



MAGAZINE CUCINARE ITALIANO
FONTANA
F O R N Ì



NEW



SHOP

FITTING AND
SPARE PARTS
ACCESSORI E
RICAMBI

4 / 5

NEW



PIZZA-DESK

A MULTIFUNCTION
COOKING STATION
STAZIONE
DI COTTURA
MULTIFUNZIONE

6 / 7



COOKING? HYBRID INDIRECT DIRECT

COTTURA?
IBRIDA
INDIRETTA
DIRETTA

8 / 9



HYBRID COOKING OVENS

FORNI COTTURA
IBRIDA

10 / 17



INDIRECT COOKING OVENS

FORNI COTTURA
INDIRETTA

18 / 19



DIRECT COOKING OVENS

FORNI COTTURA
DIRETTA

20 / 23



FITTING ACCESSORI

24 / 25

SHOP FITTING SPARE PARTS

ACCESSORI
E RICAMBI

NEW

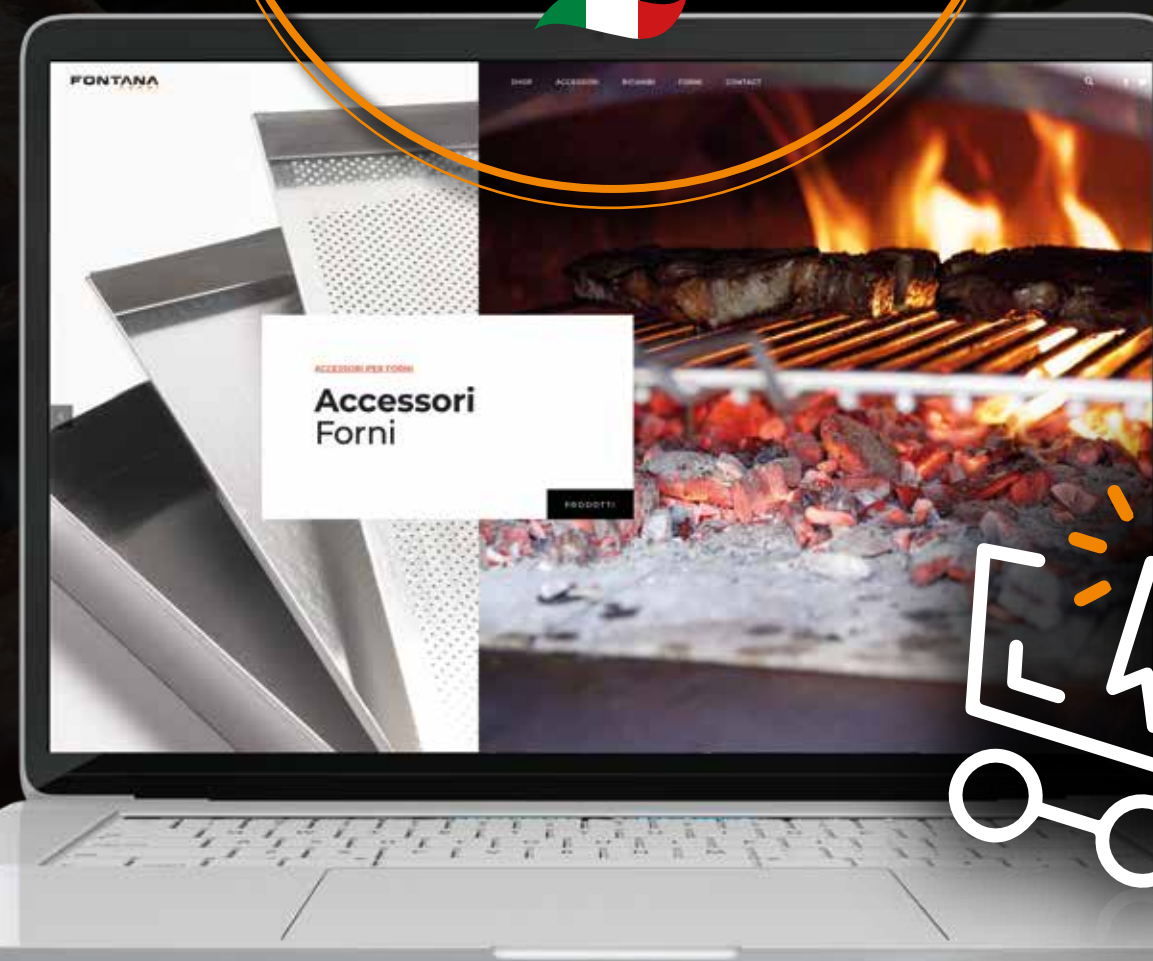
COME AND
DISCOVER
ALL THE NEWS

VIENI A SCOPRIRE
TUTTE LE NOVITÀ



THE ONLINE SHOP
WHERE TO BUY
**ORIGINAL
FONTANA**
ACCESSORIES AND
SPARE PARTS

ONLINE LO SHOP PER ACQUISTARE
ACCESSORI E PEZZI DI RICAMBIO
ORIGINALI FONTANA



PIZZA DESK

NEW


**A MULTIFUNCTION
COOKING STATION
STAZIONE
DI COTTURA
MULTIFUNZIONE**



MULTIFUNCTIONAL TABLE FOR OVEN TAVOLO MULTIFUNZIONE PER FORNO

A real outdoor kitchen, a multifunction cooking station for the preparation of pizza and all other dishes and, above all, as a support base for Fontana ovens.

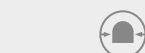
The main features:

- generous worktop measuring 180cm in length by 90cm in depth
- made of stainless steel and black painted steel treated for outdoors
