



FONTANA
F O R N I

CATALOGO GENERALE
GENERAL CATALOGUE
CATALOGUE GÉNÉRAL
GESAMTKATALOG

FONTANA
FORNI



**OLTRE 70 ANNI
DI GRANDI PASSIONI
70 YEARS
OF GREAT PASSIONS!**

70 anni fa le origini di Fontana grazie all'intuizione imprenditoriale dei fratelli Giuseppe, Bruno e Carlo. Nel cuore delle Marche, immersa nella vallata del Cesano, terra di grandi passioni e orgoglio per le proprie tradizioni, ora, la terza generazione Fontana, continua a fare del proprio lavoro la stessa grande passione dei fondatori. Una preziosa eredità: creare i migliori forni a legna, il sogno di tutti gli appassionati di cucina, nella tradizione del grande artigianato italiano, fatto di estrema attenzione per i dettagli e ricerca di materiali solidi e nobili. Un grande impegno industriale che i Soci Fontana portano avanti nel rispetto del proprio territorio, una responsabilità culturale e un ruolo sociale testimoniato dall'importante riconoscimento del titolo di Marchigiani dell'Anno 2015.

70 years ago the origins of Fontana thanks to the entrepreneurial intuition of the brothers Giuseppe, Bruno and Carlo. In the heart of Marche, surrounded by the valley of Cesano, land of great passions and pride for their own traditions, now, the third generation Fontana continues to do of her work the same passion of the founders. A precious legacy: create the best wood-fired ovens, the dream of all food lovers, in the tradition of great Italian craftsmanship, made of extreme attention to detail and research of solid and noble materials. A big industrial commitment that Fontana Members carry on respecting their own territory, a cultural responsibility and a social role evidenced by the important recognition of the title of "Marchigiani of the Year 2015".



PERCHÉ UN FORNO FONTANA? WHY AN INDIRECT COMBUSTION OVEN?



PERCHÉ UN FORNO A COMBUSTIONE SEPARATA? WHY AN INDIRECT COMBUSTION OVEN?

Il forno a legna a combustione indiretta viene inventato da Giovanni Fontana 30 anni fa, con il chiaro obiettivo di creare una soluzione di cottura che evitasse le complessità del montaggio e dell'utilizzo del forno tradizionale in refrattario ma soprattutto che assicurasse la possibilità di cuocere per molte ore di fila evitando la scomoda attività del pre-riscaldamento del forno tipica dei forni tradizionali.

The indirect combustion wood oven was invented 30 years ago by Giovanni Fontana, with the clear purpose of creating a cooking solution that avoided the installation and use difficulties typical of the traditional refractory oven, but above all that assured the possibility of cooking for many hours uninterruptedly, avoiding the inconvenience of pre-heating typical of traditional ovens.

RISULTATI DI COTTURA COOKING RESULTS

La cottura con il fuoco di legna dà risultati insuperabili in termini di perfetta cottura delle pietanze, fragranza dei cibi ed estrema riduzione dei grassi grazie all'elevato potere calorico sprigionato.

Cooking with wood fire guarantees unbeatable results in terms of perfect cooking of food, fragrance and a strong fat reduction, thanks to the high caloric power generated.

PRONTO PER L'UTILIZZO READY TO USE

Il forno viene fornito già montato dai nostri esperti artigiani evitando perdite di tempo o ulteriori costi per l'assemblaggio.

The oven comes already mounted by our expert craftsmen, avoiding loss of time or additional costs for the assembly

SUBITO IN TEMPERATURA IMMEDIATELY IN TEMPERATURE

Solamente 30 minuti per raggiungere 300°C e iniziare a cuocere.

It takes only 30 minutes to reach 300 ° C and start to cook.

ECONOMICITÀ. CONSUMO DI LEGNA LIMITATO ECONOMY. LIMITED WOOD CONSUMPTION

Sono sufficienti solamente 4 kg di legna per effettuare cotture fino a 4 tipi di pietanze differenti. I tradizionali forni a legna in refrattario richiedono per la stessa performance fino a cinque volte di più. I forni domestici a gas o elettrici richiedono una spesa in energia superiore di oltre 10 volte.

Only 4 kg wood are required to cook up to 4 different types of food. Traditional refractory wood ovens, in order to join the same performance, need at least 5 times wood. Gas or electric domestic ovens cost at least 10 times more in energy consumption.


SPOSTABILE
 MOVEABLE

Grazie alle robuste ruote il forno può essere posizionato ovunque e riposto nella rimessa durante i mesi invernali.

Thanks to the sturdy wheels, the oven can be placed anywhere and stored in the garage during the winter.


DISTRIBUZIONE UNIFORME DEL CALORE
 UNIFORM HEAT DISTRIBUTION

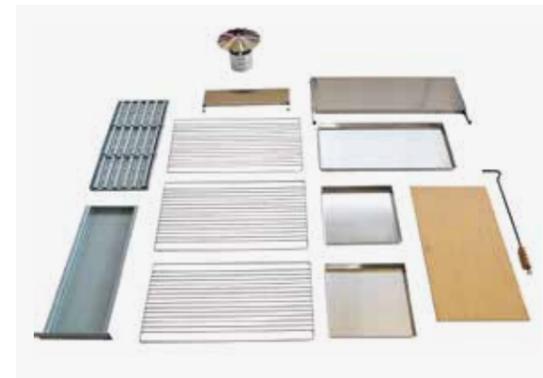
Fontana è l'unica azienda del settore a proporre la parte superiore della camera di cottura con la tradizionale forma arrotondata a volta: questa soluzione, più costosa rispetto alle soluzioni piatte delle aziende concorrenti permette di ottenere una distribuzione ottimale e uniforme del calore (nessuna necessità di "girare" i cibi durante la cottura), nessuna necessità di manutenzione e minori emissioni nell'atmosfera in quanto qualsiasi residuo della combustione, non potendosi depositare sul tetto arrotondato, ritorna nella camera di combustione venendo incenerito definitivamente. Inoltre il forno prevede materiali refrattari anche ai lati e non solo alla base

Fontana is the only company in its field to propose the cooking chamber with the traditional rounded vault shape: this solution, although more expensive than the flat chambers of competitors, allows an optimal and more uniform heat distribution (no need to "turn" the dishes during the cooking), no need for maintenance and lower emissions in the atmosphere, since any combustion residue, unable to settle on the rounded roof, returns into the combustion chamber, being definitely incinerated. Refractory materials sideways and not only at the base.


PULIZIA FACILE
 EASY CLEANING

I pannelli laterali e il posteriore della camera di cottura sono facilmente estraibili per consentire una perfetta pulizia anche in lavastoviglie. Inoltre, la particolare struttura del forno Fontana che permette di raggiungere temperature molto elevate, consente la distruzione del grasso facilitando la pulizia dello sporco più ostinato.

The side and back panels of the cooking chamber can be easily removed to allow a perfect cleaning even in the dishwasher. Furthermore, the peculiar structure of Fontana oven, enabling to reach very high temperatures, allows the destruction of fat, making easier to clean the persistent dirt.


RICCA DOTAZIONE DI SERIE
 FULLY ACCESSORIZED

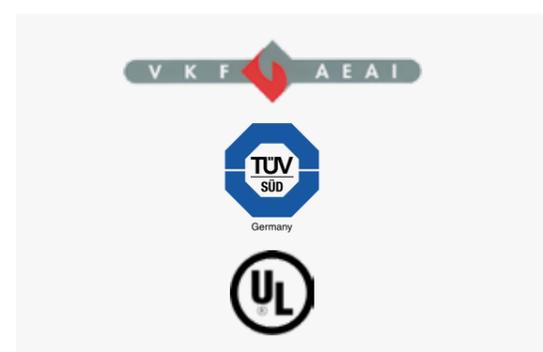
Il forno è dotato di illuminazione interna e impianto di ventilazione a 12 volt (trasformatore in dotazione);
 TERMOMETRO E CONTAMINUTI;
 PADELLE PER LA COTTURA;
 GRIGLIE SUI 3 LIVELLI;
 PIANI DI APPOGGIO LATERALE E FRONTALE;
 TIRANTINO PER RIAVVIO DELLA BRACE.

The oven is equipped with internal lighting and ventilation at 12 volts (transformer included);
 THERMOMETER AND TIMER;
 COOKING PANS;
 GRILLS ON THE 3 FLOORS;
 SIDE AND FRONT TOP;
 FIRE TOOL.


FUOCO TOTALE
 TOTAL FIRE

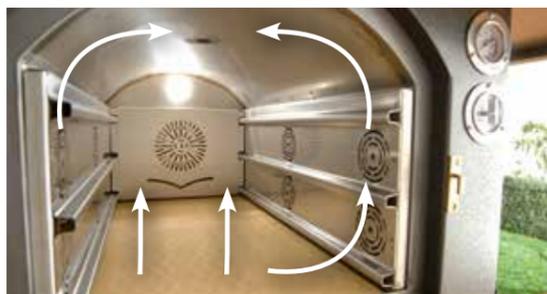
Grazie alla particolare struttura, durante la combustione la fiamma sale nei canali laterali del forno avvolgendo la camera di cottura nella sua totalità, garantendo una eccezionale omogeneità di calore, a differenza di altri prodotti che utilizzano camere di combustione parzialmente chiuse ai lati e che scaldano la camera di cottura solo dal basso.

Thanks to its peculiar structure, during the combustion the flame rises in the side channels of the oven, wrapping the whole cooking chamber and ensuring an exceptional heat uniformity, unlike other products that use combustion chambers partially closed at the sides, and heat the cooking chamber only from below.


CERTIFICAZIONI
 CERTIFICATION

Il forno Fontana è certificato secondo la più recente normativa CE ed è l'unico forno da incasso sul mercato ad avere ottenuto la rigida normativa tedesca, svizzera e USA per l'installazione all'interno della casa.

Fontana oven is certified according to the latest CE standards and it is the unique built-in oven in the market to have the strict german, swiss and USA homologation for the installation indoor.


COMBI CUCINA
 COMBI COOKING

Il sistema della doppia ventilazione aspira e spinge i vapori, contenenti aromi e grassi, lateralmente verso superfici roventi, ovvero i fianchi in refrattario, che li eliminano, consentendo la cottura di diverse pietanze contemporaneamente (pesce, verdure, pasta) senza miscelare gli aromi.

The double ventilation system sucks up and pushes the vapours, containing smells and fats, sideways towards hot surfaces, the refractory sides, that eliminate them, allowing the cooking of different dishes at the same time (like fish, vegetables, pasta), without mixing aromas.


STRUTTURA SUPER RINFORZATA
 HEAVY WEIGHT STRUCTURE

Il peso ne è l'indice più evidente, infatti il forno Fontana è sempre il più pesante nella sua categoria. Questo argomento è molto importante perché condiziona l'affidabilità alle alte temperature e la durata nel tempo. Va evidenziata la struttura di acciaio inox interna di 3 mm di spessore e gli sportelli in fusione di ghisa.

Weight is an important index of quality, in fact the Fontana oven is always the heaviest in its class. This argument influences the reliability of the product at high temperatures and its long lasting. The heart of the product is made of stainless steel 3 mm thick and the doors are made of cast iron.


