFI • L 51 x H 21 cm
CAPRI • L 49 x H 20 cm
ISCHIA • L 47 x H 19 cm

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

AMALFI • 3*
CAPRI • 2*
ISCHIA • 2*

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

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

AMALFI • 5
CAPRI • 3
ISCHIA • 3

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

AMALFI • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **6**
CAPRI • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **4**
ISCHIA • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **4**

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

AMALFI • 120 mm
CAPRI • 120 mm
ISCHIA • 120 mm

 **PESO - WEIGHT**
POIDS - GEWICHT

AMALFI • 100 kg
CAPRI • 88 kg
ISCHIA • 70 kg

SPECIALIST

DIRETTADIRECT COOKING
COMBUSTION DIRECTE
DIREKTES KOCHEN

LEGNAWOOD

PROMETEO



	PREZZO / PRICE	WEB
PROMETEO	€ 8.140,00	N.D.

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 121 x L 142,8 x H 290 cm

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

P 90 x L 120 x H 41 cm

BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 60 x H 23 cm

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

7*

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

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

7-9

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

fino a - up to- jusqu'à - bis zu 12

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

220 mm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

575 kg

CARRELLO PROMETEO



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 112 L 143 x H 92 cm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

95 kg

	PREZZO / PRICE	WEB
CARRELLO PROMETEO	€ 1.420,00	N.D.

VULCANO



	PREZZO / PRICE	WEB
VULCANO	€ 6.720,00	N.D.

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 99,5 x L 121,8 x H 250 cm

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

P 70 x L 100 x H 40 cm

BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

L 56 x H 20 cm

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

5*

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

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

5-7

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

fino a - up to- jusqu'à - bis zu 10

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

200 mm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

430 kg

CARRELLO VULCANO



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 92 L 123 x H 92 cm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

80 kg

	PREZZO / PRICE	WEB
CARRELLO VULCANO	€ 1.000,00	N.D.

PROMETO VULCANO APPOGGIO

185



	PREZZO / PRICE	WEB
PROMETEO APPOGGIO	€ 6.720,00	N.D.
VULCANO APPOGGIO	€ 5.720,00	N.D.

TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ

DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

PROMETEO • P 121 x L 142,8 x H 198 cm
VULCANO • P 99,5 x L 121,8 x H 158 cm

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

PROMETEO • P 121 x L 142,8 x H 198 cm
VULCANO • P 99,5 x L 121,8 x H 158 cm

BOCCA FORNO - OVEN MOUTH
BOUCHE DE FOUR - OFENMUND

PROMETEO • L 60 x H 23 cm
VULCANO • L 56 x H 20 cm

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

PROMETEO • 7*
VULCANO • 5*

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

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

PROMETEO • 7*
VULCANO • 5*

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

PROMETEO • fino a - up to- jusqu'à - bis zu 12
VULCANO • fino a - up to- jusqu'à - bis zu 10

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

PROMETEO • 220 mm
VULCANO • 200 mm

PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

PROMETEO • 480 kg
VULCANO • 350 kg

BARBECUE

WOOD BARBECUE
BARBECUE A BOIS
HOLZ UND KOHLEBARBECUE



LEGNAWOOD

EGEO 80 EGEO 110



	PREZZO / PRICE	WEB
EGEO 80	€ 1.100,00	€ 1.000,00
EGEO 110	€ 1.300,00	€ 1.190,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ
CARBONE - CHARCOAL



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

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



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

80 • P 45 x L 80
110 • P 45 x L 110



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

80 • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **8**
110 • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **10**



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

80 • 110 kg
110 • 150 kg

EGEO 80 APPOGGIO EGEO 110 APPOGGIO



	PREZZO / PRICE	WEB
EGEO 80 APPOGGIO	€ 970,00	€ 890,00
EGEO 110 APPOGGIO	€ 1.130,00	€ 1.030,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ
CARBONE - CHARCOAL



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

80 • P 72 x L 87 x H 35 cm
110 • P 72 x L 117 x H 35 cm



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

80 • P 45 x L 80
110 • P 45 x L 110



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

80 • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **8**
110 • fino a - up to- jusqu'à - bis zu **10**



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

80 • 90 kg
110 • 125 kg

IONIO



	PREZZO / PRICE	WEB
IONIO	€ 1.600,00	€ 1.450,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ
CARBONE - CHARCOAL