- shovels holder, 3 hooks for tool positioning, side handle for movement
- mounted on 4 wheels, 2 of which are steering

Una vera e propria cucina da esterno, una stazione di cottura multifunzione per la preparazione della pizza e di tutte le altre pietanze e, soprattutto, come base di appoggio per i forni Fontana.

Le principali caratteristiche:

- generoso piano di lavoro da 180 cm di lunghezza per 90 cm di profondità
- realizzato in acciaio inox e acciaio verniciato nero trattato per esterni
- portapale, 3 ganci per posizionamento utensili, maniglione laterale per spostamento
- montato su 4 ruote di cui 2 sterzanti



DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS
P 90 x L 180 x H 90 cm



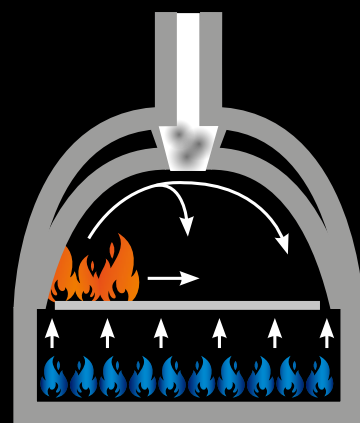
PESO
WEIGHT
90 kg

PIZZA-DESK



HYBRID COOKING

COTTURA IBRIDA



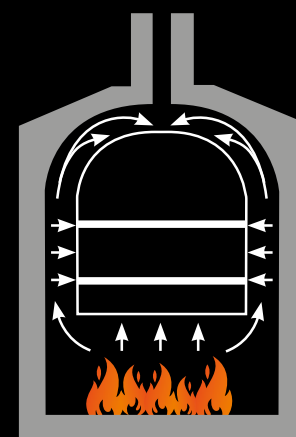
Fontana Forni, innovation that comes from tradition. Designing a versatile cooking system, far from conventions, which realizes all the culinary inspirations and traditional recipes in a short time and with the performance of a professional medium. Explore hybrid cooking systems, designing ovens, barbecues, smokers, searing plates, allowing the simultaneous use of different fuels, gas, coal and wood, configuring the cooking medium according to your style and the dishes you intend to cook.

