



FONTANA
FORNI

CATALOGO GENERALE
GENERAL CATALOGUE
CATALOGUE GÉNÉRAL
GESAMTKATALOG

FONTANA
FORNI



**70 ANS
DE GRANDES PASSIONS
70 JAHRE
GROSSE LEIDENSCHAFT !**

70 ans ont passé depuis le début de Fontana grâce à l'intuition entrepreneurial des frères Giuseppe, Bruno et Carlo. Dans le cœur de la région Marche, niché dans la vallée du Cesano, une terre de grande passion et de fierté dans ses propres traditions, maintenant, la troisième génération Fontana, continue à faire son travail avec la même passion des fondateurs. Un héritage précieux: créer les meilleurs fours au feu de bois, le rêve de tous les amateurs de cuisine, dans la tradition du grand artisanat italien, fait avec extrême attention aux détails et à la recherche de matériaux solides et nobles. Un engagement industriel très important que les associés Fontana font avancer avec respect pour leur propre territoire, une responsabilité culturelle et une reconnaissance du rôle social important témoigné par le titre de "Marchigiani de l'an 2015"

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



**POURQUOI UN FOUR A COMBUSTION SEPARÉE ?
WARUM EIN FONATANA OFEN?**



**POURQUOI UN FOUR A COMBUSTION SEPARÉE ?
WARUM EIN OFEN MIT INDIREKTER VERBRENNUNG?**

Le four à bois à combustion séparée a été inventé par Giovanni Fontana il y a 30 ans, avec l'unique objectif celui d'une solution de cuisson qui évite une complexité de montage et d'utilisation du four traditionnel réfractaire mais surtout qui assure la possibilité de cuire durant plusieurs heures évitant l'inconvéniente étape du préchauffage du four typique des fours traditionnels.

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

**RESULTATS DE CUISSON
KOCHENERGEBNISSE**

La cuisson avec le four à bois donne des résultats infranchissables en terme de parfaite cuisson des plats, fragrance des aliments et réduction extrême des graisses grâce à son pouvoir calorifique dégagé.

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

**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.

**TEMPÉRATURE IMMÉDIATE
UNSCHLAGBAR IN DER ERHITZUNG**

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

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

**BON MARCHE: CONSOMMATION DE BOIS LIMITÉ
PREISWERT: MIT WENIGER HOLZ ZU BEFEUERN**

Sont suffisant seulement 4 kg de bois pour effectuer jusqu'à 4 types de plats différents. Les traditionnels four à bois en réfractaire demandent pour la même performance jusqu'à cinq fois plus. Les fours domestiques à gaz ou électrique demandent une dépense d'énergie supérieure à 10 fois.

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



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.



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.

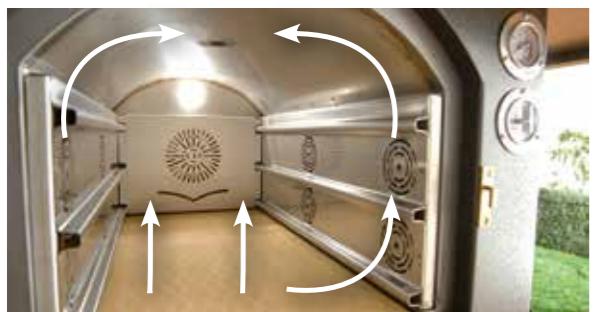
Fontana ist das einzige Unternehmen in seinem Bereich, das den oberen Teil der Kochzelle mit der traditionellen runden Form vorschlägt. Diese Lösung ist zwar kostenintensiver, verleiht aber eine optimale und gleichmäßige Verteilung der Wärme. Es gibt keine Rückstände und weniger CO2-Ausstoß in die Atmosphäre,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



FEU TOTAL TOTALFEUER

Grâce à la structure particulière, durant la combustion la flamme monte dans les canaux latéraux du four enveloppant la chambre de cuisson, garantissant une exceptionnelle homogénéité de chaleur, à différence des autres produits qui utilisent une chambre de combustion partiellement fermée sur les côtés et qui réchauffent donc la chambre de cuisson seulement du bas.

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



COMBI 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 ferment 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.



STRUCTURE SUPER RENFORCÉE VERSTÄRKTE STRUKTUR

Le poids est l'indice le plus évident, en effet le four Fontana est toujours le plus lourd dans sa catégorie. Cet argument est très important, parce qu'il conditionne la fiabilité aux températures les plus élevées et la durée dans le temps. Mis en évidence la structure d'acier inox interne de 3 mm d'épaisseur et les portes en fusion de fonte.

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



NETTOYAGE FACILE EINFACHE REINIGUNG

Les panneaux latéraux de la chambre de cuisson sont facilement extractibles pour consentir un parfait nettoyage également au lave-vaiselle. 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.



RICHE EQUIPEMENT DE SERIE REICHE AUSSTATTUNG

Le four est doté d'éclairage interne et ventilation de 12 volt (transformateur en équipement).

THERMOMETRE ET MINUTERIE;

POELES POUR ALIMENT POUR LA CUISSON;

GRILLES SUR 3 NIVEAUX;

PLAQUES D'APPUI LATÉRALE ET

FRONTALE;

RAVIVE FEU.

Der Ofen besteht aus einer inneren Beleuchtung und einer Ventilationsanlage mit 12V-Anschluß. (Transformator in Lieferumfang enthalten):

THERMOMETER UND KÜCHENTIMER

BACKBLECHEN

BACKEN AUF 3 EBENEN

FRONT UND SEITLICHE ABLAGEFLÄCHE

FEUERHAKEN



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 Rechtsvorschrift 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



**COMBUSTION?
INDIRECTE / DIRECTE / HYBRIDE
KOCHEN?
INDIREKTES / DIREKTES / HYBRID**



**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 derjenigen 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 Ofen 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.



**COMBUSTION DIRECTE
DIREKTES KOCHEN**

Les fours Fontana qui exploitent la technique de cuisson directe sont des structures hautement spécialisées qui permettent des temps de démarrage et de préchauffage très courts, entraînant une réduction de la consommation de bois. La flamme grillée rehausse les saveurs des plats, permettant des préparations sans fin, pas seulement un four pour une pizza italienne traditionnelle, mais un véritable chef cuisinier à la maison, merci également à la structure robuste, mais à la fois transportable et facile à utiliser, garantit l'utilisation de ce type de fours pour les occasions les plus diverses.

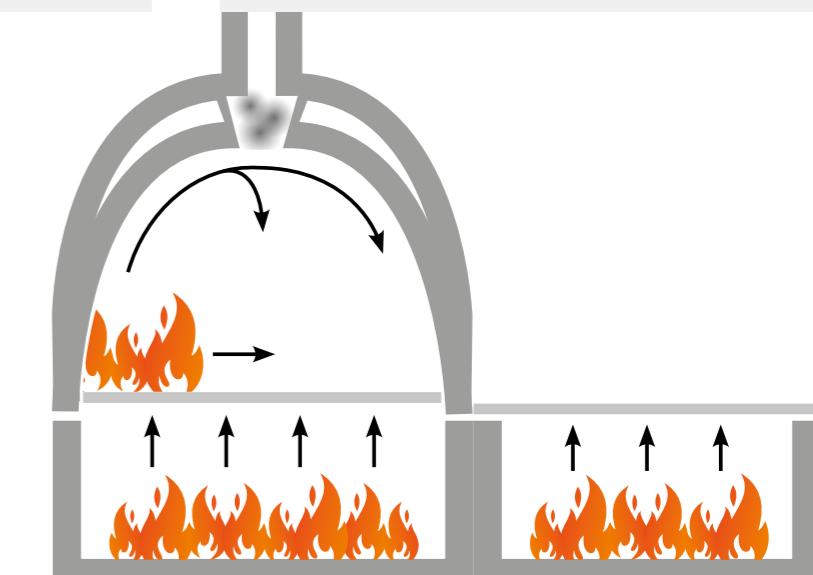
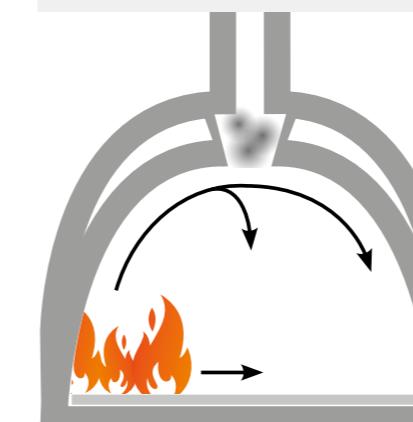
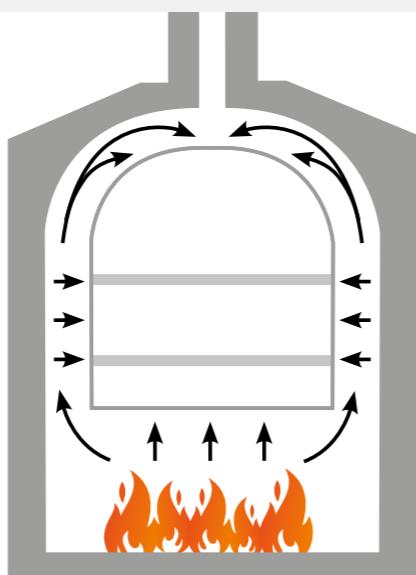
Fontana-Öfen, die die Direktkochtechnik verwenden, sind hochspezialisierte Konstruktionen und ermöglichen sehr kurze Zünd- und Vorwärmzeiten, was zu einer Verringerung des Holzverbrauchs führt. Die Flamme der Glut verstärkt die Aromen der Gerichte und erlaubt endlose Vorbereitungen. Es ist nicht nur ein Ofen für traditionelle italienische Pizza, sondern ein echter Koch zu Hause. Diese Art von Ofen kann aufgrund seiner robusten Struktur und Transportfähigkeit für die verschiedensten Anlässe verwendet werden.



**COMBUSTION HYBRIDE
HYBRID KOCHEN**

Le futur est maintenant, un four qui est aussi une véritable barbecue, un système qui permet tous les types de cuissage et permet de réaliser rapidement toutes les idées et recettes possibles. Cette technologie hybride, conçue par Fontana, a permis la réalisation de ces fours d'extérieur multifonctions, configurables selon les besoins et les plats que vous souhaitez cuisiner avec des méthodes différentes mais toujours efficaces. Configurer votre Pizza & Cucina est très simple: utilisez les accessoires fournis avec le produit conformément aux instructions pour la configuration et, dans quelques instants, vous serez prêt pour une expérience incroyable.

Die Zukunft ist jetzt, ein Ofen, der auch ein Grill ist, ein System, das alle Arten von Kochen ermöglicht und schnell alle möglichen Ideen und Rezepte realisiert. Diese von Fontana entwickelte Hybridtechnologie ermöglicht die Realisierung dieser multifunktionalen Öfen für den Außenbereich, die je nach den Bedürfnissen und den Gerichten, die Sie mit unterschiedlichen, aber immer wirksamen Methoden zubereiten möchten, konfigurierbar sind. Einrichten Ihrer Pizza&Cucina ist ein Kinderspiel: Sie müssen nur das mit dem Produkt gelieferte Zubehör gemäß den Konfigurationsanweisungen verwenden und in wenigen Augenblicken sind Sie bereit für ein außergewöhnliches Erlebnis.



INDICE

INDICE
INDEX
INDEX
INHALTSVERZEICHNIS

LINEA PLATINO

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

GUSTO ROSSO	P. 16
GUSTO ROSSO COMBI	P. 17
	P. 19

LINEA ORO

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

DIVINO 80	P. 24
FIAMMA 80	P. 25

LINEA TOSCANO

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

FORNOLEGNA	P. 28
FORNO ITALIA	P. 29

FORNI PIZZA

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

PROMETEO	P. 39
VULCANO	P. 39
MARINARA	P. 41
MANGIAFUOCO	P. 42
MARGHERITA	P. 45
AMALFI	P. 46
CAPRI	P. 48
ISCHIA	P. 49
MARGHERITA GAS	P. 50
MANGIAFUOCO GAS	P. 51

FORNI DA INCASSO

BUILT-IN OVENS · FOURL ENCASTRABLES · EINBAUÖFEN

INC QV	P. 59
INC V	P. 60
FORNO ITALIA INCASSO	P. 63
FORNOLEGNA INCASSO	P. 63

PIZZA&CUCINA

BBQ REVOLUTION

PIZZA&CUCINA

P. 69

BARBECUE A LEGNA

WOOD BARBECUE · BARBECUE À BOIS · HOLZ UND KOHLEBARBECUE

MEDITERRANEO Egeo Ionio

P. 79
P. 80
P. 83

BARBECUE A GAS

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

BRAIMAAX	P. 89
MERIDIAN WOODY	P. 90
MERIDIAN 4	P. 93
MERIDIAN 3	P. 93
STRATOS	P. 94
CITY CHEF	P. 97
BUILT-IN MERIDIAN 4	P. 98
BUILT-IN MERIDIAN 3	P. 98
CHARCOAL PRO	P. 100
CHARCOAL MATE	P. 101

ACCESSORI

FITTING · ACCESSOIRES · ZUBEHÖR

P. 103

DATI TECNICI

TECHNICAL DATA · DONNEES TECHNIQUES · TECHNISCHE DATEN

P. 113



LINEA PLATINO

PLATINO LINE
TRADITION
AND FUTURE

FORNO DA ESTERNO
EXTERNAL OVEN
FOUR POUR EXTERIEUR
AUßenofen



LINEA PLATINO

PLATINO LINE
TRADITION
AND FUTURE



**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. Holzladen 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



GUSTO

FOUR POUR EXTERIEUR
AUBENOFEN



COMBUSTION INDIRECTE
INDIREKTES KOCHEN



ROSSO

FOUR POUR EXTERIEUR
AUBENOFEN



COMBUSTION INDIRECTE
INDIREKTES KOCHEN



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, équipé 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.

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. *
grille concave
vertiefer Backrost



COD. *
housse de protection
Schutztasche



COD. *
plaque réfractaire
Hitzefeste Platte



COD. *
poêle perforée
Geloche Backpfanne
für Lebensmittel



COD. PALA01
pelle pour pizza
Schaufel

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. *
grille concave
vertiefer Backrost



COD. *
housse de protection
Schutztasche



COD. *
plaque réfractaire
Hitzefeste Platte



COD. *
poêle perforée
Geloche Backpfanne
für Lebensmittel

LINEA PLATINO

PLATINO LINE
TRADITION
AND FUTURE



GUSTO ROSSO COMBI

FOUR POUR EXTERIEUR
AUßenofen

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 angebracht, auf dem man die Glut verwenden kann. Die Dunstabzugshaube ermöglicht ein besseres Abziehen der Dämpfe. Die Schublade hat die Funktion eine Zwangsbelüftung sicher zu stellen und das Reinigen zu erleichtern.



ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. *
grille concave
vertiefer Backrost



COD. KIT001
Kit d'enlèvement de la rouille et protection acier inoxydable
Fettentfernerset für Ofen und Grill



COD. *
plaque réfractaire
Hitzefeste Platte



COD. *
poêle perforée
Gelochte Backpfanne für Lebensmittel



COD. PALA01
pelle pour pizza
Schaufel



LINEA ORO

**ORO LINE
CONTEMPORARY
SHAPES**

**FORNO DA ESTERNO
EXTERNAL OVEN
FOUR POUR EXTERIEUR
AUßENOFEN**

LINEA ORO

**ORO LINE
CONTEMPORARY
SHAPES**



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



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



- 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 Aufgehzelze.

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

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



- 5. Éclairage et ventilation.
- 5. Beleuchtung und Ventilation.



3



4

6



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.



ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GRC002

grille concave
vertiefer Backrost



COD. PAAB014

casserole à bord haut
Backpfanne für Lebensmittel



COD. PRP009

plaque réfractaire
Hitzefeste Platte



COD. PAAF004

poêle perforée
Gelochte Backpfanne
für Lebensmittel



COD. SAF02

housse de protection
Schutztasche

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.



ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GRC002

grille concave
vertiefer Backrost



COD. PAAB014

casserole à bord haut
Backpfanne für Lebensmittel



COD. PRP009

plaque réfractaire
Hitzefeste Platte



COD. PAAF004

poêle perforée
Gelochte Backpfanne
für Lebensmittel



COD. SAF02

housse de protection
Schutztasche



LINEA TOSCANO

GOOD
VALUE
FOR MONEY

FORNO DA ESTERNO
EXTERNAL OVEN
FOUR POUR EXTERIEUR
AUßENOFEN



FORNOLEGNA

FOUR POUR EXTERIEUR
AUBENOFEN

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.

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. PALA02
pelle ronde
Runde Edelstahlschaufel



COD. GUANTO
gant profi en coton-neoprene
Hitzefeste Platte
Professioneller Kochhandschuh mit Baumwoll-Neopren



COD. PRP005 - PRP012
plaque réfractaire
Hitzefeste Platte



COD. KIT001
Kit d'enlèvement de la rouille et protection acier inoxydable
Fettentfernerset für Ofen und Grill



COD. SAF02
housse de protection
Schutztasche



FORNO ITALIA

FOUR POUR EXTERIEUR
AUBENOFEN

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 d'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.

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GRC001
grille concave
Vertiefer Backrost



COD. PAAB012
casserole à bord haut
Backpfanne für Lebensmittel



COD. PALA02
pelle ronde
Runde Edelstahlschaufel



COD. PAAF001
poêle perforée
Gelochte Backpfanne
für Lebensmittel



COD. SAF02
housse de protection
Schutztasche



COMBUSTION INDIRECTE
INDIREKTES KOCHEN

FORNI PIZZA

A WOOD OVEN
IS MUCH MORE
THAN A PIZZA



FORNO DA ESTERNO
EXTERNAL OVEN
FOUR POUR EXTERIEUR
AUßENOFEN



FORNI PIZZA

A WOOD OVEN
IS MUCH MORE
THAN A PIZZA



**POURQUOI UN FOUR
REDPASSION
WARUM EIN
REDPASSION-OVEN?**

1

3

4



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.

