

**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 FONTEANA 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.

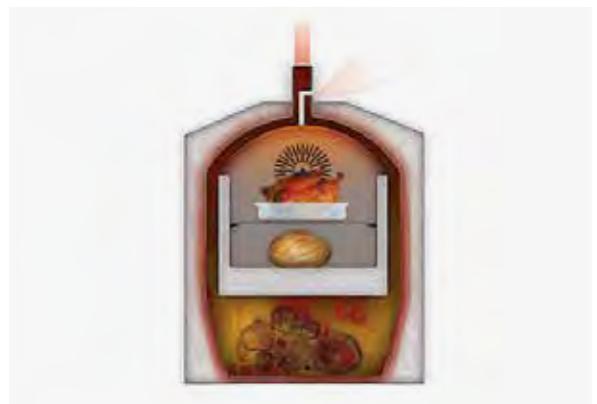
Dank der stabilen Rollen können Sie den Backofen überall platzieren und bewegen.



## 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.

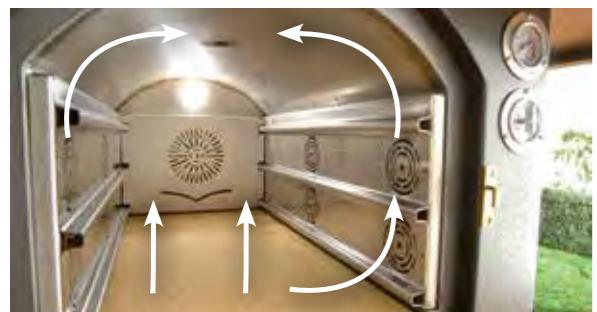
Fontana ist das einzige Unternehmen in seinem Bereich, das den oberen Teil der Kochzelle mit der traditionellen runden Form vorschlägt. Diese Lösung ist zwar kostenintensiver, verleiht aber eine optimale und gleichmäßige Verteilung der Wärme. Es gibt keine Rückstände und weniger CO2-Ausstoß in die Atmosphäre,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

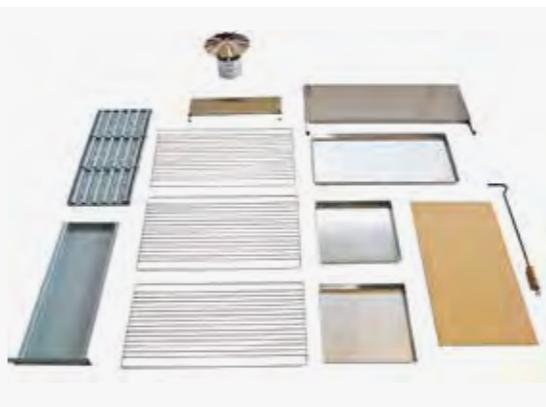
Der Ofen Fontana ist der schwerste seiner Kategorie. Diese Eigenschaft ist besonders wichtig weil dies die Zuverlässigkeit für hohe Temperaturen und die Haltbarkeit beeinflusst. Die innere Form ist aus 3mm dickem Edelstahl und einer Gusseisentür.



## 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.

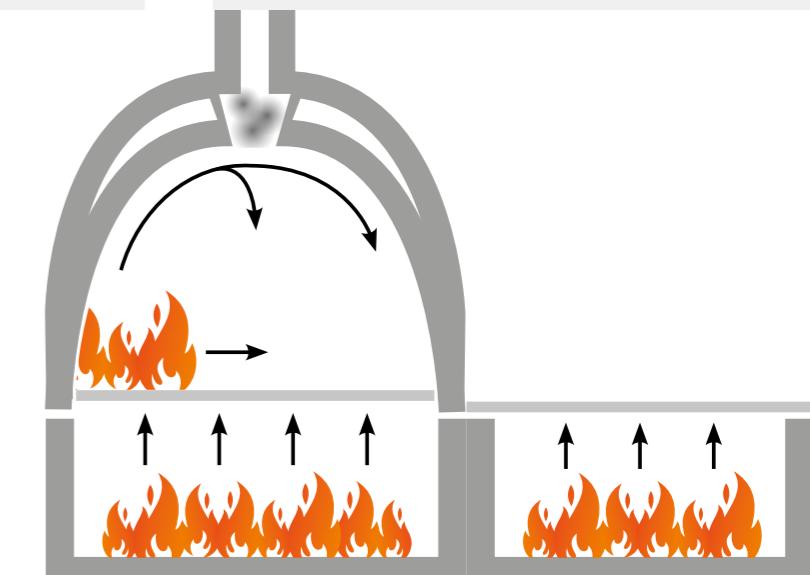
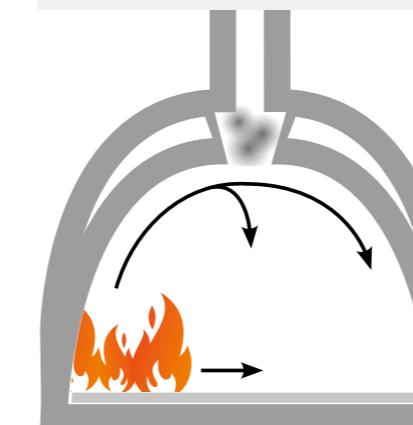
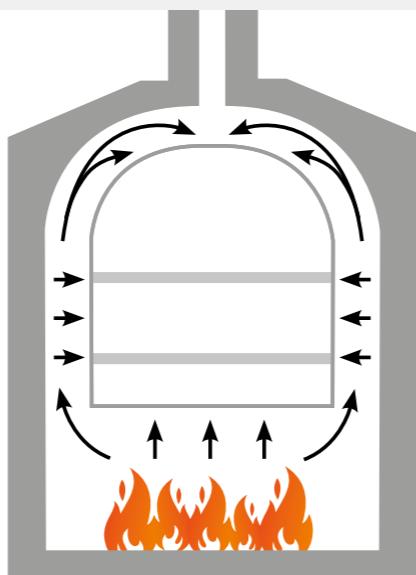
Fontana-Öfen, die die Direktkochtechnik verwenden, sind hochspezialisierte Konstruktionen und ermöglichen sehr kurze Zünd- und Vorwärmzeiten, was zu einer Verringerung des Holzverbrauchs führt. Die Flamme der Glut verstärkt die Aromen der Gerichte und erlaubt endlose Vorbereitungen. Es ist nicht nur 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.

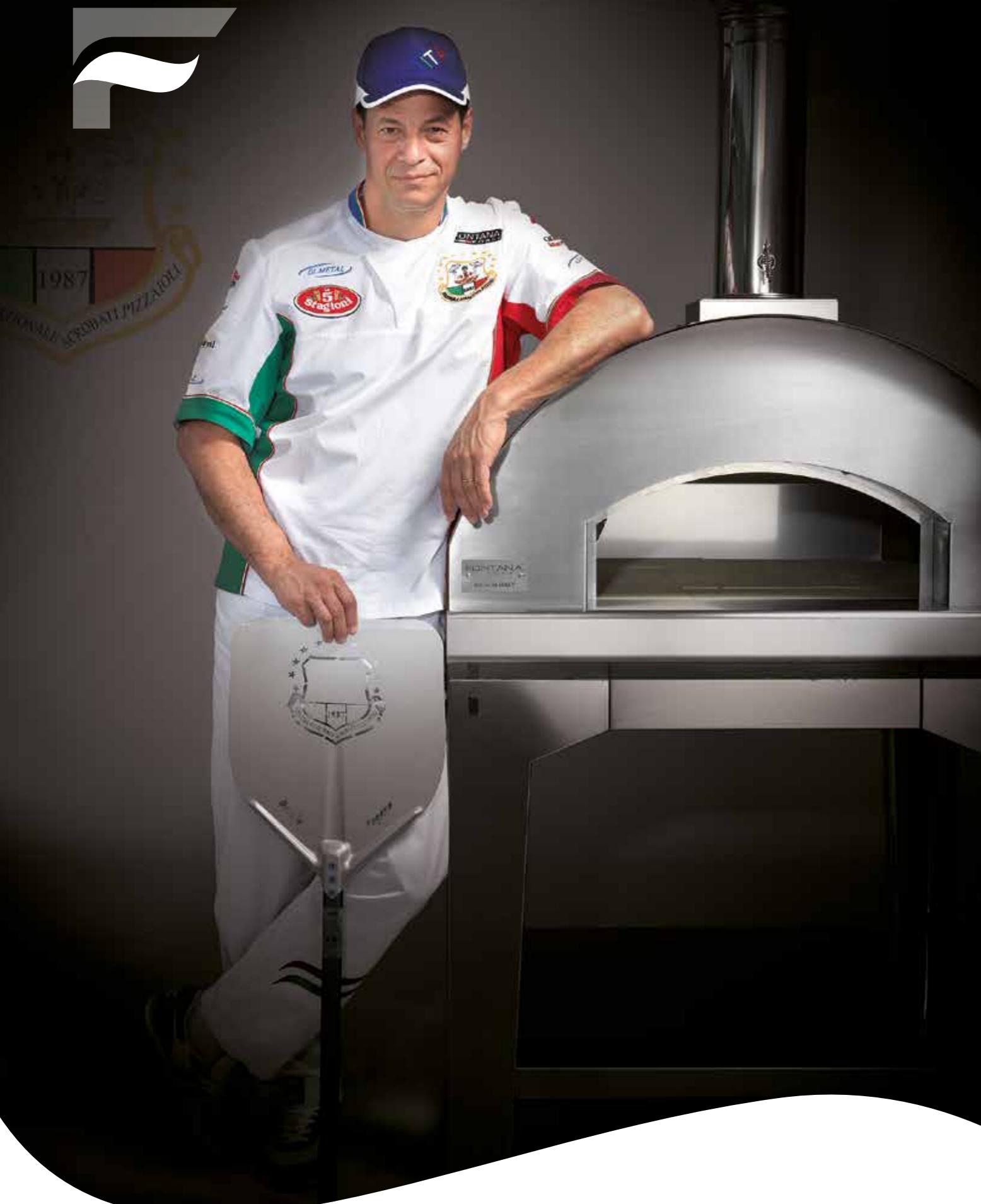


**COMBUSTION HYBRIDE  
HYBRID KOCHEN**

Le futur est maintenant, un four qui est aussi une véritable barbecue, un système qui permet tous les types de cuisson 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.





# 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.

# INDICE

INDICE  
INDEX  
INDEX  
INHALTSVERZEICHNIS

**LINEA PLATINO**

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

GUSTO ROSSO  
GUSTO ROSSO COMBI

P. 18  
P. 19  
P. 21

LINEA PLATINO

**LINEA ORO**

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

DIVINO 80  
FIAMMA 80

P. 26  
P. 27

LINEA ORO

**LINEA TOSCANO**

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

FORNOLEGNA  
FORNO ITALIA

P. 30  
P. 31

LINEA TOSCANO

**FORNI PIZZA**

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

BELLAGIO  
RIVIERA  
MARINARA  
MANGIAFUOCO  
MARGHERITA  
AMALFI  
CAPRI  
ISCHIA  
MARGHERITA GAS  
MANGIAFUOCO GAS  
PROMETEO  
VULCANO

P. 37  
P. 40  
P. 45  
P. 46  
P. 49  
P. 50  
P. 50  
P. 50  
P. 52  
P. 53  
P. 57  
P. 57

FORNI PIZZA

**FORNI DA INCASSO**

BUILT-IN OVENS · FOURL ENCASTRABLES · EINBAUÖFEN

INC QV  
INC V  
FORNO ITALIA INCASSO  
FORNOLEGNA INCASSO

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

FORNI DA INCASSO

**PIZZA & CUCINA**

BBQ REVOLUTION

PIZZA & CUCINA

PIZZA&CUCINA

P. 75

**BARBECUE A LEGNA**

WOOD BARBECUE · BARBECUE A BOIS · HOLZ UND KOHLEBARBECUE

MEDITERRANEO  
EGEO  
IONIO

P. 85  
P. 86  
P. 89

BARBECUE A LEGNA

**BARBECUE A GAS**

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

MERIDIAN WOODY  
MERIDIAN 4  
MERIDIAN 3  
STRATOS  
CITY CHEF  
BUILT-IN MERIDIAN 4  
BUILT-IN MERIDIAN 3  
CHARCOAL PRO  
CHARCOAL MATE