Fontana Forni, l'innovazione che arriva dalla tradizione. Progettare un sistema di cottura versatile, lontano dalle convenzioni, che realizza in poco tempo e con le prestazioni di un mezzo professionale tutte le ispirazioni culinarie e le ricette della tradizione. Esplorare sistemi di cottura ibridi, progettando forni, barbecue, affumicatori, piastre searing, consentendo l'utilizzo simultaneo di differenti combustibili, gas, carbone e legna, configurando il mezzo di cottura a seconda del tuo stile e delle pietanze che si intende cuocere.



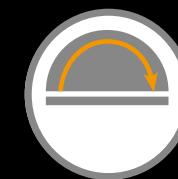
INDIRECT COOKING

COTTURA INDIRETTA



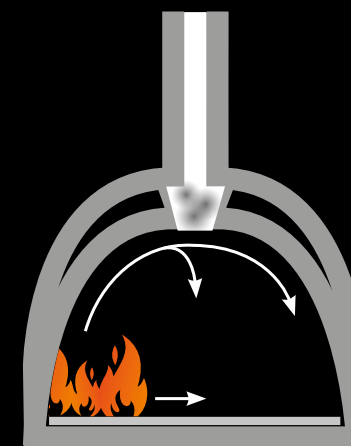
In an indirect fired wood oven, combustion takes place in a separate chamber from the one where food is cooked, isolating the two compartments between them. In this way the smoke does not come in contact with the preparations because it comes out through the chimney. This feature allows the oven to simultaneously 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.

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 comparti tra loro. In questo modo il fumo non entra in contatto con le preparazioni, venendo espulso attraverso la canna fumaria. Questo 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.



DIRECT COOKING

COTTURA DIRETTA



GIROFIAMMA is an exclusive technical solution by Fontana Forni that forces the heat generated by the combustion of wood to remain inside the cooking chamber for a longer time, having to travel a longer path that brings the heat to touch all the strategic points of the vault. The result is an oven that reaches the desired temperature in a shorter time, with a consumption of wood up to 80% lower than traditional ovens, but above all respecting the environment with less smoke emissions into the air.

GIROFIAMMA è una soluzione tecnica esclusiva di Fontana Forni che obbliga il calore sprigionato dalla combustione della legna a restare per più tempo all'interno della camera di cottura, dovendo compiere un percorso più lungo che porta il calore a toccare tutti i punti strategici della volta. Il risultato è un forno che raggiunge la temperatura desiderata in minor tempo, con un consumo di legna fino all'80% inferiore in confronto ai forni tradizionali, ma soprattutto rispettando l'ambiente con minori emissioni di fumo nell'aria.



PIERO EVERYDAY

ARE YOU SHORT ON TIME? POCO TEMPO?

Now the decision to use the oven with gas or with a fragrant wood embers can take place simultaneously, only in relation to the time you can dedicate to your guests. The weekend with all the time available, you can savour the dishes cooked with the taste of the tradition of the wood-burning oven and during midweek dinners, when the times are tighter, you can count on a gas-powered oven that within 10 minutes is already at the right temperature to take out the most tasty pizzas.

Ora la decisione di utilizzare il forno a gas oppure con una profumata brace di legna può avvenire simultaneamente, solamente in relazione al tempo che puoi dedicare ai tuoi ospiti. Il fine settimana con tutto il tempo a disposizione, poter assaporare le pietanze cucinate con il gusto della tradizione del forno a legna e durante le cene infrasettimanali, quando i ritmi sono inclementi, poter contare su un forno alimentato a gas che nel giro di 10 minuti è già in temperatura per poter sfornare le più succulente pizze.



PIERO



CHAR-OVEN



BARBECUE!



**FORNO!
OVEN!**



20
min



FUNCTIONING IL FUNZIONAMENTO

The unmistakable character and scent of charcoal cooking, allows you to rediscover the flavours of the past, in addition to a unique texture and fragrance of food. The combination of the barbecue and oven functions allows you to cook at high temperatures, sealing the nutrients and their authentic flavours inside the food, smoking and cooking at the same time. Unique and unmatched results make Char-Oven the new bound of wood and coal cooking.