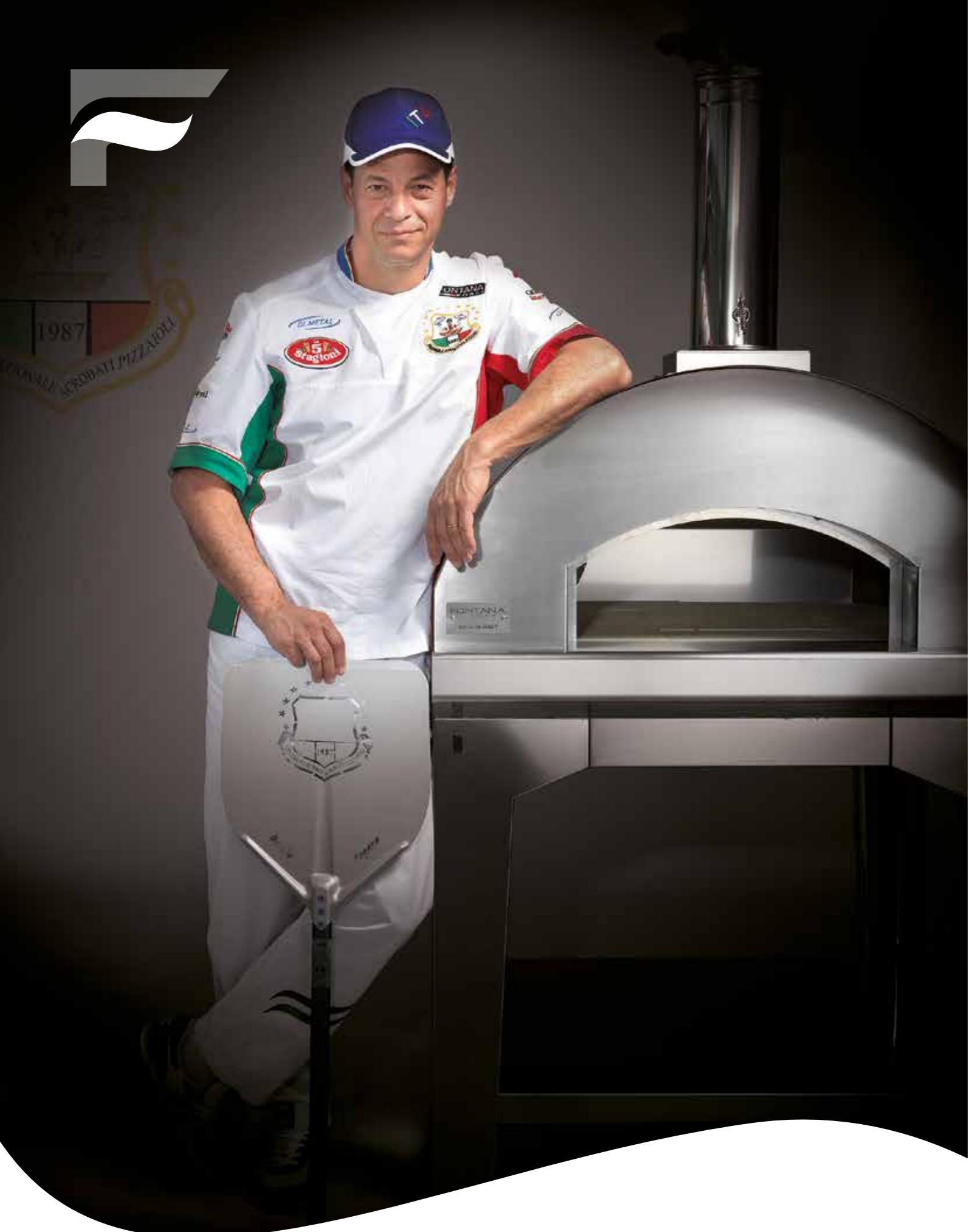
1. Facile à utiliser: il atteint la température souhaitée en quelques minutes, grâce à la voute en acier inox. L'isolation en laine de roche et le foyer en réfractaire naturelle permettent de maintenir efficacement la température et limiter la consommation de bois.

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. Sa structure est super résistant aux températures élevées. La réalisation du produit en acier inoxydable de grand épaisseur, la voute réalisée en une seule pièce soudée et non visée, 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!

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

4. Matériaux refractaires certifiés pour une utilisation alimentaire.
4. Alle feuerfesten Materialien sind für die Zubereitung von Lebensmitteln zugelassen.



PARTNERSHIP

FONTANA
FORNI



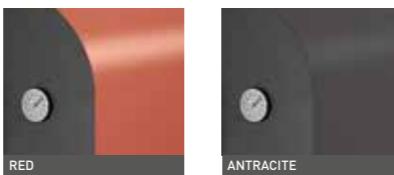
Quand les excellences se rencontrent; le Team National Italien des Pizzaioli Acrobatiques et Fontana. Un sponsoring prestigieux, la confirmation par des professionnels mondialement connus des plus hauts niveaux de qualité et des performances des produits Fontana. Ambassadeurs dans le monde de la philosophie Fontane, symbole de la maîtrise et du Made in Italy. Les professionnels de la Nationale Italienne Pizzaioli mettent à disposition de Fontana et ses partenaires leur expertise lors des manifestations, foires, journées portes ouvertes afin de démontrer la performance des fours et percer les secrets de la vraie Pizza Italienne.

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

FORNI PIZZA

FONTANA
THE ITALIAN
OVEN
READY TO USE





COMBUSTION INDIRECTE
INDIREKTES KOCHEN

**FONTANA SPECIALIST:
LE FOUR PROFES-
SIONNEL ITALIEN
PRÊT-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 cuisson 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
- einfach 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 geringer 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 sauberer und steriler Ofen ohne jegliche Verbrennung
- Lackierte Teile: sind elektroverzinkt aus Stahl und Pulverbeschichtet für maximalen Witterungsbeständigkeit

PROMETEO

FOUR ENCASTRABLE / FOUR POUR EXTERIEUR
EINBAUÖFEN / AUßENOFEN



**ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN**



COD. SPPRO
Porte four Prometeo avec verre
Prometeo Ofentür mit Glas



COD. PALA07
Pelle pour pizza
Schaufel



COD. PALA06
Pelle ronde
Runde Edelstahlschaufel



COD. SPAZ05
Brosse pour four à pizza
avec soies en laiton
Backofenbürste mit
Messingborsten



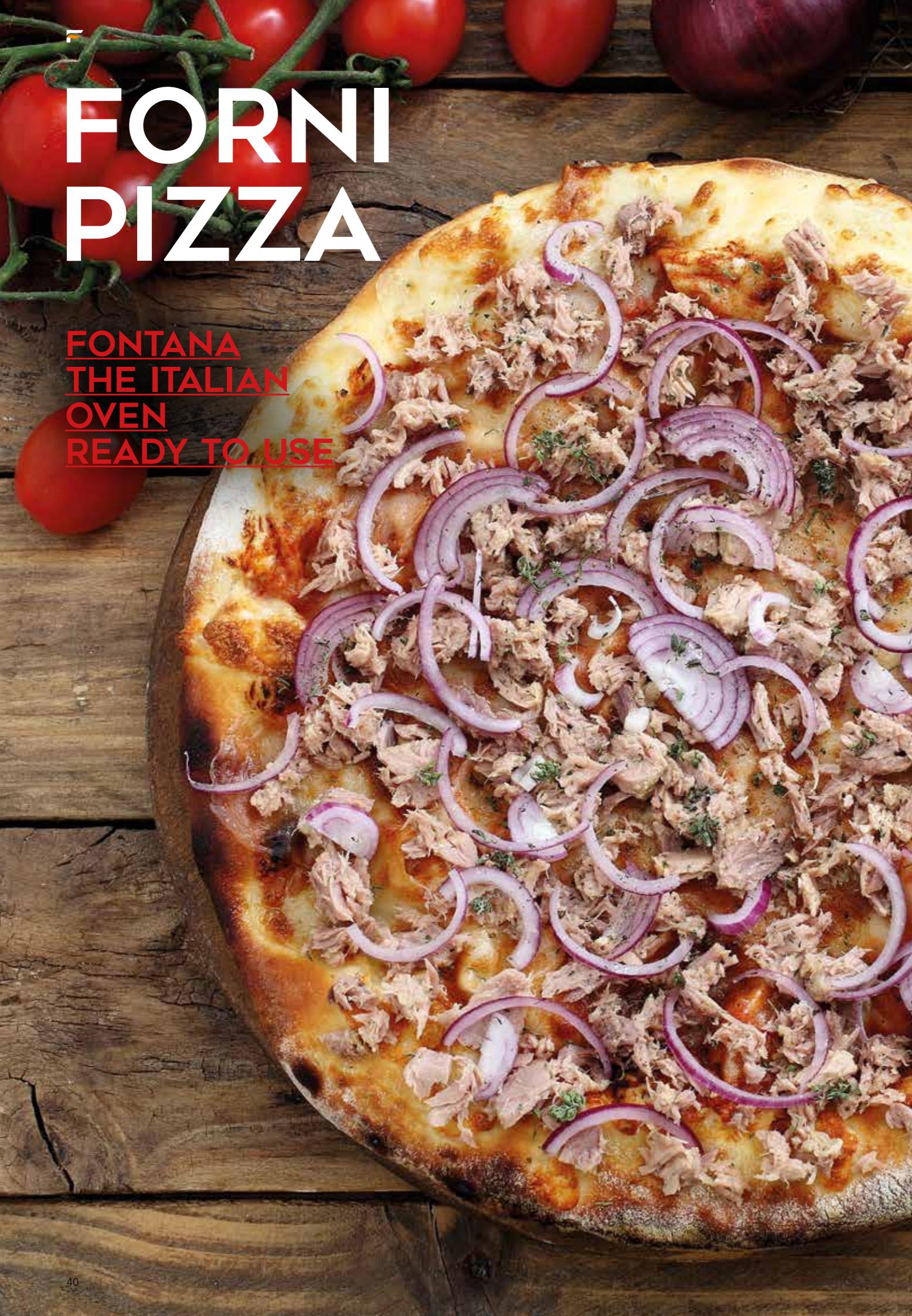
COD. GUANTO
gant profi en coton-neoprene
coton-neoprene
Backofenhandschuh mit
Baumwoll-Neopren

VULCANO



FORNI PIZZA

**FONTANA
THE ITALIAN
OVEN
READY TO USE**



MARINARA

FOUR POUR EXTERIEUR
AUBENOFEN

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. PALA01

Pelle pour pizza
Schaufel



COD. PALA02

Pelle ronde
Runde Edelstahlschaufel



COD. SPAZ01

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



COD. GRIBL1

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





MANGIAFUOCO

FOUR POUR EXTERIEUR
AUBENOFEN

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.

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SAF04

Housse de protection
Schutztasche



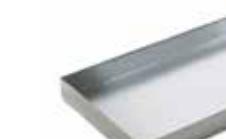
COD. KIT001

Kit d'enlèvement de la roue et protection acier inoxydable
Fettentfernerset für Ofen und Grill



COD. PALA02

Pelle ronde
Runde Edelstahlschaufel
Fettentferner für Ofen und Grill



COD. ROTELLA

Coupe pizza professionnelle
Professioneller Pizzaschneider



COD. PAAB012

casserole à bord haut
Backpfanne für Lebensmittel



COMBUSTION DIRECTE
DIREKTES KOCHEN





A WOOD OVEN
IS MUCH MORE
THAN A PIZZA

MARGHERITA

FOUR POUR EXTERIEUR
AUBENOFEN

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. PALA01

Pelle ronde
Runde Edelstahlschaufel



COD. PALA02

Pelle ronde
Runde Edelstahlschaufel



COD. SPAZ01

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



COD. GRIBI1

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



COMBUSTION DIRECTE
DIREKTES KOCHEN





AMALFI

FOUR POUR EXTERIEUR
AUßenofen

Four avec chambre de cuisson de 80x50 cm utiles. Avec un chariot en acier laqué avec roulettes, il est fourni avec une laque de support bois, cheminée avec réglage de la sortie de fumée et chapeau, porte de fermeture de la bouche du feu. Le foyer est en chamotte réfractaire de haute qualité et certifiée pour un usage alimentaire. La structure interne est réalisée en acier inoxydable, alors que l'extérieur est en acier galvanisé traité avec des revêtements à haute température pour une résistance maximale à la chaleur, aux intempéries et à la rouille. L'isolation du four est réalisée en laine de roche naturelle et permet de contenir la température de manière plus efficace et d'éviter que la température extérieure est trop élevée.

Ausstattung und Zubehör:
Praktischer Lackiertstahlwagen mit Rädern, Ablagefläche für Holz.
Backofen mit 80x50 cm Garraum, Rauchrohr mit verstellbarem Rauchaustrittsventil, 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.



COMBUSTION DIRECTE
DIREKTES KOCHEN



ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SAF04

Housse de protection
Schutztasche



COD. PALA01
Pelle pour pizza
Schaufel



COD. PALA02
Pelle ronde
Runde Edelstahlschaufel



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



COD. KIT001
Kit d'enlèvement de la rouille et
protection acier inoxydable
Fettentfernerset für Ofen
und Grill



CAPRI

FOUR POUR EXTERIEUR
AUBÉNOFEN

Four avec chambre de cuisson de 70x50 cm utiles. Avec un chariot en acier laqué avec roulettes, il est fourni avec une laque de support bois, cheminée avec réglage de la sortie de fumée et chapeau, porte de fermeture de la bouche du feu. Le foyer est en chamotte réfractaire de haute qualité et certifiée pour un usage alimentaire. La structure interne est réalisée en acier inoxydable, alors que l'extérieur est en acier galvanisé traité avec des revêtements à haute température pour une résistance maximale à la chaleur, aux intempéries et à la rouille. L'isolation du four est réalisée en laine de roche naturelle et permet de contenir la température de manière plus efficace et d'éviter que la température extérieure est trop élevée.

Ausstattung und Zubehör:
Praktischer Lackiertstahlwagen mit Rädern, Ablagefläche für Holz. Backofen mit 70x50 cm Garraum, Rauchrohr mit verstellbarem Rauchaustrittsventil, Tür zum Verschließen der Backkammer. Die Backfläche ist aus hochwertigem, für Lebensmittel zugelassenem, feuerfestem Schamotte. Die Innenwand besteht aus rostfreiem Edelstahl, während die Außenwand – 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. PALA01
Pelle pour pizza
Schaufel



COD. PALA02
Pelle ronde
Runde Edelstahlschaufel



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



COD. KIT001
Kit d'enlèvement de la rouille et
protection acier inoxydable
Fettentfernerset für Ofen und Grill

ISCHIA

FOUR POUR EXTERIEUR
AUBÉNOFEN

Four avec chambre de cuisson de 60x40 cm utiles. Avec un chariot en acier laqué avec roulettes, il est fourni avec une laque de support bois, cheminée avec réglage de la sortie de fumée et chapeau, porte de fermeture de la bouche du feu. Le foyer est en chamotte réfractaire de haute qualité et certifiée pour un usage alimentaire. La structure interne est réalisée en acier inoxydable, alors que l'extérieur est en acier galvanisé traité avec des revêtements à haute température pour une résistance maximale à la chaleur, aux intempéries et à la rouille. L'isolation du four est réalisée en laine de roche naturelle et permet de contenir la température de manière plus efficace et d'éviter que la température extérieure est trop élevée.

Ausstattung und Zubehör:
Praktischer Lackiertstahlwagen mit Rädern, Ablagefläche für Holz. Backofen mit 60 x 40 cm Garraum, Rauchrohr mit verstellbarem Rauchaustrittsventil, Tür zum Verschließen der Backkammer. Die Backfläche ist aus hochwertigem, für Lebensmittel zugelassenem, feuerfestem Schamotte. Die Innenwand besteht aus rostfreiem Edelstahl, während die Außenwand – 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. PALA01
Pelle pour pizza
Schaufel



COD. PALA02
Pelle ronde
Runde Edelstahlschaufel



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



COD. GRIBL1
Kit d'enlèvement de la rouille et
protection acier inoxydable
Fettentfernerset für Ofen und Grill



MARGHERITA GAS

FOUR POUR EXTERIEUR
AUßenofen

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 parfaits. 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 feuerfesten Material, ist er ein Garant für perfektes Garen von Lebensmitteln und Aromen für Brot und Pizza. Beschreibung: Atmosphärischen Brenner mit Pilotflamme, thermoelektrischem Sicherheitsventil mit Drehknopf und Piezo-Zünder, der Anbau wird schon von unserem Unternehmen durchgeführt. Schlauch und Druckregler. Der Brenner ist ausschließlich für die Modelle Margherita und Mangiafuoco vorgesehen.

