

FONTANA®
FORNI

2018

FONTANA®
FORNI

2018

CATALOGO GENERALE
GENERAL CATALOGUE
CATALOGUE GÉNÉRAL
GESAMTKATALOG

FONTANA FORNI

70th

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".

FONTANA FORNI 2018

PERCHÈ UN FORNO FONTANA?

WHY AN INDIRECT COMBUSTION OVEN?



PERCHÈ 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.



GARANZIA LIMITATA 6 ANNI 6 YEARS LIMITED WARRANTY



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.

INDICE

INDICE
INDEX
INDEX
INHALTSVERZEICHNIS

LINEA PLATINO

Forni da esterno • External oven • Four pour extérieur • Außenofen

GUSTO P. 14
ROSSO P. 15
GUSTO ROSSO COMBI P. 17

LINEA ORO

Forni da esterno • External oven • Four pour extérieur • Außenofen

DIVINO 80 P. 22
FIAMMA 80 P. 23

LINEA TOSCANO

Forni da esterno • External oven • Four pour extérieur • Außenofen

FORNOLEGNA P. 26
FORNO ITALIA P. 27

TAORMINA P. 29

Forni PIZZA

Forni da esterno • External oven • Four pour extérieur • Außenofen

PROMETEO P. 39
VULCANO P. 39
MANGIAFUOCO P. 41
MARINARA P. 42
MARGHERITA P. 45
MARGHERITA GAS P. 46
MANGIAFUOCO GAS P. 47
4 STAGIONI P. 48
PANEPIZZA P. 49

Forni da INCASSO

Built-in ovens • Fours encastrables • Einbauföfen

INC QV P. 55
CAST P. 56
INC V P. 58
FORNO ITALIA INCASSO P. 61
FORNOLEGNA INCASSO P. 61

PIZZA&CUCINA

BBQ REVOLUTION

DOPPIO P. 67

BARBECUE A LEGNA

Wood barbecue • Barbecue à bois • Holz und Kohlebarbecue

MEDITERRANEO P. 77
EGEO P. 78
IONIO P. 80
SCIROCCO P. 81

BARBECUE A GAS

Gas / Domestic natural gas • Barbecue à gaz naturel • Gasgrills / Erd-oder Flüssiggas

BRAIMAAX P. 87
MERIDIAN WOODY P. 88
MERIDIAN 4 P. 91
MERIDIAN 3 P. 91
STRATOS P. 92
CITY CHEF P. 95
BUILT-IN MERIDIAN P. 96
CHARCOAL PRO P. 98
CHARCOAL MATE P. 99

ACCESSORI

FITTING • Accessoires • Zubehör

P. 101

DATI TECNICI

Technical data • Donnees techniques • Technische Daten

P. 111



LINEA PLATINO

FORNO DA ESTERNO
EXTERNAL OVEN
FOUR POUR EXTERIEUR
AUBENOFEN

PLATINO LINE
TRADITION
AND FUTURE

LINEA PLATINO

PLATINO LINE
TRADITION
AND FUTURE

**QUALITÀ E DOTAZIONI
SENZA COMPROMESSI**

**QUALITY AND EQUIPMENT
WITHOUT COMPROMISES**

1



2



3



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.
Piani appoggio centrale e laterale.
3. Inox roof and side panels. Side and front worktop.

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



4

6



5

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.

7



GUSTO

FORNO DA ESTERNO
EXTERNAL OVEN



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.

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES



griglia concava
concave griddle



sacco di protezione
Protection bag



piastra refrattaria supplementare
Additional refractory griddle



padellone per alimenti forato
Pierced cooking pan



pala per pizza
Pizza shovel

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES



griglia concava
concave griddle



sacco di protezione
Protection bag



piastra refrattaria supplementare
Additional refractory griddle



padellone per alimenti forato
Pierced cooking pan



pala per pizza
Pizza shovel

LINEA PLATINO

PLATINO LINE
TRADITION
AND FUTURE

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 che 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.



ACCIAIO



ROSSO

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. *
griglia concava
concave griddle



COD. KIT001
Kit rimozione ruggine
e protezione acciaio inox
Kit for rust removal and stainless
steel protection



COD. *
piastra refrattaria supplementare
Additional refractory griddle



COD. *
padellone per alimenti forato
Pierced cooking pan



COD. PALA01
pala per pizza
Pizza shovel

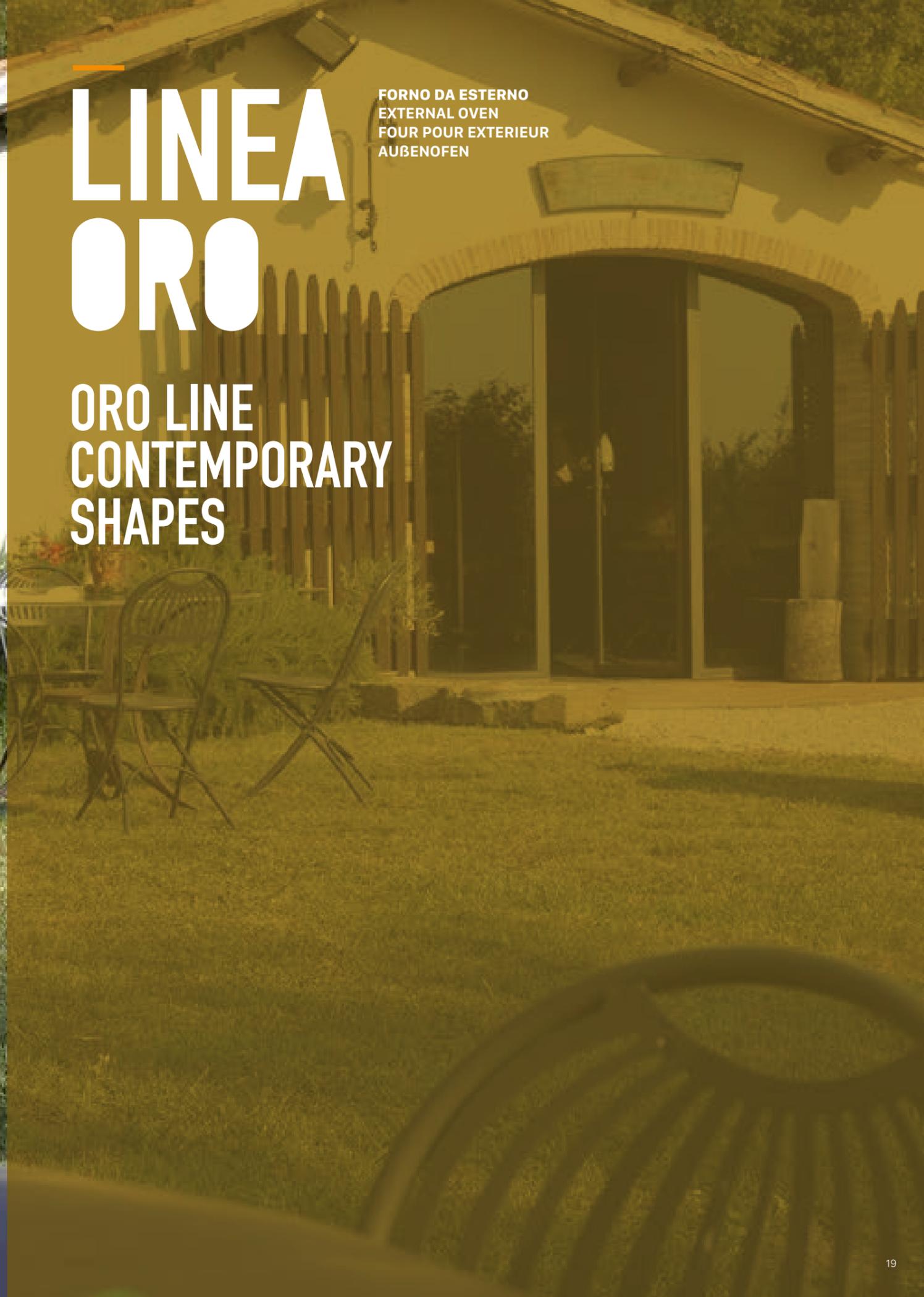
* Consultare capitolo accessori, il codice varia in base alle grandezze del prodotto -See the section accessories, the code changes following the product size.



LINEA ORO

FORNO DA ESTERNO
EXTERNAL OVEN
FOUR POUR EXTERIEUR
AUBENOFEN

ORO LINE
CONTEMPORARY
SHAPES



LINEA ORO

ORO LINE
CONTEMPORARY
SHAPES

**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.



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.



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

**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

LIVING FOR FIRE

GOOD VALUE
FOR MONEY



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, arrostiti 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 (with a high temperature coating) 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.



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, arrostiti 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. 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. KIT001
Kit rimozione ruggine
e protezione acciaio inox
Kit for rust removal and stainless
steel protection



COD. SAF02
sacco di protezione
Protection bag

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. GRC001
griglia concava
Concave griddle



COD. PAA001
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

TAORMINA

FORNO DA ESTERNO
EXTERNAL OVEN

Ispirato allo stile di vita mediterraneo, un forno incastonato in una preziosa struttura murale realizzata con le più esclusive graniglie di pietra e marmo ricostituite.

Taormina è un rivestimento tanto prezioso quanto facile e pratico da montare senza l'ausilio di specifiche competenze professionali.

Il rivestimento Taormina può ospitare il forno da incasso INC80QV, e anche il modello FORNOLEGNA INC. Fornito già precolorato nell'impasto si monta con semplice malta.

Inspired by the Mediterranean lifestyle, an oven embedded in a precious masonry structure constructed with the most exclusive grit stone and reconstituted marble.

Taormina is a coating as precious as easy and practical to assemble without the use of specific professional skills. The coating Taormina can host the built-in oven INC80QV, and also the model FORNOLEGNA INC. Supplied already pre-coloured in the dough, it can be assembled with simple mortar.



OPZIONALE
OPTIONAL



COD. MENS01

Piano da appoggio laterale
Side worktop

FORNI PIZZA

FORNO DA ESTERNO
EXTERNAL OVEN
FOUR POUR EXTERIEUR
AUBENOFEN

A WOOD OVEN IS
MUCH
MORE THAN
A PIZZA



FORNI PIZZA

A WOOD OVEN IS
MUCH
MORE THAN
A PIZZA

**PERCHÈ UN FORNO
PIZZA?**
WHY A PIZZA OVEN?

1



2



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.

3



4

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.



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.

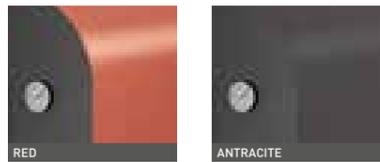
When excellences meet; the Italian Acrobatic Pizzaioli National Team and Fontana. A prestigious sponsorship, the confirmation by world established professionals of the highest levels of quality and performance of Fontana products. Ambassadors in the world of Fontana philosophy, symbol of craftsmanship 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.

FONTANA
FORNI

FORNI PIZZA

FONTANA
THE ITALIAN
OVEN
READY TO USE





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

PROMETEO 120X90

FORNO DA INCASSO / FORNO DA ESTERNO
BUILT-IN OVEN / EXTERNAL OVEN



VULCANO 70X100

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. GUANTO

guanto professionale
cotone-neoprene
Professional mitt cotton-neoprene

FORNI PIZZA

FONTANA
THE ITALIAN
OVEN
READY TO USE



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.



RED



ANTRACITE



ACCIAIO



ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. SAF04

Sacco di copertura
Protection bag



COD. KIT001

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



COD. PALA02

Pala rotonda
Round shovel



COD. ROTELLA

Rotella tagliapizza
professionale
Professional pizza cutter roll



COD. PAAB012

padellone bordo alto
High cooking pan

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 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 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.



