

CATALOGUE  
PRICELIST  
CATALOG  
KATALOG  
2021

**FONTANA**  
FORNI



CATALISTINO  
PRICELIST  
CATALOGUE  
KATALOG  
**2021**

**FONTANA**  
FORNI

# INDICE

INDICE  
INDEX  
INDEX  
INHALTSVERZEICHNIS

## COTTURA IBRIDA

HYBRID COOKING  
COMBUSTION HYBRIDE  
HYBRID KOCHEN



## NEWS

PIERO  
CHAR-OVEN  
P. 6  
P. 16

## PIZZA & CUCINA

PIZZA&CUCINA  
P. 26

BBQ REVOLUTION

## COTTURA INDIRETTA

INDIRECT COOKING  
COMBUSTION INDIRECTE  
INDIREKTES KOCHEN



## LINEA PLATINO

GUSTO  
ROSSO  
GUSTO ROSSI COMBO  
P. 40  
P. 41  
P. 43

## LINEA ORO

DIVINO  
FIAMMA  
P. 48  
P. 49

## LINEA TOSCANO

FORNOLEGNA  
FORNO ITALIA  
P. 52  
P. 53

## LINEA INCASSO

INC QV  
INC V  
FORNOLEGNA  
INCASSO  
FORNO ITALIA  
INCASSO  
P. 61  
P. 62  
P. 65  
P. 65

FORNI DA INCASSO  
BUILT-IN OVENS  
FOURS ENCASTRABLES  
EINBAUÖFEN

## COTTURA DIRETTA

DIRECT COOKING  
COMBUSTION DIRECTE  
DIREKTES KOCHEN



## FORNI PIZZA

BELLADIO	P. 75
RIVIERA	P. 78
MARINARA	P. 85
MANGIAFUOCO	P. 86
MARGHERITA	P. 89
MARGHERITA GAS	P. 90
MANGIAFUOCO GAS	P. 91
PIZZA-DESK	P. 92
PROMETEO	P. 97
VULCANO	P. 97

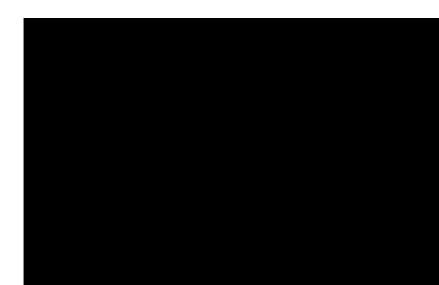
FORNI DA ESTERNO  
EXTERNAL OVEN  
FOUR POUR EXTERIEUR  
AÜENOFEN



## BARBECUE A LEGNA

BARBECUE A LEGNA  
WOOD BARBECUE  
BARBECUE A BOIS  
HOLZ UND KOHLEBARBECUE

MEDITERRANEO  
EGEO  
IONIO



## MERCHANDISING

P. 111



## ACCESSORI E RICAMBI

ACCESSORI E RICAMBI  
FITTING AND SPARE PARTS  
ACCESOIRES  
ZUBEHÖR

P. 115



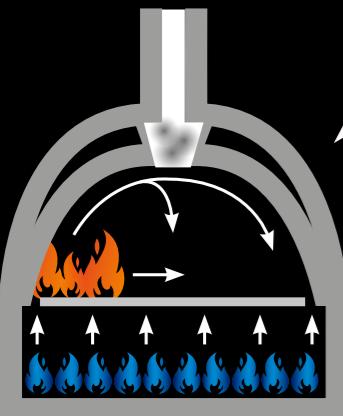
## DATI TECNICI

DATI TECNICI  
TECHNICAL DATA  
DONNEES TECHNIQUES  
TECHNISCHE DATEN

P. 135

# COTTURA IBRIDA

**HYBRID COOKING**  
**COMBUSTION HYBRIDE**  
**HYBRID KOCHEN**



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

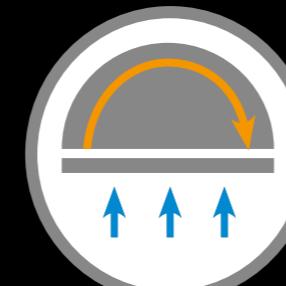
Fontana Forni, Innovation, die aus Tradition kommt. Entwerfen eines vielseitigen Kochsystems, weit entfernt von Konventionen, das in kurzer Zeit und mit der Leistung eines professionellen Mediums alle kulinarischen Inspirationen und traditionellen Rezepte verwirklicht. Entdecken Sie hybride Kochsysteme,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



## PEU DE TEMPS? KURZE ZEIT?

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

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



## CUISINE EXTÉRIEURE SIMPLEMENT RÉVOLUTIONNAIRE EINFACH REVOLUTIONÄRE AUSSENKÜCHE

Aussi polyvalent que une cuisinière à gaz, performant comme un four professionnel, chaud comme l'âtreinte du foyer domestique, Pizza & Cucina est une idée révolutionnaire de Fontana à combustion de bois ou de charbon de bois permettant l'expression au maximum du grand passionné de cuisine. Pizza & Cucina est un four à pain et pizza, un barbecue, une grille, un fumeur, une plancha et un wok. L'équipement standard est fourni avec tous les accessoires nécessaires pour configurer le produit selon vos besoins.

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



## DU BOIS AU CHARBON VON HOLZ ZU KOHLE

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

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

FORNO DA ESTERNO  
EXTERNAL OVEN  
FOUR POUR EXTERIEUR  
AUßENOFEN

# PIERO

**EVERYDAY,  
A STELLAR  
PIZZA OVEN!**

**LES ACCESSOIRES  
INCLUS**

- 1 bac combustion bois
- 1 conduit de fumée avec cheminée
- 1 porte foyer avec fenêtre
- 1 tisonnier

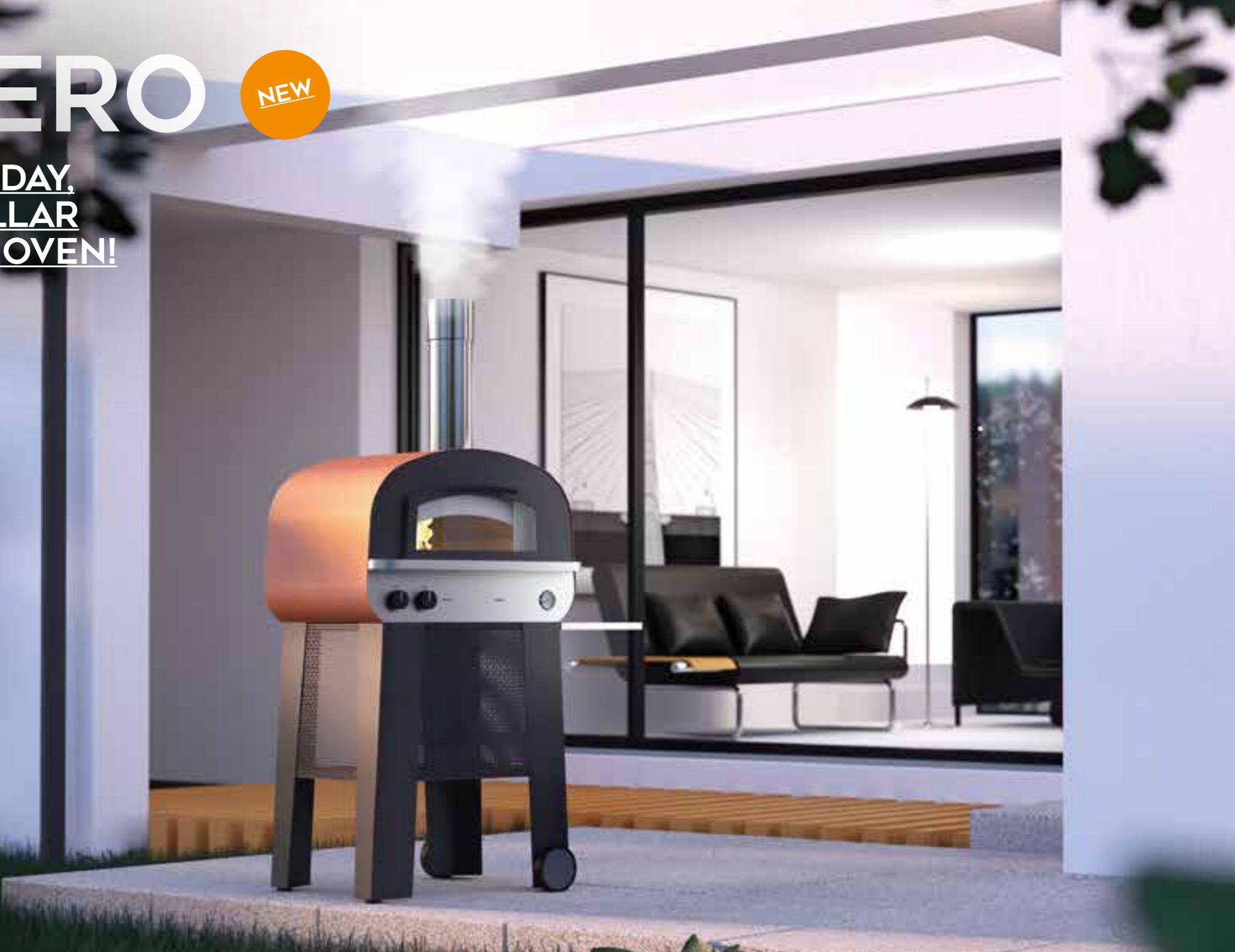
**ZUBEHÖR  
GELIEFERT**

- 1 Holzverbrennungsträger
- 1 Kamin mit Schornstein
- 1 Brandschutztür mit Fenster
- 1 Feuerhaken

# PIERO

NEW

**EVERYDAY,  
A STELLAR  
PIZZA OVEN!**



# PIERO

**EVERYDAY,  
A STELLAR  
PIZZA OVEN!**



PIERO

**TRADITION  
ET TECHNOLOGIE  
TRADITION  
UND TECHNIK**

Le four à pizza (mais pas seulement) qui peut fonctionner à la fois avec du bois et du gaz, pour la première fois (appareil breveté) sans avoir à démonter et à assembler les brûleurs ou à insérer des cloisons ou des protections de sécurité compliquées à protéger le brûleur.

Der Pizzaofen (aber nicht nur), der zum ersten Mal sowohl mit Holz als auch mit Gas betrieben werden kann (patentiertes Gerät), ohne dass unbequeme Demontage und Montage von Brennern oder komplizierte Einschübe von Schotten oder Sicherheitsschutze zum Schutz des Brenners erforderlich sind. Jetzt kann die Entscheidung, den Ofen mit Gas oder mit einer duftenden Holzglut zu benutzen, gleichzeitig getroffen werden, nur in Bezug auf die Zeit, die Sie Ihren Gästen widmen können.



1

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

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

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

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



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

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



PIERO

# PIERO EVERYDAY



## PEU DE TEMPS? KURZE ZEIT?

Maintenant, la décision d'utiliser le four à gaz ou avec une braise de bois parfumée peut avoir lieu simultanément, uniquement en fonction du temps que vous pouvez consacrer à vos invités.

Le week-end avec tout le temps disponible, le plaisir de savourer les plats cuisinés avec le goût de la tradition du four à bois et lors des dîners en milieu de semaine, lorsque les rythmes sont inexorables, le confort de pouvoir compter sur un four à gaz qui en 10 minutes il est déjà en température pour pouvoir sortir les pizzas les plus succulentes.

Jetzt kann die Entscheidung, den Ofen mit Gas oder mit einer duftenden Holzglut zu benutzen, gleichzeitig getroffen werden, nur in Bezug auf die Zeit, die Sie Ihren Gästen widmen können.

Während des Wochenendes können Sie mit der ganzen verfügbaren Zeit die Gerichte genießen, die mit dem Geschmack der Tradition des Holzofens gekocht wurden, und während der Wochenmitte, wenn die Zeiten knapper sind, können Sie sich auf einen gasbetriebenen Ofen verlassen, der in 10 Minuten bereits die richtige Temperatur hat, um die leckersten Pizzen herauszunehmen.



EVERYDAY,  
A STELLAR  
PIZZA OVEN!



# PIERO

**EVERYDAY,  
A STELLAR  
PIZZA OVEN!**



COMBUSTION HYBRIDE  
HYBRID KOCHEN

## PIERO



FOUR POUR EXTERIEUR  
AUßenofen

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

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



PIERO

### ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. PALA08  
pelle pour pizza  
Schaufel  
CARBON-Aluminium  
MASTER



COD. PALA09  
pelle ronde  
Runde Edelstahlschaufel



COD. SPAZ01  
brosse pour four à pizza avec  
soies en laiton  
Backofenbürste mit  
Messingborsten



COD. SACCAUT  
sac 3 ustensils inox gant et tablier  
Tasche mit drei Edelstahl-Uten-  
silien, Handschuh und Schürze



COD. SAF03 - SAF06  
housse de protection FOUR  
Ofenschutzbeutel

FORNO DA ESTERNO  
EXTERNAL OVEN  
FOUR POUR EXTERIEUR  
AUßENOFEN

# CHAR-OVEN

THE NEW  
DIMENSION  
OF TASTE

**LES ACCESSOIRES  
INCLUS**

- 2 poêles pour aliments
- 2 plaques réfractaires
- 1 grille cuisson inox
- 1 tisonnier

**ZUBEHÖR  
GELIEFERT**

- 2 Backpfannen für Lebensmittel
- 2 hitzefeste Platten
- 1 Edelstahl Backrost
- 1 Feuerhaken

# CHAR-OVEN

NEW

THE NEW  
DIMENSION  
OF TASTE

CHAR-OVEN

CHAR-OVEN



# CHAR-OVEN

THE NEW  
DIMENSION  
OF TASTE



CHAR-OVEN

**LA NOUVELLE  
DIMENSION DU GOÛT  
DIE NEUE DIMENSION  
DES GESCHMACKS**

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

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



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

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



2



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

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



1

CHAR-OVEN



# CHAR-OVEN



**BARBECUE!**



**FORNO!  
OVEN!  
FOUR!  
OFEN!**

## FONCTIONNEMENT FUNKTIONIEREN

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

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

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

## **FOUR ET BARBECUE 2EN1 DANS UN SEUL APPAREIL**

## **2IN1 OFEN UND GRILL IN EINEM GERÄT**



# CHAR-OVEN

**THE NEW  
DIMENSION  
OF TASTE**



COMBUSTION HYBRIDE  
HYBRID KOCHEN

## CHAR-OVEN

**NEW**

FOUR POUR EXTERIEUR  
AUBENOFEN

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

Les accessoires en option comprennent le kit de rotissoire composé d'une broche et d'un moteur et un système de rotation automatique de brochettes de 40 cm de longueur pour une cuisson succulente des kebab et des brochettes faites avec n'importe quel aliment.

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

Das Char-Oven-Garen wird durch eine Zwangslüftung unterstützt, die eine gleichmäßige Wärmeverteilung auf der gesamten Kochfläche ermöglicht. Die Ofenausstattung umfasst eine Reihe von feuerfesten Natursteinen, mit denen echte italienische Pizza, Brot und die raffinertesten Desserts zubereitet werden können.

Als optionales Zubehör sind das Kit "Rotisserie" bestehend aus Spieß und Motor sowie das automatische Rotationssystem der 40 cm langen Spieße zum saftigen Garen von Kebabs und Spießen aus beliebigen Lebensmitteln erhältlich.



### ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. KIT010

kit PIZZAIOLO 3 outils: pelle,  
brosse, palino rond  
Kit PIZZAIOLO 3 Werkzeuge:  
Schaufel, Pinsel, runder Palino



COD. GUANT02

gant en silicone  
Silikonhandschuh



COD. ACCARB

allume-feu pour charbon  
de bois  
Anzündkamin



COD. SPRAY

chef cleaner  
Chef Cleaner



COD. SAF05

housse de protection FOUR  
Ofenschutzbeutel

BBQ REVOLUTION

# PIZZA &CUCINA

**PIZZA&CUCINA**  
**SIMPLY**  
**REVOLUTIONARY**

#### **LES ACCESSOIRES INCLUS**

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

#### **ZUBEHÖR GELIEFERT**

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

# PIZZA & CUCINA

**PIZZA&CUCINA  
SIMPLY  
REVOLUTIONARY**



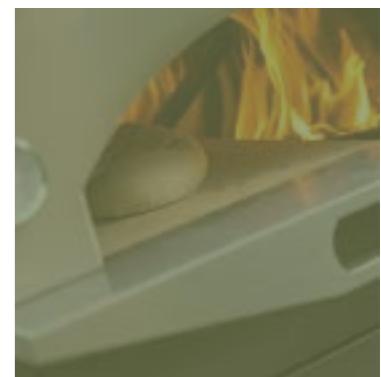
PIZZA & CUCINA

PIZZA & CUCINA

## UNE CUISINE D'EXTÉRIEURE À BOIS EINE HOLZBEFEUERTE OUTDOORKÜCHE

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

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



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

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

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

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

3. Intelligent retractable hook for easy access to accessories in the cart.

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

4. Tous les accessoires sont facilement hébergables dans le chariot.

4. Alle Zubehörteile befinden sich im Unterwagen.

5. Le couvercle du four et du barbecue est solidement articulé à la structure de la cuisine.

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



**PIZZA&CUCINA**  
SIMPLY  
REVOLUTIONARY



PIZZA  
& CUCINA



COMBUSTION HYBRIDE  
HYBRID KOCHEN

# PIZZA&CUCINA

FOUR POUR EXTERIEUR  
AUßenofen

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

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



PIZZA  
& CUCINA

ACCESSOIRES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. KIT010

kit PIZZAIOLO 3 outils: pelle,  
brosse, palino rond  
Kit PIZZAIOLO 3 Werkzeuge:  
Schaufel, Pinsel, runder Palino



COD. GUANT02

gant en silicone  
Silikonhandschuh



COD. SPAZ07

brosse pour four à pizza avec  
soies en laiton  
Backofenbürste mit  
Messingborsten



COD. SACCA07

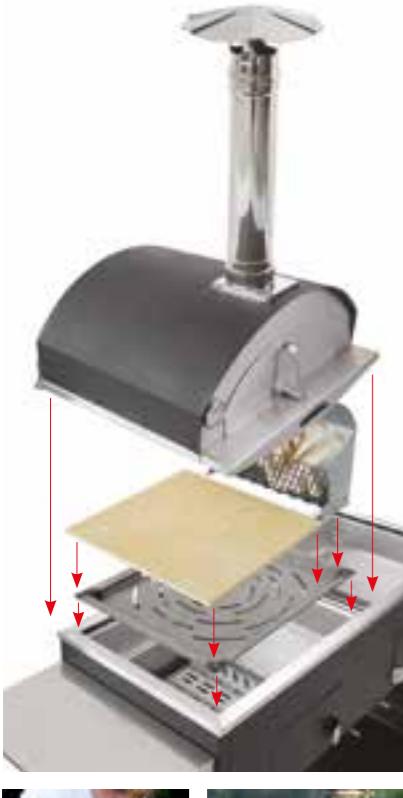
sac 3 ustensiles inox gant et tablier  
Tasche mit drei Edelstahl-Uten-  
silien, Handschuh und Schürze



COD. CASGHI

casserole en fonte  
Aroma Pfanne

**CONFIGURATION  
FOUR  
KONFIGURATION  
OFEN**



En plaçant le brasero à bois et la plaque à pizza en réfractaire on configure Pizza & Cucina en four traditionnel pour la cuisson des pizzas et du pain. L'allumage et l'alimentation du feu est faite en utilisant le bac à bois latéralement. Ce four révolutionnaire permet d'obtenir la température requise pour la pizza en 10 minutes.

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

**CONFIGURATION  
BARBECUE  
KONFIGURATION  
BARBECUE**



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

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

**CONFIGURATION FUMEUR  
KONFIGURATION RAUCHER**



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

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

**CONFIGURATION  
PLANCHA  
KONFIGURATION  
PLANCHA**



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

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

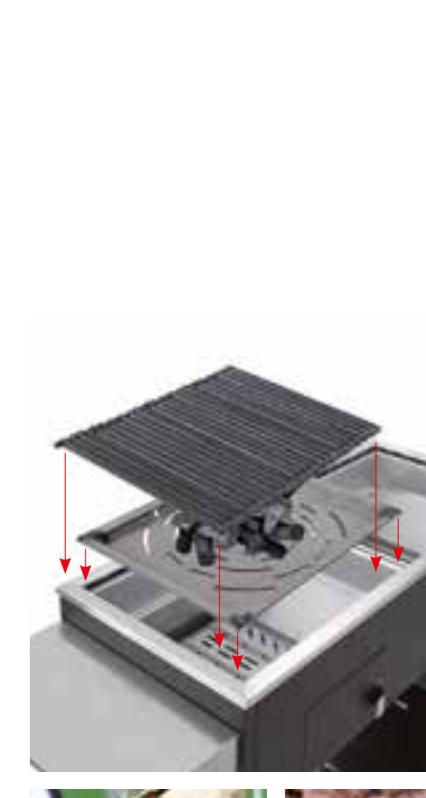
**CONFIGURATION WOK  
KONFIGURATION WOK**



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

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

**CONFIGURATION  
GRILL  
KONFIGURATION  
GRILL**



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

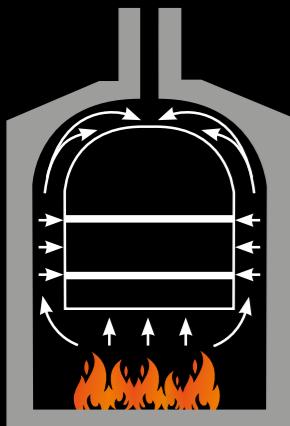
Mit der gleichen Befeuерung wie beim Barbecue beschrieben, erhalten wir in 20 Minuten eine kräftige Glut. Lassen Sie den Deckel des Ofens geöffnet um die meisten Klassiker des Grillen zu kochen.

# COTTURA INDIRETTA

## INDIRECT COOKING

## COMBUSTION INDIRECTE

## INDIREKTES KOCHEN



Dans un four à bois à combustion indirecte, la combustion a lieu dans une chambre séparée de celle où les aliments sont cuits, en isolant les deux compartiments.

De cette manière, la fumée n'entre pas en contact avec les préparations et est expulsée par la cheminée. Cette fonction permet au four de cuire simultanément plusieurs plats en même temps, satisfaisant ainsi les demandes des amateurs de cuisine les plus exigeants.

Ce type de fours, grâce à sa technologie particulière, peut atteindre des températures élevées en peu de temps, en les maintenant constantes et en le laissant cuire pendant de nombreuses heures, accélérant ainsi le temps de préchauffage des fours traditionnels. Le système vous permet également d'utiliser proportionnellement très peu de bois pour la cuisine, pour un confort extrême et des économies substantielles en temps et en argent.

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

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



### COMBI CUISINE

### KOMBI KOCHEN

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

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



### PRÊT À L'EMPLOI

### SOFORT EINSATZBEREIT

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

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



### DISTRIBUTION UNIFORME DE LA CHALEUR

### GLEICHMÄSSIGE WÄRMEVERTEILUNG

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

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

### DÉPLACANT

### BEWEGLICH

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

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

### TEMPÉRATURE IMMÉDIATE

### UNSCHLAGBAR IN DER ERHITZUNG

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

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

### NETTOYAGE FACILE

### EINFACHE REINIGUNG

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

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

### CERTIFICATION

### ZERTIFIZIERUNG

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

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

### GARANTIE LIMITÉE 6 ANS

### BESCHRÄNKTE GARANTIE 6 JAHRE

# PLATINO LINE TRADITION AND FUTURE

FORNO DA ESTERNO  
EXTERNAL OVEN  
FOUR POUR EXTERIEUR  
AUßENOFEN

## LINEA PLATINO



### LES ACCESSOIRES INCLUS

- 1 plaque réfractaire
- 3 poêles pour aliments (2x sur 57)
- 3 grilles chromées
- 1 pian de travail antérieur inox
- 1 plan de travail latéral inox
- 1 tisonnier
- 1 Chapeau de cheminée

### ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 hitzefeste Platte
- 3 Backpfannen für Lebensmittel (2x an 57)
- 3 verchromte Backrostte
- 1 vordere Arbeitsfläche in Edelstahl
- 1 seitliche Arbeitsfläche in Edelstahl
- 1 Feuerhaken
- 1 Schornsteinkopfabdeckung



# LINEA PLATINO

**PLATINO LINE  
TRADITION  
AND FUTURE**

FONTANA  
Forni

**LA QUALITÉ  
ET L'ÉQUIPEMENT  
SANS COMPROMIS  
QUALITÄT UND  
AUSSTATTUNG OHNE  
KOMPROMISSE**



1. Thermomètre et minuterie.  
1. Thermometer und Küchentimer.

2. Chargement du bois dans la  
chambre de combustion.  
2. Holzlade in den Brennraum.

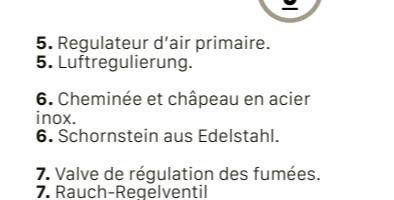
3. Toit et panneaux latéraux en  
inox. Plaques d'appui laterale et  
frontale  
3. Dach und Seitenplatten aus  
Edelstahl. Front- und seitliche  
Ablagefläche

4. Heurtoir en acier inox.  
4. Türrahmen aus Edelstahl.

5. Régulateur d'air primaire.  
5. Luftregulierung.

6. Cheminée et chapeau en acier  
inox.  
6. Schornstein aus Edelstahl.

7. Valve de régulation des fumées.  
7. Rauch-Regelventil



COMBUSTION INDIRECTE  
INDIREKTES KOCHEN

# GUSTO

FOUR POUR EXTERIEUR  
AUßenofenLINEA  
PLATINOACCESSOIRES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLENCOD. \*  
grille concave  
vertiefer BackrostCOD. \*  
housse de protection  
SchutztascheCOD. \*  
plaque réfractaire  
Hitzefeste PlatteCOD. \*  
poêle perforée  
Gelochte Backpfanne  
für LebensmittelCOD. PALA08  
pelle pour pizza  
Schaufel  
CARBON-Aluminium  
MASTERCOMBUSTION INDIRECTE  
INDIREKTES KOCHEN

# ROSSO

FOUR POUR EXTERIEUR  
AUßenofen

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

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

LINEA  
PLATINOACCESSOIRES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLENCOD. \*  
grille concave  
vertiefer BackrostCOD. \*  
housse de protection  
SchutztascheCOD. \*  
plaque réfractaire  
Hitzefeste PlatteCOD. CASGHI  
casserole en fonte  
Aroma Pfanne



# LINEA PLATINO

PLATINO LINE  
TRADITION  
AND FUTURE

LINEA  
PLATINO

FONTANA  
F

FONTANA  
F



COMBUSTION INDIRECTE  
INDIREKTES KOCHEN



COMBUSTION DIRECTE BBQ  
BBQ DIREKTES KOCHEN



## GUSTO-ROSSO COMBI

FOUR POUR EXTERIEUR  
AUBENOFEN

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

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



ACCESSOIRES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. \*  
grille concave  
vertiefer Backrost



COD. SPAZ07  
brosse pour four à pizza avec  
soies en laiton  
Backofenbürste mit  
Messingborsten



COD. \*  
plaque réfractaire  
Hitzefeste Platte



COD. \*  
pelle perforée  
Gelochte Backpanne  
für Lebensmittel



COD. PALA08  
pelle pour pizza  
Schaufel  
CARBON-Aluminium  
MASTER

# ORO LINE CONTEMPORARY SHAPES

FORNO DA ESTERNO  
EXTERNAL OVEN  
FOUR POUR EXTERIEUR  
AUBENOFEN

## LINEA ORO

### LES ACCESSOIRES INCLUS

- 1 plaque réfractaire
- 3 poêles pour aliments
- 3 grilles chromées
- 1 plan de travail antérieur inox
- 1 plan de travail latéral inox
- 1 tisonnier
- 1 Chapeau de cheminée

### ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 hitzefeste Platte
- 3 Backpfannen für Lebensmittel
- 3 verchromte Backroste
- 1 vordere Arbeitsfläche in Edelstahl
- 1 seitliche Arbeitsfläche in Edelstahl
- 1 Feuerhaken
- 1 Schornsteinkopfabdeckung

# LINEA ORO

**ORO LINE  
CONTEMPORARY  
SHAPES**



**SIMPLEMENT AU PLUS  
HAUT NIVEAU  
EINFACH DER  
HÖCHSTE LEVEL**



5. Éclairage et ventilation.  
6. Valve de régulation des fumées.



5

6



1



3



1. Toit et panneaux latéraux en inox.  
1. Dach und Seitenplatten aus Edelstahl.

2. Thermomètre et minuterie.  
2. Thermometer und Küchentimer.

3. Chariot utilisable comme chambre de levage  
3. Wagen nutzbar als Aufgehzelle.

4. Cheminée et chapeau en acier inox.  
4. Schornstein aus Edelstahl.



4

6

LINEA  
ORO



COMBUSTION INDIRECTE  
INDIREKTES KOCHEN

# DIVINO 80

FOUR POUR EXTERIEUR  
AUBENOFEN

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

DIVINO 80. Struktur aus Edelstahl und anthrazit lackiertem Blech.



LINEA ORO  
ACCESSIONES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GRC002  
grille concave  
vertiefer Backrost



COD. PAAB014  
casserole à bord haut  
Backpfanne für Lebensmittel



COD. PRP009  
plaqué réfractaire  
Hitzefeste Platte



COD. PAAF004  
poêle perforée  
Gelochte Backpfanne  
für Lebensmittel



COD. SAF02  
housse de protection  
Schutztasche



COMBUSTION INDIRECTE  
INDIREKTES KOCHEN

# FIAMMA 80

FOUR POUR EXTERIEUR  
AUBENOFEN

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

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



LINEA ORO  
ACCESSIONES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GRC002  
grille concave  
vertiefer Backrost



COD. PAAB014  
casserole à bord haut  
Backpfanne für Lebensmittel



COD. PRP009  
plaqué réfractaire  
Hitzefeste Platte



COD. PAAF004  
poêle perforée  
Gelochte Backpfanne  
für Lebensmittel



COD. SAF02  
housse de protection  
Schutztasche

FORNO DA ESTERNO  
EXTERNAL OVEN  
FOUR POUR EXTERIEUR  
AUßENOFEN

## LINEA TOSCANO

**GOOD  
VALUE  
FOR MONEY**

**LES ACCESSOIRES  
INCLUS**

- 1 plaque réfractaire
- 3 poêles pour aliments (2 pour Forno Italia)
- 2 grilles chromées

**ZUBEHÖR  
GELIEFERT**

- 1 hitzefeste Platte
- 3 Backpfannen für Lebensmittel (2 x Forno Italia)
- 2 verchromte Backroste



COMBUSTION INDIRECTE  
INDIREKTES KOCHEN

# FORNOLEGNA

FOUR POUR EXTERIEUR  
AÜBENOFEN

Four à combustion indirecte, où le bois brûle séparée de la chambre de cuisson. Chambre de cuisson de 80x45 est 80x54 cm avec une hauteur de 40 cm, ce qui vous permet de cuire sur trois niveaux de hauteur. Equipé d'un plancha en réfractaire certifié CE au contact alimentaire, le four est idéal pour la cuisson du pain et pizza et de tout type de plat. Parfaitement isolé avec 14 cm de laine de roche, le four atteint la température dans un temps très court avec seulement 3,5 kg de bois, puis la température est maintenue avec seulement moins d'un kg de bois par heure. Structure interne en acier inoxydable, l'extérieur est en acier galvanisé pour une protection maximale contre la corrosion. Doté de système de ventilation par convection et d'éclairage à 12 Volt. Livré avec chariot portatif, cheminée et chapeau en acier inoxydable, deux grilles de cuisson et trois casseroles en aluminium. Thermomètre et minuterie.