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SAF03 - SAF04
Housse de protection
Schutztasche



COD. PALA01
Pelle pour pizza
Schaufel



COD. PALA02
Pelle ronde
Runde Edelstahlschaufel



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



COD. KIT001
Kit d'enlèvement de la rouille et
protection acier inoxydable
Fettentfernerset für Ofen
und Grill

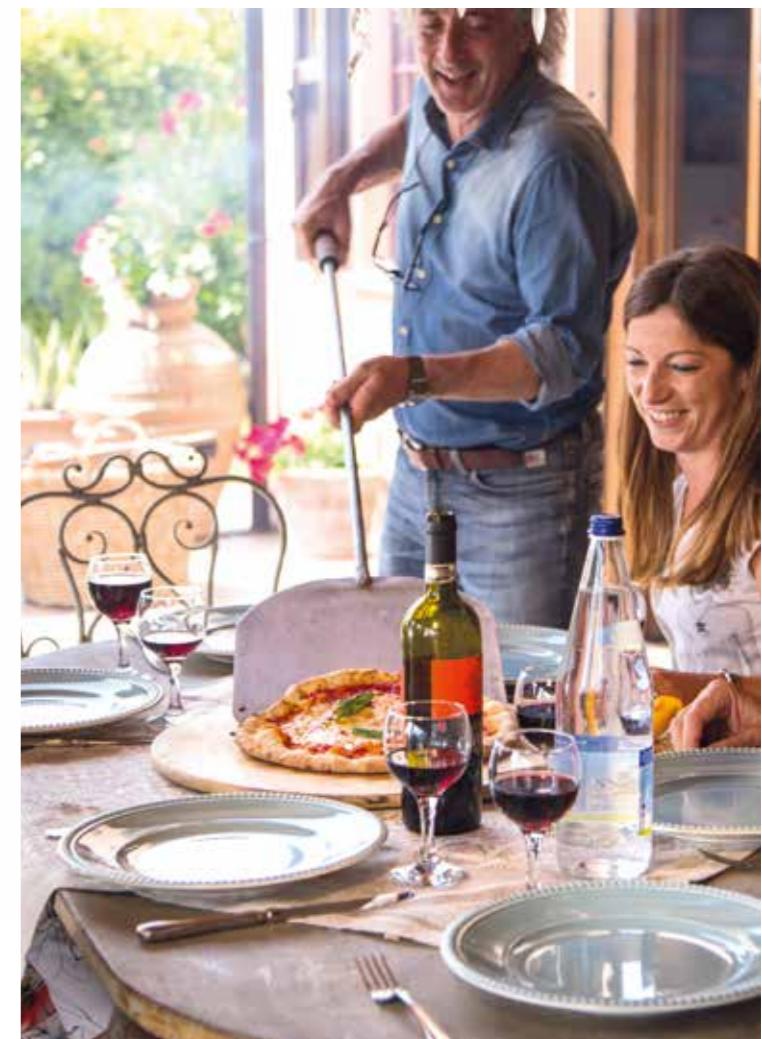


COMBUSTION DIRECTE
DIREKTES KOCHEN



MANGIAFUOCO GAS

FOUR POUR EXTERIEUR
AUßenofen



FORNI DA INCASSO

**INDOOR
MASTER CHEF**

FORNO DA INCASSO
BUILT-IN OVENS
FOURS ENCASTRABLES
EINBAUÖFEN



FORNI DA INCASSO

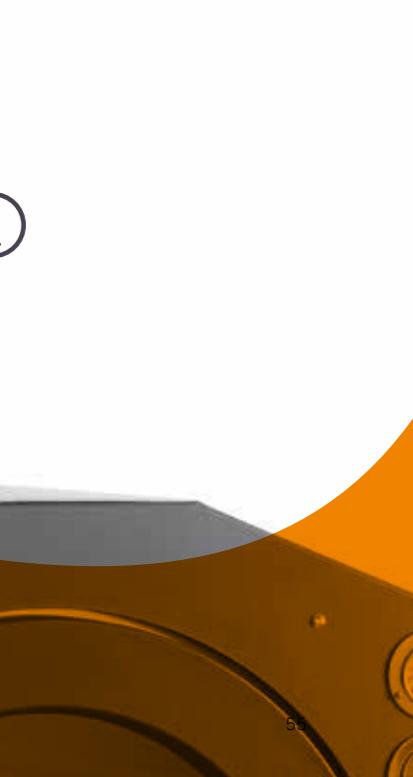
INDOOR
MASTER CHEF



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. Gusseisen türe
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



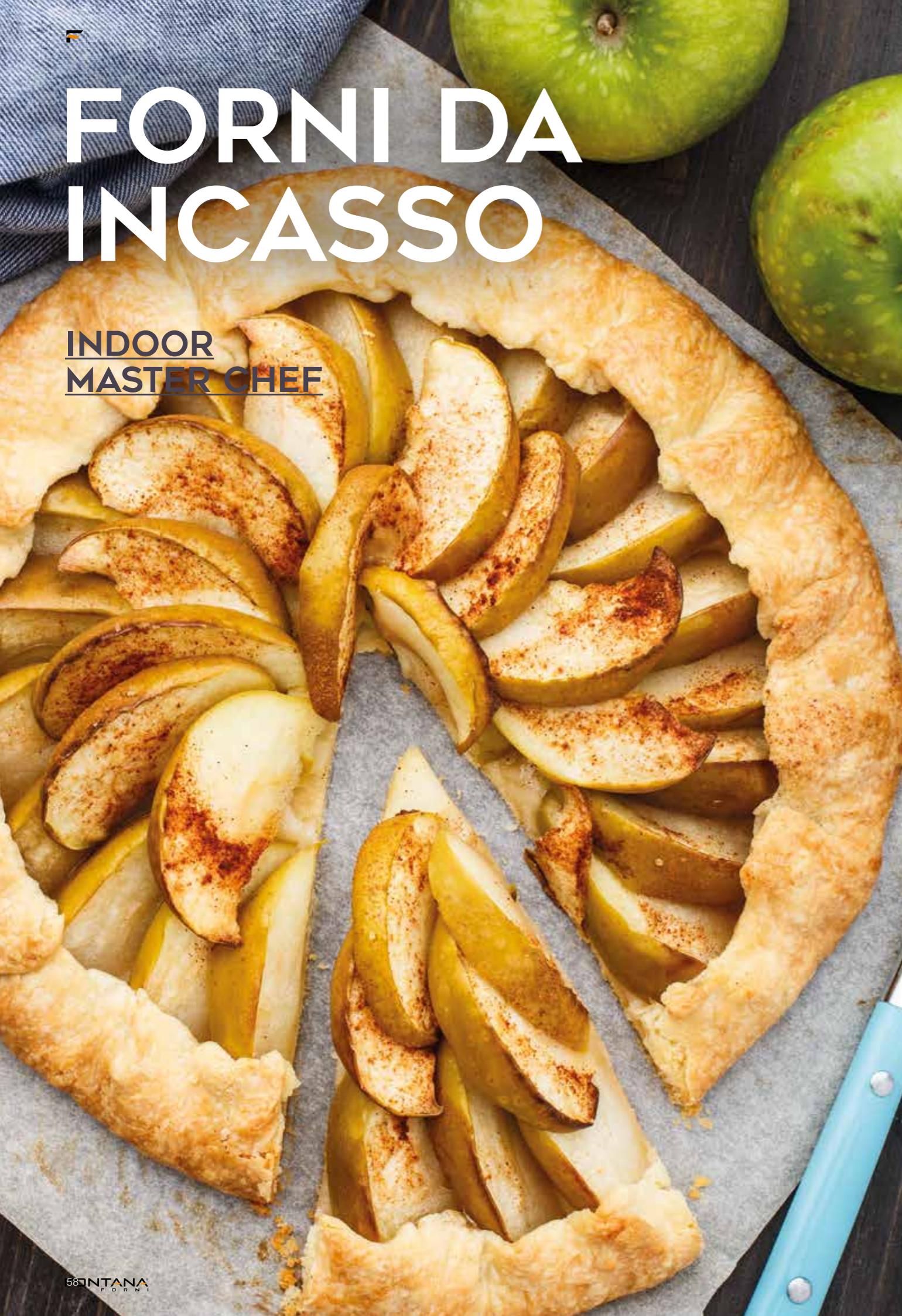
FORNI DA INCASSO

INDOOR
MASTER CHEF



FORNI DA INCASSO

INDOOR
MASTER CHEF



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.



INC V

FOUR ENCASTRABLE
EINBAUÖFEN

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



COMBUSTION INDIRECTE
INDIREKTES KOCHEN

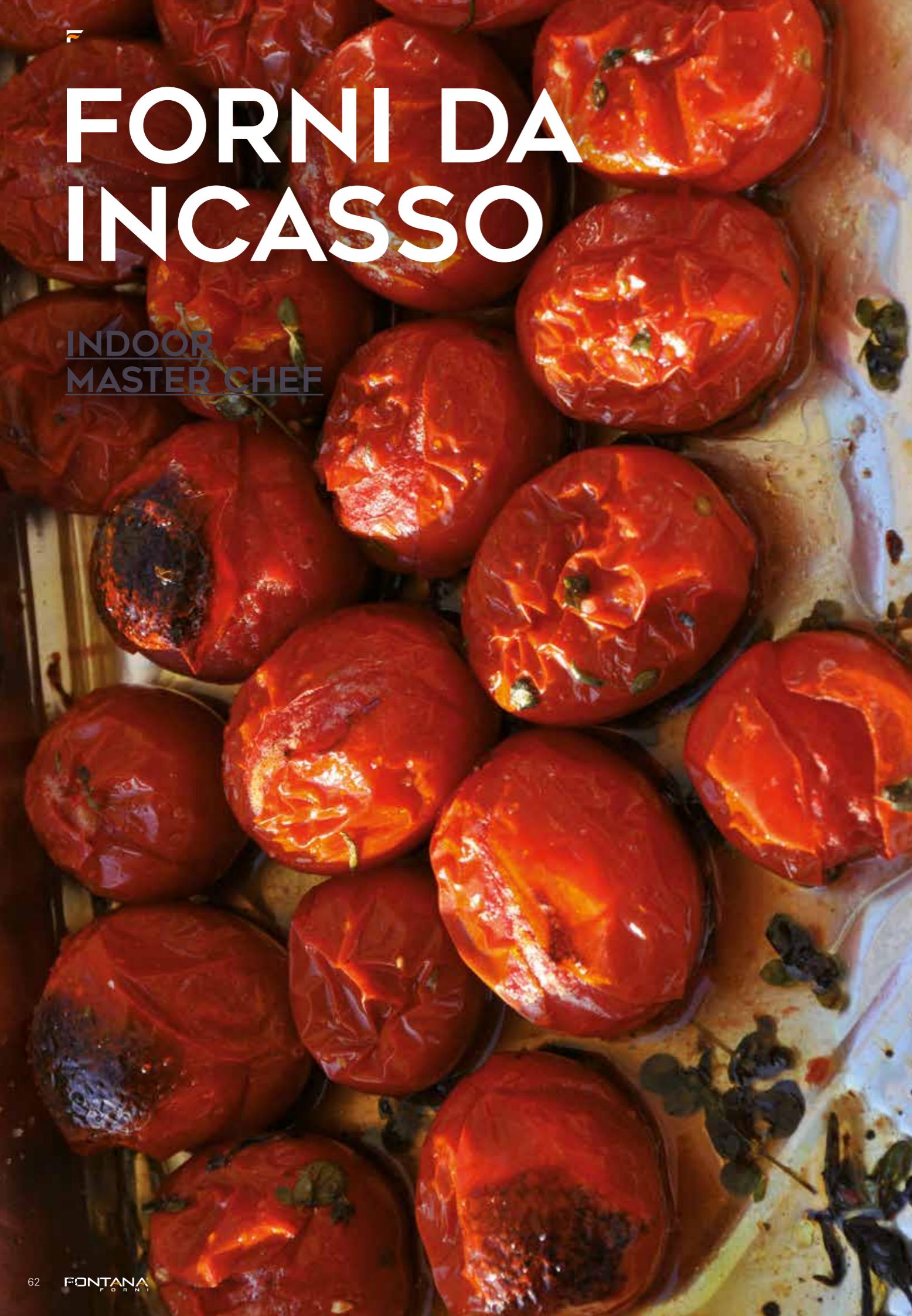
Fours de la ligne traditionnelle et classique, cette ligne est créée avec le classic top à voûte et les dispositifs de contrôles montés sur le frontale.

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



FORNI DA INCASSO

**INDOOR
MASTER CHEF**



FORNO ITALIA INCASSO

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. Egalement 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

**PREMIUM
BASIC**



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.



PIZZA &CUCINA

PIZZA&CUCINA
SIMPLY
REVOLUTIONARY

BBQ REVOLUTION

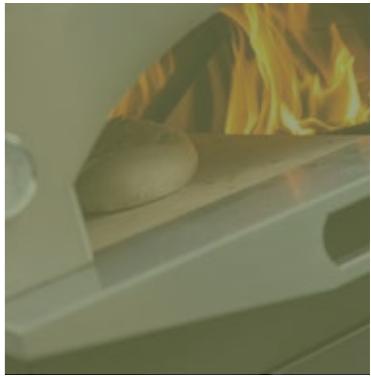


PIZZA & CUCINA

PIZZA&CUCINA
SIMPLY
REVOLUTIONARY



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.



3

1. Pizza&Cucina est équipée d'un dispositif de régulation de l'air de combustion et par conséquent 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 créé 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.

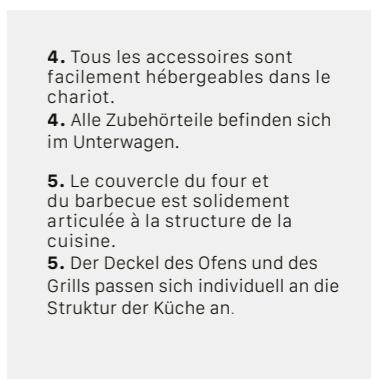
3. Intelligent retractable pour une insertion facile des accessoires dans le chariot.
3. Leicht einziehbaren Haken für eine einfache Montage der Werkzeuge im Wagen.



1



4



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 articulée 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

FOUR POUR EXTERIEUR
AUBENOFEN



COMBUSTION HYBRIDE
HYBRID KOCHEN

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.



ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. PALA01
pelle pour pizza
Schaufel



COD. PALA02
pelle ronde
Runde Edelstahlschaufel



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

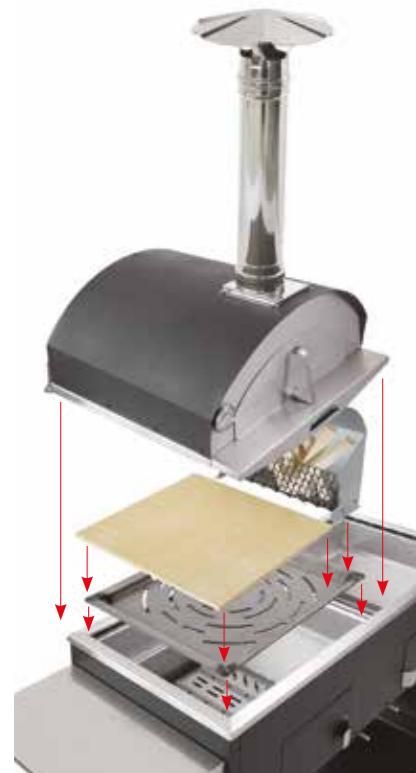


COD. SACCAUT
sac 3 ustensils inox gant et tablier
Tasche mit drei Edelstahl-Uten-
silien, Handschuh und Schürze



COD. SAB03
housse de protection
Schutzhülle

**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, placant 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 placée 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 Befeuerung wie beim Barbecue beschrieben, erhalten wir in 20 Minuten eine kräftige Glut. Lassen Sie den Deckel des Ofens geöffnet um die meisten Klassiker des Grillen zu kochen.

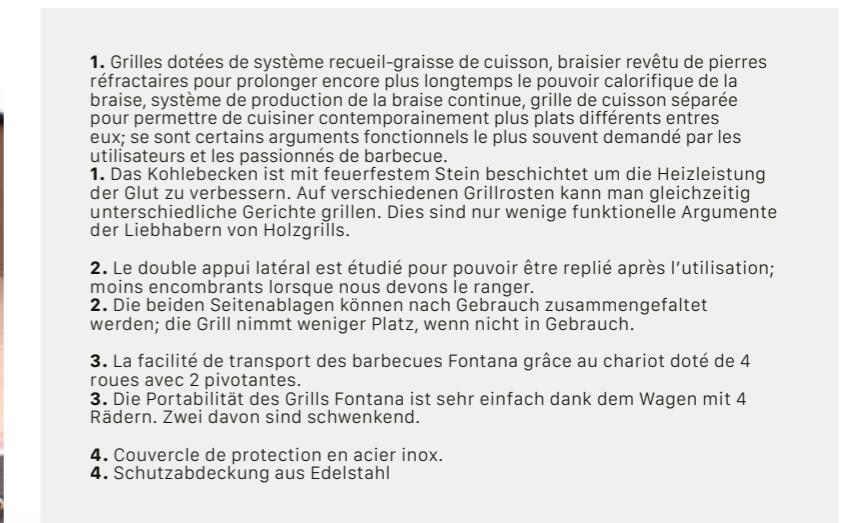
BARBECUE A LEGNA

GRILL
ASADOR
CHURRASCO

BBQ REVOLUTION



FONTANA



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

V



**GRILL-BRAISE
GRILL-GLUT-**

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.



7. 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 le collage des aliments.

7. 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 graue 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.

**ROTISSOIRE-À LA
FLAMME
ROTISSEUR-FLAMME**

V



6. RÔTISSOIRE ET BROCHE: les plats les plus savoureux dans le signe de la tradition gastronomique sont obtenus avec le rôtissoire. Le grand foyer en acier épais permet de produire la chaleur nécessaire à la cuisson des viandes en "vertical". Une fois que le feu est bien démarré monter la broche, utiliser une lèchefrite pour récupérer les jus et alimenter régulièrement le feu. La cuisson sur rôtissoire convient pour les grands morceaux de viande et poisson; la broche est un style de cuisson "low and slow".