**A WOOD OVEN
IS MUCH MORE
THAN A 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

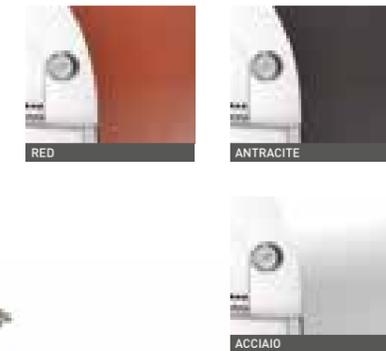
Set griglia barbecue e leccarda
per forno a legna
Barbecue grill set including
cooking grid and grease pan

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



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 rattivabraccia, 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

MARGHERITA GAS

**FORNO DA ESTERNO
EXTERNAL OVEN**

Terrazze condominiali, spazi comuni, vicini noiosi; ecco la praticità e la comodità di un forno pizza che funziona a gas senza produrre fumi. Un bruciatore professionale dalla grandissima potenza per poter raggiungere le stesse performance di un forno a legna. La piastra di cottura in refrattario naturale è garanzia di cottura ottimale dei cibi e di fragranza del pane e della pizza. Descrizione della dotazione tecnica: bruciatore atmosferico con fiamma pilota. Valvola di sicurezza termoelettrica con manopola di regolazione e accenditore piezo-elettrico. Connessioni e montaggio inclusi ed effettuati dall'azienda. Tubo e regolatore di pressione in dotazione. Il bruciatore è previsto esclusivamente nei modelli Margherita e Mangiafuoco.

Condominium terraces, common areas, boring neighbours; here is the convenience and comfort of a pizza oven that works with gas without producing smoke. A professional burner of great power to achieve the same performance of a wood-burning oven. The cooking plate in natural refractory material is a guarantee of perfect cooking of food and fragrance for bread and pizza. Description of technical equipment: atmospheric burner with pilot flame. Thermoelectric safety valve with adjustment knob and piezo-electric igniter. Connections and mounting included and carried out by the company. Hose and pressure regulator supplied. The burner is provided exclusively for models Margherita and Mangiafuoco.



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. KIT001
Kit rimozione ruggine
e protezione acciaio inox
Kit for rust removal and stainless
steel protection

MANGIAFUOCO GAS

**FORNO DA ESTERNO
EXTERNAL OVEN**



4 STAGIONI

FORNO DA ESTERNO EXTERNAL OVEN

Giardino moderno, terrazza arredata con gusto contemporaneo? Quattro Stagioni si propone come forno a combustione diretta destinato a soddisfare queste esigenze estetiche. Questo forno si distingue dagli altri modelli anche per il comodo carrello chiuso ideale da utilizzare come vano per la legna oppure come camera di lievitazione. Importante novità la porta forno con apertura orizzontale ma soprattutto con ampia finestra in vetro ceramico: questa soluzione permette di verificare e controllare lo stato della cottura delle vostre pietanze senza dover aprire continuamente la porta e rischiare eventuali piccole perdite di temperatura. La superficie di cottura utile è di 60x60 cm, e la struttura esterna è in acciaio elettro-zincato e verniciato a polveri per la più grande tenuta alle intemperie.

Modern garden, terrace furnished with contemporary taste? Quattro Stagioni proposes itself as a direct combustion oven intended to meet these aesthetic requirements. This oven distinguishes itself from other models also for the comfortable closed trolley ideal to use as storage for wood or as a leavening chamber. Important innovation is the oven door with horizontal opening but especially with large window in ceramic glass: this solution allows to verify and check the status of cooking of your food without having to constantly open the door, risking possible small temperature losses. The useful cooking surface is 60x60cm, and the external structure is made of electro-galvanized steel powder coated for greater weather resistance.



PANEPIZZA

FORNO DA ESTERNO EXTERNAL OVEN

PanePizza è la risposta agli appassionati della tradizione, che chiedono un forno che possa mantenere più a lungo le temperature, per cotture "low and slow", del pane, degli arrostiti, senza trascurare le elevate performance necessarie per cuocere la vera pizza. L'interno del forno è realizzato in purissimo refrattario certificato per il contatto con il cibo, con basamento e volta che consentono una superficie di cottura utile di 60x55 cm, ideale per cuocere fino a due pizze alla volta. L'esterno si compone di un rivestimento in acciaio elettro-zincato verniciato a polveri per la migliore resistenza all'ossidazione e il carrello chiuso permette la conservazione della legna. Montato su 4 ruote per la più ampia trasportabilità.

PanePizza is the answer to all lovers of tradition, who want an oven that can keep temperatures for longer for cooking "low and slow", bread, roast, without neglecting the high performances necessary to cook the real pizza. The inside of the oven is made of pure refractory, certified for contact with food, with stand and vault that allow a useful cooking surface of 60x55 cm, ideal for cooking up to two pizzas at a time. The outside is composed of a covering in electro-galvanized steel powder coated for the best resistance to oxidation and the closed trolley allows the preservation of wood. Mounted on 4 wheels for the widest portability.



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. KIT001

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

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. 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 DA INCASSO

INDOOR
MASTER
CHEF

FORNO DA INCASSO
BUILT-IN OVENS
FOURS ENCASTRABLES
EINBAUÖFEN



FORNI DA INCASSO

INDOOR
MASTER
CHEF

DOTAZIONI PREMIUM PREMIUM EQUIPMENT



- 1. Registro aria primaria
- 1. Primary air register

- 2. Illuminazione e ventola
- 2. Lighting and fan

- 3. Termometro e contaminuti
- 3. Thermometer and timer

- 4. Porta in ghisa
- 4. Cast iron door

- 5. Valvola regolazioni fumi
- 5. Smoke control valve

- 6. Tetto e pannelli laterali in lamiera elettrozincata verniciata
- 6. Painted electrogalvanized sheet-iron roof and side panels



FORNI DA INCASSO

INDOOR
MASTER
CHEF



INC QV

100X65 QV / 80X65 QV / 100X54 QV / 80X54 QV / 80X45 QV / 57X45 QV

FORNO DA INCASSO
BUILT-IN OVEN

Il forno da incasso della linea "quadro" ha il vantaggio di semplificare le operazioni di rivestimento proprio grazie alla sua forma lineare.

The Quadro Line built-in oven has the advantage of simplifying the covering operations thanks to its linear shape.



CAST

80/57

FORNO DA INCASSO
BUILT-IN OVEN

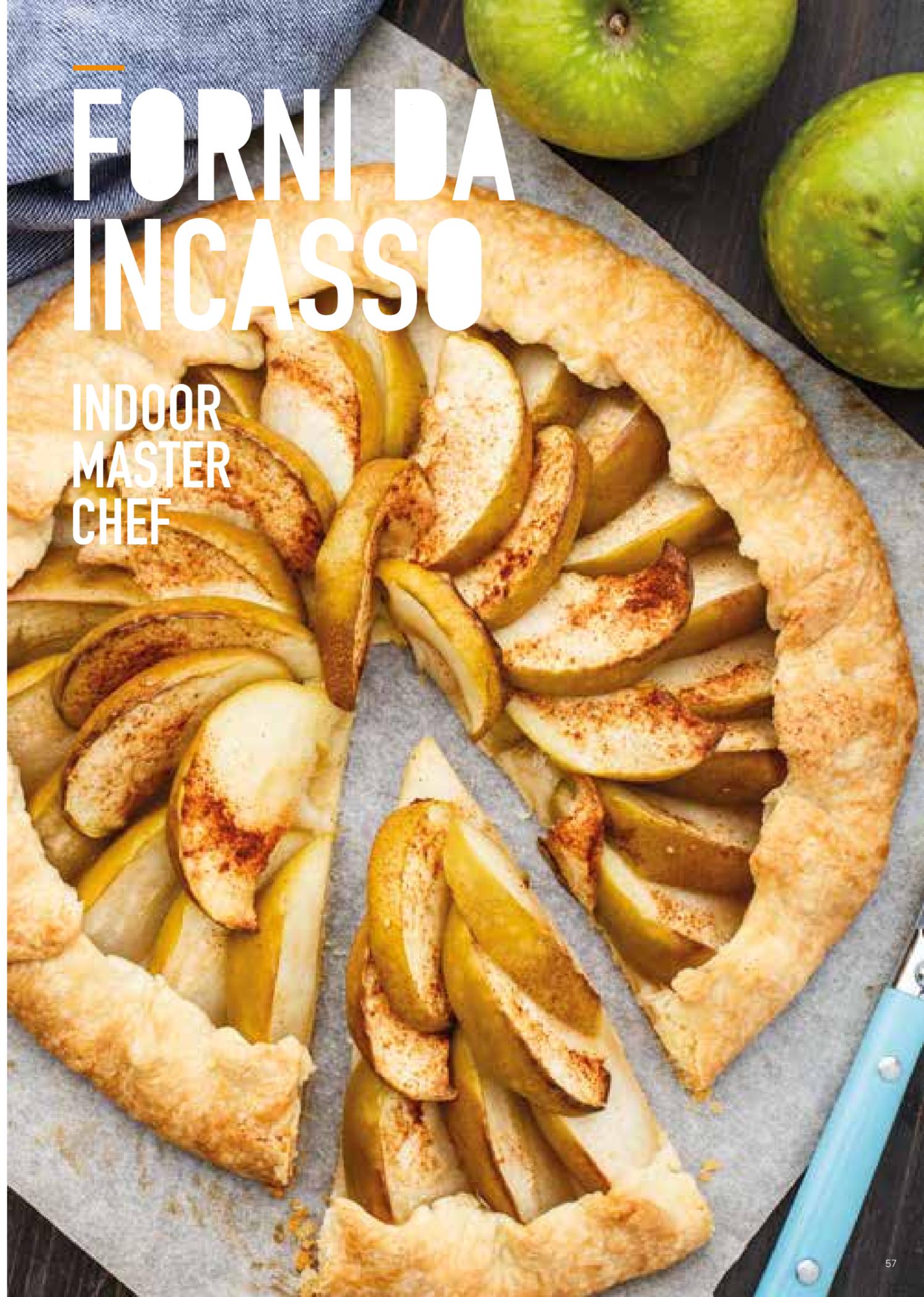
La ricerca di uno stile contemporaneo in linea con le tendenze d'arredo in cucina e nei locali domestici ha portato il laboratorio di ricerca "Officine Fontana" a sviluppare CAST, un forno da incasso di design puro e moderno. Interamente realizzato in acciaio inox con robuste porte in ghisa è disponibile nelle versioni 57 e 80 cm di profondità.

The search for a contemporary style in line with the trends in kitchen and home furniture has led the research lab "Officine Fontana" to develop CAST, a built-in oven of pure and modern design. Entirely made of stainless steel and cast iron doors, is available in the 57 and 80 cm deep versions.



FORNI DA INCASSO

INDOOR
MASTER
CHEF



INC V

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

FORNO DA INCASSO
BUILT-IN OVEN

Forni dalla linea tradizionale e classica, questa linea è creata con il classico top a volta e i dispositivi di controllo montati sul frontale.

Ovens with traditional and classic aesthetics, this line is created with the classic vaulted top and control devices mounted on the front.



INDOOR MASTER CHEF



FORNI DA INCASSO

INDOOR
MASTER
CHEF

FORNO ITALIA INCASSO PREMIUM / BASIC

**FORNO DA INCASSO
BUILT-IN OVEN**

Il Forno da incasso dalle dimensioni più ridotte dell'intera gamma, offrendo comunque una camera di cottura generosa di 42 cm di larghezza, 57 di profondità e 37 in altezza. Disponibile anche nella versione PREMIUM con sistema di ventilazione interno e luce

The built-in oven with the smallest size of the entire range, while still offering a generous cooking chamber of 42 cm width, depth of 57 and 37 in height. Also available in Premium version with internal ventilation system and lighting.



FORNO LEGNA INCASSO

**FORNO DA INCASSO
BUILT-IN OVEN**

Linee essenziali e minimali per un forno con una capiente camera di cottura da 80x45 cm su tre livelli. Dotato di ventilazione e illuminazione, di termometro e timer, le porte sono in acciaio verniciato.

Essential and minimal shapes for an oven with a large cooking chamber of 80x45 cm on three levels. Equipped with fan and lighting, thermometer and timer, the doors are made of painted steel.





BBQ REVOLUTION

PIZZA & CUCINA

PIZZA&CUCINA
SIMPLY
REVOLUTIONARY

PIZZA & CUCINA

PIZZA&CUCINA
SIMPLY
REVOLUTIONARY

UNA CUCINA DA ESTERNI A LEGNA

A WOOD-BURNING OUTDOOR KITCHEN



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

Configure your Pizza&Cucina is a cinch: just use the accessories supplied with the product according to the configuration instructions and in a few seconds you will be ready for a surprising cooking experience.



