





Da più di 60 anni Fontana realizza con l'acciaio forme e prodotti apprezzati in tutto il mondo. L'officina di tecnica ed estetica Fontana riesce ad armonizzare tradizione e modernità, proponendo non semplici soluzioni di cottura ma un vero e proprio stile di vita. Anno dopo anno, Fontana ha creato i migliori forni a legna, il sogno di tutti gli appassionati di cucina. Fontana, un esempio di eccellenza nato nel segno della tradizione del grande artigianato italiano, fatto di cura estrema per i dettagli e ricerca di materiali solidi e nobili. Il nostro impegno verso il cliente: realizzare ognuno dei nostri prodotti avendo sempre l'obiettivo di fornire uno strumento per raggiungere le più alte performance in fatto di cottura e gastronomia.

For over sixty years Fontana has been creating with steel forms and products appreciated throughout the world. The technique and aesthetic laboratory Fontana manages to combine tradition and modernity, offering not just objects but a real lifestyle. Year after year, Fontana has been creating the best wood-fired ovens, which are the dream of all food lovers. Fontana, an example of excellence born under the sign of great Italian craftsmanship's tradition, made of extreme care for details and search for solid and noble materials. Our engagement towards the customer is to create each of our products always having the goal of providing a useful tool to reach the highest performances as for cooking and gastronomy.

FONTANA®
F O R N I

PERCHÉ UN FORNO FONTANA A COMBUSTIONE SEPARATA?

WHY AN INDIRECT COMBUSTION OVEN?



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

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

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



RISULTATI DI COTTURA COOKING RESULTS

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

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



PRONTO PER L'UTILIZZO READY TO USE

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

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



SUBITO IN TEMPERATURA IMMEDIATELY IN TEMPERATURE

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

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



ECONOMICITÀ. CONSUMO DI LEGNA LIMITATO ECONOMY. LIMITED WOOD CONSUMPTION

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

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



SPOSTABILE MOVEABLE

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

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



GARANZIA LIMITATA 6 ANNI 6 YEARS LIMITED WARRANTY

PERCHÉ UN FORNO FONTANA?

WHY A FONTANA OVEN?



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



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.



COMBI CUCINA COMBI COOKING

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

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



STRUTTURA SUPER RINFORZATA HEAVY WEIGHT STRUCTURE

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

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 (Platino Line).



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 RIAVIO 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.



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.

INDICE INDEX

LINEA PLATINO LA TRADIZIONE
THE TRADITION

PG. 12

LINEA ORO LA FORMA
THE SHAPE

PG. 19

LINEA INCASSO FORNI DA INCASSO
BUILT-IN OVENS

PG. 29

PIZZA&CUCINA

PG. 39

BARBECUE BARBECUE A LEGNA
WOOD BARBECUE

PG. 53

BARBECUE HUNTINGTON BARBECUE A GAS / METANO
Grills for American Outdoor Living GAS / DOMESTIC NATURAL GAS BARBECUE

PG. 63

ACCESSORI
FITTING

PG. 72

DATI TECNICI
TECHNICAL DEVICES

PG. 83



LINEA PLATINO

LA TRADIZIONE | THE TRADITION

Linea Platino è la massima espressione in fatto di tradizione, dove i professionisti della cucina hanno unito le loro esperienze alla competenza dei tecnici Fontana per metterle al servizio della tecnologia e poter toccare livelli di performance mai raggiunti prima.

Platino Line is the highest expression in terms of tradition, a collection where professionals of kitchen have joined their experiences to the competence of Fontana technicians to put them at the service of technology and touch levels of performance never attained before.



GUSTO

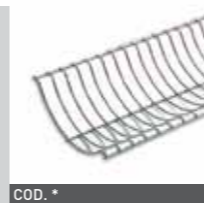
FORNO DA ESTERNO | EXTERNAL OVEN

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, il forno è montato su carrello per un'ampia trasportabilità.

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, the oven is mounted on a trolley for a wide portability.



ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. *
griglia concava
concave griddle



COD. *
sacco di protezione
protection bag



COD. *
piastra refrattaria supplementare
additional refractory griddle



COD. *
padellone per alimenti forato
pierced cooking pan



COD. FFA 9090
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.

ROSSO

FORNO DA ESTERNO | EXTERNAL OVEN

Con le stesse caratteristiche del forno GUSTO, ma con un carattere più deciso grazie alla scelta cromatica del tetto e dello sportello di colore ROSSO.

With the same specifications of the oven GUSTO, but with a stronger character, thanks to the chromatic choice of the RED for roof and trolley door.

camino e cappello in acciaio inox
chimney and chimney top in stainless steel

valvola regolazione fumi
smoke control valve

tetto e pannelli in lamiera elettrozincata verniciata
roof and side panels painted in electrogalvanized sheet-iron

termometro e contaminuti
thermometer and timer

illuminazione e ventola
lighting and fan

battiporta in acciaio inox
doorstop in stainless steel

lamiera elettrozincata verniciata
painted electrogalvanized sheet-iron

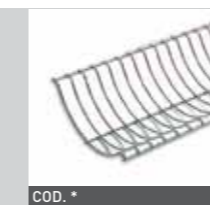
piani appoggio centrale e laterale
front and side worktops

porte in ghisa
cast iron doors

carrello utilizzabile come camera di lievitazione
trolley usable as a leavening chamber

registro aria primaria
primary air register

ACCESSORI CONSIGLIATI
RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. *
griglia concava
concave griddle



COD. *
padellone bordo alto
high cooking pan



COD. *
piastra refrattaria supplementare
additional refractory griddle



COD. *
padellone per alimenti forato
pierced cooking pan



COD. *
sacco di protezione
protection bag

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

GUSTO ROSSO COMBI

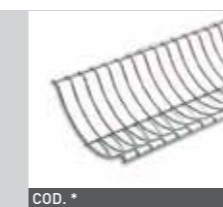
FORNO DA ESTERNO | EXTERNAL OVEN

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.



ACCESSORI CONSIGLIATI
RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. *
griglia concava
concave griddle



FFA 6068
set pulitore-sgrassatore e
protettivo per forni e barbecue
set cleaner-degreaser and
protective for oven and barbecue



COD. *
piastra refrattaria supplementare
additional refractory griddle



COD. *
padellone per alimenti forato
pierced cooking pan



COD. FFA 9090
pala per pizza
pizza shovel



LINEA ORO

LA FORMA | THE SHAPE

Quando tradizione tecnica si unisce al gusto estetico contemporaneo nasce linea Oro; una famiglia di forni dalle linee pulite e moderne che racchiude lo stesso cuore della linea platino.

When technical tradition and contemporary aesthetic taste meet the result is the ORO-Line; a family of modern ovens with clean lines containing the same heart of Platino Line.

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. FFA 8035

griglia concava
concave griddle



COD. FFA 9098

padellone bordo alto
high cooking pan



COD. FFA 9006

piastra refrattaria supplementare
additional refractory griddle



COD. FFFA 9096

padellone per alimenti forato
pierced cooking pan



COD. *

sacco di protezione
protection bag





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.

camino e cappello in acciaio inox
chimney and chimney top in stainless steel

tetto e pannelli laterali in acciaio inox
inox roof and side panels

illuminazione e ventola
lighting and fan

pannello laterale in acciaio inox
painted electrogalvanized
sheet-iron

valvola regolazione fumi
smoke control valve

termometro e contaminuti
thermometer and timer

battiporta in acciaio inox
doorstop in stainless steel

piani appoggio centrale e laterale
front and side worktops

carrello utilizzabile
come camera di lievitazione
trolley usable
as a leavening chamber

registro aria primaria
primary air register

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. FFA 8035
griglia concava
concave griddle



COD. FFA 9098
padellone bordo alto
high cooking pan



COD. FFA 9006
piastra refrattaria supplementare
additional refractory griddle



COD. FFA 9096
padellone per alimenti forato
pierced cooking pan



COD. *
sacco di protezione
protection bag

SMALL EST INOX

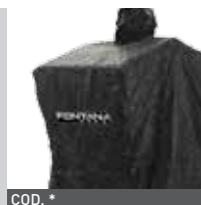
FORNO DA ESTERNO | EXTERNAL OVEN

Versione nobile del forno di piccole dimensioni, grazie all'adozione della finitura inox per laterali e tetto.

Noble version of the small oven, thanks to the choice of inox finish for side panels and roof.



ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. *
sacco di protezione
protection bag



COD. 90963
guanto professionjale
cotone-neoprene
professional mitt cotton-neoprene



COD. *
piastra refrattaria supplementare
additional refractory griddle



COD. *
padellone per alimenti forato
pierced cooking pan



COD. FFA 9090
pala per pizza
pizza shovel



SMALL EST

FORNO DA ESTERNO | EXTERNAL OVEN

SMALL EST viene realizzato con lo stesso standard di tutti i forni Fontana: robustezza, materiali di prima scelta e montaggio rigorosamente artigianale. Le sue piccole dimensioni esterne, pur con un'ampia camera di cottura, lo rendono ideale per l'installazione in piccoli giardini, terrazze e balconi. La camera di cottura su 2 livelli di acciaio inox e piastre refrattarie, è dotata di illuminazione. Fornito completo di griglie, padelle di cottura, canna fumaria in acciaio inox, e ravviva brace. Dotato di termometro il forno è montato su carrello per un'ampia trasportabilità.

SMALL EST is made with the same standard of all Fontana ovens: strength, top quality materials and strictly artisan assembly. Its small external dimensions, even though with a large cooking chamber, make it ideal for installation in small gardens, terraces and balconies. The cooking chamber, on 2 levels of stainless steel and refractory plates, is equipped with lighting. Supplied with grills, cooking pans, stainless steel chimney and fire tool. Equipped with thermometer, the oven is mounted on a trolley for a wide portability.



camino e cappello in acciaio inox
chimney and chimney top in stainless steel

illuminazione
lighting

battiporta in acciaio inox
doorstop in stainless steel

carrello utilizzabile
come camera di lievitazione
trolley usable
as a leavening chamber

tetto e pannelli laterali in acciaio verniciato
roof and side panels in painted steel

termometro
thermometer

registro aria comburente
burning air register

barre per il trasporto a scomparsa
recessed bars for transport

lamiera elettrozincata verniciata
painted electrogalvanized sheet-iron

ACCESSORI CONSIGLIATI
RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. FFA 9090

pala per pizza
pizza shovel



FFA 6068

set pulitore-sgrassatore e
protettivo per forni e barbecue
set cleaner-degreaser and
protective for oven and barbecue



COD. *

piastra refrattaria supplementare
additional refractory griddle



COD. *

padellone per alimenti forato
pierced cooking pan



COD. *

sacco di protezione
protection bag



LINEA INCASSO

FORNI DA INCASSO | BUILT-IN OVENS

I forni da incasso, progettati per essere inseriti in strutture stabili, sia in interni che in esterni, consentono di trasformare l'area riservata alla cucina in un ambiente unico sia dal punto di vista estetico che funzionale. I forni da incasso Fontana sono gli unici sul mercato europeo a godere delle severe certificazioni Tuv Germania e VKF Svizzera necessarie per l'installazione in ambienti domestici in tutta sicurezza.