GARANZIA LIMITATA 6 ANNI
 6 YEARS LIMITED WARRANTY



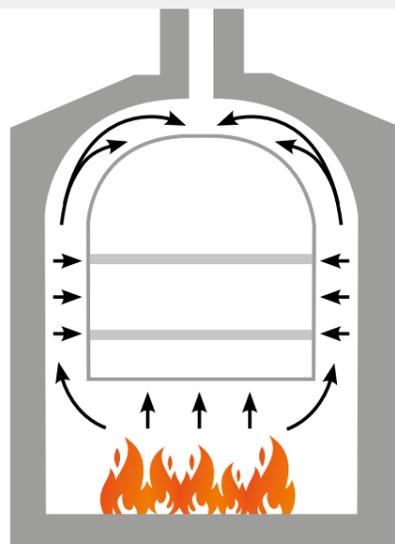
COTTURA?
INDIRETTA / DIRETTA / IBRIDA
COOKING?
INDIRECT / DIRECT / HYBRID



COTTURA INDIRETTA
INDIRECT COOKING

In un forno a legna a cottura indiretta, la combustione avviene in una camera separata rispetto a quella dove vengono cotti i cibi, isolando i due compartimenti tra loro. In questo modo il fumo non entra in contatto con le preparazioni, venendo espulso attraverso la canna fumaria. Questa caratteristica consente al forno di cuocere contemporaneamente più pietanze allo stesso tempo, soddisfacendo le richieste dei più esigenti appassionati di cucina. Questa tipologia di forni, grazie alla sua particolare tecnologia costruttiva è in grado di raggiungere temperature elevate in poco tempo, mantenendo la temperatura costante e permettendo di cuocere per molte ore, velocizzando i tempi di preriscaldamento dei tipici forni tradizionali. Il sistema consente, inoltre, di utilizzare in proporzione pochissima legna per cucinare, per una comodità estrema ed un consistente risparmio di tempo e denaro.

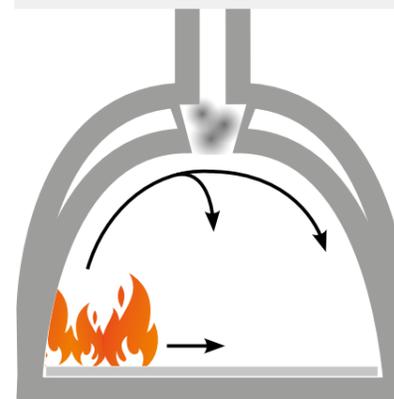
In an indirect fired wood oven, combustion takes place in a separate chamber from the one where food is cooked, isolating the two compartments between them. In this way the smoke does not come in contact with the preparations because it comes out through the chimney. This feature allows the oven to simultaneously cook several dishes at the same time, satisfying the requirements of the most demanding food enthusiasts. This type of ovens, thanks to its particular technology is able to reach high temperatures in a short time, keeping the temperature steady and allowing it to cook for many hours, speeding up the preheating time of typical traditional ovens. This system also allows you to use in proportion very little wood for cooking, for extreme comfort, convenience and substantial savings in time and money.



COTTURA DIRETTA
DIRECT COOKING

I forni Fontana che sfruttano la tecnica della cottura diretta sono strutture altamente specializzate che consentono tempi ridottissimi di accensione e preriscaldamento, con un conseguente abbattimento dei consumi di legna. La fiamma alla brace esalta i sapori delle pietanze, permettendo infinite preparazioni, non solo un forno per la tradizionale pizza italiana, ma un vero aiuto chef in casa, grazie, anche alla struttura robusta ma allo stesso tempo trasportabile e facile da utilizzare, garantisce l'utilizzo di questa tipologia di forni per le occasioni più diverse.

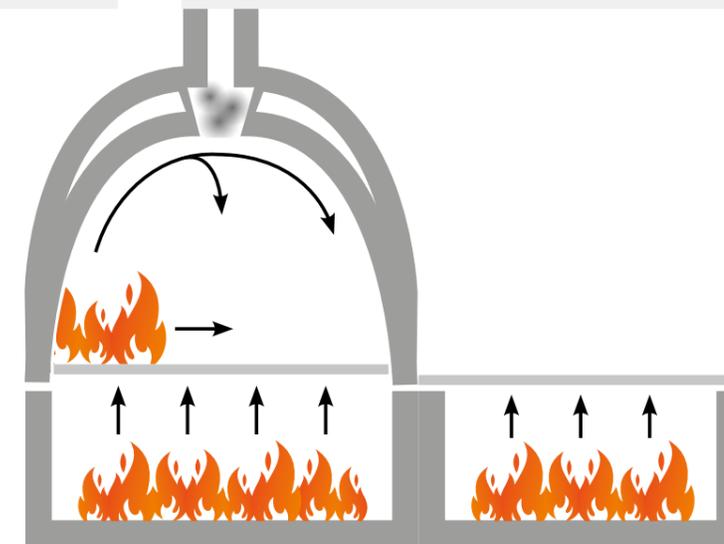
Fontana ovens that exploit the direct cooking technique are highly specialized structures and they allow very short start-up and pre-heating times, with a consequent reduction in wood consumption. The barbecue flame exalts the flavors of the dishes, allowing endless preparation. It is not just an oven for traditional Italian pizza, but a real helping chef at home. This kind of oven in fact can be easily used for the most various occasions thanks to its robust structure and transportability.

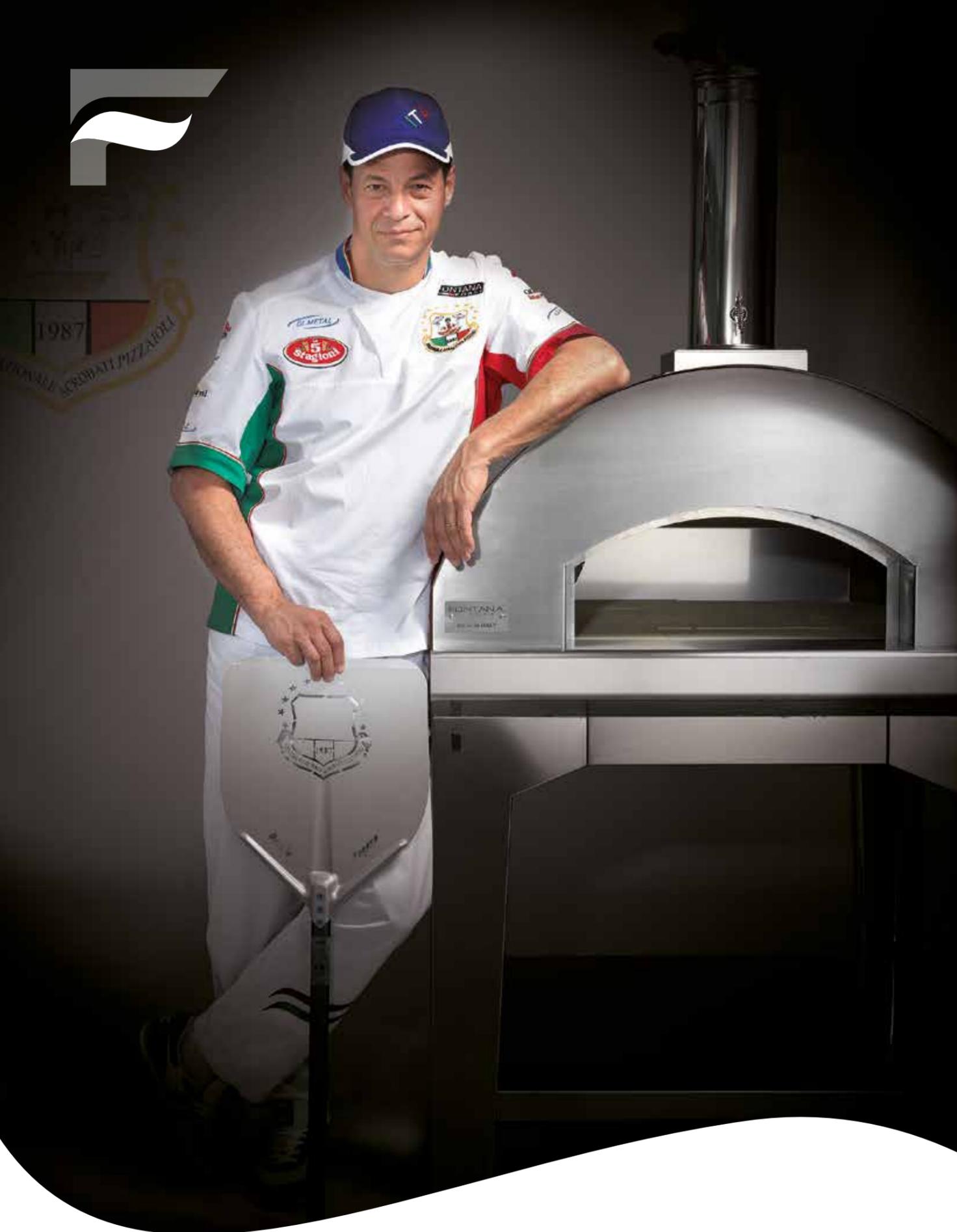


COTTURA IBRIDA
HYBRID COOKING

Il futuro è oggi, un forno che è anche barbecue, un sistema che permette ogni tipo di cottura e realizza in poco tempo tutte le idee e le ricette possibili. Questa tecnologia ibrida, studiata da Fontana ha permesso la realizzazione di questi forni da esterno multifunzione, configurabili a seconda delle esigenze e delle pietanze che si vogliono cucinare con metodi differenti ma sempre efficaci. Configurare il vostro Pizza&Cucina è un gioco da ragazzi: basta utilizzare gli accessori in dotazione con il prodotto secondo le istruzioni di configurazione e in pochi istanti sarete pronti per una esperienza sorprendente.

The future is now, an oven that is also barbecue, a system that allows all types of cooking and quickly realizes all possible ideas and recipes. This hybrid technology, designed by Fontana has allowed the realization of these multifunction outdoor ovens, configurable according to the needs and the dishes you want to cook with different but always effective methods. Setting up your Pizza & Cucina is a cinch: you just need to use the accessories supplied with the product according to the configuration instructions and in a few moments you will be ready for an amazing experience.





PARTNERSHIP

FONTANA
FORNI



Quando le eccellenze si incontrano; la Nazionale Italiana dei Pizzaioli Acrobatici e Fontana. Una prestigiosa sponsorizzazione, la conferma da parte di affermati professionisti mondiali degli altissimi livelli di qualità e performance dei prodotti Fontana. Ambasciatori nel mondo della filosofia Fontana, simbolo di maestria e di Made in Italy. I professionisti della Nazionale Pizzaioli mettono a disposizione di Fontana e dei suoi partner la loro competenza per interventi in occasione di eventi, fiere, open day al fine di dimostrare le performance dei forni e svelare i segreti della vera Pizza Italiana.

When excellences meet; the Italian Acrobatic Pizzaioli National Team and Fontana. A prestigious sponsorship, the confirmation by world established professionals of the highest levels of quality and performance of Fontana products. Ambassadors in the world of Fontana philosophy, symbol of craftsmanship and Made in Italy. The professionals of the Pizzaioli National Team make available to Fontana and its partners their expertise for interventions at events, fairs, open days in order to demonstrate the performances of the ovens and reveal the secrets of true Italian Pizza.

LINEA PLATINO

PLATINO LINE
TRADITION
AND FUTURE



FORNO DA ESTERNO
EXTERNAL OVEN
FOUR POUR EXTERIEUR
AUBENOFEN

LINEA
PLATINO

LINEA
PLATINO

LINEA PLATINO

PLATINO LINE
TRADITION
AND FUTURE

**SEMPLICEMENTE
AI MASSIMI LIVELLI
SIMPLY AT THE
HIGHEST LEVELS**



1. Termometro e contaminuti.
1. Thermometer and timer.

2. Caricamento legna camera di combustione.
2. Wood loading in the combustion chamber.

3. Tetto e pannelli laterali inox.
3. Inox roof and side panels. Side and front worktop.

4. Battiporta in acciaio inox.
4. Doorstop in stainless steel.



5. Registro aria primaria.
5. Primary air register.

6. Camino e cappello in acciaio inox.
6. Chimney and chimney top in stainless steel.

7. Valvola regolazione fumi.
7. Smoke control valve.




COTTURA INDIRETTA
 INDIRECT COOKING

GUSTO

FORNO DA ESTERNO
 EXTERNAL OVEN

COTTURA INDIRETTA
 INDIRECT COOKING

ROSSO

FORNO DA ESTERNO
 EXTERNAL OVEN

Il grande classico di Fontana che si rinnova! 20 anni fa la nascita di Gusto e ora proponiamo questo delicato restyling senza dimenticarne i tratti tradizionali che hanno fatto di questo prodotto il sogno di tutti gli appassionati di cucina. Forno dalla livrea in acciaio inox e acciaio verniciato antracite. Camera di cottura su 3 livelli di acciaio inox e piastre refrattarie, dotata di doppia ventilazione e illuminazione. Fornito completo di griglie, padelle di cottura, canna fumaria in acciaio inox, piani di appoggio laterale, frontale e ravviva brace. Dotato di termometro e contaminuti.

