FONTANA®
FORNI

2018

FONTANA®
FORNI

2018

CATALOGO GENERALE
GENERAL CATALOGUE
CATALOGUE GÉNÉRAL
GESAMTKATALOG

FONTANA FORNI 70th

FONTANA® FORNI

70 ANS
DE GRANDES PASSIONS

70 JAHRE
GROSSE LEIDENSCHAFT !

70 ans ont passé depuis le début de Fontana grâce à l'intuition entrepreneurial des frères Giuseppe, Bruno et Carlo. Dans le coeur de la région Marche, niché dans la vallée du Cesano, une terre de grande passion et de fierté dans ses propres traditions, maintenant, la troisième génération Fontana, continue à faire son travail avec la même passion des fondateurs. Un héritage précieux: créer les meilleurs fours au feu de bois, le rêve de tous les amateurs de cuisine, dans la tradition du grand artisanat italien, fait avec extrême attention aux détails et à la recherche de matériaux solides et nobles. Un engagement industriel très important que les associés Fontana font avancer avec respect pour leur propre territoire, une responsabilité culturelle et une reconnaissance du rôle social important témoigné par le titre de "Marchigiani de l'an 2015"

Vor über 70 Jahren enstand der Ursprüngedanke dem unternehmerisches Gespür der Brüder Giuseppe, Bruno und Carlo Fontana. Im Herzen der Marchen, dem Land der großen Leidenschaften und Stolz für ihre eigenen Traditionen. Die dritte Generation Fontana arbeitet weiterhin mit der gleiche Leidenschaft. Ein kostbares Erbe: Die Herstellung der besten Holzöfen und den Traum aller Feinschmecker. Die Tradition der großen italienischen Handwerkskunst gepaart mit der Forschung der edlen Materialien. Ein großes industrielles Engagement, das Fontana Arbeiter zu schätzen wissen, eine kulturelle und soziale Verantwortung, was die wichtige Anerkennung "Marchigiani des Jahres 2015" belegt.

FONTANA FORNI 2018

FONTANA FORNI

POURQUOI UN FOUR A COMBUSTION SEPAREE ?

WARUM EIN FONTANA OFEN?

POURQUOI UN FOUR A COMBUSTION SEPAREE ?
WARUM EIN OFEN MIT INDIREKTER VERBRENNUNG?

Le four à bois à combustion séparée a été inventé par Giovanni Fontana il y a 30 ans, avec l'unique objectif celui d'une solution de cuisson qui évite une complexité de montage et d'utilisation du four traditionnel réfractaire mais surtout qui assure la possibilité de cuire durant plusieurs heures évitant l'inconvéniente étape du préchauffage du four typique des fours traditionels.

Der Holzofen mit indirekter Verbrennung wurde von Giovanni Fontana vor 30 Jahre entdeckt. Es hat als Basis die Schaffung eines Kochens das die Komplexität des Einbauofens und der Verwendung des traditionellen feuerbeständigen Ofens vermeiden würde. Besonders ist auch die Möglichkeit für mehrere Stunden kochen zu können ohne die lange Vorheizzeit.

RESULTATS DE CUISSON
KOCHENERGEBNISSE

La cuisson avec le four à bois donne des résultats infranchissables en terme de parfaite cuisson des plats, fragance des aliments et réduction extrême des graisses grâce à son pouvoir calorifique dégagé.

Das Kochen mit dem Holzofen erzielt wunderschöne Ergebnisse und verleiht durch die Ausströmung einer hohen kalorischen Macht die extreme Herabsetzung der Fette.

PRÊT À L'EMPLOI
SOFORT EINSATZBEREIT

Le four est livré déjà monté par nos experts artisans en évitant la perte de temps ou de coûts supplémentaires pour l'assemblage.

Der Ofen kommt bereits von unseren erfahrenen Handwerkern vormontiert, dadurch werden Zeitverlust und zusätzliche Kosten für die Montage vermieden

TEMPÉRATURE IMMÉDIATE
UNSCHLAGBAR IN DER ERHITZUNG

Seulement 30 minutes pour atteindre 300 ° C et de commencer à cuisiner.

Es dauert nur 30 Minuten bis 300° C erreicht sind.

BON MARCHE: CONSOMMATION DE BOIS LIMITE
PREISWERT: MIT WENIGER HOLZ ZU BEFEUERN

Sont suffisant seulement 4 kg de bois pour effectuer jusqu'à 4 types de plats différents. Les traditionnels four à bois en réfractaire demandent pour la même performance jusqu'à cinq fois plus. Les fours domestiques à gaz ou élècticité demandent une dépense d'énergie supérieure à 10 fois.

4kg Holz sind genug um 4 verschiedene Gerichte zu kochen. Die traditionellen feuerbeständigen Holzöfen benötigen bis zu 5 mal mehr Holz.
Die häuslichen Gas-oder Elektroöfen haben einen 10 mal so hohen Energieaufwand.

DÉPLAÇANT
BEWEGLICH

Grâce aux robustes roulettes, le four peut être placé n'importe où et stocké dans le garage pendant les mois d'hiver.

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

DISTRIBUTION UNIFORME DE LA CHALEUR
GLEICHMÄSSIGE WÄRMEVERTEILUNG

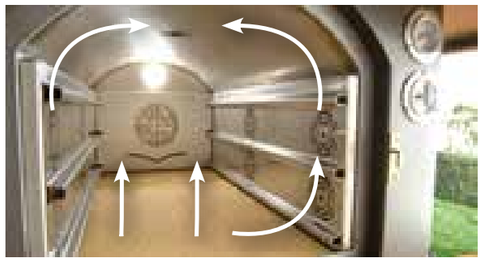
Fontana est l'unique entreprise du secteur a proposer la partie supérieure de la chambre de cuisson en forme arrondie à voûte: cette solution, plus coûteuse par rapport aux autres solutions plates des entreprises concurrentes permet d'obtenir une distribution optimale et uniforme de la chaleur (aucune nécessité de retouner les aliments durant la cuisson), aucune nécessité de manutention et mineures émissions dans l'atmosphère par le fait que tout résidu de la combustion, ne pouvant pas se déposer sur le toit arrondi, retourne dans la chambre de combustion venant réduit en cendre définitivement. Matériaux réfractaires également sur les côtés, et pas seulement à la base.

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

FEU TOTAL
TOTALFEUER

Grâce à la structure particulière, durant la combustion la flamme monte dans les canaux latéraux du four enveloppant la chambre de cuisson, garantissant une exceptionnelle homogénéité de chaleur, à différence des autres produits qui utiisent une chambre de combustion partiellement fermée sur les côtés et qui réchauffent donc la chambre de cuisson seulement du bas.

Dank der besonderen Form, steigt die Flamme in die lateralen Kanälen des Ofens hinauf und wickelt die Kochzelle in ihrer Ganzheit ein. Das erlaubt eine ungewöhnliche Homogenität der Wärme, nicht so wie andere Produkte, welche die Kochzelle nur von Unten erwärmen.



COMBI CUISINE
KOMBI KOCHEN

Le système de la double ventilation aspire et expulse les vapeurs, contenant arômes et gras, latéralement vers les superficies ardentes. C'est à dire que les côtés en réfractaires éliminent et consentent la cuisson de divers plats contemporains (poisson, verdure, pâtes) sans mélanger les arômes.