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



BARBECUE A LEGNA

**GRILL
ASADOR
CHURRASCO**



MEDITERRANEO

BARBECUE A BOIS
HOLZ UND KOHLEBARBECUE



COMBUSTION DIRECTE BBQ
BBQ DIREKTES KOCHEN

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. SACCAUT

Sac 3 utensils inox
Tasche mit drei
Edelstahl-Utensilien



COD. KIT001

Kit d'enlèvement de la rouille et protection acier inoxydable
Fettentfernerset für Ofen und Grill



COD. GUANTO

gant profi en coton-neoprene
Professioneller Kochhandschuh mit Baumwoll-Neopren



COD. GRB101

Grille de cuisson en inox
Edelstahlgrill



COD. SPAZ01

brosse de nettoyage avec soies métalliques
Reinigungsborste mit Messingborsten

EGEO 80/110

BARBECUE A BOIS
HOLZ UND KOHLEBARBECUE



COMBUSTION DIRECTE BBQ
BBQ DIREKTES KOCHEN

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 Fahrgestell für bessere Portabilität montiert.



ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SACCAUT

Sac 3 utensils inox
Tasche mit drei
Edelstahl-Utensilien



COD. KIT001

Kit d'enlèvement de la rouille et protection acier inoxydable
Fettentfernerset für Ofen und Grill



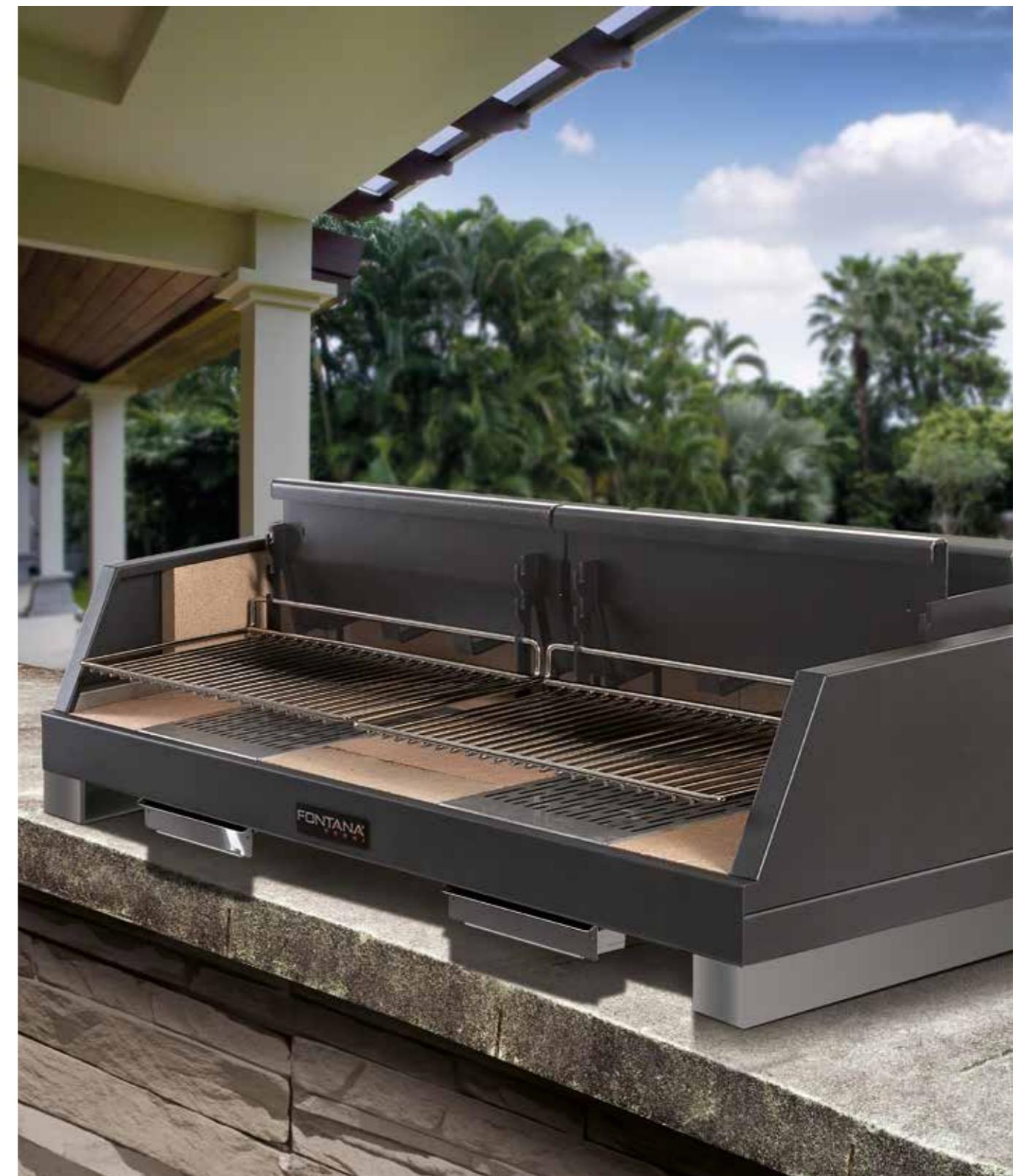
COD. GUANTO

gant profi en coton-neoprene
Professioneller Kochhandschuh mit Baumwoll-Neopren



COD. GRBI01 - GRBI02

Grille de cuisson en inox
Edelstahlgrill
brosse de nettoyage avec soies métalliques
Reinigungsbürste mit Messingborsten



BARBECUE A ALEGNA

**GRILL
ASADOR
CHURRASCO**



IONIO

BARBECUE A BOIS
HOLZ UND KOHLEBARBECUE



COMBUSTION DIRECTE BBQ
BBQ DIREKTES KOCHEN

Barbecue doté de chape et cheminée aspire-fumée, disponible dans les mesures de cuisson 80x40 cm et 110x40 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 und 110x40 cm Grillfläche verfügbar. Der Grill ist immer aus Edelstahl mit seitlichen Arbeitsplatten und Wagen ausgestattet.



ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GUANTO

gant profi en coton-neoprene
Professioneller Kochhandschuh
mit Baumwoll-Neopren



COD. SPAZ03

brosse de nettoyage avec
soies métalliques
Reinigungsbürste mit
Messingborsten



COD. SACCAUT

Sac 3 utensils inox
Tasche mit drei
Edelstahl-Utensilien



COD. GRBI01 - GRBI02

Grille de cuisson en inox
Edelstahlgrill



COD. KIT001

Kit d'enlèvement de la rouille et
protection acier inoxydable
Fettentfernerset für Ofen
und Grill

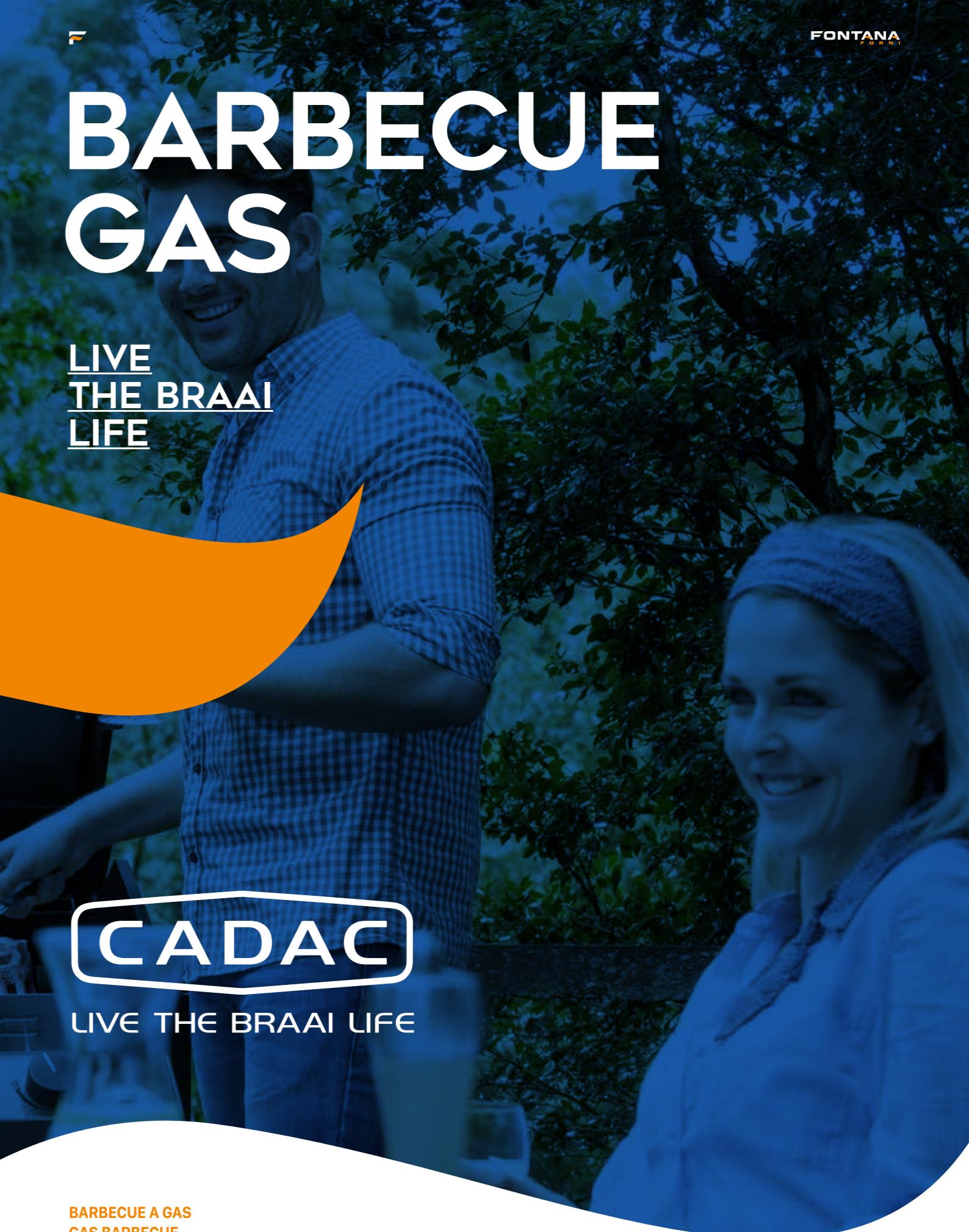
BARBECUE GAS

LIVE
THE BRAAI
LIFE

CADAC

LIVE THE BRAAI LIFE

BARBECUE A GAS
GAS BARBECUE
BARBECUE À GAZ
GASGRILLS



CADAC

LIVE THE BRAAI LIFE

Le mot "Braai", Africain pour "barbecue" ou "grill", tient ses origines des premiers colons Hollandais qui se sont installés au Cap il y a quelques siècles. Aujourd'hui, il ne symbolise plus seulement une simple façon de cuisiner mais également une coutume sociale. Le braai est amusant, c'est un divertissement, il est toujours social, il se passe à l'extérieur, c'est la musique et le temps d'être heureux et de profiter d'être ensemble, de partager de la nourriture et des bons moments. Venir pour participer à un braai, organiser un braai ou déguster un braai, c'est un mode de vie. C'est le moment pour les hommes de cuisiner et d'avoir la possibilité de se placer autour du "braai" et de discuter de rugby, de football ou de cricket et des mauvais choix de l'entraîneur. On braai autour d'un feu, on fait un braai avec du bois ou du charbon, on brai sur des appareils à gaz, sur des grilles ou des plaques de cuisson lisses. Rejoignez-nous pour un moment de plaisir. Venez et "LIVE THE BRAAI LIFE (VIVEZ LA VIE BRAAI)!"

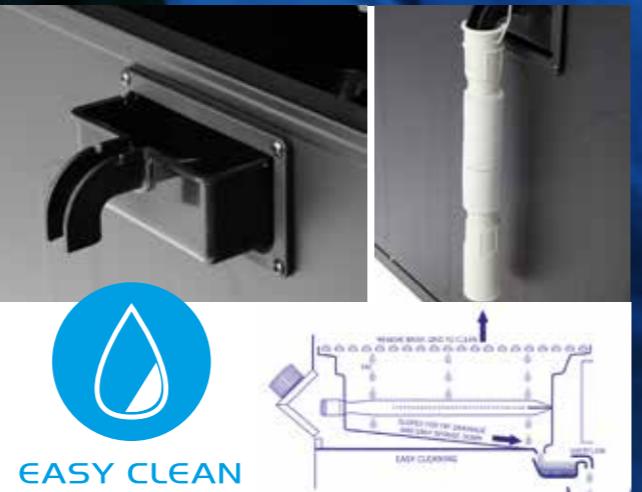
Die Ursprünge des Wortes "Braai" sind Afrikanisch und stehen für "Grill" bzw. "Grillen" und stammen von den früheren holländischen Siedlern, die sich vor Jahrhunderten in Kapstadt niederließen. Heutzutage ist es mehr ein Ausdruck für eine Art Kochen. Es ist eine soziale Gewohnheit. Es bedeutet Spaß, ist Unterhaltung, ist immer Draußen, es ist Musik und es bedeutet, Zeit mit Freunden und Familie zu verbringen und das Leben zu genießen. Wir grillen auf dem Feuer, wir grillen mit Holz oder Holzkohle, wir grillen mit Gas auf Grillrosten, Platten oder Pizzasteinen. Begleiten Sie uns und erleben Sie den Spaß - "LIVE THE BRAAI LIFE"



MODULAR

MODULAR SYSTEM
PLUS DE POLYVALENCE GRÂCE AU CADAC MODULAR SYSTEM.
Le CADAC MODULAR SYSTEM va vous faire découvrir le gourmet qui sommeille en vous. Chaque accessoire de cuisson est amovible et s'adapte directement sur le BBQ afin de rendre la cuisine en plein air plus excitante. Il y a le choix entre de nombreux styles de cuisson: barbecues traditionnels, légumes grillés ou sautés, poissons fumés, paellas, teppanyaki, pâtisseries et même pizzas. Avec Cadac vous ne préparerez plus seulement des hamburgers!

MODULAR SYSTEM
VIELSEITIGKEIT BEIM KOCHEN MIT DEM CADAC MODULAR SYSTEM. Das CADAC MODULAR SYSTEM erweckt den Gourmet in Ihnen. Jede modulare Grilloberfläche ist austauschbar und kann durch eine Andere ersetzt werden. Es gibt viele verschiedene Kochoptionen: traditionelles Grillen, gegrilltes Gemüse, Pfannengerührtes, geräucherter Fisch, Paella, Teppanyaki, Backen und Pizza. Mit CADAC grillen Sie nicht nur Hamburger!



EASY CLEAN

EASY CLEAN
Les cuves à brûleurs de tous les BBQ Cadac possédant le système de nettoyage facile 'Easy Clean' sont faites en acier ou en aluminium émaillé ce qui leur confère des surfaces entièrement lisses et faciles à nettoyer. Pour la gamme Chef, il suffit de retirer la cuve pour la laver et pour la gamme Patio & Jardin, il faut simplement nettoyer l'intérieur et évacuer l'eau de lavage grâce au système d'évacuation sur l'arrière du BBQ. L'utilisation d'un produit de nettoyage pour les fours est parfaitement adaptée aux BBQ Cadac.

EASY CLEAN
Die Brennereinheiten aller CADAC "easy clean"-Grills haben saubere, glatte Innenflächen aus emaillebeschichtetem Stahl oder beschichtetem Aluminium. So ist es leicht, sie zu reinigen. Die Fettpfanne wird entweder entfernt und gereinigt (Chef Range) oder die Innenseite des Grills wird gereinigt und fließt von der Auffangschale in einen Eimer außerhalb des Grills. Normaler Backofenreiniger kann zur Reinigung der CADAC-Grills genutzt werden.



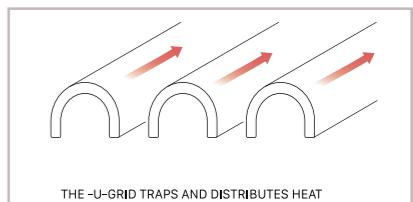
EASY ASSEMBLY

EASY ASSEMBLY
Les barbecues CADAC sont faciles à assembler. Nos cuisines d'extérieur sont conçues pour pouvoir être montées dans les 30 minutes grâce à une construction intelligente, un nombre limité de pièces et un manuel clair. Les barbecues de la gamme nomade se montent en un clin d'œil et l'utilisation d'outils est inutile.

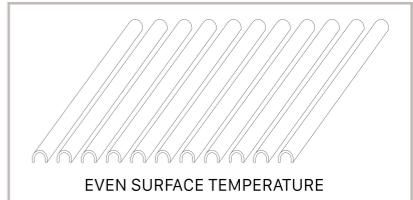
En bref, avec l'achat d'un barbecue CADAC, gardez votre temps pour profiter de la vie Braai!

EASY ASSEMBLY

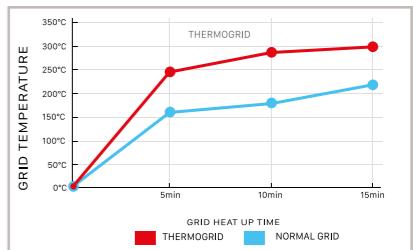
CADAC Grills sind leicht zu montieren. Unsere Outdoorküchen sind, dank der einfachen Konstruktion, wenigen Teilen und der deutlichen Aufbauanleitung, innerhalb von 30 Minuten aufgebaut. Die tragbaren Grills stehen im handumdrehen, Werkzeug ist überflüssig. Kurz gesagt: beim Kauf eines CADAC Grills haben Sie genug Zeit, um das Braai-Leben zu genießen!