Indirekter Holzbackofen, der Garraum ist von der Brennkammer getrennt. Kochkammer LxBxH 80cmx45cm - 80cmx54cm, mit dem Sie auf drei Ebenen backen können. Ausgestattet mit einem feuerfesten Plancha, zertifiziert für Lebensmittel, ist der Ofen ideal zum Backen von Brot und Pizza und jede Art von Gericht geeignet. Perfekt mit 14 cm Natursteinwolle isoliert, die Backtemperatur wird in sehr kurzer Zeit mit nur 3,5 kg Holz erreicht und die Temperatur wird mit nur einem Kilogramm Holz pro Stunde gehalten. Interne Struktur aus Edelstahl. Außen lackiert elektrogalvanisierter Stahl für maximalen Schutz gegen Korrosion. Bestückt mit Konvektion-Belüftung 12 Volt und Beleuchtung. Ausgestattet mit Wagen, Rauchrohre, Edelstahlkappe, zwei Grillroste, drei Aluminium-Pfannen, Thermometer und Timer.

LINEA  
TOSCANO

ACCESSOIRES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. PALA09  
pelle ronde  
Runde Edelstahlschaufel



COD. GUANT02  
gant en silicone  
Silikonhandschuh



COD. PRP005 - PRP012  
plaqué réfractaire  
Hitzefeste Platte



COD. PAAF004  
poêle perforée  
Gelochte Backpfanne  
für Lebensmittel



COD. SAF02  
housse de protection  
Schutztasche



COMBUSTION INDIRECTE  
INDIREKTES KOCHEN

# FORNO ITALIA

FOUR POUR EXTERIEUR  
AÜBENOFEN

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

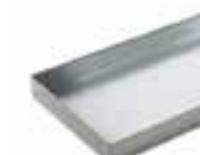
Indirekter Holzbackofen, der Garraum ist von der Brennkammer getrennt. Kochkammer LxBxH 57cmx42 cmx37cm, mit dem Sie auf drei Ebenen backen können. Ausgestattet mit einem feuerfesten Plancha, zertifiziert für Lebensmittel, ist der Ofen ideal zum Backen von Brot und Pizza und jede Art von Gericht geeignet.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

LINEA  
TOSCANO

ACCESSOIRES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GRC001  
grille concave  
Vertiefer Backrost



COD. PAAB012  
casserole à bord haut  
Backpfanne für Lebensmittel



COD. PALA09  
pelle ronde  
Runde Edelstahlschaufel



COD. PAAF001  
poêle perforée  
Gelochte Backpfanne  
für Lebensmittel



COD. SAF02  
housse de protection  
Schutztasche

# INDOOR MASTER CHEF

**FORNO DA INCASSO**  
**BUILT-IN OVENS**  
**FOURS ENCASTRABLES**  
**EINBAUÖFEN**

## LINEA INCASSO

### LES ACCESSOIRES INCLUS

#### INC V - INC QV

- 1 plaque réfractaire
- 3 poêles pour aliments (2x sur 57)
- 3 grilles chromées
- 1 tisonnier

#### FORNOLEGNA - FORNOITALIA

- 1 plaque réfractaire
- 3 poêles pour aliments (2 pour Forno Italia)
- 2 grilles chromées

### ZUBEHÖR GELIEFERT

#### INC V - INC QV

- 1 hitzefeste Platte
- 3 Backpfannen für Lebensmittel (2x an 57)
- 3 verchromte Backroste
- 1 Feuerhaken

#### FORNOLEGNA - FORNOITALIA

- 1 hitzefeste Platte
- 3 Backpfannen für Lebensmittel (2 x Forno Italia)
- 2 verchromte Backroste

# FORNI DA INCASSO

**INDOOR  
MASTER CHEF**



**PREMIUM ÉQUIPEMENT  
PREMIUM AUSSTATTUNG**



1. Régulateur d'air primaire.  
1. Luftregulierung.
2. Éclairage et ventilation.  
2. Beleuchtung und Ventilation.
3. Thermomètre et minuterie.  
3. Thermometer und Küchentimer.
4. Porte en fonte.  
4. Gusseisentüre
5. Valve de régulation des fumées.  
5. Rauch-Regelventil
6. Toit et panneaux latéraux en tôle galvanisée peinte.  
6. Dach und Seitenplatten aus elektro-verzinktem Blech



# FORNI DA INCASSO

INDOOR  
MASTER CHEF



FORNI DA INCASSO



FORNI DA INCASSO

# FORNI DA INCASSO

INDOOR  
MASTER CHEF



COMBUSTION INDIRECTE  
INDIREKTES KOCHEN

**INC QV**

FOUR ENCASTRABLE  
EINBAUÖFEN

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

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

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





COMBUSTION INDIRECTE  
INDIREKTES KOCHEN

**INC V**

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

FOUR ENCASTRABLE  
EINBAUÖFEN

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

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

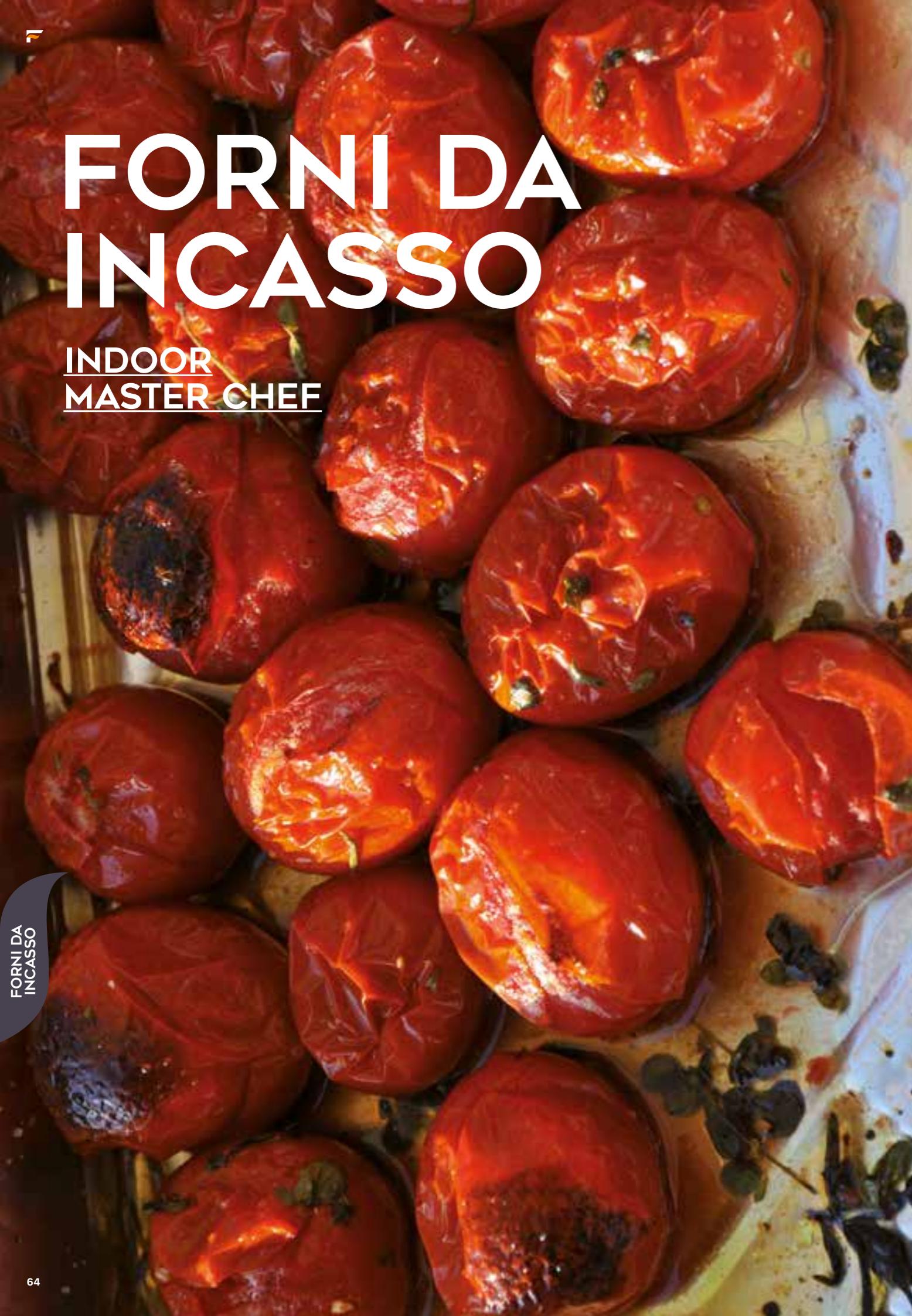


**INDOOR  
MASTER CHEF**



# FORNI DA INCASSO

**INDOOR  
MASTER CHEF**



COMBUSTION INDIRECTE  
INDIREKTES KOCHEN

## FORNO ITALIA INCASSO

**PREMIUM  
BASIC**

FOUR ENCASTRABLE  
EINBAUÖFEN

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

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



COMBUSTION INDIRECTE  
INDIREKTES KOCHEN

## FORNOLEGNA INCASSO

FOUR ENCASTRABLE  
EINBAUÖFEN

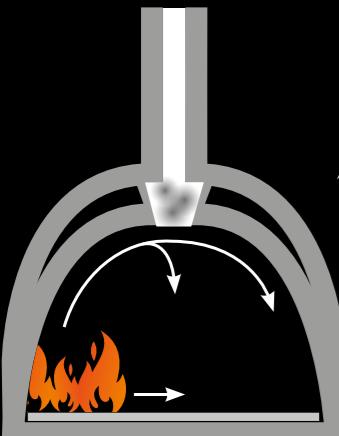
Des lignes épurées et minimalistes pour un four avec une chambre de cuisson importante de 80x45 cm sur trois niveaux. Équipé avec ventilation et éclairage, thermomètre et minuterie, les portes sont en acier peint.

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



# COTTURA DIRETTA

DIRECT COOKING  
COMBUSTION DIRECTE  
DIREKTES KOCHEN



## GIROFIAMMA GIROFIAMMA

GIROFIAMMA est une solution technique exclusive de Fontana Forni qui oblige la chaleur dégagée par la combustion du bois à rester plus longtemps à l'intérieur de la chambre de cuisson, devant parcourir un chemin plus long qui amène la chaleur à toucher tous les points stratégiques de la voûte. Le résultat est un four qui atteint la température souhaitée en moins de temps, avec une consommation de bois jusqu'à 80% inférieure à celle des fours traditionnels, mais surtout respectant l'environnement avec moins d'émissions de fumée dans l'air.

GIROFIAMMA ist eine exklusive technische Lösung von Fontana Forni, die die durch die Verbrennung von Holz abgegebene Wärme dazu zwingt, länger im Garraum zu bleiben, und einen längeren Weg zurücklegen muss, der die Wärme dazu bringt, alle strategischen Punkte des Gewölbes zu berühren. Das Ergebnis ist ein Ofen, der in kürzerer Zeit die gewünschte Temperatur erreicht. Der Holzverbrauch ist um bis zu 80% niedriger als bei herkömmlichen Öfen, wobei jedoch vor allem die Umwelt mit weniger Rauchemissionen in die Luft berücksichtigt wird.

## STRUCTURE SUPER RENFORCÉE VERSTÄRKTE STRUKTUR

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

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



## GAZ OU BOIS? GAS ODER HOLZ?

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

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

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

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



## 100% MADE IN FONTANA! 100% MADE IN FONTANA

Qualité des matériaux et solidité au-delà de toutes limites! Nos fours sont fabriqués avec les meilleurs aciers (acier inoxydable 441 pour l'intérieur, acier inoxydable 304 pour l'extérieur) avec des épaisseurs particulièrement généreuses (2,5 mm), une isolation de 12 cm d'épaisseur et des tôles électro-galvanisées et peintes pour résister aux intempéries.

D'autres marques et fabricants utilisent des matériaux moins nobles, des épaisseurs et une isolation de surface plus faibles, ce qui réduit les performances du four, la rétention de la chaleur et la fiabilité à long terme du produit.

De plus, les voûtes des fours, l'élément le plus sollicité par le feu, sont toutes soudées en continu, sans soudure par points ni pièces vissées qui ne pourraient pas supporter les sollicitations du feu pendant longtemps et qui nous permettent d'offrir une garantie de 6 ans sur la voûte.

En outre, pour promouvoir une garantie supplémentaire de longue durée de vie et de fiabilité du produit, Fontana est la seule entreprise à proposer un coupe-flammes en acier corten de 6 mm d'épaisseur qui protège la voûte des sollicitations du feu.

Nous pouvons affirmer avec fierté que de nombreux fours fabriqués dans les années 1970 sont actuellement encore utilisés.

Materialqualität und Robustheit über alle Grenzen hinweg!

Unsere Öfen werden aus den besten Stählen (441 Edelstahl innen, 304 Edelstahl außen) mit besonders großzügigen Dicken (2,5 mm), 12 cm dicker Isolierung und galvanisch verzinkten und lackierten Blechen hergestellt zu schlechtem Wetter.

Anderne Marken und Hersteller verwenden weniger edle Materialien, geringere Dicken und Oberflächenisolierungen, was die Ofenleistung, die Wärmespeicherung und die langfristige Produktzuverlässigkeit verringert.

Darüber hinaus werden die Gewölbe der Öfen, das am stärksten belastete Element, kontinuierlich geschweißt, ohne Punktschweißen oder Schraubteile, die den Belastungen des Feuers lange Zeit nicht standhalten könnten und die es uns ermöglichen, eine Garantie von 6 Jahren auf dem Gewölbe zu gewähren.

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

Wir können stolz feststellen, dass viele in den 1970er Jahren hergestellte Öfen noch heute in Gebrauch sind.

FORNO DA ESTERNO  
EXTERNAL OVEN  
FOUR POUR EXTERIEUR  
AUBENOFEN

# FORNI PIZZA

A WOOD OVEN  
IS MUCH MORE  
THAN A PIZZA

## LES ACCESSOIRES INCLUS

- 1 bac combustion bois
- 1 conduit de fumée avec cheminée
- 1 porte foyer
- 1 tisonnier

## PROMETEO - VULCANO

- 1 bac combustion bois
- 1 conduit de fumée avec cheminée
- 1 porte foyer
- 1 tisonnier

## ZUBEHÖR GELIEFERT

- 1 Holzverbrennungsträger
- 1 Kamin mit Schornstein
- 1 Brandschutztür
- 1 Feuerhaken

## PROMETEO - VULCANO

- 1 Holzverbrennungsträger
- 1 Kamin mit Schornstein
- 1 Brandschutztür
- 1 Feuerhaken