P. 94  
P. 97  
P. 97  
P. 98  
P. 101  
P. 102  
P. 104  
P. 105

BARBECUE A GAS

**ACCESSORI E RICAMBI**

ACCESSORI E RICAMBI · FITTING AND SPARE PARTS · ACCESSOIRES · ZUBEHÖR

P. 107

**DATI TECNICI**

TECHNICAL DATA · DONNEES TECHNIQUES · TECHNISCHE DATEN

P. 125

# LINEA PLATINO

PLATINO LINE  
TRADITION  
AND FUTURE

FORNO DA ESTERNO  
EXTERNAL OVEN  
FOUR POUR EXTERIEUR  
AUBENOFEN



# LINEA PLATINO

**PLATINO LINE**  
**TRADITION**  
**AND FUTURE**

LINEA  
PLATINO

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

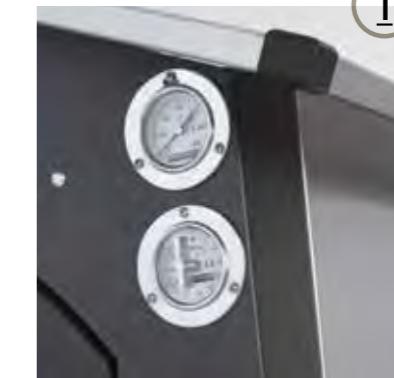


1. Thermomètre et minuterie.  
1. Thermometer und Küchentimer.

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

LINEA  
PLATINO

COMBUSTION INDIRECTE  
INDIREKTES KOCHEN

## GUSTO

FOUR POUR EXTERIEUR  
AUßenofenLINEA  
PLATINOACCESSOIRES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLENCOD. \*  
grille concave  
vertiefer BackrostCOD. \*  
housse de protection  
SchutztascheCOD. \*  
plaque réfractaire  
Hitzefeste PlatteCOD. \*  
poêle perforée  
Gelochte Backpfanne  
für LebensmittelCOD. PALA01  
pelle pour pizza  
SchaufelCOMBUSTION INDIRECTE  
INDIREKTES KOCHEN

## ROSSO

FOUR POUR EXTERIEUR  
AUßenofenLINEA  
PLATINO

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

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

ACCESSOIRES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLENCOD. \*  
grille concave  
vertiefer BackrostCOD. \*  
housse de protection  
SchutztascheCOD. \*  
plaque réfractaire  
Hitzefeste PlatteCOD. \*  
poêle perforée  
Gelochte Backpfanne  
für Lebensmittel



# LINEA PLATINO

**PLATINO LINE  
TRADITION  
AND FUTURE**

LINEA  
PLATINO

FONTANA  
FON

FONTANA  
FON



COMBUSTION INDIRECTE  
INDIREKTES KOCHEN



COMBUSTION DIRECTE BBQ  
BBQ DIREKTES KOCHEN



## GUSTO-ROSSO COMBI

FOUR POUR EXTERIEUR  
AUBENOFEN

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

Den Traum für alle, die Kochen lieben haben wir endlich realisiert. Mit den Öfen der COMBI-Linie in beiden Versionen: GUSTO und ROSSO. Dem Ofen ist ein Grill 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. SAF02  
housse de protection  
Schutztasche



COD. \*  
plaqué réfractaire  
Hitzefeste Platte



COD. \*  
poêle perforée  
Gelochte Backpfanne  
für Lebensmittel



COD. PALA01  
pelle pour pizza  
Schaufel

# LINEA ORO

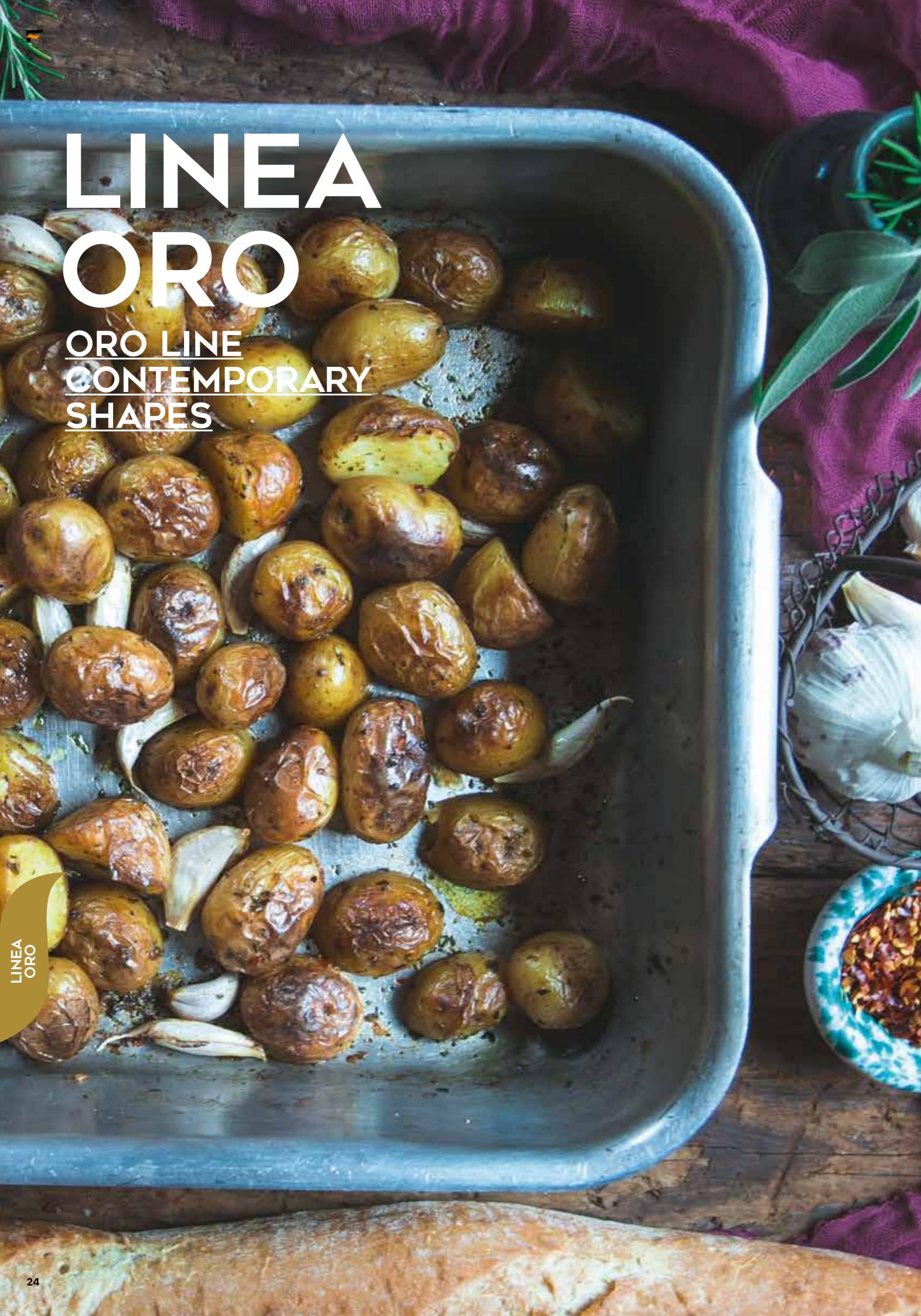
**ORO LINE  
CONTEMPORARY  
SHAPES**

FORNO DA ESTERNO  
EXTERNAL OVEN  
FOUR POUR EXTERIEUR  
AUBENOFEN

LINEA  
OROLINEA  
ORO

# LINEA ORO

**ORO LINE  
CONTEMPORARY  
SHAPES**



LINEA ORO

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



- 5. Éclairage et ventilation.
- 5. Beleuchtung und Ventilation.
- 6. Valve de régulation des fumées.
- 6. Rauch-Regelventil



5



1



3



4



6

- 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 Aufgehæzelle.

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



COMBUSTION INDIRECTE  
INDIREKTES KOCHEN

# DIVINO 80

FOUR POUR EXTERIEUR  
AUBÉNOFEN

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

DIVINO 80. Struktur aus Edelstahl und anthrazit lackiertem Blech.



LINEA ORO  
ACCESSIONES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GRC002  
grille concave  
vertiefer Backrost



COD. PAAB014  
casserole à bord haut  
Backpfanne für Lebensmittel



COD. PRP009  
plaque réfractaire  
Hitzefeste Platte



COD. PAAF004  
poêle perforé  
Gelochte Backpfanne  
für Lebensmittel



COD. SAF02  
housse de protection  
Schutztasche



COMBUSTION INDIRECTE  
INDIREKTES KOCHEN

# FIAMMA 80

FOUR POUR EXTERIEUR  
AUBÉNOFEN

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

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



LINEA ORO  
ACCESSIONES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GRC002  
grille concave  
vertiefer Backrost



COD. PAAB014  
casserole à bord haut  
Backpfanne für Lebensmittel



COD. PRP009  
plaque réfractaire  
Hitzefeste Platte



COD. PAAF004  
poêle perforé  
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



COMBUSTION INDIRECTE  
INDIREKTES KOCHEN

# FORNOLEGNA

FOUR POUR EXTERIEUR  
AÜBENOFEN

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

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



LINEA  
TOSCANO

ACCESSOIRES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. PALA02  
pelle ronde  
Runde Edelstahlschaufel



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



COD. PRP005 - PRP012  
plaqué réfractaire  
Hitzefeste Platte



COD. PAAF004  
poêle perforée  
Gelochte Backpfanne  
für Lebensmittel



COD. SAF02  
housse de protection  
Schutztasche



COMBUSTION INDIRECTE  
INDIREKTES KOCHEN

# FORNO ITALIA

FOUR POUR EXTERIEUR  
AÜBENOFEN

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

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



LINEA  
TOSCANO

ACCESSOIRES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. GRC001  
grille concave  
Vertiefer Backrost



COD. PAAB012  
casserole à bord haut  
Backpfanne für Lebensmittel



COD. PALA02  
pelle ronde  
Runde Edelstahlschaufel



COD. PAAF001  
poêle perforée  
Gelochte Backpfanne  
für Lebensmittel



COD. SAF02  
housse de protection  
Schutztasche

# FORNI PIZZA

A WOOD OVEN  
IS MUCH MORE  
THAN A PIZZA

FORNO DA ESTERNO  
EXTERNAL OVEN  
FOUR POUR EXTERIEUR  
AÜBENOFEN



# FORNI PIZZA

A WOOD OVEN  
IS MUCH MORE  
THAN A PIZZA

NEW

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



FORNI  
PIZZA



**1.** Nouvelle cheminée satinée en acier inoxydable intégrant le trou pour l'évacuation des fumées à l'intérieur de la cheminée même, pour une redéfinition esthétique dans une clé contemporaine et minimale.

**1.** Neuer satiniertes Edelstahlkamin, der das Loch für die Rauchabführung in den Kamin integriert, für eine ästhetische Neudefinition in einem zeitgemäßen und minimalen Schlüssel.



**2**

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

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



**3**

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

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



**4**

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

**4.** Seitenarbeitsplatte: komfortable Tischplatte aus edelstahl.

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

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



FORNI  
PIZZA

# FORNI PIZZA

A WOOD OVEN  
IS MUCH MORE  
THAN A PIZZA



COMBUSTION DIRECTE  
DIREKTES KOCHEN

## BELLAGIO

**NEW**

FOUR POUR EXTERIEUR  
AUBENOFEN

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

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

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  
mit soies en laiton  
Backofenbürste mit  
Messingborsten



COD. GRIBI1  
Set grilloir-barbecue avec grille de cuison et lèchefrite  
Barbecueset für Pizzaofen mit Grill und Fettpfanne

# FORNI PIZZA

A WOOD OVEN  
IS MUCH MORE  
THAN A PIZZA





COMBUSTION DIRECTE  
DIREKTES KOCHEN

# RIVIERA

**NEW**

FOUR POUR EXTERIEUR  
AUßenofen



Les dimensions de la chambre de cuisson permettent de cuire confortablement 3 pizzas à la fois et cuisent 4,5 kg de pain.

Disponible dans la version avec chariot et également dans la version "libre positionnement" pour les terrasses, les balcons ou encastrables dans les cuisines extérieures. La voûte en acier inoxydable d'épaisseur élevée permet d'atteindre les températures élevées nécessaires à la cuisson de la véritable pizza, dans un temps très court et avec très peu de bois.

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

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

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

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

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

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

FORNI  
PIZZA

ACCESSOIRES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SAF04

Housse de protection  
Schutztasche



COD. PALA01  
Pelle pour pizza  
Schaufel



COD. PALA02  
Pelle ronde  
Runde Edelstahlschaufel



COD. ROTELLA  
Couteau pizza professionnel  
Professioneller Pizzaschneider



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



FORNI  
PIZZA

# FORNI PIZZA

A WOOD OVEN  
IS MUCH MORE  
THAN A PIZZA



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



2



3



4



2. Pre-assembled, avoiding long and costly assembly times: immediately ready for use! Light and easily transportable; placeable anywhere, including terraces and balconies, thanks to its low weight.

2. Es ist vormontiert, dadurch entfällt die zeitaufwendige und kostenintensive Montage. Der Redpassion ist sofort einsatzbereit! Es ist leicht und gut zu transportieren und kann – dank seines geringen Gewichts – überall aufgestellt werden, auch auf Terrassen und Balkonen.

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

1. Der Redpassion ist einfach zu bedienen: Dank seiner rostfreien Stahlkuppel erreicht der Redpassion seine optimale Temperatur in wenigen Minuten. Die Isolierung aus Natursteinwolle und die Backfläche aus feuerfestem Material ermöglichen es, die erzeugte Temperatur bei geringem Holzverbrauch auf effiziente Weise dauerhaft zu halten.