The built-in ovens, designed to be inserted into stable structures, both indoors and outdoors, allow to turn the area assigned to kitchen into a unique environment, both aesthetically and functionally. Fontana built-in ovens are the unique ovens in the european market to have the strict Tuv Germany and VKF Switzerland certifications, required for a safe installation indoor.

INCASSO MAXI GUSTO

FORNO DA INCASSO | BUILT-IN OVEN

Il forno dalle grandissime dimensioni, ora anche in versione da incasso The extralarge oven, now also in the built-in version.





INC V

100 V • 80X54 V • 80 V • 57 V

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.



INC QV

100 QV • 80X54 QV • 80 QV • 57 QV

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.



MITO

80 • 57

Forno incasso Linea Oro dall'estetica moderna ma con interno robusto in stile Fontana. I materiali utilizzati sono di prima qualità e l'assemblaggio è rigorosamente artigianale. Dotato di porte in ghisa, impianto luce e doppia ventilazione con trasformatore a 12V, piastra refrattaria, griglie e padelloni di cottura.

Built-in oven ORO Line with modern aesthetics, but with strong interior in Fontana style. The materials used are top quality and the assembly is strictly artisanal. Provided with cast iron doors, double ventilation and lighting system with 12V transformer, refractory plate, grills and cooking pans.



SMALL INC

SMALL INC rappresenta il forno con estetica maggiormente contemporanea ed è in grado di adattarsi agli ambienti più moderni.

SMALL INC is the oven with the most contemporary aesthetics and manages to adapt itself to the most modern environments.



INCASSO TEMPO / CALORE

FORNO DA INCASSO | BUILT-IN OVEN

Quando funzione e praticità si incontrano nasce CALORE, la linea di forni da incasso dotati di sistema di produzione e distribuzione di aria calda canalizzabile. Ora l'utilizzo del forno come strumento di cottura offre contemporaneamente il vantaggio di scaldare l'ambiente dedicato ai momenti conviviali e di relax. Il kit da riscaldamento CALORE può essere previsto nelle versioni di forno da incasso TEMPO e INC QV nelle dimensioni 57x42 / 80x42 / 80x54 cm di profondità.

When function and practicality meet, the result is CALORE, the line of built-in ovens equipped with a system of production and distribution of ductable hot air. Now the use of the oven as a cooking tool simultaneously offers the advantage of heating the ambient devoted to convivial and relaxing moments. The heating kit CALORE can be mounted on the built-in ovens TEMPO and INC QV in 57x42 / 80x42 / 80x54 cm deep versions.

bocchette di uscita multidirezionali con tubo flessibile
multidirectional outlets with flexible hose

ventola e scambiatore di calore
fan and heat exchanger



registro aria primaria
primary air register

illuminazione e ventola
lighting and fan

termometro e contaminuti
thermometer and timer

struttura interamente
in acciaio inox
structure entirely
made of stainless steel





PIZZA&CUCINA

TUTTE LE TRADIZIONI
DEL MONDO IN UN UNICO
STRUMENTO DI COTTURA

ALL THE TRADITIONS OF THE
WORLD IN ONE COOKING
INSTRUMENT

Come etichettare questo
innovativo apparecchio di
cottura? Barbecue? Forno?
Grill? Affumicatore?

Versatile come una cucina a
gas, performante come un
forno professionale, caldo
come l'abbraccio del focolare
domestico, Pizza&Cucina è una
rivoluzionaria idea di Fontana
a combustione di legna o
carbonella che permette
la massima espressione al
grande appassionato di cucina.
Pizza&Cucina è un forno per
pizza e pane, un barbecue,
un grill, un affumicatore, una
plancha e anche un wok. Nella
dotazione di serie vengono
forniti tutti gli accessori
necessari per configurare il
prodotto secondo le vostre
esigenze

How to label this innovative
cooking appliance? Barbecue?
Oven? Grill? Smoker? Versatile
as a gas cooker, performing as
a professional oven, warm like
the embrace of the domestic
hearth, Pizza&Cucina is a
revolutionary idea of Fontana
working with wood or charcoal
which allows the great cooking
enthusiast to express himself
at the best. Pizza&Cucina is
an oven for pizza and bread,
a barbecue, a grill, a smoker,
a plancha and also a wok.
The standard equipment is
supplied with all the necessary
accessories to configure the
product according to your
needs.

**CUCINA E FORNO A LEGNA MULTI FUNZIONE
MULTI-FUNCTION WOOD OVEN AND 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

il coperchio del forno e del barbecue è solidamente incernierato alla struttura della cucina
the lid of the oven and the barbecue is securely hinged to the structure of the kitchen



Intelligente gancio a scomparsa per un più facile inserimento degli accessori nel vano carrello.
Smart retractable hook for an easy fitting of the tools inside the trolley.



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.
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



tutti gli accessori in dotazione trovano facile alloggio all'interno del carrello
all accessories find accommodation within the cart



Pizza&Cucina è dotato di un dispositivo per la regolazione dell'aria comburente e quindi della intensità della temperatura e del consumo del combustibile.
Pizza&Cucina is equipped with a device for regulating the air intake and therefore the intensity of the temperature and fuel consumption.



PIZZA&CUCINA DOPPIO

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. FFA 9090

pala per pizza
pizza shovel



COD. FFA 9089

pala rotonda
round shovel



COD. FFA 6067

spazzola di pulizia forno con
setole in ottone
oven cleaning brush with brass
bristles



COD. FFA 8080

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



COD. 50568

sacchetto di copertura
protection bag

PIZZA&CUCINA SINGOLO

forno-barbecue in acciaio elettrozincato verniciato antracite e acciaio inox. La superficie di cottura è di 45x55 cm ideale per circa 8 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 45x55 cm is ideal for about 8 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. FFA 9090

pala per pizza
pizza shovel



COD. FFA 9089

pala rotonda
round shovel



COD. FFA 6067

spazzola di pulizia forno con
setole in ottone
oven cleaning brush with brass
bristles



COD. FFA 8080

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



COD. 50557

sacchetto di copertura
protection bag



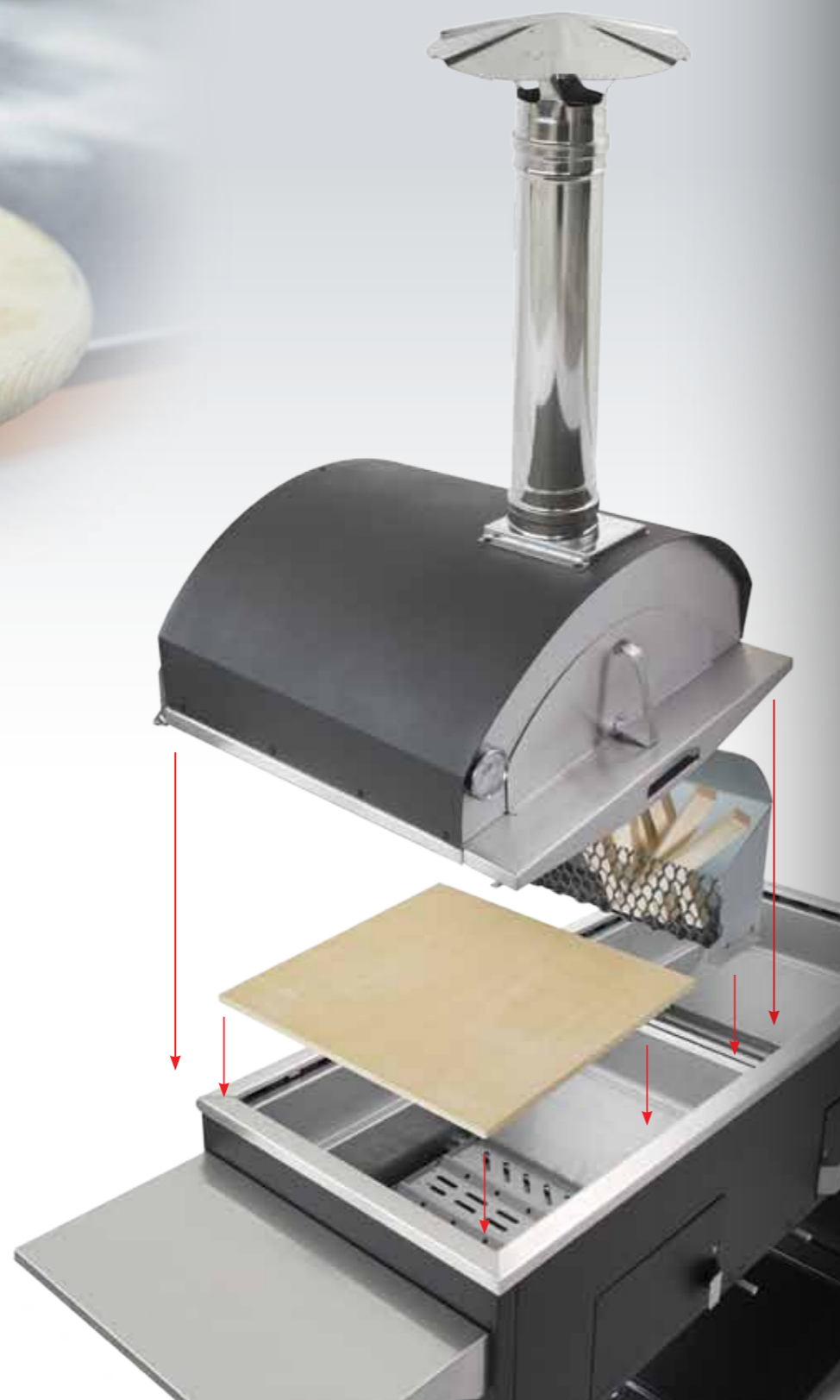


CONFIGURAZIONE FORNO
CONFIGURATION OVEN



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.