4. Tutti gli accessori in dotazione trovano facile alloggio all'interno del carrello

4. All accessories find accommodation within the cart

5. Il coperchio del forno e del barbecue è solidamente incernierato alla struttura della cucina

5. The lid of the oven and the barbecue is securely hinged to the structure of the kitchen

1. Pizza&Cucina è dotato di un dispositivo per la regolazione dell'aria comburente e quindi della intensità della temperatura e del consumo del combustibile.

1. Pizza&Cucina is equipped with a device for regulating the air intake and therefore the intensity of the temperature and fuel consumption.

2. 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. Il pratico cassetto raccoglie cenere facilitando le operazioni di pulizia.

2. Ignition is easy thanks to the combustion chamber which is created to facilitate this operation, and to ensure a stable and uniform heat distribution. The practical drawer collects ash for the easiest cleaning.

3. Intelligente gancio a scomparsa per un più facile inserimento degli accessori nel vano carrello.

3. Smart retractable hook for an easy fitting of the tools inside the trolley.





PIZZA&CUCINA DOPPIO

FORNO DA ESTERNO
EXTERNAL OVEN

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.

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.



ACCESSORI CONSIGLIATI

RECOMMENDED ACCESSORIES



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



COD. SAB03
sacco di copertura
Protection bag

CONFIGURAZIONE FORNO
CONFIGURATION OVEN



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.

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.

CONFIGURAZIONE BARBECUE
CONFIGURATION BARBECUE



Disponendo la carbonella nell'ampio piano contenitori-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.

By placing the charcoal in the large coal holder steel surface, positioning the sturdy cast iron grills 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.

CONFIGURAZIONE AFFUMICATORE
CONFIGURATION SMOKER



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.

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.

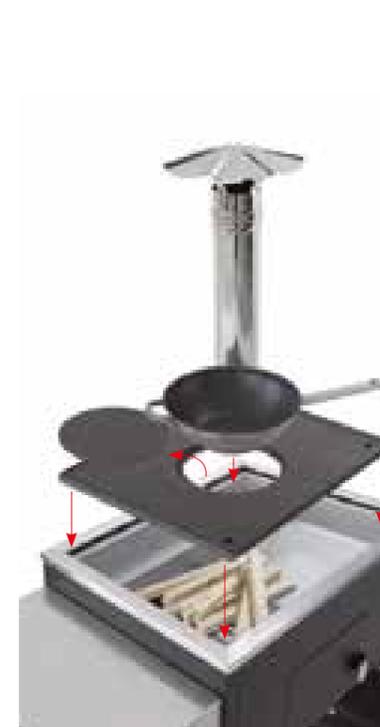
CONFIGURAZIONE PLANCHA
CONFIGURATION PLANCHA



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.

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.

CONFIGURAZIONE WOK
CONFIGURATION WOK



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.

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.

CONFIGURAZIONE GRILL
CONFIGURATION 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.

Using the same configuration planned for the barbecue and lighting the charcoal in the same way using the container for the fire-gel, 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.

BARBECUE A LEGNA

BARBECUE A LEGNA
WOOD BARBECUE
BARBECUE A BOIS
WOOD BARBECUE

GRILL
ASADOR
CHURRASCO





BARBECUE PASSIONATE



1. Braciere rivestito in pietra refrattaria per prolungare più a lungo il potere calorico della brace, sistema di produzione della brace continuo, griglie di cottura separate per consentire di cucinare contemporaneamente più pietanze differenti fra loro; sono alcuni degli argomenti funzionali maggiormente richiesti dagli utilizzatori e appassionati del barbecue.

1. Grills equipped with dripping-pans to gather cooking fats, braziers coated in refractory stone to prolong the caloric power of the embers, continuous charcoal production system, separate cooking grills to allow simultaneous cooking of different kinds of food; these are only some of the functional arguments most required from users and lovers of barbecue.

2. Il doppio piano d'appoggio laterale è studiato per poter essere ripiegato dopo l'utilizzo; quindi minori ingombri quando lo dobbiamo riporre.

2. The double lateral support is designed to be folded after use; so it takes less space when we have to store it.

3. La trasportabilità del barbecue Fontana è molto facile grazie al carrello dotato di 4 ruote di cui 2 pivotanti.

3. Fontana barbecue has a great portability, thanks to the trolley with 4 wheels, 2 of which pivoting.

4. Coperchio di protezione in acciaio inox

4. Protective cover in stainless steel.

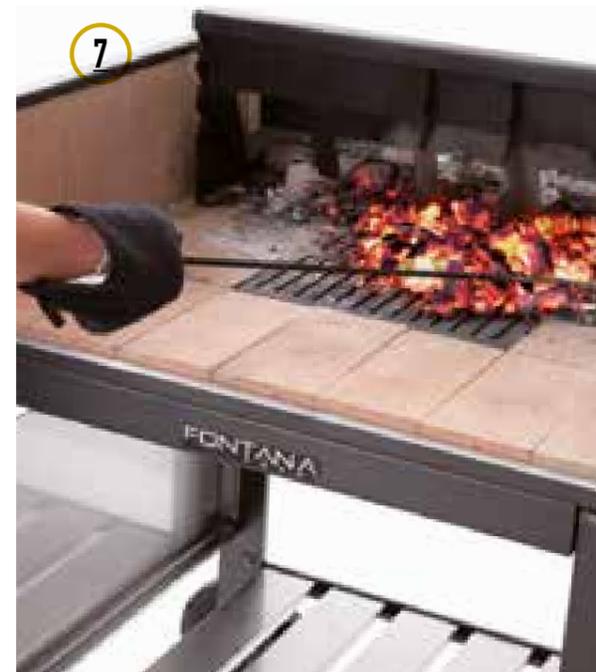


**IL FOCOLARE CHE
PRODUCE LA BRACE**
**THE HEARTH THAT
PRODUCES THE EMBERS**



5. Avviare il fuoco all'interno del bracieri di combustione con legna secca e di piccole e medie dimensioni, una volta acceso aggiungere la legna di più grossa dimensione.
5. Light the fire inside the combustion brazier with dry wood of small and medium size, once lighted add wood of larger size.

**GRIGLIA-BRACE
GRILL-EMBERS**



7. LA COTTURA SU GRIGLIA: l'essenza stessa della cottura su brace di legna o carbone. Si deve attendere circa 20 minuti per la carbonella e 30 minuti per la legna, finché la brace non sarà ricoperta da un sottile strato di cenere dal colore grigio. Trascinate le braci su tutta la superficie in refrattario del focolare e posizionate le griglie al di sopra di esse per farle riscaldare, è consigliabile ungere leggermente con olio di oliva la stessa griglia affinché i cibi evitino di attaccarsi.
7. COOKING ON THE GRILL: the very essence of cooking on wood embers or charcoal. We have to wait about 20 minutes for the charcoal and 30 minutes for the wood, until the embers will be covered by a thin grey layer of ash. Drag the embers on the entire refractory surface of the hearth and place the grids above them to heat them, it is recommended to slightly grease with olive oil the grid to prevent the foods from sticking.



**SPIEDO-FIAMMA
ROTISSERIE-FLAME**



6. LA COTTURA ALLO SPIEDO: le pietanze più saporite nel segno della tradizione gastronomica si ottengono con lo spiedo. Il grande focolare in acciaio permette di produrre il calore necessario per cucinare le vostre carni in "verticale". Una volta avviato il fuoco, è sufficiente montare lo spiedo, utilizzare una leccarda raccogli sugh di cottura e alimentare con regolarità il fuoco. Adatto alle grosse pezzature di cibo, lo spiedo è uno stile di cottura "low and slow".
6. COOKING ON THE SPIT: the tastiest dishes in the sign of gastronomic tradition are obtained with the spit. The big steel hearth allows to produce the heat necessary for cooking the meat vertically. Once started the fire, just mount the spit, use a dripping pan and feed the fire regularly. Suitable for large pieces of food, the spit is a style of cooking "low and slow".



BARBECUE A LEGNA

GRILL
ASADOR
CHURRASCO

MEDITERRANEO 80

BARBECUE A LEGNA
WOOD BARBECUE

Grill aperto con braciere super-rinforzato e rivestimento in pietra refrattaria. Superficie di cottura: 80 x 40 cm. La struttura è in acciaio e inox con due comodi pianetti ripiegabili e un carrello su 4 ruote per un'ampia trasportabilità.

Open grill with super-reinforced brazier and coating in refractory stone. Available in 80x40 cm of cooking surface. The structure is in steel and stainless steel with two practical folding worktops and a 4 wheel trolley for a wide portability.



ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. SACCAUT
Sacca 3 utensili inox
Set of 3 stainless steel tools



COD. SPIA01
girarrosto professionale
professional rotisserie



COD. GUANTO
guanto professionale
cotone-neoprene
Professional mitt cotton-neoprene



COD. GRBI01
griglia inox
Stainless steel cooking grid



COD. SPAZ03
spazzola di pulizia
con setola metallica
Cleaning brush with brass
bristles

EGEO 80/110

BARBECUE A LEGNA
WOOD BARBECUE

Grill aperto con braciere super-rinforzato e rivestimento in pietra refrattaria. Superficie di cottura: 80 x 40 cm e 110 x 40 cm. La struttura è in acciaio e inox con due comodi pianetti ripieghevoli e un carrello su 4 ruote per un'ampia trasportabilità.

Open grill with super-reinforced brazier and coating in refractory stone. Available in 80 x 40 cm and 110 x 40 cm of cooking surface. The structure is in steel and stainless steel with two practical folding worktops and a 4 wheel trolley for a wide portability.



ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. SACCAUT

Sacca 3 utensili inox
Set of 3 stainless steel tools



COD. SPIA01 - SPIA02

girarrosto professionale
professional rotisserie



COD. GUANTO

guanto professionale
cotone-neoprene
Professional mitt cotton-neoprene



COD. GRBI01 - GRBI02

griglia inox
Stainless steel cooking grid



COD. SPAZ03

spazzola di pulizia
con setola metallica
Cleaning brush with brass
bristles



IONIO

80/110

BARBECUE A LEGNA WOOD BARBECUE

Barbecue dotato di cappa e camino aspira-fumi, disponibile nelle misure di cottura 80x40 cm e 110x40 cm. Struttura in acciaio e inox di grande spessore con pianetti e carrello.

Barbecue equipped with smoke-extraction hood and chimney, available in two models with 80x40 cm and 110x40 cm cooking surface. Structure in thick steel and stainless steel with side worktops and trolley.



SCIROCCO

80

BARBECUE A LEGNA WOOD BARBECUE

Grill aperto in acciaio di grosso spessore e rivestimento in pietra refrattaria. Disponibile nella misura con superficie di cottura di 80x40cm. La struttura è in acciaio e inox su un carrello con ruote per una comoda trasportabilità. Il focolare di combustione della legna consente una produzione continua di braci con il vantaggio di poter grigliare evitando qualsiasi interruzione della fase di cottura legata all'esaurimento della brace tipico dei barbecue a carbonella. Inoltre, permette la cottura indiretta degli alimenti come lo spiedo oppure la cottura verticale tipo "churrasco". Dotato di griglia in filo cromato di grande spessore e braciere rivestito in pietra refrattaria per prolungare ancora più a lungo il potere calorico della brace.

Open-grill in thick steel and natural firestone. Available with cooking surface 80x40 cm. The structure is made of steel and stainless steel on a cart with wheels for easy portability. The combustion firebowl allows a continuous production of embers avoiding any interruption of the firing stage typical of charcoal barbecues. It also provides indirect cooking style of foods such as spit, "churrasco" or other vertical cookings. Equipped with a grill in chromed wire of great depth and covered with refractory stone to extend even longer the calorific power of the ember and reduce the wood consumption.



ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. GUANTO
guanto professionale cotone-neoprene
Professional mitt cotton-neoprene



COD. SPIA01 - SPIA02
girarrosto professionale professional rotisserie



COD. SACCAUT
Sacca 3 utensili inox
Set of 3 stainless steel tools



COD. GRBI01 - GRBI02
griglia inox
Stainless steel cooking grid



COD. KIT001
Kit rimozione ruggine e protezione acciaio inox
Kit for rust removal and stainless steel protection

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. GUANTO
guanto professionale cotone-neoprene
Professional mitt cotton-neoprene



COD. SPIA01
girarrosto professionale professional rotisserie



COD. SACCAUT
Sacca 3 utensili inox
Set of 3 stainless steel tools



COD. CUOPOL
Supporto cuocipollo
Holder for cooking chicken



COD. SPAZ03
spazzola di pulizia con setola metallica
Cleaning brush with brass bristles



BARBECUE GAS

BARBECUE A GAS
GAS BARBECUE
BARBECUE À GAZ
GASGRILLS

LIVE
THE BRAAI
LIFE

CADAC

LIVE THE BRAAI LIFE

CADAC

LIVE THE BRAAI LIFE

Il Sud Africa ha una grande tradizione in fatto di BRAAI. L'origine del termine Braai viene dall'Afrikaans e significa grill o barbecue, parola importata dai coloni Olandesi che navigarono su Cape Town qualche centinaio di anni fa. Un Braai Sudafricano è più di un semplice barbecue: l'esperienza del cucinare cibo sopraffino assieme alla compagnia dei nostri amici, un Braai è un'occasione; la celebrazione della vita all'aria aperta! Cadac e Fontana vi invitano a vivere insieme "The Braai Life!".

South Africa has a long braai history. The origins of the word braai is Afrikaans for barbecue or grill and originates from early Dutch settlers who sailed to Cape Town a few centuries ago. A South African braai is more than just your standard barbecue. Encompassing flavoursome food and great company, a braai is an occasion; a celebration of outdoor life! We invite you to come and 'Live The Braai Life!' with us at Cadac.



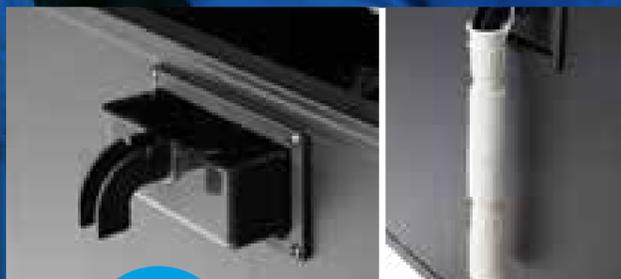
MODULAR

MODULAR SYSTEM

Un barbece, infinite possibilità! La gamma intercambiabile di superfici di cottura modulari include: piastre reversibili, piastre refrattarie, padelle scaldavivande, piastre teppanyaki e spiedi. Questa ampia scelta di superfici di cottura è intercambiabile senza alcuna difficoltà con le griglie del barbecue in dotazione. Dal grigliare al cuocere al forno, dalla cottura a bassa temperatura alla cottura alla fiamma, il Sistema Modulare Cadac rivoluziona le tradizionali abitudini in materia di cottura all'aria aperta.

MODULAR SYSTEM

One barbecue, endless possibilities! The Cadac range of interchangeable modular surfaces includes: baking stones, warmer pans, reversible grills, teppanyaki plates, hot plates and rotisseries. This wide range of modular cooking tops are all effortlessly interchanged with the BBQ grids (excluding the rotisserie). From grilling to baking and slow cooking to broiling, the Cadac Modular System breaks the traditional boundaries of conventional outdoor dining. Be Brave, Bring Out The Gourmet In You.



EASY CLEAN

EASY CLEAN

La linea barbecue di Cadac è stata pensata con la mente rivolta al consumatore. Il sistema di pulizia Easy Clean assicura che l'utente possa perdere meno tempo per la pulizia e più tempo per cuocere! Le superfici lisce e smaltate del focolare, permettono una facile pulizia con una semplice passata di spugna e il sistema di piani inclinati del bruciere consente il drenaggio dei sughi di cottura all'interno di un pratico e accessibile contenitore amovibile. La griglia di cottura in acciaio vitrificato e materiale non-aderente e i tegolini proteggi fiamma, possono essere rimossi e lavati con facilità con detergente ed acqua oppure anche con la lavastoviglie! L'innovazione Cadac in fatto di pulizia si compone di un semplice ma ingegnoso tubo telescopico attraverso il quale far fuoriuscire gli eccessi di sughi di cottura ad un contenitore di raccolta.

EASY CLEAN

Cadac patio barbecues have been designed with you in mind. The Easy Clean System ensures you can spend less time cleaning and more time cooking! The smooth, enamel coated burner box guarantees an effortless sponge down, and an angled removable drip tray facilitates the draining of grease and water into an easily accessible drip cup. The non-stick, vitreous enamel BBQ grids and flame tamers can be removed and cleaned with ease, simply wipe down with warm soapy water or pop straight into the dishwasher! Cadac's cleaning innovation provides you with a simple but ingenious telescopic overflow pipe, through which excess water from the drip cup can be tapped into a bucket or drain.



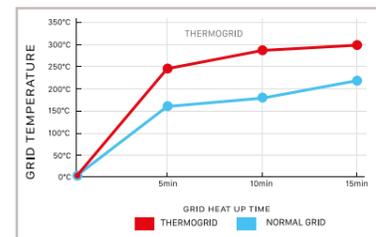
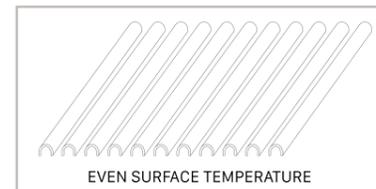
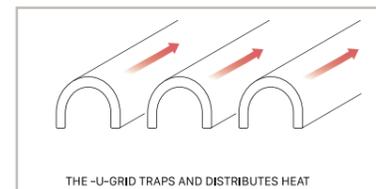
THERMOGRID

THERMOGRID

I barbecue della linea BraaiMaxx, Meridian e Stratos sono dotati di griglie di cottura con tecnologia ThermoGrid®. Questa soluzione tecnica migliora drasticamente la qualità della cottura attraverso una perfetta distribuzione di calore sulla totalità della griglia. La griglia si riscalda più velocemente rispetto alla ghisa e consente una gestione ancora più precisa del controllo della temperatura. L'originale forma a U della griglia conserva e redistribuisce uniformemente il calore prodotto dai bruciatori, consentendo una riduzione nel consumo di gas pari al 34% rispetto ad un altro barbecue a gas tradizionale.

THERMOGRID

Cadac patio barbecues exclusively house the leading grill technology; the ThermoGrid. The ThermoGrid improves the quality of your cooking by providing even heat distribution across the grill surface. They heat up quicker than cast iron and offer more responsive temperature control. These unique U-shaped grills trap and distribute heat evenly across the cooking surface, resulting in a reduction in gas consumption of approximately 34%.



EASY ASSEMBLY

EASY ASSEMBLY

L'intelligente progettazione consente il montaggio di qualsiasi barbecue Cadac in meno di 30 minuti! L'assemblaggio è veloce, facile e intuitivo grazie alle numerose parti già pre-montate in produzione che riducono il numero dei componenti e un manuale chiaro e conciso.

EASY ASSEMBLY

Thanks to their cleverly engineered design, Cadac barbecues can be built in just 30 minutes! Assembly is quick and simple due to pre-assembled parts reducing the number of components and a clear concise build manual.



GREENGRILL

GREENGRILL

Novità assoluta: il rivestimento delle superfici di cottura in Green Grill è l'ultima fra le innovazioni proposte da Cadac. Derivato da una ceramica di origine biologica, il rivestimento Green Grill è amico dell'ambiente e non tossico. Incredibile durata, resistenza ai graffi e durezza del rivestimento distinguono il Green Grill dai tradizionali rivestimenti non-aderenti, senza nessun compromesso in relazione alla facilità di pulizia. Green Grill consente le più alte temperature, distribuisce in maniera più uniforme il calore e permette un minor consumo di gas.

GREENGRILL

New for 2018 – the Green Grill coating is the latest innovation from Cadac. Made from an organic ceramic, the Green Grill coating is environmentally friendly and non-toxic. Improved durability, scratch resistance and coating hardness separates the Green Grill from traditional non-stick coatings without compromising on the ease of cleaning. Green Grill withstands higher temperatures, distributes and retains heat better, resulting in a lower gas consumption.

GARANZIA
I Barbecue a Gas sono coperti da garanzia limitata contro i difetti di fabbrica

GUARANTEES
Cadac GAS barbecues come with a 5 year manufacturers' limited warranty. Cadac CHARCOAL barbecues come with a 2 year warranty and Cadac accessories comes with a 1 year warranty.





BRAIMAXX

BARBECUE A GAS
GAS BARBECUE



RE-INVENTARE IL BARBECUE
BraaiMaxx è una rivoluzione nel mondo della cucina all'aria aperta; con due aree di cottura indipendenti, con una ampia intercambiabilità di superfici di cottura differenti, 2 contemporaneamente. Ognuna delle due aree è dotata di cappa-forno coibentata che consente di cuocere due diverse pietanze allo stesso tempo! Tutti gli accessori che consentono i diversi stili di cucina vengono perfettamente e ordinatamente accolti all'interno dell'ampio carrello. Due piani laterali di appoggio garantiscono ampi spazi per la preparazione dei piatti. L'unico sistema Easy-Clean, consente la piena pulizia del bracere con incredibile facilità. Fornito con tubo e regolatore di pressione e sacco di protezione.

THE BBQ RE-INVENTED
The BraaiMaxx is a revolution in outdoor cooking with 2 independent cooking areas that allow interchangeable cooking surface to be used; 2 at a time. Each cooking side has an independent insulated dome so you can cook two different dishes at the same time! The accessories are stored in the rack on the inside of the cabinet. Two fixed side tables offer plenty of room for food preparation. The easy-clean system allows the burner box to be washed. Includes a hose/regulator and a BBQ cover.



CARATTERISTICHE

- Doppia cappa-forno indipendente con termometro
- Dotato di due griglie rivestite in materiale ceramico anti-aderente
- Facile da pulire grazie ai dispositivi Easy-Clean
- Carrello d'appoggio in acciaio tamburato per maggiore robustezza
- L'ampio carrello permette l'alloggiamento della bombola di gas e di tutti gli accessori e piastre di cottura in dotazione
- Due ruote
- Fornito completamente pre-assemblato in azienda
- Sacco di protezione incluso

AREA DI COTTURA

- 2025 cm2 per lato

BRUCIATORI

- Bruciatori 5-JET: con i bruciatori Cadac 5-Jet è possibile cuocere a bassa temperatura per ore, mantenendo la temperatura costante (100°C) oppure cuocere alla fiamma a temperature elevate fino a 300°C. Ogni bruciatore è controllabile in maniera infinitesimale e include l'accensione piezo-elettrica e la termocoppia di sicurezza.

FEATURES

- Independent double skinned domes with thermometer
- Includes 2x non-stick ceramic coated base grids
- Easy-wash and clean system
- Double-skin cabinet doors
- Storage cabinet for all cooking surfaces and gas cylinder
- 2 rubber wheels
- BraaiMaxx cover included
- BraaiMaxx comes fully assembled

COOKING AREA

- 2025 cm2 per side

BURNER SYSTEM

- 5-JET-BURNER: with the Cadac 5-Jet burner you can slow cook for hours at low temperatures (at 100° C) constantly, or high cook and bake at high temperatures near 300° C. Each burner is finely adjustable, includes both piezo ignition and flame failure shut off.