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

# FORNI PIZZA

A WOOD OVEN  
IS MUCH MORE  
THAN A PIZZA



COMBUSTION DIRECTE  
DIREKTES KOCHEN

## 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. GRIBI1

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





COMBUSTION DIRECTE  
DIREKTES KOCHEN

# MANGIAFUOCO

FOUR POUR EXTERIEUR  
AUßenofen

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

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



FORNI  
PIZZA

ACCESSOIRES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SAF04

Housse de protection  
Schutztasche



COD. PALA01  
Pelle pour pizza  
Schaufel



COD. PALA02  
Pelle ronde  
Runde Edelstahlschaufel



COD. ROTELLA  
Coute pizza professionnelle  
Professioneller Pizzaschneider



COD. PAAB012  
casserole à bord haut  
Backpfanne für Lebensmittel



FORNI  
PIZZA

FORNI  
PIZZAFORNI  
PIZZACOMBUSTION DIRECTE  
DIREKTES KOCHEN

# MARGHERITA

FOUR POUR EXTERIEUR  
AUßenofen

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

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

ACCESSOIRES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. SAF03

Housse de protection  
Schutztasche

COD. 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. GRIBI1

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



COMBUSTION DIRECTE  
DIREKTES KOCHEN

# AMALFI CAPRI ISCHIA

FOUR POUR EXTERIEUR  
AUßenofen

Fours avec chambre de cuisson de 80x50 - 70x50 - 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.  
Öfen mit 80x50 - 70x50 - 60x40 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.



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. GRIBL1

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



A WOOD OVEN  
IS MUCH MORE  
THAN A PIZZA





COMBUSTION DIRECTE  
DIREKTES KOCHEN

# MARGHERITA GAS

FOUR POUR EXTERIEUR  
AÜBENOFEN

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

Für Wohnanlagen, Terrassen oder Gemeinschaftsräume suchen sie den Komfort eines Pizza-Ofen mit Gas aber ohne Rauch ! Ein professioneller Brenner mit großer Kraft, der die gleiche Leistung wie ein Holzofen hat. Mit 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-Zündung, der Anbau wird schon von unserem Unternehmen durchgeführt. Schlauch und Druckregler. Der Brenner ist ausschließlich für die Modelle Margherita und Mangiafuoco vorgesehen.

FORNI  
PIZZA

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. GRIBL1

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



COMBUSTION DIRECTE  
DIREKTES KOCHEN

# MANGIAFUOCO GAS

FOUR POUR EXTERIEUR  
AÜBENOFEN



FORNI  
PIZZA

# FORNI PIZZA

A WOOD OVEN  
IS MUCH MORE  
THAN A PIZZA





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

**POURQUOI UN FOUR FONTANA SPECIALIST**

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

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

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

**SPÉCIFICATIONS**

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

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

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

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

**DIE VORTEILE EINES BACKOFENS VON FONTANA:**

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

**TECHNISCHE MERKMALE:**

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

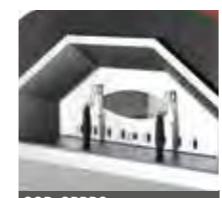


# PROMETEO

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. ROTELLA  
Coupe pizza professionnelle  
Professioneller Pizzaschneide

# 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. Gusseisentüre
5. Valve de régulation des fumées.  
5. Rauch-Regelventil
6. Toit et panneaux latéraux en tôle galvanisée peinte.  
6. Dach und Seitenplatten aus elektro-verzinktem Blech



# FORNI DA INCASSO

INDOOR  
MASTER CHEF



FORNI DA INCASSO



FORNI DA INCASSO

# FORNI DA INCASSO

INDOOR  
MASTER CHEF



FORNI DA INCASSO



COMBUSTION INDIRECTE  
INDIREKTES KOCHEN

## INC QV

FOUR ENCASTRABLE  
EINBAUÖFEN

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

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

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



FORNI DA INCASSO



COMBUSTION INDIRECTE  
INDIREKTES KOCHEN

**INC V**

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

FOUR ENCASTRABLE  
EINBAUÖFEN

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

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



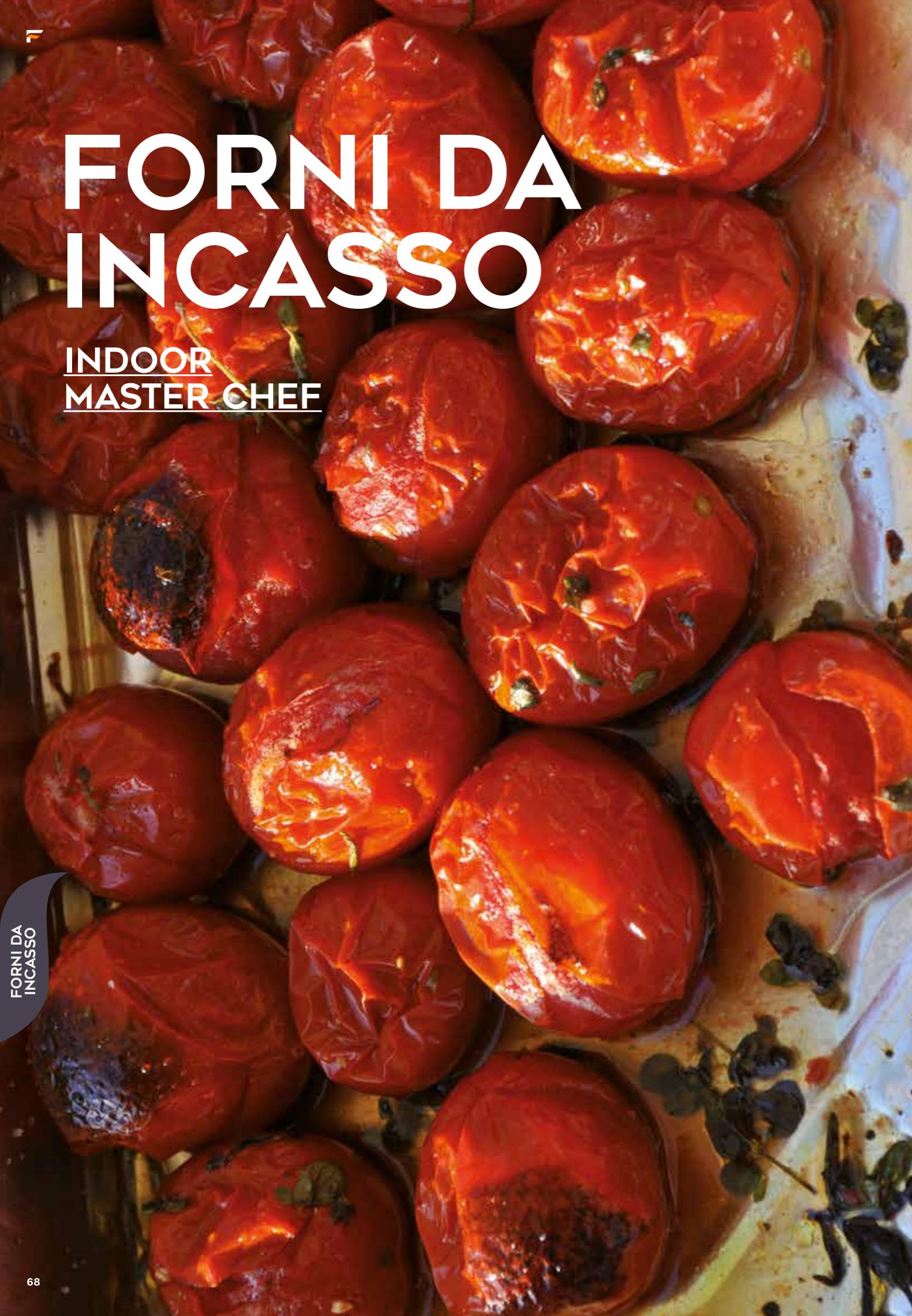
FORNI DA INCASSO



FORNI DA INCASSO

# FORNI DA INCASSO

**INDOOR  
MASTER CHEF**



FORNI DA INCASSO



COMBUSTION INDIRECTE  
INDIREKTES KOCHEN

## FORNO ITALIA INCASSO

**PREMIUM  
BASIC**

FOUR ENCASTRABLE  
EINBAUÖFEN

C'est le four encastrable plus petit de l'ensemble de la gamme, tout en offrant un espace de cuisson généreux de 42 cm de large, 57 de profondeur et 37 de hauteur. 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



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.



FORNI DA INCASSO

# PIZZA &CUCINA

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

BBQ REVOLUTION



# PIZZA & CUCINA

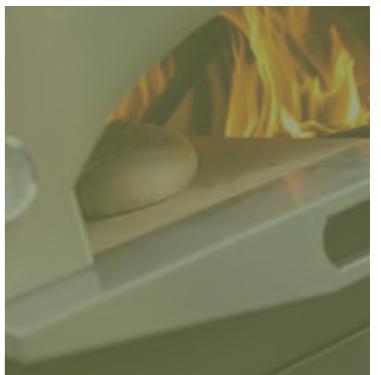
# PIZZA & CUCINA SIMPLY REVOLUTIONARY



# UNE CUISINE D'EXTÉRIEURE À BOIS EINE HOLZBEFEUERTE OUTDOORKÜCHE

Configurer votre Pizza & Cuisinière 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 & Cuc nach Wunsch: Einfach die Accessoires mit dem geliefert Produkt gemäß den Anweisun zubereiten und in wenigen Sekunden sind Sie bereit für e überraschende Erfahrung im Kochen.



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

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

- ### **3. Intelligente crochet rétract pour une insertion facile des**

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

- 4.** Tous les accessoires sont facilement hébergeables dans le chariot

- 4.** Alle Zubehörteile befinden sich im Unterwagen

- 5.** Le couvercle du four et du barbecue est solidement articulé à la structure de la cuve.

- 5.** Der Deckel des Ofens und des Grills passen sich individuell an die Größe der Kübel.





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



# PIZZA&CUCINA

FOUR POUR EXTERIEUR  
AUBÉNOFEN

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 utensils inox gant et tablier  
Tasche mit drei Edelstahl-Uten-  
silien, Handschuh und Schürze



**COD. SAB04**  
housse de protection  
Schutztasche



PIZZA  
&CUCINA

PIZZA  
&CUCINA

PIZZA  
&CUCINA

**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**



**CONFIGURATION FUMEUR  
KONFIGURATION RAUCHER**



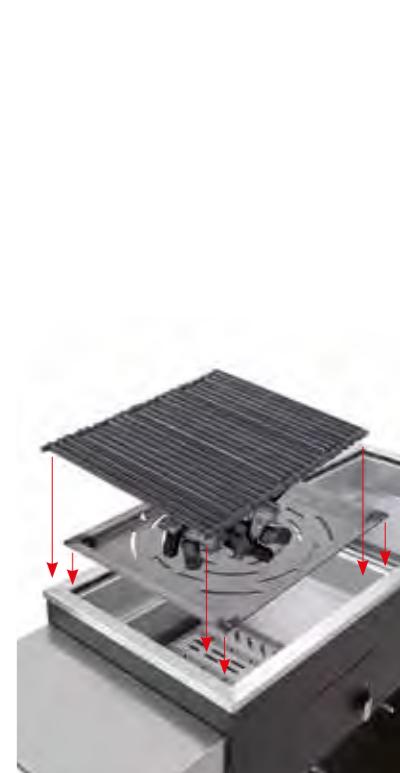
**CONFIGURATION  
PLANCHA  
KONFIGURATION  
PLANCHA**



**CONFIGURATION WOK  
KONFIGURATION WOK**



**CONFIGURATION  
GRILL  
KONFIGURATION  
GRILL**



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

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

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.

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.

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.

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

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

# BARBECUE A LEGNA

GRILL  
ASADOR  
CHURRASCO

BARBECUE  
A LEGNA

FONTANA<sup>®</sup>

BBQ REVOLUTION

BARBECUE  
A LEGNA

BARBECUE  
A LEGNABARBECUE  
PASSIONATE

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

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

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

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

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

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

**4.** Couvercle de protection en acier inox.

**4.** Schutzabdeckung aus Edelstahl

BARBECUE  
A LEGNA

## LE FOYER QUI PRODUIT LES BRAISES

## DER GRILL, DIESER DIE GLUT ERZEUGT

V

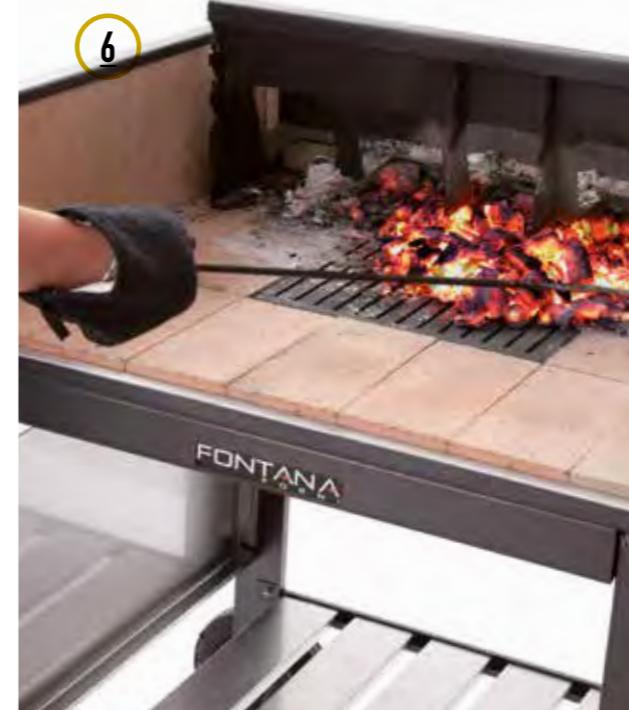


**5.** Allumer le feu à l'intérieur du braisié de combustion avec du bois sec de petites et moyennes dimensions, une fois allumé, ajoutez du bois de plus grande dimension.  
**5.** Das Feuer mit kleinen trockenen Holzmengen anzünden.