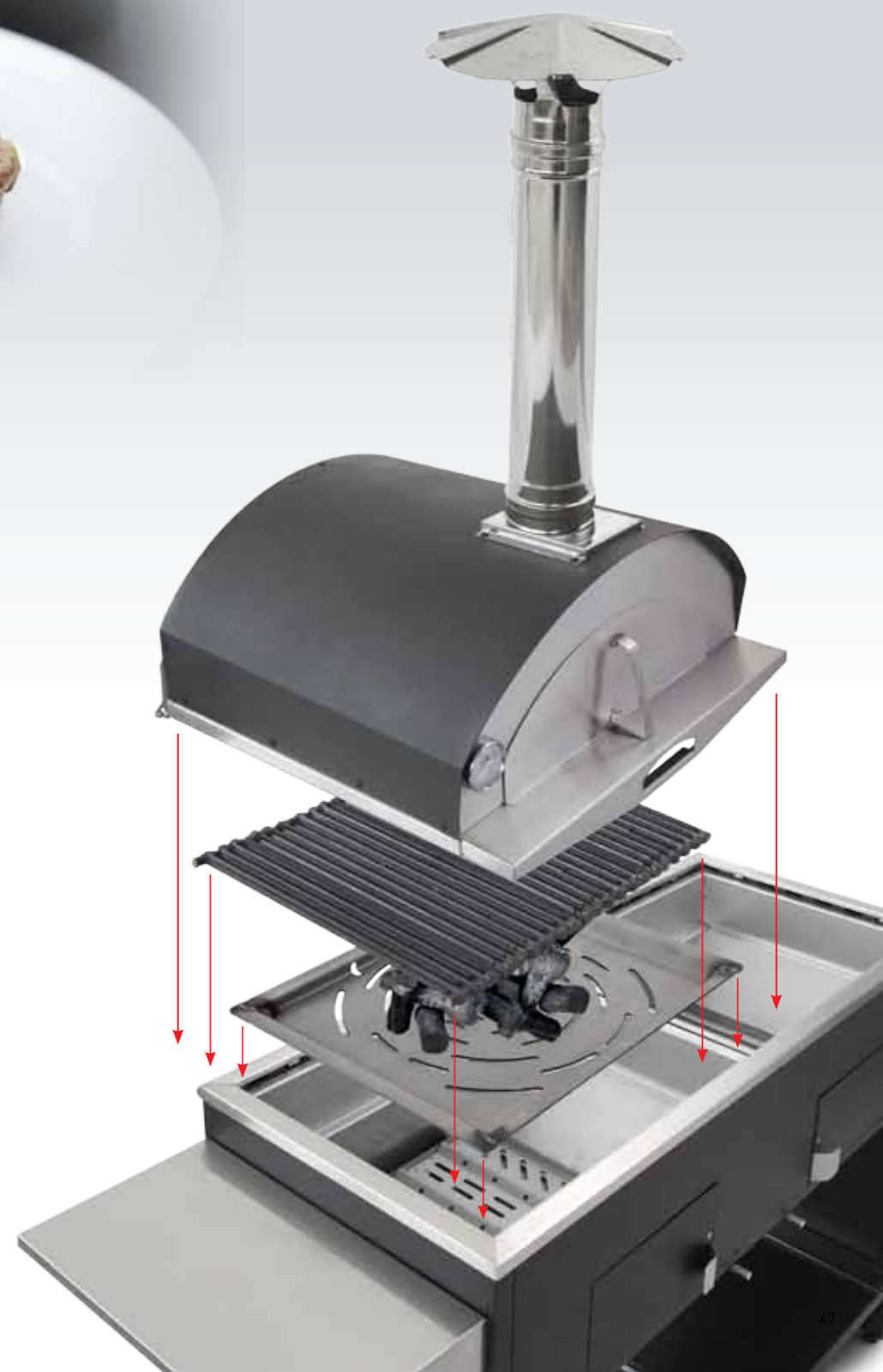


CONFIGURAZIONE BARBECUE
CONFIGURATION BARBECUE



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 legno che viene posizionata sull'ampio piatto-bracere e avviata utilizzando il pratico recipiente in acciaio da riempire con etanolo o fire-gel.

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



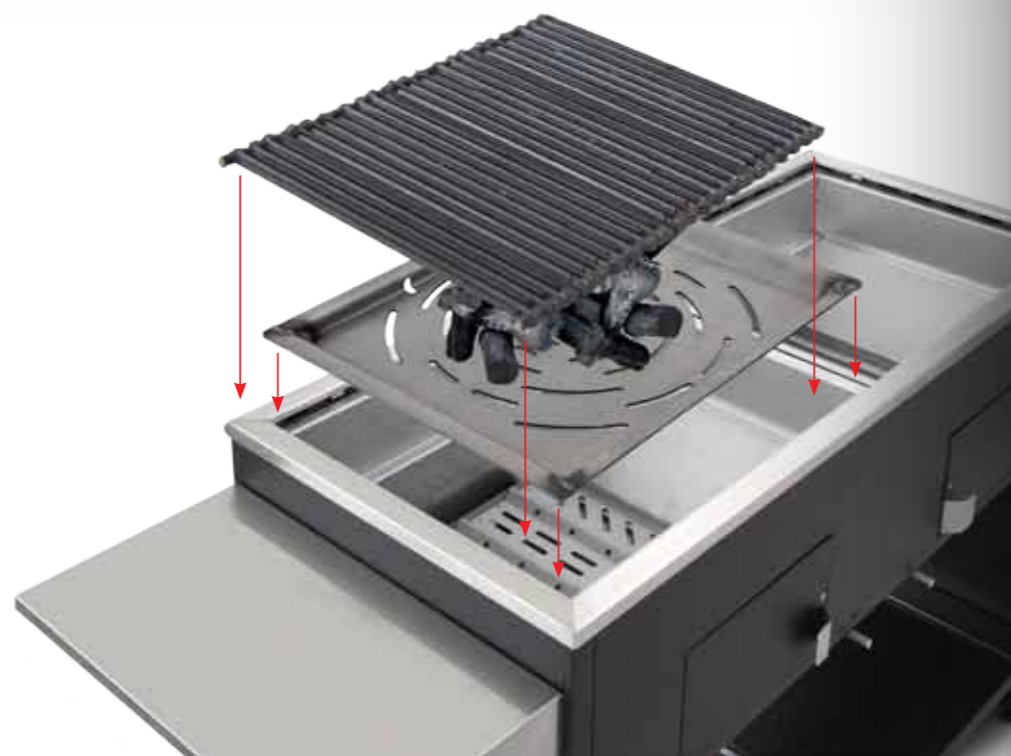


CONFIGURAZIONE GRILL
CONFIGURATION GRILL



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 firegel, in 20 minutes we manage to obtain a vigorous ember. Leave the lid of the oven open to obtain the most classic of barbecues on the grill.

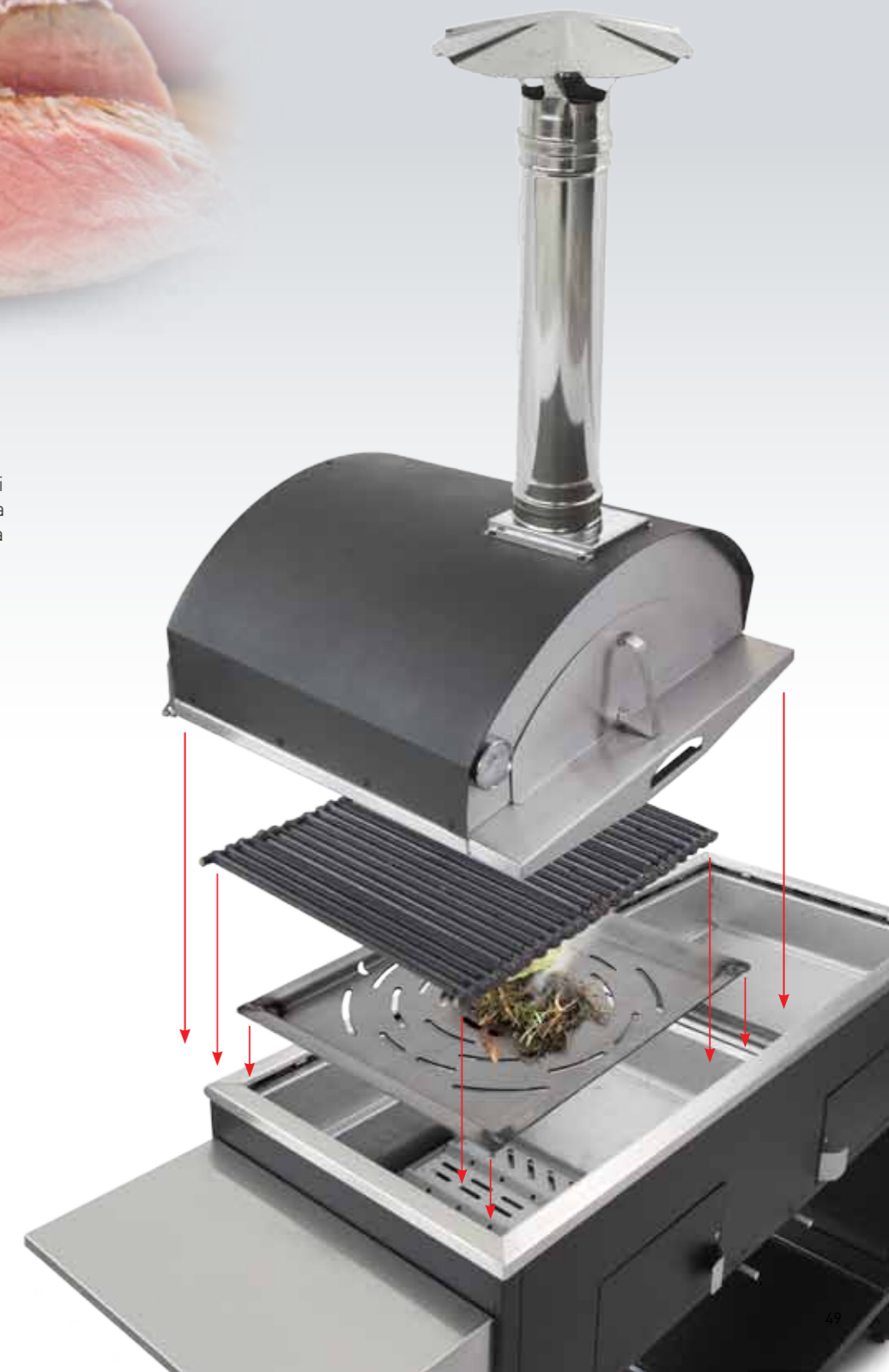


CONFIGURAZIONE AFFUMICATORE
CONFIGURATION SMOKER



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 bracere 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 lit 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.