The great Fontana classic that renews itself! 20 years ago the birth of Gusto and now we propose this delicate restyling without forgetting the traditional features that have made this product the dream of all cooking enthusiasts. Oven with stainless steel and anthracite painted steel livery. Cooking chamber on 3 levels of stainless steel and refractory plates, with double ventilation and lighting. Supplied with grills, cooking pans, stainless steel chimney, side and front worktop and fire tool. Equipped with thermometer and timer.


 LINEA
 PLATINO

 LINEA
 PLATINO

ACCESSORI CONSIGLIATI
 RECOMMENDED ACCESSORIES

 COD. *
 griglia concava
 concave griddle

 COD. *
 sacco di protezione
 Protection bag

 COD. *
 piastra refrattaria supplementare
 Additional refractory griddle

 COD. *
 padellone per alimenti forato
 Pierced cooking pan

 COD. PALA01
 pala per pizza
 Pizza shovel

ACCESSORI CONSIGLIATI
 RECOMMENDED ACCESSORIES

 COD. *
 griglia concava
 concave griddle

 COD. *
 sacco di protezione
 Protection bag

 COD. *
 piastra refrattaria supplementare
 Additional refractory griddle

 COD. *
 padellone per alimenti forato
 Pierced cooking pan

 COD. PALA01
 pala per pizza
 Pizza shovel

LINEA PLATINO

PLATINO LINE
TRADITION
AND FUTURE



COTTURA INDIRECTA
INDIRECT COOKING



COTTURA DIRETTA BBQ
BBQ DIRECT COOKING



GUSTO-ROSSO COMBI

FORNO DA ESTERNO
EXTERNAL OVEN

Il regno di ogni appassionato di cucina si concretizza con i forni della linea COMBI, sia nella versione gusto or rosso. Al forno viene integrato un barbecue sul quale possiamo utilizzare la brace della carbonella. La presenza della cappa permette di gestire al meglio gli eventuali fumi di cottura e il cassetto sottostante il braciere ha la doppia funzione di generare una circolazione forzata d'aria che alimenta la brace e di facilitare la pulizia a fuoco spento.

The dream of everyone has the passion for cooking becomes reality with the ovens of COMBI Line, either in the version gusto or rosso. The oven is integrated with a barbecue that can be used with charcoal. The presence of the chimney allows to better manage any fumes derived from cooking, and the tray below the brazier has the double function of generating a forced circulation of air that feeds the fire and facilitating cleaning once the fire is extinguished.



ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. *
griglia concava
concave griddle



COD. SAF02
sacco di protezione
Protection bag



COD. *
piastra refrattaria supplementare
Additional refractory griddle



COD. *
padellone per alimenti forato
Pierced cooking pan



COD. PALA01
pala per pizza
Pizza shovel

* Consultare capitolo accessori, il codice varia in base alle grandezze del prodotto -See the section accessories, the code changes following the product size.

LINEA
PLATINO

LINEA
PLATINO

LINEA ORO

ORO LINE
CONTEMPORARY
SHAPES



FORNO DA ESTERNO
EXTERNAL OVEN
FOUR POUR EXTERIEUR
AUBENOFEN

LINEA ORO

ORO LINE
CONTEMPORARY
SHAPES

LINEA
ORO



**SEMPLICEMENTE
AI MASSIMI LIVELLI
SIMPLY AT THE
HIGHEST LEVELS**



- 1. Tetto e pannelli laterali in acciaio inox
1. Inox roof and side panels
- 2. Termometro e contaminuti
2. Thermometer and timer
- 3. Carrello utilizzabile come camera di lievitazione
3. Trolley usable as a leavening chamber
- 4. Camino e cappello in acciaio inox.
4. Chimney and chimney top in stainless steel

- 5. Illuminazione e ventola.
5. Lighting and fan.
- 6. Valvola regolazioni fumi.
6. Smoke control valve.



LINEA
ORO



COTTURA INDIRETTA
INDIRECT COOKING

DIVINO 80

FORNO DA ESTERNO
EXTERNAL OVEN

Il top della famiglia di forni ORO: Divino 80 struttura in acciaio inox e acciaio verniciato antracite.

Top oven of the family ORO: Divino 80, structure in stainless steel and anthracite painted steel.



ACCESSORI CONSIGLIATI
RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. GRC002

griglia concava
concave griddle



COD. PAAB014

padellone bordo alto
High cooking pan



COD. PRP009

piastra refrattaria supplementare
Additional refractory griddle



COD. PAAF004

padellone per alimenti forato
Pierced cooking pan



COD. SAF02

sacco di protezione
Protection bag



COTTURA INDIRETTA
INDIRECT COOKING

FIAMMA 80

FORNO DA ESTERNO
EXTERNAL OVEN

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

Copper coloured steel and sidewalls finishing with brick effect. Cooking chamber on 3 levels of stainless steel and refractory plates, with double ventilation and lighting. Supplied with grills, cooking pans, stainless steel chimney, side and front worktop and fire tool. Equipped with thermometer and timer, the oven is mounted on a trolley for a wide portability.



ACCESSORI CONSIGLIATI
RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. GRC002

griglia concava
concave griddle



COD. PAAB014

padellone bordo alto
High cooking pan



COD. PRP009

piastra refrattaria supplementare
Additional refractory griddle



COD. PAAF004

padellone per alimenti forato
Pierced cooking pan



COD. SAF02

sacco di protezione
Protection bag

LINEA TOSCANO

GOOD
VALUE
FOR MONEY

LINEA
TOSCANO

LINEA
TOSCANO

FORNO DA ESTERNO
EXTERNAL OVEN
FOUR POUR EXTERIEUR
AUBENOFEN


COTTURA INDIRETTA
 INDIRECT COOKING

FORNOLEGNA

FORNO DA ESTERNO
 EXTERNAL OVEN

Forno a combustione indiretta. La dimensione della camera di cottura è 80x45 e 80x54 cm, con una altezza di 40 cm che permette di cuocere su tre livelli. Fornito di piastra refrattaria certificata per usi alimentari, il forno è ideale per la cottura di pane, pizza, arrosti e qualsiasi altro piatto. Massimo isolamento della temperatura all'interno grazie ai 14 cm di lana di roccia naturale, la temperatura desiderata viene raggiunta con estrema facilità e con il solo impiego di 3,5 kg di legna. Il mantenimento del fuoco avviene, poi, con solamente 1 kg di legna per ora. La struttura interna è in acciaio inox, l'esterno è in acciaio elettro-zincato anti-ruggine e vernice a polveri. Provvisto di sistema di ventilazione interna a 12 Volt e pratica illuminazione. Fornito con un pratico carrello per il più ampio spostamento, canna fumaria con cappello anti-pioggia, due griglie, tre padelloni di cottura, termometro e contaminuti.

Indirect combustion wood oven, where the wood burns separated from the cooking chamber. Cooking chamber 80x45 and 80x54 cm with a height of 40 cm, which allows you to cook on three levels. Equipped with a plancha refractory CE certified for contact with food, the oven is ideal for baking bread and pizza and any kind of dish. Perfectly insulated with 14 cm natural rock wool, the temperature is reached in a very short time with only 3,5 kg wood, and the temperature is maintained with only one kilogram of wood per hour. Internal structure in stainless steel, outside in painted electro-galvanized steel for maximum protection against corrosion. Provided with convection fan 12 Volt and lighting. Supplied with portable trolley, flue pipe and stainless steel cap, two cooking grates and three aluminum pans. Thermometer and timer.


ACCESSORI CONSIGLIATI
 RECOMMENDED ACCESSORIES

COD. PALA02

 pala rotonda
 Round shovel

COD. GUANTO

 guanto professionale
 cotone-neoprene
 Professional mitt cotton-neoprene

COD. PRP005 - PRP012

 piastra refrattaria supplementare
 Additional refractory griddle

COD. PAAF004

 padellone per alimenti forato
 Pierced cooking pan

COD. SAF02

 sacco di protezione
 Protection bag

COTTURA INDIRETTA
 INDIRECT COOKING

FORNO ITALIA

FORNO DA ESTERNO
 EXTERNAL OVEN

Forno a combustione indiretta. La dimensione della camera di cottura è 57x42 cm, ma con una altezza di 37 cm che permette di cuocere su tre livelli. Fornito con una piastra refrattaria certificata per usi alimentari, il forno è ideale per la cottura di pane, pizza, arrosti e qualsiasi altro piatto. Massimo isolamento della temperatura all'interno grazie ai 12 cm di lana di roccia naturale, la temperatura desiderata viene raggiunta con estrema facilità e con il solo impiego di 2,5 kg di legna. Il mantenimento del fuoco avviene, poi, con solamente 1 kg di legna per ora. La struttura interna è in acciaio inox, l'esterno è in acciaio elettro-zincato anti-ruggine e vernice a polveri. Fornito con un pratico carrello per il più ampio spostamento, canna fumaria con cappello anti-pioggia, due griglie, due padelloni di cottura e termometro. Versione Premium dotata di illuminazione e ventilazione interna a 12 volt.

Indirect combustion wood oven, where the wood burns separated from the cooking chamber. Cooking chamber 57x42 cm with a height of 37 cm, which allows you to cook on three levels. Equipped with a plancha refractory CE certified for contact with food, the oven is ideal for baking bread and pizza and any kind of dish. Perfectly insulated with 12 cm natural rock wool, the temperature is reached in a very short time with only 2,5 kg wood, and the temperature is maintained with only one kilogram of wood per hour. Internal structure in stainless steel, outside in painted (with a high temperature coating) electro-galvanized steel for maximum protection against corrosion. Supplied with portable trolley, flue pipe and stainless steel cap, two cooking grates and two aluminum pans. Thermometer. Premium version equipped with internal lighting and ventilation at 12 volt.


ACCESSORI CONSIGLIATI
 RECOMMENDED ACCESSORIES

COD. GRC001

 griglia concava
 Concave griddle

COD. PAA8012

 padellone bordo alto
 High cooking pan

COD. PALA02

 pala rotonda
 Round shovel

COD. PAAF001

 padellone per alimenti forato
 Pierced cooking pan

COD. SAF02

 sacco di protezione
 Protection bag

FORNI PIZZA

A WOOD OVEN
IS MUCH MORE
THAN A PIZZA



FORNO DA ESTERNO
EXTERNAL OVEN
FOUR POUR EXTERIEUR
AUBENOFEN

FORNI PIZZA

A WOOD OVEN
IS MUCH MORE
THAN A PIZZA



NEW

L'EVOLUZIONE ESTETICA DELLA TRADIZIONE AESTHETIC EVOLUTION OF TRADITION



1. Nuovo camino in acciaio inox satinato che integra il foro destinato all'evacuazione dei fumi all'interno della canna fumaria stessa, per una ridefinizione estetica in chiave contemporanea e minimale.
1. New satin-finished stainless steel chimney that integrates the hole for smoke evacuation inside the chimney itself, for an aesthetic redefinition in a contemporary and minimal key.



2. Pratico vetro di ispezione delle fasi di cottura montato sulla porta fuoco: realizzata in vetro ceramico resistente oltre 800°C, la finestra di ispezione sulla porta fuoco, permette il costante controllo delle fasi di cottura senza la necessità di aprire la stessa, conservando più uniformemente il calore all'interno del forno e consumando meno legna.
2. Practical inspection glass for the cooking phases mounted on the fire door: made of ceramic glass resistant over 800 °C, the inspection window on the fire door allows constant control of the cooking phases without the need to open it, keeping heat more evenly inside the oven and consuming less wood.



3. Vano porta legna e utensili: costruito in solido acciaio inox, questo pratico vano chiuso permette l'alloggiamento della legna o degli utensili da lavoro in maniera ordinata.
3. Wood and tools compartment: built in solid stainless steel, this practical closed compartment allows the housing of wood or work tools in an orderly manner.