Das System der doppelten Lüftung saugt und drückt die Dämpfe, die Fetten und Aromen enthalten, seitlich in Richtung der feuerbeständigen Flächen, um ein gleichzeitiges Kochen von mehreren Gerichtsorten (Fisch, Gemüse, Nudeln) ohne Mischung von Aromen zu ermöglichen.

STRUCTURE SUPER RENFORCÉE
VERSTÄRKTE STRUKTUR

Le poids est l'indice le plus évident, en effet le four Fontana est toujours le plus lourd dans sa catégorie. Cet argument est très important parce qu'il conditionne la fiabilité aux températures les plus élevées et la durée dans le temps. Mise en évidence la structure d'acier inox interne de 3 mm d'épaisseur et les portes en fusion de fonte.

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

NETTOYAGE FACILE
EINFACHE REINIGUNG

Les panneaux latéraux de la chambre de cuisson sont facilement extractibles pour consentir un parfait nettoyage également au lave-vaisselle. De plus, la structure particulière du four Fontana permet d'atteindre des températures très élevées et consent l'élimination du gras facilitant ainsi le nettoyage pour les saletés les plus impregnées.

Die seitlichen Platten und die hintere Platte der Kochzelle sind einfach herausnehmbar um eine perfekte Säuberung auch im Geschirrspüler zu ermöglichen. Außerdem ermöglicht die besondere Form des Ofens, welche die Erreichung von hohen Temperaturen gewährleistet eine Eliminierung der Fette und eine einfachere Reinigung.

RICHE EQUIPEMENT DE SERIE
REICHE AUSSTATTUNG

Le four est doté d'éclairage interne et ventilation de 12 volt (transformateur en équipement):

THERMOMETRE ET MINUTERIE;

POELES POUR ALIMENT POUR LA CUISSON;

GRILLES SUR 3 NIVEAUX;

PLAQUES D'APPUI LATERALE ET FRONTALE;

RAVIVE FEU.

Der Ofen besteht aus einer inneren Beleuchtung und einer Ventilationsanlage mit 12V-Anschluß. (Transformator in Lieferumfang enthalten):

THERMOMETER UND KÜCHENTIMER

BACKBLECHEN

BACKEN AUF 3 EBENEN

FRONT UND SEITLICHE ABLAGEFLÄCHE

FEUERHAKEN

CERTIFICATION
ZERTIFIZIERUNG

Le four Fontana est certifié selon la plus récente norme CE et est l'unique four encastrable sur le marché à avoir obtenu la rigide réglementation Allemande, Suisse et USA pour l'installation à l'intérieur de la maison.

Der Ofen Fontana ist nach der neusten Rechtvorschrift CE geprüft und bestätigt und ist der einzige Ofen auf dem Markt welcher TÜV und VKF für die Installation im Haus bekommen hat.

GARANTIE LIMITÉE 6 ANS
BESCHRÄNKTE GARANTIE 6 JAHRE

INDICE

INDICE
INDEX
INDEX
INHALTSVERZEICHNIS

LINEA PLATINO

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

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

LINEA ORO

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

DIVINO 80 P. 22
FIAMMA 80 P. 23

LINEA TOSCANO

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

FORNOLEGNA P. 26
FORNO ITALIA P. 27

TAORMINA P. 29

FORNI PIZZA

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

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 A 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
AUßENOFEN

PLATINO LINE TRADITION AND FUTURE

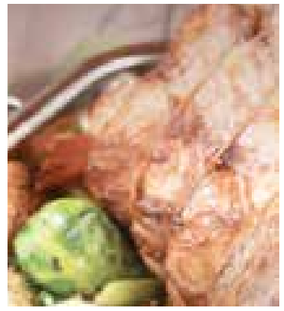
LINEA PLATINO

PLATINO LINE TRADITION AND FUTURE

LA QUALITÉ ET L'ÉQUIP-EMENT SANS COMPROMIS

QUALITÄT UND AUSSTAT-TUNG OHNE KOMPROMISSE

1



2

3

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

2. Chargement du bois dans la chambre de combustion.
2. Holzlade in den Brennraum.

3. Toit et panneaux latéraux en inox. Plaques d'appui laterale et frontale
3. Dach und Seitenplatten aus Edelstahl. Front-und seitliche Ablagefläche

4. Heurtoir en acier inox.
4. Türrahmen aus Edelstahl.

5. Regulateur d'air primaire.
5. Luftregulierung.

4

5

6

7

6. Cheminée et châpeau en acier inox.
6. Schornstein aus Edelstahl.

7. Valve de régulation des fumées.
7. Rauch-Regelventil

GUSTO

FOUR POUR EXTERIEUR
AUßENOFEN

ACCIAIO

ROSSO

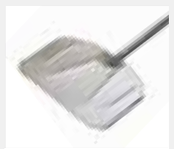
ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. *
grille concave
vertiefer Backrost

COD. *
housse de protection
Schutztasche

COD. *
plaque réfractaire
Hitzefeste Platte

COD. *
poêle perforée
Gelochte Backpfanne
für Lebensmittel


COD. PALA01
pelle pour pizza
Schaufel

* Consulter la séction accessoires, le code varie selon le la taille du produit - Siehe Accessoirekollektion, schwankt der Code abhängig von der Größe des Produkts

ROSSO

FOUR POUR EXTERIEUR
AUßENOFEN

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

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

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. *
grille concave
vertiefer Backrost

COD. *
housse de protection
Schutztasche

COD. *
plaque réfractaire
Hitzefeste Platte

COD. *
poêle perforée
Gelochte Backpfanne
für Lebensmittel

COD. PALA01
pelle pour pizza
Schaufel

* Consulter la séction accessoires, le code varie selon le la taille du produit - Siehe Accessoirekollektion, schwankt der Code abhängig von der Größe des Produkts

LINEA PLATINO

PLATINO LINE TRADITION AND FUTURE

GUSTO/ROSSO COMBI

ACCIAIO

ROSSO

FOUR POUR EXTERIEUR
AUßENOFEN

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

Den Traum für alle, die Kochen lieben haben wir endlich realisiert. Mit den Öfen der COMBI-Linie in beiden Versionen: GUSTO und ROSSO. Dem Ofen ist ein Grill angebraucht, auf dem man die Glut verwenden kann. Die Dunstabzugshaube ermöglicht ein besseres Abziehen der Dämpfe. Die Schublade hat die Funktion eine Zwangsbelüftung sicher zu stellen und das Reinigen zu erleichtern.

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. *
grille concave
vertiefer Backrost

COD. KIT001
Kit d'enlèvement de la rouille et protection acier inoxydable
Fettentfernerset für Ofen und Grill

COD. *
plaque réfractaire
Hitzefeste Platte

COD. *
poêle perforée
Gelochte Backpfanne für Lebensmittel

COD. PALA01
pelle pour pizza
Schaufel

* Consulter la séction accessoires, le code varie selon le la taille du produit - Siehe Accessoirekollektion, schwankt der Code abhängig von der Größe des Produkts

LINEA ORO

FORNO DA ESTERNO
EXTERNAL OVEN
FOUR POUR EXTERIEUR
AUßENOFEN

ORO LINE CONTEMPORARY SHAPES

LINEA ORO

ORO LINE CONTEMPORARY SHAPES

SIMPLEMENT AU PLUS HAUT NIVEAU

EINFACH DER HÖCHSTE LEVEL

1. Toit et panneaux latéraux en inox.
1. Dach und Seitenplatten aus Edelstahl.

2. Thermomètre et minuterie.
2. Thermometer und Küchentimer.

3. Chariot utilisable comme chambre de levage
3. Wagen nutzbar als Aufgehzelle.

4. Cheminée et châpeau en acier inox.
4. Schornstein aus Edelstahl.

5. Éclairage et ventilation.
5. Beleuchtung und Ventilation.