THE U-GRID TRAPS AND DISTRIBUTES HEAT



EVEN SURFACE TEMPERATURE



THERMOGRID

THERMOGRID
CADAC lance la ThermoGrid® qui offre une excellente répartition et rétention de la chaleur ainsi qu'un temps de chauffe plus rapide.
CHALEUR UNIFORME. Les "U"-grid piégent la chaleur et la redistribuent uniformément.
TEMPS DE CHAUFFE PLUS RAPIDE. Temps de chauffe d'une grille Thermogrid: • 0°C à 220°C = 5 min. • 0°C à 280°C = 10 min.
CONSOMMATION DE GAZ REDUITE (34% EN MOINS). Avec des grilles en fonte classiques la chaleur se répartit autour de la grille puis monte vers le haut. La plupart de cette chaleur est donc ainsi gaspillée car elle s'échappe dans l'air au lieu de rester sur la grille.

THERMOGRID
Das einzigartige CADAC ThermoGrid® gibt Ihnen noch mehr Hitze, schnelle Wärmeverteilung, niedrigeren Gasverbrauch und gesündere Grilloption. GLEICHMÄSSIGE WÄRMEVERTEILUNG. Beim "U"-Rost fällt und verteilt sich die Wärme gleichmäßig. ThermoGrid®: sorgt für gleichmäßige Wärme beim Grillen. SCHNELLES AUFHEIZEN. Die Aufheizzeit des ThermoGrid ist wie folgt: • 0°-220° = 5 Minuten • 0°-280° = 10 Minuten. WENIGER GASVERBRAUCH/ 34% ERSPARNIS. Bei traditionellen Gusseisen entweicht die Wärme schnell. Durch die "U"-Form des Thermogrid verteilt sich die Wärme beim Grillen, was zu weniger Gasverbrauch führt.



LOWER GAS CONSUMPTION

GARANTIES
Les barbecues à GAS Cadac bénéficient d'une garantie limitée de 5 ans.
Les barbecues à CHARBON de bois de 2 ans et les accessoires de 1 an.

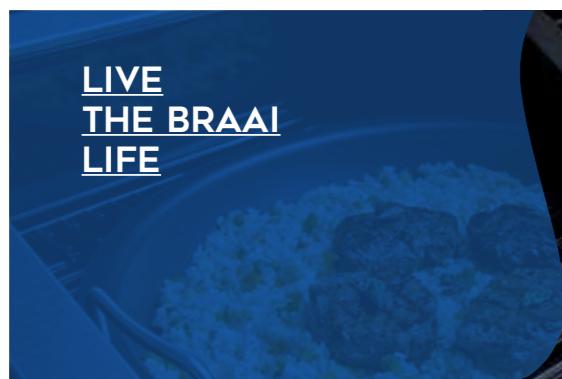
GARANTIE
5 Jahre limitierte Garantie an Cadac GAS Barbecues, 2 Jahre an HOLZKOHLE Bbq und 1 Jahr an Zubehör.



GREENGRILL

GREENGRILL
A partir de 2018, beaucoup de nos surfaces de cuisson auront ce revêtement GreenGrill qui est entièrement fabriqué à partir de matières organiques et, par conséquent, qui ne contient pas de substances toxiques. Le revêtement CADAC GreenGrill est plus dur et plus résistant qu'un revêtement antiadhésif normal. Il résiste à des températures plus élevées et il distribue et il retient mieux la chaleur ce qui permet de moins consommer de gaz pendant la cuisson.

GREENGRILL
Ab 2018 werden viele unserer Grilloberflächen mit einer 'GreenGrill-Beschichtung' ausgestattet. Die Beschichtung ist komplett aus organischen Materialien und enthält daher keine giftige Stoffe. Die Beschichtung ist härter und langlebiger als eine normale Antihaftbeschichtung. Die Beschichtung ist gegen höhere Temperaturen beständig, verteilt und hält die Wärme besser, sodass während des Grillen und Kochen weniger Gas verwendet werden muss.



LIVE
THE BRAAI
LIFE



BRAAIMAXX



COMBUSTION DIRECTE BBQ
BBQ DIREKTES KOCHEN

BARBECUE À GAZ GASGRILLS

LE BARBECUE RÉINVENTÉ

Le BraaiMaxx représente une révolution dans le monde de la cuisine en plein air grâce à ses 2 zones de chauffe indépendantes qui rendent possible l'utilisation de 2 surfaces de cuisson interchangeables à la fois. Chaque côté de cuisson possède un couvercle indépendant à double paroi avec revêtement intérieur antiadhésif pour faciliter le nettoyage et un thermomètre intégré. Ces deux foyers de cuisson complètement indépendants permettent ainsi de cuisiner deux plats tout à fait différents en même temps! Toutes les surfaces de cuisson peuvent être rangées dans le rack à l'intérieur du meuble de rangement tout comme la bouteille de gaz afin de la cacher à la vue. Les deux tablettes latérales fixes ménagent beaucoup de place pour la préparation des aliments. Le nettoyage du BBQ se fait facilement grâce à une conception inclinée de la zone des brûleurs qui permet aux résidus d'être évacués à l'arrière du BBQ vers le bac de récupération. Le Braaimaxx est fourni avec une housse de protection et un tuyau de gaz.

DAS NEU-ERFUNDEN BBQ

Der Braaimaxx ist einer der innovativsten Gasgrills die derzeit auf dem Markt zu finden sind. Zwei getrennte Grillkammern die jeweils mit einem 5 Stufen edelstahl Brenner beheizt werden. Sie haben dadurch die Möglichkeit z. B. ihr schönes Rindersteak auf der einen Seite bei über 300 Grad scharf anzugrillen und in der zweiten Grillkammer bei niedriger Temperatur zart rosa durchziehen zu lassen. Bereiten Sie auf der einen Seite Fisch zu, auf der anderen Seite das Gemüse im Wok u.s.w. Hier könnte man natürlich noch viele weitere Möglichkeiten aufzählen, die ein Grill mit zwei Grillkammern zu bieten hat. Als Zubehör bekommen Sie zum Starten gleich einen Wok, einen Pizzastein, ein Schneidebrett, eine Paellapfanne, eine Teppanyakiplatte, eine Abdeckhaube und natürlich zwei Thermogrid Guss-Grillroste kostenlos dazu.

ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



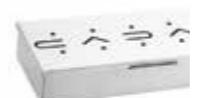
COD. KIT001

Kit d'enlèvement de la rouille et protection acier inoxydable
Fettentfernerset für Ofen und Grill



COD. TERA1

Termomètre analogique
Analog-Thermometer



COD. AFF01

Fumoir
Räucherbox



COD. SACCAUT

Sac 3 ustensils inox
Tasche mit drei Edelstahl-Utensilien



COD. SETPOS3

Outils de cuisson professionnels
Zubehöre aus Schmiedeeisen



MERIDIAN WOODY

BARBECUE À GAZ GASGRILLS

BBQ unique composé de 'RhinoHOLZ Sud-Africain'. Ce Meridian HOLZy possède toutes les qualités du BBQ Meridian standard: Nettoyage facile 'Easy Clean', Modular System, Thermogrids ainsi qu'une fabrication de haute qualité. L'assemblage du chariot est très simple et ne nécessite que le vissage de panneaux les uns aux autres. Le BBQ est très rigide et robuste mais néanmoins facile à déplacer grâce à ses 4 roues. La bouteille de gaz peut être placée dans l'armoire latérale, pouvant aussi servir de rangement pour les surfaces de caisson.

Dieser schöne Grill hat alle Vorteile der leichten Reinigung (easy clean), modularem System, Thermogrids und die hohe Qualität eines built-in Meridians. Die Montage des Wagens ist sehr einfach und erfordert nur, die Paneele miteinander zu verschrauben. Der Wagen ist sehr stabil und robust, aber leicht mit den vier Rädern zu bewegen. Die Gasflasche kann über die Rückseite in den Seitenschrank gestellt werden. Alle optionales Grilloberflächen des Meridian sind für dieses Modell passend.

ACCESOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SPIA04

rotisserie
drehspeß



COD. SAB04

houss de protection
Schutztasche



COD. BIST01

plaqué réversible
antihaftbeschichtete wen-
degrillplatte



COD. PA01

plat à rotir
antihaftbeschichtete auflaufform

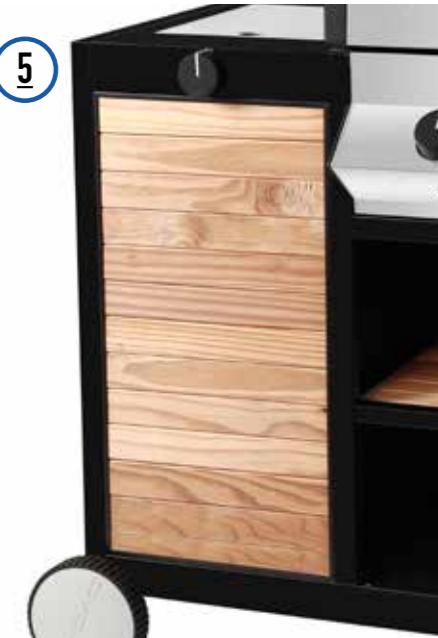


COD. PIASTRA

plaqué teppanyaki
edelstahl-teppanyakiplatte



COMBUSTION DIRECTE BBQ
BBQ DIREKTES KOCHEN



- CARACTÉRISTIQUES**
- Acier inoxydable, couvercle à double paroi avec thermomètre intégré
 - Grille de réchauffage
 - Chariot solide avec composants 'RhinoHOLZ'
 - Surfaces amovibles pour un nettoyage facile

SYSTÈME DE BRULEUR

- Brûleurs en acier inoxydable 439 de haute qualité
- Brûleur latéral en fonte d'aluminium
- Allumage piezo automatique pour chacun des brûleurs

ZONE DE CUISSON

- Surface de cuisson principale: 63,5 x 48 cm
- Grille de réchauffage: 63,5 x 14 cm
- Brûleur latéral: ø28 cm

GRILLFLÄCHE

- Grill-/Kochfläche: 3185cm²
- Warmhalterost: 77cm²
- Durchmesser Seitenbrenner: 28cm

BRENNERSYSTEM

- 439 Grad Edelstahl-Brenner
- Aluminium-Druckguss-Seitenbrenner
- Automatische Piezozündung für alle Brenner

1. Seitenbrenner

1. Seitenbrenner
2. Doppelte Hautkuppel mit Thermometer
3. Unabhängige Piezozündung
4. Abnehmbare Tropfschale für einfache Reinigung
5. Diskrete Gasflaschenlagerung

MODULAR SYSTEM MODULÄR SYSTEM



plaqué réversible
antihaftbeschichtete wendegrillplatte



plat à rotir
antihaftbeschichtete auflaufform



plaqué teppanyaki
edelstahl-teppanyakiplatte



1



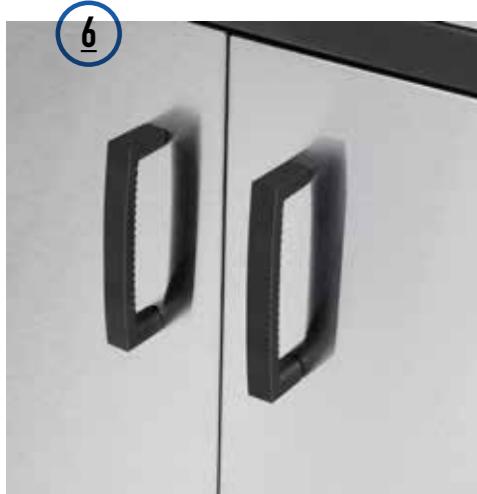
2



5



3



6



4

BRÛLEURS
 • Brûleurs en acier inoxydable 439 de haute qualité
 • Brûleur latéral en fonte d'aluminium
 • Allumage piezo automatique pour chacun des brûleurs

ZONE DE CUISSON
 BBQ 4 Brûleurs:
 • Surface de cuisson principale: 3920cm²
 • Grille de réchauffage: 96cm²
 • Brûleur latéral: 28cm de diamètre

1. dôme double peau avec thermomètre
 2. brûleur latéral
 3. table d'appoint pliante
 4. allumage piezo indépendant
 5. Bac d'égouttement amovible pour un nettoyage facile
 6. Stockage discret du cylindre à gaz

BRENNERSYSTEM
 • 439 Grad Edelstahl-Brenner
 • Aluminium-Druckguss-Seitenbrenner
 • Automatische Piezozündung für alle Brenner

GRILLFLÄCHE
 4 Brenner:
 • Grill-/Kochfläche: 3920cm²
 • Warmhalterost: 96cm²
 • Durchmesser Seitenbrenner: 28cm

1. Doppelte Hauthaube mit Thermometer
 2. Seitenbrenner
 3. Klappbarer Beistelltisch
 4. Unabhängige Piezozündung
 5. Abnehmbare Tropfschale für einfache Reinigung
 6. Diskrete Gasflaschenlagerung

MODULAR SYSTEM

MODULAR SYSTEM

plaqué reversible
antihaftbeschichtete wendegrillplatteplat à rotir
antihaftbeschichtete auflaufformplaque teppanyaki
edelstahl-teppanyakiplatte

MERIDIAN4

BARBECUE À GAZ
GASGRILLS

Les produits de la gamme Meridian sont d'une excellente qualité. Outre leur style chic et leurs performances, ils permettent l'utilisation du 'CADAC Modular System' qui rend l'usage possible de différentes surfaces de cuisson interchangeables sur un même BBQ en même temps. Toujours à la recherche de nouvelles innovations en matière d'hygiène, CADAC introduit avec cette gamme de produits un système de nettoyage facile 'Easy Clean' grâce à une conception lisse et émaillée du foyer et à des canaux de drainage qui mènent à un bac de récupération à l'extérieur de l'appareil. Afin d'éliminer l'accumulation des résidus de cuisson, le BBQ peut être nettoyé avec un produit pour fours ou avec un détergent et de l'eau. Après chaque utilisation, le bac de récupération des graisses peut être vidé, nettoyé et replacé facilement à l'arrière du BBQ afin de garder l'appareil toujours propre. De plus pour faciliter encore plus le nettoyage, l'intérieur du BBQ ne présente aucun bord tranchant qui pourrait couper lors du lavage.


COMBUSTION DIRECTE BBQ
BBQ DIREKTES KOCHEN

ACCESSOIRES CONSEILLÉS

ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. SPIA04
rotisserie
drehspeßCOD. SAB05
housse de protection
SchutztascheCOD. BIST01
plaqué reversible
antihaftbeschichtete wen-
degrillplatteCOD. PA01
plat à rotir
antihaftbeschichtete auflaufformCOD. PIASTRA
plaque teppanyaki
edelstahl-teppanyakiplatte



STRATOS

BARBECUE À GAZ
GASGRILLS

La gamme Stratos est compacte, stylée et représente un excellent rapport qualité-prix dans l'ensemble des BBQ gaz PATIO conçus par CADAC pour allier esthétisme et performance. Le BBQ est disponible en versions 3 brûleurs avec une tablette latérale et un brûleur latéral. Le couvercle est à double paroi avec thermomètre intégré. Toutes les pièces en acier inoxydable sont de haute qualité antirouille. La cuve des brûleurs est recouverte d'émail vitrifié afin d'être solide et résistante. Le bac de récupération des graisses amovible facilite le nettoyage du barbecue en un coup de main.

Der Stratos ist ein kompakter und moderner Grill mit einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis, ausgestattet mit einem klappbaren Seitentisch und einem festen Seitenbrenner. Der Stratos ist als 2-, 3- und 4-Brenner erhältlich. Der doppelwandige Deckel hat ein integriertes Thermometer. Alle Edelstahlteile sind aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl. Die glatte, emaillierte Konstruktion der Brennerbox und der abnehmbaren Tropfschale erleichtern das Reinigen.

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SPAZ03

Brosse de nettoyage
Reinigungsbürste



COD. SAB06

houssede protection
Schutztasche



COD. BIST01

plaqué reversible
antihaftbeschichtete wendegrillplatte



COD. PA01

plat à rotir
antihaftbeschichtete auflaufform



COD. SACCAUT

Sac 3 ustensiles inox
Tasche mit drei Edelstahl-Utensilien



COMBUSTION DIRECTE BBQ
BBQ DIREKTES KOCHEN



ZONE DE CUISSON
3 Brûleurs:

- Surface de cuisson principale: 2520cm²
- Brûleur latéral: ø 28cm

BRÛLEURS

- Brûleurs en acier inoxydable 439 de haute qualité
- Brûleur latéral en fonte d'aluminium
- Allumage piezo automatique pour chacun des brûleurs

- allumage piezo indépendant
- brûleur latéral
- Thermogrids et grille chauffe-plats inclus
- table d'appoint pliante
- Compatible avec le système modulaire 5



MODULAR SYSTEM
MODULAR SYSTEM



plaque reversible
antihaftbeschichtete wendegrillplatte



plat à rotir
antihaftbeschichtete auflaufform



- CARACTÉRISTIQUES**
- Nettoyage facile 'Easy Clean'
 - Couvercle peint résistant aux hautes températures
 - Grille BBQ antiadhésive
 - Support de casserole en nickel chromé
 - Armoire pour ranger la bouteille de gaz
 - 4 roulettes pour faciliter le déplacement
 - Le couvercle peut être accroché sur le côté du BBQ pour faire office de pare-vent et protéger des éclaboussures

1. système modulaire compatible
2. Le couvercle s'accroche à l'arrière pour agir comme pare-brise et protection anti-éclaboussures
3. Tables latérales en bois
4. Stockage discret à l'intérieur d'une bouteille de gaz
5. Crochet optionnel pour accrocher des ustensiles

- FAKten**
- Leicht zu reinigen
 - unter hoher Temperatur produzierter Deckel (matt) inklusive Thermometer
 - Grillrost mit Antihaftbeschichtung
 - Topfständner
 - Gasflaschenlagerung im Schrank
 - 4 Lenkräder für den einfachen Transport
 - Deckel kann als Windschutz genutzt werden

1. Modular System kompatibel
2. Dose-Haken auf, um zurück zu werden, um als Windschutzscheibe und Spritzschutz-Schutz zu fungieren
3. Ein / Aus-hölzerne Beistelltische
4. Diskrete Lagerung für eine Gasflasche
5. Zubehörstifte zum Aufhängen von Utensilien

MODULAR SYSTEM



CITY CHEF

BARBECUE À GAZ
GASGRILLS



COMBUSTION DIRECTE BBQ
BBQ DIREKTES KOCHEN

Le City Chef 50 est un barbecue élégant, parfait pour les balcons, terrasses ou jardins. La grille de cuisson antiadhésive est fabriquée à partir d'aluminium pour un temps de chauffe rapide et une excellente répartition de la chaleur. Les tablettes latérales en bois sont amovibles afin de pouvoir être rangées à l'intérieur de l'armoire située sous le BBQ. Les poignées latérales et les 4 roulettes permettent quant à elles de déplacer le BBQ facilement afin de pouvoir le ranger dans des petits espaces. Les graisses de cuisson sont récupérées dans un bac situé sous le BBQ et l'intérieur de la cuve du brûleur est en porcelaine émaillée afin de faciliter le nettoyage. Le BBQ peut accueillir jusqu'à 6 différentes surfaces de cuisson (en option) afin de permettre de préparer un maximum de plats.