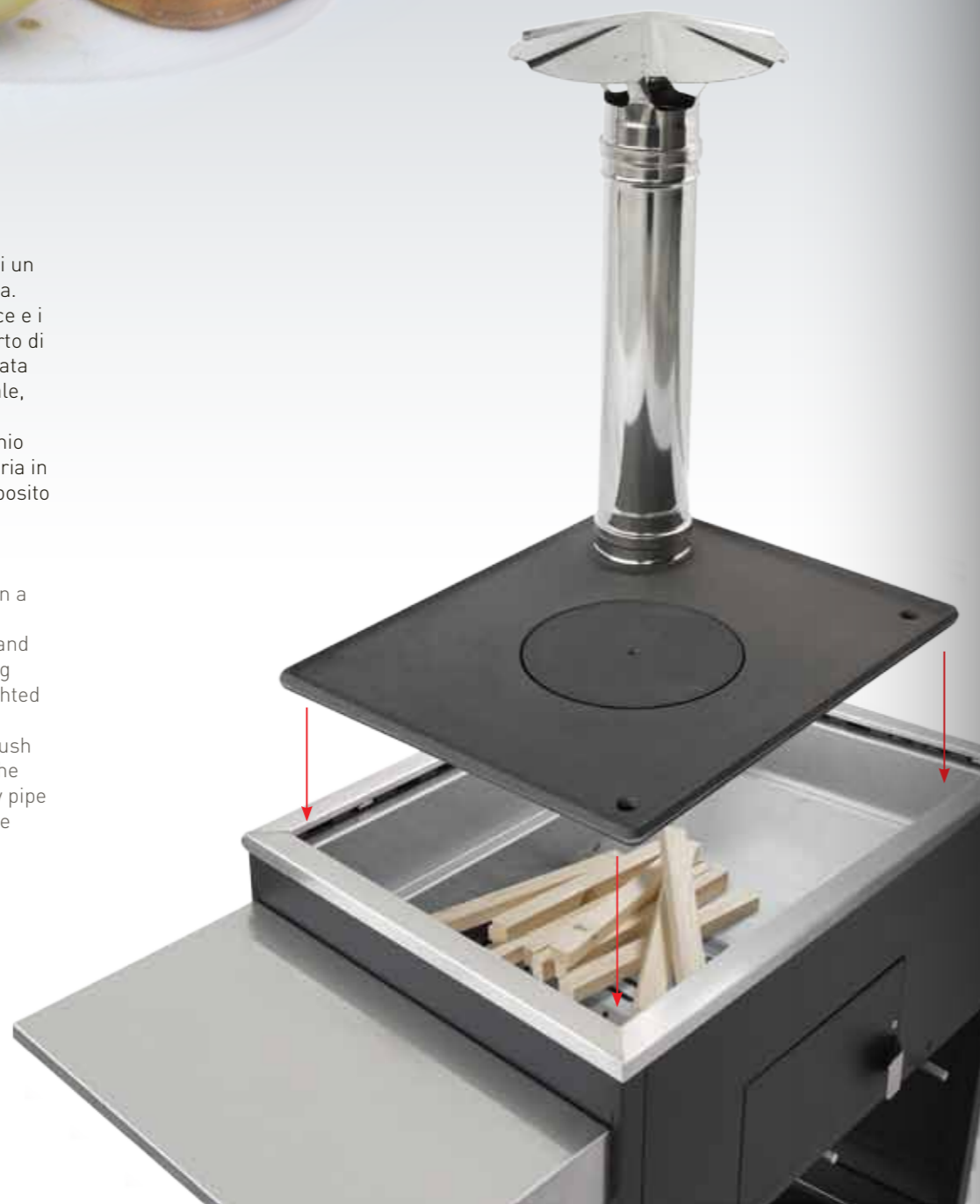


CONFIGURAZIONE **PLANCHA**
CONFIGURATION **PLANCHA**



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 bracere 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.

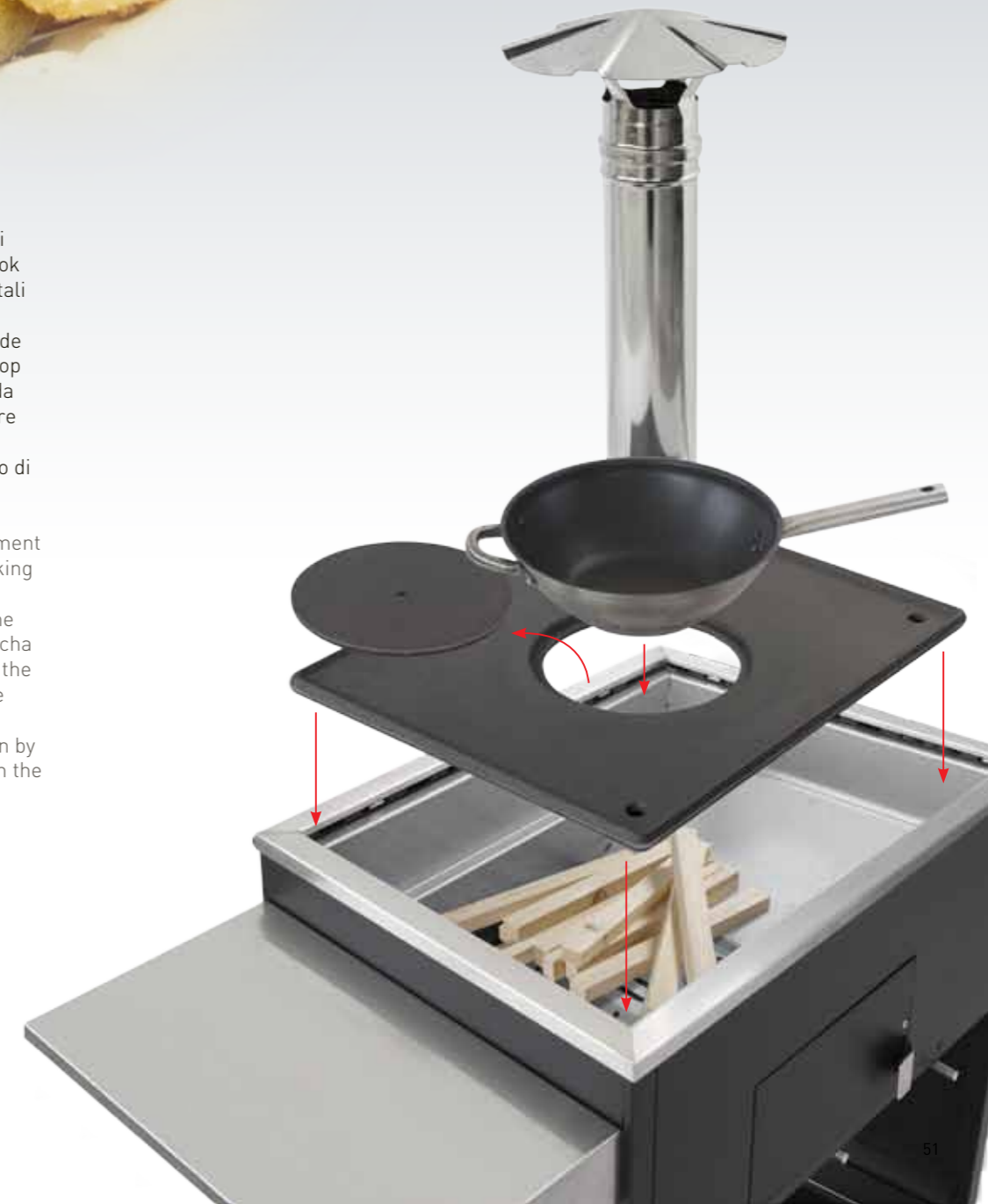


CONFIGURAZIONE **WOK**
CONFIGURATION **WOK**



Compreso 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 bracere 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.





BARBECUE

BARBECUE A LEGNA | WOOD BARBECUE

Una linea di barbecue a combustione di legna e carbone di legna progettata per i professionisti ma dedicata ad un uso domestico. Realizzati con i migliori e più robusti acciai, i barbecue Fontana sono prodotti per resistere alle più elevate sollecitazioni in fatto di utilizzo ma anche di risultati di cottura.

A line of wood and charcoal barbecues designed for professionals, but dedicated to domestic use. Made with the finest and strongest steels, Fontana barbecues are made to withstand the highest stresses in terms of use and cooking results.

TUTTI I BARBECUE DELLA COLLEZIONE FONTANA SONO FORNITI GIÀ MONTATI DALL'AZIENDA PER OFFRIRE ALL'UTILIZZATORE UN MAGGIORE COMFORT E SICUREZZA.

ALL THE BARBECUES OF FONTANA COLLECTION ARE SUPPLIED ASSEMBLED FROM THE COMPANY IN ORDER TO OFFER TO THE USER MORE COMFORT AND SAFETY

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

Griglie dotate di golose raccogli-grassi di cottura, 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.

Grills equipped with dripping-pans to gather cooking fats, brazier 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.

Dotato di vaschetta raccogli sughii di cottura
Equipped with dripping-pan to gather cooking juices



Avviare il fuoco all'interno del braciere di combustione con legna secca e di piccole e medie dimensioni, una volta acceso aggiungere la legna di più grossa dimensione.

Light the fire inside the combustion brazier with dry wood of small and medium size, once lighted add wood of larger size.

Dopo circa 30-40 minuti la brace pronta cadrà sul piano refrattario; posizionare la brace sotto alla griglia di cottura con il tirantino in dotazione.

After 30-40 minutes the ready embers will fall on the refractory plate; place the embers under the cooking grid with the poker supplied.



EGEO

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.

Il braciere rivestito in pietra refrattaria permette di prolungare più a lungo il potere calorico della brace e quindi di risparmiare la quantità di legna da utilizzare; griglie di cottura in acciaio inox sono più facili da pulire e il pratico sistema di golosa raccogli-grassi permette di evitare le sgradevoli fiammate generate dai grassi che cadono sulla brace incandescente.

The brazier coated in refractory stone allows the calorific power of the embers to be prolonged with a considerable saving in terms of wood consumption. The cooking grids in stainless steel are easier to clean and the practical system with dripping-pan to gather cooking fats helps to avoid unpleasant flames generated from fat falling on hot coals.