4. Piano d'appoggio laterale: confortevole piano d'appoggio realizzato in acciaio inox.
4. Side worktop: comfortable table top made of stainless steel.

Reinterpretare le forme e la funzionalità tradizionale del forno a legna allineandone l'estetica al gusto contemporaneo e ai più moderni giardini o spazi all'aria aperta. Coniugare sapientemente la passione per il design con l'attenzione per la produzione fatta a mano e il cucinare italiano, questo è il patrimonio di italianità che Fontana Forni vuole presentare al mondo.

Reinterpreting the traditional shapes and functionality of the wood-burning oven aligning the aesthetics with contemporary taste and with the most modern gardens or open-air spaces. Wisely combining the passion for design with the attention to handmade production and Italian cooking, this is the heritage of Italianity that Fontana Forni wants to present to the world.



FORNI PIZZA

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

FORNI
PIZZA



COTTURA DIRETTA
DIRECT COOKING

BELLAGIO

NEW

FORNO DA ESTERNO
EXTERNAL OVEN

Bellagio è il forno dalle generose dimensioni, quasi professionali, dedicato agli appassionati del cucinare italiano in famiglia e con gli amici. Il piano di cottura da 80x80 cm, consente la cottura fino a 5 pizze disposte comodamente e oltre 5 kg di pane.

Disponibile nella versione con carrello e anche in quella da "libero posizionamento" per terrazze, balconi o incasso nelle cucine da esterno. La volta realizzata in acciaio inox di elevato spessore consente di raggiungere le temperature elevate necessarie alla cottura della vera pizza, in brevissimo tempo e con pochissima legna. Il piano di cottura è realizzato in materiale refrattario da 3 cm di spessore per il rilascio lento e delicato del calore come da tradizione. Il mantenimento della temperatura per lungo tempo e la riduzione dei consumi di legna sono garantiti dal massiccio isolamento in fibra ceramica e lana di roccia naturale, in special modo la coibentazione alla base del forno consente il suo posizionamento anche su piani in legno o altri delicati materiali senza nessun rischio. Nella versione con carrello, Bellagio offre un comodo vano chiuso per il contenimento della legna. Completano la dotazione il coperchio, con ampio vetro di visione del forno per la più confortevole cottura di tutte le pietanze come arrosti, pane, dolci; le maniglie in materiale anti-scottatura, e il termometro per il più preciso controllo della temperatura di cottura.

Bellagio is the oven with generous dimensions, almost professional, dedicated to lovers of Italian cooking with family and friends.

The 80x80 cm cooking surface allows cooking up to 5 pizzas comfortably arranged and over 5 kg of bread. Available in the version with trolley and also in the "free standing" version for terraces, balconies or built-in for outdoor kitchens. The high thickness stainless steel vault allows to reach the high temperatures necessary for the cooking of the real pizza, in a very short time and with very little wood. The cooking surface is made of 3 cm thick refractory material for the slow and delicate release of the heat as per tradition. The massive insulation in ceramic fiber and natural rock wool allow to keep the temperature for a long time and reduce the wood consumption; especially, the insulation at the base of the oven allows its positioning even on wooden surfaces or other delicate materials without any risk.

In the version with trolley, Bellagio offers a convenient closed compartment for containing wood. The equipment is completed with a lid, with a large viewing window of the oven for the most comfortable cooking of all dishes such as roasts, bread, desserts; the handles in anti-scald material, and the thermometer for the most precise control of the cooking temperature.



FORNI
PIZZA

ACCESSORI CONSIGLIATI
RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. SAF04
Sacco di copertura
Protection bag



COD. PALA01
Pala per pizza
Pizza shovel



COD. PALA02
Pala rotonda
Round shovel



COD. SPAZ01
Spazzola di pulizia forno
con setole in ottone
Oven cleaning brush with
brass bristles



COD. GRIBL1
Set griglia barbecue e leccarda
per forno a legna
Barbecue grill set including
cooking grid and grease pan

FORNI PIZZA

A WOOD OVEN
IS MUCH MORE
THAN A PIZZA



FORNI
PIZZA

FORNI
PIZZA


COTTURA DIRETTA
 DIRECT COOKING

RIVIERA


FORNO DA ESTERNO
 EXTERNAL OVEN


Le dimensioni della camera di cottura consentono la cottura comoda di 4 pizze per volta e infornate di 4,5 kg di pane. Disponibile nella versione con carrello e anche in quella da "libero posizionamento" per terrazze, balconi o incasso nelle cucine da esterno. La volta realizzata in acciaio inox di elevato spessore consente di raggiungere le temperature elevate necessarie alla cottura della vera pizza, in brevissimo tempo e con pochissima legna. Il piano di cottura è realizzato in materiale refrattario da 3 cm di spessore per il rilascio lento e delicato del calore come da tradizione. Il mantenimento della temperatura per lungo tempo e la riduzione dei consumi di legna sono garantiti dal massiccio isolamento in fibra ceramica e lana di roccia naturale, in special modo la coibentazione alla base del forno consente il suo posizionamento anche su piani in legno o altri delicati materiali senza nessun rischio. Nella versione con carrello, Riviera offre un comodo vano chiuso per il contenimento della legna. Completano la dotazione il coperchio, con ampio vetro di visione del forno per la più confortevole cottura di tutte le pietanze come arrosti, pane, dolci; le maniglie in materiale anti-scottatura, e il termometro per il più preciso controllo della temperatura di cottura.

The dimensions of the cooking chamber allow the comfortable cooking of 4 pizzas or 4.5 kg of bread at a time. Available in the version with trolley and also in the "free standing" version for terraces, balconies or built-in for outdoor kitchens. The high thickness stainless steel vault allows to reach the high temperatures necessary for the cooking of the real pizza, in a very short time and with very little wood. The cooking surface is made of 3 cm thick refractory material for the slow and delicate release of the heat as per tradition. The massive insulation in ceramic fiber and natural rock wool allow to keep the temperature for a long time and reduce the wood consumption; especially, the insulation at the base of the oven allows its positioning even on wooden surfaces or other delicate materials without any risk. In the version with trolley, Riviera offers a convenient closed compartment for containing wood. The equipment is completed with a lid, with a large viewing window of the oven for the most comfortable cooking of all dishes such as roasts, bread, desserts; the handles in anti-scald material, and the thermometer for the most precise control of the cooking temperature.


 FORNI
 PIZZA

 FORNI
 PIZZA

ACCESSORI CONSIGLIATI
 RECOMMENDED ACCESSORIES

COD. SAF04

 Sacco di copertura
 Protection bag

COD. PALA01

 Pala per pizza
 Pizza shovel

COD. PALA02

 Pala rotonda
 Round shovel

COD. ROTELLA

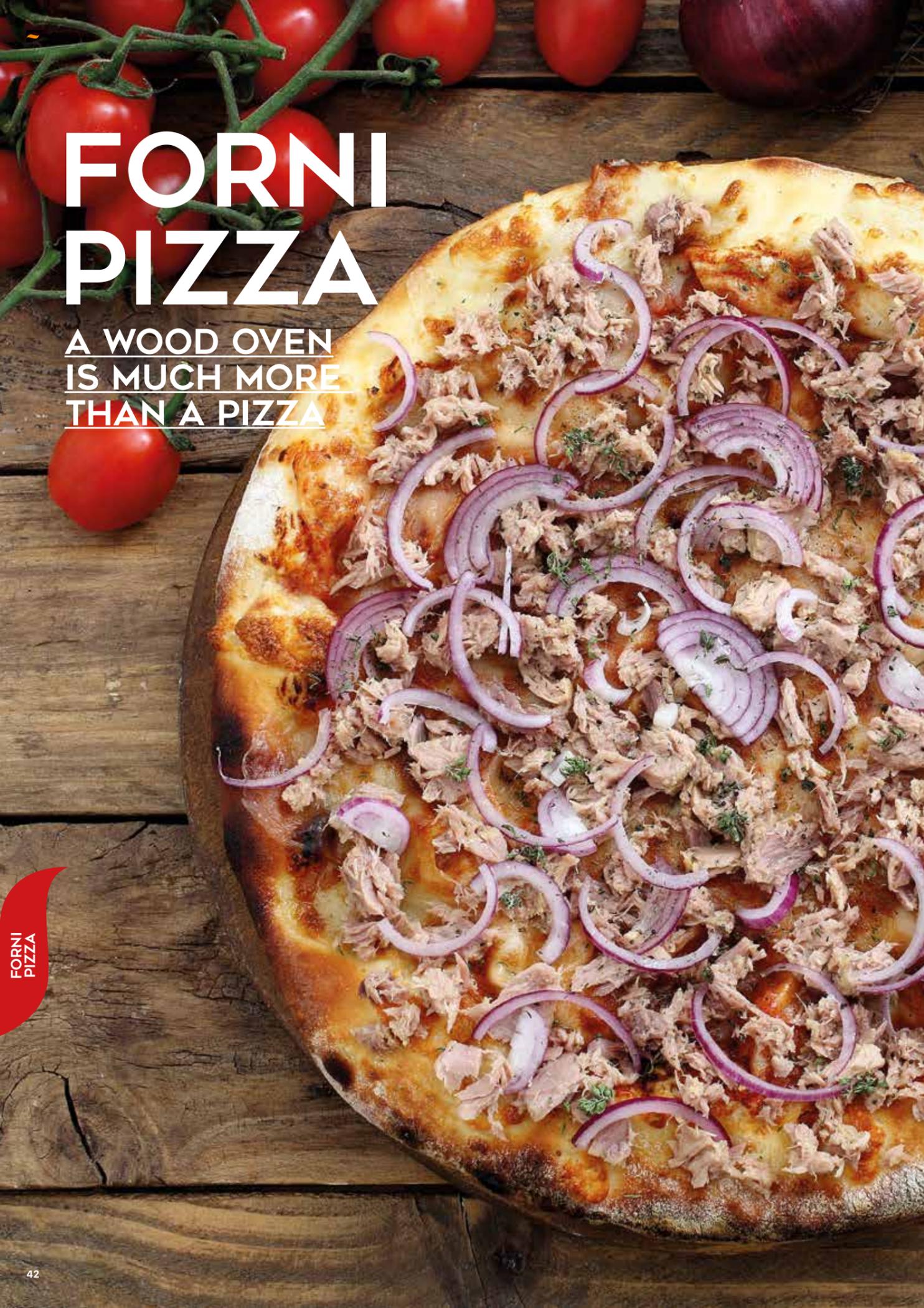
 Rotella tagliapizza
 professionale
 Professional pizza cutter roll

COD. GRIBL1

 Set griglia barbecue e leccarda
 per forno a legna
 Barbecue grill set including
 cooking grid and grease pan

FORNI PIZZA

A WOOD OVEN
IS MUCH MORE
THAN A PIZZA



FORNI
PIZZA

PERCHÈ UN FORNO PIZZA? WHY A PIZZA OVEN?



2. Premontato, evita quindi lunghi e costosi tempi di montaggio: subito pronto da usare! Leggero e facilmente trasportabile; posizionabile ovunque, terrazzi e balconi compresi, grazie al suo peso limitato.
2. It is preassembled, thus avoiding long and expensive assembly time: immediately ready to use! It is light and highly portable; it can be placed everywhere, even on terraces and balconies, thanks to its low weight.



1. Facile da usare: raggiunge la temperatura in pochi minuti, grazie alla volta in acciaio inox. La coibentazione in lana di roccia naturale e il piano fuoco in refrattario permettono di conservare efficacemente la temperatura prodotta e di limitare il consumo di legna.
1. Easy to use: it reaches the right temperature in few minutes, thanks to the stainless steel vault. The insulation of natural rock wool and the fire surface in refractory material allow to efficiently maintain the temperature produced and limit the wood consumption.