BARBECUE  
A LEGNA

## GRILL-BRAISE GRILL-GLUT-

V



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

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

BARBECUE  
A LEGNA

# BARBECUE A LEGNA

**GRILL  
ASADOR  
CHURRASCO**

BARBECUE  
A LEGNA



COMBUSTION DIRECTE BBQ  
BBQ DIREKTES KOCHEN

## MEDITERRANEO

BARBECUE A BOIS  
HOLZ UND KOHLEBARBECUE

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

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



ACCESSOIRES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SACCAUT

Sac 3 utensils inox  
Tasche mit drei  
Edelstahl-Utensilien



COD. SAB05

Housse de protection  
Schutzhülle



COD. FOR02

Set spatule et fourchette  
magnétiques  
Bratwender & gabel set



COD. PINZA

Pinces BBQ  
Grillzange



COD. SPAZ03

brosse de nettoyage avec  
soies métalliques  
Reinigungsborste mit  
Messingborsten



COMBUSTION DIRECTE BBQ  
BBQ DIREKTES KOCHEN

# EGEO 80/110

BARBECUE A BOIS  
HOLZ UND KOHLEBARBECUE

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

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



BARBECUE  
A LEGNA

ACCESSOIRES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SACCUT

Sac 3 utensils inox  
Tasche mit drei  
Edelstahl-Utensilien



COD. SAB05

Housse de protection  
Schutztasche



COD. FOR02

Set spatule et fourchette  
magnétiques  
Bratwender & gabel set



COD. PINZA

Pinces BBQ  
Grillzange  
brosse de nettoyage avec  
soies métalliques  
Reinigungsbürste mit  
Messingborsten



BARBECUE  
A LEGNA

# BARBECUE A LEGNA

**GRILL  
ASADOR  
CHURRASCO**



BARBECUE  
A LEGNA



COMBUSTION DIRECTE BBQ  
BBQ DIREKTES KOCHEN

## IONIO

BARBECUE A BOIS  
HOLZ UND KOHLEBARBECUE

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

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



ACCESSOIRES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SACCUT

Sac 3 utensils inox  
Tasche mit drei  
Edelstahl-Utensilien



COD. SAB05

Housse de protection  
Schutztasche



COD. FOR02

Set spatule et fourchette  
magnétiques  
Bratwender & gabel set



COD. PINZA

Pinces BBQ  
Grillzange  
Reinigungsborste mit  
Metallseide



COD. SPAZ03

brosse de nettoyage avec  
soies métalliques  
Reinigungsborste mit  
Messingborsten

BARBECUE  
A LEGNA

# BARBECUE GAS

LIVE  
THE BRAAI  
LIFE

CADAC

LIVE THE BRAAI LIFE

BARBECUE  
A GAS

BARBECUE A GAS  
GAS BARBECUE  
BARBECUE À GAZ  
GASGRILLS

BARBECUE  
A GAS



# 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 cuire 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 braai 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"



## 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.

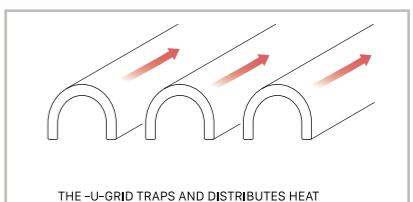
### ThermoGrid

Das einzigartige CADAC ThermoGrid® gibt Ihnen noch mehr Hitze, schnelle Wärmeverteilung, niedriger Gasverbrauch und gesündere Grilloption.

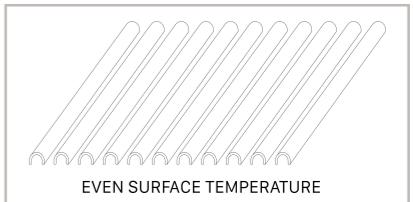
GLEICHMÄSSEIGE WÄRMEVERTEILUNG. Beim "U"-Rost fällt und verteilt sich die Wärme gleichmäßig. ThermoGrid®: sorgt für gleichmäßige Wärme beim Grillen.

SCHNELLES AUFHEIZEN. Die Aufheizzeit des ThermoGrid ist wie folgt: • 0°-220° = 5 Minuten • 0°-280° = 10 Minuten.

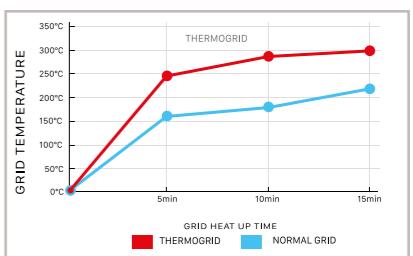
WENIGER GASVERBRAUCH / 34% ERSPARNIS. Bei traditionellen Gusseisen entweicht die Wärme schnell. Durch die "U"-Form des Thermogrid verteilt sich die Wärme beim Grillen, was zu weniger Gasverbrauch führt.



THE U-GRID TRAPS AND DISTRIBUTES HEAT



EVEN SURFACE TEMPERATURE



LOWER GAS CONSUMPTION



## EASY ASSEMBLY

**EASY ASSEMBLY** Les brenneries 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



### Easy Clean

Die Brennerien aller CADAC "easy clean"-Grills haben saubere, glatte Innenflächen aus emailleschichtetem Stahl oder beschichtetem Aluminium. So ist es leicht, sie zu reinigen. Die Fettspur wird 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.

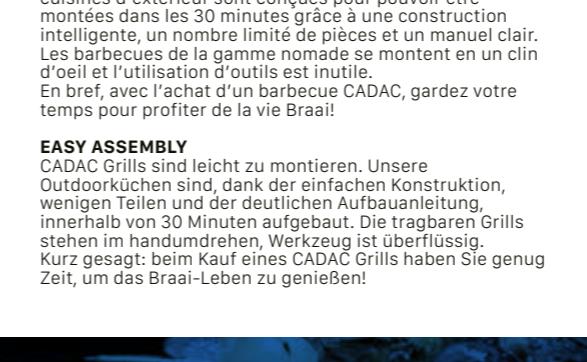


## EASY ASSEMBLY

**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!



## 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!



## 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.

**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.





COMBUSTION DIRECTE BBQ  
BBQ DIREKTES KOCHEN

# 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 Panelen 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.



ACCESSOIRES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SPIA04

rotisserie  
drehspieß



COD. SAB04

housses de protection  
Schutztasche



COD. BIST01

plaques réversibles  
antihaftbeschichtete wendegrillplatte



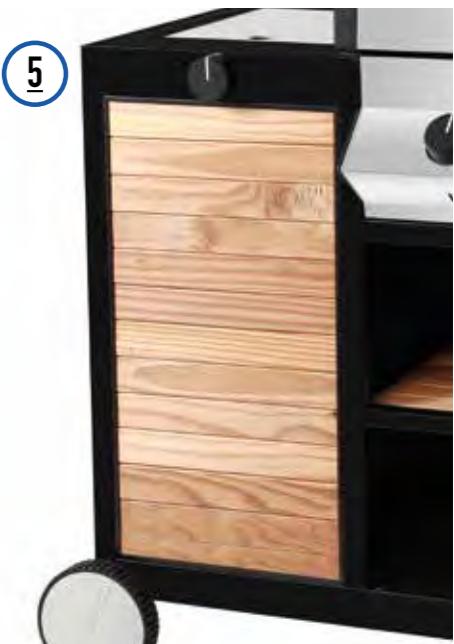
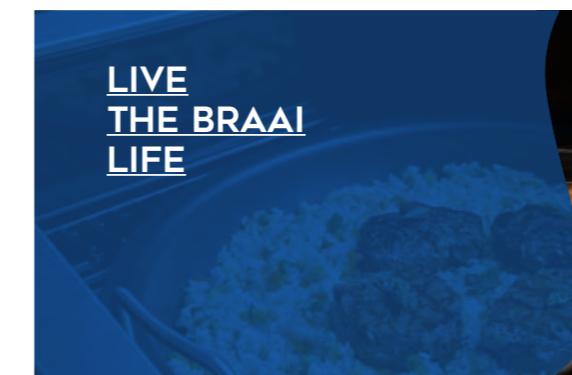
COD. PA01

plat à rotir  
antihaftbeschichtete auflaufform



COD. PIASTRA

plaques teppanyaki  
edelstahl-teppanyakiplatte



plaques réversibles  
antihaftbeschichtete wendegrillplatte



plat à rotir  
antihaftbeschichtete auflaufform



plaques teppanyaki  
edelstahl-teppanyakiplatte

- 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**

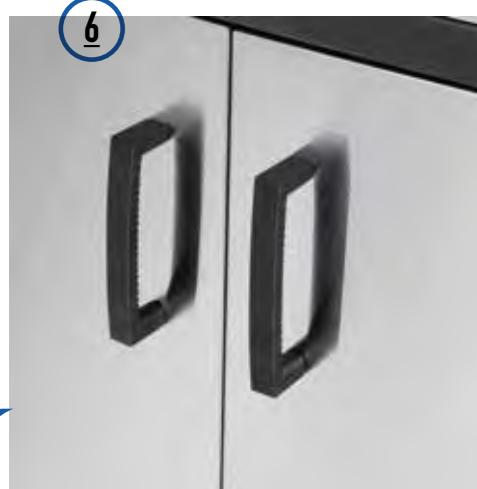
- Grill-/Kochfläche: 3185cm<sup>2</sup>
- Warmhalterost: 77cm<sup>2</sup>
- Durchmesser Seitenbrenner: 28cm

**BRENNERSYSTEM**

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

**1. Seitenbrenner**

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



**BRULEURS**

- 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: 3920cm<sup>2</sup>
  - Grille de réchauffage: 96cm<sup>2</sup>
  - 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: 3920cm<sup>2</sup>
  - Warmhalterost: 96cm<sup>2</sup>
  - 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 MODULÄRER SYSTEM



plaque reversible  
antihaftbeschichtete wendegrillplatte



plat à rotir  
antihaftbeschichtete auflaufform



plaque 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 remplacé 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.

Die Meridian-Reihe steht für eine hochwertige, qualitativ ausgezeichnete Reihe an Gasgrills im europäischen Stil, die nach dem CADAC "modular System" konstruiert ist. Die richtige Grillhygiene wird mit dem "easy wash and clean"-System erzielt. Der glatte, porzellanemaillierte Aufbau der Brennkammer und der Abflusskanäle, die in einem Tropfentrichter außerhalb des Grills münden, ermöglichen die gründliche Reinigung des Grills mit einem Ofenreiniger oder einer Spülmittellauge. Der Tropfentrichter wird nach Gebrauch geleert, ausgewischt und wieder in die Rückseite des Grills eingesetzt. Damit werden unhygienische, unansehnliche und verschmutzte Grillinnenseiten vermieden. Zudem gibt es keine scharfen Kanten an der Innenseite des Grills.

## MERIDIAN3



#### ACCESSOIRES CONSEILLÉS ZUBEHÖR EMPFOHLEN



COD. SPIA04  
rotisserie  
drehspeß



COD. SAB05  
housse de protection  
Schutztasche



COD. BIST01  
plaque reversible  
antihaftbeschichtete wen-  
degrillplatte



COD. PA01  
plat à rotir  
antihaftbeschichtete auflaufform



COD. PIASTRA  
plaque teppanyaki  
edelstahl-teppanyakiplatte



COMBUSTION DIRECTE BBQ  
BBQ DIREKTES KOCHEN

# 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 réversible  
antihaftbeschichtete wendegrillplatte



COD. PA01

plat à rotis  
antihaftbeschichtete auflaufform



COD. SACCAUT

Sac 3 ustensiles inox  
Tasche mit drei Edelstahl-Utensilien



LIVE  
THE BRAAI  
LIFE



**MODULAR SYSTEM**  
**MODULAR SYSTEM**



plaque réversible  
antihaftbeschichtete wendegrillplatte



plat à rotis  
antihaftbeschichtete auflaufform

- ZONE DE CUISSON**  
3 Brûleurs:  
  - Surface de cuisson principale: 2520cm<sup>2</sup>
  - Brûleur latéral: ø 28cm

**BRÛLEURS**

- Brûleurs en acier inoxydable 439 de haute qualité
  - Brûleur latéral en fonte d'aluminium
  - Allumage piézo automatique pour chacun des brûleurs
- allumage piézo indépendant
  - brûleur latéral
  - Thermogrids et grille chauffe-plats inclus
  - table d'appoint pliante
  - Compatible avec le système modulaire 5

**GRILLFLÄCHE**

- 3-Brenner:  
  - Grill-/Kochfläche: 2520cm<sup>2</sup>
  - Durchmesser Seitenbrenner: 28cm

**BRENNERSYSTEM**

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

- Unabhängige Piezozündung
- Seitenbrenner
- Thermogrids und wärmeres Rack inklusive
- Klapprbarer Beistelltisch
- modulares System kompatibel



#### CARACTÉRISTIQUES MODULAR SYSTEM

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

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

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



COMBUSTION DIRECTE BBQ  
BBQ DIREKTES KOCHEN

## CITY CHEF

BARBECUE À GAZ  
GASGRILLS

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 utensils inox  
Tasche mit drei Edelstahl-Utensilien



COD. SAB07

housse de protection  
Schutzhülle



COD. BIST02

plancha plate  
plancha



COD. PA02

casserole pour paella  
paellapfanne



COD. SPAZ03

Brosse de nettoyage  
Reinigungsbürste

COMBUSTION DIRECTE BBQ  
BBQ DIREKTES KOCHEN

# 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 peut également être déposé dans des constructions libres. Ce BBQ est disponible en versions 4 brûleurs avec couvercles à double paroi en acier inoxydable.