La smezzatura della griglia permette di poter realizzare la grigliata anche per un numero limitato di commensali senza dover ricorrere e sporcare tutto il barbecue. Inoltre questa soluzione dà la possibilità di cucinare contemporaneamente pietanze che hanno temperature e tempi di cottura diverse, consentendo di poter arrivare a servire questi cibi nello stesso momento.

The division of the grid into two allows to prepare a grillade for a limited number of guests without having to use and mess the whole barbecue. Moreover, this solution makes it possible to cook simultaneously foods that have different temperatures and cooking times, allowing to serve these foods at the same time.



Il doppio piano d'appoggio laterale è studiato per poter essere ripiegato dopo l'utilizzo; quindi minori ingombri quando lo dobbiamo riporre.
The double lateral support is designed to be folded after use; so it takes less space when we have to store it.

La trasportabilità del barbecue Fontana è molto facile grazie al carrello dotato di 4 ruote di cui 2 pivotanti.
Fontana barbecue has a great portability, thanks to the trolley with 4 wheels, 2 of which pivoting.

ACCESSORI CONSIGLIATI RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. 33070

set posate 5 pezzi
profi 5 barbecue tool set



COD. FFA8098

girarrosto professionale
professional rotisserie



COD. 14490

set 2 pennelli in silicone per salse
2 silicon brushes for sauces



COD. 50939

lampada led multifunzione
multifunctional outdoor led lamp



COD. 70255

spazzola di pulizia
con setola metallica
cleaning brush with brass bristles



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.

Il braciere porta legna, separato dagli spazi del barbecue riservati alla cottura, consente una combustione continua della legna e di conseguenza la possibilità di grigliare evitando le interruzioni della cottura legate all'estinzione della brace dei classici grill a carbonella. Inoltre, tale tipo di braciere permette la cottura indiretta dei cibi come lo spiedo o la cottura verticale.

The wood-holder brazier, separate from the spaces of barbecue destined for cooking, allows a continuous wood combustion and, consequently, the possibility of grilling avoiding the interruptions due to the extinction of embers, as happens in the classic charcoal grills. Moreover, this kind of brazier allows the indirect cooking of food like spit or vertical cooking.

Coperchio di protezione in acciaio inox
Protective cover in stainless steel



La trasportabilità del barbecue Fontana è molto facile grazie al carrello dotato di 4 ruote di cui 2 pivotanti. Fontana barbecue has a great portability, thanks to the trolley with 4 wheels, 2 of which pivoting.

Il barbecue è dotato di presa d'aria sul fondo del braciere e di pratico cassetto raccogli cenere; la presa d'aria consente di alimentare la combustione della brace, incrementando il potere calorico della stessa.

The barbecue is equipped with an air intake on the bottom of the brazier and with a practical ash box; the air intake enables to feed the embers combustion, increasing its caloric power.

ACCESSORI CONSIGLIATI
RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. 90963
guanto professionale cotone-neoprene
professional mitt cotton-neoprene



FFA 8098
girarrosto professionale
professional rotisserie



COD. 33070
set posate 5 pezzi
prof 5 barbecue tool set



COD. 50939
lampada led multifunzione
multifunctional outdoor led lamp



COD. 70255
spazzola di pulizia con setola metallica
cleaning brush with brass bristles

IONIO

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.



Il barbecue è dotato di presa d'aria sul fondo del braciere e di pratico cassetto raccogli cenere; la presa d'aria consente di alimentare la combustione della brace, incrementando il potere calorico della stessa.

The barbecue is equipped with an air intake on the bottom of the brazier and with a practical ash box; the air intake enables to feed the embers combustion, increasing its caloric power.

Il braciere porta legna, separato dagli spazi del barbecue riservati alla cottura, consente una combustione continua della legna e di conseguenza la possibilità di grigliare evitando le interruzioni della cottura legate all'estinzione della brace dei classici grill a carbonella. Inoltre, tale tipo di braciere permette la cottura indiretta dei cibi come lo spiedo o la cottura verticale.

The wood-holder brazier, separate from the spaces of barbecue destined for cooking, allows a continuous wood combustion and, consequently, the possibility of grilling avoiding the interruptions due to the extinction of embers, as happens in the classic charcoal grills. Moreover, this kind of brazier allows the indirect cooking of food like spit or vertical cooking.



Cappa camino aspira fumi
smoke-extraction hood and chimney.

ACCESSORI CONSIGLIATI
RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. 90963

guanto professionale
cotone-neoprene
professional mitt cotton-neoprene



FFA 6061

girarrosto professionale
professional rotisserie



COD. 33070

set posate 5 pezzi
profil 5 barbecue tool set



COD. 50939

lampada led multifunzione
multifunctional outdoor led lamp



FFA 6068

set pulitore-sgrassatore e
protettivo per forni e barbecue
set cleaner-degreaser and
protective for oven and barbecue



FONTANA
FORNI

HUNTINGTON[™]
Grills for American Outdoor Living

PROUDLY MADE IN
AMERICA 

Un grande marchio Americano e il più conosciuto marchio Italiano di strumenti per la cottura si uniscono per far conoscere al mercato europeo un prodotto di eccellenza. Il "Made in America", per un barbecue a gas, è da sempre sinonimo di ricerca, sviluppo e qualità. Huntington propone barbecue di grandi dimensioni, dalle elevate performance di cottura e dedicando la massima attenzione alla qualità dei materiali impiegati, in grado di soddisfare ogni tipologia di utilizzatore.

A great American brand and the most famous Italian brand of cooking tools join together to introduce an excellent product in the European market. The "Made in America", for a gas barbecue, has always been a synonym for research, development and quality. Huntington proposes large and high-performing barbecues, paying the utmost attention to the quality of the materials used, able to satisfy every kind of user.

GARANZIA A VITA LIMITATA
LIMITED LIFETIME WARRANTY



L'eccellenza costruttiva del prodotto Huntington e i continui controlli di produzione ci permettono di offrire sui nostri barbecue la:

- Garanzia a vita sulle fusioni
- Garanzia di 5 anni sui bruciatori
- Garanzia di due anni su tutte le altre parti

The constructive excellence of Huntington product and the constant production controls allow us to offer on our barbecues:

- Lifetime warranty on castings
- 5 years warranty on burners
- 2 years warranty on all the other parts

GAS METANO DOMESTICO O GPL
DOMESTIC NATURAL GAS OR GPL

I barbecue della linea Huntington possono essere trasformati (con il kit opzionale) per essere utilizzati con il gas metano domestico.

Huntington barbecues can be transformed (with the optional kit) to be used with domestic natural gas.



BRUCIATORI TECNOLOGICI DUAL-TUBE
TECHNOLOGICAL BURNERS DUAL-TUBE

L'innovativo sistema Dual-Tube, grazie al suo particolare sistema di conduzione del gas, consente una fiamma uniforme su tutta la lunghezza del bruciatore. Tutto ciò si traduce in una perfetta distribuzione del calore all'interno del barbecue. Interamente realizzato in acciaio inox di alta qualità.

The innovative Dual-Tube system, thanks to its peculiar gas conduction system, allows to obtain a uniform flame along the whole length of the burner. All this translates into a perfect heat distribution inside the barbecue. Completely made of stainless steel of high quality.



PREASSEMBLATI CON IL SISTEMA REDDIT-BILT
PRE-ASSEMBLED WITH REDDIT-BILT SYSTEM

I barbecue Huntington vengono consegnati preassemblati nel focolare e nelle sue componenti interne e quindi di rapida preparazione alla vendita.

Huntington barbecues are supplied with the fireplace and its internal components pre-assembled, and are therefore fast to prepare for sale.



REGOLAZIONE INFINITESIMALE DELLA POTENZA
INFINITESIMAL POWER REGULATION

Huntington è dotato di valvole del gas a regolazione infinitesimale che garantiscono il perfetto controllo della temperatura.

Huntington is equipped with gas valves that, thanks to the infinitesimal regulation of power, guarantee a perfect control of the temperature.



BARRE DIFFUSIONE DEL CALORE FLAV-R-WAVE
HEAT DIFFUSION BARS FLAV-R-WAVE

Realizzate in acciaio inox, garantiscono la perfetta distribuzione di calore su tutta la griglia di cottura. Tali barre sono anche aromatizzanti; consentono infatti di vaporizzare i succhi che cadono dai cibi in cottura, eliminando i grassi in eccesso e conferendo al cibo il classico gusto barbecue.

Made of stainless steel, they ensure a perfect heat distribution along the whole cooking grill. Such bars are also flavouring, since they allow to vaporize the cooking juices, eliminating cooking fats and giving the food a typical barbecue taste.



LA STRUTTURA DEI COPERCHI E DEI BRACIERI
THE STRUCTURE OF THE LIDS AND BRAZIERI

la speciale altezza interna della camera di cottura, i coperchi e i bracieri costruiti in fusione di alluminio, inox e acciaio porcellanato, gli elevati spessori, sono alcune delle soluzioni tecniche che permettono la migliore distribuzione del calore su tutta la superficie di cottura

the special internal height of the cooking chamber, the lids and braziers made of aluminium cast, inox and enamelled steel, the high thickness are some of the technical solutions that allow the best heat distribution along the whole cooking surface



GRIGLIE DI COTTURA IN GHISA
CAST IRON COOKING GRILLS

Griglie in ghisa trattata di alta qualità per garantire i migliori risultati ad ogni tipo di cottura. La forma della griglia e l'eccellente qualità della ghisa e della sua smaltatura, consentono una perfetta diffusione del calore su tutta la superficie di cottura.

Grills in treated cast iron of high quality to guarantee the best results with every kind of cooking. The shape of the grill and the excellent quality of the cast iron and its enamelling, allow a perfect heat distribution along the whole cooking surface.



FORNELLO LATERALE
SIDE GAS-BURNER

i modelli Rebel 5 e Rebel 4 sono dotati di fornello laterale che risulta particolarmente indicato per la preparazione di salse, fritti, bolliti ecc.

The models Rebel 5 and Rebel 4 are equipped with side gas-ring that is particularly suitable for preparing sauces, fry, boiled meat.



GIRARROSTO (REBEL 5)
ROTISSERIE (REBEL 5)

Il modello Rebel 5 è dotato di un bruciatore posteriore che rende ottimale la diffusione del calore per la cottura con il girarrosto, anche esso previsto in dotazione.

The model Rebel 5 is equipped with a back burner that optimizes the heat diffusion for the cooking with spit, which is supplied with the barbecue.