6. Valve de régulation des fumées.
6. Rauch-Regelventil

DIVINO
80

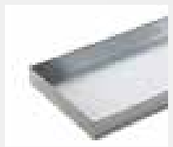
FOUR POUR EXTERIEUR
AUßENOFEN

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

DIVINO 80. Struktur aus Edelstahl und anthrazit lackiertem Blech.

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. GRC002
grille concave
vertiefer Backrost


COD. PAAB014
casserole à bord haut
Backpfanne für Lebensmittel

COD. PRP009
plaque réfractaire
Hitzefeste Platte

COD. PAAF004
poêle perforée
GelochteBackpfanne
für Lebensmittel

COD. SAF02
housse de protection
Schutztasche

FIAMMA
80

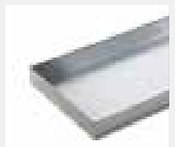
FOUR POUR EXTERIEUR
AUßENOFEN

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

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

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. GRC002
grille concave
vertiefer Backrost


COD. PAAB014
casserole à bord haut
Backpfanne für Lebensmittel

COD. PRP009
plaque réfractaire
Hitzefeste Platte

COD. PAAF004
poêle perforée
GelochteBackpfanne
für Lebensmittel

COD. SAF02
housse de protection
Schutztasche

LINEA TOSCANO

GOOD VALUE FOR MONEY

FORNOLEGNA

FOUR POUR EXTERIEUR
AUßENOFEN

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

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

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. PALA02

pelle ronde
Runde Edelstahlschaufel

COD. GUANTO

gant profi en coton-neoprene
cotone-neoprene
Professioneller Kochhandschuh mit Baumwoll-Neopren

COD. PRP005 - PRP012

plaque réfractaire
Hitzefeste Platte

COD. KIT001

Kit d'enlèvement de la rouille et protection acier inoxydable
Fettentfernerset für Ofen und Grill

COD. SAF02

housse de protection
Schutztasche

FORNO ITALIA

FOUR POUR EXTERIEUR
AUßENOFEN

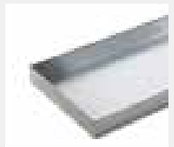
Four à combustion indirecte, où le bois brule séparée de la chambre de cuisson. Chambre de cuisson de 57x42 cm avec une hauteur de 37 cm, ce qui vous permet de cuire sur trois niveaux de hauteur. Equipé d'un plancha en réfractaire certifié CE au contact alimentaire, le four est idéal pour la cuisson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

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

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. GRC001

grille concave
Vertiefer Backrost



COD. PAAB012

casserole à bord haut
Backpfanner für Lebensmittel

COD. PALA02

pelle ronde
Runde Edelstahlschaufel

COD. PAAF001

poêle perforée
GelochteBackpfanne für Lebensmittel

COD. SAF02

housse de protection
Schutztasche

TAORMINA

FOUR POUR EXTERIEUR
AUßENOFEN

Inspiré par le style de vie méditerranéen, un four encastré dans une structure précieuse realisée avec la plus exclusive pierre de marbre reconstituée.
Taormina est un revêtement si précieux que facile et pratique dans son montage sans avoir besoin des compétences professionnelles spécifiques.
Le revêtement Taormina peut accueillir le four à encastrer INC80QV, et aussi le modèle FORNOLEGNA INC. Livré déjà pré-coloré est assemblable avec une simple mortier.

Inspiriert durch den mediterranen Lebensstil, ein Ofen verbaut in einem kostbaren Mauerwerk mit dem exklusiven Stein und rekonstruierter Marmoroptik, fertig ist die Außenküche ! Taormina ist so kostbar wie einfach und praktisch zu montieren ohne Fachkenntnisse und kann mit dem Ofen INC80QV, oder auch das Modell FORNOLEGNA INC. Werksseitig bereits vorgefertigt werden, der Aufbau erfolgt mit normalem Mörtel bauseits in wenigen Stunden.

OPTIONALE
OPTIONALE

COD. MENS01

Plan d'appui
Ablagefläche

FORNI PIZZA

FORNO DA ESTERNO
EXTERNAL OVEN
FOUR POUR EXTERIEUR
AUßENOFEN

A WOOD OVEN IS MUCH MORE THAN A PIZZA

FORNI PIZZA

A WOOD OVEN IS MUCH MORE THAN A PIZZA

POURQUOI UN FOUR REDPASSION

WARUM EIN REDPASSION-OFEN?

2. Pre-assemble, évitant tout temps d'assemblage longues et coûteuses: immédiatement prêt à l'emploi! Leger et facilement transportable; plaçable n'importe où, y compris les terrasses et les balcons, grâce à son faible poids.
2. Es ist vormontiert, dadurch entfällt die zeitaufwendige und kostenintensive Montage. Der Redpassion ist sofort einsatzbereit! Es ist leicht und gut zu transportieren und kann – dank seines geringen Gewichts – überall aufgestellt werden, auch auf Terrassen und Balkonen.

1. Facile à utiliser: il atteint la température souhaitée en quelques minutes, grâce à la voute en acier inox. L'isolation en laine de roche et le foyer en réfractaire naturelle permettent de maintenir efficacement la température et limiter la consommation de bois.
1. Der Redpassion ist einfach zu bedienen: Dank seiner rostfreien Stahlkuppel erreicht der Redpassion seine optimale Temperatur in wenigen Minuten. Die Isolierung aus Natursteinwolle und die Backfläche aus feuerfestem Material ermöglichen es, die erzeugte Temperatur bei geringem Holzverbrauch auf effiziente Weise dauerhaft zu halten.

3. Sa structure est super resistant aux températures élevées. La réalisation du produit en acier inoxydable de grand épaisseur, la voute réalisée en une seule pièce soudée et non vissée, la zone de combustion à double corps en acier réfractaire permettent à ce produit de travailler pour un grand nombre d'années sans aucun problème et d'offrir au client garantie limitée de 4 ans!
3. Extrem beständig gegen Belastungen und hohe Temperaturen: Der Ofen ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, die doppelwandige Kuppel ist geschweißt und nicht geschraubt und gewährleistet dadurch einen jahrelangen problemlosen Gebrauch. Die Garantiezeit beträgt vier Jahre!

4. Matériaux refractaires certifiés pour une utilisation alimentaire.
4. Alle feuerfesten Materialien sind für die Zubereitung von Lebensmitteln zugelassen.

PARTNERSHIP

Quand les excellences se rencontrent; le Team National Italien des Pizzaioli Acrobatiques et Fontana. Un sponsoring prestigieux, la confirmation par des professionnels mondialement connus des plus hauts niveaux de qualité et des performances des produits Fontana. Ambassadeurs dans le monde de la philosophie Fontaine, symbole de la maîtrise et du Made in Italy.
Les professionnels de la Nationale Italienne Pizzaioli mettent à disposition de Fontana et ses partenaires leur expertise lors des manifestations, foires, journées portes ouvertes afin de démontrer la performance des fours et percer les secrets de la vraie Pizza Italienne.