ACCESSOIRES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. SPIA04

rotisserie  
drehspeiß

COD. SACCAUT

Sac 3 utensils inox  
Tasche mit drei  
Edelstahl-Utensilien

COD. BIST01

plaquette réversible  
antiadhésive plaque  
grillante

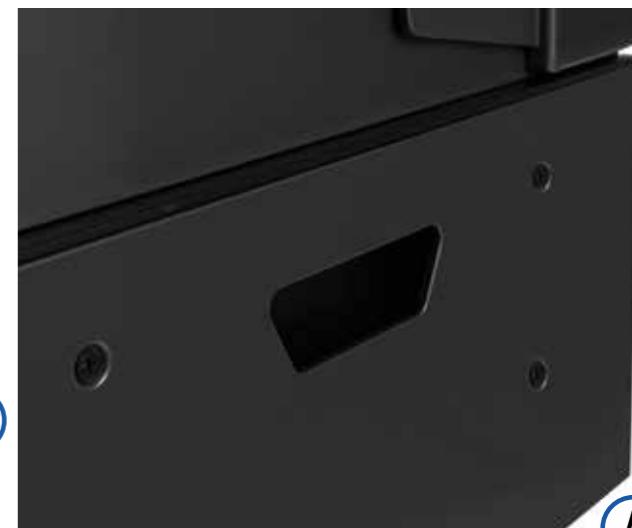
COD. PA01

plat à rotir  
antiadhésive plaque  
auflaufform

COD. PIASTRA

plaquette teppanyaki  
acier inoxydable plaque  
teppanyaki

# BUILT-IN MERIDIAN 3

plaquette réversible  
antiadhésive plaque  
grillanteplat à rotir  
antiadhésive plaque  
auflaufformplaquette teppanyaki  
acier inoxydable plaque  
teppanyaki

## 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

- couvercle de dôme double peau avec thermomètre
- Modular System compatible
- Allumage piezo indépendant
- panneaux latéraux
- Bac d'égouttement amovible pour un nettoyage facile

## FAKten

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

## BRENNERSYSTEM

- 439 Grad Edelstahl-Brenner
- Automatische Piezozündung für alle Brenner

- Doppelhautkuppeldeckel mit Thermometer
- Modular System kompatibel
- Unabhängige Piezozündung
- Seitenteile
- Abnehmbare Tropfschale für einfache Reinigung



COMBUSTION DIRECTE BBQ  
BBQ DIREKTES KOCHEN

# 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.



BARBECUE A GAS

ACCESSOIRES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



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



**COD. SAB07**  
housse de protection  
Schutzhülle



**COD. SPAZ03**  
Brosse de nettoyage  
Reinigungsbürste



**COD. FOR02**  
Set spatule et fourchette  
magnétiques  
Bratwender & gabel set



**COD. PINZA**  
Pinces BBQ  
Grillzange



COMBUSTION DIRECTE BBQ  
BBQ DIREKTES KOCHEN

# 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 aus rostbeständigem, 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.



BARBECUE A GAS

ACCESSOIRES CONSEILLÉS  
ZUBEHÖR EMPFOHLEN



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



**COD. SAB07**  
housse de protection  
Schutzhülle



**COD. SPAZ03**  
Brosse de nettoyage  
Reinigungsbürste



**COD. FOR02**  
Set spatule et fourchette  
magnétiques  
Bratwender & gabel set



**COD. PINZA**  
Pinces BBQ  
Grillzange

# ACCESSORI E RICAMBI

ACCESSORI E RICAMBI  
FITTING AND SPARE PARTS  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR

Pelle  
Schaufelpoignée 85 cm - longueur totale 120 cm  
Griff 85 cm - Gesamtlänge 120 cm**CODICE / CODE**  
PALA01Pelle  
Schaufelpoignée 96 cm - longueur totale 120 cm  
Griff 96 cm - Gesamtlänge 120 cm**CODICE / CODE**  
PALA02Brosse pour four à pizza avec soies en laiton  
Backofenbürste mit Messingborstenpoignée 102 cm - longueur totale 120 cm  
Griff 102 cm - Gesamtlänge 120 cm**CODICE / CODE**  
SPAZ01Set grilloir-barbecue avec grille de cuisson et lèchefrite  
Barbecueset für Pizzaofen mit Grill und Fettpfanne**CODICE / CODE**  
GRIBL1PROFESSIONAL  
LINETête en aluminium anodisé neutre et poignée anodisé noir.  
Kopf in neutral eloxiertem Aluminium und schwarz eloxiertem Griff.Mesure 32 cm - longueur totale 152 cm  
Measuring 32 cm - Gesamtlänge 152 cm**CODICE / CODE**  
PALA07PROFESSIONAL  
LINE"Palettino" pour tournage entièrement en acier inoxydable avec tête ronde  
Wendeschafel komplett aus Edelstahl mit rundem KopfDiamètre 20 cm - longueur totale 139 cm  
Durchmesser 20 cm - Gesamtlänge 139 cm**CODICE / CODE**  
PALA06Brosse avec soies en laiton cm 16x5 et poignée tubulaire en acier inoxydable.  
Bürste mit Messingborsten cm 16x5 und Rohrgriff aus Edelstahl.Longueur totale 128 cm  
Gesamtlänge 128 cm**CODICE / CODE**  
SPAZ05Sac de protection en robuste pvc pour fours  
Schutztasche in starkem PVC für ÖfenLunghezza totale 128 cm  
Total length 128 cm**CODICE / CODE**  
SAF02  
(57 - 80 - 80x54)  
SAF01  
(100x54 - 80x65 - 100x65)  
SAF04  
(MANGIAFUOCO - MARINARA - AMALFI)  
SAFO03  
(MARGHERITA - ISCHIA - CAPRI)Kit d'enlèvement de la rouille et protection acier inoxydable  
Fettentfernerset für Ofen und Grill**CODICE / CODE**  
KIT001Poêle perforée  
Gelochte Backpfanne für Lebensmittel**CODICE / CODE**  
PAAF001 - 50x36 cm (57x45)  
PAAF004 - 72x36 cm (80x45)  
PAAF006 - 92x45 cm (100x54)  
PAAF005 - 72x45 cm (80x54)  
PAAF003 - 57x92 cm (100x65)  
PAAF002 - 57x73 cm (80x65)



Grille concave  
Vertiefer Backrost

**CODICE / CODE**

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



Padellone per alimenti  
Large cooking pan

**CODICE / CODE**

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



Casserole à bord haut  
Backpfanne für Lebensmittel

**CODICE / CODE**

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



Plaque réfractaire  
Hitzefeste Platte

**CODICE / CODE**

**PRP005** - 43x78,5 cm (57x45)  
**PRP008** - 55x40 cm (80x45)  
**PRP009** - 78,5x40 cm (80x54)  
**PRP007** - 78,5x49 cm (100x54)  
**PRP006** - 98x49 cm (80x65)  
**PRP004** - 39,5x60 cm  
 2 pcs (100x65)  
**PRP003** - 49,8x60 cm  
 2 pcs (80x54)  
**PRP012** - 52x34,5 cm  
 2 pcs (Fornolegna 80x54)



Support pour four encastrable  
Gestell für Einbauofen

**CODICE / CODE**

SUFI00100 - SUFI8065 - SUFI10065  
 (MAXI-100)  
 SUFI00057 - SUFI00080 - SUFI8054  
 (80-57-80X54)



Set guide extractible  
Ausziehbares Gleit-System

**CODICE / CODE**

SETGE01 - 57  
 SETGE02 - 80  
 SETGE03 - 100



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

**CODICE / CODE**

SETPOS3



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

**CODICE / CODE**

SACCAUT



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.

**CODICE / CODE**

FOR02



PINCES BBQ. Pinces avec poignée au design ergonomique en nylon résistant à la chaleur et petit support sur partie inférieure pour plus d'hygiène.

GRILLZANGE. Aus hitzebeständigem Nylon mit magnetischen, ergonomischen Griff und Erhöhung, für eine verbesserte Hygiene.

<b>CODICE / CODE</b>
<b>PINZA</b>



Coupe pizza professionnelle  
Professioneller Pizzaschneider

<b>CODICE / CODE</b>
<b>ROTELLA</b>



Brosse multifonction nettoyage grill  
Multifunktions-Pinsel fuer Grill Reinigung

<b>CODICE / CODE</b>
<b>SPAZ02</b>



Porte four Prometeo avec verre  
Prometeo Ofentür mit Glas

<b>CODICE / CODE</b>
<b>SPPRO</b>



Brosse de nettoyage avec soies métalliques  
Reinigungsbürste mit Messingborsten

<b>CODICE / CODE</b>
<b>SPAZ03</b>

Fourchette Pulled-Pork: pour déchiquer la viande de porc cuit 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



<b>CODICE / CODE</b>
<b>FOR01</b>



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

<b>CODICE / CODE</b>
<b>PORTACO</b>



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

<b>CODICE / CODE</b>
<b>PAAF007</b>



Grille de cuisson en inox avec lèchefrite pour barbecue à combustion de bois.  
Edelstahlgrill mit integrierter Fettpfanne für Holzbarbecue

<b>CODICE / CODE</b>
<b>GRBI01 - BBQ 80</b> <b>GRBI02 - BBQ 110</b>



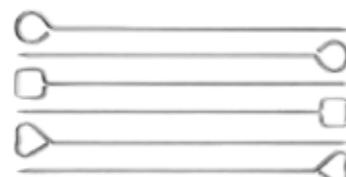
ROTISSEUR POUR MERIDIAN. La rotisserie comprend une broche et deux fourchettes. La poignée est thermorésistante. Le moteur, logé dans un boîtier en acier doux, nécessite deux piles de type D (non incluses) pour fonctionner. Convient aux BBQ CADAC 3 ou 4 brûleurs de la gamme Meridian.

DREHSPIEB FÜR MERIDIAN. Der chrombeschichtete Drehspieß 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

<b>CODICE / CODE</b>
<b>SPIA04</b>

**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.



**CODICE / CODE**  
STESPIE

Werkzeug Feuer  
Tirantino



**CODICE / CODE**  
TIRANO1

**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.



**CODICE / CODE**  
SAB07

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.



**CODICE / CODE**  
SAB04  
MERIDIAN WOODY - PIZZA&CUCINA DOPPIO  
SAB05  
MEDITERRANEO - Egeo - MERIDIAN 3 - MERIDIAN 4  
SAB06  
STRATOS

Pierre ollaire avec support pour rôtis 41x26 cm. Préparer fantastiques côtes de boeuf 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.

Natursteinplatte mit Füßen 41cmx26cm. 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.



**CODICE / CODE**  
PIOLLS1

**PLAQUE REVERSIBLE.** La plaque réversible, nervurée et lisse, avec revêtement antiadhésif PFTE, 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 Bratsseite ist ideal für die Zubereitung von Fisch, einem rustikalen Frühstück und Pfannkuchen, die gerippte Bratsseite eignet sich zum Grillen von Fleisch, Fisch, Hähnchen und Gemüse.



**CODICE / CODE**  
BIST01  
MERIDIAN  
BIST03  
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 AUFLAUFORM.** Auflauform 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.



**CODICE / CODE**  
PA01  
MERIDIAN  
PA02  
STRATOS

**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 bœuf, les légumes et toutes autres cuision 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-Außentellern 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.



**CODICE / CODE**  
PIASTRA

**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 gefräste Fläche.



**CODICE / CODE**  
PA03

**PLANCHA PLATE POUR CITY CHEF.** Le Grill2Braai est une surface de cuisson alternative de 45cm de diamètre avec revêtement antiadhésif en PFTE qui peut être utilisé comme option polyvalente de cuisson pour le City Chef. Très polyvalent, il est idéal pour 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 FÜR CITY CHEF.** Der Grill2Braai mit PTFE-Antihaftbeschichtung 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 Hamburger, während auf der flachen Hälfte ein traditionelles Frühstück, Pfannkuchen oder Pfannengerichte zubereitet werden.



**CODICE / CODE**  
BIST02

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 du 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.