REBEL 3

BARBECUE A GAS / METANO | GAS / DOMESTIC NATURAL GAS BARBECUE

Barbecue 3 fuochi con potenza massima di 9 kw. Tre griglie in ghisa speciale smaltata con superficie totale di 50x49 cm. Ampia griglia superiore scaldavivande, indicata anche per cotture delicate a bassa temperatura

3 burners barbecue with maximum power of 9 kw. Three grills of special enamelled cast iron with a total surface of 50x49 cm. Wide upper chafing-dish grid, also suitable for delicate cooking at low temperature.



ACCESSORI CONSIGLIATI
RECOMMENDED ACCESSORIES



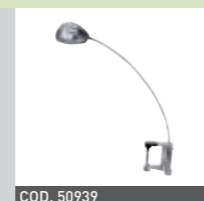
COD. 50557
copertura Rebel 3
cover for Rebel 3



COD. 50508
girarrosto con motore elettrico
barbecue huntington
rotisserie kit with electrical
motore for huntington line



COD. 33070
set posate 5 pezzi
profi 5 barbecue tool set



COD. 50939
lampada led multifunzione
multifunctional outdoor led lamp



COD. 70255
spazzola di pulizia
con setola metallica
cleaning brush with brass
bristles





REBEL 4

BARBECUE A GAS / METANO | GAS / DOMESTIC NATURAL GAS BARBECUE

Barbecue 4 fuochi con potenza massima di 12 kw. Quattro griglie in ghisa speciale smaltata con superficie totale di 64x49 cm. Ampia griglia superiore scaldavivande, indicata anche per cotture delicate a bassa temperatura. Fornito di fornello laterale da 2,70 kw

4 burners barbecue with maximum power of 12 kw. Four grills of special enamelled cast iron with a total surface of 69x49 cm. Wide upper chafing-dish grid, also suitable for delicate cooking at low temperature. Equipped with 2,70 kw side gas-ring.



ACCESSORI CONSIGLIATI
RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. 50561
copertura Rebel 4
cover for Rebel 4



COD. 50508
girarrosto con motore elettrico
barbecue huntington
rotisserie kit with electrical
motore for huntington line



COD. 33070
set posate 5 pezzi
profi 5 barbecue tool set



COD. 50939
lampada led multifunzione
multifunctional outdoor
led lamp



COD. 11391
spazzola di pulizia
con setola metallica
cleaning brush with brass
bristles

REBEL 5

BARBECUE A GAS / METANO | GAS / DOMESTIC NATURAL GAS BARBECUE

Barbecue 5 fuochi con potenza massima di 15 kw. Cinque griglie in ghisa speciale smaltata con superficie totale di 80x49 cm. Ampia griglia superiore scaldavivande, indicata anche per cotture delicate a bassa temperatura. Fornito di fornello laterale da 2,70 kw e bruciatore posteriore (con girarrosto incluso) da 5 kw

5 burners barbecue with maximum power of 15 kw. Five grills of special enamelled cast iron with a total surface of 80x49 cm. Wide upper chafing-dish grid, also suitable for delicate cooking at low temperature. Equipped with 2,70 kw side gas-ring and 5 kw back burner (with spit included).



ACCESSORI CONSIGLIATI
RECOMMENDED ACCESSORIES



COD. 50568

copertura Rebel 5
cover for Rebel 5



COD. 50508

girarrosto con motore elettrico
barbecue huntington
rotisserie kit with electrical
motore for huntington line



COD. 14490

set 2 pennelli in silicone per salse
2 silicon brushes for sauces



COD. 50939

lampada led multifunzione
multifunctional outdoor led lamp



COD. 70255

spazzola di pulizia
con setola metallica
cleaning brush with brass
bristles



ACCESSORI FITTING



ACCESSORI FORNI OVENS ACCESSORIES



FFA 6065
set guide estraibili
extractable slides system



FFA 6063
KIT CALORE: composto da ventola e scambiatore d'aria, centralina con sonda a 5 velocità, due tubi flessibili e due bocchette multidirezionali. Il tutto già montato sul forno dall'azienda. Disponibile sui modelli ad incasso TEMPO 57 e 80 e INCQV 57 e 80.
CALORE SYSTEM: consisting of fan and air exchanger, controller with 5 speeds feeler, two flexible hoses and two multidirectional outlets. Everything is already mounted on the oven by the company. Available on built-in models TEMPO 57 and 80 and INCQV 57 and 80.

FFA6067

spazzola di pulizia forno con setole in ottone
oven cleaning brush with brass bristles



FFA 9089
pala rotonda
round shovel



FFA 9090
pala
shovel

FFA 0002

sacco di protezione in robusto pvc per i forni di di dimensioni
100, 80x65 e 100x65

protection bag in strong pvc for ovens size
100, 80x65 and 100x65



FFA 0003

sacco di protezione in robusto pvc per i forni dimensione 57,
80 e 80x54

protection bag in strong pvc for ovens size
57, 80 and 80x54



padellone per alimenti
large cooking pan

- FFA 9093** - 37x37 cm
- FFA 9091** - 37x51 cm
- FFA 9092** - 37x73 cm
- FFA 9103** - 45x37 cm
- FFA 9102** - 45x73 cm
- FFA 9105** - 45x46 cm
- FFA 9104** - 45x92 cm
- FFA 8070** - 57x37 cm
- FFA 8071** - 57x73 cm
- FFA 8072** - 57x46 cm
- FFA 8073** - 57x92 cm



padellone per alimenti
bordo alto
high cooking pan

- FFA 9096** - 37x37 cm
- FFA 10001** - 37x51 cm
- FFA 9098** - 37x73 cm
- FFA 9106** - 45x37 cm
- FFA 9107** - 45x73 cm
- FFA 9108** - 45x46 cm
- FFA 9109** - 45x92 cm
- FFA 8076** - 57x73 cm
- FFA 8077** - 57x92 cm

FFA 6068

set pulitore-sgrassatore e protettivo per forni e barbecue
cleaner-degreaser and protective kit for ovens and
barbecues



piastra refrattaria
refractory griddle

- FFA 9005** - 55x40 cm
- FFA 9006** - 78,5x40 cm
- FFA 9008** - 78,5x49 cm
- FFA 9009** - 98x49 cm
- FFA 8990** - 39,5x60 cm
- FFA 8010** - 49,8x60 cm



padellone per alimenti forato
pierced cooking pan

- FFFA 9110** - 50x36 cm
- FFFA 9096** - 72x36 cm
- FFA 9110** - 92x45 cm
- FFA 9111** - 72x45 cm
- FFA 8074** - 57x92 cm
- FFA 8075** - 57x73 cm



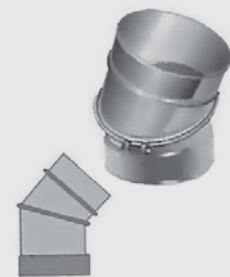
griglia concava
concave griddle

- FFA 8034** - 51x40 cm
- FFA 8035** - 73x40 cm
- FFA 8020** - 73x50 cm
- FFA 8021** - 92x50 cm
- FFA 1010** - 60x92 cm
- FFA 1011** - 60x73 cm

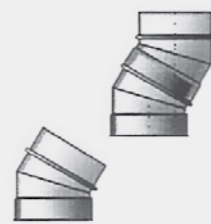


FM 140 / 1000
1000 mm - Ø 140 mm

ACCESSORI COTTURA E BARBECUE COOKING AND BARBECUE ACCESSORIES



FMC REG 140
∠ 45° - Ø 140 mm



FMC 140 / 30
∠ 30° - Ø 140 mm



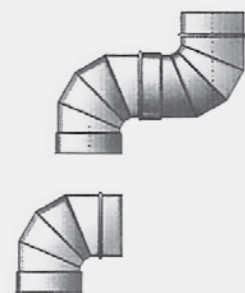
FM 140 / 500
500 mm - Ø 140 mm



50508
girarrosto con motore elettrico per barbecue gas
spit with electric motor for gas barbecues

La cottura al girarrosto permette di cucinare cibi interi come polli, tacchini, ecc. Il cibo si cucina lentamente ed in modo uniforme in tutte le sue parti. La mancanza di contatto diretto con la fonte di calore evita le bruciature superficiali e permette una perfetta cottura interna. I cibi mantengono la loro morbidezza originale con in più il classico gusto barbecue. La cottura avviene a coperchio chiuso, senza fumo e senza fiammate.

Cooking with spit enables to cook whole chickens, turkeys, etc. The food cooks slowly and evenly in all its parts. The lack of direct contact with the heat source avoids the superficial burns and allows a perfect internal cooking. The food maintains its original tenderness and wins the classic barbecue taste. The cooking is done with the lid closed, with no smoke and no flames.



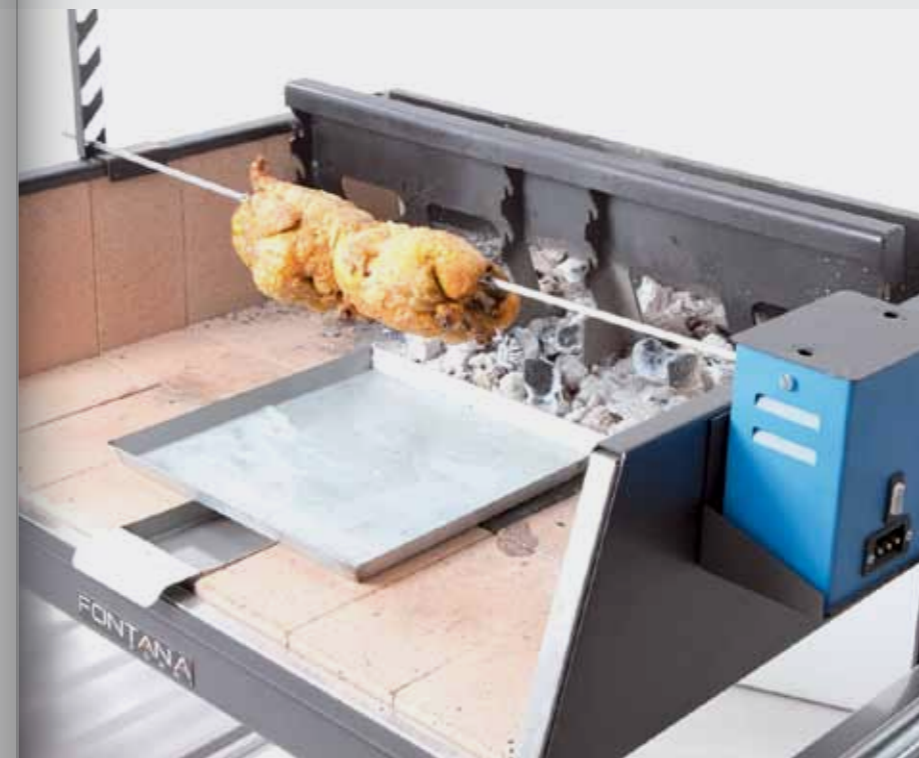
FMC 140 / 90
∠ 90° - Ø 140 mm



FMC 140 / 45
∠ 45° - Ø 140 mm



FM 140 / 250
250 mm - Ø 140 mm



FFA 8098
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

FFA 6061
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



FFA 8080

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



FFA 8081

spazzola multifunzione pulizia grill
multifunctional cleaning brush



50557

sacco di protezione per barbecue Rebel 3
protection bag for barbecue Rebel 3

50561

sacco di protezione per barbecue Rebel 4 - Egeo - Mediterraneo
protection bag for Rebel 4 - Egeo - Mediterraneo

50568

sacco di protezione barbecue Rebel 5
protection bag for barbecue Rebel 5



90963

guanto professionale cotone e neoprene
professional glove in cotton and neoprene



33070

set posate 5 pezzi
cutlery kit 5 pieces



50939

lampada led multifunzione
multifunctional outdoor led lamp



14490

set 2 pennelli in silicone per salse
2 silicone brushes kit for sauces



11391

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.