Zwei die zusammenpassen: die italienische Akrobatische Pizzaioli Nationalmannschaft und Fontana Forni. Eine renommiertes Sponsoring, durch weltweit etablierten Profis bzw. Qualität und Leistung der Produkte aus dem Hause Fontana. Botschafter in der Welt ist eine Philosophie von Fontana, Symbol der Handwerkskünste und Made in Italy. Die Profis der Pizzaioli Nationalmannschaft stellen Fontana Forni und Ihren Partnern ihr Know-how für Veranstaltungen oder Messen zur Verfügung, um die Leistungen der Öfen Fontana zu präsentieren und die Geheimnisse der echten italienischen Pizza kennenzulernen.

FORNI PIZZA

FONTANA
THE ITALIAN OVEN
READY TO USE

FONTANA SPECIALIST: LE FOUR PROFESSIONNEL ITALIEN PRÊT-A'-CUISINER

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

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

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

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

WARUM SOLL ES EIN PROFESSIONELLER BACKOFEN VON FONTANA SEIN
· einfach zu transportieren und zu installieren
· kurze und schnelle Aufheizzeit (ca. 30 Minuten)
· reduzierter Holzverbrauch (Einsparung von bis zu 60 % im Vergleich zu herkömmlichen Backöfen)
· keine Montage- oder Mauerarbeiten erforderlich: wird im Werk vormontiert und ist sofort einsatzbereit

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

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

PROMETEO
120X90

VULCANO
70X100

FOUR ENCASTRABLE / FOUR POUR EXTERIEUR
EINBAUÖFEN / AUßENOFEN

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. SPPRO

Porte four Prometeo avec verre
Prometeo Ofentür mit Glas

COD. PALA07

Pelle pour pizza
Schaufel

COD. PALA06

Pelle ronde
Runde Edelstahlschaufel

COD. SPAZ05

Brosse pour four à pizza avec soies en laiton

Backofenbürste mit Messingborsten

COD. GUANTO

gant profi en coton-neoprene cotone-neoprene

Professioneller Kochhandschuh mit Baumwoll-Neopren

FORNI PIZZA

FONTANA THE ITALIAN OVEN READY TO USE

MANGIAFUOCO

FOUR POUR EXTERIEUR
AUßENOFEN

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

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

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. SAF04

Housse de protection
Schutztasche

COD. KIT001

Kit d'enlèvement de la rouille et protection acier inoxydable

Fettentfernerset für Ofen und Grill

COD. PALA02

Pelle ronde
Runde Edelstahlschaufel

COD. ROTELLA

Coupe pizza professionelle

Professioneller Pizzaschneider

COD. PAAB012

casserole à bord haut
Backpfanne für Lebensmittel

MARINARA

FOUR POUR EXTERIEUR
AUßENOFEN

RED

ANTRACITE

ACCIAIO

Four avec chambre de cuisson de 80x80 cm utiles. Avec un chariot en acier inoxydable avec une pratique tablette d'appui, roulettes et crochet support-outil, il est fourni avec une plaque de support bois, tisonnier, cheminée avec réglage de la sortie de fumée et chapeau, porte de fermeture de la bouche du feu. Le foyer est en chamotte réfractaire de haute qualité et certifiés pour un usage alimentaire. La structure interne est réalisée en acier inoxydable, alors que l'extérieur est en acier galvanisé traité avec des revêtements à haute température pour une résistance maximale à la chaleur, aux intempéries et à la rouille. L'isolation du four est réalisée en laine de roche naturelle et permet de contenir la température de manière plus efficace et d'éviter que la température extérieure est trop élevée.

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

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. SAF04
Housse de protection
Schutztasche

COD. PALA01
Pelle pour pizza
Schaufel

COD. PALA02
Pelle ronde
Runde Edelstahlschaufel

COD. SPAZ01
Brosse pour four à pizza
avec soies en laiton

Backofenbürste mit
Messingborsten

COD. GRIBL1
Set grilloir-barbecue avec grille
de cuisson et lèchefrite

Barbecueset für Pizzaofen mit
Grill und Fettpfanne

A WOOD OVEN IS MUCH MORE THAN A PIZZA

A WOOD OVEN IS MUCH MORE THAN A PIZZA

MARGHERITA

FOUR POUR EXTERIEUR
AUßENOFEN

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

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

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. SAF03

Housse de protection
Schutztasche

COD. PALA01

Pelle pour pizza
Schaufel

COD. PALA02

Pelle ronde
Runde Edelstahlschaufel

COD. SPAZ01

Brosse pour four à pizza avec soies en laiton

Backofenbürste mit Messingborsten

COD. GRIBL1

Set grilloir-barbecue avec grille de cuisson et lèchefrite

Barbecueset für Pizzaofen mit Grill und Fettpfanne

MARGHERITA GAS

FOUR POUR EXTERIEUR
AUßENOFEN

RED

ANTRACITE

ACCIAIO

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

Für Wohnanlagen, Terrassen oder Gemeinschaftsräume suchen sie den Komfort eines Pizza-Ofen mit Gas aber ohne Rauch ! Ein professioneller Brenner mit großer Kraft, der die gleiche Leistung wie ein Holzofen hat. Mit feuerfesten Material, ist er ein Garant für perfektes Garen von Lebensmitteln und Aromen für Brot und Pizza. Beschreibung: Atmosphärischen Brenner mit Pilotflamme, thermoelektrischem Sicherheitsventil mit Drehknopf und Piezo-Zünder, der Anbau wird schon von unserem Unternehmen durchgeführt. Schlauch und Druckregler. Der Brenner ist ausschließlich für die Modelle Margherita und Mangiafuoco vorgesehen.

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. SAF03 - SAF04

Housse de protection
Schutztasche

COD. PALA01

Pelle pour pizza
Schaufel

COD. PALA02

Pelle ronde
Runde Edelstahlschaufel

COD. SPAZ01

Brosse pour four à pizza avec soies en laiton

Backofenbürste mit Messingborsten

COD. KIT001

Kit d'enlèvement de la rouille et protection acier inoxydable

Fettentferner set für Ofen und Grill

MANGIAFUOCO GAS

FOUR POUR EXTERIEUR
AUßENOFEN

4 STAGIONI

FOUR POUR EXTERIEUR
AUßENOFEN

Jardin moderne, terrasse meublée avec goût contemporain? Quattro Stagioni se propose comme un four à cuisson directe destiné à répondre à ces exigences esthétiques. Ce four se distingue des autres modèles pour le pratique chariot fermé idéal pour l'utiliser comme stockage pour le bois de chauffage ou comme une chambre de levage. Nouveauté importante, la porte-four avec ouverture horizontale et une grande fenêtre en verre céramique: cette solution permet de vérifier l'état de cuisson de vos aliments sans ouvrir la porte et de risquer toutes les petites pertes de température. La surface de cuisson utile est de 60x60 cm, et la finition extérieure est en acier électro-galvanisé laqué pour la plus grande résistance aux intempéries.