**CODICE / CODE**  
AFF01

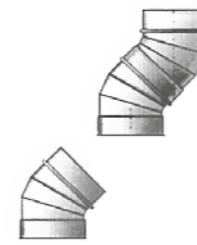
Ventilverlängerung  
Extension válvula

**CODICE / CODE**  
PROLUNGA VALVOLA



Tuyaux droits  
Gerade Rohre

<b>CODICE / CODE</b>
TU160SF02 (1000 mm - Ø160 mm)
TU140SF03 (1000 mm - Ø140 mm)
TU120SF03 (1000 mm - Ø120 mm)
TU160SF01 (500 mm - Ø160 mm)
TU140SF02 (500 mm - Ø140 mm)
TU120SF02 (500 mm - Ø120 mm)
TU160SF03 (250 mm - Ø160 mm)
TU140SF01 (250 mm - Ø140 mm)
TU120SF01 (250 mm - Ø120 mm)



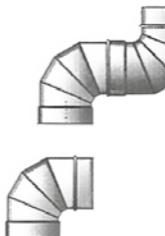
Tuyaux courbes 45°  
Gebogene Rohre 45°

<b>CODICE / CODE</b>
CU160G4S ( $\gamma$ 45° - Ø 160 mm)
CU140G4S ( $\gamma$ 45° - Ø 140 mm)
CU120G4S ( $\gamma$ 45° - Ø 120 mm)



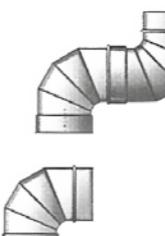
Tuyaux courbes 45° réglables  
Einstellbare gebogene Rohre 45°

<b>CODICE / CODE</b>
CU160REG (Ø 160 mm)
CU140REG (Ø 140 mm)
CU120REG (Ø 120 mm)



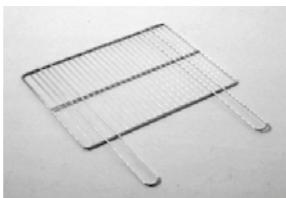
Tuyaux courbes 90°  
Gebogene Rohre 90°

<b>CODICE / CODE</b>
CU160G90 ( $\gamma$ 90° - Ø 160 mm)
CU140G90 ( $\gamma$ 90° - Ø 140 mm)
CU120G90 ( $\gamma$ 90° - Ø 120 mm)

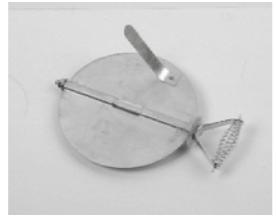


Tuyaux courbes 30°  
Gebogene Rohre 30°

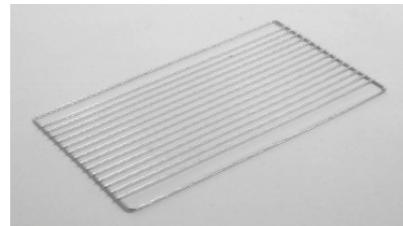
<b>CODICE / CODE</b>
CU160G30 ( $\gamma$ 30° - Ø 160 mm)
CU140G30 ( $\gamma$ 30° - Ø 140 mm)
CU120G30 ( $\gamma$ 30° - Ø 120 mm)

Grille  
Bratrost

<b>CODICE / CODE</b>
GR0003

Vanne  
Ventil

<b>CODICE / CODE</b>
VALVOLA

Grille plate  
Flacher Backrost

<b>CODICE / CODE</b>
GRP001 (51 x 40 cm)
GRP002 (73 x 40 cm)
GRP007 (92 x 49 cm)
GRP003 (73 x 49 cm)
GRP006 (92 x 60 cm)
GRP004 (73 x 60 cm)
GRP005 (73 x 44,5 cm) FORNOLEGNA

Grille à feu  
Feuerrost

<b>CODICE / CODE</b>
GRIGLIA FUOCO

Tiroir à cendres  
Aschekasten

<b>CODICE / CODE</b>
CASSETTO CENERE

Poignée  
Griff

<b>CODICE / CODE</b>
MANIGLIA

Thermomètre  
Thermometer

<b>CODICE / CODE</b>
TER01 (LINEA PLATINO)
TER02 (LINEA ORO)
TER03 (LINEA FORNI PIZZA)
TER04 (LINEA FORNI PIZZA)
TER05 (LINEA FORNI PIZZA)

Minuterie  
Timer

<b>CODICE / CODE</b>
CONT01

Ampoule  
Glühbirne

<b>CODICE / CODE</b>
LA001

Interrupteur voyant lumineux  
Kontrolllampenshafter

<b>CODICE / CODE</b>
IN001



Cheminée d'évacuation des fumées  
Qualmshornstein

<b>CODICE / CODE</b>
<b>CAMINO USCITA FUMI</b>



Chapeau de cheminée  
Schornsteinkopfabdeckung

<b>CODICE / CODE</b>
<b>FUMAILO</b>



ventilateur  
lüfterrad

<b>CODICE / CODE</b>
<b>VE009F</b>



Plaque latérale interne  
Innere Seitenwand

<b>CODICE / CODE</b>
<b>FIANCHETTO INTERNO</b>



Plaque latérale réfractaire  
Hitzfeste Seitenwand

<b>CODICE / CODE</b>
<b>FIANCHETTO REFRAATTARIO LATERALE</b>



Vitre supérieure  
Obere Glasscheibe

<b>CODICE / CODE</b>
<b>VETRO SUPERIORE</b>



Côtés de four  
Außenpaneel

<b>CODICE / CODE</b>
<b>PANNELLO PER FORNO</b>



Plaque d'appui antérieure  
Vordere ablagefläche

<b>CODICE / CODE</b>
<b>PIANA APPOGGIO ANTERIORE</b>



Plaque d'appui latérale  
Seitliche ablagefläche

<b>CODICE / CODE</b>
<b>PIANA APPOGGIO LATERALE</b>



Vitre inférieure  
Untere Glasscheibe

<b>CODICE / CODE</b>
<b>VETRO INFERIORE</b>

## NOTES



Roue pour chariot  
Rad für Rollgestell

<b>CODICE / CODE</b>
<b>RUOTA PER CARRELLO</b>



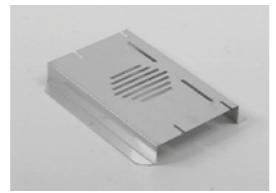
Transformateur  
Transformator

<b>CODICE / CODE</b>
<b>TRASFORMATORE</b>



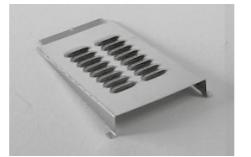
Douille  
Lampenfassung

<b>CODICE / CODE</b>
<b>PT001F</b>



Carter interne de protection du ventilateur  
Innere Lüfterraddeckel

<b>CODICE / CODE</b>
<b>CARTER INTERNO COPRIVENTOLA</b>



Carter postérieur  
Hintere Abdeckung

<b>CODICE / CODE</b>
<b>CARTER POSTERIORE</b>

# DATI TECNICI

DATI TECNICI  
TECHNICAL DATA  
DONNEES TECHNIQUES  
TECHNISCHE DATEN

FONTANA

GUSTO	ROSSO	GUSTO/ROSSO COMBI	GUSTO/ROSSO COMBI BARBECUE	GUSTO/ROSSO CARRELLO	DIVINO 80
					
<b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR  <b>BOIS - HOLZ</b>	<b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR  <b>BOIS - HOLZ</b>	<b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR  <b>BOIS - HOLZ</b>	<b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR  <b>CARBONELLA - CHARCOAL</b>	<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS	<b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR  <b>BOIS - HOLZ</b>
<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS  100x65 • P 138 x L 115 x H 176 cm 80x65 • P 118 x L 115 x H 176 cm 100x54 • P 138 x L 105 x H 168 cm 80x54 • P 118 x L 105 x H 168 cm 80x45 • P 118 x L 102 x H 161 cm 57x45 • P 95 x L 102 x H 161 cm	<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS  80x54 • P 118 x L 105 x H 168 cm 80x45 • P 118 x L 102 x H 161 cm	<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> 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	<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> 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	<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> 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	<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS  <b>BOIS - HOLZ</b>
<b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GRÖSSE 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	<b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GROSSE GARRAUM  80x54 • P 80 x L 54 x H 45 cm 80x45 • P 80 x L 45 x H 42 cm	<b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> 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	<b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> 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	<b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> 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	<b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GROSSE GARRAUM  <b>BOIS - HOLZ</b>
<b>NOMBRE DE PIZZAS</b> ANZAHL DER PIZZAS  100x65 • 3-4* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson 80x65 • 2* * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt 100x54 • 3* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson 80x54 • 2-3* * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt 80x45 • 2* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson 57x45 • 1*	<b>NOMBRE DE PIZZAS</b> 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	<b>NOMBRE DE PIZZAS</b> 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* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson 80x54 • 2-3* * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt 80x45 • 2* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson 57x45 • 1*	<b>DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG  100x65 • 120 mm 80x65 • 120 mm 100x54 • 120 mm 80x54 • 120 mm 80x45 • 120 mm 57x45 • 120 mm	<b>POIDS</b> GEWICHT  100x65 • 60 kg 80x65 • 55 kg 100x54 • 60 kg 80x54 • 55 kg 80x45 • 50 kg 57x45 • 40 kg	<b>KG. PAIN</b> KG. BROT  4-6
<b>KG. PAIN</b> KG. BROT  100x65 • 8-12 80x65 • 7-9 100x54 • 7-9 80x54 • 6-8 80x45 • 4-6 57x45 • 2-4	<b>KG. PAIN</b> KG. BROT  80x54 • 6-8 80x45 • 4-6	<b>KG. PAIN</b> KG. BROT  100x65 • 8-12 80x65 • 7-9 100x54 • 7-9 80x54 • 6-8 80x45 • 4-6 57x45 • 2-4	<b>KG. PAIN</b> KG. BROT  100x65 • 49 kg 80x65 • 47,5 kg 100x54 • 49 kg 80x54 • 47,5 kg 80x45 • 47,5 kg 57x45 • 45 kg	<b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE  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	<b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE  80x54 • jusqu'à 16 / bis zu 16 80x45 • jusqu'à 12 / bis zu 12
<b>DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG  100x65 • 160 mm 80x65 • 160 mm 100x54 • 140 mm 80x54 • 140 mm 80x45 • 140 mm 57x45 • 140 mm	<b>DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG  80x54 • 140 mm 80x45 • 140 mm	<b>DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG  100x65 • 160 mm GUSTO 80x65 • 160 mm GUSTO 100x54 • 140 mm GUSTO 80x54 • 140 mm GUSTO/ROSSO 80x45 • 140 mm GUSTO/ROSSO 57x45 • 140 mm GUSTO	<b>POIDS</b> GEWICHT  80x54 • 420 kg 80x45 • 330 kg	<b>POIDS</b> 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	<b>CARRELLO DIVINO</b>  
<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> 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	<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS  P 112 x L 88 x H 164 cm	<b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GRÖSSE GARRAUM  P 80 x L 45 x H 42 cm	<b>NOMBRE DE PIZZAS</b> ANZAHL DER PIZZAS  2* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt	<b>KG. PAIN</b> KG. BROT  4-6	<b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE  Jusqu'à 12 / bis zu 12
<b>DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG  140 mm	<b>POIDS</b> GEWICHT  330 kg	<b>DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG  140 mm	<b>POIDS</b> GEWICHT  48 kg	<b>CARRELLO DIVINO</b>  	<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS  P 98 x L 75 x H 65 cm
<b>POIDS</b> GEWICHT  100x65 • 490 kg 80x65 • 450 kg 100x54 • 470 kg 80x54 • 420 kg 80x45 • 330 kg 57x45 • 280 kg	<b>POIDS</b> GEWICHT  80x54 • 420 kg 80x45 • 330 kg	<b>POIDS</b> 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	<b>POIDS</b> 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	<b>CARRELLO DIVINO</b>  	<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS  P 98 x L 75 x H 65 cm