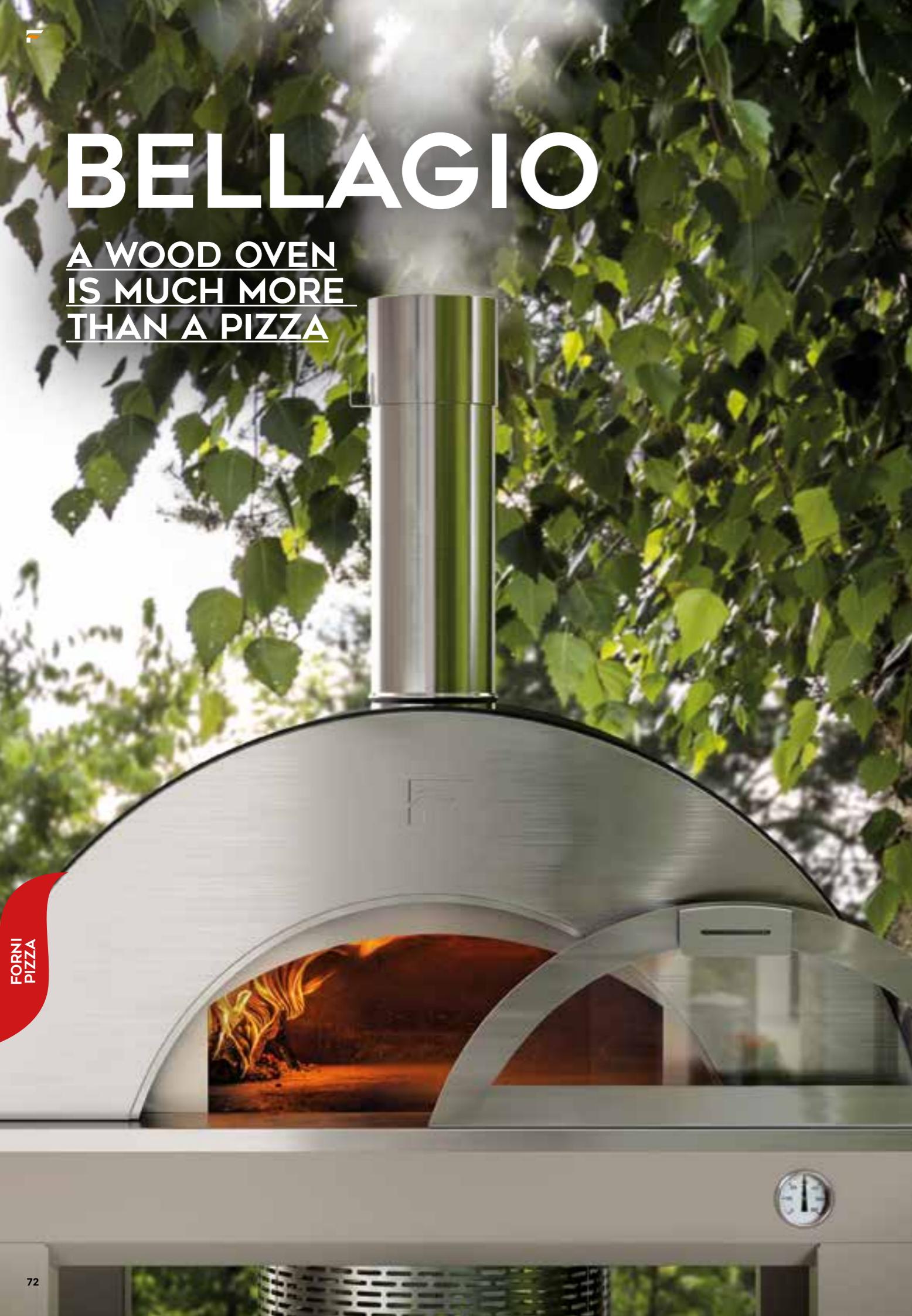
# BELLAGIO

A WOOD OVEN  
IS MUCH MORE  
THAN A PIZZA

FORNI  
PIZZAFORNI  
PIZZA

# BELLAGIO

A WOOD OVEN  
IS MUCH MORE  
THAN A PIZZA

FORNI  
PIZZA

**ÉVOLUTION ESTHÉTIQUE  
DE LA TRADITION**  
**ÄSTHETISCHE ENTWI-  
CKLUNG DER TRADITION**



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

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



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

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



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

**3.** Seitenarbeitsplatte: komfortable tischplatte aus edelstahl.

Réinterpréter les formes et les fonctionnalités traditionnelles du four à bois en alignant l'esthétique avec le goût contemporain et avec les jardins ou les espaces en plein air les plus modernes. Combiner soigneusement la passion pour le design à l'attention pour la production artisanale et à la cuisine italienne, c'est l'héritage de l'italianité que Fontana Forni veut présenter au monde.

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

FORNI  
PIZZA

# BELLAGIO

A WOOD OVEN  
IS MUCH MORE  
THAN A PIZZA

FORNI  
PIZZAFORNI  
PIZZA

COMBUSTION DIRECTE  
DIREKTES KOCHEN

## BELLAGIO

FOUR POUR EXTERIEUR  
AUBENOFEN

Bellagio est le four aux dimensions généreuses, presque professionnelle, dédié aux amateurs du cuisiner italien en famille et entre amis. La plaque de cuissson 80x80 cm permet de cuire jusqu'à 4 pizzas confortablement disposées et plus de 5 kg de pain. Disponible dans la version avec chariot et également dans la version "libre positionnement" pour les terrasses, les balcons ou les cuisines extérieures intégrées. La voûte en acier inoxydable d'épaisseur élevée permet d'atteindre les températures nécessaires à la cuisson de la véritable pizza, dans un temps très court et avec très peu de bois. La table de cuissson est fabriquée dans un matériau réfractaire de 3 cm d'épaisseur permettant une libération lente et délicate de la chaleur selon la tradition. Le maintien de la température pendant une longue période et la réduction de la consommation de bois sont garantis par l'isolation massive en fibre de céramique et laine de roche naturelle. L'isolation à la base du four permet son positionnement même sur des surfaces en bois ou d'autres matériaux délicats, sans aucun risque. Dans la version avec chariot, Bellagio offre un compartiment fermé pratique pour contenir du bois. La dotation est complétée par une couverture, avec une grande fenêtre de visualisation du four pour la cuisson la plus confortable de tous les plats tels que les rôtis, le pain, les desserts; les poignées en matériau anti-brûlure, et le thermomètre pour le contrôle le plus précis de la température de cuisson.

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



ACCESSOIRES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. KIT010

Kit PIZZAIOL0 3 outils: pelle, brosse, palino rond  
Kit PIZZAIOL0 3 Werkzeuge:  
Schaufel, Pinsel, runder Palino



COD. ROTELLA01

Coupe pizza professionnel  
Professioneller Pizzaschneide



COD. GRIBI1

Set grilloir-barbecue avec grille de cuison et lèchefrite  
Barbecueset für Pizzaofen mit Grill und Fettpfanne



COD. UTE001

outil de coupe de pâte  
Teigschneider

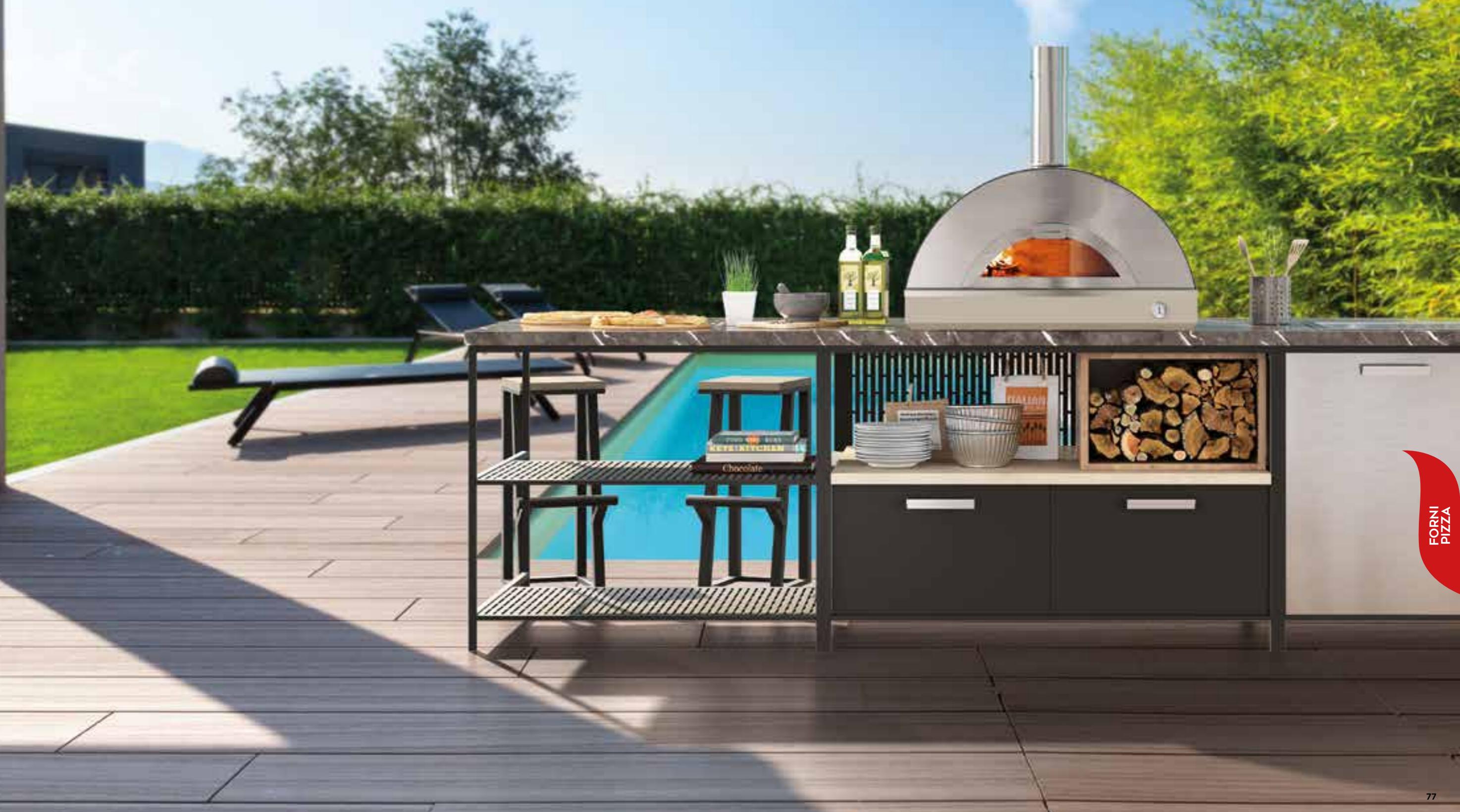


COD. SAF04

houssede protection  
Schutztasche

# RIVIERA

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





COMBUSTION DIRECTE  
DIREKTES KOCHEN

# RIVIERA

FOUR POUR EXTERIEUR  
AUßENOFEN



ACCESSOIRES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



**COD. KIT010**  
kit PIZZAIOLO 3 outils: pelle,  
brosse, palino rond  
Kit PIZZAIOLO 3 Werkzeuge:  
Schaufel, Pinsel, runder Palino



**COD. ROTELLA01**  
Coupe pizza professionnelle  
Professioneller Pizzasch-  
neider



**COD. GRIBLI**  
Set grilloir-barbecue avec grille  
de cuison et lèchefrite  
Barbecueset für Pizzaofen mit  
Grill und Fettpfanne



**COD. UTE001**  
outil de coupe de pâte  
Teigschneider



**COD. SAF04**  
bausatz der pizzastein  
Schleifzahnsatz



Les dimensions de la chambre de cuisson permettent de cuire confortablement 3 pizzas à la fois et cuisent 4,5 kg de pain. Disponible dans la version avec chariot et également dans la version "libre positionnement" pour les terrasses, les balcons ou encastrables dans les cuisines extérieures. La voûte en acier inoxydable d'épaisseur élevée permet d'atteindre les températures élevées nécessaires à la cuisson de la véritable pizza, dans un temps très court et avec très peu de bois.

La table de cuisson est fabriquée dans un matériau réfractaire de 3 cm d'épaisseur qui permet une libération lente et délicate de la chaleur selon la tradition. Le maintien de la température pendant longtemps et la réduction de la consommation de bois sont garantis par l'isolation massive en fibre de céramique et laine de roche naturelle. L'isolation à la base du four permet son positionnement même sur des surfaces en bois ou autres matériaux délicats, sans aucun risque.

Dans la version avec chariot, Riviera offre un compartiment fermé pratique pour contenir du bois. La couverture est complétée par une grande fenêtre de visualisation du four pour la cuisson la plus confortable de tous les plats tels que les rôtis, le pain, les desserts; les poignées en matériau anti-brûlure, et le thermomètre pour le contrôle le plus précis de la température de cuisson.

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

Das Gewölbe aus dickem Edelstahl ermöglicht es, die für das Kochen der echten Pizza erforderlichen hohen Temperaturen in sehr kurzer Zeit und mit sehr wenig Holz zu erreichen.

Die Kochfläche besteht aus 3 cm dickem feuerfestem Material für die langsame und schonende Abgabe der Wärme gemäß der Tradition. Die Aufrechterhaltung der Temperatur über einen langen Zeitraum und die Reduzierung des Holzverbrauchs werden durch die massive Isolierung aus Keramikfasern und natürlicher Steinwolle gewährleistet.

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



FORNI  
PIZZA

FORNI  
PIZZA

# FORNI PIZZA

A WOOD OVEN  
IS MUCH MORE  
THAN A PIZZA



POURQUOI UN FOUR  
REDPASSION  
WARUM EIN  
REDPASSION-OVEN?



2. Pre-assemble, évitant tout temps d'assemblage longues et coûteuses: immédiatement prêt à l'emploi! Léger et facilement transportable; placable n'importe où, y compris les terrasses et les balcons, grâce à son faible poids.
2. Es ist vormontiert, dadurch entfällt die zeitaufwendige und kostenintensive Montage. Der Redpassion ist sofort einsatzbereit! Es ist leicht und gut zu transportieren und kann – dank seines geringen Gewichts – überall aufgestellt werden, auch auf Terrassen und Balkonen.



1. Facile à utiliser: il atteint la température souhaitée en quelques minutes, grâce à la voûte en acier inox. L'isolation en laine de roche et le foyer en réfractaire naturelle permettent de maintenir efficacement la température et limiter la consommation de bois.
1. Der Redpassion ist einfach zu bedienen: Dank seiner rostfreien Stahlkuppel erreicht der Redpassion seine optimale Temperatur in wenigen Minuten. Die Isolierung aus Natursteinwolle und die Backfläche aus feuerfestem Material ermöglichen es, die erzeugte Temperatur bei geringem Holzverbrauch auf effiziente Weise dauerhaft zu halten.
3. Matériaux refractaires certifiés pour une utilisation alimentaire.
3. Alle feuerfesten Materialien sind für die Zubereitung von Lebensmitteln zugelassen.



# MARINARA

A WOOD OVEN  
IS MUCH MORE  
THAN A PIZZA

# FORNI PIZZA

A WOOD OVEN  
IS MUCH MORE  
THAN A PIZZA

FORNI  
PIZZA



COMBUSTION DIRECTE  
DIREKTES KOCHEN

## MARINARA

FOUR POUR EXTERIEUR  
AUBÉNOFEN

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

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

### ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SAF04

Housse de protection  
Schutztasche



COD. PALA08

pelle pour pizza  
Schaufel  
CARBON-Aluminium  
MASTER



COD. PALA09

pelle ronde  
Runde Edelstahlschaufel



COD. SPAZ07

brosse pour four à pizza avec  
soies en laiton  
Backofenbürste mit  
Messingborsten



COD. GIBL1

Set grilloir-barbecue avec grille de cuisson et lèchefrite  
Barbecueset für Pizzaofen mit Grill und Fettpfanne



FORNI  
PIZZA



COMBUSTION DIRECTE  
DIREKTES KOCHEN

# MANGIAFUOCO

FOUR POUR EXTERIEUR  
AUßenofen

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

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



FORNI  
PIZZA

ACCESSOIRES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SAF04

Housse de protection  
Schutztasche



COD. KIT010

Kit PIZZAIOLI 3 outils: pelle,  
brosse, palino rond  
Kit PIZZAIOLI 3 Werkzeuge:  
Schaufel, Pinsel, runder Palino



COD. CASGHI

casserole en fonte  
Aroma Pfanne



COD. ROTELLA01

Coupe pizza professionnelle  
Professioneller Pizzaschneide



COD. GUANT02

gant en silicone  
Silikonhandschuh



A WOOD OVEN  
IS MUCH MORE  
THAN A PIZZA



FORNI  
PIZZA



A WOOD OVEN  
IS MUCH MORE  
THAN A PIZZA



FORNI  
PIZZA

FORNI  
PIZZA



COMBUSTION DIRECTE  
DIREKTES KOCHEN

# MARGHERITA

FOUR POUR EXTERIEUR  
AUßenofen

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

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

ACCESSOIRES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SAF03

Housse de protection  
Schutztasche



COD. KIT010

kit PIZZAILO 3 outils: pelle,  
brosse, palino rond  
Kit PIZZAILO 3 Werkzeuge:  
Schaufel, Pinsel, runder Palino



COD. GUANT02

gant en silicone  
Silikonhandschuh



COD. SIRINGA

seringue à marinade  
Marindaden Spritze



COD. TER08

thermomètre digital  
Gourmet Check





COMBUSTION DIRECTE  
DIREKTES KOCHEN

# MARGHERITA GAS

FOUR POUR EXTERIEUR  
AÜBENOFEN

Terrasses d'appartement, espaces communs, voisins ennuyeux; voilà la praticité et le confort d'un four à pizza qui fonctionne au gaz sans produire de fumée. Un brûleur professionnel très puissant pour atteindre les mêmes performances d'un four à bois. La plaque de cuisson en réfractaire naturel est la garantie pour une pizza et un pan parfaites. Description de l'équipement technique: brûleur atmosphérique avec flamme pilote. Soupape de sécurité thermoélectrique avec le bouton de commande et l'allumeur piézo-électrique. Connexions et le matériel de montage inclus et réalisées par la société. Tuyau et régulateur de pression fourni. Le brûleur est fourni exclusivement pour les modèles Margherita et Mangiafuoco.