Moderne Gärten, Terrasse mit modernem Geschmack eingerichtet? Quattro Stagioni ist ein direkter Verbrennungsofen, er soll diese ästhetische Anforderungen erfüllen. Dieser Ofen unterscheidet sich von anderen Modellen wegen des komfortablem geschlossenen Wagen, dieser ist ideal um als Speicherplatz für Holz oder als Backtriebkammer verwendet zu werden. Die interessanteste Neuerung ist die Backofentür mit horizontaler Öffnung, mit großem Keramikglasfenster: Diese Lösung ermöglicht es, den Status des Kochengangs zu überprüfen, ohne ständig die Tür zu öffnen, damit es zu möglichst wenig Temperaturverlusten kommt. Die nützliche 60x60cm Kochfläche und die Außenstruktur sind für höhere Wetterbeständigkeit beschichtet.

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. SAF03

Housse de protection
Schutztasche

COD. PALA01

Pelle pour pizza
Schaufel

COD. PALA02

Pelle ronde
Runde Edelstahlschaufel

COD. SPAZ01

Brosse pour four à pizza
avec soies en laiton

Backofenbürste mit
Messingborsten

COD. KIT001

Kit d'enlèvement de la rouille et
protection acier inoxydable

Fettentfernerset für Ofen
und Grill

PANEPIZZA

FOUR POUR EXTERIEUR
AUßENOFEN

PanePizza est la réponse à tous les amoureux de la tradition, revendiquant un four qui peut garder plus longtemps des températures de cuisson "low and slow", du pain, du rôti, sans négliger la haute performance nécessaire pour cuisiner la vraie pizza. L'intérieur du four est réalisé en réfractaire pur certificat pour le contact avec la nourriture, avec sous-sol et voute qui permettent un surface de cuisson utile de 60x55 cm, idéal pour la cuisson jusqu'à deux pizzas à la fois. L'extérieur est realisé en acier électro-zingué et laqué pour une meilleure résistance à l'oxydation et le chariot fermé permet la protection du bois. Montés sur 4 roulettes pour la plus large portabilité.

Pane-Pizza ist die Antwort für alle Liebhaber der traditionellen Pizzaöfen.
Ein Ofen, welcher die Temperaturen länger hält. "Niedrig und langsam" lautet die Devise für Brot und Braten ohne dabei auf hohe Leistungen zu verzichten, die erforderlich sind, um die echte Pizza zu backen ! Das Innere des Ofens ist feuerfest und lebensmittelzertifiziert und für das Backen von bis zu zwei Pizzen ausgelegt.
Mit Ständer und Gewölbe, die eine nützliche Kochfläche von 60x55 cm ermöglichen.
Das Äußere Gehäuse ist aus Feuerverzinktem-Stahl und Pulverbeschichtet für eine lange Beständigkeit gegenüber Oxidation und Witterungseinflüßen. Der Unterwagen ist mit 4 Rollen ausgestattet und zur Lagerung für Holz geeignet.

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. SAF03

housse de protection
Schutztasche

COD. PALA01

pelle pour pizza
Schaufel

COD. PALA02

pelle ronde
Runde Edelstahlschaufel

COD. ROTELLA

Coupe pizza professionelle

Professioneller Pizzasch-
neider

COD. GRIBL1

Set grilloir-barbecue avec grille
de cuisson et lèchefrite

Barbecueset für Pizzaofen mit
Grill und Fettpfanne

FORNI DA INCASSO

INDOOR MASTER CHEF

FORNO DA INCASSO
BUILT-IN OVENS
FOURS ENCASTRABLES
EINBAUÖFEN

FORNI DA INCASSO

INDOOR MASTER CHEF

PREMIUM ÉQUIPEMENT
PREMIUM AUSSTATTUNG

1. Regulateur d'air primaire.
1. Luftregulierung.

2. Éclairage et ventilation.
2. Beleuchtung und Ventilation.

3. Thermomètre et minuterie.
3. Thermometer und Küchentimer.

4. Porte en fonte.
4. Gusseisentüre

5. Valve de régulation des fumées.
5. Rauch-Regelventil

6. Toit et panneaux latéraux en tôle galvanisée peinte.
6. Dach und Seitenplatten aus elektro-verzinktem Blech

FORNI DA INCASSO

INDOOR MASTER CHEF

INC QV

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

FOUR ENCASTRABLE
EINBAUÖFEN

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

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

CAST
80/57

FOUR ENCASTRABLE
EINBAUÖFEN

La recherche d'un style contemporain en ligne avec les tendances de décoration en cuisine et dans les lieux domestiques a porté le laboratoire de recherche "officine Fontana" a développer CAST, un four encastrable de design pur et moderne. Entièrement réalisé en acier inox avec portes en fonte, est disponible en version 57 et 80 cm de profondeur.

Die Suche nach einem zeitgenössischen Stil in Einklang mit Trends in Küche und Wohnmöbel hat das Forschungslabor "Officine Fontana" dazu geführt CAST zu entwickeln, einen Einbauofen mit modernem Design. Komplett aus Edelstahl mit Gusseisentüre gefertigt. Ist verfügbar in 57cm und 80 cm Tiefe.

FORNI DA INCASSO

INDOOR MASTER CHEF

INC V

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

FOUR ENCASTRABLE
EINBAUÖFEN

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

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

INDOOR MASTER CHEF

FORNI DA INCASSO

INDOOR MASTER CHEF

FORNO ITALIA INCASSO

PREMIUM / BASIC

FOUR ENCASTRABLE
EINBAUÖFEN

C'est le four encastrable plus petit de l'ensemble de la gamme, tout en offrant un espace de cuisson généreux de 42 cm de large, 57 de profondeur et 37 de hauteur. Egalement disponible en version Premium avec système de ventilation interne et eclairage.

Der Einbau-Backofen mit der kleinsten Größe der gesamten Produktpallette, ist immer noch mit einem großzügigen Garraum von 42 cm Breite, 57cm Tiefe und 37 cm in der Höhe ausgestattet. Auch in der Premium-Version mit interner Lüftungsanlage und Beleuchtung

FORNOLEGNA INCASSO

FOUR ENCASTRABLE
EINBAUÖFEN

Des lignes épurées et minimalistes pour un four avec une chambre de cuisson importante de 80x45 cm sur trois niveaux. Équipé avec ventilation et éclairage, thermomètre et minuterie, les portes sont en acier peint.

Klare und minimale Linien für einen Ofen mit einem großen Kochkammer von 80x45 cm auf drei Ebenen. Ausgestattet mit Belüftung und Beleuchtung, Thermometer und Timer, Türen aus lackiertem Stahl.

PIZZA &CUCINA

PIZZA&CUCINA SIMPLY REVOLUTIONARY

PIZZA &CUCINA

PIZZA&CUCINA SIMPLY REVOLUTIONARY

UNE CUISINE D'EXTÉRIEURE À BOIS

EINE HOLZBEFEUERTE OUTDOORKÜCHE

Configurer votre Pizza & Cucina est très facile: il suffit d'utiliser les accessoires fournis avec le produit selon les instructions de configuration et en quelques instants, vous serez prêt pour une expérience exceptionnelle.

Gestalten Sie Ihre Pizza & Cucina nach Wunsch: Einfach die Accessoires mit dem gelieferten Produkt gemäß den Anweisungen zubereiten und in wenigen Sekunden sind Sie bereit für eine überraschende Erfahrung im Kochen.

4. Tous les accessoires sont facilement hébergeables dans le chariot.
4. Alle Zubehörteile befinden sich im Unterwagen.

5. Le couvercle du four et du barbecue est solidement articulée à la structure de la cuisine.
5. Der Deckel des Ofens und des Grills passen sich individuell an die Struktur der Küche an.