FIAMMA 80	FORNOLEGNA	FORNO ITALIA	BELLAGIO	RIVIERA	MARINARA
					
<p><b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR</p> <p><b>BOIS - HOLZ</b></p> <p><b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS</p> <p>P 112 x L 88 x H 164 cm</p> <p><b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GRÖSSE GARRAUM</p> <p>P 80 x L 45 x H 42 cm</p> <p><b>NOMBRE DE PIZZAS</b> ANZAHL DER PIZZAS</p> <p>2* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt</p> <p><b>KG. PAIN</b> KG. BROT</p> <p>4-6</p> <p><b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE</p> <p>jusqu'à 12 / bis zu 12</p> <p><b>DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG</p> <p>140 mm</p> <p><b>POIDS</b> GEWICHT</p> <p>330 kg</p>	<p><b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR</p> <p><b>BOIS - HOLZ</b></p> <p><b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS</p> <p>80x45 • P 120 x L 95,5 x H 163 cm 80x54 • P 120 x L 105 x H 171 cm</p> <p><b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GRÖSSE GARRAUM</p> <p>80x45 • P 80 x L 45 x H 40 cm 80x54 • P 80 x L 54 x H 45 cm</p> <p><b>NOMBRE DE PIZZAS</b> ANZAHL DER PIZZAS</p> <p>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</p> <p><b>KG. PAIN</b> KG. BROT</p> <p>80x54 • 6-8 80x45 • 4-6</p> <p><b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE</p> <p>80x54 • jusqu'à 16 / bis zu 16 80x45 • jusqu'à 12 / bis zu 12</p> <p><b>DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG</p> <p>80x54 • 140 mm 80x45 • 140 mm</p> <p><b>POIDS</b> GEWICHT</p> <p>80x54 • 250 kg 80x45 • 300 kg</p>	<p><b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR</p> <p><b>BOIS - HOLZ</b></p> <p><b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS</p> <p>P 90,2 x L 87,5 x H 156 cm</p> <p><b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GRÖSSE GARRAUM</p> <p>P 57 x L 42 x H 37 cm</p> <p><b>NOMBRE DE PIZZAS</b> ANZAHL DER PIZZAS</p> <p>1* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt</p> <p><b>KG. PAIN</b> KG. BROT</p> <p>2-4</p> <p><b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE</p> <p>jusqu'à 8 / bis zu 8</p> <p><b>DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG</p> <p>140 mm</p> <p><b>POIDS</b> GEWICHT</p> <p>175 kg</p>	<p><b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR</p> <p><b>BOIS - HOLZ</b></p> <p><b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS</p> <p>P 105,5 x L 109 x H 196 cm</p> <p><b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GRÖSSE GARRAUM</p> <p>P 80 x L 80 x H 34 cm</p> <p><b>NOMBRE DE PIZZAS</b> ANZAHL DER PIZZAS</p> <p>5* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt</p> <p><b>KG. PAIN</b> KG. BROT</p> <p>5-6</p> <p><b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE</p> <p>jusqu'à 8 / bis zu 8</p> <p><b>DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG</p> <p>150 mm</p> <p><b>POIDS</b> GEWICHT</p> <p>180 kg</p>	<p><b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR</p> <p><b>BOIS - HOLZ</b></p> <p><b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS</p> <p>P 85,5 x L 109 x H 196 cm</p> <p><b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GRÖSSE GARRAUM</p> <p>P 60 x L 80 x H 34 cm</p> <p><b>NOMBRE DE PIZZAS</b> ANZAHL DER PIZZAS</p> <p>4* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt</p> <p><b>KG. PAIN</b> KG. BROT</p> <p>3-5</p> <p><b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE</p> <p>jusqu'à 6 / bis zu 6</p> <p><b>DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG</p> <p>150 mm</p> <p><b>POIDS</b> GEWICHT</p> <p>155 kg</p>	<p><b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR</p> <p><b>BOIS - HOLZ</b></p> <p><b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS</p> <p>P 105,5 x L 98 x H 196 cm</p> <p><b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GRÖSSE GARRAUM</p> <p>P 80 x L 80 x H 34 cm</p> <p><b>NOMBRE DE PIZZAS</b> ANZAHL DER PIZZAS</p> <p>5* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt</p> <p><b>KG. PAIN</b> KG. BROT</p> <p>5-6</p> <p><b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE</p> <p>jusqu'à 8 / bis zu 8</p> <p><b>DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG</p> <p>140 mm</p> <p><b>POIDS</b> GEWICHT</p> <p>160 kg</p>
<p><b>CARRELLO FIAMMA</b></p>  <p><b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>P 98 x L 75 x H 65 cm</li> </ul> <p><b>POIDS</b> GEWICHT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>48 kg</li> </ul>	<p><b>CARRELLO FORNOLEGNA</b></p>  <p><b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>80x45 • P 98 x L 74,5 x H 65 cm 80x54 • P 98 x L 84 x H 66 cm</li> </ul> <p><b>POIDS</b> GEWICHT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>50 kg 51,5 kg</li> </ul>	<p><b>CARRELLO FORNO ITALIA</b></p>  <p><b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>P 70 x L 67 x H 65 cm</li> </ul> <p><b>POIDS</b> GEWICHT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>35 kg</li> </ul>			

MANGIAFUOCO	MARGHERITA	AMALFI - CAPRI ISCHIA	MANGIAFUOCO GAS MARGHERITA GAS	PROMETEO	VULCANO
					
<p><b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR</p> <p><b>BOIS - HOLZ</b></p>	<p><b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR</p> <p><b>BOIS - HOLZ</b></p>	<p><b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR</p> <p><b>BOIS - HOLZ</b></p>	<p><b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR</p> <p><b>BARBECUE À GAZ NATUREL</b> GAS / ERD- ODER FLÜSSIGGAS</p>	<p><b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR</p> <p><b>BOIS - HOLZ</b></p>	<p><b>TYPE DE COMBUSTIBLE</b> BRENNSTOFFAR</p> <p><b>BOIS - HOLZ</b></p>
<p><b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS</p> <p>P 85,5 x L 98 x H 196 cm</p>	<p><b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS</p> <p>P 85,5 x L 78 x H 196 cm</p>	<p><b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS</p> <p><b>AMALFI</b> • P 93 x L 106 x H 195 cm <b>CAPRI</b> • P 93 x L 96 x H 191 cm <b>ISCHIA</b> • P 83 x L 86 x H 189 cm</p>	<p><b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS</p> <p><b>MANGIAFUOCO</b> • P 85,5 x L 98 x H 196 cm <b>MARGHERITA</b> • P 85,5 x L 78 x H 196 cm</p>	<p><b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS</p> <p>P 121 x L 142,8 x H 290 cm</p>	<p><b>DIMENSIONS EXTÉRIEURE</b> EXTERNAL DIMENSIONS</p> <p>P 99,5 x L 121,8 x H 250 cm</p>
<p><b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GRÖSSE GARRAUM</p> <p>P 60 x L 80 x H 34 cm</p>	<p><b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GRÖSSE GARRAUM</p> <p>P 60 x L 60 x H 34 cm</p>	<p><b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GRÖSSE GARRAUM</p> <p><b>AMALFI</b> • P 80 x L 50 x H 26 cm <b>CAPRI</b> • P 70 x L 50 x H 29 cm <b>ISCHIA</b> • P 60 x L 40 x H 31 cm</p>	<p><b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GRÖSSE GARRAUM</p> <p><b>MANGIAFUOCO</b> • P 60 x L 80 x H 34 cm <b>MARGHERITA</b> • P 60 x L 60 x H 34 cm</p>	<p><b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GRÖSSE GARRAUM</p> <p>P 90 x L 120 x H 41 cm</p>	<p><b>DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON</b> GRÖSSE GARRAUM</p> <p>P 70 x L 100 x H 40 cm</p>
<p><b>NOMBRE DE PIZZAS</b> ANZAHL DER PIZZAS</p> <p>4* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuissosn * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt</p>	<p><b>NOMBRE DE PIZZAS</b> ANZAHL DER PIZZAS</p> <p>2* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuissosn * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt</p>	<p><b>NOMBRE DE PIZZAS</b> ANZAHL DER PIZZAS</p> <p><b>AMALFI</b> • 3* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuissosn <b>CAPRI</b> • 2* * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt <b>ISCHIA</b> • 2* * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt</p>	<p><b>NOMBRE DE PIZZAS</b> ANZAHL DER PIZZAS</p> <p><b>MANGIAFUOCO</b> • 4* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuissosn <b>MARGHERITA</b> • 2* * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt</p>	<p><b>NOMBRE DE PIZZAS</b> ANZAHL DER PIZZAS</p> <p>7* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuissosn * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt</p>	<p><b>NOMBRE DE PIZZAS</b> ANZAHL DER PIZZAS</p> <p>5* * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuissosn * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt</p>
<p><b>KG. PAIN</b> KG. BROT</p> <p>3-5</p>	<p><b>KG. PAIN</b> KG. BROT</p> <p>2-3</p>	<p><b>KG. PAIN</b> KG. BROT</p> <p><b>AMALFI</b> • 5 <b>CAPRI</b> • 3 <b>ISCHIA</b> • 3</p>	<p><b>KG. PAIN</b> KG. BROT</p> <p><b>MANGIAFUOCO</b> • 3-5 <b>MARGHERITA</b> • 2-3</p>	<p><b>KG. PAIN</b> KG. BROT</p> <p>7-9</p>	<p><b>KG. PAIN</b> KG. BROT</p> <p>5-7</p>
<p><b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE</p> <p>jusqu'à 6 / bis zu 6</p>	<p><b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE</p> <p>jusqu'à 4 / bis zu 4</p>	<p><b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE</p> <p><b>AMALFI</b> • jusqu'à 6 / bis zu 6 <b>CAPRI</b> • jusqu'à 4 / bis zu 4 <b>ISCHIA</b> • jusqu'à 4 / bis zu 4</p>	<p><b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE</p> <p><b>MANGIAFUOCO</b> • jusqu'à 6 / bis zu 6 <b>MARGHERITA</b> • jusqu'à 4 / bis zu 4</p>	<p><b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE</p> <p>jusqu'à 12 / bis zu 12</p>	<p><b>NUMERO DE COUVERTS</b> ANZAHL DER SITZE</p> <p>jusqu'à 10 / bis zu 10</p>
<p><b>DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG</p> <p>140 mm</p>	<p><b>DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG</p> <p>140 mm</p>	<p><b>DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG</p> <p><b>AMALFI</b> • jusqu'à 6 / bis zu 6 <b>CAPRI</b> • jusqu'à 4 / bis zu 4 <b>ISCHIA</b> • jusqu'à 4 / bis zu 4</p>	<p><b>DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG</p> <p><b>MANGIAFUOCO</b> • 140 mm <b>MARGHERITA</b> • 140 mm</p>	<p><b>DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG</p> <p>220 mm</p>	<p><b>DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE</b> QUERSCHNITT RAUCHFANG</p> <p>200 mm</p>
<p><b>POIDS</b> GEWICHT</p> <p>135 kg</p>	<p><b>POIDS</b> GEWICHT</p> <p>105 kg</p>	<p><b>POIDS</b> GEWICHT</p> <p><b>AMALFI</b> • 105 kg <b>CAPRI</b> • 95 kg <b>ISCHIA</b> • 75 kg</p>	<p><b>POIDS</b> GEWICHT</p> <p><b>MANGIAFUOCO</b> • 135 kg <b>MARGHERITA</b> • 105 kg</p>	<p><b>POIDS</b> GEWICHT</p> <p>570 kg</p>	<p><b>POIDS</b> GEWICHT</p> <p>440 kg</p>