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. KIT001
Pinza Curva
Curved BBQ tongs



COD. TERA1
Termometro analogico
Analogic Thermometer



COD. AFF01
Affumicatore
Smoker Box



COD. SACCAUT
Sacca 3 utensili inox
Set of 3 stainless steel tools



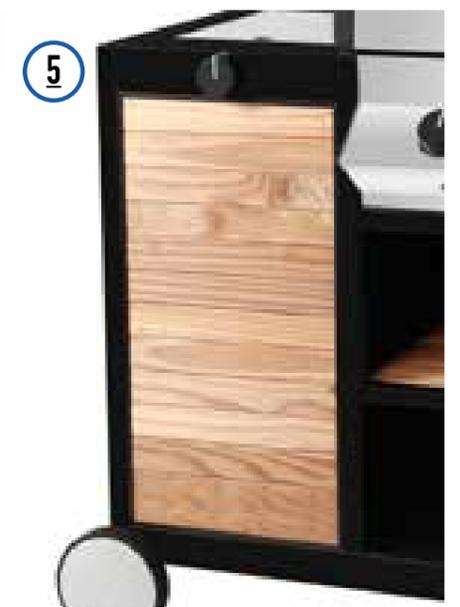
COD. SETPOS3
Set 3 utensili di cottura
Professional and sturdy tools

MERIDIAN WOODY

BARBECUE A GAS
GAS BARBECUE

Linee epurate e stile classicheggiante, Meridian Woody include tutte le caratteristiche che rendono i barbecue Cadac un prodotto di livello superiore: Easy Built, Easy Clean, Modular System intercambiabile, Thermogrids. Progettato con la mente rivolta all'utilizzatore, Meridian Woody è facile da montare e spostare. Il carrello in legno di Rhino Wood consente il facile alloggiamento della bombola del gas, di tutti gli accessori di cottura e dei condimenti.

With its clean lines and classic styling, the Meridian Woody includes all the desirable characteristics you'd expect from Cadac; Easy Build, Easy Clean, Interchangeable Modular System, Thermogrids and a superior quality. Designed with the consumer in mind, the Meridian Woody is easy to assemble and move. The Rhino Wood cabinet and shelving provide tidy, convenient storage for a gas bottle and any accessories or condiments.



CARATTERISTICHE

- Coperchio basculante per minor ingombro quando aperto
- Solidi ripiani e carrello in legno di Rhino Wood
- Superficie di cottura pari a 3185 cm²
- Griglie Thermogrids e griglia scaldavivande
- 2 grandi ruote e due pivotanti con freno

BRUCIATORI

- Bruciatori in acciaio inox ad alto rendimento
- 3 bruciatori e fornello laterale tutti con accensione piezo-elettrica indipendente

1. Fornello laterale
2. Cappa-forno coibentata con termometro
3. Accensione piezo indipendente
4. Cassetto recupero grassi di cottura per facile pulizia
5. Alloggiamento bombola del gas invisibile

FEATURES

- Lid sits flush with back of BBQ when open
- Solid Rhino Wood shelf and storage cabinet
- Cooking surface area of 3185cm²
- 3 Thermogrids and warmer rack included
- 2 large all-terrain wheels and 2 castors with brake lever

BURNER SYSTEM

- High grade stainless steel burners
- 3 burners plus side burner, all with independent piezo ignition

1. Side burner
2. Double skin dome with thermometer
3. Independent piezo ignition
4. Removeable drip tray for easy cleaning
5. Discrete gas cylinder storage

SISTEMA MODULARE MODULAR SYSTEM



bistecchiera reversibile
reversible grill plate

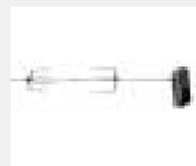


padellone per cottura e scaldavivande
warmer pan



piastra teppanyaki
stainless steel teppanyaki plate

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. SPIA04

girarrosto a batteria
universal rotisserie



COD. SAB04

sacco di copertura
Protection bag



COD. BIST01

bistecchiera reversibile
reversible grill plate



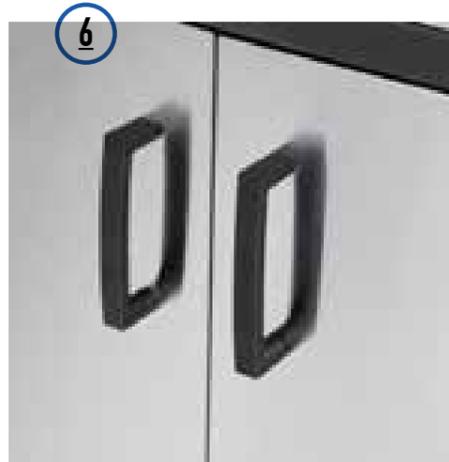
COD. PA01

padellone cottura
e scaldavivande
cooking and warmer pan



COD. PIASTRA

piastra teppanyaki
stainless steel teppanyaki plate



CARATTERISTICHE

- Coperchio basculante per minor ingombro quando aperto
- Robusto carrello con pianetti ripieghevoli
- Superficie di cottura pari a 3920 cm²
- 3 griglie Thermogrids e griglia scaldavivande
- 2 grandi ruote e due pivottanti con freno
- 2 ganci appendi accessori all'interno del carrello

BRUCIATORI

- In acciaio inox ad alto rendimento
- **MERIDIAN 4** - 4 bruciatori e fornello laterale, tutti con accensione piezo-elettrica indipendente
- **MERIDIAN 3** - 3 bruciatori e fornello laterale, tutti con accensione piezo-elettrica indipendente

1. Cappa-forno coibentata con termometro
2. Fornello laterale
3. Piani di appoggio ripiegabili
4. Accensione piezo indipendente
5. Cassetto raccogli grassi amovibile per facilità di pulizia
6. Alloggiamento invisibile della bombola del gas

FEATURES

- Lid sits flush with back of BBQ when open
- Sturdy trolley with foldable side table
- Cooking surface area of 3920 cm²
- 3 Thermogrids and warmer rack included
- 2 large all-terrain wheels and 2 castors with brake lever
- 2 accessory pins on inside of cabinet doors

BRUCIATORI

- High grade stainless steel burners
- **MERIDIAN 4** - 4 burners plus side burner, all with independent piezo ignition
- **MERIDIAN 3** - 3 burners plus side burner, all with independent piezo ignition

1. Double skin dome with thermometer
2. Side burner
3. Folding side table
4. Independent piezo ignition
5. Removeable drip tray for easy cleaning
6. Discrete gas cylinder storage

SISTEMA MODULARE MODULAR SYSTEM



bistecchiera reversibile
reversible grill plate



padellone per cottura e scaldavivande
warmer pan



piastra teppanyaki
stainless steel teppanyaki plate

MERIDIAN 4

BARBECUE A GAS GAS BARBECUE

Meridian è una linea di barbecue di gusto estetico Europeo, il complemento ideale di qualsiasi terrazzo o giardino. Prestazioni e dotazioni di altissima qualità come le innovative griglie Thermogrids e le superfici di cottura intercambiabili Modular System che consentono di cuocere una grande varietà di pietanze contemporaneamente. La bombola di gas e gli accessori possono essere alloggiati ordinatamente all'interno del robusto carrello in acciaio tamburato con sistema di chiusura magnetico. Il focolare in acciaio smaltato porcellanato e il canale di raccolta ed evacuazione dei grassi di cottura fanno di questo barbecue uno strumento facilissimo da pulire dopo ogni utilizzo

MERIDIAN 3

The European-styled Meridian range is the perfect addition to any garden or terrace. Offering high-quality features such as the latest Thermogrid grills, and the Cadac Modular System, you can cook a variety of meals at the same time. The accessories and the gas bottle can be stored neatly in the cabinet, which has double skinned doors and magnetic closure. The Meridian offers a breakthrough in barbecue hygiene with the innovative Cadac Easy Clean System. The smooth porcelain enamelled burner box and drainage channels flow to a removeable drip cup, allowing the BBQ to be thoroughly cleaned after each use.



ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. SPIA04
girarrosto a batteria
universal rotisserie



COD. SAB05
sacco di copertura
Protection bag



COD. BIST01
bistecchiera reversibile
reversible grill plate



COD. PA01
padellone cottura
e scaldavivande
warmer pan



COD. PIASTRA
piastra teppanyaki
stainless steel teppanyaki plate

STRATOS

BARBECUE A GAS
GAS BARBECUE



Stratos è un barbecue di stile moderno e compatto, un prodotto dall'ottimo rapporto qualità-prezzo. Stratos è dotato di piano d'appoggio laterale reclinabile e fornello. La cappa-forno è in acciaio tamburato per una coibentazione ottimale e dotata di pratico termometro. Le parti in acciaio inox sono della migliore qualità. Il focolare in acciaio smaltato e il cassetto raccogli grassi amovibile, rendono questo prodotto un oggetto facilissimo da pulire.

The Stratos is a compact, modern range of barbecues, which offer excellent value for money. Stratos barbecues have a separate folding side table and a side burner. The lid is double skinned for optimal insulation and is fitted with a precise thermometer. All stainless steel parts are of high quality. The smooth enamelled construction of the burner box and removable grease collector make cleaning easy.



CARATTERISTICHE

- Cappa-forno in acciaio tamburato con termometro
- Robusto carrello con piano d'appoggio pieghevole
- Area di cottura pari a 2520 cm²
- Griglie in Termogrids e griglia scaldavivande
- 2 grandi ruote e due pivotanti con freno
- 2 ganci appendi accessori all'interno del carrello

BRUCIATORI

- Bruciatori in acciaio inox ad alto rendimento
- 3 bruciatori e fornello laterale, con accensione piezo-elettrica indipendente

1. Accensione Piezo indipendente
2. Fornello laterale
3. Griglie Thermogrid e griglia scaldavivande
4. Piano d'appoggio laterale pieghevole
5. Compatibile con Modular System

FEATURES

- Double skin dome with thermometer
- Sturdy trolley with foldable side table
- Cooking surface area of 2520cm²
- Thermogrids plus removeable warming rack
- 2 large all-terrain wheels and 2 castors with brake lever
- 2 accessory pins on inside of cabinet doors

BURNER SYSTEM

- High grade stainless steel burners
 - 3 burners plus side burner, all with independent piezo ignition
1. Independent piezo ignition
 2. Side burner
 3. Thermogrids and warmer rack included
 4. Folding side table
 5. Modular System compatible

SISTEMA MODULARE MODULAR SYSTEM



bistecchiera reversibile
reversible grill plate



padellone per cottura e scaldavivande
warmer pan

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. SPAZ03
Spazzola pulizia
Cleaning brush



COD. SAB06
sacco di copertura
Protection bag



COD. BIST01
bistecchiera reversibile
reversible grill plate



COD. PA01
padellone cottura
e scaldavivande
warmer pan



COD. SACCAUT
Sacca 3 utensili inox
Set of 3 stainless steel tools



CITY CHEF

BARBECUE A GAS
GAS BARBECUE



City Chef 50 è un concetto di prodotto esteticamente innovativo, perfetto per il balcone, il patio, il giardino o il terrazzo. Le opzioni di cucina sono infinite con questo barbecue!

E' fornito con un una griglia rivestita in ceramica antiaderente, griglia supporto per cottura con pentola, e coperchio-forno con termometro. E' compatibile con il Sistema Modulare Cadac.

Il bracere è realizzato in acciaio smaltato porcellanato per una facile pulizia e tutti i grassi di cottura vengono convogliati in una leccarda situata sotto il bruciatore. Gli ampi piani di appoggio in legno possono essere rimossi e alloggiati all'interno del barbecue una volta usato, con le pratiche maniglie e le 4 ruote pivotanti (dotate di freno) il barbecue è facilissimo da spostare e riporre.

The new City Chef 50 is a stylish BBQ that is perfect for your balcony, patio, garden or terrace. Your cooking options are endless with the City Chef 50!

It comes complete with a non-stick BBQ top, pot stand and dome lid with thermometer, and is also compatible with the Cadac Modular System.

The inside of the double skin burner unit is porcelain enamel-coated for easy cleaning and all grease goes into a drip cup underneath the BBQ.

The wooden side tables can be removed and stored in the storage area under the barbecue after use, and with the 2 handles and 4 lockable castor wheels, the barbecue is easy to move and store.