3. La sua struttura è super-resistente alle sollecitazioni e alle alte temperature. La realizzazione del prodotto in acciaio inox di elevato spessore, la volta prodotta in un unico pezzo saldato e non avvitato, l'area di combustione a doppio corpo in acciaio refrattario consentono a questo prodotto di lavorare per molto anni senza inconvenienti e di offrire al cliente una garanzia limitata di 4 anni!
3. Its structure is super-resistant to stresses and high temperatures. The realization of the product in thick stainless steel, the vault produced in one single piece welded and not screwed, the doubled bodied combustion surface in refractory steel allow this product to work for many years without any problems, offering the customer a 4 years limited warranty!

4. Materiali REFRAATTARI certificati per usi alimentari.
4. Refractory materials certified for food use.

FONTANA
FORNI
MADE IN ITALY

FORNI PIZZA

A WOOD OVEN
IS MUCH MORE
THAN A PIZZA

FORNI
PIZZA



COTTURA DIRETTA
DIRECT COOKING

MARINARA

FORNO DA ESTERNO
EXTERNAL OVEN

Forno con camera di cottura da 80x80 cm utili. Dotato di pratico carrello in acciaio inox con piano d'appoggio, ruote e gancio porta utensili è fornito di piastra portalegna, utensile ravvivabraccia, canna fumaria dotata di valvola di regolazione dei fumi e cappello, porta di chiusura della bocca fuoco. Il piano fuoco è realizzato in chamotte refrattaria di alta qualità e certificata per usi alimentari. La struttura interna è in acciaio inox mentre l'esterna è in acciaio elettrozincato trattato con vernici ad alta temperatura per la massima resistenza al calore, alle intemperie e alla ruggine. La coibentazione del forno è realizzata in lana di roccia naturale e permette di contenere la temperatura più efficacemente e di evitare che la struttura esterna si scaldi troppo.

Oven with 80x80 cm cooking chamber. Equipped with a practical stainless steel trolley with shelf, wheels and hook to hang tools, it is provided with wood-holder plate, fire tool, flue pipe with adjustable smoke exit valve and chimney top, closing door for the cooking chamber. The fire surface is made of high quality refractory chamotte, certified for food use. The internal structure is in stainless steel, while the external one is in electrogalvanized steel treated with paints at high temperature for the maximum resistance to heat, weather and rust. The insulation of the oven is made of natural rock wool and it allows to maintain temperature more efficiently and to avoid that the external structure becomes too hot.

ACCESSORI CONSIGLIATI
RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. SAF04

Sacco di copertura
Protection bag



COD. PALA01

Pala per pizza
Pizza shovel



COD. PALA02

Pala rotonda
Round shovel



COD. SPAZ01

Spazzola di pulizia forno
con setole in ottone
Oven cleaning brush with
brass bristles



COD. GRIBL1

Set griglia barbecue e leccarda
per forno a legna
Barbecue grill set including
cooking grid and grease pan



RED



ANTRACITE



ACCIAIO



FORNI
PIZZA


COTTURA DIRETTA
 DIRECT COOKING

MANGIAFUOCO

FORNO DA ESTERNO
 EXTERNAL OVEN

Forno con camera di cottura da 60x80 cm utili. Dotato di pratico carrello in acciaio inox con piano d'appoggio, ruote e gancio porta utensili è fornito di piastra portalegna, utensile ravnivabracc, canna fumaria e cappello, porta di chiusura della bocca fuoco. Il piano fuoco è realizzato in chamotte refrattaria di alta qualità e certificata per usi alimentari. La struttura interna è in acciaio inox mentre l'esterna è in acciaio elettrozincato trattato con vernici ad alta temperatura per la massima resistenza al calore, alle intemperie e alla ruggine. La coibentazione del forno è realizzata in lana di roccia naturale e permette di contenere la temperatura più efficacemente e di evitare che la struttura esterna si scaldi troppo.

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


 FORNI
 PIZZA

 FORNI
 PIZZA

ACCESSORI CONSIGLIATI
 RECOMMENDED ACCESSORIES

COD. SAF04

 Sacco di copertura
 Protection bag

COD. PALA01

 Pala per pizza
 Pizza shovel

COD. PALA02

 Pala rotonda
 Round shovel

COD. ROTELLA

 Rotella tagliapizza
 professionale
 Professional pizza cutter roll

COD. PAAB012

 padellone bordo alto
 High cooking pan


COTTURA DIRETTA
 DIRECT COOKING

MARGHERITA

FORNO DA ESTERNO
 EXTERNAL OVEN

Forno con camera di cottura da 60x60 cm utili. Dotato di pratico carrello in acciaio inox con piano d'appoggio, ruote e gancio porta utensili è fornito di piastra portalegna, utensile ravvivabraccia, canna fumaria e cappello, porta di chiusura della bocca fuoco. Il piano fuoco è realizzato in chamotte refrattaria di alta qualità e certificata per usi alimentari. La struttura interna è in acciaio inox mentre l'esterna è in acciaio elettrozincato trattato con vernici ad alta temperatura per la massima resistenza al calore, alle intemperie e alla ruggine. La coibentazione del forno è realizzata in lana di roccia naturale e permette di contenere la temperatura più efficacemente e di evitare che la struttura esterna si scaldi troppo.

Oven with 60x60 cm cooking chamber. Equipped with a practical stainless steel trolley with shelf, wheels and hook to hang tools, it is provided with wood-holder plate, fire tool, flue pipe with adjustable smoke exit valve and chimney top, closing door for the cooking chamber. The fire surface is made of high quality refractory chamotte, certified for food use. The internal structure is in stainless steel, while the external one is in electrogalvanized steel treated with paints at high temperature for the maximum resistance to heat, weather and rust. The insulation of the oven is made of natural rock wool and it allows to maintain temperature more efficiently and to avoid that the external structure becomes too hot.


ACCESSORI CONSIGLIATI
 RECOMMENDED ACCESSORIES

COD. SAF03
 Sacco di copertura
 Protection bag

COD. PALA01
 Pala per pizza
 Pizza shovel

COD. PALA02
 Pala rotonda
 Round shovel

COD. SPAZ01
 Spazzola di pulizia forno
 con setole in ottone
 Oven cleaning brush with
 brass bristles

COD. GRIBL1
 Set griglia barbecue e leccarda
 per forno a legna
 Barbecue grill set including
 cooking grid and grease pan


COTTURA DIRETTA
 DIRECT COOKING

AMALFI CAPRI ISCHIA

FORNO DA ESTERNO
 EXTERNAL OVEN

Forni con camera di cottura da 80x50 - 70x50 - 60x40 cm.
 Dotato di pratico carrello in acciaio verniciato con ruote è fornito di piastra portalegna, canna fumaria dotata di valvola di regolazione dei fumi cappello, e porta di chiusura del piano di cottura. Il piano fuoco è realizzato in chamotte refrattaria di alta qualità e certificata per usi alimentari. La struttura interna è in acciaio inox mentre l'esterna è in acciaio elettrozincato trattato con vernici ad alta temperatura per la massima resistenza al calore, alle intemperie e alla ruggine. La coibentazione del forno è realizzata in lana di roccia naturale e permette di contenere la temperatura più efficacemente e di evitare che la struttura esterna si scaldi troppo.

Ovens with 80x50 - 70x50 - 60x40 cm cooking chamber. Equipped with a practical painted steel trolley with wheels, it is provided with wood-holder plate, flue pipe with adjustable smoke exit valve and chimney top, closing door for the cooking chamber. The fire surface is made of high quality refractory chamotte, certified for food use. The internal structure is in stainless steel, while the external one is in electrogalvanized steel treated with paints at high temperature for the maximum resistance to heat, weather and rust. The insulation of the oven is made of natural rock wool and it allows to maintain temperature more efficiently and to avoid that the external structure becomes too hot.


ACCESSORI CONSIGLIATI
 RECOMMENDED ACCESSORIES

COD. SAF03 - SAF04
 Sacco di copertura
 Protection bag

COD. PALA01
 Pala per pizza
 Pizza shovel

COD. PALA02
 Pala rotonda
 Round shovel

COD. SPAZ01
 Spazzola di pulizia forno
 con setole in ottone
 Oven cleaning brush with
 brass bristles

COD. GRIBL1
 Set griglia barbecue e leccarda
 per forno a legna
 Barbecue grill set including
 cooking grid and grease pan

 FORNI
 PIZZA

 FORNI
 PIZZA


COTTURA DIRETTA
 DIRECT COOKING

MARGHERITA GAS

FORNO DA ESTERNO
 EXTERNAL OVEN

Forno con camera di cottura da 80x80 / 60x60 cm utili. Dotato di pratico carrello in acciaio inox con piano d'appoggio, ruote e gancio porta utensili è fornito di piastra portalegna, utensile rattivabraccia, canna fumaria dotata di valvola di regolazione dei fumi e cappello, porta di chiusura della bocca fuoco. Il piano fuoco è realizzato in chamotte refrattaria di alta qualità e certificata per usi alimentari. La struttura interna è in acciaio inox mentre l'esterna è in acciaio elettrozincato trattato con vernici ad alta temperatura per la massima resistenza al calore, alle intemperie e alla ruggine. La coibentazione del forno è realizzata in lana di roccia naturale e permette di contenere la temperatura più efficacemente e di evitare che la struttura esterna si scaldi troppo.

Oven with 80x80 / 60x60 cm cooking chamber. Equipped with a practical stainless steel trolley with shelf, wheels and hook to hang tools, it is provided with wood-holder plate, fire tool, flue pipe with adjustable smoke exit valve and chimney top, closing door for the cooking chamber. The fire surface is made of high quality refractory chamotte, certified for food use. The internal structure is in stainless steel, while the external one is in electrogalvanized steel treated with paints at high temperature for the maximum resistance to heat, weather and rust. The insulation of the oven is made of natural rock wool and it allows to maintain temperature more efficiently and to avoid that the external structure becomes too hot.


COTTURA DIRETTA
 DIRECT COOKING

MANGIAFUOCO GAS

FORNO DA ESTERNO
 EXTERNAL OVEN

**FORNI
PIZZA**
**FORNI
PIZZA**
ACCESSORI CONSIGLIATI
 RECOMMENDED ACCESSORIES

COD. SAF03 - SAF04

 Sacco di copertura
 Protection bag

COD. PALA01

 Pala per pizza
 Pizza shovel

COD. PALA02

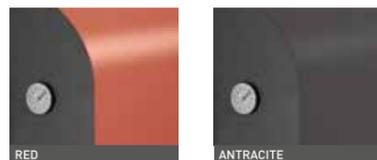
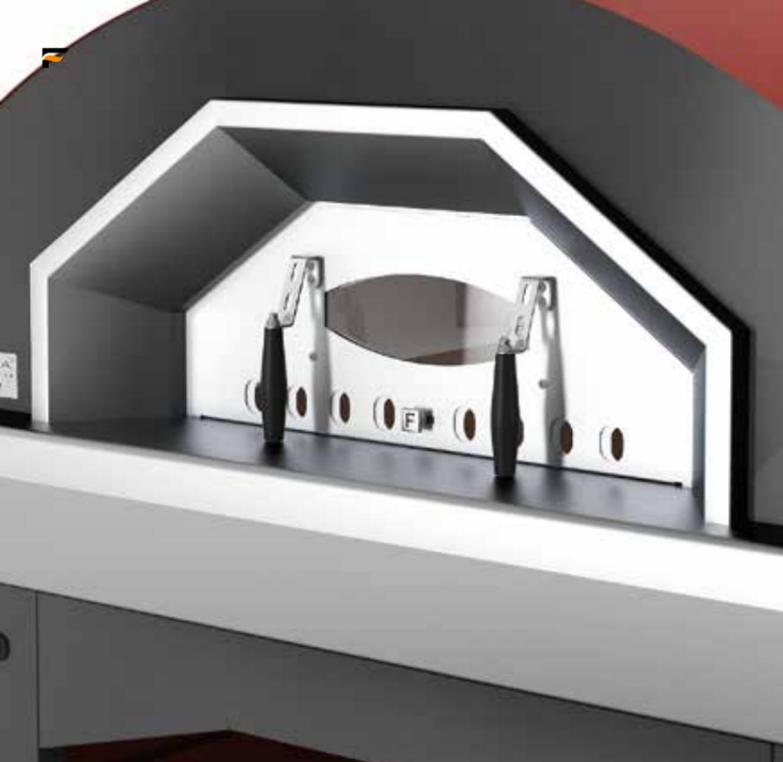
 Pala rotonda
 Round shovel