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

ACCESSOIRES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SAF03 - SAF04  
Housse de protection  
Schutztasche



COD. PALA08  
pelle pour pizza  
Schaufel  
CARBON-Aluminium  
MASTER



COD. PALA09  
pelle ronde  
Runde Edelstahlschaufel  
  
COD. SPAZ07  
brosse pour four à pizza avec  
soies en laiton  
Backofenbürste mit  
Messingborsten



COD. GRIBL1  
Set grilloir-barbecue avec grille  
de cuisson et lèchefrite  
Barbecueset für Pizzaofen mit  
Grill und Fettpfanne



COMBUSTION DIRECTE  
DIREKTES KOCHEN

# MANGIAFUOCO GAS

FOUR POUR EXTERIEUR  
AÜBENOFEN



FORNI  
PIZZA

# PIZZA-DESK

**NEW**

TABLE MULTIFONCTION POUR FOUR  
MULTIFUNKTIONSTISCH FÜR BACKOFEN

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

Les principales caractéristiques:

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

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

Die Hauptmerkmale:

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



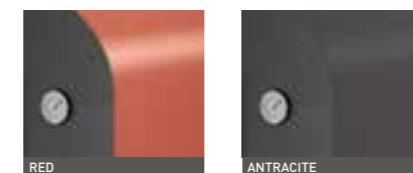
A WOOD OVEN  
IS MUCH MORE  
THAN A PIZZA



# FORNI PIZZA

A WOOD OVEN  
IS MUCH MORE  
THAN A PIZZA





COMBUSTION DIRECTE  
DIREKTES KOCHEN

## PROMETEO

FOUR ENCASTRABLE / FOUR POUR EXTERIEUR  
EINBAUÖFEN / AUßenOFEN

## VULCANO



**FONTANA SPECIALIST:  
LE FOUR PROFES-  
SIONNEL ITALIEN  
PRÉT-A'-CUISINER**

**POURQUOI UN FOUR FONTANA SPECIALIST**

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

**LES AVANTAGES D'UN FOUR FONTANA SPECIALIST**

- Rendement supérieur: pré-assemblé en usine, chauffable en 15 minutes, réduction aux minimums des temps morts: seulement un rendement de production élevé
- Transportable: facile à positionner n'importe où, idéale pour la restauration itinérante et le catering
- Multi-fonctions: tout type de plats et de styles de cuisson peuvent être cuits dans un four SPECIALIST et ses saveurs exaltées par la flamme et la braise de bois
- Show cooking: librement positionnable partout, exalte la créativité du chef, explore la véritable "cuisine italienne", encourage la satisfaction du client

**SPÉCIFICATIONS**

- Réfractaire à double cuison avec grande épaisseur: une double couche réfractaire (8 cm) et un matelas isolant qui ne dispersent qu'un seul degré de température. Tous les matériaux sont certifiés pour une utilisation alimentaire.
- Acier: matériau durable et robuste mais léger au même temps. La voute en acier inoxydable 441 de haute épaisseur permet toujours un four propre et stérilisé sans résidus de combustion
- Pièces peintes: Acier électro-galvanisé et laqué pour une résistance maximale aux intempéries

**FONTANA - SPEZIALIST  
FÜR ITALIENISCHE PROFI-  
BACKÖFEN, DIE SOFORT  
EINSATZBEREIT SIND**

**WARUM SOLL ES EIN PROFESSIONELLER BACKOFEN VON  
FONTANA SEIN**

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

**DIE VORTEILE EINES BACKOFENS VON FONTANA:**

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

**TECHNISCHE MERKMALE:**

- Doppelte Bodenplatten aus Schamotte in hoher Stärke: doppelte Schicht Isolationsmaterial (8 cm) und ein dadurch geringerer Temperaturverlust
- alle Materialien sind für die Verwendung von Lebensmitteln zertifiziert
- Material Stahl: langlebig, stark und gleichzeitig leicht; das Gewölbe aus Edelstahl 441 mit hoher Stärke gewährleistet einen sauberen und sterilen Ofen ohne jegliche Verbrennung
- Lackierte Teile: sind elektroverzinkt aus Stahl und Pulverbeschichtet für maximalen Witterungsbeständigkeit

**ACCESSOIRES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN**



COD. SPPRO

Porte four Prometeo avec verre  
Prometeo Ofentür mit Glas



COD. PALA08

pelle pour pizza  
Schaufel  
CARBON-Aluminium  
MASTER



COD. PALA09

pelle ronde  
Runde Edelstahlschaukel  
Backofenbürste mit  
Messingborsten



COD. SPAZ07

brosse pour four à pizza avec  
soies en laiton  
Backofenbürste mit  
Messingborsten



COD. ROTELLA01

Coupe pizza professionnelle  
Professioneller Pizzasch-  
neider

BARBECUE A LEGNA  
WOOD BARBECUE  
BARBECUE A BOIS  
HOLZ UND KOHLEBARBECUE

# BARBECUE A LEGNA

**GRILL**  
**ASADOR**  
**CHURRASCO**

**LES ACCESSOIRES  
INCLUS**

- 1 bac de combustion bois
- 1 tisonnier
- 2 outils soulève-grille
- 1 tiroir à ceinture

**ZUBEHÖR  
GELIEFERT**

- 1 Holzverbrennungsherd
- 1 Feuerhaken
- 2 Anheben Grill Werkzeuge
- 1 Aschenkasten



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

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

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

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

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

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

4. Couvercle de protection en acier inox.

4. Schutzabdeckung aus Edelstahl

**LE FOYER QUI PRODUIT  
LES BRAISES  
DER GRILL, DIESER  
DIE GLUT ERZEUGT**

V



- 5.** Allumer le feu à l'intérieur du braisié de combustion avec du bois sec de petites et moyennes dimensions, une fois allumé, ajoutez du bois de plus grande dimension.  
**5.** Das Feuer mit kleinen trockenen Holzmengen anzünden.

BARBECUE  
A LEGNA

**GRILL-BRAISE  
GRILL-GLUT-**

V



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

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

BARBECUE  
A LEGNA

# BARBECUE A LEGNA

**GRILL  
ASADOR  
CHURRASCO**

BARBECUE  
A LEGNA



COMBUSTION DIRECTE BBQ  
BBQ DIREKTES KOCHEN

## MEDITERRANEO

BARBECUE A BOIS  
HOLZ UND KOHLEBARBECUE

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

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



ACCESSOIRES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. TER08  
thermomètre digital  
Gourmet Check



COD. GUANT02  
gant en silicone  
Silikonhandschuh



COD. PINZA01  
pinces à grillade  
Zange



COD. SPATOLA  
spatule  
Wender



COD. SPAZ06  
brosse pour bbq  
Grillbürste

BARBECUE  
A LEGNA



COMBUSTION DIRECTE BBQ  
BBQ DIREKTES KOCHEN

# EGEO 80/110

BARBECUE A BOIS  
HOLZ UND KOHLEBARBECUE

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

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



BARBECUE  
A LEGNA

ACCESSOIRES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SACC01

Sac 3 utensils inox  
Tasche mit drei  
Edelstahl-Utensilien



COD. GUANT02

gant en silicone  
Silikonhandschuh



COD. ACCARB

allume-feu pour charbon de bois  
Anzündkamin



COD. SIRINGA

seringue à marinade  
Marindaden Spritze



COD. SPAZ06

brosse pour bbq  
Grillbürste



BARBECUE  
A LEGNA

# BARBECUE A LEGNA

**GRILL  
ASADOR  
CHURRASCO**



BARBECUE  
A LEGNA



COMBUSTION DIRECTE BBQ  
BBQ DIREKTES KOCHEN

## IONIO

BARBECUE A BOIS  
HOLZ UND KOHLEBARBECUE

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

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



BARBECUE  
A LEGNA

ACCESSOIRES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SACCUT  
Sac 3 utensils inox  
Tasche mit drei  
Edelstahl-Utensilien



COD. SAB05  
Housse de protection  
Schutzhülle



COD. PINZA01  
pince à grillade  
Zange



COD. SPATOLA  
spatule  
Wender



COD. SPAZ06  
spazzola bbq  
grill brush

# MERCHANDISING



**ROLL-UP****CODICE / CODE****ROLL-UP 80X200H CM****TOTEM****CODICE / CODE****TOTEM1**

**CINQUIÈME SCÉNOGRAPHIQUE** (4 PANNEAUX FOREX 80X200H CM)  
**FÜNFTE KULISSE** (4 FOREX PANELS 80X200H CM)

**CODICE / CODE**  
**PANNQUINTA**

**FONTANA T-SHIRT****CODICE / CODE****T-SHIRT****FONTANA CAP****CODICE / CODE****CAPPELLO****GAZEBO (3X3 MT)****CODICE / CODE****GAZEBO**

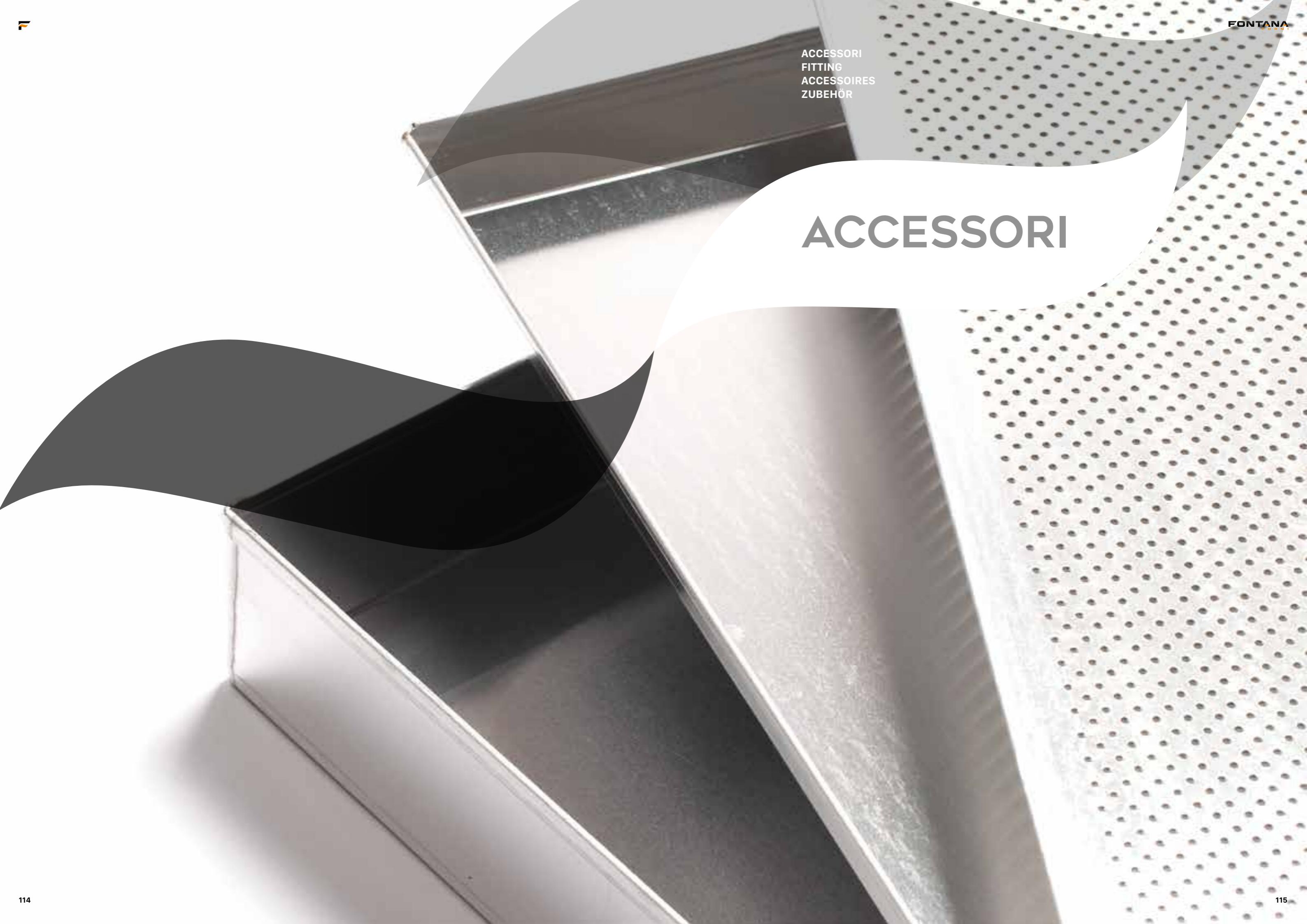
**DRAPEAU À GOUTTE** (2100X800 MM)  
**TROPFENFLAGGE** (2100X800 MM)

**CODICE / CODE**  
**BANDIERA**

**BANNER (200X100 CM)****CODICE / CODE****BANNER**

ACCESSORI  
FITTING  
ACCEESOIRES  
ZUBEHÖR

# ACCESSORI



**KIT PIZZAIOLI 3 OUTILS: PELLE, BROSSE, PALINO ROND  
KIT PIZZAIOLI 3 WERKZEUGE: SCHAUFEL, PINSEL, RUNDER  
PALINO**



**CODICE / CODE**

**KIT010**

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

Les avantages de l'ALUMINIUM anodisé:

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

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

Vorteile nach anodisiertem ALUMINIUM:

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

**HOUSSE DE PROTECTION FOURS  
OFENSCHUTZBEUTEL**



**CODICE / CODE**

**SAF02** (57 - 80 - 80X54)

**SAF01** (100X54 - 80X65 - 100X65)

**SAF04** (MANGIAFUOCO, MARINARA, AMALFI - CARRELLO)

**SAF03** (MARGHERITA, ISCHIA, CAPRI, PIERO - CARRELLO)

**SAF05** (CHAR-OVEN - APPOGGIO E CARRELLO)

**SAF06** (MARGHERITA, ISCHIA, CAPRI, PIERO - APPoggio)

**SAF07** (MANGIAFUOCO, MARINARA, AMALFI - APPoggio)

**SAF08** (PIZZA&CUCINE)

Protégez votre four des éléments avec cette housse 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.

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



**CODICE / CODE**

**PALA08**

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 Wärmeisolationsfähigkeit, die Beständigkeit gegenüber Temperaturschwankungen und gegenüber chemischen Mitteln zu nennen.

**PALINO MASTER CARBONE-ALUMINIUM 120 CM  
CARBON-ALUMINIUM MASTER PALINO 120 CM**



**CODICE / CODE**

**PALA09**

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 Beständigkeit gegenüber Temperaturschwankungen und gegenüber chemischen Mitteln zu nennen.

**BROSSE EN ALUMINIUM MASTER 120 CM  
MASTER ALUMINIUMBÜRSTE 120 CM**



**CODICE / CODE**

**SPAZ07**

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

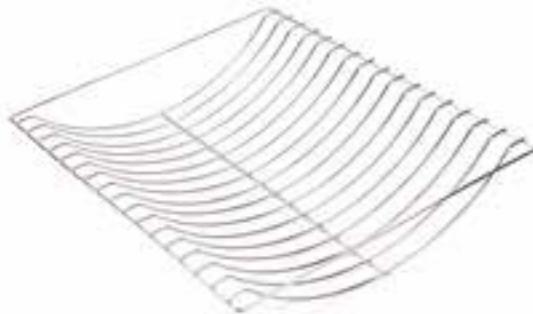
Die Bürste ist mit Borsten aus Messing und Stiel aus anodisiertem Aluminium. Gesamtlänge 120 cm.