70255

spazzola pulizia con manico in legno
cleaning brush with wooden handle

REBEL 3
REBEL 4
REBEL 5

kit di trasformazione a gas
metano per bbq Rebel
domestic gas kit
transformer





FFA8029
piastra in materiale refrattario purissimo e certificata per usi alimentari
Plate in pure refractory material certified for food use



FFA8028
bracere in acciaio alluminato per la combustione della legna da usare nella configurazione forno pizza
Brazier in aluminized steel for the combustion of the wood to use in the configuration pizza oven



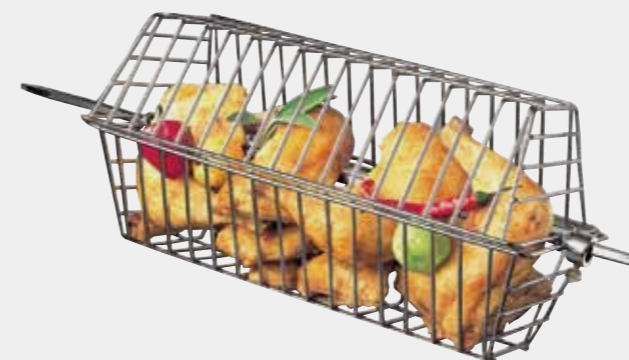
FFA11242
plancha in fusione di ghisa adattabile ai barbecue Huntington
cast iron plancha adaptable to Huntington gas barbecue range



FFA8030
piastra in acciaio dotata di fori di aerazione per usare nelle configurazioni barbecue e grill come bracere di combustione della carbonella e nella configurazione affumicatore per il contenimento degli aromi e dei legni profumati
Steel plate with aeration holes to use in the configurations barbecue and grill as a brazier for the charcoal combustion and in the configuration smoker for containing flavours and scented woods.



FF08
robusta griglia in fusione di ghisa con speciale disegno per la raccolta ed evacuazione dei sughi di cottura. La ghisa utilizzata è ad alta densità per una efficace distribuzione del calore
Strong cast iron grill with special pattern for the collection and disposal of the cooking juices. The cast iron used is of high density for an efficient heat distribution.



27764
tostacastagne per barbecue a gas
chestnut-roaster for gas barbecues



50332
supporto cuocipollo
holder for cooking chicken



FFA8032
pentola professionale con fondo antiaderente
Professional pan with non-stick bottom



FF10
piastra in fusione di ghisa con foro per l'uscita dei fumi e disco rimovibile per la cottura con pentola wok. La plancha è dotata di fori per lo scolo dei grassi ed è realizzata in ghisa ad alta densità per una migliore distribuzione del calore
Cast iron plate with smoke outlet hole and removable disk for cooking with wok. The plancha is provided with holes for the drainage of cooking fats and is made of high density cast iron for a better heat distribution.



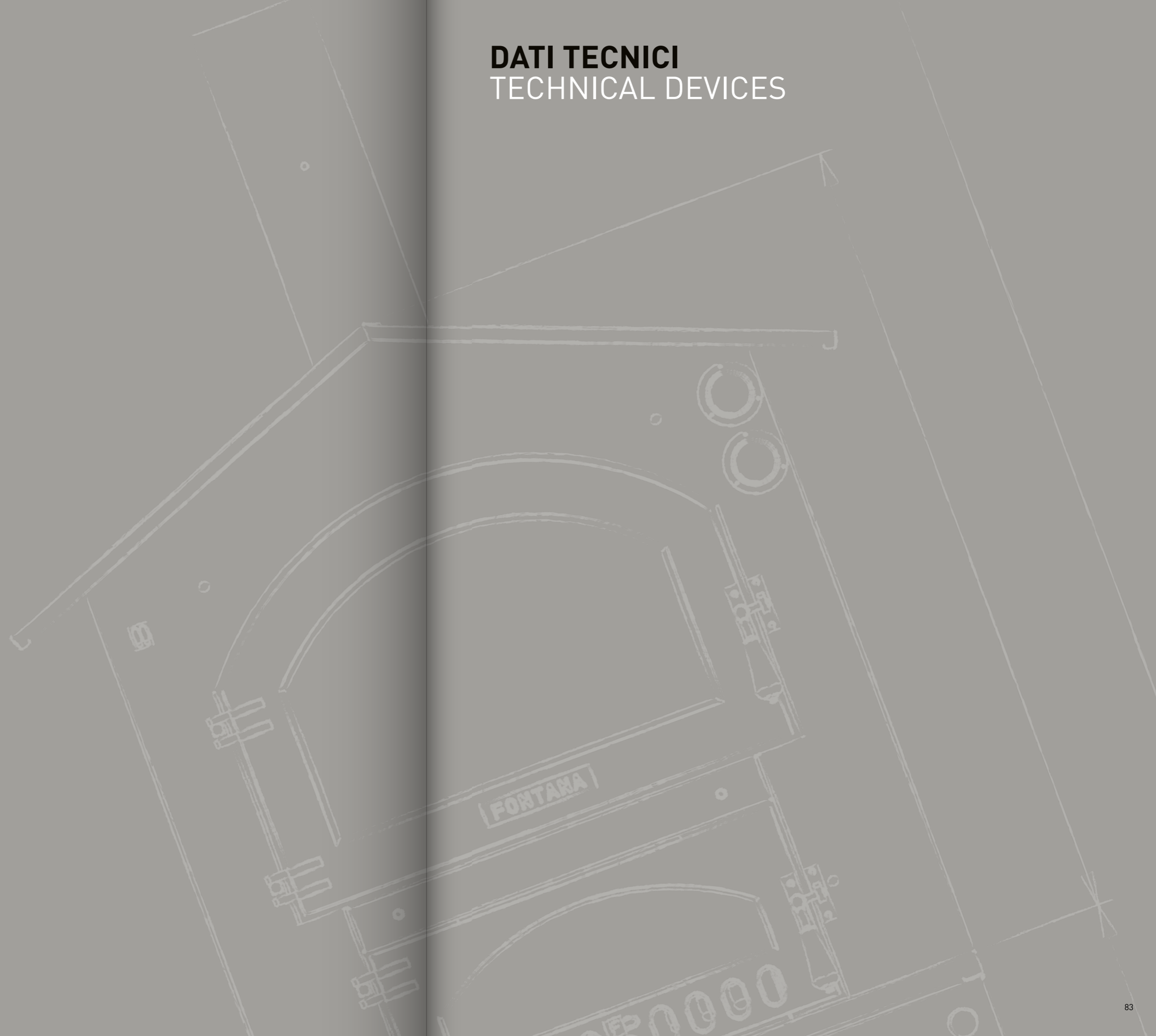
41338
porta spiedini 6 pezzi
6 pcs skewers-holder



41651
supporto rib-rack portacostine e arrosto
rib-rack holder for cutlets and roast

DATI TECNICI

TECHNICAL DEVICES



MAXI GUSTO
100X65 / 80X65



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE

LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

- 100X65 • P 138 x L 115 x H 173 cm
- 80x65 • P 118 x L 115 x H 173 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

CONSUMO ORARIO
HOURLY CONSUMPTION

- 100X65 • 4 kg
- 80x65 • 3,6 kg

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

- 100X65 • 9,5 kw
- 80x65 • 8,3 kw

TEMPERATURA FUMI
SMOKE TEMPERATURE

- 100X65 • 190°
- 80x65 • 190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

- 100X65 • 160 mm
- 80x65 • 160 mm

PESO
WEIGHT

- 100X65 • 490 kg
- 80x65 • 450 kg

GUSTO
100 / 80x54 / 80 / 57



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE

LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

- 100 • P 138 x L 105 x H 165 cm
- 80x54 • P 118 x L 105 x H 165 cm
- 80 • P 118 x L 102 x H 158 cm
- 57 • P 95 x L 102 x H 158 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

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

CONSUMO ORARIO
HOURLY CONSUMPTION

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

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

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

TEMPERATURA FUMI
SMOKE TEMPERATURE

- 100 • 190°
- 80x54 • 190°
- 80 • 190°
- 57 • 190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

- 100 • 140 mm
- 80x54 • 140 mm
- 80 • 140 mm
- 57 • 140 mm

PESO
WEIGHT

- 100 • 470 kg
- 80x54 • 420 kg
- 80 • 330 kg
- 57 • 280 kg

ROSSO
100 / 80x54 / 80 / 57



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE

LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

- 100 • P 138 x L 105 x H 165 cm
- 80x54 • P 118 x L 105 x H 165 cm
- 80 • P 118 x L 102 x H 158 cm
- 57 • P 95 x L 102 x H 158 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

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

CONSUMO ORARIO
HOURLY CONSUMPTION

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

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

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

TEMPERATURA FUMI
SMOKE TEMPERATURE

- 100 • 190°
- 80x54 • 190°
- 80 • 190°
- 57 • 190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

- 100 • 140 mm
- 80x54 • 140 mm
- 80 • 140 mm
- 57 • 140 mm

PESO
WEIGHT

- 100 • 470 kg
- 80x54 • 420 kg
- 80 • 330 kg
- 57 • 280 kg

GUSTO ROSSO COMBI



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE

LEGNA - WOOD • CARBONE - CHARCOAL

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

- 100 • P 46 x L 114 x H 55 cm
- 80x54 • P 46 x L 93 x H 55 cm
- 80 • P 46 x L 93 x H 55 cm
- 57 • P 46 x L 71 x H 55 cm