COD. SPAZ01

 Spazzola di pulizia forno
 con setole in ottone
 Oven cleaning brush with
 brass bristles

COD. GRIBL1

 Set griglia barbecue e leccarda
 per forno a legna
 Barbecue grill set including
 cooking grid and grease pan



COTTURA INDIRECTA
INDIRECT COOKING

PROMETEO

FORNO DA ESTERNO
EXTERNAL OVEN

VULCANO



FONTANA SPECIALIST. IL FORNO ITALIANO PROFESSIONALE SUBITO PRONTO

PERCHÉ UN FORNO FONTANA SPECIALIST

- Facilissimo da installare e da trasportare in qualsiasi occasione
- Ridottissimi tempi di accensione e pre-riscaldamento (30 minuti)
- Abbattimento dei consumi di legna (risparmi fino al 60% rispetto al forno tradizionale in cemento o refrattario)
- Nessuna opera muraria richiesta: premontato in fabbrica e pronto all'uso
- Basta ai lunghi tempi dedicati al montaggio e all'installazione

I VANTAGGI DI UN FORNO FONTANA PROFESSIONAL

- Efficienza al top: premontato in fabbrica, riscaldabile in 15 minuti, riduzione ai minimi termini dei tempi morti: solo elevate efficienze di produzione
- Trasportabile: posizionabile facilmente ovunque, dà il suo massimo nella ristorazione itinerante e catering
- Multi-funzione: qualsiasi tipo di cottura e pietanza può essere cotta in un forno specialist e i suoi sapori esaltati dalla fiamma e dalla brace di legna
- Show cooking: posizionabile liberamente ovunque, esalta la creatività dello chef, scoprendo il vero "cucinare italiano", incentiva la soddisfazione della clientela

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Refrattario a doppia cottura di elevato spessore: un doppio strato di refrattario (8 cm) e un materasso di materiale isolante per non disperdere nemmeno un grado di temperatura. Tutti i materiali sono certificati per usi alimentari.
- Acciaio: materiale resistente e robusto ma leggero allo stesso tempo. La volta in acciaio inox 441 di elevato spessore permette di avere sempre un forno pulito e sterilizzato, senza alcun residuo di combustione
- Parti verniciate: solo acciaio elettrozincato e verniciato a polveri per la maggior resistenza alle intemperie

FONTANA SPECIALIST. THE ITALIAN PROFESSIONAL OVEN IMMEDIATELY READY

WHY AN OVEN FONTANA SPECIALIST

- Easy to install and carry, on all occasions
- Very short ignition and pre-heating times (30 minutes)
- Reduced wood consumption (saving up to 60% compared to traditional concrete or refractory oven)
- No masonry work required: pre-assembled at the factory and ready for use
- Stop to long times needed for assembly and installation

THE ADVANTAGES OF AN OVEN FONTANA SPECIALIST

- Top efficiency: pre-assembled in the factory, heatable in 15 minutes, minimizing dead times: only high production efficiency
- Transportable: Easy to position anywhere, gives its best in itinerant restaurants and catering
- Multi-function: every kind of cooking and dish can be cooked in an oven Fontana Specialist and its flavours will be exalted by the flame and the wood embers
- Show cooking: can be freely placed everywhere, exalts the creativity of the chef, discovering the true "Italian cooking", boosting customer satisfaction.

TECHNICAL FEATURES

- Double-baking refractory of high thickness: a double layer of refractory (8 cm) and a mattress of insulating material to not even disperse a degree of temperature. All materials are certified for food use.
- Steel: durable and strong but lightweight material at the same time. The vault in stainless steel 441 of high-thickness allows to have always a clean and sterilized oven without any combustion residue
- Painted parts: only electro-galvanized steel and powder painted for maximum weather resistance

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. SPPRO

Sportello forno Prometeo con vetro
Prometeo oven door with glass



COD. PALA07

Pala per pizza
Pizza shovel



COD. PALA06

Pala rotonda
Round shovel



COD. SPAZ05

Spazzola di pulizia forno
con setole in ottone
Oven cleaning brush with
brass bristles



COD. ROTELLA

Rotella tagliapizza
professionale
Professional pizza cutter roll

ACCESSORI E RICAMBI

ACCESSORI E RICAMBI
FITTING AND SPARE PARTS
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR



Pala
Pizza shovel

manico 85 cm - lunghezza totale 120 cm
handle 85 cm - total length 120 cm

CODICE / CODE

PALAO1



Pala rotonda
Round shovel

manico 96 cm - lunghezza totale 120 cm
handle 96 cm - total length 120 cm

CODICE / CODE

PALAO2



Spazzola di pulizia forno con setole in ottone
Oven cleaning brush with brass bristles

manico 102 cm - lunghezza totale 120 cm
handle 102 cm - total length 120 cm

CODICE / CODE

SPAZO1



Set griglia barbecue e leccarda per forno a legna
Barbecue grill set including cooking grid and grease pan

CODICE / CODE

GRIBL1



**PROFESSIONAL
LINE**

Testa in alluminio anodizzato neutro e manico anodizzato nero.
Head in neutral anodized aluminum and anodized black handle.

manico 102 cm - lunghezza totale 120 cm
handle 102 cm - total length 120 cm

CODICE / CODE

PALAO7



**PROFESSIONAL
LINE**

Palettino gira e sforna interamente in acciaio inox con testa rotonda.
Turn and churn out shovel entirely in stainless steel with round head.

Diametro 20 cm - lunghezza totale 139 cm
Diameter 20 cm - total length 139 cm

CODICE / CODE

PALAO6



**PROFESSIONAL
LINE**

Spazzola con setole di ottone cm 16x5 e manico tubolare in acciaio inox.
Brush with brass bristles cm 16x5 and tubular handle in stainless steel.

Lunghezza totale 128 cm
Total length 128 cm

CODICE / CODE

SPAZO5



Sacco di protezione in robusto pvc per i forni
Protection bag in strong pvc for ovens

Lunghezza totale 128 cm
Total length 128 cm

CODICE / CODE

SAFO2
(57 - 80 - 80x54)

SAFO1
(100x54 - 80x65 - 100x65)

SAFO4
(MANGIAFUOCO - MARINARA - AMALFI)

SAFO03
(MARGHERITA - ISCHIA - CAPRI)



Kit rimozione ruggine e protezione acciaio inox
Kit for rust removal and stainless steel protection

CODICE / CODE

KIT001



Padellone per alimenti forato
Pierced cooking pan

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)



Griglia concava
Concave griddle

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)



Padellone per alimenti bordo alto
High cooking pan

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)



Piastra refrattaria
Additional refractory griddle

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)



Cavalletto per forni da incasso
Open stand for built-in oven

CODICE / CODE

SUF100100 - SUFI8065 - SUFI10065
 (MAXI-100)
 SUFI00057 - SUFI00080 - SUFI8054
 (80-57-80x54)



Set guide estraibili
Extractable slides system

CODICE / CODE

SETGE01 - 57
 SETGE02 - 80
 SETGE03 - 100



Set 3 utensili di cottura in acciaio inox forgiato
Professional and sturdy tools in forged stainless steel

CODICE / CODE

SETPOS3



Sacca 3 utensili inox con guanto e grembiule
Set of 3 stainless steel tools in a bag with apron and glove

CODICE / CODE

SACCAUT



FORCHETTONE E SPATOLA MAGNETICI. Realizzati in nylon resistente alle alte temperature, gli utensili della liena Cadac hanno una estetica innovativa e il magnete permette loro di rimanere attaccati al barbecue durante le fasi di cottura.

MAGNETIC SPATULA AND FORKS. Made from heat-resistant nylon, the Cadac range of magnetic utensils have elevated handle designs for improved hygiene. Magnets allow them to attach on the side of the BBQ.

CODICE / CODE

FOR02

PINZA CURVA. Realizzata in nylon resistente alle alte-temperature questa pinza ha un design studiato per migliorare l'igiene durante l'utilizzo.

CURVED BBQ TONGS. Made from heat-resistant nylon, these curved BBQ tongs have an elevated handle design for improved hygiene.



CODICE / CODE

Rotella tagliapizza professionale
Professional pizza cutter roll



CODICE / CODE

ROTELLA

Spazzola multifunzione pulizia grill
Multifunctional cleaning brush



CODICE / CODE

SPAZQ2

Sportello forno Prometeo con vetro
Prometeo oven door with glass



CODICE / CODE

SPPRO

SPAZZOLA PULIZIA IN ACCIAIO INOX. Un utensile di alta qualità, estetico e in robusto acciaio inox 304 per le alte temperature. Incorporato nella maniglia si trova un cava-tappi.

STAINLESS STEEL SCRUBBER. A high quality, stainless steel designer-styled grill scrubber is robust and easy to use. There is a bottle opener incorporated in the handle.



CODICE / CODE

SPAZQ3

Forchetta pulled-pork: per sminuzzare la carne di maiale cotta al barbecue e servirla secondo la tradizione.

Fork Pulled-pork: for shredding the pork meat cooked on the barbecue and serving it according to tradition.



CODICE / CODE

FOR01

Supporto rib-rack portacostine e arrosto
Multifunctional support rib-rack, skewers and roast



CODICE / CODE

PORTACO

Vassoio wok microforato in acciaio inox: permette di cuocere anche i cibi tagliati in piccole dimensioni senza farli cadere fra la griglia

Micro perforated concave tray ideal for cooking food in small pieces and vegetables



CODICE / CODE

PAAF007

Griglia inox con leccarda raccogli grasso per barbecue legna.
Stainless steel cooking grid with integrated dripping pan for wood fired barbecues.



CODICE / CODE

GRBI01 - BBQ 80
GRBI02 - BBQ 110

GIRARROSTO A BATTERIA PER MERIDIAN. Spiedo realizzato in acciaio cromato con maniglia in materiale anti-scottatura. Lo spiedo Cadac aumenta le potenzialità del tuo barbecue. Il motore è alloggiato e protetto all'interno della robusta scatola di acciaio e necessita di due batterie di tipo D (non incluse) oppure di essere collegato alla presa di corrente domestica.

UNIVERSAL ROTISSERIE FOR MERIDIAN. Featuring a chrome-plated steel spike/fork and a heat resistant handle, the Cadac rotisserie is a great addition to your patio BBQ. The motor is housed in a mild steel case and requires two size D batteries (not included) to operate or alternatively it can run off mains electric.



CODICE / CODE

SPIA04

AFFUMICATORE. Aggiungere il classico sapore affumicato a carne, pesce e verdure grazie al box affumicatore in acciaio inox.
 SMOKER BOX. Add extra flavor to meat, fish and vegetables with this stylish stainless steel smoker box with Cadac signature.