L'inconfondibile carattere e profumo delle cotture alla brace di carbone di legna, permette di riscoprire i sapori di una volta, oltre ad una consistenza e fragranza dei cibi uniche.

La combinazione delle funzioni di barbecue e forno consente di cuocere ad alte temperature, sigillando all'interno dei cibi i principi nutritivi e i loro autentici sapori, affumicando e cuocendo allo stesso tempo. Risultati unici e impareggiabili, rendono Char-Oven la nuova frontiera della cucina a legna e carbone.

2FOR1 OVEN AND BARBECUE IN ONE DEVICE 2IN1 FORNO E BARBECUE IN UN UNICO DISPOSITIVO

Faster and cleaner than a grill or barbecue. Reach temperatures above 200 degrees in less than 20 minutes, saving up to 40% of charcoal! The lower fuel consumption allows a containment of the emissions into the air up to 70% compared to a traditional open grill.

Più veloce e pulito di un grill o di un barbecue. Raggiungi temperature superiori ai 200 gradi in meno di 20 minuti, risparmiando fino al 40% di carbone legna! Il minor consumo di combustibile consente un contenimento delle immissioni nell'aria fino al 70% rispetto ad un tradizionale grill aperto.

**THE NEW
DIMENSION
OF TASTE**

CHAR-OVEN



Oven-barbecue in anthracite painted galvanized steel and stainless steel. The cooking surface of 45x110 cm is ideal for about 15 covers. The trolley is equipped with wheels and can tidily contain all the accessories supplied. The ignition is extremely easy, thanks to the combustion chamber specifically created to facilitate this operation and to ensure a steady and uniform heat distribution with each one of the accessories. Pizza&Cucina is equipped with a device to adjust the intensity of the flame and with a practical system for the recovery and discharge of ash.

Forno-barbecue in acciaio elettrozincato verniciato antracite e acciaio inox. La superficie di cottura è di 45x110 cm ideale per circa 15 coperti. Il carrello è dotato di ruote e può contenere ordinatamente tutti gli accessori in dotazione. L'accensione avviene con estrema facilità grazie alla camera di combustione appositamente creata per facilitare questa operazione e per garantire una stabile e uniforme distribuzione del calore con ognuno degli accessori. Pizza&Cucina è dotato di dispositivo per regolare l'intensità della fiamma, di pratico sistema di recupero e scarico della cenere.

PIZZA&CUCINA



1

CONFIGURATION OVEN
CONFIGURAZIONE FORNO

By placing the firewood-holder brazier and the refractory plate inside the hearth, we configure our oven for the traditional baking of pizza and bread. The lighting and feeding of the fire is made using the side container brazier. This revolutionary oven allows to obtain the required temperature for pizza in just 10 minutes.

Collocando il braciere a contenitore per la legna e la piastra in refrattario all'interno del focolare configuriamo il nostro forno per la cottura tradizionale della pizza e del pane. L'accensione e l'alimentazione del fuoco avviene utilizzando il braciere a contenitore laterale. Questo rivoluzionario forno permette di ottenere la temperatura necessaria per la pizza in soli 10 minuti.

2

CONFIGURATION BARBECUE
CONFIGURAZIONE BARBECUE

By placing the charcoal in the large coal holder steel surface, positioning the sturdy cast iron grids with high thermal efficiency and lowering the lid we are able to create the ideal environment for indirect cooking of any dish, especially foods of great size that need a slower and more penetrating cooking. In the configuration barbecue the fuel to be used is the charcoal of wood, which has to be placed on the large plate-brazier and lighted using the practical steel container to fill with ethanol or fire-gel.

Disponendo la carbonella nell'ampio piano contorni-brace in acciaio, posizionando le robuste griglie in ghisa ad elevato rendimento termico e abbassando il coperchio riusciamo a creare l'ambiente ideale per cotture indirette di qualsiasi pietanza, soprattutto dei cibi di grande spessore che hanno bisogno di cotture più lente e penetranti. Nella configurazione barbecue il combustibile che si utilizza è la carbonella di legna che viene posizionata sull'ampio piatto-braciere e avviata utilizzando il pratico recipiente in acciaio da riempire con etanolo o fire-gel.