DIMENSIONI PIANO DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

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

DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

- 100 • 120 mm
- 80 • 120 mm
- 57 • 120 mm

PESO
WEIGHT

- 100 • 65 kg
- 80 • 60 kg
- 57 • 55 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

280 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

280 kg

SMALL EST



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE

LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

P 72,5 x L 73 x H 150 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

P 57 x L 42 x H 25 cm

CONSUMO ORARIO
HOURLY CONSUMPTION

1,8 kg

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

4 kw

TEMPERATURA FUMI
SMOKE TEMPERATURE

190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

120 mm

PESO
WEIGHT

168 kg

SMALL EST INOX



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE

LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

P 72,5 x L 73 x H 150 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

P 57 x L 42 x H 25 cm

CONSUMO ORARIO
HOURLY CONSUMPTION

1,8 kg

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

4 kw

TEMPERATURA FUMI
SMOKE TEMPERATURE

190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

120 mm

PESO
WEIGHT

168 kg

INCASSO CALORE



TIPO DI COMBUSTIBILE FUEL TYPE

LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS

- 80** • P 97,5 x L 75 x H 128 cm
- 57** • P 76,5 x L 75 x H 128 cm
- INC 80QV** • P 98 x L 74 x H 128 cm
- INC 57QV** • P 75 x L 74 x H 128 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
- INC 80QV** • P 80 x L 45 x H 42 cm
- INC 57QV** • P 57 x L 45 x H 42 cm

CONSUMO ORARIO HOURLY CONSUMPTION

- 80** • 3,4 kg
- 57** • 2 kg
- INC 80QV** • 3,4 kg
- INC 57QV** • 2 kg

POTENZA TERMICA NOMINALE NOMINAL HEAT OUTPUT

- 80** • 8 kw
- 57** • 6 kw
- INC 80QV** • 8 kw
- INC 57QV** • 6 kw

TEMPERATURA FUMI SMOKE TEMPERATURE

- 80** • 190°
- 57** • 190°
- INC 80QV** • 190°
- INC 57QV** • 190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA CHIMNEY FLUE DIAMETER

- 80** • 140 mm
- 57** • 140 mm
- INC 80QV** • 140 mm
- INC 57QV** • 140 mm

PESO WEIGHT

- 80** • 280 kg
- 57** • 230 kg
- INC 80QV** • 280 kg
- INC 57QV** • 230 kg

INCASSO TEMPO



TIPO DI COMBUSTIBILE FUEL TYPE

LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS

- 80** • P 97,5 x L 75 x H 96 cm
- 57** • P 76,5 x L 75 x H 96 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** • 280 kg
- 57** • 230 kg

INCASSO MAXI GUSTO



TIPO DI COMBUSTIBILE FUEL TYPE

LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS

- 100 QV** • P 114 x L 93 x H 100 cm
- 80 QV** • P 94 x L 93 x H 100 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS

- 100 QV** • P 100 x L 65 x H 45 cm
- 80 QV** • P 80 x L 65 x H 45 cm

CONSUMO ORARIO HOURLY CONSUMPTION

- 100 QV** • 4 kg
- 80 QV** • 3,6 kg

POTENZA TERMICA NOMINALE NOMINAL HEAT OUTPUT

- 100 QV** • 9,5 kw
- 80 QV** • 8,3 kw

TEMPERATURA FUMI SMOKE TEMPERATURE

- 100 QV** • 190°
- 80 QV** • 190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA CHIMNEY FLUE DIAMETER

- 100 QV** • 160 mm
- 80 QV** • 160 mm

PESO WEIGHT

- 100 QV** • 420 kg
- 80 QV** • 385 kg

INC V 100 V / 80x54 V / 80 V / 57 V



TIPO DI COMBUSTIBILE FUEL TYPE

LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS

- 100 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
- 80 V** • P 94 x L 74 x H 88,5 cm
- 57 V** • P 71 x L 74 x H 88,5 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS

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

CONSUMO ORARIO HOURLY CONSUMPTION

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

POTENZA TERMICA NOMINALE NOMINAL HEAT OUTPUT

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

TEMPERATURA FUMI SMOKE TEMPERATURE

- 100 V** • 190°
- 80x54 V** • 190°
- 80 V** • 190°
- 57 V** • 190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA CHIMNEY FLUE DIAMETER

- 100 V** • 140 mm
- 80x54 V** • 140 mm
- 80 V** • 140 mm
- 57 V** • 140 mm

PESO WEIGHT

- 100 V** • 400 kg
- 80x54 V** • 360 kg
- 80 V** • 280 kg
- 57 V** • 230 kg

INC SV
100 SV / 80x54 SV / 80 SV / 57 SV



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE

LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

- 100 SV** • P 114 x L 83,5 x H 94,5 cm
- 80x54 SV** • P 94 x L 83,5 x H 94,5 cm
- 80 SV** • P 94 x L 74 x H 88,5 cm
- 57 SV** • P 71 x L 74 x H 88,5 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

- 100 SV** • P 100 x L 54 x H 45 cm
- 80x54 SV** • P 80 x L 54 x H 45 cm
- 80 SV** • P 80 x L 45 x H 42 cm
- 57 SV** • P 57 x L 45 x H 42 cm

CONSUMO ORARIO
HOURLY CONSUMPTION

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

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

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

TEMPERATURA FUMI
SMOKE TEMPERATURE

- 100 SV** • 190°
- 80x54 SV** • 190°
- 80 SV** • 190°
- 57 SV** • 190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

- 100 SV** • 140 mm
- 80x54 SV** • 140 mm
- 80 SV** • 140 mm
- 57 SV** • 140 mm

PESO
WEIGHT

- 100 SV** • 400 kg
- 80x54 SV** • 360 kg
- 80 SV** • 280 kg
- 57 SV** • 230 kg

INC QV
100 QV / 80x54 QV / 80 QV / 57 QV



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE

LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

- 100 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
- 80 QV** • P 94 x L 74 x H 88,5 cm
- 57 QV** • P 71 x L 74 x H 88,5 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

- 100 QV** • P 100 x L 54 x H 45 cm
- 80x54 QV** • P 80 x L 54 x H 45 cm
- 80 QV** • P 80 x L 45 x H 42 cm
- 57 QV** • P 57 x L 45 x H 42 cm

CONSUMO ORARIO
HOURLY CONSUMPTION

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

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

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

TEMPERATURA FUMI
SMOKE TEMPERATURE

- 100 QV** • 190°
- 80x54 QV** • 190°
- 80 QV** • 190°
- 57 QV** • 190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

- 100 QV** • 140 mm
- 80x54 QV** • 140 mm
- 80 QV** • 140 mm
- 57 QV** • 140 mm

PESO
WEIGHT

- 100 QV** • 400 kg
- 80x54 QV** • 360 kg
- 80 QV** • 280 kg
- 57 QV** • 230 kg

MITO
80 / 57



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE

LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

- 80** • P 98,2 x L 75,2 x H 92,8 cm
- 57** • P 75,2 x L 75,2 x H 92,8 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** • 280 kg
- 57** • 230 kg

SMALL INC



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE

LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

P 67 x L 67 x H 64,5 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

P 57 x L 42 x H 25 cm

CONSUMO ORARIO
HOURLY CONSUMPTION

1,8 kg

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

4 kw

TEMPERATURA FUMI
SMOKE TEMPERATURE

190°

DIAMETRO CANNA FUMARIA
CHIMNEY FLUE DIAMETER

120 mm

PESO
WEIGHT

130 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

PIZZA&CUCINA SINGOLO



TIPO DI COMBUSTIBILE FUEL TYPE

LEGNA - WOOD • CARBONE - CHARCOAL

DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS

- P 59,7 x L 62 x H 118,8 cm

DIMENSIONI PIANO DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS

- P 45 x L 55 cm

PESO WEIGHT

- 100 kg

EGEO 80 / 110



TIPO DI COMBUSTIBILE FUEL TYPE

LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS

- 80 • P 70 x L 155 x H 108 cm
- 110 • P 80 x L 178 x H 108 cm

DIMENSIONI PIANO DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS

- 80 • P 40 x L 72
- 110 • P 40 x L 94

PESO WEIGHT

- 80 • 90 kg
- 110 • 108 kg

IONIO 80 / 110



TIPO DI COMBUSTIBILE FUEL TYPE

LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS

- 80 • P 70 x L 155 x H 190 cm
- 110 • P 80 x L 178 x H 190 cm

DIMENSIONI PIANO DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS

- 80 • P 40 x L 72
- 110 • P 40 x L 94

PESO WEIGHT

- 80 • 150 kg
- 110 • 180 kg

MEDITERRANEO 80



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE

LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

80 • P 70 x L 155 x H 146 cm

DIMENSIONI PIANO DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

80 • P 40 x L 72

PESO
WEIGHT

80 • 110 kg

HUNTINGTON
Grills for American Outdoor Living

BARON3



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE

LEGNA - WOOD

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

P 65 x L 126 x H 128 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

P 45 x L 50

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

9 kw

PESO
WEIGHT

55 kg

HUNTINGTON
Grills for American Outdoor Living

BARON4



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE

GAS / METANO - GAS / DOMESTIC NATURAL GAS

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

P 65 x L 143 x H 128 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

P 45 x L 66

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

12 kw + 2,70 kw

PESO
WEIGHT

68 kg

HUNTINGTON
Grills for American Outdoor Living

BARON5



TIPO DI COMBUSTIBILE
FUEL TYPE

GAS / METANO - GAS / DOMESTIC NATURAL GAS

DIMENSIONI ESTERNE
EXTERNAL DIMENSIONS

P 65 x L 160 x H 128 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS

P 45 x L 83

POTENZA TERMICA NOMINALE
NOMINAL HEAT OUTPUT

15 kw + 2,70 kw + 5 kw

PESO
WEIGHT

86 kg

Fontana srl

Via G. Di Vittorio, 6
61047 San Lorenzo in Campo (PU) - Italy
Tel. +39.0721.776697
Fax +39.0721.735370
www.fontanaforni.com
fontanaforni@fontanaforni.com

PROGETTO GRAFICO
nerodecòthinkreative

FOTO
Fotograph
Ufficio Tecnico Fontana Forni

STAMPA
Arti Grafiche Stibu