Ein stylischer Grill, der perfekt für Ihren Balkon, Terrasse oder Garten geeignet ist. Der Grillrost ist aus Aluminium mit Antihaftbeschichtung um eine perfekte Wärme zu garantieren und eine leichte Reinigung zu ermöglichen. Die eleganten Holzablagen sind einfach an- und abzunehmen und können im Schrank gelagert werden, während die Handgriffe und die 4 Lenkrollen eine bequeme Bewegung des Grills ermöglichen. Die Innenseite der doppelwandigen Brennereinheit ist porzellanemailliert für eine einfache und schnelle Reinigung. Das Fett fließt beim Reinigen in eine Auffangschale unterhalb des Grills. Der City Chef 50 kann durch 7 verschiedene Grilloberflächen erweitert werden.



ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SACCUT

Sac 3 ustensils inox
Tasche mit drei Edelstahl-Utensilien



COD. SAB07

housse de protection
Schutzhülle



COD. BIST02

plancha plate
plancha



COD. PA02

casserole pour paella
paellapfanne



COD. GUANTO

gant profi en coton-neoprene
Professioneller Kochhandschuh
mit Baumwoll-Neopren



BUILT-IN MERIDIAN 4

BARBECUE À GAZ
GASGRILLS

Les BBQ encastrable à gaz Meridian possède des pieds de soutien antidérapants qui permettent aux barbecue de reposer sur n'importe quel support extérieur. Il peuve également être déposé dans des constructions libres. Ce BBQ est disponible en versions 4 brûleurs avec couvercles à double paroi en acier inoxydable.



BUILT-IN MERIDIAN 3



COMBUSTION DIRECTE BBQ
BBQ DIREKTES KOCHEN

Dieser freistehende Meridian-Gasgrill mit rutschfesten Füßen ermöglicht das Hinstellen auf jede gerade Oberfläche im Freien. Der Grill kann ebenso in eine passende Aussparung eingesetzt werden. Die freistehenden Gasgrills sind als 4-Brenner erhältlich, mit doppelwandigen, rostfreiem Deckel aus Edelstahl inklusive Thermometer.



ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SPIA04

rotisserie
drehspeß



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



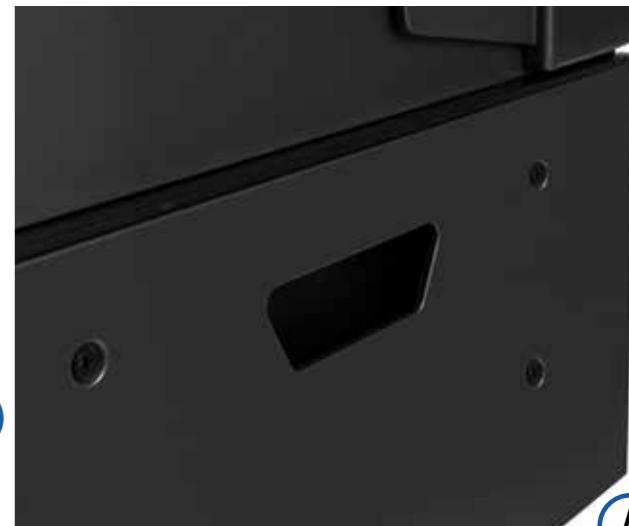
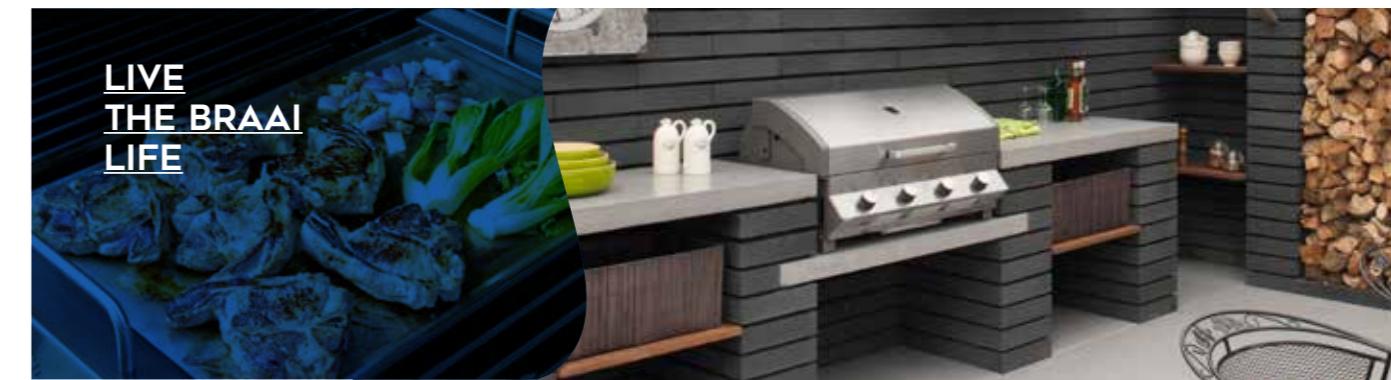
COD. BIST01
plaqué reversible
antihaftbeschichtete wen-
degrillplatte



COD. PA01
plat à rotir
antihaftbeschichtete auflaufform



COD. PIASTRA
plaqué teppanyaki
edelstahl-teppanyakiplatte



- CARACTÉRISTIQUES**
- Couvercle à double paroi en acier inoxydable avec thermomètre
 - Pieds de soutien antidérapants
 - Poignée du couvercle en aluminium poli
 - Bac de récupération des graisses amovible pour un nettoyage facile

- BRULEURS**
- Brûleurs en acier inoxydable 439 de haute qualité
 - Allumage piezo automatique pour chacun des brûleurs

1. couvercle de dôme double peau avec thermomètre
2. Modular System compatible
3. Allumage piezo indépendant
4. panneaux latéraux
5. Bac d'égouttement amovible pour un nettoyage facile

- FAKTEN**
- Doppelwandiger Edelstahl-Deckel inklusive Thermometer
 - Rutschfeste Gummifüße
 - Handgriff aus poliertem Aluminium
 - Herausnehmbarer Tropfengänger für einfache Reinigung

- BRENNERSYSTEM**
- 439 Grad Edelstahl-Brenner
 - Automatische Piezozündung für alle Brenner
1. Doppelhautkuppeldeckel mit Thermometer
 2. Modular System kompatibel
 3. Unabhängige Piezozündung
 4. Seitenteile
 5. Abnehmbare Tropfschale für einfache Reinigung



plaqué reversible
antihaftbeschichtete wendegrillplatte



plat à rotir
antihaftbeschichtete auflaufform



plaqué teppanyaki
edelstahl-teppanyakiplatte

CHARCOAL PRO

BARBECUE A CARBON
HOLZKOHLE-GRILL

Réputé pour être le leader dans l'industrie en matière d'innovation, le CADAC a réinventé le barbecue traditionnel au charbon de bois afin de solutionner les faiblesses bien connues du "Kettle" américain. Tous les bords émaillés sont recourbés pour empêcher la formation de rouille sur des bords tranchants.

Le Charcoal Pro dispose de doubles aérations sur le dôme pour une meilleure cuisson indirecte. L'entrée d'air double offre une combustion uniforme du charbon.

Bekannt als Branchenführer im Hinblick auf Innovation, hat CADAC den traditionelle Holzkohlegrill neu erfunden und dabei die Mängel eines traditionell amerikanischen Kugelgrills beseitigt. Der Charcoal Pro hat zwei Lüftungsschlitz im Deckel für indirektes Grillen. Die Lüftungsschlitz sorgen für optimales, indirektes Kochen und gleichmäßige Verbrennung der Holzkohle.



ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



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



COD. SAB07
housse de protection
Schutztasche



COD. SPAZ03
Brosse de nettoyage
Reinigungsbürste



COD. CUOPOL
Support cuison-poulet
Halter für Brathähnchen



COD. GUANTO
gant proffi en coton-neoprene
Professioneller Kochhandschuh mit Baumwoll-Neopren

CHARCOAL MATE

BARBECUE A CARBON
HOLZKOHLE-GRILL

Charcoal Mate..... Un barbecue simple, pratique et facile à nettoyer avec des pieds en aluminium anodisé solides robustes et un corps en acier émaillé. Tous les bords émaillés sont recourbés pour empêcher la formation de rouille sur des bords tranchants.

Charcoal Mate a deux ouvertures d'air sur le couvercle pour une meilleure cuisson indirecte. Les entrées d'air permettent une combustion du charbon homogène et aucune cendre peut sortir du foyer. La cendre est facilement éliminée en soulevant et en basculant le bol barbecue. Ce barbecue abordable possède un espace de cuisson suffisant pour l'amant de barbecue qui veut une "kettle" durable et pratique qui cuisine magnifiquement.

Ein einfacher, praktischer, leicht zu reinigender Grill mit robusten Beinen aus eloxiertem Aluminium und einem Gehäuse ausrostbeständigem, beschichtetem Stahl. Alle emaillierten Kanten sind gebördelt, um Rost an scharfen Kanten zu verhindern. Der Charcoal Mate hat zwei Lüftungsschlitz für verbessertes, indirektes Grillen. Die zentralen Lüftungsschlitz sorgen für ein gleichmäßiges Brennen der Holzkohle und es fällt keine Asche aus dem Aschekasten. Die Asche wird durch einfaches Anheben um Umdrehen des Kessels entfernt. Dieser preiswerte Grill bietet eine große Grillfläche für alle Liebhaber des Kesselgrills, die einen haltbaren und praktischen Kesselgrill mit ausgezeichneten Grilleigenschaften suchen.



ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



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



COD. SAB07
housse de protection
Schutztasche



COD. SPAZ03
Brosse de nettoyage
Reinigungsbürste



COD. CUOPOL
Support cuison-poulet
Halter für Brathähnchen

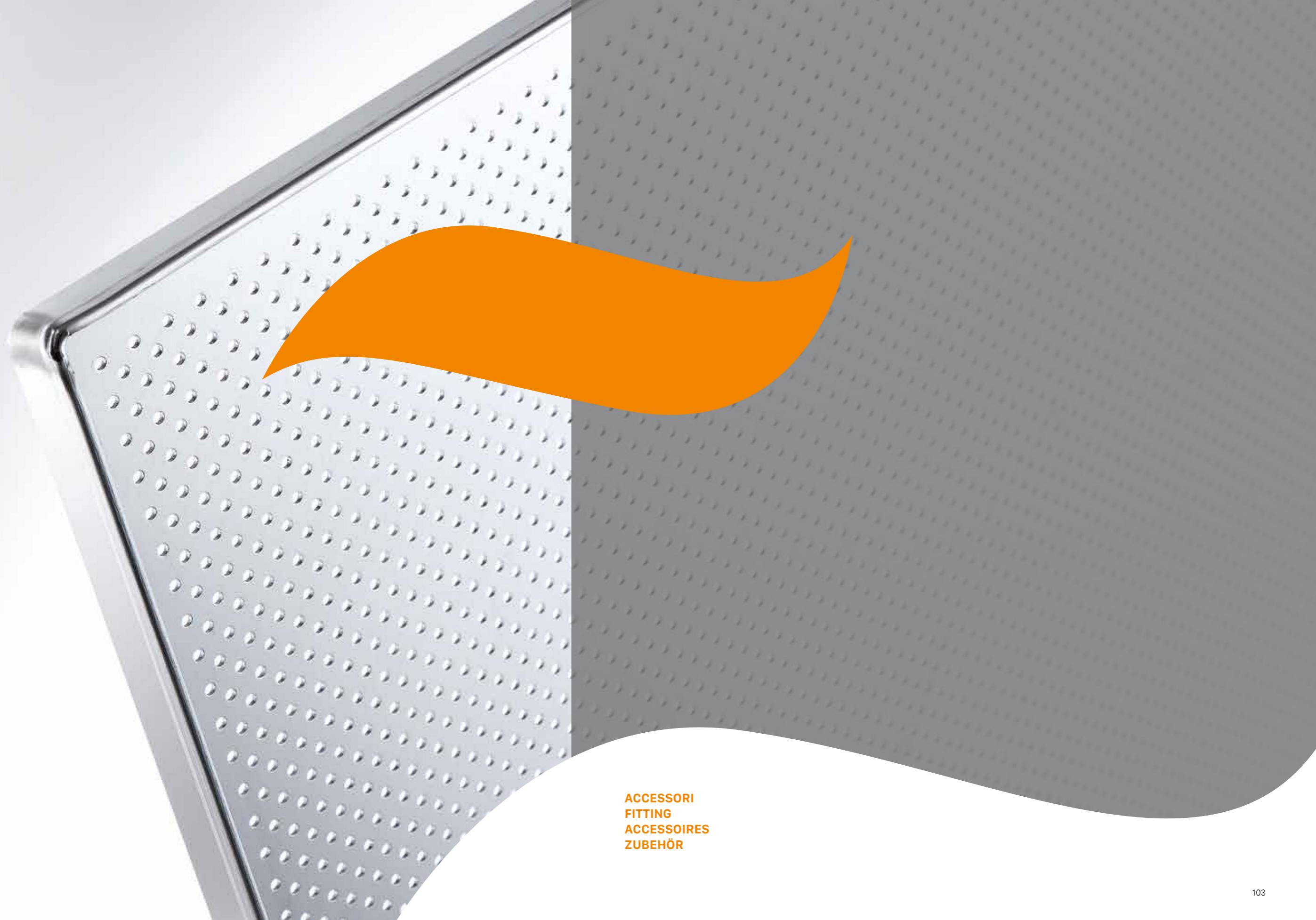


COD. GUANTO
gant proffi en coton-neoprene
Professioneller Kochhandschuh mit Baumwoll-Neopren



COMBUSTION DIRECTE BBQ
BBQ DIREKTES KOCHEN

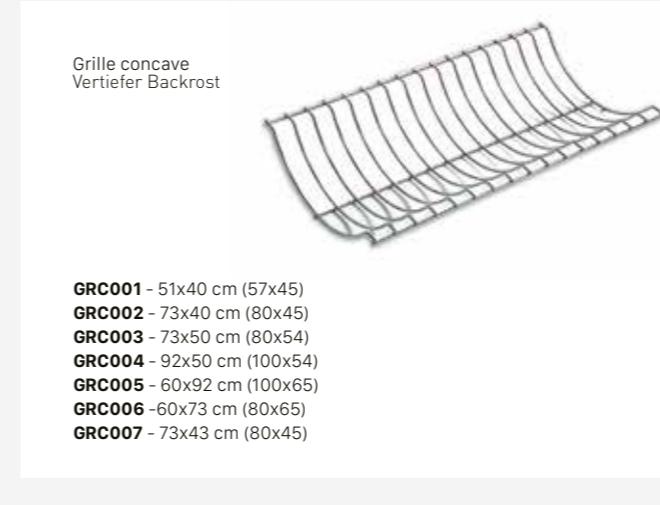
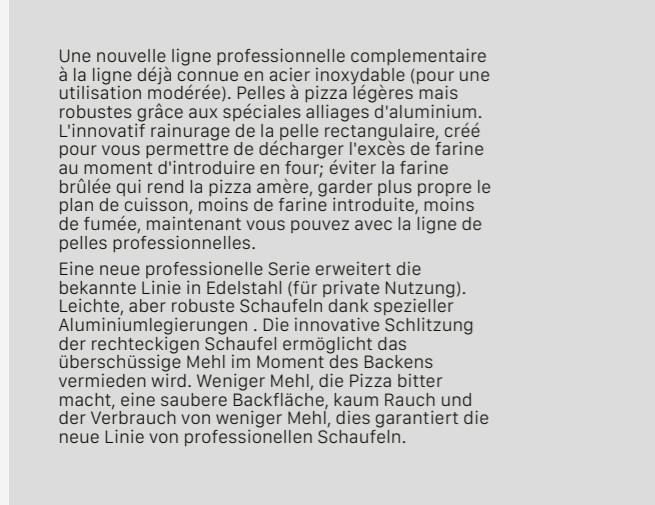
ACCESSORI