3

CONFIGURATION SMOKER
CONFIGURAZIONE AFFUMICATORE

The art of perfectly smoking a fish or a piece of meat is all in the personal recipe of aromas and woods for the smoker, but also in the choice of the right tool. In this configuration a small fire must be lighted within the main brazier and the coal-holder plate in this case is used as a container for the aromas and the scents used. The lid has to be left closed as well as the inlet opening, using the door supplied.

L'arte di affumicare alla perfezione un pesce o un trancio di carne sta tutta nella ricetta personale degli aromi e dei legni per l'affumicatore, ma anche nella scelta dello strumento adatto. In questa configurazione il fuoco va avviato in piccola entità all'interno del braciere principale e la piastra porta-carbone in questo caso va usata come contenitore degli aromi e dei profumi utilizzati. Il coperchio va tenuto chiuso così come la bocca di entrata con la sua portina in dotazione.

4

CONFIGURATION PLANCHA
CONFIGURAZIONE PLANCHA

The real cooking on cast iron plancha is now possible even on a wood burning fireplace. The most delicate dishes, fish and shellfish find their ideal cooking medium. The wood must be lighted within the main brazier, and the plancha has to be placed flush with the top of the barbecue. The lid is left open and the chimney pipe supplied must be housed on the smoke outlet hole.

La vera cottura su plancha in ghisa, ora possibile anche su di un focolare a combustione di legna. Le pietanze più delicate, il pesce e i crostacei trovano il loro supporto di cottura ideale. La legna va avviata all'interno del braciere principale, e la plancha va posizionata sul filo top del barbecue. Il coperchio rimane aperto e la canna fumaria in dotazione va alloggiata sull'apposito foro di uscita dei fumi.

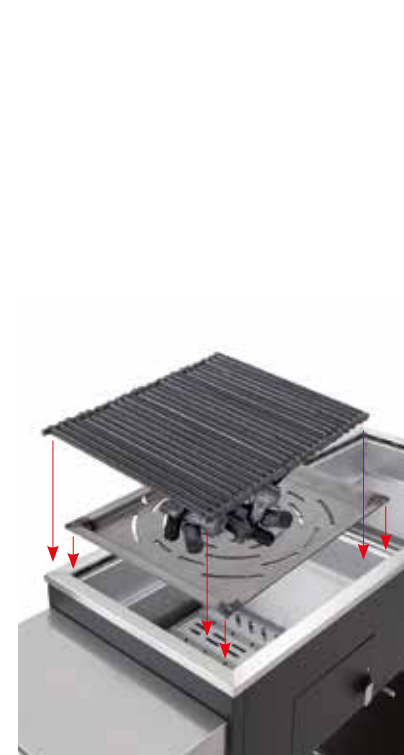
5

CONFIGURATION WOK
CONFIGURAZIONE WOK

Included in the standard equipment there is also a wok pan for cooking oriental dishes and delicate sautéed vegetables and fish. The configuration includes the plancha positioned flush with the top of the barbecue, the combustion to be carried inside the main brazier and the insertion of the wok pan by removing the disk of cast iron in the centre of the plancha.

Compresa nella dotazione degli accessori anche una pentola wok per la cottura di pietanze orientali e delicate sauté di verdure e pesce. La configurazione prevede la plancha posizionata sul filo top del barbecue, la combustione da realizzare all'interno del braciere principale e l'inserimento della padella wok rimuovendo il disco di ghisa al centro della plancha.

6

CONFIGURATION GRILL
CONFIGURAZIONE GRILL

Using the same configuration planned for the barbecue and lighting the charcoal in the same way using the container for the firegel, in 20 minutes we manage to obtain a vigorous ember. Leave the lid of the oven open to obtain the most classic of barbecues on the grill.