PROMETEO INCASSO VULCANO INCASSO	INC QV	INC V	FORNO ITALIA INCASSO	FORNOLEGNA INCASSO	PIZZA&CUCINA
					
<p> TYPE DE COMBUSTIBLE BRENNSTOFFAR</p> <p><b>BOIS - HOLZ</b></p> <p> DIMENSIONS EXTÉRIEURE EXTERNAL DIMENSIONS</p> <p><b>100X65 QV • P 114 x L 93 x H 100 cm</b> <b>80x65 QV • P 94 x L 93 x H 100 cm</b> <b>100x54 QV • P 114 x L 83,5 x H 94,5 cm</b> <b>80x54 QV • P 94 x L 83,5 x H 94,5 cm</b> <b>80x45 QV • P 94 x L 74 x H 88,5 cm</b> <b>57x45 QV • P 71 x L 74 x H 88,5 cm</b></p> <p> DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON GRÖSSE GARRAUM</p> <p><b>PROMETEO • P 90 x L 120 x H 41 cm</b> <b>VULCANO • P 70 x L 100 x H 40 cm</b></p> <p> NOMBRE DE PIZZAS ANZAHL DER PIZZAS</p> <p><b>PROMETEO • 7*</b> * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson <b>VULCANO • 5*</b> * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt</p> <p> KG. PAIN KG. BROT</p> <p><b>PROMETEO • 7-95-7</b> <b>VULCANO •</b></p> <p> NUMERO DE COUVERTS ANZAHL DER SITZE</p> <p><b>PROMETEO • jusqu'à 12 / bis zu 12</b> <b>VULCANO • jusqu'à 10 / bis zu 10</b></p> <p> DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE QUERSCHNITT RAUCHFANG</p> <p><b>PROMETEO • 220 mm</b> <b>VULCANO • 200 mm</b></p> <p> POIDS GEWICHT</p> <p><b>PROMETEO • 480 kg</b> <b>VULCANO • 350 kg</b></p>	<p> TYPE DE COMBUSTIBLE BRENNSTOFFAR</p> <p><b>BOIS - HOLZ</b></p> <p> DIMENSIONS EXTÉRIEURE EXTERNAL DIMENSIONS</p> <p><b>100x54 V • P 114 x L 83,5 x H 94,5 cm</b> <b>80x54 V • P 94 x L 83,5 x H 94,5 cm</b> <b>80x45 V • P 94 x L 74 x H 88,5 cm</b> <b>57x45 V • P 71 x L 74 x H 88,5 cm</b></p> <p> DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON GRÖSSE GARRAUM</p> <p><b>100x54 V • P 100 x L 65 x H 45 cm</b> <b>80x65 V • P 80 x L 65 x H 45 cm</b> <b>100x54 V • P 100 x L 54 x H 45 cm</b> <b>80x54 V • P 80 x L 54 x H 45 cm</b> <b>80x45 V • P 80 x L 45 x H 42 cm</b> <b>57x45 V • P 57 x L 45 x H 42 cm</b></p> <p> NOMBRE DE PIZZAS ANZAHL DER PIZZAS</p> <p><b>100x65 QV • 3-4*</b> * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson <b>80x65 QV • 3*</b> * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson <b>100x54 QV • 3*</b> * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt <b>80x54 QV • 2-3*</b> * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt <b>80x45 QV • 2*</b> * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt <b>57x45 QV • 1*</b> * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt</p> <p> KG. PAIN KG. BROT</p> <p><b>100x65 QV • 8-12</b> <b>80x65 QV • 7-9</b> <b>100x54 QV • 7-9</b> <b>80x54 QV • 6-8</b> <b>80x45 QV • 4-6</b> <b>57x45 QV • 2-4</b></p> <p> NUMERO DE COUVERTS ANZAHL DER SITZE</p> <p><b>100x65 QV • jusqu'à 25 / bis zu 25</b> <b>80x65 QV • jusqu'à 20 / bis zu 20</b> <b>100x54 QV • jusqu'à 20 / bis zu 20</b> <b>80x54 QV • jusqu'à 16 / bis zu 16</b> <b>80x45 QV • jusqu'à 12 / bis zu 12</b> <b>57x45 QV • jusqu'à 8 / bis zu 8</b></p> <p> DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE QUERSCHNITT RAUCHFANG</p> <p><b>100x65 QV • 140 mm</b> <b>80x65 QV • 140 mm</b> <b>100x54 QV • 140 mm</b> <b>80x54 QV • 140 mm</b> <b>80x45 QV • 140 mm</b> <b>57x45 QV • 140 mm</b></p> <p> POIDS GEWICHT</p> <p><b>100x65 QV • 420 kg</b> <b>80x65 QV • 385 kg</b> <b>100x54 QV • 400 kg</b> <b>80x54 QV • 360 kg</b> <b>80x45 QV • 280 kg</b> <b>57x45 QV • 230 kg</b></p>	<p> TYPE DE COMBUSTIBLE BRENNSTOFFAR</p> <p><b>BOIS - HOLZ</b></p> <p> DIMENSIONS EXTÉRIEURE EXTERNAL DIMENSIONS</p> <p><b>PREMIUM • P 70 x L 68 x H 82,5 cm</b> <b>BASIC • P 70 x L 68 x H 82,5 cm</b></p> <p> DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON GRÖSSE GARRAUM</p> <p><b>PREMIUM • P 57 x L 42 x H 37 cm</b> <b>BASIC • P 57 x L 42 x H 37 cm</b></p> <p> NOMBRE DE PIZZAS ANZAHL DER PIZZAS</p> <p><b>PREMIUM • 1*</b> * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson <b>BASIC • 1*</b> * Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt</p> <p> KG. PAIN KG. BROT</p> <p><b>PREMIUM • 2-4</b> <b>BASIC • 2-4</b></p> <p> NUMERO DE COUVERTS ANZAHL DER SITZE</p> <p><b>PREMIUM • jusqu'à 8 / bis zu 8</b> <b>BASIC • jusqu'à 8 / bis zu 8</b></p> <p> DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE QUERSCHNITT RAUCHFANG</p> <p><b>PREMIUM • 140 mm</b> <b>BASIC • 140 mm</b></p> <p> POIDS GEWICHT</p> <p><b>PREMIUM • 145 kg</b> <b>BASIC • 145 kg</b></p>	<p> TYPE DE COMBUSTIBLE BRENNSTOFFAR</p> <p><b>BOIS - HOLZ</b></p> <p> DIMENSIONS EXTÉRIEURE EXTERNAL DIMENSIONS</p> <p><b>P 98,5 x L 75 x H 90 cm</b></p> <p> DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON GRÖSSE GARRAUM</p> <p><b>P 80 x L 45 x H 40 cm</b></p> <p> NOMBRE DE PIZZAS ANZAHL DER PIZZAS</p> <p><b>2*</b> * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson <b>* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt</b></p> <p> KG. PAIN KG. BROT</p> <p><b>4-6</b></p> <p> NUMERO DE COUVERTS ANZAHL DER SITZE</p> <p><b>jusqu'à 12 / bis zu 12</b></p> <p> DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE QUERSCHNITT RAUCHFANG</p> <p><b>140 mm</b></p> <p> POIDS GEWICHT</p> <p><b>200 kg</b></p>	<p> TYPE DE COMBUSTIBLE BRENNSTOFFAR</p> <p><b>BOIS - HOLZ</b></p> <p> CARBONE - CHARCOAL</p> <p> DIMENSIONS EXTÉRIEURE EXTERNAL DIMENSIONS</p> <p><b>P 59,7 x L 118 x H 118,8 cm</b></p> <p> ZONE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE</p> <p><b>P 45 x L 110 cm</b></p> <p> NOMBRE DE PIZZAS ANZAHL DER PIZZAS</p> <p><b>1*</b> * le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson <b>* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt</b></p> <p> KG. PAIN KG. BROT</p> <p><b>2</b></p> <p> NUMERO DE COUVERTS ANZAHL DER SITZE</p> <p><b>jusqu'à 8 / bis zu 8</b></p> <p> DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE QUERSCHNITT RAUCHFANG</p> <p><b>140 mm</b></p> <p> POIDS GEWICHT</p> <p><b>130 kg</b></p>	

EGEO 80 / 110	EGEO 80 / 110 APPOGGIO	IONIO	MEDITERRANEO	MERIDIAN WOODY
				
<span> TYPE DE COMBUSTIBLE</span> BRENNSTOFFAR <b>BOIS - HOLZ</b>	<span> TYPE DE COMBUSTIBLE</span> BRENNSTOFFAR <b>BOIS - HOLZ</b>	<span> TYPE DE COMBUSTIBLE</span> BRENNSTOFFAR <b>BOIS - HOLZ</b>	<span> TYPE DE COMBUSTIBLE</span> BRENNSTOFFAR <b>BOIS - HOLZ</b>	<span> TYPE DE COMBUSTIBLE</span> BRENNSTOFFAR <b>GAS / GAS</b>
<span> DIMENSIONS EXTÉRIEURE</span> EXTERNAL DIMENSIONS <b>80 •</b> P 72 x L 157 x H 115 cm <b>110 •</b> P 72 x L 187 x H 115 cm	<span> DIMENSIONS EXTÉRIEURE</span> EXTERNAL DIMENSIONS <b>80 •</b> P 72 x L 87 x H 35 cm <b>110 •</b> P 72 x L 117 x H 35 cm	<span> DIMENSIONS EXTÉRIEURE</span> EXTERNAL DIMENSIONS P 72 x L 157 x H 185 cm	<span> DIMENSIONS EXTÉRIEURE</span> EXTERNAL DIMENSIONS P 72 x L 157 x H 139 cm	<span> DIMENSIONS</span> GROSSE P 60 x L 162,7 x H 115 cm
<span> ZONE DE CUISSON</span> ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE <b>80 •</b> P 45 x L 80 <b>110 •</b> P 45 x L 110	<span> ZONE DE CUISSON</span> ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE <b>80 •</b> P 45 x L 80 <b>110 •</b> P 45 x L 110	<span> ZONE DE CUISSON</span> ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE P 45 x L 80	<span> ZONE DE CUISSON</span> ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE P 45 x L 80	<span> ZONE DE CUISSON</span> ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE 3050 cm <sup>2</sup>
<span> NUMERO DE COUVERTS</span> ANZAHL DER SITZE <b>80 •</b> jusqu'à 8 / bis zu 8 <b>110 •</b> jusqu'à 10 / bis zu 10	<span> NUMERO DE COUVERTS</span> ANZAHL DER SITZE <b>80 •</b> jusqu'à 12 / bis zu 12 <b>110 •</b> jusqu'à 12 / bis zu 12	<span> NUMERO DE COUVERTS</span> ANZAHL DER SITZE jusqu'à 12 / bis zu 12	<span> NUMERO DE COUVERTS</span> ANZAHL DER SITZE jusqu'à 12 / bis zu 12	<span> PUissance de chaleur totale</span> gesamtleistung 12,5 kw
<span> POIDS</span> GEWICHT <b>80 •</b> 110 kg <b>110 •</b> 150 kg	<span> POIDS</span> GEWICHT <b>80 •</b> 90 kg <b>110 •</b> 125 kg	<span> POIDS</span> GEWICHT 180 kg	<span> POIDS</span> GEWICHT 125 kg	<span> CONSUMMATION DE GAZ</span> GASVERBRAUCH 910 g/h
				<span> PRESSION DE SERVICE MOYENNE</span> BETRIEBSDRUCK DES GASES 28-30 mBar
				<span> BRÛLEURS</span> BRENNER 4
				<span> NUMERO DE COUVERTS</span> ANZAHL DER SITZE jusqu'à 12 / bis zu 12
				<span> POIDS</span> GEWICHT 68 kg

MERIDIAN 4	MERIDIAN 3	STRATOS	CITY CHEF	BUILT-IN MERIDIAN 4 BUILT-IN MERIDIAN 3	CHARCOAL PRO CHARCOAL MATE
					
 TYPE DE COMBUSTIBLE BRENNSTOFFAR  GAS / GAS	 TYPE DE COMBUSTIBLE BRENNSTOFFAR  GAS / GAS	 TYPE DE COMBUSTIBLE BRENNSTOFFAR  GAS / GAS	 TYPE DE COMBUSTIBLE BRENNSTOFFAR  GAS / GAS	 TYPE DE COMBUSTIBLE BRENNSTOFFAR  GAS / GAS	 TYPE DE COMBUSTIBLE BRENNSTOFFAR  CHARBON / KOHLE
 DIMENSIONS GRÖSSE  P 60 x L 162,7 x H 115 cm	 DIMENSIONS GRÖSSE  P 60 x L 147,7 x H 115 cm	 DIMENSIONS GRÖSSE  P 49,7 x L 124,6 x H 105,5 cm	 DIMENSIONS GRÖSSE  P 54,5 x L 86 x H 102 cm	 DIMENSIONS GRÖSSE  4 • P 59,6 x L 86,3 x H 51 cm 3 • P 56 x L 73 x H 51 cm	 DIMENSIONS GRÖSSE  PRO • P 63,5 x L 64,2 x H 97,5 cm MATE • P 63,5 x L 64,2 x H 97,5 cm
 ZONE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE  3920 cm <sup>2</sup>	 ZONE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE  3185 cm <sup>2</sup>	 ZONE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE  2520 cm <sup>2</sup>	 ZONE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE  ø46 cm	 ZONE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE  4 • 3816 cm <sup>2</sup> 3 • 3050 cm <sup>2</sup>	 DIMENSION GRILLE GRILLFÄCHE  PRO • ø 54,5 cm MATE • ø 54,5 cm
 PUissance DE CHALEUR TOTALE GESAMTLEISTUNG  15,3 kw	 PUissance DE CHALEUR TOTALE GESAMTLEISTUNG  12,5 kw	 PUissance DE CHALEUR TOTALE GESAMTLEISTUNG  13,5 kw	 PUissance DE CHALEUR TOTALE GESAMTLEISTUNG  3,5 kw	 PUissance DE CHALEUR TOTALE GESAMTLEISTUNG  4 • 12,4 kw 3 • 9,6 kw	 NUMERO DE COUVERTS ANZAHL DER SITZE  PRO • jusqu'à 12 / bis zu 12
 CONSUMMATION DE GAZ GASVERBRAUCH  1113 g/h	 CONSUMMATION DE GAZ GASVERBRAUCH  910 g/h	 CONSUMMATION DE GAZ GASVERBRAUCH  983 g/h	 CONSUMMATION DE GAZ GASVERBRAUCH  270 g/h	 CONSUMMATION DE GAZ GASVERBRAUCH  4 • 902 g/h 3 • 699 g/h	 POIDS GEWICHT  PRO • 12 kg MATE • 10 kg
 PRESSION DE SERVICE MOYENNE BETRIEBSDRUCK DES GASES  28-30 mBar	 PRESSION DE SERVICE MOYENNE BETRIEBSDRUCK DES GASES  28-30 mBar	 PRESSION DE SERVICE MOYENNE BETRIEBSDRUCK DES GASES  28-30 mBar	 PRESSION DE SERVICE MOYENNE BETRIEBSDRUCK DES GASES  28-30 mBar	 PRESSION DE SERVICE MOYENNE BETRIEBSDRUCK DES GASES  4 • 28-30 mBar 3 • 28-30 mBar	
 BRÛLEURS BRENNER  4	 BRÛLEURS BRENNER  3	 BRÛLEURS BRENNER  3	 BRÛLEURS BRENNER  1	 BRÛLEURS BRENNER  4 • 4 3 • 3	
 NUMERO DE COUVERTS ANZAHL DER SITZE  jusqu'à 12 / bis zu 12	 NUMERO DE COUVERTS ANZAHL DER SITZE  jusqu'à 12 / bis zu 12	 NUMERO DE COUVERTS ANZAHL DER SITZE  jusqu'à 12 / bis zu 12	 NUMERO DE COUVERTS ANZAHL DER SITZE  jusqu'à 4 / up to 4	 NUMERO DE COUVERTS ANZAHL DER SITZE  4 • jusqu'à 10 / up to 10 3 • bis zu 8 / up to 8	
 POIDS GEWICHT  68 kg	 POIDS GEWICHT  58 kg	 POIDS GEWICHT  30 kg	 POIDS GEWICHT  20 kg	 POIDS GEWICHT  4 • 31 kg 3 • 27 kg	

**FONTANA**  
FORNI

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



FONTANAFORNI