1



3



2



4



5



CARATTERISTICHE

- Coperchio in acciaio smaltato con termometro
- Impugnatura coperchio anti-scottatura
- Griglia anti-aderente con supporto per cottura in pentola
- Accensione piezo-elettrica
- 4 ruote pivotanti dotate di freno per un facile spostamento
- Tubo e regolatore di pressione inclusi
- 2 ganci appendi utensili

1. Compatibile con Modular System
2. Coperchio agganciabile su retro del barbecue per fungere da paravento
3. Pianetti laterali in legno sganciabili
4. Alloggiamento bombola del gas
5. Ganci per appoggio utensili

FEATURES

- Porcelain enamelled dome with thermometer
- Heat-resistant dome handle
- Non-stick coated BBQ grid plus pot stand
- Automatic piezo ignition
- 4 lockable castor wheels for easy movement
- Includes clip-on hose and regulator
- 2 accessory pins for hanging utensils

1. Modular System compatible
2. Dome hooks on to back to act as windshield and splash-back protector
3. Clip on/off wooden side tables
4. Discrete storage inside for a gas bottle
5. Accessory pins to hang utensils

SISTEMA MODULARE MODULAR SYSTEM



bistecchiera-plancha
bbq plancha



pentola per paella
paella pan



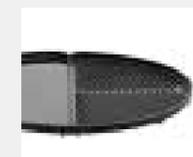
ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. SACCAUT
Sacca 3 utensili inox
Set of 3 stainless steel tools



COD. SAB07
sacco di copertura
Protection bag



COD. BIST02
bistecchiera-plancha
bbq plancha



COD. PA02
pentola per paella
paella pan



COD. GUANTO
guanto professionale
cotone-neoprene
Professional mitt cotton-neoprene

BUILT-IN MERIDIAN

BARBECUE A GAS GAS BARBECUE



Il Meridian 4 fuochi da incasso non richiede nessun montaggio; semplicemente estrarre il prodotto dal suo imballo e posizionarlo nel luogo di utilizzo e si è immediatamente pronti per cucinare. Il cassetto raccogli-sughi di cottura è molto capiente e facilissimo da estrarre da davanti: grazie a questa soluzione il barbecue può essere posizionato anche nella prossimità di un muro. Questo barbecue è configurato con 4 bruciatori, con cappa-forno tamburata in acciaio inox.

The Meridian counter top BBQ requires no assembly; simply lift out of the box, place it where desired and you're ready to connect to the gas and start cooking! The hard-wearing enamel drip tray is easily removeable from the front, so the BBQ can be placed in a recess or against a wall. The Meridian counter-top range consists of a 4 burner version, with a double skinned, rust-free, stainless steel dome.



ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. SPIA04

girarrosto a batteria
universal rotisserie



COD. SACCAUT

Sacca 3 utensili inox
Set of 3 stainless steel tools



COD. BIST01

bistecchiera reversibile
reversible grill plate



COD. PA01

padellone cottura
e scaldavivande
warmer pan



COD. PIASTRA

piastra teppanyaki
stainless steel teppanyaki plate



CARATTERISTICHE

- Cappa-forno basculante, ingombra poco spazio anche quando aperta
- Superficie di cottura pari a 3920 cm²
- 3 griglie in Thermogrid e griglia scaldavivande

BRUCIATORI

- Bruciatori in acciaio inox, ad alto rendimento
- 4 bruciatori con accensione piezo-elettrica indipendente

1. Cappa-forno tamburata con termometro
2. Compatibile con Modular System
3. Accensione piezo indipendente
4. Pannelli laterali
5. Cassetto raccogli grassi di cottura

FEATURES

- Lid sits flush with back of BBQ when open
- Cooking surface area of 3920 cm²
- 3 Thermogrids and warmer rack included

BURNER SYSTEM

- High grade stainless steel burners
- 4 burners, all with independent piezo ignition

1. Double skin dome lid with thermometer
2. Modular System compatible
3. Independent piezo ignition
4. Side panels
5. Removeable drip tray for easy cleaning

SISTEMA MODULARE MODULAR SYSTEM



bistecchiera reversibile
reversible grill plate



padellone per cottura e scaldavivande
warmer pan



piastra teppanyaki
stainless steel teppanyaki plate

CHARCOAL PRO

BARBECUE A CARBONELLA
CHARCOAL BARBECUE

Riconosciuta come una industria leader dell'innovazione, Cadac ha reinventato il tradizionale Kettle barbecue americano, con l'obiettivo di risolvere le carenze caratteristiche di questo bbq. Tutti i bordi vengono piegati e bordati industrialmente per evitare qualsiasi formazione di ruggine.

Il Charcoal Pro ha un sistema di doppia presa d'aria comburente dal coperchio per agevolare la classica cottura a calore indiretto. La doppia presa d'aria permette una combustione ideale della carbonella.

Renowned for being industry leaders in terms of innovation, CADAC have re-invented the traditional charcoal kettle BBQ so as to solve the well-known shortfalls of the traditional USA kettle. All enamelled edges are curled over to prevent rust forming on sharp edges. The Charcoal Pro has dual air vents on the dome for better indirect cooking. The dual air intake vent gives an even charcoal burn.



CHARCOAL MATE

BARBECUE A CARBONELLA
CHARCOAL BARBECUE

Charcoal Mate..... Semplice, pratico, facile da pulire. Un Kettle bbq con robuste gambe in alluminio anodizzato e un braciere in acciaio smaltato. Tutti i bordi sono piegati e bordati professionalmente per evitare la formazione di ruggine.

Il Charcoal Mate ha una doppia presa d'aria comburente sul coperchio per una più efficace opportunità di cucina a fuoco indiretto. La doppia presa d'aria permette una combustione ideale della carbonella senza perdita di cenere.

La rimozione della cenere è facilissima, semplicemente capovolgendo il focolare. Questo bbq è lo strumento ideale per l'appassionato di cottura su kettle con la brace che vuole un prodotto estremamente durevole con performance di cottura eccezionali.

Charcoal Mate A simple, practical, easy-to-clean barbecue with sturdy anodised fixed aluminium legs and a enameled steel body. All enameled edges are curled over to prevent rust forming on sharp edges.

The Charcoal Mate has dual air vents on the dome for better indirect cooking. The air intake vent gives an even charcoal burn and no ash falls out of the bowl. The ash is easily removed by lifting and tipping the BBQ bowl upside down. This affordable BBQ has ample cooking space for the kettle barbecue lover who wants a durable and practical kettle that cooks beautifully.



ACCESSORI CONSIGLIATI
RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. SACCAUT

Sacca 3 utensili inox
Set of 3 stainless steel tools



COD. SAB07

sacco di copertura
Protection bag



COD. SPAZ03

Spazzola pulizia
Cleaning brush



COD. CUOPOL

Supporto cuocipollo
Holder for cooking chicken



COD. GUANTO

guanto professionale
cotone-neoprene
Professional mitt cotton-neoprene

ACCESSORI CONSIGLIATI
RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. SACCAUT

Sacca 3 utensili inox
Set of 3 stainless steel tools



COD. SAB07

sacco di copertura
Protection bag



COD. SPAZ03

Spazzola pulizia
Cleaning brush



COD. CUOPOL

Supporto cuocipollo
Holder for cooking chicken



COD. GUANTO

guanto professionale
cotone-neoprene
Professional mitt cotton-neoprene



ACCESSORI

ACCESSORI
FITTING
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR

PALA01
Pala
Pizza shovel



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

PALA02
Pala rotonda
Round shovel



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

SPAZ01
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

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



KIT001
Kit rimozione ruggine e protezione acciaio inox
Kit for rust removal and stainless steel protection



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



Una nuova linea professionale affianca la già conosciuta linea in acciaio inox (per usi moderati). Pale leggerissime ma resistenti grazie alle speciali leghe di alluminio. L'innovativa asolatura della pala rettangolare, creata per permettere di scaricare la farina in eccesso al momento dell'infornata; evitare la farina bruciata che rende amara la pizza, mantenere più pulito il piano cottura, minore fumo in quanto meno farina introdotta, ora è possibile con la linea delle pale professionali.

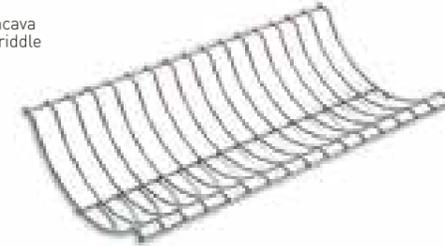
A new professional line joins the already known line in stainless steel (for moderate use). Lightweight but sturdy shovels thanks to special aluminum alloys. The innovative slotting of the rectangular shovel, created to allow you to download the excess flour at the moment of baking, avoid burnt flour that makes pizza bitter, keep the cooking surface clean, less smoke because of less flour introduced, now you can with the line of professional shovels.

PALA07
Testa in alluminio anodizzato neutro e manico anodizzato nero.
Head in neutral anodized aluminum and anodized black handle.



Misura 32 cm - lunghezza totale 152 cm
Measuring 32 cm - total length 152 cm

Griglia concava
Concave griddle



GRC001 - 51x40 cm
GRC002 - 73x40 cm
GRC003 - 73x50 cm
GRC004 - 92x50 cm
GRC005 - 60x92 cm
GRC006 - 60x73 cm
GRC007 - 73x43 cm

Padellone per alimenti
Large cooking pan



PAAS001 - 37x37 cm
PAAS002 - 37x51 cm
PAAS003 - 37x73 cm
PAAS004 - 45x37 cm
PAAS006 - 45x73 cm
PAAS005 - 45x46 cm
PAAS007 - 45x92 cm
PAAS008 - 57x37 cm
PAAS010 - 57x73 cm
PAAS009 - 57x46 cm
PAAS011 - 57x92 cm

PALA06
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

SPAZ05
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

Padellone per alimenti bordo alto
High cooking pan



PAAB012 - 37x37 cm
PAAB013 - 37x51 cm
PAAB014 - 37x73 cm
PAAB015 - 45x37 cm
PAAB017 - 45x73 cm
PAAB016 - 45x46 cm
PAAB018 - 45x92 cm
PAAB019 - 57x73 cm
PAAB020 - 57x92 cm

Piastra refrattaria
Additional refractory griddle



PRP005 - 43x78,5 cm
PRP008 - 55x40 cm
PRP009 - 78,5x40 cm
PRP007 - 78,5x49 cm
PRP006 - 98x49 cm
PRP004 - 39,5x60 cm (2 pcs)
PRP003 - 49,8x60 cm (2 pcs)

Padellone per alimenti forato
Pierced cooking pan



PAAF001 - 50x36 cm
PAAF004 - 72x36 cm
PAAF006 - 92x45 cm
PAAF005 - 72x45 cm
PAAF003 - 57x92 cm
PAAF002 - 57x73 cm

Set guide estraibili
Extractable slides system



SPPRO
Sportello forno Prometeo con vetro
Prometeo oven door with glass



SPAI01

Spiedo autoportante da 80 cm, 8 kg di portata fornito con
agganci per barbecue legna Fontana.
Self-standing spit 80 cm long: 8 kg capacity, supplied with
hooks for Fontana wood barbecues



SPIA02

Spiedo autoportante da 130 cm, 40 kg di portata
fornito con agganci per barbecue legna Fontana.
Self-standing spit 130 cm long: 40 kg capacity,
supplied with hooks for Fontana wood barbecues

SETPOS3

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



SACCAUT

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



MENS01

Piano appoggio laterale - Taormina
Side worktop - Taormina



ROTELLA

Rotella tagliapizza professionale
Professional pizza cutter roll



SPAZ02

Spazzola multifunzione pulizia grill
Multifunctional cleaning brush



GUANTO

Guanto professionale cotone e neoprene
Professional glove in cotton and neoprene



TERA1

Termometro analogico
Analogic Thermometer



Per determinare l'esatto punto di cottura dei cibi è
indispensabile conoscerne la temperatura interna
attraverso un termometro dotato di sonda a lettura
istantanea. Inserendo la sonda del termometro al centro
o cuore della pietanza che stiamo cucinando, dopo
qualche istante possiamo rilevarne la temperatura.
In order to determine the exact point of cooking of food
is essential to know which is the internal temperature
through a thermometer with a probe for instant
reading. Inserting the probe in the centre or heart of the
dish we are cooking, after a few seconds we can detect
the temperature.

MA001

Utensile alza-griglia
Grill-lifter



SPAZ03

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.



FOR01

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.

**PAAF007**

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

**PA01**

PADELLONE PER COTTURA E SCALDA-VIVANDE. Una padella multi-utilizzo studiata per l'inserimento nei piani cottura di Meridian e Stratos. Realizzata in alluminio di grosso spessore rivestito di ceramica Green Grill, è lo strumento ideale per arrostitire o tenere in caldo le pietanze.

WARMER PAN. A handy, high-rise Warmer Pan for the Meridian and Stratos ranges. Made from thick GreenGrill ceramic aluminium, it is ideal for roasting or warming meats and vegetables.