**WERKZEUG FEUER  
TIRANTINO**



**CODICE / CODE**

**TIRAN01**

**GRILLE CONCAVE  
VERTIEFER BACKROST**

**CODICE / CODE**

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

**POËLE POUR ALIMENTS  
NIEDRIGE BACKPFANNE FÜR LEBENSMITTEL**

**CODICE / CODE**

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

**CASSEROLE À BORD HAUT  
BACKPFANNE FÜR LEBENSMITTEL**

**CODICE / CODE**

- PAAB012** - 37x37 cm (80x45)  
**PAAB013** - 37x51 cm (57x45)  
**PAAB014** - 37x73 cm (80x45)  
**PAAB015** - 45x37 cm (80x54)  
**PAAB017** - 45x73 cm (80x54)  
**PAAB016** - 45x46 cm (100x54)  
**PAAB018** - 45x92 cm (100x54)  
**PAAB019** - 57x73 cm (80x65)  
**PAAB020** - 57x92 cm (100x65)

**POËLE PERFORÉE  
GELOCHETE BACKPFANNE FÜR LEBENSMITTEL**

**CODICE / CODE**

- PAAF001** - 50x36 cm (57x45)  
**PAAF004** - 72x36 cm (80x45)  
**PAAF006** - 92x45 cm (100x54)  
**PAAF005** - 72x45 cm (80x54)  
**PAAF003** - 57x92 cm (100x65)  
**PAAF002** - 57x73 cm (80x65)  
**PAAF008** - 36 x 36 cm (80x45)

**PLAQUE RÉFRACTAIRE  
HITZEFESTE PLATTE**

**CODICE / CODE**

- PRP005** - 43x78,5 cm (FORNOLEGNA 80X45)  
**PRP008** - 55x40 cm (57x45)  
**PRP009** - 78,5x40 cm (80X45)  
**PRP007** - 78,5x49 cm (80X54)  
**PRP006** - 49x49 cm - 2 pcs (100X54)  
**PRP004** - 39,5x60 cm - 2 pcs (80X65)  
**PRP003** - 49,8x60 cm - 2 pcs (100X65)  
**PRP012** - 52x39,5 cm - 2 pcs (FORNOLEGNA 80X54)

**SET GRILLOIR-BARBECUE AVEC GRILLE DE CUISSON ET LÈCHEFRITE  
BARBECUESET FÜR PIZZAOFEN MIT GRILL UND FETTPFANNE**

**CODICE / CODE**

- GRIBL1**

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.

**ROULETTE COUPE PIZZA  
PIZZASCHNEIDER RAD**

**CODICE / CODE**

- ROTELLA01**

Lame en acier inoxydable trempé réaffûtante; poignée en plastique. Edelstahlblatt, gehärtet, Kunststoffgriff

**OUTIL DE COUPE DE PÂTE  
TEIGSCHNEIDER**

**CODICE / CODE**

- UTE001**

En acier inox avec poigné en plastique  
Aus Edelstahl mit Kunststoffgriff

**GANT EN SILICONE  
SILIKONHANDSCHUH**

**CODICE / CODE**

- GUANTO2**

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.

**PLAN D'APPUI LATÉRAL POUR FOIRS INDIRECTS  
EDELSTAHLSEITENSTÜTZE FÜR INDIREKTE ÖFEN**
**CODICE / CODE**

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

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 Linién Platino und Oro.

**PLAN D'APPUI LATÉRAL POUR FOIRS PIZZA  
EDELSTAHLSEITENSTÜTZE FÜR PIZZA ÖFEN**
**CODICE / CODE**

**RP079** (MARGHERITA/MANGIAFUOCO)  
**RP081** (MARINARA)

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.

**SUPPORT POUR FOUR ENCASTRABLE  
GESTELL FÜR EINBAUOFEN**
**CODICE / CODE**

**SUF100100** (MAXI - 100)  
**SUF18065** (80X65)  
**SUF10065** (100X65)  
**SUF100057** (57)  
**SUF100080** (80)  
**SUF18054** (80X54)

**REHAUSSEUR POUR FOUR PIZZA À BOIS  
SITZERHÖHUNG FÜR PIZZA HOLZOFEN**
**CODICE / CODE**

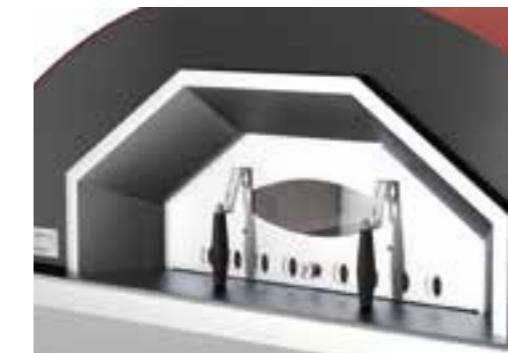
**RP214** (MARGHERITA)  
**RP215** (MANGIAFUOCO)  
**RP216** (MARINARA)

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.

**BROSSE MULTIFONCTION NETTOYAGE GRILL  
MULTIFUNKTIONS-PINSEL FÜR GRILL REINIGUNG**
**CODICE / CODE**

**SPAZ02**

**PORTE FOUR PROMETEO AVEC VERRE  
PROMETEO OFENTÜR MIT GLAS**
**CODICE / CODE**

**SPPRO**

**SAC 3 UTENSILS INOX GANT ET TABLIER  
TASCHE MIT DREI EDELSTAHL-UTENSILIEN,  
HANDSCHUHE UND SCHÜRZE**
**CODICE / CODE**

**SACCAUT**

**KIT D'ENLÈVEMENT DE LA ROUILLE ET PROTECTION ACIER INOXYDABLE  
FETTENTFERNERSET FÜR ÖFEN UND GRILL**
**CODICE / CODE**

**KIT001**

**PROLONGATION DU REGISTRE DES FUMÉES  
RAUCHREGISTER VERLÄNGERT**



**CODICE / CODE  
PROLUNGA VALVOLA**

**GRILLE DE CUISSON EN INOX AVEC LÈCHEFRITE POUR  
BARBECUE À COMBUSTION DE BOIS.  
EDELSTAHLGRILL MIT INTEGRIERTE FETTPFANNE FÜR  
HOLZBARBECUE**



**CODICE / CODE  
GRBI01 - BBQ 80  
GRBI02 - BBQ 110**

**DGS SET DE CUISSON  
DGS KOCHSET, 2-TEILIG**



**CODICE / CODE  
SETVAPO01**

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, Gratiniieren 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 kippsicher zu tragen.

**SERINGUE À MARINADE  
MARINDADEN SPRITZE**



**CODICE / CODE  
SIRINGA**

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.

**SUPPORT RÔTI AVEC LÈCHEFRITE  
UNIVERSAL RACK**



**CODICE / CODE  
CULLA001**

Comme son nom l'indique, le nouveau SUPPORT UNIVERSEL est très polyvalente. Elle permet de cuire à la perfection aussi bien des poulets, de gros morceaux de viande que des travers de porc. Cette grille maitigne 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 Allesköninger. 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.

**BROCHETTES  
SPIESSE**



**CODICE / CODE  
SPIE001**

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 Griffen einen optimalen Halt beim Entfernen von Fleisch oder Gemüse gewährleisten.

**BOITE DE FUMAGE  
DUAL RÄUCHERBOX**



**CODICE / CODE  
CASSAFF**

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.

**CHEMINÉE ALLUMAGE  
ANZÜNDKAMIN**



**CODICE / CODE  
ACCARB**

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 Hitzeschildes am Griff. Der passende Untersatz des Anzündkamins verhindert Brennspuren sowie Holzkohle- und Aschereste.

**CASSEROLE EN FONTE  
GUSSEISENPFANNE**
**CODICE / CODE**  
**CASGHI**

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.

**PINCE À GRILLADE  
ZANGE**
**CODICE / CODE**  
**PINZA01**

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 Greifspateln 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.

**SPATULE  
WENDER**
**CODICE / CODE**  
**SPATOLA**

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.

**THERMOMÈTRE DIGITAL  
GOURMET CHECK**
**CODICE / CODE**  
**TER08**

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.

**THERMOMÈTRE DIGITAL APP  
GOURMET CHECK PRO APP**
**CODICE / CODE**  
**TER09**

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.

**PRESSE À BURGER  
BURGER PRESSE**
**CODICE / CODE**  
**STAMPO01**

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.

**PINCEAU EN SILICONE  
SILIKON-PINSEL**
**CODICE / CODE**  
**PENN001**

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.

**PLANCHÀ À DECOUPER XXL  
SCHNEIDEBRETT XXL**
**CODICE / CODE**  
**TAGL001**

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.

**BROSSE POUR BBQ  
GRILLBÜRSTE****CODICE / CODE****SPAZ06**

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.

**CHEF CLEANER  
CHEF CLEANER****CODICE / CODE****SPRAY**

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.

**RICAMBI  
SPARE PARTS  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR****RICAMBI**

**PLAQUE REFRACTAIRE "FORNI PIZZA"  
CHAMOTTE STEIN "FORNI PIZZA"**



**CODICE / CODE**

**MA005 - 600x200x30H mm**  
(MANGIAFUOCO LEGNA - MARGHERITA LEGNA)

**MA006 - 600x300x30H mm SMUSSATO**  
(MANGIAFUOCO LEGNA - MARGHERITA LEGNA)

**MA019 - 500x200x30H mm**  
(MANGIAFUOCO GAS - CAPRI - AMALFI)

**MA027 - 500x300x30H mm SMUSSATO**  
(MANGIAFUOCO GAS - MARGHERITA GAS)

**MA007 - 400x250x30H mm**  
(MARINARA)

**MA008 - 400x200x30H mm SMUSSATO**  
(MARINARA)

**MA004 - 300x200x30H mm**  
(ISCHIA)

**MA020 - 500x250x30H mm**  
(CAPRI)

**PRP013 - 490x295 mm**  
(PIERO)

**PRP002 - 400x450 mm**  
(PIZZA&CUCINA)

**CHEMINÉE  
SCHORNSTEIN**



**CODICE / CODE**

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

**CONDUIT DE FUMÉE LIGNE FOURS PIZZA - VALVE INCLUS  
KAMIN FÜR PIZZA ÖFEN - VENTIL ENTHALTEN**



**CODICE / CODE**

**TU150CF01 - Ø150 mm**

**POIGNÉE DÉTACHÉE  
GRIFF**



**CODICE / CODE**

**MAN02** (Fornolegna - Forno Italia)

**POIGNÉE DÉTACHÉE  
GRIFF**



**CODICE / CODE**

**MANIGLIA - € 27,00**



**CODICE / CODE**

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

**TIROIR À CENDRE LIGNE INDIRECTE  
ASCHENKASTEN ÖFEN INDIRECT LINIE**



**CODICE / CODE**

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

**GRILLE À FEU  
FEUERROST****CODICE / CODE****PC224** - 57X45 cm

(GUSTO - ROSSO - COMBI - FORNOITALIA - INC QV - INC V)

**PC225** - 80X45 cm

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

**PC226** - 80X54 cm

(GUSTO - ROSSO - COMBI - FORNOITALIA - FORNOLEGNA - INC QV - INC V)

**PC228** - 100X54 cm (GUSTO - ROSSO - COMBI - INC QV - INC V)**PCASS011** - 80X65 cm

(GUSTO - ROSSO - COMBI - INC QV - INC V)

**PCASS011** - 100X65 cm

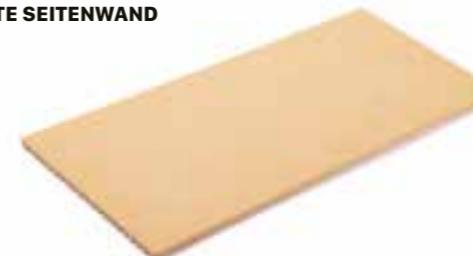
(GUSTO - ROSSO - COMBI - INC QV - INC V)

**GRILLE  
BRATROST****CODICE / CODE****GR003****VANNNE  
VENTIL****CODICE / CODE****VALVOLA****GRILLE PLATE  
FLACHER BACKROST****CODICE / CODE****GRP001** - 51 X 40 cm (INC V 57 - IN QV 57 - FORNO ITALIA)**GRP002** - 73 X 40 cm (GUSTO 80 INC V 80 - INC QV 80)**GRP007** - 92 X 49 cm (GUSTO 100X54 - INC V/QV 100X54)**GRP003** - 73 X 49 cm (GUSTO 80X54 - INC V/QV 80X54)**GRP006** - 92 X 60 cm (GUSTO 100X65 - INC QV 100X65)**GRP004** - 73 X 60 cm (GUSTO 80X65 - INC QV 80X65)**GRP005** - 73 X 44,5 cm (FORNOLEGNA)**THERMOMÈTRE  
THERMOMETER****CODICE / CODE****TER01** (GUSTO - ROSSO - COMBI - FORNOLEGNA - INC QV - INC V)**TER02** (CHAR-OVEN - PIERO - BELLADIO - RIVIERA - DIVINO - FIAMMA)**TER03** MARGHERITA - MANGIAFUOCO - PIZZA&CUCINA)**TER04** (MARINARA - FORNOITALIA)**MINUTERIE  
TIMER****CODICE / CODE****CONT01**

(GUSTO - ROSSO - COMBI - FORNOLEGNA - FORNOITALIA - INC QV - INC V)

**CONT02**

(DIVINO - FIAMMA)

**AMPOULE  
GLÜHBIRNE****CODICE / CODE****LA001****VENTILATEUR  
LÜFTERRAD****CODICE / CODE****VE009F****PLAQUE LATÉRALE INTERNE  
INNERE SEITENWAND****CODICE / CODE****FIANCHETTO INTERNO****PLAQUE LATÉRALE RÉFRACTAIRE  
HITZFESTE SEITENWAND****CODICE / CODE****FIANCHETTO REFRATTARIO LATERALE**

**VITRE SUPÉRIEURE  
OBERE GLASSCHEIBE****CODICE / CODE**

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

**VITRE INFÉRIEURE  
UNTERE GLASSCHEIBE****CODICE / CODE**

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

**CÔTÉS DE FOUR  
AUSSEN PANEEEL****CODICE / CODE****PANNELLO PER FORNO****PLAQUE D'APPUI ANTÉRIEURE  
VORDERE ABLAGEFLÄCHE****CODICE / CODE****PIANA APPOGGIO ANTERIORE****PLAQUE D'APPUI LATÉRALE  
SEITLICHE ABLAGEFLÄCHE****CODICE / CODE**

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

**ROUE POUR CHARIOT  
RAD FÜR ROLLGESTELL****CODICE / CODE****RUOTA PER CARRELLO****TRANSFORMATEUR  
TRANSFORMATOR****CODICE / CODE****TRASFORMATORE****DOUILLE  
LAMPENFASSUNG****CODICE / CODE****PT001F****CARTER INTERNE DE PROTECTION DU VENTILATEUR  
INNERE LÜFTERRADDECKEL****CODICE / CODE****CARTER INTERNO COPRIVENTOLA****CARTER POSTÉRIEUR  
HINTERE ABDECKUNG****CODICE / CODE****CARTER POSTERIORE**

# DATI TECNICI

DATI TECNICI  
TECHNICAL DATA  
DONNEES TECHNIQUES  
TECHNISCHE DATEN

FONTANA



## COTTURA IBRIDA

HYBRID COOKING

COMBUSTION HYBRIDE

HYBRID KOCHEN

### CHAR-OVEN



NEW

**TYPE DE COMBUSTIBLE**  
BRENNSTOFFAR

**BOIS - HOLZ**

**DIMENSIONS EXTÉRIEURE**  
EXTERNAL DIMENSIONS

P 105,5 x L 109 x H 196 cm

**DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON**  
GRÖSSE GARRAUM

P 80 x L 80 x H 34 cm

**NOMBRE DE PIZZAS**  
ANZAHL DER PIZZAS

4\* \* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson  
\* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt

**KG. PAIN**  
KG. BROT

4-6

**NUMERO DE COUVERTS**  
ANZAHL DER SITZE

jusqu'à 12 / bis zu 12

**DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE**  
QUERSCHNITT RAUCHFANG

150 mm

**POIDS**  
GEWICHT

180 kg

### CARRELLO CHAR-OVEN



**DIMENSIONS EXTÉRIEURE**  
EXTERNAL DIMENSIONS

P 64 x L 110 x H 73 cm

**POIDS**  
GEWICHT

60 kg

### CHAR-OVEN APPoggIO



NEW

**TYPE DE COMBUSTIBLE**  
BRENNSTOFFAR

**BOIS - HOLZ**

**DIMENSIONS EXTÉRIEURE**  
EXTERNAL DIMENSIONS

P 105,5 x L 109 x H 196 cm

**DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON**  
GRÖSSE GARRAUM

P 80 x L 80 x H 34 cm

**NOMBRE DE PIZZAS**  
ANZAHL DER PIZZAS

4\* \* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson  
\* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt

**KG. PAIN**  
KG. BROT

4-6

**NUMERO DE COUVERTS**  
ANZAHL DER SITZE

jusqu'à 12 / bis zu 12

**DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE**  
QUERSCHNITT RAUCHFANG

150 mm

**POIDS**  
GEWICHT

180 kg

### EVERYDAY PIERO



NEW

**TYPE DE COMBUSTIBLE**  
BRENNSTOFFAR

**BOIS - HOLZ**

**DIMENSIONS EXTÉRIEURE**  
EXTERNAL DIMENSIONS

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

**DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON**  
GRÖSSE GARRAUM

P 50 x L 60 x H 34 cm

**NOMBRE DE PIZZAS**  
ANZAHL DER PIZZAS

2\* \* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson  
\* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt

**KG. PAIN**  
KG. BROT

2-3

**NUMERO DE COUVERTS**  
ANZAHL DER SITZE

jusqu'à 4 / bis zu 4

**DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE**  
QUERSCHNITT RAUCHFANG

150 mm

**POIDS**  
GEWICHT

105 kg

### CARRELLO EVERYDAY PIERO



**DIMENSIONS EXTÉRIEURE**  
EXTERNAL DIMENSIONS

P 58 L 78 x H 88 cm

**POIDS**  
GEWICHT

30 kg

### EVERYDAY PIERO APPoggIO



NEW

**TYPE DE COMBUSTIBLE**  
BRENNSTOFFAR

**BOIS - HOLZ**

**DIMENSIONS EXTÉRIEURE**  
EXTERNAL DIMENSIONS

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

**DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON**  
GRÖSSE GARRAUM

P 50 x L 60 x H 34 cm

**NOMBRE DE PIZZAS**  
ANZAHL DER PIZZAS

2\* \* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson  
\* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt

**KG. PAIN**  
KG. BROT

2-3

**NUMERO DE COUVERTS**  
ANZAHL DER SITZE

jusqu'à 4 / bis zu 4

**DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE**  
QUERSCHNITT RAUCHFANG

150 mm

**POIDS**  
GEWICHT

75 kg

### PIZZA&CUCINA



**TYPE DE COMBUSTIBLE**  
BRENNSTOFFAR

**BOIS - HOLZ**

**DIMENSIONS EXTÉRIEURE**  
EXTERNAL DIMENSIONS

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

**ZONE DE CUISSON**  
ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE

P 45 x L 110 cm

**NOMBRE DE PIZZAS**  
ANZAHL DER PIZZAS

1\* \* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson  
\* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt

**KG. PAIN**  
KG. BROT

1

**NUMERO DE COUVERTS**  
ANZAHL DER SITZE

jusqu'à 8 / bis zu 8

**DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE**  
QUERSCHNITT RAUCHFANG

100 mm

**POIDS**  
GEWICHT

130 kg



## COTTURA INDIRETTA

INDIRECT  
COOKING

COMBUSTION  
INDIRECTE

INDIREKTES  
KOCHEN

GUSTO	ROSSO	GUSTO/ROSSO COMBI	GUSTO/ROSSO COMBI BARBECUE	GUSTO/ROSSO CARRELLO
<b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR	<b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR	<b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR	<b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR	<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS
<b>BOIS - HOLZ</b>	<b>BOIS - HOLZ</b>	<b>BOIS - HOLZ</b>	<b>CARBONELLA - CHARCOAL</b>	
<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS	<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS	<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS	<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS	<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS
100X65 • P 138 x L 115 x H 176 cm 80x65 • P 118 x L 115 x H 176 cm 100x54 • P 138 x L 105 x H 168 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	80x54 • P 118 x L 105 x H 168 cm 80x45 • P 118 x L 102 x H 161 cm	100X65 • P 138 x L 156 x H 176 cm GUSTO 80x65 • P 118 x L 156 x H 176 cm GUSTO 100x54 • P 138 x L 145 x H 168 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	100X65 • P 46 x L 114 x H 55 cm GUSTO 80x65 • P 46 x L 93 x H 55 cm GUSTO 100x54 • P 46 x L 114 x H 55 cm GUSTO 80x54 • P 46 x L 93 x H 55 cm GUSTO / ROSSO 80x45 • P 46 x L 93 x H 55 cm GUSTO / ROSSO 57x45 • P 46 x L 71 x H 55 cm GUSTO	100X65 • P 106 x L 93 x H 65 cm GUSTO 80x65 • P 93 x L 93 x H 65 cm GUSTO 100x54 • P 106 x L 83,5 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
<b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GROSSE GARRAUM	<b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GROSSE GARRAUM	<b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GROSSE GARRAUM	<b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GROSSE GARRAUM	<b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GROSSE GARRAUM
100X65 • P 100 x L 65 x H 45 cm 80x65 • P 80 x L 65 x H 45 cm 100x54 • P 100 x L 54 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	80x54 • P 80 x L 54 x H 45 cm 80x45 • P 80 x L 45 x H 42 cm	100X65 • P 100 x L 65 x H 45 cm GUSTO 80x65 • P 80 x L 65 x H 45 cm GUSTO 100x54 • P 100 x L 54 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	100X65 • P 40 x L 65 x H 45 cm GUSTO 80x65 • P 40 x L 53 cm GUSTO 100x54 • 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	100X65 • P 40 x L 53 cm GUSTO 80x65 • P 40 x L 53 cm GUSTO 100x54 • 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
<b>NOMBRE DE PIZZAS</b> ANZAHL DER PIZZAS	<b>NOMBRE DE PIZZAS</b> ANZAHL DER PIZZAS	<b>NOMBRE DE PIZZAS</b> ANZAHL DER PIZZAS	<b>NOMBRE DE PIZZAS</b> ANZAHL DER PIZZAS	<b>DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG
100X65 • 3-4* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson 80x65 • 3* * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt 100x54 • 3* * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt 80x54 • 2-3* * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt 80x45 • 2* * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt 57x45 • 1*	80x54 • 2-3* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson 80x45 • 2* * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt	100X65 • 3-4* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson 80x65 • 3* * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt 100x54 • 3* * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt 80x54 • 2-3* * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt 80x45 • 2* * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt 57x45 • 1*	100X65 • 120 mm 80x65 • 120 mm 100x54 • 120 mm 80x54 • 120 mm 80x45 • 120 mm 57x45 • 120 mm	
<b>KG. PAIN</b> KG. BROT	<b>KG. PAIN</b> KG. BROT	<b>KG. PAIN</b> KG. BROT	<b>KG. PAIN</b> KG. BROT	<b>POIDS</b> GEWICHT
100X65 • 8-12 80x65 • 7-9 100x54 • 7-9 80x54 • 6-8 80x45 • 4-6 57x45 • 2-4	80x54 • 6-8 80x45 • 4-6	100X65 • 8-12 80x65 • 7-9 100x54 • 7-9 80x54 • 6-8 80x45 • 4-6 57x45 • 2-4	100X65 • 49 kg 80x65 • 47,5 kg 100x54 • 49 kg 80x54 • 47,5 kg 80x45 • 47,5 kg 57x45 • 45 kg	
<b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE	<b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE	<b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE	<b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE	<b>DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG
100X65 • jusqu'à 25 / bis zu 25 80x65 • jusqu'à 20 / bis zu 20 100x54 • jusqu'à 20 / bis zu 20 80x54 • jusqu'à 16 / bis zu 16 80x45 • jusqu'à 12 / bis zu 12 57x45 • jusqu'à 8 / bis zu 8	80x54 • jusqu'à 16 / bis zu 16 80x45 • jusqu'à 12 / bis zu 12	100X65 • jusqu'à 25 / bis zu 25 80x65 • jusqu'à 20 / bis zu 20 100x54 • jusqu'à 20 / bis zu 20 80x54 • jusqu'à 16 / bis zu 16 80x45 • jusqu'à 12 / bis zu 12 57x45 • jusqu'à 8 / bis zu 8	100X65 • 160 mm GUSTO 80x65 • 160 mm GUSTO 100x54 • 140 mm GUSTO 80x54 • 140 mm GUSTO/ROSSO 80x45 • 140 mm GUSTO/ROSSO 57x45 • 140 mm GUSTO	
<b>DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG	<b>DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG	<b>DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG	<b>DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG	<b>POIDS</b> GEWICHT
100X65 • 160 mm 80x65 • 160 mm 100x54 • 140 mm 80x54 • 140 mm 80x45 • 140 mm 57x45 • 140 mm	80x54 • 140 mm 80x45 • 140 mm	100X65 • 160 mm GUSTO 80x65 • 160 mm GUSTO 100x54 • 140 mm GUSTO 80x54 • 140 mm GUSTO/ROSSO 80x45 • 140 mm GUSTO/ROSSO 57x45 • 140 mm GUSTO	100X65 • 535 kg GUSTO 80x65 • 480 kg GUSTO 100x54 • 535 kg GUSTO 80x54 • 480 kg GUSTO/ROSSO 80x45 • 390 kg GUSTO/ROSSO 57x45 • 335 kg GUSTO	
<b>POIDS</b> GEWICHT	<b>POIDS</b> GEWICHT	<b>POIDS</b> GEWICHT	<b>POIDS</b> GEWICHT	
100X65 • 490 kg 80x65 • 450 kg 100x54 • 470 kg 80x54 • 420 kg 80x45 • 330 kg 57x45 • 280 kg	80x54 • 420 kg 80x45 • 330 kg	100X65 • 49 kg 80x65 • 47,5 kg 100x54 • 49 kg 80x54 • 47,5 kg 80x45 • 47,5 kg 57x45 • 45 kg		

DIVINO 80	FIAMMA 80	FORNOLEGNA	FORNO ITALIA	INC QV	INC V
					
<b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR  <b>BOIS - HOLZ</b>	<b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR  <b>BOIS - HOLZ</b>	<b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR  <b>BOIS - HOLZ</b>	<b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR  <b>BOIS - HOLZ</b>	<b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR  <b>BOIS - HOLZ</b>	<b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR  <b>BOIS - HOLZ</b>
<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS  P 112 x L 88 x H 164 cm	<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS  P 112 x L 88 x H 164 cm	<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS  P 80 x L 45 x H 42 cm	<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS  P 90,2 x L 87,5 x H 156 cm	<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS  100x65 QV • P 114 x L 93 x H 100 cm 80x65 QV • P 94 x L 93 x H 100 cm	<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS  100x54 V • P 114 x L 83,5 x H 94,5 cm 80x54 V • P 94 x L 83,5 x H 94,5 cm
<b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GRÖSSE GARRAUM  P 80 x L 45 x H 42 cm	<b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GRÖSSE GARRAUM  P 80 x L 45 x H 42 cm	<b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GRÖSSE GARRAUM  P 80 x L 45 x H 40 cm 80x54 • P 80 x L 54 x H 45 cm	<b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GRÖSSE GARRAUM  P 57 x L 42 x H 37 cm	<b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GRÖSSE GARRAUM  100x65 QV • P 100 x L 65 x H 45 cm 80x65 QV • P 80 x L 65 x H 45 cm 100x54 QV • P 100 x L 54 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	<b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GRÖSSE GARRAUM  100x54 V • P 100 x L 54 x H 45 cm 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
<b>NOMBRE DE PIZZAS</b> ANZAHL DER PIZZAS  2* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuissson * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt	<b>NOMBRE DE PIZZAS</b> ANZAHL DER PIZZAS  2* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuissson * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt	<b>NOMBRE DE PIZZAS</b> ANZAHL DER PIZZAS  80x54 • 2-3* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuissson 80x45 • 2* * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt	<b>NOMBRE DE PIZZAS</b> ANZAHL DER PIZZAS  1* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuissson * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt	<b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GRÖSSE GARRAUM  100x65 QV • P 100 x L 65 x H 45 cm 80x65 QV • P 80 x L 65 x H 45 cm 100x54 QV • P 100 x L 54 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	<b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GRÖSSE GARRAUM  100x54 V • P 100 x L 54 x H 45 cm 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
<b>KG. PAIN</b> KG. BROT  4-6	<b>KG. PAIN</b> KG. BROT  4-6	<b>KG. PAIN</b> KG. BROT  80x54 • 6-8 80x45 • 4-6	<b>KG. PAIN</b> KG. BROT  2-4	<b>KG. PAIN</b> KG. BROT  100x65 QV • 8-12 80x65 QV • 7-9 100x54 QV • 7-9 80x54 QV • 6-8 80x45 QV • 4-6 57x45 QV • 2-4	<b>KG. PAIN</b> KG. BROT  100x54 V • 7-9 80x54 V • 6-8 80x45 V • 4-6 57x45 V • 2-4
<b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE  jusqu'à 12 / bis zu 12	<b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE  jusqu'à 12 / bis zu 12	<b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE  80x54 • jusqu'à 16 / bis zu 16 80x45 • jusqu'à 12 / bis zu 12	<b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE  jusqu'à 8 / bis zu 8	<b>DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG  140 mm	<b>DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG  140 mm
<b>DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG  140 mm	<b>DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG  140 mm	<b>POIDS</b> GEWICHT  80x54 • 300 kg 80x45 • 250 kg	<b>POIDS</b> GEWICHT  175 kg	<b>POIDS</b> GEWICHT  100x65 QV • jusqu'à 25 / bis zu 25 80x65 QV • jusqu'à 20 / bis zu 20 100x54 QV • jusqu'à 20 / bis zu 20 80x54 QV • jusqu'à 16 / bis zu 16 80x45 QV • jusqu'à 12 / bis zu 12 57x45 QV • jusqu'à 8 / bis zu 8	<b>POIDS</b> GEWICHT  100x54 V • jusqu'à 20 / bis zu 20 80x54 V • jusqu'à 16 / bis zu 16 80x45 V • jusqu'à 12 / bis zu 12 57x45 V • jusqu'à 8 / bis zu 8
<b>CARRELLO DIVINO</b>  	<b>CARRELLO FIAMMA</b>  	<b>CARRELLO FORNOLEGNA</b>  	<b>CARRELLO FORNO ITALIA</b>  	<b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE  100x54 V • jusqu'à 20 / bis zu 20 80x54 V • jusqu'à 16 / bis zu 16 80x45 V • jusqu'à 12 / bis zu 12 57x45 V • jusqu'à 8 / bis zu 8	<b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE  100x54 V • 140 mm 80x54 V • 140 mm 100x45 V • 140 mm 80x45 V • 140 mm 57x45 V • 140 mm
<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS  P 98 x L 75 x H 65 cm	<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS  P 98 x L 75 x H 65 cm	<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS  80x45 • P 98 x L 74,5 x H 65 cm 80x54 • P 98 x L 84 x H 66 cm	<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS  P 70 x L 67 x H 65 cm	<b>POIDS</b> GEWICHT  100x65 QV • 420 kg 80x65 QV • 385 kg 100x54 QV • 400 kg 80x54 QV • 360 kg 80x45 QV • 280 kg 57x45 QV • 230 kg	<b>POIDS</b> GEWICHT  100x54 V • 400 kg 80x54 V • 360 kg 80x45 V • 280 kg 57x45 V • 230 kg
<b>POIDS</b> GEWICHT  48 kg	<b>POIDS</b> GEWICHT  48 kg	<b>POIDS</b> GEWICHT  80x45 • 50 kg 80x54 • 51,5 kg	<b>POIDS</b> GEWICHT  35 kg		