1. Pizza&Cucina est équipée d'un dispositif de régulation de l'air de combustion et par conséquence de l'intensité de la température et de la consommation de bois.
1. Pizza & Cucina ist mit einer Vorrichtung zur Regelung des Luftstromes und damit die Intensität der Temperatur und Kraftstoffverbrauch ausgestattet.

2. L'allumage se produit avec facilité grâce à la chambre de combustion créé pour faciliter cette opération, et pour assurer une distribution de chaleur stable et uniforme avec chacun des accessoires. Le pratique tiroir recueille les cendres et facilite le nettoyage.
2. Anzünden ist dank der Brennkammer einfach, auch wird so gleichmäßige gewährleistet. Die praktische Schublade sammelt Asche für die einfache Reinigung.

3. Intelligente crochet rétractable pour une insertion facile des accessoires dans le chariot.
3. Leicht einziehbaren Haken für eine einfache Montage der Werkzeuge im Wagen.

PIZZA&CUCINA SIMPLY REVOLUTIONARY

PIZZA&CUCINA DOPPIO

FOUR POUR EXTERIEUR
AUßENOFEN

Four-barbecue en acier galvanisé peint anthracite et acier inoxydable. La surface de cuisson de 45x110 cm est idéal pour environ 15 couverts. Le chariot est équipé de roulettes et peut contenir tous les accessoires soigneusement groupés. L'allumage se produit avec facilité grâce à la chambre de combustion crée pour faciliter cette opération, et pour assurer une distribution de chaleur stable et uniforme avec chacun des accessoires.
Pizza et cuisine est équipée d'un dispositif pour régler l'intensité de la flamme, d'un pratique système de récupération et la décharge de cendres.

Backofen-Grill in Anthrazit aus verzinktem Stahl und Edelstahl. Die Kochfläche 45x110 cm ist ideal für etwa 15 Speisen. Der Wagen ist mit Rädern ausgestattet und wird mit allem Zubehör geliefert. Die Zündung ist extrem einfach, dank der Brennkammer, speziell geschaffen, um diesen Vorgang zu erleichtern und eine stetige und gleichmäßige Wärmeverteilung bei jedem Gericht zu gewährleisten. Pizza & Cucina ist mit einer Vorrichtung ausgestattet, die die Intensität der Flamme einstellt und mit einem praktischen System für die Asche.

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. PALA01

pelle pour pizza
Schaufel

COD. PALA02

pelle ronde
Runde Edelstahlschaufel

COD. SPAZ01

brosse pour four à pizza avec soies en laiton

Backofenbürste mit Messingborsten

COD. SACCAUT

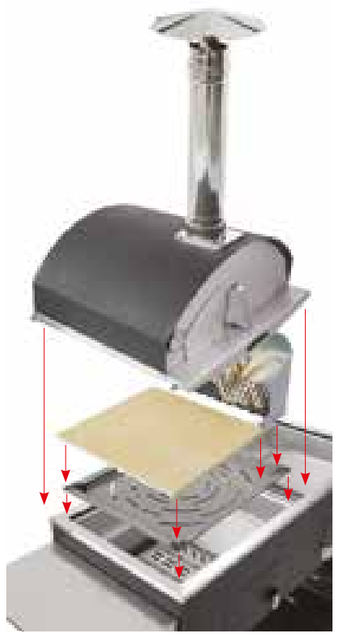
sac 3 utensils inox gant et tablier

Tasche mit drei Edelstahl-Utensilien, Handschuhe und Schürze

COD. SAB03

housse de protection
Schutztasche

CONFIGURATION FOUR
KONFIGURATION OFEN



En placeant le brasero à bois et la plaque à pizza en réfractaire on configure Pizza & Cucina en four traditionnel pour la cuisson des pizzas et du pain. L'allumage et l'alimentation du feu est faite en utilisant le bac à bois latéralement.
Ce four révolutionnaire permet d'obtenir la température requise pour la pizza en 10 minutes

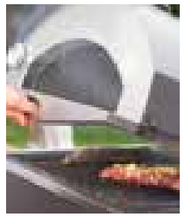
Indem die Brennholz-Halter, das Kohlenbecken und die feuerfeste Platte im Inneren des Herdes platziert sind, haben wir unseren Backofen so konfiguriert, dass er für das traditionelle Backen von Pizza und Brot optimal geeignet ist. Die Beleuchtung und Befeuerung erfolgt über die Seite des Kohlebeckens. Dieser revolutionäre Ofen ermöglicht die erforderliche Temperatur für Pizza in nur 10 Minuten zu erreichen

CONFIGURATION BARBECUE
KONFIGURATION BARBECUE

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

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

CONFIGURATION FUMEUR
KONFIGURATION RAUCHER



L'art de fumer à la perfection un poisson ou une tranche de viande est dans la personnelle recette d'arômes et de bois pour le fumeur, mais aussi dans le choix du bon outil. Dans cette configuration, le feu doit être commencé en petites entités dans le foyer principal et le brasero en acier dans ce cas, est utilisé comme un récipient d'arômes et de parfums utilisés. Le couvercle doit être fermé, ainsi que la porte d'entrée.

Die Kunst des perfekten Räucherns von Fisch oder ein Stück Fleisch liegt in den natürlichen Aromen des Feuers. In dieser Konfiguration muss ein kleines Feuer innerhalb des Haupt-Kohlenbecken angezündet werden. Die Kohle-Halteplatte in diesem Fall wird als Container für die Aromen und den Düften verwendet. Der Deckel, die Tür und die Einlassöffnung müssen geschlossen werden.

CONFIGURATION PLANCHA
KONFIGURATION PLANCHA

La véritable cuisine à la plancha sur fonte, désormais également sur un foyer à combustion de bois. Les plats les plus délicats, poissons et fruits de mer trouvent leur système de cuisson idéal. Le bois doit être démarré dans le foyer principal, et la plancha doit être placé sur fil-top du barbecue. Le couvercle reste ouvert, et la conduite de fumée doit être posé sur l'orifice de sortie.

Das eigentliche Kochen auf Gusseisen Plancha ist nun auch auf einen Kamin möglich. Die delikaten Gerichte wie Fisch und Schalentiere finden ihr ideales Kochmedium. Das Holz muss innerhalb des Haupt-Kohlenbecken angezündet werden und das Plancha wird mit der Oberseite des Grills bündig platziert. Der Deckel ist offen und der Schornstein wird direkt über den Brennraum angebracht.

CONFIGURATION WOK
KONFIGURATION WOK

Inclus dans la dotation d'accessoires aussi un wok pour la cuisson des plats orientaux et des délicates sautés de légumes et poissons. La configuration comprend la plancha positionnée sur le fil-top du barbecue, la combustion de bois à réaliser dans le foyer principal et l'inclusion du wok par enlèvement du disque de fonte dans le centre de la plancha.

Eingeschlossen in der Grundausstattung gibt es auch eine Wok-Pfanne zum Kochen orientalische Gerichte und zart gebratenem Gemüse und Fisch. Die Konfiguration umfasst die Plancha bündig mit der Oberseite der Grillabzudecken, die Verbrennung wird innerhalb des Haupt-Kohlebecken durchgeführt. Die Wok-Pfanne einfach durch das Entfernen der Festplatte aus Gusseisen in der Mitte des Plancha einsetzen.