PORTACO

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

**CUOPOL**

Supporto cuocipollo
Holder for cooking chicken

**PIASTRA**

PIASTRA TEPPANYAKI PER MERIDIAN. Ideale per arrostitire il pesce, le carni magre, le verdure e qualsiasi altra pietanza al Teppanyaki. La piastra è di tipo professionale, ed è composta da 3 strati di acciaio inox e alluminio.

STAINLESS STEEL TEPPANYAKI PLATE (MERIDIAN). Ideal for fish, seafood, beef, vegetables or any other Teppanyaki cooking. The durable Teppanyaki Plate is made from Triply (3 layer combination of aluminium and stainless steel) to the same specifications as is used by professional chefs.

**GRBI01 - BBQ 80**
GRBI02 - BBQ 110

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

**PIOLLS1**

Pietra ollare con supporto per arrosti in tavola 41x26 cm
Soapstone with holder for roasts at table 41x26 cm



Preparare fantastiche tagliate cotte sul forno e poi terminarne la cottura a tavola sulla pietra ollare scaldata nello stesso forno (a 300 gradi per un paio di ore), oppure utilizzabile come scaldavivande in tavola per arrosti di carne o pesce.

Prepare a fantastic "tagliata" cooked in the oven and finish the cooking at table on the soapstone heated in the same oven (300 degrees for two hours); the soapstone can also be used as a chafing-dish at table for roasted meat or fish.

**SPIA04**

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.

BISTO1

BISTECCHIERA REVERSIBILE. Un lato liscio e uno rigato, rivestito con ceramica anti-aderente Green Grill. La bistecchiera reversibile è ideale per i più diversi stili di cottura.

REVERSIBLE GRILL PLATE. With one ribbed and one flat side, the ceramic Green Grill Reversible. Grill Plate is ideal for a variety of cooking styles.

**PA02**

PENTOLA PER PAELLA PER CITY CHEF. Dalla paella al risotto, dal pancake al bacon, questa padella è uno strumento di cottura incredibilmente versatile.

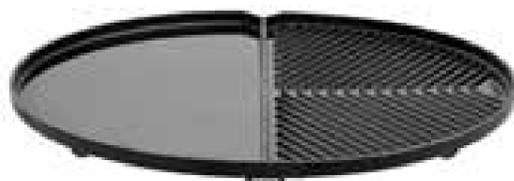
PAELLA PAN FOR CITY CHEF. From paellas and risottos to pancakes and bacon, the popular Paella Pan is incredibly versatile.



BIST02

BISTECCHIERA-PLANCHA PER CITY CHEF. Questa pratica bistecchiera multi-funzione, in parte rigata, in parte liscia, consente una grande versatilità di utilizzo. Provvista di fori per il drenaggio dei sughi di cottura.

BBQ PLANCHA PLATE FOR CITY CHEF. This multifunctional grill plate is half ribbed, half flat for the ultimate cooking versatility, and grease drainage holes allow for healthier cooking.



AFF01

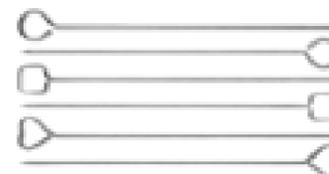
AFFUMICATORE. Aggiungere il classico sapore affumicato a carne, pesce e verdure grazie al box affumicatore in acciaio inox. SMOKER BOX. Add extra flavor to meat, fish and vegetables with this stylish stainless steel smoker box with Cadac signature.



SETSPIE

SET SPIEDINI IN ACCIAIO INOX. Set di 6 spiedini in acciaio inox. Lunghezza 30 cm

BBQ SKEWER SET. A set of six re-useable stainless steel skewers with individually designed grips. 30cm in length, they are perfect for creating kebabs and kotfas.



Allungare la vita e preservare le originarie caratteristiche del proprio barbecue con un sacco di protezione in vinile di grande qualità, spessore, resistenza alle intemperie e ai raggi Uv. Dotato di chiusure con velcro, per renderlo sicuro anche nelle giornate ventose.

Extend the life and maintain the condition of your BBQ with a full-length, heavy-duty, waterproof and UV-resistant vinyl BBQ cover with velcro closures to help keep the cover secure on windy days.

SAB04 - MERIDIAN WOODY - BRAAIMAXX - PIZZA&CUCINA DOPPIO

SAB05 - MERIDIAN 3 - MERIDIAN 4

SAB06 - STRATOS

SAB07

SACCO DI PROTEZIONE PER BBQ CARBONE E CITY CHEF. Allungare la vita e preservare le originarie caratteristiche del proprio barbecue con un sacco di protezione in vinile di grande qualità, spessore, resistenza alle intemperie e ai raggi Uv. Dotato di chiusure con velcro, per renderlo sicuro anche nelle giornate ventose. Progettato per calzare i **BARBECUE A CARBONE** e **CITY CHEF**.

BBQ COVER 57 CM. Extend the life and maintain the condition of your BBQ with a full-length, heavy-duty, waterproof and UV-resistant vinyl BBQ cover with velcro closures to help keep the cover secure on windy days. Designed to fit and protect **CHARCOAL BBQ** and **CITY CHEF**, all year round.



FOR02

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.



PINZA

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.



A technical line drawing of a door frame, split vertically. The left side is dark grey, and the right side is light grey. The drawing shows the door's profile, including the top, bottom, and side rails, and the door panel with a curved top edge. On the right side, there are two circular elements, possibly handles or locks. At the bottom, a label reads 'FONTANA'.

DATI TECNICI

DATI TECNICI
TECHNICAL DATA
DONNEES TECHNIQUES
TECHNISCHE DATEN

GUSTO
100x65 / 80x65
100x54 / 80x54
80x45 / 57x45



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

- 100x65** • P 138 x L 115 x H 176 cm
- 80x65** • P 118 x L 115 x H 176 cm
- 100x54** • P 138 x L 105 x H 168 cm
- 80x54** • P 118 x L 105 x H 168 cm
- 80x45** • P 118 x L 102 x H 161 cm
- 57x45** • P 95 x L 102 x H 161 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

- 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

CONSUMO ORARIO
HOURLY CONSUMPTION

- 100x65** • 4 kg
- 80x65** • 3,6 kg
- 100x54** • 4 kg
- 80x54** • 3,6 kg
- 80x45** • 3,4 kg
- 57x45** • 2 kg

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

- 100x65** • 9,5 kw
- 80x65** • 8,3 kw
- 100x54** • 9,5 kw
- 80x54** • 8,3 kw
- 80x45** • 8 kw
- 57x45** • 6 kw

TEMPERATURA FUMI
SMOKE TEMPERATURE

- 100x65** • 190°
- 80x65** • 190°
- 100x54** • 190°
- 80x54** • 190°
- 80x45** • 190°
- 57x45** • 190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

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

PESO
WEIGHT

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

ROSSO
100x54 / 80x54
80x45



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

- 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

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

- 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

CONSUMO ORARIO
HOURLY CONSUMPTION

- 100x54** • 4 kg
- 80x54** • 3,6 kg
- 80x45** • 3,4 kg

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

- 100x54** • 9,5 kw
- 80x54** • 8,3 kw
- 80x45** • 8 kw

TEMPERATURA FUMI
SMOKE TEMPERATURE

- 100x54** • 190°
- 80x54** • 190°
- 80x45** • 190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

- 100x54** • 140 mm
- 80x54** • 140 mm
- 80x45** • 140 mm

PESO
WEIGHT

- 100x54** • 470 kg
- 80x54** • 420 kg
- 80x45** • 330 kg

GUSTO / ROSSO
COMBI BARBECUE



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
CARBONELLA - CHARCOAL

DIMENSIONI ESTERNE BARBECUE
EXTERNAL DIMENSIONS (BARBECUE)

- 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/ROSSO
- 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

DIMENSIONI PIANO DI COTTURA
BARBECUE
COOKING CHAMBER DIMENSIONS (BARBECUE)

- 100x65** • P 40 x L 53 cm
- 80x65** • P 40 x L 53 cm
- 100x54** • P 40 x L 53 cm
- 80x54** • P 40 x L 53 cm
- 80x45** • P 40 x L 53 cm
- 57x45** • P 40 x L 53 cm

DIAMETRO CANNA FUMARIA
BARBECUE
CHIMNEY FLUE DIAMETER (BARBECUE)

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

PESO BARBECUE
WEIGHT BARBECUE

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

DIVINO 80



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

P 112 x L 88 x H 164 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

P 80 x L 45 x H 42 cm

CONSUMO ORARIO
HOURLY CONSUMPTION

3,4 kg

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

8 kw

TEMPERATURA FUMI
SMOKE TEMPERATURE

190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

140 mm

PESO
WEIGHT

330 kg

FIAMMA 80



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

P 112 x L 88 x H 164 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

P 80 x L 45 x H 42 cm

CONSUMO ORARIO
HOURLY CONSUMPTION

3,4 kg

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

8 kw

TEMPERATURA FUMI
SMOKE TEMPERATURE

190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

140 mm

PESO
WEIGHT

330 kg

FORNOLEGNA



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
LEGNA - WOOD

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 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

CONSUMO ORARIO
HOURLY CONSUMPTION

- 80x45** • 3,4 kg
- 80x54** • 3,6 kg

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

- 80x45** • 8 kw
- 80x54** • 8,3 kw

TEMPERATURA FUMI
SMOKE TEMPERATURE

- 80x45** • 190°
- 80x54** • 190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

- 80x45** • 140 mm
- 80x54** • 140 mm

PESO
WEIGHT

- 80x45** • 250 kg
- 80x54** • 300 kg

FORNO ITALIA



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

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

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

P 57 x L 42 x H 37 cm

CONSUMO ORARIO
HOURLY CONSUMPTION

2 kg

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

6 kw

TEMPERATURA FUMI
SMOKE TEMPERATURE

190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

140 mm

PESO
WEIGHT

175 kg

PROMETEO



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

P 121 x L 142,8 x H 290 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

P 90 x L 120 x H 41 cm

CONSUMO ORARIO
HOURLY CONSUMPTION

5 kg

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

12 kw

TEMPERATURA FUMI
SMOKE TEMPERATURE

190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

220 mm

PESO
WEIGHT

570 kg

VULCANO



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

P 99,5 x L 121,8 x H 250 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

P 70 x L 100 x H 40 cm

CONSUMO ORARIO
HOURLY CONSUMPTION

4 kg

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

10 kw

TEMPERATURA FUMI
SMOKE TEMPERATURE

190°

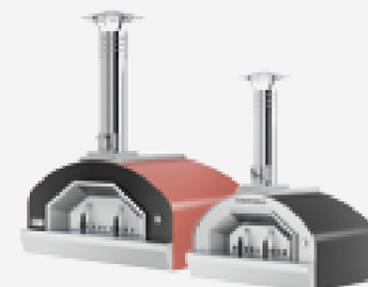
DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

200 mm

PESO
WEIGHT

440 kg

PROMETEO INCASSO VULCANO INCASSO



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

PROMETEO • P 121 x L 142,8 x H 198 cm
VULCANO • P 99,5 x L 121,8 x H 158 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

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

CONSUMO ORARIO
HOURLY CONSUMPTION

PROMETEO • 5 kg
VULCANO • 4 kg

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

PROMETEO • 12 kw
VULCANO • 10 kw

TEMPERATURA FUMI
SMOKE TEMPERATURE

PROMETEO • 190°
VULCANO • 190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

PROMETEO • 220 mm
VULCANO • 200 mm

PESO
WEIGHT

PROMETEO • 480 kg
VULCANO • 350 kg

MARGHERITA



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

P 85,5 x L 78 x H 196 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

P 60 x L 60 x H 34 cm

CONSUMO ORARIO
HOURLY CONSUMPTION

3,8 kg

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

9 kw

TEMPERATURA FUMI
SMOKE TEMPERATURE

190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

140 mm

PESO
WEIGHT

105 kg

MANGIAFUOCO



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

P 85,5 x L 98 x H 196 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

P 60 x L 80 x H 34 cm

CONSUMO ORARIO
HOURLY CONSUMPTION

3,8 kg

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

9 kw

TEMPERATURA FUMI
SMOKE TEMPERATURE

190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

140 mm

PESO
WEIGHT

135 kg

MARINARA



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
LEGNA - WOOD

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

CONSUMO ORARIO
HOURLY CONSUMPTION

3,8 kg

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

9 kw

TEMPERATURA FUMI
SMOKE TEMPERATURE

190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

140 mm

PESO
WEIGHT

160 kg

MARGHERITA MANGIAFUOCO GAS



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
GAS / METANO
GAS / DOMESTIC NATURAL GAS