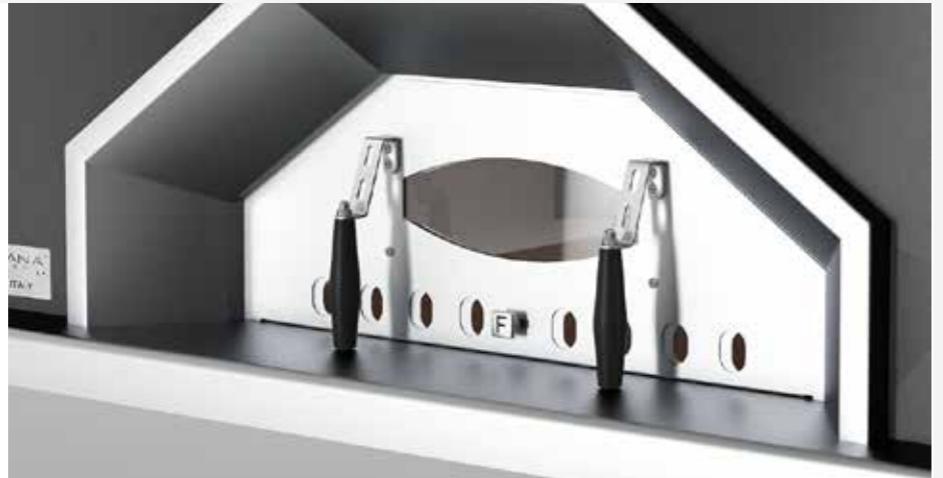
ACCESSORI
FITTING
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR



- SAF01**
Sac de protection en robuste pvc pour fours de dimension 100, 80x65 et 100x65
Schutztasche in starkem PVC für Ofen der Größe 100, 80x65 und 100x65cm
- SAF04**
Sac de protection en robuste pvc pour four Mangiafuoco, Marinara et Pizza&Grill
Schutztasche in starkem PVC für Ofen Mangiafuoco, Marinara und Pizza&Grill
- SAF03**
Sac de protection en robuste pvc pour four Margherita, Panepizza et 4 Stagioni
Schutztasche in starkem PVC für Ofen Margherita, Panepizza und 4 Stagioni



SPPRO
Porte four Prometeo avec verre
Prometeo Ofentür mit Glas



Support pour four encastrable
Gestell für Einbauofen



Set guide extractible
Ausziehbares Gleit-System

SETGE01 - 57
SETGE02 - 80
SETGE03 - 100



SETPOSS
Outils de cuisson professionnels et robustes en acier inoxydable forgé.
Professionelle und robuste Zubehör aus Schmiedeeisen



SACCAUT
Sac 3 utensils inox gant et tablier
Tasche mit drei Edelstahl-Utensilien, Handschuhe und Schürze



FOR02
SET SPATULE ET FOURCHETTE MAGNETIQUES. Spatule et fourchette avec poignées au design ergonomique en nylon résistant à la chaleur et petit support sur la partie inférieure pour plus d'hygiène. Les aimants dans les poignées permettent à ces ustensiles d'adhérer sur toutes les surfaces métalliques, autre que l'acier inoxydable.

BRATWENDER & GABEL SET. Aus hitzebeständigem Nylon mit magnetischen, ergonomischen Griff und Erhöhung, für eine verbesserte Hygiene. Die Grillzange kann auf jede Metalloberfläche befestigt werden, Edelstahl ausgenommen.



PINZA
PINCES BBQ. Pinces avec poignée au design ergonomique en nylon résistant à la chaleur et petit support sur la partie inférieure pour plus d'hygiène.
GRILLZANGE. Aus hitzebeständigem Nylon mit magnetischen, ergonomischen Griff und Erhöhung, für eine verbesserte Hygiene.



ROTELLA
Coupe pizza professionnelle
Professioneller Pizzaschneider



SPAZ02
Brosse multifonction nettoyage grill
Multifunktions-Pinsel fuer Grill Reinigung



GUANTO
Gant proffi en coton-neoprene
Professioneller Kochhandschuh mit Baumwoll-Neopren



MA001
Soulève-grille
Rostheber



SPAZ03
Brosse de nettoyage avec soies métalliques
Reinigungsborste mit Messingborsten



FOR01
Fourchette Pulled-Pork: pour déchiquer la viande de porc cuite sur le barbecue et servir selon la tradition.
Gabel Pulled-Pork:
Zum Zerhacken des Schwein auf dem Grill zubereitet und dienen nach dem Amerikanischen Tradition des Pulled-Pork



PORACO
Support multi-fonction brochettes, côtes et rôtis
Halter für Braten und Spare-ribs



PAAFO07
Plateau concave micro-percé idéal pour la cuisson des aliments en petits morceaux et des légumes
Backblech für das Kochen von Gemüse und kleinen Stücken



GRI001 - BBQ 80
GRI002 - BBQ 110

Grille de cuisson en inox avec lèchefrite pour barbecue à combustion de bois.

Edelstahlgrill mit integrierte Fettpfanne für Holzbarbecue

**CUOPOL**

Support cuison-poulet
Halter für Brathänchen

**TERA1**

Termomètre analogique
Analog-Thermometer



Pour déterminer le point exact de la cuisson des aliments est essentiel connaître la température interne grâce à un thermomètre à sonde à lecture instantanée. Insérant la sonde du thermomètre dans le centre ou le cœur de la nourriture que nous sommes en train de cuire et après un certain temps, nous pouvons détecter la température.

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

SAB07

HOUSES BBQ 57CM. Garder votre barbecue propre et prolonger sa longévité grâce à ces longues housses très résistantes en vinyle traitées contre les UV et l'eau. Idéales par jour de grands vents grâce à leurs attaches velcro qui les maintiennent bien en place, ces housses ont été conçues spécialement pour protéger tout au long de l'année tous les barbecues à **CHARBON DE BOIS** et le **CITY CHEF**.

57CM ABDECKHÜLLE. Die strapazierfähige, wasserabweisende Vinylhülle bedeckt den gesamten Grill und sorgt so für eine längere Lebensdauer Ihres Gerätes. Klettverschlüsse halten die Hülle auch bei Wind an Ihrem Platz. Speziellentworfen um alle **HOLZKOHLE GRILLS** sowie **CITY CHEF** ganzjährig zu schützen.



Garder votre barbecue propre et prolonger sa longévité grâce à ces housses très résistantes en vinyle traitées contre les UV et l'eau. Idéales par jours de grands vents grâce à leurs attaches velcro qui les maintiennent bien en place, ces housses ont été conçues spécialement pour protéger tout au long de l'année tous les Barbecues.

Die strapazierfähige, wasserabweisende Vinylhülle bedeckt den gesamten Grill und sorgt so für eine längere Lebensdauer Ihres Gerätes. Klettverschlüsse halten die Hülle auch bei Wind an Ihrem Platz.

SAB04 - MERIDIAN HOLZY - BRAAIMAXX - PIZZA&CUCINA DOPPIO
SAB05 - MERIDIAN 3 - MERIDIAN 4
SAB06 - STRATOS

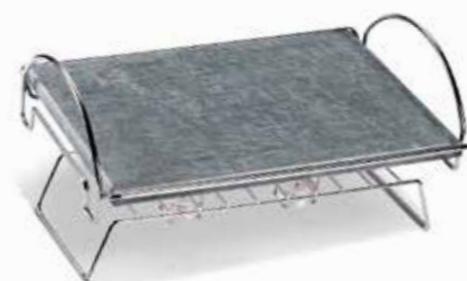
**SPIA04**

ROTISSERIE POUR MERIDIAN. La rotisserie comprend une broche et deux fourchettes. La poignée est thermorésistante. Le moteur, logé dans un boîtier en acier doux, nécessite deux piles de type D (non incluses) pour fonctionner. Convient aux BBQ CADAC 3 ou 4 brûleurs de la gamme Meridian.

DREHSPIEß FÜR MERIDIAN. Der chrombeschichtete Drehspeß aus Stahl, mit hitzebeständigem Grill verfügt über einen batteriebetriebenen Motor (2 Batterien, Größe D, nicht inbegriffen). Das Motorgehäuse besteht aus Edelstahl. Erhältlich für 3- oder 4-Brenner des Meridian

PIOLLS1

Pierre ollaire avec support pour rôtis 41x26 cm
Natursteinplatte mit Füßen
41cmx26cm



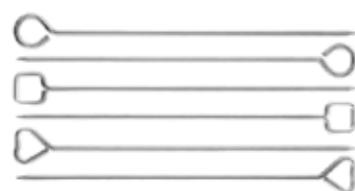
Préparer fantastiques côtes de bœuf cuites au four, puis terminer leur cuisson à la table sur stéatite chauffée dans le même four (300 degrés pendant quelques heures), ou peut être l'utiliser pour réchauffer les rôtis de viande ou poisson en table.

Mit dem Naturstein können Sie ein fantastisches "Tagliate" kochen. Erwärmen Sie den Stein bei 300°C ca. 2 Stunden und servieren Sie dann das "Tagliate" auf dem Stein. Auch als Warmhalteplatte für Braten verwendbar.

SETSPIE

SET DE BROCHETTES. Jeu de 6 brochettes réutilisables en acier inoxydable, aux pointes acérées et de formes individuelles pour une identification personnelle. Chaque brochette élégante a une longueur réelle de 30 cm.

GRILLSPIESS-SET. Ein Set aus 6 wiederverwendbaren Edelstahlspießen mit scharfer Spitze und individuell gestalteten, formschönen Griffen – damit jeder sein Stück Fleisch gleich erkennt! Jeder Spieß hat eine Länge von 30cm.

**TIRAN01**

Werkzeug Feuer
Tirantino

**BIST01 - MERIDIAN**
BIST03 - STRATOS

PLAQUE REVERSIBLE. La plaque réversible, nervurée et lisse, avec revêtement antiadhésif PTFE, est un accessoire pour la gamme CADAC Meridian et Stratos. Son côté liss convient parfaitement pour préparer les poissons, les petits déjeuners, les crêpes et son côté nervuré est idéal pour griller la viande, le poisson, le poulet et les légumes.

ANTIHAFTBESCHICHTETE WENDEGRILLPLATTE. Die beidseitig verwendbare Grillplatte mit Antihaftbeschichtung ergänzt die Meridian Produktlinie von CADAC. Die glatte Bratseite ist ideal für die Zubereitung von Fisch, einem rustikalen Frühstück und Pfannkuchen, die gerippte Bratseite eignet sich zum Grillen von Fleisch, Fisch, Hähnchen und Gemüse.





PA01 - MERIDIAN PA02 - STRATOS

PLAT A ROTIR. Fabriqué à partir d'un aluminium solide et épais, ce plat dispose d'un revêtement antiadhésif à l'intérieur et de poignées en acier inoxydable. L'extérieur dur anodisé lui confère une grande résistance contre les rayures et l'intérieur antiadhésif facilite la cuisson et le nettoyage. Accessoire pour les BBQ CADAC de la gamme Meridian et Stratos.

ANTIHAFTBESCHICHTETE AUFLAUFFORM. Auflaufform mit Edelstahlgriffen aus dickwandigem, massivem Aluminium. Die Innenseite ist mit einer harteloxierten Beschichtung versehen, um den Gebrauch und die Reinigung zu erleichtern. Die harteloxierte Außenseite macht die Pfanne kratzbeständig.



PIASTRA

PLAQUE TEPPANYAKI. Cette robuste plaque Teppanyaki pour les BBQ CADAC de la gamme Meridian dispose des mêmes caractéristiques que celles des plaques utilisées par les cuisiniers professionnels. Conçue pour offrir un rendement supérieur, elle est fabriquée à partir d'un acier inoxydable Tri-Plis doté d'un cœur en aluminium afin d'assurer une distribution rapide et uniforme de la chaleur. Grâce aux poignées en acier inoxydable, elle se retire facilement du barbecue afin de permettre de déguster les aliments préparés. Idéale pour le poisson, le boeuf, les légumes et toutes autres cuison Teppanyaki.

EDELSTAHL-TEPPANYAKIPLATTE. Die Teppanyakiplatte aus Edelstahl wurde auf der Grundlage derselben Spezifikationen gefertigt, die auch für Profi-Köche gelten. Sie besteht aus zwei Edelstahl-Außenplatten mit einer Aluminiumplatte in der Mitte, und ermöglicht so eine optimale Wärmeleitung und ein perfektes Gelingen von Teppanyaki-Gerichten. Mit den Edelstahlgriffen können Sie die Platte einfach vom Grill nehmen, Ihre Gerichte servieren und die Platte reinigen. Ideal für Fisch, Meeresfrüchte, Rindfleisch, Gemüse oder andere Teppanyaki-Varianten.



PA03

CASSEROLE POUR PAELLA, CITY CHEF. Ce plat léger de 47cm de diamètre en aluminium antiadhésif est facile à utiliser et à nettoyer. Il est équipé de poignées en acier inoxydable pour faciliter la manipulation et dispose d'une grande zone de cuisson, idéale pour la préparation de risottos, paellas, pâtes, petits déjeuners et autres repas pour de grands groupes de personnes. Il peut être utilisé sur les gammes de BBQ au gaz CADAC Carri Chef, Grill 2 Braai ou sur toute autre cuisinière à gaz ou électrique. Les finitions du dessous de ce plat sont en acier clair usiné.

PAELLAPFANNE CITY CHEF. Die Leichtgewicht-Pfanne aus dickwandigem, teflonbeschichtetem Aluminium, Edelstahl-Handgriffen und einem Durchmesser von 47cm ist einfach in der Handhabung und leicht zu reinigen. Die große Kochfläche ist ideal für die Zubereitung von Risotto, Paella, Pasta-Gerichten, Frühstück und anderen Mahlzeiten für größere Gruppen. Die Pfanne kann auf den City Chef 50 genutzt werden. Die Unterseite der Pfanne hat eine Stahl geprägte Fläche.



BIST02

PLANCHA PLATE POUR CITY CHEF. Le Grill2Braai est une surface de cuisson alternative de 45cm de diamètre avec revêtement antiadhésif en PTFE qui peut être utilisée comme option polyvalente de cuisson pour le City Chef. Très polyvalent, il est idéal pour de la préparation de multiples plats: le côté nervuré est idéal pour griller la viande, le poisson, le poulet et les légumes tandis que le côté lisse convient parfaitement pour préparer les petits déjeuners traditionnels, les crêpes et les plats sautés.

PLANCHA FUR CITY CHEF. Der Grill2Braai mit PTFE-Antihaltbeschichtung hat einen Durchmesser von 45cm und ist ideal als Zubehör zum City Chef 50. Mit dem Grill2Braai ist es möglich, zwei Gerichte zur selben Zeit zuzubereiten: Die gerippte Hälfte eignet sich optimal zum Grillen von Fleisch, Fisch und Hamburgern, während auf der flachen Hälfte ein traditionelles Frühstück, Pfannkuchen oder Pfannengerichte zubereitet werden.

AFF01

FUMOIR EN ACIER INOXIDABLE. Ajoutez de la saveur à votre volaille, vos fruits de mer, votre viande ou vos légumes grâce à ce fumoir en acier inoxydable. Conçu pour accueillir juste la bonne quantité de copeaux de bois et fait de matériau en acier inoxydable de calibre épais durable et facile à nettoyer, ce fumoir est parfait pour les grillades intérieures et extérieures.

EDELSTAHL RÄUCHERBOX. Fügen Sie Ihrem Hähnchen, Meeresfrüchte, Fleisch und Gemüse mit dieser Räucherbox aus Edelstahl natürlichen Geschmack hinzu, welches Sie an einen großen Camping-Ausflug erinnert. Die Räucherbox ist groß genug, um die richtige Menge an Holzspänen einzufüllen. Um eine Langlebigkeit zu garantieren, wurde die Räucherbox aus Edelstahl gefertigt. Sie ist ideal für Indoor- und Outdoor Grillen.