CONFIGURATION GRILL
KONFIGURATION GRILL

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

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

BARBECUE A LEGNA

BARBECUE A LEGNA
WOOD BARBECUE
BARBECUE A BOIS
WOOD BARBECUE

GRILL
ASADOR
CHURRASCO

BARBECUE PASSIONATE

1

1. Grilles dotées de système recueil-graisse de cuisson, braisier revêtu de pierres réfractaires pour prolonger encore plus longtemps le pouvoir calorifique de la braise, système de production de la braise continue, grille de cuisson séparée pour permettre de cuisiner contemporainement plus plats différents entres eux; se sont certains arguments fonctionnels le plus souvent demandé par les utilisateurs et les passionnés de barbecue.
1. Das Kohlebecken ist mit feuerfestem Stein beschichtet um die Heizleistung der Glut zu verbessern. Auf verschiedenen Grillrosten kann man gleichzeitig unterschiedliche Gerichte grillen. Dies sind nur wenige funktionelle Argumente der Liebhabern von Holzgrills.

2. Le double appui latéral est étudié pour pouvoir être replié après l'utilisation; moins encombrants lorsque nous devons le ranger.
2. Die beiden Seitenablagen können nach Gebrauch zusammengefaltet werden; die Grill nimmt weniger Platz, wenn nicht in Gebrauch.

3. La facilité de transport des barbecues Fontana grâce au chariot doté de 4 roues avec 2 pivotantes.
3. Die Portabilität des Grills Fontana ist sehr einfach dank dem Wagen mit 4 Rädern. Zwei davon sind schwenkend.

4. Couvercle de protection en acier inox.
4. Schutzabdeckung aus Edelstahl

2

3

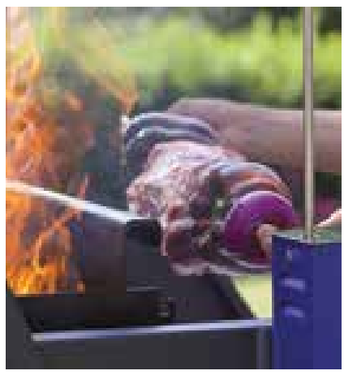
4

LE FOYER QUI PRODUIT LES BRAISES

DER GRILL, DIESER DIE GLUT ERZEUGT

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

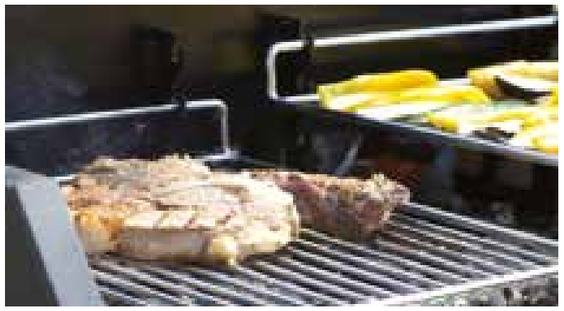
ROTISSOIRE-À LA FLAMME
ROTISSERIE-FLAMME



6. RÔTISSOIRE ET BROCHE: les plats les plus savoureux dans le signe de la tradition gastronomique sont obtenus avec le rôtissoire. Le grand foyer en acier épais permet de produire la chaleur nécessaire à la cuisson des viandes en "vertical". Une fois que le feu est bien demarré monter la broche, utiliser une lèchefrite pour récuperer les jus et alimenter régulièrement le feu. La cuisson sur rôtissoire convient pour les grands morceaux de viande et poisson; la broche est un style de cuisson "low and slow".

6. KOCHEN AM SPIESS: die leckeren Gerichte im Zeichen der gastronomischen Tradition. Die große Feuerstelle erlaubt es, die notwendige Hitze für das Kochen zu produzieren und Fleisch senkrecht zu Garen. Nach der Anfeuerung befestigen Sie den Spieß und die Fettpfanne und legen kontinuierlich Holz nach. Geeignet für große Stücke und niedrige Temperaturen zum Garen und Kochen.

GRILL-BRAISE
GRILL-GLUT-



7. LA GRILLADE: l'essence même de la cuisson sur bois ou charbon de bois. Il faut attendre environ 20 minutes pour le charbon et 30 minutes pour le bois, tant que les braises ne seront pas couvertes par une couche de cendres de couleur gris. Glissez les braises sur toute la surface réfractaire du foyer et positionnez au-dessus les grilles pour les faire chauffer, il est recommandé de graisser légèrement avec de l'huile d'olive la même grille pour éviter le collage des aliments.
7. KOCHEN AUF DEM GRILL: die Essenz des Kochens mit Holz oder Holzkohle. Wir müssen ca. 20 Minuten für die Kohle und ca. 30 Minuten für den Holz-Abbrand warten, bis die Glut durch eine dünne grauen Ascheschicht bedeckt ist. Verteilen Sie die Glut auf der gesamten feuerfesten Oberfläche des Grills und legen Sie die Roste ein damit diese die Hitze aufnehmen können.

BARBECUE A LEGNA

GRILL
ASADOR
CHURRASCO

MEDITERRANEO
80

BARBECUE A BOIS
HOLZ UND KOHLEBARBECUE

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

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

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. SACCAUT

Sac 3 utensils inox

Tasche mit drei Edelstahl-Utensilien

COD. SPIA01

tournebroche profi professionelles Rotationskit

COD. GUANTO

gant profi en coton-neoprene

Professioneller Kochhandschuh mit Baumwoll-Neopren

COD. GRBI01

Grille de cuisson en inox Edelstahlgrill

COD. SPAZ03

brosse de nettoyage avec soies metaliques

Reinigungsbürste mit Messingborsten

EGEO
80/110

BARBECUE A BOIS
HOLZ UND KOHLEBARBECUE

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

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

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. SACCAUT

Sac 3 utensils inox

Tasche mit drei Edelstahl-Utensilien

COD. SPIA01 - SPIA02

tournebroche profi professionelles Rotationskit

COD. GUANTO

gant profi en coton-neoprene

Professioneller Kochhandschuh mit Baumwoll-Neopren

COD. GRBI01 - GRBI02

Grille de cuisson en inox

Edelstahlgrill

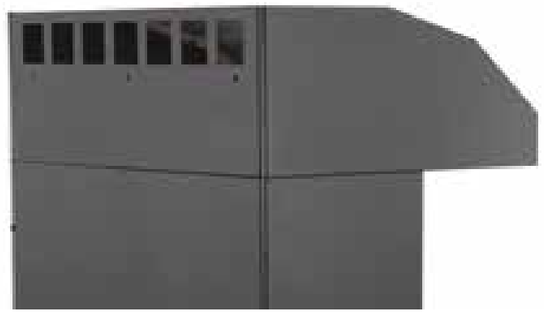
COD. SPAZ03

brosse de nettoyage avec soies metaliques

Reinigungsbürste mit Messingborsten

IONIO
80/110

BARBECUE A BOIS
HOLZ UND KOHLEBARBECUE



Barbecue doté de chape et cheminée aspire-fumée, disponible dans les mesures de cuisson 80x40 cm et 110x40 cm. Structure en acier et inox de grande épaisseur avec appuis latéraux et chariot.