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

MARGHERITA • P 85,5 x L 78 x H 196 cm
MANGIAFUOCO • P 85,5 x L 98 x H 196 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

MARGHERITA • P 60 x L 60 x H 34 cm
MANGIAFUOCO • P 60 x L 80 x H 34 cm

DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

MARGHERITA • 140 mm
MANGIAFUOCO • 140 mm

PESO
WEIGHT

MARGHERITA • 115 kg
MANGIAFUOCO • 135 kg

4 STAGIONI



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

P 85 x L 80 x H 198 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

P 60 x L 60 x H 34 cm

CONSUMO ORARIO
HOURLY CONSUMPTION

3,8 kg

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

9 kw

TEMPERATURA FUMI
SMOKE TEMPERATURE

190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

140 mm

PESO
WEIGHT

130 kg

PANEPIZZA



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

P 90 x L 78 x H 201 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

P 57 x L 53,5 x H 34 cm

CONSUMO ORARIO
HOURLY CONSUMPTION

3,8 kg

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

9 kw

TEMPERATURA FUMI
SMOKE TEMPERATURE

190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

140 mm

PESO
WEIGHT

250 kg

CAST 80 / 57



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

80 • P 98 x L 75 x H 90 cm
57 • P 75 x L 75x H 90 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

80 • P 80 x L 45 x H 42 cm
57 • P 57 x L 45 x H 42 cm

CONSUMO ORARIO
HOURLY CONSUMPTION

80 • 3,4 kg
57 • 2 kg

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

80 • 8 kw
57 • 6 kw

TEMPERATURA FUMI
SMOKE TEMPERATURE

80 • 190°
57 • 190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

80 • 140 mm
57 • 140 mm

PESO
WEIGHT

80 • 265 kg
57 • 220 kg

INC QV
100x65QV / 80x65QV
100x54QV / 80x54QV
80x45QV / 57x45QV



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

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

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

100x65 QV • P 100 x L 65 x H 45 cm
80x65 QV • P 80 x L 65 x H 45 cm
100x54 QV • P 100 x L 54 x H 45 cm
80x54 QV • P 80 x L 54 x H 45 cm
80x45 QV • P 80 x L 45 x H 42 cm
57x45 QV • P 57 x L 45 x H 42 cm

CONSUMO ORARIO
HOURLY CONSUMPTION

100x65 QV • 4 kg
80x65 QV • 3,6 kg
100x54 QV • 4 kg
80x54 QV • 3,6 kg
80x45 QV • 3,4 kg
57x45 QV • 2 kg

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

100x65 QV • 9,5 kw
80x65 QV • 8,3 kw
100x54 QV • 9,5 kw
80x54 QV • 8,3 kw
80x45 QV • 8 kw
57x45 QV • 6 kw

TEMPERATURA FUMI
SMOKE TEMPERATURE

100x65 QV • 190°
80x65 QV • 190°
100x54 QV • 190°
80x54 QV • 190°
80x45 QV • 190°
57x45 QV • 190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

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

PESO
WEIGHT

100x65 QV • 420 kg
80x65 QV • 385 kg
100x54 QV • 400 kg
80x54 QV • 360 kg
80x45 QV • 280 kg
57x45 QV • 230 kg

INC V
100x54V / 80x54V
80x45V / 57x45V



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

100x54 V • P 114 x L 83,5 x H 94,5 cm
80x54 V • P 94 x L 83,5 x H 94,5 cm
80x45 V • P 94 x L 74 x H 88,5 cm
57x45 V • P 71 x L 74 x H 88,5 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

100x54 V • P 100 x L 54 x H 45 cm
80x54 V • P 80 x L 54 x H 45 cm
80x45 V • P 80 x L 45 x H 42 cm
57x45 V • P 57 x L 45 x H 42 cm

CONSUMO ORARIO
HOURLY CONSUMPTION

100x54 V • 4 kg
80x54 V • 3,6 kg
80x45 V • 3,4 kg
57x45 V • 2 kg

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

100x54 V • 9,5 kw
80x54 V • 8,3 kw
80x45 V • 8 kw
57x45 V • 6 kw

TEMPERATURA FUMI
SMOKE TEMPERATURE

100x54 V • 190°
80x54 V • 190°
80x45 V • 190°
57x45 V • 190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

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

PESO
WEIGHT

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

FORNO ITALIA INCASSO



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

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

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

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

CONSUMO ORARIO
HOURLY CONSUMPTION

PREMIUM • 2 kg
BASIC • 2 kg

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

PREMIUM • 6 kw
BASIC • 6 kw

TEMPERATURA FUMI
SMOKE TEMPERATURE

PREMIUM • 190°
BASIC • 190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

PREMIUM • 140 mm
BASIC • 140 mm

PESO
WEIGHT

PREMIUM • 145 kg
BASIC • 145 kg

FORNOLEGNA INCASSO



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

P 98,5 x L 75 x H 90 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

P 80 x L 45 x H 40 cm

CONSUMO ORARIO
HOURLY CONSUMPTION

3,4 kg

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

8 kw

TEMPERATURA FUMI
SMOKE TEMPERATURE

190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

140 mm

PESO
WEIGHT

200 kg

TAORMINA



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

P 121,5 x L 111 x H 208 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

80x45 QV • P 80 x L 45 x H 42 cm
FORNOLEGNA • P 80 x L 45 x H 40 cm

CONSUMO ORARIO
HOURLY CONSUMPTION

80x45 QV • 3,6 kg
FORNOLEGNA • 3,4 kg

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

80x45 QV • 8,3 kw
FORNOLEGNA • 8 kw

TEMPERATURA FUMI
SMOKE TEMPERATURE

80x45 QV • 190°
FORNOLEGNA • 190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

80x45 QV • 140 mm
FORNOLEGNA • 140 mm

PESO
WEIGHT

80x45 QV • 700 kg
FORNOLEGNA • 620 kg

PIZZA&CUCINA
DOPPIO



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
LEGNA - WOOD
CARBONE - CHARCOAL

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

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

DIMENSIONI PIANO DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

P 45 x L 110 cm

PESO
WEIGHT

130 kg

EGEO APPOGGIO
80 / 110



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

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

DIMENSIONI PIANO DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

80 • P 45 x L 80
110 • P 45 x L 110

PESO
WEIGHT

80 • 90 kg
110 • 125 kg

EGEO
80 / 110



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

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

DIMENSIONI PIANO DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

80 • P 45 x L 80
110 • P 45 x L 110

PESO
WEIGHT

80 • 110 kg
110 • 150 kg

IONIO
80 / 110



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

80 • P 72 x L 157 x H 185 cm
110 • P 80 x L 178 x H 185 cm

DIMENSIONI PIANO DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

80 • P 45 x L 80
110 • P 45 x L 110

PESO
WEIGHT

80 • 180 kg
110 • 245 kg

MEDITERRANEO
80



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

80 • P 72 x L 157 x H 139 cm

DIMENSIONI PIANO DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

80 • P 45 x L 80

PESO
WEIGHT

80 • 125 kg

SCIROCCO
80



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

P 81 x L 89 x H 110 cm

DIMENSIONI PIANO DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

P 40 x L 80

PESO
WEIGHT

90 kg

BRAAIMAXX



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
GAS / GAS

DIMENSIONI
DIMENSIONS

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

SUPERFICI DI COTTURA
COOKING SURFACE

P 92 x L 48 cm

POTENZA TOTALE
OUTPUT POWER

8,2 kw

CONSUMO DI GAS MEDIO
AVERAGE GAS CONSUMPTION

603 g/h

PRESSIONE DEL GAS
GAS PRESSURE

30 mBar

BRUCIATORI
BURNERS

3

PESO
WEIGHT

99,3 kg

MERIDIAN WOODY



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
GAS / GAS

DIMENSIONI
DIMENSIONS

P 60 x L 162,7 x H 115 cm

SUPERFICI DI COTTURA
COOKING SURFACE

P 65 x L 49 cm

POTENZA TOTALE
OUTPUT POWER

15,3 kw

CONSUMO DI GAS MEDIO
AVERAGE GAS CONSUMPTION

1113 g/h

PRESSIONE DEL GAS
GAS PRESSURE

28-30 mBar

BRUCIATORI
BURNERS

4

PESO
WEIGHT

68 kg

MERIDIAN 4



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
GAS / GAS

DIMENSIONI
DIMENSIONS

P 60 x L 162,7 x H 115 cm

SUPERFICI DI COTTURA
COOKING SURFACE

P 80 x L 49 cm

POTENZA TOTALE
OUTPUT POWER

15,3 kw

CONSUMO DI GAS MEDIO
AVERAGE GAS CONSUMPTION

1113 g/h

PRESSIONE DEL GAS
GAS PRESSURE

28-30 mBar

BRUCIATORI
BURNERS

4

PESO
WEIGHT

68 kg

MERIDIAN 3

TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
GAS / GAS

DIMENSIONI
DIMENSIONS

P 60 x L 147,7 x H 115 cm

SUPERFICI DI COTTURA
COOKING SURFACE

P 63 x L 49 cm

POTENZA TOTALE
OUTPUT POWER

12,5 kw

CONSUMO DI GAS MEDIO
AVERAGE GAS CONSUMPTION

910 g/h

PRESSIONE DEL GAS
GAS PRESSURE

28-30 mBar

BRUCIATORI
BURNERS

3

PESO
WEIGHT

58 kg

BUILT-IN MERIDIAN

TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
GAS / GAS

DIMENSIONI
DIMENSIONS

P 59,6 x L 86,3 x H 50,7 cm

SUPERFICI DI COTTURA
COOKING SURFACE

P 80 x L 49 cm

POTENZA TOTALE
OUTPUT POWER

12,4 kw

CONSUMO DI GAS MEDIO
AVERAGE GAS CONSUMPTION

902 g/h

PRESSIONE DEL GAS
GAS PRESSURE

28-30 mBar

BRUCIATORI
BURNERS

4

PESO
WEIGHT

31 kg

STRATOS

TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
GAS / GAS

DIMENSIONI
DIMENSIONS

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

SUPERFICI DI COTTURA
COOKING SURFACE

P 60 x L 42 cm

POTENZA TOTALE
OUTPUT POWER

13,5 kw

CONSUMO DI GAS MEDIO
AVERAGE GAS CONSUMPTION

983 g/h

PRESSIONE DEL GAS
GAS PRESSURE

28-30 mBar

BRUCIATORI
BURNERS

3

PESO
WEIGHT

30 kg

CITY CHEF

TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
GAS / GAS

DIMENSIONI
DIMENSIONS

P 54,5 x L 86 x H 102 cm

SUPERFICI DI COTTURA
COOKING SURFACE

ø55 cm

POTENZA TOTALE
OUTPUT POWER

3,7 kw

CONSUMO DI GAS MEDIO
AVERAGE GAS CONSUMPTION

270 g/h

PRESSIONE DEL GAS
GAS PRESSURE

28-30 mBar

BRUCIATORI
BURNERS

1

PESO
WEIGHT

17 kg

CHARCOAL PRO

TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
CARBONELLA / CHARCOAL

DIMENSIONI
DIMENSIONS

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

DIMENSIONE GRIGLIA
GRILL DIMENSION

ø55 cm

PESO
WEIGHT

12 kg

CHARCOAL MATE

TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE
CARBONELLA / CHARCOAL

DIMENSIONI
DIMENSIONS

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

DIMENSIONE GRIGLIA
GRILL DIMENSION

ø55 cm

PESO
WEIGHT

10 kg

FONTANA
F O R N I

Fontana Forni s.r.l.

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

PROJECT

Nerodecò pensare creativo

PHOTO

Claudio Pedini · www.claudiopedini.it
Beeld.it · Alessandro Durigon

PRINT

Bieffe · Recanati (MC)

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

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

Tutti i nostri prodotti sono realizzati completamente in ITALIA.

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

FONTANA®
F O R N I