CODICE / CODE
 AFF01

Prolunga valvola
 Valve extension

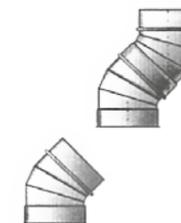
CODICE / CODE
 PROLUNGA VALVOLA



Tubi dritti
 Inox pipes

CODICE / CODE

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)



Tubi curvi 45°
 Inox bends 45°

CODICE / CODE

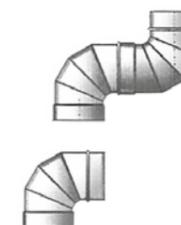
CU160G4S (∩ 45° - Ø 160 mm)
 CU140G4S (∩ 45° - Ø 140 mm)
 CU120G4S (∩ 45° - Ø 120 mm)



Tubi curvi 45° regolabile
 Adjustable inox bends 45°

CODICE / CODE

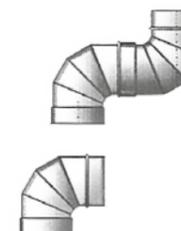
CU160REG (Ø 160 mm)
 CU140REG (Ø 140 mm)
 CU120REG (Ø 120 mm)



Tubi curvi 90°
 Inox bends 90°

CODICE / CODE

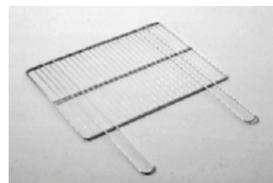
CU160G90 (∩ 90° - Ø 160 mm)
 CU140G90 (∩ 90° - Ø 140 mm)
 CU120G90 (∩ 90° - Ø 120 mm)



Tubi curvi 30°
 Inox bends 30°

CODICE / CODE

CU160G30 (∩ 30° - Ø 160 mm)
 CU140G30 (∩ 30° - Ø 140 mm)
 CU120G30 (∩ 30° - Ø 120 mm)


 Graticola barbecue
 Barbecue grid

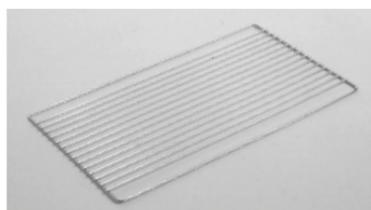
CODICE / CODE

GR0003


 Valvola
 Valve

CODICE / CODE

VALVOLA


 Griglia piana
 Flat griddle

CODICE / CODE

 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

 Griglia fuoco
 Fire grate

CODICE / CODE

GRIGLIA FUOCO


 Cassetto cenere
 Ash box

CODICE / CODE

CASSETTO CENERE


 Maniglia
 Handle

CODICE / CODE

MANIGLIA


 Termometro
 Thermometer

CODICE / CODE

 TER01 (LINEA PLATINO)
 TER02 (LINEA ORO)
 TER03 (LINEA FORNI PIZZA)
 TER04 (LINEA FORNI PIZZA)
 TER05 (LINEA FORNI PIZZA)

 Contaminuto
 Timer

CODICE / CODE

 CONT01
 CONT02

 Lampadina
 Light bulb

CODICE / CODE

LA001


 Interruttore spia luminosa
 Indicator light switch

CODICE / CODE

IN001



Camino uscita fumi
Chimney

CODICE / CODE
CAMINO USCITA FUMI



Fumaiolo
Chimney top

CODICE / CODE
FUMAIOLO



ventola
fan

CODICE / CODE
VE009F



Fianchetto interno
Internal panel

CODICE / CODE
FIANCHETTO INTERNO



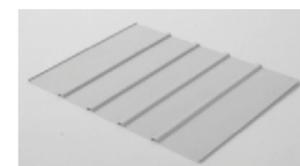
Fianchetto refrattario laterale
Refractory side panel

CODICE / CODE
FIANCHETTO REFRATTARIO
LATERALE



Vetro superiore
Upper glass panel

CODICE / CODE
VETRO SUPERIORE



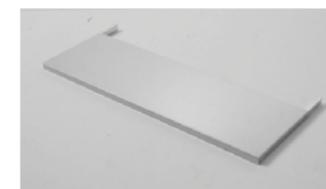
Pannello per forno
Oven panel

CODICE / CODE
PANNELLO PER FORNO



Piana appoggio anteriore
Front worktop

CODICE / CODE
PIANA APPOGGIO ANTERIORE



Piana appoggio laterale
Side worktop

CODICE / CODE
PIANA APPOGGIO LATERALE

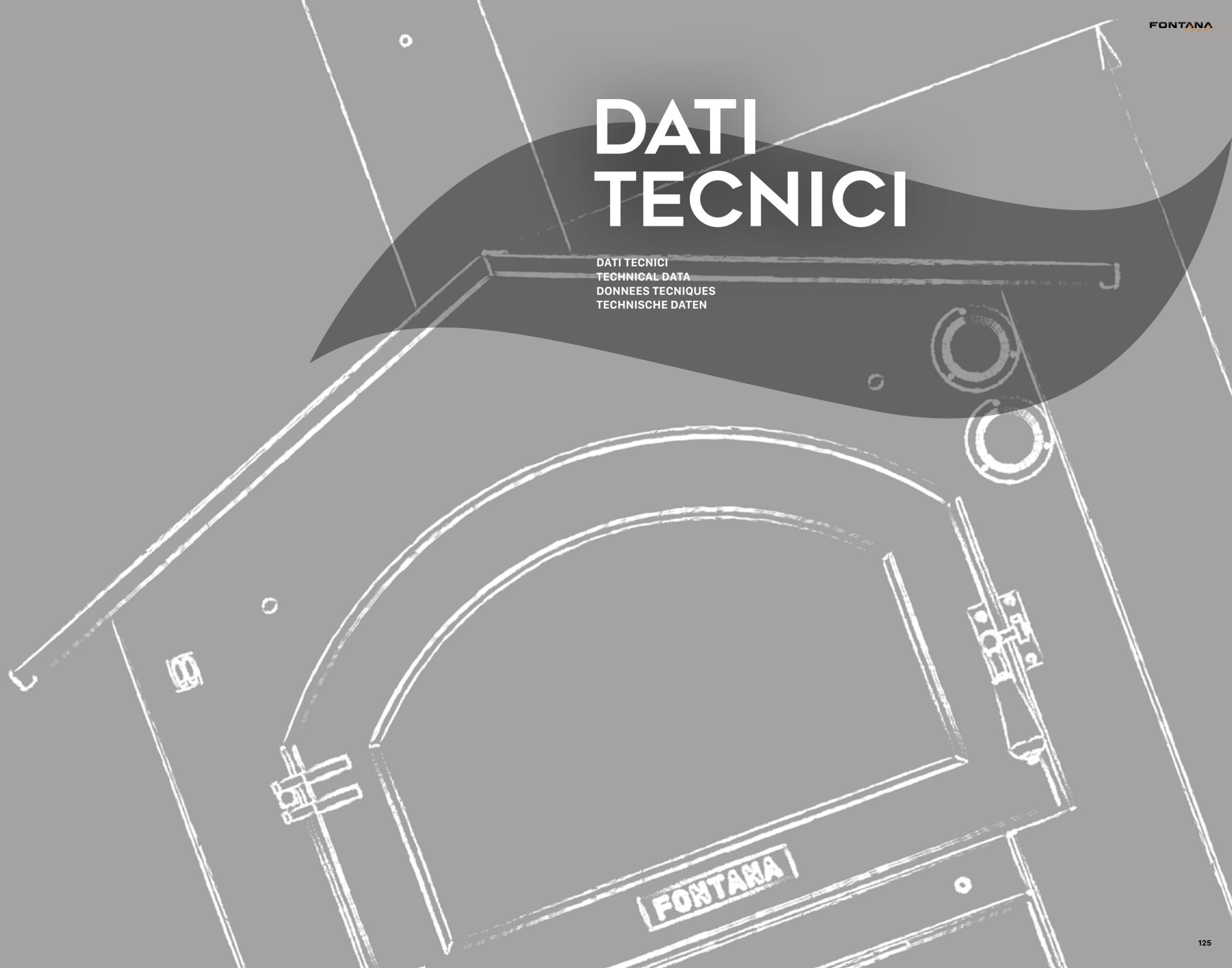


Vetro inferiore
Lower glass panel

CODICE / CODE
VETRO INFERIORE

DATI TECNICI

DATI TECNICI
TECHNICAL DATA
DONNEES TECHNIQUES
TECHNISCHE DATEN



GUSTO	ROSSO	GUSTO/ROSSO COMBI
<p> TIPO DI COMBUSTIBILE FUEL TYPE</p> <p>LEGNA - WOOD</p>	<p> TIPO DI COMBUSTIBILE FUEL TYPE</p> <p>LEGNA - WOOD</p>	<p> TIPO DI COMBUSTIBILE FUEL TYPE</p> <p>LEGNA - WOOD</p>
<p> DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS</p> <p>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</p>	<p> DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS</p> <p>80x54 • P 118 x L 105 x H 168 cm 80x45 • P 118 x L 102 x H 161 cm</p>	<p> DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS</p> <p>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</p>
<p> DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS</p> <p>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</p>	<p> DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS</p> <p>80x54 • P 80 x L 54 x H 45 cm 80x45 • P 80 x L 45 x H 42 cm</p>	<p> DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS</p> <p>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</p>
<p> NR. PIZZE NUMBER OF PIZZAS</p> <p>100X65 • 3-4* 80x65 • 3* 100x54 • 3* 80x54 • 2-3* 80x45 • 2* 57x45 • 1*</p>	<p> NR. PIZZE NUMBER OF PIZZAS</p> <p>80x54 • 2-3* 80x45 • 2*</p>	<p> NR. PIZZE NUMBER OF PIZZAS</p> <p>100X65 • 3-4* 80x65 • 3* 100x54 • 3* 80x54 • 2-3* 80x45 • 2* 57x45 • 1*</p>
<p> KG PANE KG BREAD</p> <p>100X65 • 8-12 80x65 • 7-9 100x54 • 7-9 80x54 • 6-8 80x45 • 4-6 57x45 • 2-4</p>	<p> KG PANE KG BREAD</p> <p>80x54 • 6-8 80x45 • 4-6</p>	<p> KG PANE KG BREAD</p> <p>100X65 • 8-12 80x65 • 7-9 100x54 • 7-9 80x54 • 6-8 80x45 • 4-6 57x45 • 2-4</p>
<p> NUMERO COPERTI NUMBER OF COVERS</p> <p>100X65 • fino a 25 / up to 25 80x65 • fino a 20 / up to 20 100x54 • fino a 20 / up to 20 80x54 • fino a 16 / up to 16 80x45 • fino a 12 / up to 12 57x45 • fino a 8 / up to 8</p>	<p> NUMERO COPERTI NUMBER OF COVERS</p> <p>80x54 • fino a 16 / up to 16 80x45 • fino a 12 / up to 12</p>	<p> NUMERO COPERTI NUMBER OF COVERS</p> <p>100X65 • fino a 25 / up to 25 80x65 • fino a 20 / up to 20 100x54 • fino a 20 / up to 20 80x54 • fino a 16 / up to 16 80x45 • fino a 12 / up to 12 57x45 • fino a 8 / up to 8</p>
<p> DIAMETRO CANNA FUMARIA CHIMNEY FLUE DIAMETER</p> <p>100X65 • 160 mm 80x65 • 160 mm 100x54 • 140 mm 80x54 • 140 mm 80x45 • 140 mm 57x45 • 140 mm</p>	<p> DIAMETRO CANNA FUMARIA CHIMNEY FLUE DIAMETER</p> <p>80x54 • 140 mm 80x45 • 140 mm</p>	<p> DIAMETRO CANNA FUMARIA CHIMNEY FLUE DIAMETER</p> <p>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</p>
<p> PESO WEIGHT</p> <p>100X65 • 490 kg 80x65 • 450 kg 100x54 • 470 kg 80x54 • 420 kg 80x45 • 330 kg 57x45 • 280 kg</p>	<p> PESO WEIGHT</p> <p>80x54 • 420 kg 80x45 • 330 kg</p>	<p> PESO WEIGHT</p> <p>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</p>