PROLUNGA VALVOLA

Ventilverlängerung
Extensión válvula

DATI TECNICI

DATI TECNICI
TECHNICAL DATA
DONNEES TECHNIQUES
TECHNISCHE DATEN

GUSTO



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR

BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTÉRIEURE
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

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
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

NOMBRE DE PIZZAS
ANZAHL DER PIZZAS

- 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*

KG. PAIN
KG. BROT

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

NUMERO DE COUVERTS
ANZAHL DER SITZE

- 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

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG

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

POIDS
GEWICHT

- 100X65 • 490 kg
- 80x65 • 450 kg
- 100x54 • 470 kg
- 80x54 • 420 kg
- 80x45 • 330 kg
- 57x45 • 280 kg

ROSSO



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR

BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTÉRIEURE
EXTERNAL DIMENSIONS

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

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GROSSE GARRAUM

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

NOMBRE DE PIZZAS
ANZAHL DER PIZZAS

- 80x54 • 2-3* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
- * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt
- 80x45 • 2*

KG. PAIN
KG. BROT

- 80x54 • 6-8
- 80x45 • 4-6

NUMERO DE COUVERTS
ANZAHL DER SITZE

- 80x54 • jusqu'à 16 / bis zu 16
- 80x45 • jusqu'à 12 / bis zu 12

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG

- 80x54 • 140 mm
- 80x45 • 140 mm

POIDS
GEWICHT

- 80x54 • 420 kg
- 80x45 • 330 kg

GUSTO/ROSSO COMBI



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR

BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTÉRIEURE
EXTERNAL DIMENSIONS

- 100X65 • P 138 x L 156 x H 176 cm GUSTO
- 80x65 • P 118 x L 156 x H 176 cm GUSTO
- 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

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GROSSE GARRAUM

- 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

NOMBRE DE PIZZAS
ANZAHL DER PIZZAS

- 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*

KG. PAIN
KG. BROT

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

NUMERO DE COUVERTS
ANZAHL DER SITZE

- 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

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG

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

POIDS
GEWICHT

- 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

GUSTO/ROSSO COMBI BARBECUE



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR

CARBONELLA - CHARCOAL

DIMENSIONS EXTÉRIEURE
EXTERNAL DIMENSIONS

- 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

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GROSSE GARRAUM

- 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

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG

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

POIDS
GEWICHT

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

GUSTO/ROSSO CARRELLO



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR

CARBONELLA - CHARCOAL

DIMENSIONS EXTÉRIEURE
EXTERNAL DIMENSIONS

- 100X65 • P 106 x L 93 x H 65 cm GUSTO
- 80x65 • P 93 x L 93 x H 65 cm GUSTO
- 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

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GROSSE GARRAUM

- 100X65 • 60 kg
- 80x65 • 55 kg
- 100x54 • 60 kg
- 80x54 • 55 kg
- 80x45 • 50 kg
- 57x45 • 40 kg

POIDS
GEWICHT

DIVINO 80



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR

BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTÉRIEURE
EXTERNAL DIMENSIONS

- P 112 x L 88 x H 164 cm

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GROSSE GARRAUM

- P 80 x L 45 x H 42 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

- 4-6

NUMERO DE COUVERTS
ANZAHL DER SITZE

- jusqu'à 12 / bis zu 12

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG

- 140 mm

POIDS
GEWICHT

- 330 kg

FIAMMA 80



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTÉRIEURE
EXTERNAL DIMENSIONS
P 112 x L 88 x H 164 cm

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM
P 80 x L 45 x H 42 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
4-6

NUMERO DE COUVERTS
ANZAHL DER SITZE
jusqu'à 12 / bis zu 12

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG
140 mm

POIDS
GEWICHT
330 kg

CARRELLO DIVINO



DIMENSIONS EXTÉRIEURE
EXTERNAL DIMENSIONS
• P 98 x L 75 x H 65 cm

POIDS
GEWICHT
• 48 kg

FORNOLEGNA



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTÉRIEURE
EXTERNAL DIMENSIONS
80x45 • P 120 x L 95,5 x H 163 cm
80x54 • P 120 x L 105 x H 171 cm

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM
80x45 • P 80 x L 45 x H 40 cm
80x54 • P 80 x L 54 x H 45 cm

NOMBRE DE PIZZAS
ANZAHL DER PIZZAS
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

KG. PAIN
KG. BROT
80x54 • 6-8
80x45 • 4-6

NUMERO DE COUVERTS
ANZAHL DER SITZE
80x54 • jusqu'à 16 / bis zu 16
80x45 • jusqu'à 12 / bis zu 12

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG
80x54 • 140 mm
80x45 • 140 mm

POIDS
GEWICHT
80x54 • 250 kg
80x45 • 300 kg

FORNO ITALIA



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTÉRIEURE
EXTERNAL DIMENSIONS
P 90,2 x L 87,5 x H 156 cm

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM
P 57 x L 42 x H 37 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
2-4

NUMERO DE COUVERTS
ANZAHL DER SITZE
jusqu'à 8 / bis zu 8

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG
140 mm

POIDS
GEWICHT
175 kg

CARRELLO FORNOLEGNA



DIMENSIONS EXTÉRIEURE
EXTERNAL DIMENSIONS
80x45 • P 98 x L 74,5 x H 65 cm
80x54 • P 98 x L 84 x H 66 cm

POIDS
GEWICHT
80x45 • 50 kg
80x54 • 51,5 kg

CARRELLO FORNO ITALIA



DIMENSIONS EXTÉRIEURE
EXTERNAL DIMENSIONS
• P 70 x L 67 x H 65 cm

POIDS
GEWICHT
• 35 kg

PROMETEO



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTÉRIEURE
EXTERNAL DIMENSIONS
P 121 x L 142,8 x H 290 cm

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM
P 90 x L 120 x H 41 cm

NOMBRE DE PIZZAS
ANZAHL DER PIZZAS
3-4* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt

KG. PAIN
KG. BROT
7-9

NUMERO DE COUVERTS
ANZAHL DER SITZE
jusqu'à 12 / bis zu 12

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG
220 mm

POIDS
GEWICHT
570 kg

VULCANO



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTÉRIEURE
EXTERNAL DIMENSIONS
P 99,5 x L 121,8 x H 250 cm

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GROSSE GARRAUM
P 70 x L 100 x H 40 cm

NOMBRE DE PIZZAS

2-3* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt

KG. PAIN
KG. BROT
5-7

NUMERO DE COUVERTS
ANZAHL DER SITZE
jusqu'à 10 / bis zu 10

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG
200 mm

POIDS
GEWICHT
440 kg

PROMETEO INCASSO VULCANO INCASSO



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

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
GROSSE GARRAUM
PROMETEO • P 90 x L 120 x H 41 cm
VULCANO • P 70 x L 100 x H 40 cm

NOMBRE DE PIZZAS

PROMETEO • 3-4* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt

KG. PAIN
KG. BROT
PROMETEO • 7-9-7
VULCANO •

NUMERO DE COUVERTS
ANZAHL DER SITZE
PROMETEO • jusqu'à 12 / bis zu 12
VULCANO • jusqu'à 10 / bis zu 10

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG
PROMETEO • 220 mm
VULCANO • 200 mm

POIDS
GEWICHT
PROMETEO • 480 kg
VULCANO • 350 kg

MARINARA



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTÉRIEURE
EXTERNAL DIMENSIONS
P 105,5 x L 98 x H 196 cm

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GROSSE GARRAUM
P 80 x L 80 x H 34 cm

NOMBRE DE PIZZAS

2-3* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt

KG. PAIN
KG. BROT
5-6

NUMERO DE COUVERTS
ANZAHL DER SITZE
jusqu'à 8 / bis zu 8

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG
140 mm

POIDS
GEWICHT
160 kg

MANGIAFUOCO



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTÉRIEURE
EXTERNAL DIMENSIONS
P 85,5 x L 98 x H 196 cm

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GROSSE GARRAUM
P 60 x L 80 x H 34 cm

NOMBRE DE PIZZAS

1-2* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt

KG. PAIN
KG. BROT
3-5

NUMERO DE COUVERTS
ANZAHL DER SITZE
jusqu'à 6 / bis zu 6

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG
140 mm

POIDS
GEWICHT
135 kg

MARGHERITA



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTÉRIEURE
EXTERNAL DIMENSIONS
P 85,5 x L 78 x H 196 cm

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GROSSE GARRAUM
P 60 x L 60 x H 34 cm

NOMBRE DE 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
2-3

NUMERO DE COUVERTS
ANZAHL DER SITZE
jusqu'à 4 / bis zu 4

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG
140 mm

POIDS
GEWICHT
105 kg

MANGIAFUOCO GAS MARGHERITA GAS



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BARBECUE À GAZ NATUREL
GAS / ERD- ODER FLUSSIGGAS

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 CHAMBRE DE CUISSON
GROSSE GARRAUM
MANGIAFUOCO • P 60 x L 80 x H 34 cm
MARGHERITA • P 60 x L 60 x H 34 cm

NOMBRE DE PIZZAS

MANGIAFUOCO • 1-2* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt

KG. PAIN
KG. BROT
MANGIAFUOCO • 3-5
MARGHERITA • 2-3

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
MANGIAFUOCO • 140 mm
MARGHERITA • 140 mm

POIDS
GEWICHT
MANGIAFUOCO • 135 kg
MARGHERITA • 105 kg

AMALFI / CAPRI ISCHIA



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTÉRIEURE
EXTERNAL DIMENSIONS

AMALFI • P 93 x L 106 x H 195 cm
CAPRI • P 93 x L 96 x H 191 cm
ISCHIA • P 83 x L 86 x H 189 cm

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GROSSE GARRAUM

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

NOMBRE DE PIZZAS
ANZAHL DER PIZZAS

AMALFI • 3* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
CAPRI • 2* * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt
ISCHIA • 2* * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt

KG. PAIN
KG. BROT

AMALFI • 5
CAPRI • 3
ISCHIA • 3

NUMERO DE COUVERTS
ANZAHL DER SITZE

AMALFI • jusqu'à 6 / bis zu 6
CAPRI • jusqu'à 4 / bis zu 4
ISCHIA • jusqu'à 4 / bis zu 4

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG

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

POIDS
GEWICHT

AMALFI • 105 kg
CAPRI • 95 kg
ISCHIA • 75 kg

INC QV



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTÉRIEURE
EXTERNAL DIMENSIONS

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

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GROSSE 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

NOMBRE DE PIZZAS
ANZAHL DER PIZZAS

100X65 QV • 3-4* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
80x65 QV • 3* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
100x54 QV • 3* * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt
80x54 QV • 2-3* * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt
80x45 QV • 2* * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt
57x45 QV • 1* * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt

KG. PAIN
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

NUMERO DE COUVERTS
ANZAHL DER SITZE

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

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG

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

POIDS
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

INC V



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

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

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GROSSE 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

NOMBRE DE PIZZAS
ANZAHL DER PIZZAS

100x54 V • 3* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
80x54 V • 2-3* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
80x45 V • 2* * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt
57x45 V • 1* * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt

KG. PAIN
KG. BROT

100x54 V • 7-9
80x54 V • 6-8
80x45 V • 4-6
57x45 V • 2-4

NUMERO DE COUVERTS
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

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG

100x54 V • 140 mm
80x54 V • 140 mm
80x45 V • 140 mm
57x45 V • 140 mm

POIDS
GEWICHT

100x54 V • 400 kg
80x54 V • 360 kg
80x45 V • 280 kg
57x45 V • 230 kg

FONO ITALIA INCASSO



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTÉRIEURE
EXTERNAL DIMENSIONS

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

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GROSSE GARRAUM

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

NOMBRE DE PIZZAS
ANZAHL DER PIZZAS

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

KG. PAIN
KG. BROT

PREMIUM • 2-4
BASIC • 2-4

NUMERO DE COUVERTS
ANZAHL DER SITZE

PREMIUM • jusqu'à 8 / bis zu 8
BASIC • jusqu'à 8 / bis zu 8

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG

PREMIUM • 140 mm
BASIC • 140 mm

POIDS
GEWICHT

PREMIUM • 145 kg
BASIC • 145 kg

FORNOLEGNA INCASSO



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTÉRIEURE
EXTERNAL DIMENSIONS

P 98,5 x L 75 x H 90 cm

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GROSSE GARRAUM

P 80 x L 45 x H 40 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

4-6

NUMERO DE COUVERTS
ANZAHL DER SITZE

jusqu'à 12 / bis zu 12

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG

140 mm

POIDS
GEWICHT

200 kg

PIZZA&CUCINA



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ
CARBONE - CHARCOAL

DIMENSIONS EXTÉRIEURE
EXTERNAL DIMENSIONS

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

ZONE DE CUSSION
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

2

NUMERO DE COUVERTS
ANZAHL DER SITZE

jusqu'à 8 / bis zu 8

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG

140 mm

POIDS
GEWICHT

130 kg

EGEO 80 / 110



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

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

ZONE DE CUISSON
ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE
80 • P 45 x L 80
110 • P 45 x L 110

NUMERO DE COUVERTS
ANZAHL DER SITZE
80 • jusqu'à 8 / bis zu 8
110 • jusqu'à 10 / bis zu 10

POIDS
GEWICHT
80 • 110 kg
110 • 150 kg

EGEO 80 / 110 APPoggIO



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

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

ZONE DE CUISSON
ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE
80 • P 45 x L 80
110 • P 45 x L 110

NUMERO DE COUVERTS
ANZAHL DER SITZE
80 • jusqu'à 12 / bis zu 12
110 • jusqu'à 12 / bis zu 12

POIDS
GEWICHT
80 • 90 kg
110 • 125 kg

IONIO



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTÉRIEURE
EXTERNAL DIMENSIONS
P 72 x L 157 x H 185 cm

ZONE DE CUISSON
ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE
P 45 x L 80

NUMERO DE COUVERTS
ANZAHL DER SITZE
jusqu'à 12 / bis zu 12

POIDS
GEWICHT
180 kg

MEDITERRANEO



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTÉRIEURE
EXTERNAL DIMENSIONS
P 72 x L 157 x H 139 cm

ZONE DE CUISSON
ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE
P 45 x L 80

NUMERO DE COUVERTS
ANZAHL DER SITZE
jusqu'à 12 / bis zu 12

POIDS
GEWICHT
125 kg

BRAAIMAXX



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
GAS / GAS

DIMENSIONS
GRÖSSE
P 71,7 x L 160,2 x H 112,8 cm

ZONE DE CUISSON
ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE
2025+2025 cm²

PUissance de chaleur totale
GESAMTLEISTUNG
10,2 kw

CONSUMMATION DE GAZ
GASVERBRAUCH
742 g/h

PRESSION DE SERVICE MOYENNE
BETRIEBSDRUCK DES GASES
30 mbar

BRÛLEURS
BRENNER
3

NUMERO DE COUVERTS
ANZAHL DER SITZE
jusqu'à 12 / bis zu 12

POIDS
GEWICHT
99,3 kg

MERIDIAN WOODY



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
GAS / GAS

DIMENSIONS
GRÖSSE
P 60 x L 162,7 x H 115 cm

ZONE DE CUISSON
ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE
3050 cm²

PUissance de chaleur totale
GESAMTLEISTUNG
12,5 kw

CONSUMMATION DE GAZ
GASVERBRAUCH
910 g/h

PRESSION DE SERVICE MOYENNE
BETRIEBSDRUCK DES GASES
28-30 mbar

BRÛLEURS
BRENNER
4

NUMERO DE COUVERTS
ANZAHL DER SITZE
jusqu'à 12 / bis zu 12

POIDS
GEWICHT
68 kg

MERIDIAN 4



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
GAS / GAS

DIMENSIONS
GRÖSSE
P 60 x L 162,7 x H 115 cm

ZONE DE CUISSON
ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE
3920 cm²

PUISANCE DE CHALEUR TOTALE
GESAMTLEISTUNG
15,3 kw

CONSUMMATION DE GAZ
GASVERBRAUCH
1113 g/h

PRESSION DE SERVICE MOYENNE
BETRIEBSDRUCK DES GASES
28-30 mBar

BRÛLEURS
BRENNER
4

NUMERO DE COUVERTS
ANZahl DER SITZE
jusqu'à 12 / bis zu 12

POIDS
GEWICHT
68 kg

MERIDIAN 3



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
GAS / GAS

DIMENSIONS
GRÖSSE
P 60 x L 147,7 x H 115 cm

ZONE DE CUISSON
ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE
3185 cm²

PUISANCE DE CHALEUR TOTALE
GESAMTLEISTUNG
12,5 kw

CONSUMMATION DE GAZ
GASVERBRAUCH
910 g/h

PRESSION DE SERVICE MOYENNE
BETRIEBSDRUCK DES GASES
28-30 mBar

BRÛLEURS
BRENNER
3

NUMERO DE COUVERTS
ANZahl DER SITZE
jusqu'à 12 / bis zu 12

POIDS
GEWICHT
58 kg

STRATOS



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
GAS / GAS

DIMENSIONS
GRÖSSE
P 49,7 x L 124,6 x H 105,5 cm

ZONE DE CUISSON
ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE
2520 cm²

PUISANCE DE CHALEUR TOTALE
GESAMTLEISTUNG
13,5 kw

CONSUMMATION DE GAZ
GASVERBRAUCH
983 g/h

PRESSION DE SERVICE MOYENNE
BETRIEBSDRUCK DES GASES
28-30 mBar

BRÛLEURS
BRENNER
3

NUMERO DE COUVERTS
ANZahl DER SITZE
jusqu'à 12 / bis zu 12

POIDS
GEWICHT
30 kg

CITY CHEF



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
GAS / GAS

DIMENSIONS
GRÖSSE
P 54,5 x L 86 x H 102 cm

ZONE DE CUISSON
ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE
Ø46 cm

PUISANCE DE CHALEUR TOTALE
GESAMTLEISTUNG
3,5 kw

CONSUMMATION DE GAZ
GASVERBRAUCH
270 g/h

PRESSION DE SERVICE MOYENNE
BETRIEBSDRUCK DES GASES
28-30 mBar

BRÛLEURS
BRENNER
1

NUMERO DE COUVERTS
ANZahl DER SITZE
jusqu'à 4 / up to 4

POIDS
GEWICHT
20 kg

BUILT-IN MERIDIAN 4 MERIDIAN 3



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
GAS / GAS

DIMENSIONS
GRÖSSE
P 59,6 x L 86,3 x H 51 cm
P 56 x L 73 x H 51 cm

ZONE DE CUISSON
ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE
3816 cm²
3050 cm²

PUISANCE DE CHALEUR TOTALE
GESAMTLEISTUNG
12,4 kw
9,6 kw

CONSUMMATION DE GAZ
GASVERBRAUCH
902 g/h
699 g/h

PRESSION DE SERVICE MOYENNE
BETRIEBSDRUCK DES GASES
28-30 mBar
28-30 mBar

BRÛLEURS
BRENNER
4
3

NUMERO DE COUVERTS
ANZahl DER SITZE
jusqu'à 10 / up to 10
bis zu 8 / up to 8

POIDS
GEWICHT
31 kg
27 kg

CHARCOAL PRO CHARCOAL MATE



TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
CHARBON / KOHLE

DIMENSIONS
GRÖSSE
P 63,5 x L 64,2 x H 97,5 cm
P 63,5 x L 64,2 x H 97,5 cm

DIMENSION GRILLE
GRILLFÄCHE
Ø 54,5 cm
Ø 54,5 cm

NUMERO DE COUVERTS
ANZahl DER SITZE
jusqu'à 12 / bis zu 12

POIDS
GEWICHT
12 kg
10 kg

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

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

**Fontana Forni s.r.l.**

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

fontanaforni

fontanaforni

PROJECT

Nerodecò pensare kreativo

PHOTO

Claudio Pedini · 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



WWW.FONTANAFORNI.COM



FONTANAFORNI