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 72 x L 157 x H 185 cm



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

P 45 x L 80



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

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



PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

180 kg

MEDITERRANEO



	PREZZO / PRICE	WEB
MEDITERRANEO	€ 1.350,00	€ 1.250,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE
TYPE DE COMBUSTIBLE - BRENNSTOFFAR

LEGNA - WOOD - BOIS - HOLZ
CARBONE - CHARCOAL



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE - EXTERNAL DIMENSIONS

P 72 x L 157 x H 139 cm



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

P 45 x L 80



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

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

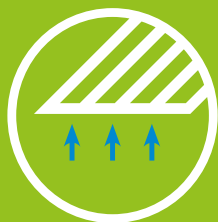


PESO - WEIGHT
POIDS - GEWICHT

125 kg

BARBECUE

WOOD BARBECUE
BARBECUE A BOIS
HOLZ UND KOHLEBARBECUE



GAS

DUALCHEF S 425 G



	PREZZO / PRICE	WEB
DUALCHEF S 425 G BZ	€ 2.330,00	€ 2.120,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE

GAS - GAS



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS

L 159 / 105 x P 63 x H 123



ALTEZZA PIANO LAVORO - WORKING HEIGHT

95 cm



SUPERFICIE DI COTTURA - COOKING SURFACE

81.2 x 44.0 cm



POTENZA BRUCIATORE - MAX POWER OUTPUT

19.4 kW



PESO - WEIGHT

85.6 kg

DUALCHEF 425 G



	PREZZO / PRICE	WEB
DUALCHEF 425 G	€ 2.030,00	€ 1.890,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE

GAS - GAS



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS

L 159 / 105 x P 63 x H 123



ALTEZZA PIANO LAVORO - WORKING HEIGHT

95 cm



SUPERFICIE DI COTTURA - COOKING SURFACE

81.2 x 44.0 cm



POTENZA BRUCIATORE - MAX POWER OUTPUT

19.4 kW



PESO - WEIGHT

85.6 kg

DUALCHEF S 325 G



	PREZZO / PRICE	WEB
DUALCHEF S 325 G	€ 1.990,00	€ 1.800,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE

GAS - GAS



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS

L 139 / 84 x P 63 x H 123



ALTEZZA PIANO LAVORO - WORKING HEIGHT

95 cm



SUPERFICIE DI COTTURA - COOKING SURFACE

60.9 x 44.0 cm



POTENZA BRUCIATORE - MAX POWER OUTPUT

15.4 kW



PESO - WEIGHT

75 kg

AUSTRALIA 455 G



	PREZZO / PRICE	WEB
AUSTRALIA 455 G	€ 1.550,00	€ 1.410,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE

GAS - GAS



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS

L 139 x P 56 x H 119



ALTEZZA PIANO LAVORO - WORKING HEIGHT

90 cm



SUPERFICIE DI COTTURA - COOKING SURFACE

64 x 44.5 cm



POTENZA BRUCIATORE - MAX POWER OUTPUT

22.8 kW



PESO - WEIGHT

62 kg

AUSTRALIA 425 G

189



	PREZZO / PRICE	WEB
AUSTRALIA 425 G	€ 1.260,00	€ 1.150,00



TIPO DI COMBUSTIBILE - FUEL TYPE

GAS - GAS



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS

L 139 x P 56 x H 117



ALTEZZA PIANO LAVORO - WORKING HEIGHT

90 cm



SUPERFICIE DI COTTURA - COOKING SURFACE

64 x 44.5 cm



POTENZA BRUCIATORE - MAX POWER OUTPUT

21 kW



PESO - WEIGHT

54 kg

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

- I prezzi del presente listino sono da considerarsi franco partenza. Contributo trasporto a carico del cliente.
- La ditta si riserva il diritto di apportare ai propri modelli le modifiche che riterrà necessarie per motivi estetici e di funzionalità, anche senza preavviso.
- Eventuali contestazioni su ammanchi o rotture, saranno accettate esclusivamente se rilevate al ricevimento della merce tramite annotazione sulla bolla di consegna.
- Motivazioni diverse dal punto 4, saranno prese in considerazione solo se segnalate per iscritto entro e non oltre otto giorni dal ricevimento della merce.
- Eventuale materiale reso, solo previa accettazione da parte di Fontana, soltanto in perfetto stato, viene accreditato in misura del 75% del prezzo fatturato.
- I pagamenti dovranno essere effettuati presso il nostro domicilio entro il termine stabilito.
- Il mancato rispetto degli stessi provocherà l'addebito degli interessi di mora, al tasso corrente più le spese. Il materiale, anche quello in esposizione, resterà di nostra proprietà sino al saldo.
- In caso di controversie il Foro competente è quello di Pesaro.
- I prezzi esposti sul presente listino sono al netto di I.V.A.
- La merce viaggia a rischio e pericolo del committente, anche se spedita franco destino. N.B.: per tutti i trasporti effettuati dal vettore, in container, sono previsti imballaggi particolari: Per forni da esterno € 25,00, Per forni da incasso € 20,00.

GENERAL SALES CONDITIONS

- The prices are to be considered ex-work.
- The goods are shipped at the purchasers risk and hazard, even if shipped free at destination.
- The company reserves the right to make modifications to its models which it feels are necessary for functional or aesthetic reasons, even without advance notice.
- Any claims concerning stains or breakage will be accepted only if they are detected upon receipt and duly noted on the shipping documents.
- Reasons different from those set forth in point 4 will be considered only if they are communicated in writing no later than eight days from receipt of goods.
- Any material which is returned, only if in good condition and with the prior consent of Fontana srl, will be accredited at 75% of the invoiced value.
- Payment must be made to our location by the agreed due date. Failure to meet said payments will cause accrued interest to be charged at the current rate, plus expenses. Material, including that on display, shall remain our property until full payment is made.
- In case of controversies, the Court of Pesaro (Italy) shall have jurisdiction.
- The prices shown in the price list do not include VAT.

GÉNÉRALES DE VENTE

- Les prix indiqués dans ce catalogue s'entendent Franco départ.
- La marchandise voyage aux risques et périls du destinataire, même en cas de livraison Franco destination.
- Si nécessaire, la Société se réserve le droit de modifier ses modèles sans préavis, pour des raisons esthétiques et/ou fonctionnelles.
- Toute réclamation concernant d'éventuels dommages ou ruptures ne sera acceptée que si elle a été formulée par l'acheteur au moment de la réception de la marchandise par annotation expresse sur le bordereau de livraison du transporteur.
- Les réclamations pour des motifs différents de ceux cités au point précédent ne seront acceptées que si elles sont été adressées par écrit dans les huit jours à compter de la date de réception de la marchandise.
- Le retour des marchandises ne peut être effectué que sur autorisation préalable de Fontana srl et pour des marchandises en parfait état. Le remboursement correspondra à 75% du montant de la facture.
- Les paiements devront être effectués auprès de notre siège social dans les délais fixés. Le non respect des délais de paiement entraînera automatiquement l'application d'intérêts de retard calculés sur la base du taux bancaire en vigueur, majorés des frais accessoires.
- Fontana srl se réserve la propriété des marchandises livrées, même celles en exposition, jusqu' au complet paiement du prix.
- Pour tout litige, le Tribunal de Pesaro (Italie) sera seul compétent.
- Les prix indiqués dans le présent listing s'entendent Hors Taxes.

CONTRIBUTO SPESE DI SPEDIZIONE

ITALIA

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

ISOLE

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

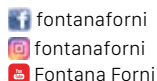
PAESI ESTERI

Consegna a preventivo

FONTANA
FORNI

Fontana Forni s.r.l.

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



PROJECT

Nerodecò creative for change

PHOTO

Claudio Pedini · www.claudiopedini.it

PRINT

Arti grafiche Stibu · Urbani (PU)

Il presente catalogo è tutelato dalla legge sui diritti d'autore. Di esso è proibita ogni riproduzione totale o anche parziale.

I dati riportati su questo catalogo sono indicativi e non costituiscono impegno da parte della Fontana Forni s.r.l. che si riserva di apportare tutte le modifiche e migliorie ai propri prodotti, in osservanza della normativa CE senza obbligo di preavviso.

Tutti i nostri prodotti sono realizzati completamente in ITALIA.

All products are entirely made in ITALY Tous nos produits sont entièrement fabriqués en Italie

FONTANA
FORNI

WWW.FONTANAFORNI.COM