GUSTO/ROSSO COMBI BARBECUE	GUSTO/ROSSO CARRELLO	DIVINO 80
<p> TIPO DI COMBUSTIBILE FUEL TYPE</p> <p>CARBONELLA - CHARCOAL</p>	<p> DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS</p> <p>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</p>	<p> TIPO DI COMBUSTIBILE FUEL TYPE</p> <p>LEGNA - WOOD</p>
<p> DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS</p> <p>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</p>	<p> DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS</p> <p>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</p>	<p> DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS</p> <p>P 112 x L 88 x H 164 cm</p>
<p> DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS</p> <p>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</p>	<p> DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS</p> <p>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</p>	<p> DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS</p> <p>P 80 x L 45 x H 42 cm</p>
<p> DIAMETRO CANNA FUMARIA CHIMNEY FLUE DIAMETER</p> <p>100X65 • 120 mm 80x65 • 120 mm 100x54 • 120 mm 80x54 • 120 mm 80x45 • 120 mm 57x45 • 120 mm</p>	<p> DIAMETRO CANNA FUMARIA CHIMNEY FLUE DIAMETER</p> <p>100X65 • 120 mm 80x65 • 120 mm 100x54 • 120 mm 80x54 • 120 mm 80x45 • 120 mm 57x45 • 120 mm</p>	<p> NR. PIZZE NUMBER OF PIZZAS</p> <p>2* * il numero di pizze è considerato su un piano di cottura * the number of pizzas is considered on each cooking surface</p>
<p> PESO WEIGHT</p> <p>100X65 • 49 kg 80x65 • 47,5 kg 100x54 • 49 kg 80x54 • 47,5 kg 80x45 • 47,5 kg 57x45 • 45 kg</p>	<p> PESO WEIGHT</p> <p>100X65 • 60 kg 80x65 • 55 kg 100x54 • 60 kg 80x54 • 55 kg 80x45 • 50 kg 57x45 • 40 kg</p>	<p> PESO WEIGHT</p> <p>330 kg</p>
<p> KG PANE KG BREAD</p> <p>4-6</p>	<p> KG PANE KG BREAD</p> <p>4-6</p>	<p> KG PANE KG BREAD</p> <p>4-6</p>
<p> NUMERO COPERTI NUMBER OF COVERS</p> <p>fino a 12 / up to 12</p>	<p> NUMERO COPERTI NUMBER OF COVERS</p> <p>fino a 12 / up to 12</p>	<p> NUMERO COPERTI NUMBER OF COVERS</p> <p>fino a 12 / up to 12</p>
<p> DIAMETRO CANNA FUMARIA CHIMNEY FLUE DIAMETER</p> <p>140 mm</p>	<p> DIAMETRO CANNA FUMARIA CHIMNEY FLUE DIAMETER</p> <p>140 mm</p>	<p> DIAMETRO CANNA FUMARIA CHIMNEY FLUE DIAMETER</p> <p>140 mm</p>
<p> PESO WEIGHT</p> <p>48 kg</p>	<p> PESO WEIGHT</p> <p>48 kg</p>	<p> PESO WEIGHT</p> <p>48 kg</p>

CARRELLO DIVINO


DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

• P 98 x L 75 x H 65 cm

PESO
WEIGHT

• 48 kg

FIAMMA 80	FORNOLEGNA	FORNO ITALIA
		
TIPO DI COMBUSTIBILE FUEL TYPE LEGNA - WOOD	TIPO DI COMBUSTIBILE FUEL TYPE LEGNA - WOOD	TIPO DI COMBUSTIBILE FUEL TYPE LEGNA - WOOD
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS P 112 x L 88 x H 164 cm	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS 80x45 • P 120 x L 95,5 x H 163 cm 80x54 • P 120 x L 105 x H 171 cm	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS P 90,2 x L 87,5 x H 156 cm
DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS P 80 x L 45 x H 42 cm	DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS 80x45 • P 80 x L 45 x H 40 cm 80x54 • P 80 x L 54 x H 45 cm	DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS P 57 x L 42 x H 37 cm
NR. PIZZE NUMBER OF PIZZAS 2* * il numero di pizze è considerato su un piano di cottura * the number of pizzas is considered on each cooking surface	NR. PIZZE NUMBER OF PIZZAS 80x54 • 2-3* 80x45 • 2* * il numero di pizze è considerato su un piano di cottura * the number of pizzas is considered on each cooking surface	NR. PIZZE NUMBER OF PIZZAS 1* * il numero di pizze è considerato su un piano di cottura * the number of pizzas is considered on each cooking surface
KG PANE KG BREAD 4-6	KG PANE KG BREAD 80x54 • 6-8 80x45 • 4-6	KG PANE KG BREAD 2-4
NUMERO COPERTI NUMBER OF COVERS fino a 12 / up to 12	NUMERO COPERTI NUMBER OF COVERS 80x54 • fino a 16 / up to 16 80x45 • fino a 12 / up to 12	NUMERO COPERTI NUMBER OF COVERS fino a 8 / up to 8
DIAMETRO CANNA FUMARIA CHIMNEY FLUE DIAMETER 140 mm	DIAMETRO CANNA FUMARIA CHIMNEY FLUE DIAMETER 80x54 • 140 mm 80x45 • 140 mm	DIAMETRO CANNA FUMARIA CHIMNEY FLUE DIAMETER 140 mm
PESO WEIGHT 330 kg	PESO WEIGHT 80x54 • 250 kg 80x45 • 300 kg	PESO WEIGHT 175 kg
CARRELLO FIAMMA	CARRELLO FORNOLEGNA	CARRELLO FORNO ITALIA
		
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS • P 98 x L 75 x H 65 cm	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS 80x45 • P 98 x L 74,5 x H 65 cm 80x54 • P 98 x L 84 x H 66 cm	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS • P 70 x L 67 x H 65 cm
PESO WEIGHT • 48 kg	PESO WEIGHT 80x45 • 50 kg 80x54 • 51,5 kg	PESO WEIGHT • 35 kg

BELLAGIO	RIVIERA	MARINARA
		
TIPO DI COMBUSTIBILE FUEL TYPE LEGNA - WOOD	TIPO DI COMBUSTIBILE FUEL TYPE LEGNA - WOOD	TIPO DI COMBUSTIBILE FUEL TYPE LEGNA - WOOD
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS P 105,5 x L 109 x H 196 cm	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS P 85,5 x L 109 x H 196 cm	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS P 105,5 x L 98 x H 196 cm
DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS P 80 x L 80 x H 34 cm	DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS P 60 x L 80 x H 34 cm	DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS P 80 x L 80 x H 34 cm
NR. PIZZE NUMBER OF PIZZAS 5* * il numero di pizze è considerato su un piano di cottura * the number of pizzas is considered on each cooking surface	NR. PIZZE NUMBER OF PIZZAS 4* * il numero di pizze è considerato su un piano di cottura * the number of pizzas is considered on each cooking surface	NR. PIZZE NUMBER OF PIZZAS 5* * il numero di pizze è considerato su un piano di cottura * the number of pizzas is considered on each cooking surface
KG PANE KG BREAD 5-6	KG PANE KG BREAD 3-5	KG PANE KG BREAD 5-6
NUMERO COPERTI NUMBER OF COVERS fino a 8 / up to 8	NUMERO COPERTI NUMBER OF COVERS fino a 6 / up to 6	NUMERO COPERTI NUMBER OF COVERS fino a 8 / up to 8
DIAMETRO CANNA FUMARIA CHIMNEY FLUE DIAMETER 150 mm	DIAMETRO CANNA FUMARIA CHIMNEY FLUE DIAMETER 150 mm	DIAMETRO CANNA FUMARIA CHIMNEY FLUE DIAMETER 140 mm
PESO WEIGHT 180 kg	PESO WEIGHT 155 kg	PESO WEIGHT 160 kg

MANGIAFUOCO	MARGHERITA	AMALFI - CAPRI ISCHIA	MANGIAFUOCO GAS MARGHERITA GAS	PROMETEO	VULCANO
TIPO DI COMBUSTIBILE FUEL TYPE LEGNA - WOOD	TIPO DI COMBUSTIBILE FUEL TYPE LEGNA - WOOD	TIPO DI COMBUSTIBILE FUEL TYPE LEGNA - WOOD	TIPO DI COMBUSTIBILE FUEL TYPE GAS / METANO GAS / DOMESTIC NATURAL GAS	TIPO DI COMBUSTIBILE FUEL TYPE LEGNA - WOOD	TIPO DI COMBUSTIBILE FUEL TYPE LEGNA - WOOD
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS P 85,5 x L 98 x H 196 cm	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS P 85,5 x L 78 x H 196 cm	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS AMALFI • P 93 x L 106 x H 195 cm CAPRI • P 93 x L 96 x H 191 cm ISCHIA • P 83 x L 86 x H 189 cm	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS MANGIAFUOCO • P 85,5 x L 98 x H 196 cm MARGHERITA • P 85,5 x L 78 x H 196 cm	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS P 121 x L 142,8 x H 290 cm	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS P 99,5 x L 121,8 x H 250 cm
DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS P 60 x L 80 x H 34 cm	DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS P 60 x L 60 x H 34 cm	DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS AMALFI • P 80 x L 50 x H 26 cm CAPRI • P 70 x L 50 x H 29 cm ISCHIA • P 60 x L 40 x H 31 cm	DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS MANGIAFUOCO • P 80 x L 80 x H 34 cm MARGHERITA • P 60 x L 60 x H 34 cm	DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS P 90 x L 120 x H 41 cm	DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS P 70 x L 100 x H 40 cm
NR. PIZZE NUMBER OF PIZZAS 4* <ul style="list-style-type: none"> * il numero di pizze è considerato su un piano di cottura * the number of pizzas is considered on each cooking surface 	NR. PIZZE NUMBER OF PIZZAS 2* <ul style="list-style-type: none"> * il numero di pizze è considerato su un piano di cottura * the number of pizzas is considered on each cooking surface 	NR. PIZZE NUMBER OF PIZZAS AMALFI • 3* * il numero di pizze è considerato su un piano di cottura CAPRI • 2* * the number of pizzas is considered on each cooking surface ISCHIA • 2*	NR. PIZZE NUMBER OF PIZZAS MANGIAFUOCO • 4* * il numero di pizze è considerato su un piano di cottura MARGHERITA • 2* * the number of pizzas is considered on each cooking surface	NR. PIZZE NUMBER OF PIZZAS 7* <ul style="list-style-type: none"> * il numero di pizze è considerato su un piano di cottura * the number of pizzas is considered on each cooking surface 	NR. PIZZE NUMBER OF PIZZAS 5* <ul style="list-style-type: none"> * il numero di pizze è considerato su un piano di cottura * the number of pizzas is considered on each cooking surface
KG PANE KG BREAD 3-5	KG PANE KG BREAD 2-3	KG PANE KG BREAD AMALFI • 5 CAPRI • 3 ISCHIA • 3	KG PANE KG BREAD MANGIAFUOCO • 3-5 MARGHERITA • 2-3	KG PANE KG BREAD 7-9	KG PANE KG BREAD 5-7
NUMERO COPERTI NUMBER OF COVERS fino a 6 / up to 6	NUMERO COPERTI NUMBER OF COVERS fino a 4 / up to 4	NUMERO COPERTI NUMBER OF COVERS AMALFI • fino a 6 / up to 6 CAPRI • fino a 4 / up to 4 ISCHIA • fino a 4 / up to 4	NUMERO COPERTI NUMBER OF COVERS MANGIAFUOCO • fino a 6 / up to 6 MARGHERITA • fino a 4 / up to 4	NUMERO COPERTI NUMBER OF COVERS fino a 12 / up to 12	NUMERO COPERTI NUMBER OF COVERS fino a 10 / up to 10
DIAMETRO CANNA FUMARIA CHIMNEY FLUE DIAMETER 140 mm	DIAMETRO CANNA FUMARIA CHIMNEY FLUE DIAMETER 140 mm	DIAMETRO CANNA FUMARIA CHIMNEY FLUE DIAMETER AMALFI • 120 mm CAPRI • 120 mm ISCHIA • 120 mm	DIAMETRO CANNA FUMARIA CHIMNEY FLUE DIAMETER MANGIAFUOCO • 140 mm MARGHERITA • 140 mm	DIAMETRO CANNA FUMARIA CHIMNEY FLUE DIAMETER 220 mm	DIAMETRO CANNA FUMARIA CHIMNEY FLUE DIAMETER 200 mm
PESO WEIGHT 135 kg	PESO WEIGHT 105 kg	PESO WEIGHT AMALFI • 105 kg CAPRI • 95 kg ISCHIA • 75 kg	PESO WEIGHT MANGIAFUOCO • 135 kg MARGHERITA • 105 kg	PESO WEIGHT 570 kg	PESO WEIGHT 440 kg



FONTANA
FORNI

FONTANA
FORNI

WWW.FONTANAFORNI.COM



FONTANAFORNI