Utilizzando la stessa configurazione prevista per il barbecue e avviando la carbonella di legna allo stesso modo utilizzando il contenitore per il fire-gel, in soli 20 minuti riusciamo ad ottenere una brace vigorosa. Lasciamo aperto il coperchio del forno per ottenere la più classica delle grigliate alla brace.

COTTURA INDIRETTA

INDIRECT COOKING

EXTERNAL OVENS
FORNI DA ESTERNO



GUSTO



FORNOLEGNA



**FORNO ITALIA
PREMIUM**



DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

80x54 • P 118 x L 105 x H 168 cm



CAMERA DI COTTURA
CHAMBER DIMENSIONS

80x54 • P 80 x L 54 x H 45 cm



PESO
WEIGHT

80x54 • 420 kg



DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

80x45 • P 120 x L 95,5 x H 163 cm



CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER

80x45 • P 80 x L 45 x H 40 cm



PESO
WEIGHT

80x45 • 250 kg



DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

P 90,2 x L 87,5 x H 156 cm



CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER

P 57 x L 42 x H 37 cm



PESO
WEIGHT

175 kg



DIRECT COOKING

COTTURA DIRETTA

EXTERNAL OVENS
FORNI DA ESTERNO



BELLAGIO



BELLAGIO
APPOGGIO



RIVIERA



RIVIERA
APPOGGIO



AMALFI



CAPRI



ISCHIA



DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS
P 105,5 x L 109,5 x H 196 cm



CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER
P 80 x L 80 x H 34 cm



PESO
WEIGHT
180 kg



DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS
P 105,5 x L 109,5 x H 110 cm



CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER
P 80 x L 80 x H 34 cm



PESO
WEIGHT
150 kg



DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS
P 84,5 x L 109,5 x H 184 cm



CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER
P 60 x L 80 x H 34 cm



PESO
WEIGHT
170 kg



DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS
P 84,5 x L 109,5 x H 110 cm



CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER
P 60 x L 80 x H 34 cm



PESO
WEIGHT
140 kg



DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS
P 93 x L 106 x H 195 cm



CAMERA DI COTTURA
CHAMBER DIMENSIONS
P 80 x L 50 x H 26 cm



PESO
WEIGHT
105 kg



DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS
P 93 x L 96 x H 191 cm



CAMERA DI COTTURA
CHAMBER DIMENSIONS
P 70 x L 50 x H 29 cm



PESO
WEIGHT
95 kg



DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS
P 83 x L 86 x H 189 cm



CAMERA DI COTTURA
CHAMBER DIMENSIONS
P 60 x L 40 x H 31 cm



PESO
WEIGHT
75 kg

DIRECT COOKING

COTTURA DIRETTA

EXTERNAL OVENS FORNI DA ESTERNO



MARINARA



MARINARA
APPOGGIO



MANGIAFUOCO



MANGIAFUOCO
APPOGGIO



MARGHERITA



MARGHERITA
APPOGGIO



MANGIAFUOCO
GAS
MARGHERITA
GAS



MANGIAFUOCO
GAS APPOGGIO
MARGHERITA
GAS APPOGGIO



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



CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER
P 80 x L 80 x H 34 cm



PESO
WEIGHT
175 kg



DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS
P 105,5 x L 98 x H 114 cm



CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER
P 80 x L 80 x H 34 cm



PESO
WEIGHT
150 kg



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



CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER
P 60 x L 80 x H 34 cm



PESO
WEIGHT
156 kg



DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS
P 85,5 x L 98 x H 114 cm



CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER
P 60 x L 80 x H 34 cm



PESO
WEIGHT
135 kg



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



CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER
P 60 x L 60 x H 34 cm



PESO
WEIGHT
105 kg



DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS
P 85,5 x L 78 x H 114 cm



CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER
P 60 x L 60 x H 34 cm



PESO
WEIGHT
95 kg



DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS
MANG. • P 85,5 x L 98 x H 196 cm
MARG. • P 85,5 x L 78 x H 196 cm



CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER
MANG. • P 60 x L 80 x H 34 cm
MARG. • P 60 x L 60 x H 34 cm