FORNO ITALIA INCASSO	FORNOLEGNA INCASSO		BELLAGIO	BELLAGIO APPOGGIO	RIVIERA
		 <b>COTTURA DIRETTA</b> DIRECT COOKING COMBUSTION DIRECTE DIREKTES KOCHEN			
 TYPE DE COMBUSTIBLE BRENNSTOFFAR <b>BOIS - HOLZ</b>	 TYPE DE COMBUSTIBLE BRENNSTOFFAR <b>BOIS - HOLZ</b>		 TYPE DE COMBUSTIBLE BRENNSTOFFAR <b>BOIS - HOLZ</b>	 TYPE DE COMBUSTIBLE BRENNSTOFFAR <b>BOIS - HOLZ</b>	 TYPE DE COMBUSTIBLE BRENNSTOFFAR <b>BOIS - HOLZ</b>
 DIMENSIONS EXTÉRIEURE EXTERNAL DIMENSIONS <b>PREMIUM</b> • P 70 x L 68 x H 82,5 cm <b>BASIC</b> • P 70 x L 68 x H 82,5 cm	 DIMENSIONS EXTÉRIEURE EXTERNAL DIMENSIONS P 98,5 x L 75 x H 90 cm		 DIMENSIONS EXTÉRIEURE EXTERNAL DIMENSIONS P 105,5 x L 109,5 x H 196 cm	 DIMENSIONS EXTÉRIEURE EXTERNAL DIMENSIONS P 105,5 x L 109,5 x H 110 cm	 DIMENSIONS EXTÉRIEURE EXTERNAL DIMENSIONS P 84,5 x L 109,5 x H 184 cm
 DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON GROSSE GARRAUM <b>PREMIUM</b> • P 57 x L 42 x H 37 cm <b>BASIC</b> • P 57 x L 42 x H 37 cm	 DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON GROSSE GARRAUM P 80 x L 45 x H 40 cm		 DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON GROSSE GARRAUM P 80 x L 80 x H 34 cm	 DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON GROSSE GARRAUM P 80 x L 80 x H 34 cm	 DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON GROSSE GARRAUM P 60 x L 80 x H 34 cm
 NOMBRE DE PIZZAS ANZAHL DER PIZZAS <b>PREMIUM</b> • 1* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson <b>BASIC</b> • 1* * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt	 NOMBRE DE PIZZAS ANZAHL DER PIZZAS 2* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt		 NOMBRE DE PIZZAS ANZAHL DER PIZZAS 5* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt	 NOMBRE DE PIZZAS ANZAHL DER PIZZAS 5* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt	 NOMBRE DE PIZZAS ANZAHL DER PIZZAS 4* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt
 KG. PAIN KG. BROT <b>PREMIUM</b> • 2-4 <b>BASIC</b> • 2-4	 KG. PAIN KG. BROT 4-6		 KG. PAIN KG. BROT 5-6	 KG. PAIN KG. BROT 5-6	 KG. PAIN KG. BROT 3-5
 NUMERO DE COUVERTS ANZAHL DER SITZE <b>PREMIUM</b> • jusqu'à 8 / bis zu 8 <b>BASIC</b> • jusqu'à 8 / bis zu 8	 NUMERO DE COUVERTS ANZAHL DER SITZE jusqu'à 12 / bis zu 12		 NUMERO DE COUVERTS ANZAHL DER SITZE jusqu'à 8 / bis zu 8	 NUMERO DE COUVERTS ANZAHL DER SITZE jusqu'à 8 / bis zu 8	 NUMERO DE COUVERTS ANZAHL DER SITZE jusqu'à 6 / bis zu 6
 DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE QUERSCHNITT RAUCHFANG <b>PREMIUM</b> • 140 mm <b>BASIC</b> • 140 mm	 DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE QUERSCHNITT RAUCHFANG 140 mm		 DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE QUERSCHNITT RAUCHFANG 150 mm	 DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE QUERSCHNITT RAUCHFANG 150 mm	 DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE QUERSCHNITT RAUCHFANG 150 mm
 POIDS GEWICHT <b>PREMIUM</b> • 145 kg <b>BASIC</b> • 145 kg	 POIDS GEWICHT 200 kg		 POIDS GEWICHT 180 kg	 POIDS GEWICHT 150 kg	 POIDS GEWICHT 170 kg
<b>SUPPORTO BELLAGIO</b>					
			 DIMENSIONS EXTÉRIEURE EXTERNAL DIMENSIONS P 105,5 x L 109,5 x H 93,5 cm	 DIMENSIONS EXTÉRIEURE EXTERNAL DIMENSIONS P 84,5 x L 109,5 x H 93,5 cm	 DIMENSIONS EXTÉRIEURE EXTERNAL DIMENSIONS P 84,5 x L 109,5 x H 93,5 cm
			 POIDS GEWICHT 30 kg	 POIDS GEWICHT 30 kg	 POIDS GEWICHT 30 kg

RIVIERA APPOGGIO	MARINARA	MARINARA APPOGGIO	MANGIAFUOCO	MANGIAFUOCO APPOGGIO	MARGHERITA
<b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR					
<b>BOIS - HOLZ</b>					
<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS					
P 84,5 x L 109,5 x H 110 cm	P 105,5 x L 98 x H 196 cm	P 105,5 x L 98 x H 114 cm	P 85,5 x L 98 x H 196 cm	P 85,5 x L 98 x H 114 cm	P 85,5 x L 78 x H 196 cm
<b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GRÖSSE GARRAUM					
P 60 x L 80 x H 34 cm	P 80 x L 80 x H 34 cm	P 80 x L 80 x H 34 cm	P 60 x L 80 x H 34 cm	P 60 x L 80 x H 34 cm	P 60 x L 60 x H 34 cm
<b>NOMBRE DE PIZZAS</b> ANZAHL DER PIZZAS					
4* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt	5* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt	5* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt	4* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt	4* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt	2* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt
<b>KG. PAIN</b> KG. BROT					
3-5	5-6	5-6	3-5	3-5	2-3
<b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE					
jusqu'à 6 / bis zu 6	jusqu'à 8 / bis zu 8	jusqu'à 8 / bis zu 8	jusqu'à 6 / bis zu 6	jusqu'à 6 / bis zu 6	jusqu'à 4 / bis zu 4
<b>DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG					
150 mm					
<b>POIDS</b> GEWICHT	<b>POIDS</b> GEWICHT	<b>POIDS</b> GEWICHT	<b>POIDS</b> GEWICHT	<b>POIDS</b> GEWICHT	<b>POIDS</b> GEWICHT
140 kg	175 kg	175 kg	156 kg	135 kg	105 kg
<b>CARRELLO MARINARA</b>					
<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS					
P 98 L 98 x H 80 cm	P 98 L 98 x H 80 cm	P 78 L 98 x H 80 cm	P 78 L 98 x H 80 cm	P 78 L 78 x H 80 cm	P 78 L 78 x H 80 cm
<b>POIDS</b> GEWICHT	<b>POIDS</b> GEWICHT	<b>POIDS</b> GEWICHT	<b>POIDS</b> GEWICHT	<b>POIDS</b> GEWICHT	<b>POIDS</b> GEWICHT
25 kg	25 kg	21 kg	21 kg	19 kg	19 kg

MARGHERITA APPoggIO	MANGIAFUOCO GAS MARGHERITA GAS	MANGIAFUOCO GAS APP MARGHERITA GAS APP
TYPE DE COMBUSTIBLE BRENNSTOFFAR BOIS - HOLZ	TYPE DE COMBUSTIBLE BRENNSTOFFAR BARBECUE À GAZ NATUREL GAS / ERD- ODER FLÜSSIGGAS	TYPE DE COMBUSTIBLE BRENNSTOFFAR BARBECUE À GAZ NATUREL GAS / ERD- ODER FLÜSSIGGAS
DIMENSIONS EXTÉRIEURE EXTERNAL DIMENSIONS P 85,5 x L 78 x H 114 cm	DIMENSIONS EXTÉRIEURE EXTERNAL DIMENSIONS MANGIAFUOCO • P 85,5 x L 98 x H 196 cm MARGHERITA • P 85,5 x L 78 x H 196 cm	DIMENSIONS EXTÉRIEURE EXTERNAL DIMENSIONS MANGIAFUOCO • P 85,5 x L 98 x H 122 cm MARGHERITA • P 85,5 x L 78 x H 122 cm
DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON GRÖSSE GARRAUM P 60 x L 60 x H 34 cm	DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON GRÖSSE GARRAUM MANGIAFUOCO • P 60 x L 80 x H 34 cm MARGHERITA • P 60 x L 60 x H 34 cm	DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON GRÖSSE GARRAUM MANGIAFUOCO • P 60 x L 80 x H 34 cm MARGHERITA • P 60 x L 60 x H 34 cm
NOMBRE DE PIZZAS ANZAHL DER PIZZAS 2* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt	NOMBRE DE PIZZAS ANZAHL DER PIZZAS MANGIAFUOCO • 4* MARGHERITA • 2* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt	NOMBRE DE PIZZAS ANZAHL DER PIZZAS MANGIAFUOCO • 4* MARGHERITA • 2* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt
KG. PAIN KG. BROT 2-3	KG. PAIN KG. BROT MANGIAFUOCO • 3-5 MARGHERITA • 2-3	KG. PAIN KG. BROT MANGIAFUOCO • 3-5 MARGHERITA • 2-3
NUMERO DE COUVERTS ANZAHL DER SITZE jusqu'à 4 / bis zu 4	NUMERO DE COUVERTS ANZAHL DER SITZE MANGIAFUOCO • jusqu'à 6 / bis zu 6 MARGHERITA • jusqu'à 4 / bis zu 4	NUMERO DE COUVERTS ANZAHL DER SITZE MANGIAFUOCO • jusqu'à 6 / bis zu 6 MARGHERITA • jusqu'à 4 / bis zu 4
DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE QUERSCHNITT RAUCHFANG 150 mm	DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE QUERSCHNITT RAUCHFANG MANGIAFUOCO • 150 mm MARGHERITA • 150 mm	DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE QUERSCHNITT RAUCHFANG MANGIAFUOCO • 150 mm MARGHERITA • 150 mm
POIDS GEWICHT 95 kg	POIDS GEWICHT MANGIAFUOCO • 171 kg MARGHERITA • 129 kg	POIDS GEWICHT MANGIAFUOCO • 150 kg MARGHERITA • 110 kg
<b>CARRELLO MARGHERITA GAS CARRELLO MANGIAFUOCO GAS</b>		
DIMENSIONS EXTÉRIEURE EXTERNAL DIMENSIONS MANGIAFUOCO • P 78 L 98 x H 80 cm MARGHERITA • P 78 L 78 x H 80 cm		
POIDS GEWICHT MANGIAFUOCO • 21 kg MARGHERITA • 19 kg		

PROMETEO	VULCANO	PROMETEO INCASSO VULCANO INCASSO
TYPE DE COMBUSTIBLE BRENNSTOFFAR BOIS - HOLZ	TYPE DE COMBUSTIBLE BRENNSTOFFAR BOIS - HOLZ	TYPE DE COMBUSTIBLE BRENNSTOFFAR BOIS - HOLZ
DIMENSIONS EXTÉRIEURE EXTERNAL DIMENSIONS P 121 x L 142,8 x H 290 cm	DIMENSIONS EXTÉRIEURE EXTERNAL DIMENSIONS P 99,5 x L 121,8 x H 250 cm	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
DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON GRÖSSE GARRAUM P 90 x L 120 x H 41 cm	DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON GRÖSSE GARRAUM P 70 x L 100 x H 40 cm	DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON GRÖSSE GARRAUM PROMETEO • P 90 x L 120 x H 41 cm VULCANO • P 70 x L 100 x H 40 cm
NOMBRE DE PIZZAS ANZAHL DER PIZZAS 7* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt	NOMBRE DE PIZZAS ANZAHL DER PIZZAS 5* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt	NOMBRE DE PIZZAS ANZAHL DER PIZZAS * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt
KG. PAIN KG. BROT 7-9	KG. PAIN KG. BROT 5-7	KG. PAIN KG. BROT 7-9
NUMERO DE COUVERTS ANZAHL DER SITZE jusqu'à 12 / bis zu 12	NUMERO DE COUVERTS ANZAHL DER SITZE jusqu'à 10 / bis zu 10	NUMERO DE COUVERTS ANZAHL DER SITZE jusqu'à 12 / bis zu 12
DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE QUERSCHNITT RAUCHFANG 220 mm	DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE QUERSCHNITT RAUCHFANG 200 mm	DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE QUERSCHNITT RAUCHFANG 220 mm
POIDS GEWICHT 575 kg	POIDS GEWICHT 430 kg	POIDS GEWICHT 575 kg
<b>CARRELLO PROMETEO</b>		
DIMENSIONS EXTÉRIEURE EXTERNAL DIMENSIONS P 112 L 143 x H 92 cm		
POIDS GEWICHT 95 kg		
<b>CARRELLO VULCANO</b>		
DIMENSIONS EXTÉRIEURE EXTERNAL DIMENSIONS P 92 L 123 x H 92 cm		
POIDS GEWICHT 80 kg		

PIZZA-DESK

<p><b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS P 90 x L 180 x H 90 cm</p>
<p><b>POIDS</b> GEWICHT 90 kg</p>

Egeo 80 / 110

<p><b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR <b>BOIS - HOLZ</b></p>
<p><b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS 80 • P 72 x L 157 x H 115 cm 110 • P 72 x L 187 x H 115 cm</p>
<p><b>ZONE DE CUISSON</b> ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE 80 • P 45 x L 80 110 • P 45 x L 110</p>
<p><b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE 80 • jusqu'à 8 / bis zu 8 110 • jusqu'à 10 / bis zu 10</p>
<p><b>POIDS</b> GEWICHT 80 • 110 kg 110 • 150 kg</p>

Egeo 80 / 110 Appoggio	IONIO	MEDITERRANEO
		
<p><b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR <b>BOIS - HOLZ</b></p>	<p><b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR <b>BOIS - HOLZ</b></p>	<p><b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR <b>BOIS - HOLZ</b></p>
<p><b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS 80 • P 72 x L 87 x H 35 cm 110 • P 72 x L 117 x H 35 cm</p>	<p><b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS P 72 x L 157 x H 185 cm</p>	<p><b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS P 72 x L 157 x H 139 cm</p>
<p><b>ZONE DE CUISSON</b> ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE 80 • P 45 x L 80 110 • P 45 x L 110</p>	<p><b>ZONE DE CUISSON</b> ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE P 45 x L 80</p>	<p><b>ZONE DE CUISSON</b> ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE P 45 x L 80</p>
<p><b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE 80 • jusqu'à 12 / bis zu 12 110 • jusqu'à 12 / bis zu 12</p>	<p><b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE jusqu'à 12 / bis zu 12</p>	<p><b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE jusqu'à 12 / bis zu 12</p>
<p><b>POIDS</b> GEWICHT 80 • 90 kg 110 • 125 kg</p>	<p><b>POIDS</b> GEWICHT 180 kg</p>	<p><b>POIDS</b> GEWICHT 125 kg</p>

**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 fornì da esterno € 25,00, Per fornì da incasso € 20,00.

**GENERAL SALES CONDITIONS**

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

**GÉNÉRALES DE VENTE**

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

**CONTRIBUTO SPESE DI SPEDIZIONE**

ITALIA	minimo d'ordine porto franco	contributo sull'importo della fattura se minimo non raggiunto, per un importo minimo di € 40,00
Fornì	€ 2.500,00	4%

ISOLE	minimo d'ordine porto franco	contributo sull'importo della fattura se minimo non raggiunto, per un importo minimo di € 60,00
Fornì	€ 3.600,00	6%

**PAESI ESTERI**  
Consegna a preventivo**NOTES**


---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

**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](mailto:fontanaforni@fontanaforni.com)  
[www.fontanaforni.com](http://www.fontanaforni.com)

fontanaforni

fontanaforni

**PROJECT**

**Nerodecò** pensare kreativo

**PHOTO**

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

**PRINT**

**Stibu** · Urbania (PU)

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

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

**Tutti i nostri prodotti sono realizzati completamente in ITALIA.**

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

**FONTANA**  
FORNI

[WWW.FONTANAFORNI.COM](http://WWW.FONTANAFORNI.COM)