PESO
WEIGHT
MANG. • 171 kg
MARG. • 129 kg



DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS
MANG. • P 85,5 x L 98 x H 122 cm
MARG. • P 85,5 x L 78 x H 122 cm



CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER
MANG. • P 60 x L 80 x H 34 cm
MARG. • P 60 x L 60 x H 34 cm



PESO
WEIGHT
MANG. • 150 kg
MARG. • 110 kg





CARBON-ALUMINUM MASTER ROUND PALINO 120 CM
PALINO MASTER CARBONIO-ALUMINUM 120 CM

PALA09



CARBON-ALUMINUM MASTER SHOVEL 120 CM
PALA MASTER CARBONIO-ALLUMINIO 120 CM

PALA08



SILICONE GLOVE
GUANTO SILICON

GUANT02



BARBECUE GRILL SET INCUDING
COOKING GRID AND GREASE PAN
SET GRIGLIA BARBECUE E
LECCARDA PER FORNO A LEGNA

GRIBL1



CONCAVE GRIDDLE
GRIGLIA CONCAVA

GRC001 - 51x40 cm (57x45)
GRC003 - 73x50 cm (80x54)
GRC007 - 73x43 cm (FORNOLEGNA)



ALUMINUM MASTER BRUSH 120 CM
SPAZZOLA MASTER ALLUMINIO 120 CM

SPAZ07



FIRE TOOL
TIRANTINO

TIRAN01



OVENS PROTECTION BAG
SACCHI DI PROTEZIONE FORNI

SAF02 (57 - 80 - 80X54)
SAF04 (MANGIAFUOCO, MARINARA, AMALFI - CARRELLO)
SAF03 (MARGHERITA, ISCHIA, CAPRI, PIERO - CARRELLO)
SAF05 (CHAR-OVEN - APPOGGIO E CARRELLO)
SAF06 (MARGHERITA, ISCHIA, CAPRI, PIERO - APPOGGIO)
SAF07 (MANGIAFUOCO, MARINARA, AMALFI - APPOGGIO)
SAF08 (PIZZA&CUCINE)



ADDITIONAL REFRACTORY GRIDDLE
PIASTRA REFRAATTARIA

PRP005 - 43x78,5 cm (FORNOLEGNA 80X45)
PRP007 - 78,5x49 cm (80X54)
PRP008 - 55x40 cm (57x45)



COMMUNITY FONTANA



FONTANA ADDICTED

Our Austrian premium distributor **Heinz Hirtenlehner** on a relaxing weekend of outdoor cooking

Il nostro distributore Premium in Austria **Heinz Hirtenlehner** in un tranquillo weekend di cucina all'aperto



I CLASSICI DEL CUCINARE ITALIANO

Baked lasagna cooked to perfection in the Gusto Indirect Combustion oven

Lasagna al Forno cotta alla perfezione nel Gusto a combustione Indiretta

FONTANA FORNI A SIMPLY.... ROYAL TEAM

Street food project with our ovens created for the **Principality of Monaco**. Event in collaboration with the **Italian National Team of Acrobatic Pizz**



FONTANA FORNI UN TEAM SEMPLICEMENTE... REALE

Progetto di "street food" realizzato per il **Principato di Monaco** con i nostri forni. Evento in collaborazione con la **Nazionale Italiana Pizzaioli Acrobatici**.



RODAM

Tricase, Lecce

Our **PARTNERS**... amazing event!!!

I nostri **PARTNER**....evento strepitoso!!!

WWW.FONTANAFORNI.CO.UK

FOLLOW US
SEGUICI



Fontana Forni UK



fontanaforniuk



FONTANA
F O R N I

Fontana Forni UK – Buschbeck UK Ltd

PO Box 3376, Coventry CV4 9ZX

Email. info@fontanaforni.co.uk

Tel. 02476 474440

www.fontanaforni.co.uk

 Fontana Forni UK

 [fontanaforniuk](https://www.instagram.com/fontanaforniuk)