Der Grill ist mit Rauchabzugshaube und Schornstein ausgestattet und in 2 Varianten mit jeweils 80x40 cm und 110x40 cm Grillfläche verfügbar. Der Grill ist immer aus Edelstahl mit seitlichen Arbeitsplatten und Wagen ausgestattet.

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. GUANTO

gant profi en coton-neoprene

Professioneller Kochhandschuh mit Baumwoll-Neopren

COD. SPIA01 - SPIA02

tournebroche profi professionelles Rotationskit

COD. SACCAUT

Sac 3 utensils inox

Tasche mit drei Edelstahl-Utensilien

COD. GRBI01 - GRBI02

Grille de cuisson en inox

Edelstahlgrill

COD. KIT001

Kit d'enlèvement de la rouille et protection acier inoxydable

Fettentfernerset für Ofen und Grill

SCIROCCO
80

BARBECUE A BOIS
HOLZ UND KOHLEBARBECUE

Grill ouvert en acier de grosse epaisseur et revêtement en pierre réfractaire. Disponible en mésure de surface de cuisson en 80x40cm. La structure est en acier et inox sur un chariot avec roues pour une pleine facilité de transport. Le bac de combustion du bois consent une combustion continue de bois et de conséquence la possibilité de griller évitant les interruptions de cuisson liées à l'extinction de la braise des classics grilles à charbon. En outre, il permet la cuisson indirecte des aliments comme à la broche ou à cuisson verticale type "churrasco". Grille en fil chromé, braisier revêtu de pierres réfractaires pour prolonger encore plus longtemps le pouvoir calorifique de la braise, système de production de la braise en continue

Offener Grill aus dicken Stahl und Schamottestein. Verfügbar in 80x40cm Kochfläche. Die Struktur ist aus Stahl und Edelstahl mit einem Wagen mit Rädern für bessere Portabilität. Das Kohlebecken erlaubt eine kontinuierliche Holzverbrennung und keine Unterbrechung des Kochens wie es bei klassischen Holzkohlegrills oft passiert. Außerdem ermöglicht dieser Grill das indirekte Kochen von Gerichten wie Kochen auf dem Spieß oder vertikalen wie "Churrasco". Mit Grill aus dicken Chrom Draht ausgestattet und Schamottestein beschichtet um die Heizleistung der Glut zu verbessern.

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. GUANTO

gant profi en coton-neoprene

Professioneller Kochhandschuh mit Baumwoll-Neopren

COD. SPIA01

tournebroche profi professionelles Rotationskit

COD. SACCAUT

Sac 3 utensils inox

Tasche mit drei Edelstahl-Utensilien

COD. CUOPOL

Support cuisson-poulet

Halter für Brathänchen

COD. SPAZ03

brosse de nettoyage avec soies metaliques

Reinigungsbürste mit Messingborsten

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

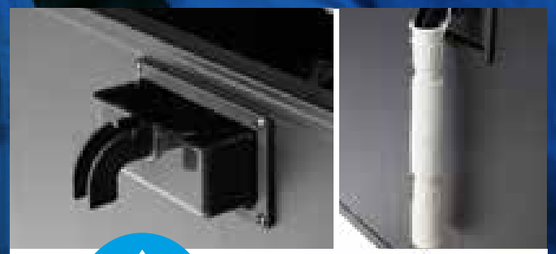
Le mot ''Braai'', Africain pour "barbecue" ou "grill'', tient ses origines des premiers colons Hollandais qui se sont installés au Cap il y a quelques siècles. Aujourd'hui, il ne symbolise plus seulement une simple façon de cuisiner mais également une coutume sociale. Le braai est amusant, c'est un divertissement, il est toujours social, il se passe à l'extérieur, c'est la musique et le temps d'être heureux et de profiter d'être ensemble, de partager de la nourriture et des bons moments. Venir pour participer à un braai, organiser un braai ou déguster un braai, c'est un mode de vie. C'est le moment pour les hommes de cuisiner et d'avoir la possibilité de se placer autour du "braai" et de discuter de rugby, de football ou de cricket et des mauvais choix de l'entraineur. On braai autour d'un feu, on fait un braai avec du bois ou du charbon, on braai sur des appareils à gaz, sur des grilles ou des plaques de cuisson lisses. Rejoignez-nous pour un moment de plaisir. Venez et "LIVE THE BRAAI LIFE (VIVEZ LA VIE BRAAI)"!

Die Ursprünge des Wortes "Braai" sind Afrikanisch und stehen für "Grill" bzw. "Grillen" und stammen von den früheren holländischen Siedlern, die sich vor Jahrhunderten in Kapstadt niederließen. Heutzutage ist es mehr ein Ausdruck für eine Art Kochen. Es ist eine soziale Gewohnheit. Es bedeutet Spaß, ist Unterhaltung, ist immer Draußen, es ist Musik und es bedeutet, Zeit mit Freunden und Familie zu verbringen und das Leben zu genießen. Wir grillen auf dem Feuer, wir grillen mit Holz oder Holzkohle, wir grillen mit Gas auf Grillrosten, Platten oder Pizzasteinen. Begleiten Sie uns und erleben Sie den Spaß - "LIVE THE BRAAI LIFE"

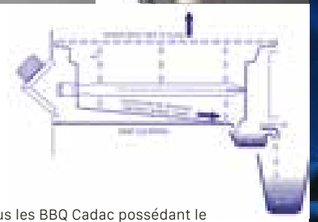
MODULAR

MODULAR SYSTEM
PLUS DE POLYVALENCE GRÂCE AU CADAC MODULAR SYSTEM.
Le CADAC MODULAR SYSTEM va vous faire découvrir le gourmet qui sommeille en vous. Chaque accessoire de cuisson est amovible et s'adapte directement sur le BBQ afin de rendre la cuisine en plein air plus excitante. Il y a le choix entre de nombreux styles de cuisson: barbecues traditionnels, légumes grillés ou sautés, poissons fumés, paellas, teppanyaki, pâtisseries et même pizzas. Avec Cadac vous ne prépareriez plus seulement des hamburgers!

MODULAR SYSTEM
VIELSEITIGKEIT BEIM KOCHEN MIT DEM CADAC MODULAR SYSTEM. Das CADAC MODULAR SYSTEM erweckt den Gourmet in Ihnen. Jede modulare Grilloberfläche ist austauschbar und kann durch eine Andere ersetzt werden. Es gibt viele verschieden Kochoptionen: traditionelles Grillen, gegrilltes Gemüse, Pfannengerührtes, geräucherter Fisch, Paella, Teppanyaki, Backen und Pizza. Mit CADAC grillen Sie nicht nur Hamburger!



EASY CLEAN



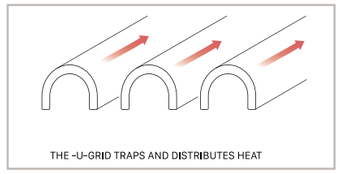
EASY CLEAN
Les cuves à brûleurs de tous les BBQ Cadac possédant le système de nettoyage facile 'Easy Clean' sont faites en acier ou en aluminium émaillé ce qui leur confère des surfaces entièrement lisses et faciles à nettoyer. Pour la gamme Chef, il suffit de retirer la cuve pour la laver et pour la gamme Patio & Jardin, il faut simplement nettoyer l'intérieur et évacuer l'eau de lavage grâce au système d'évacuation sur l'arrière du BBQ. L'utilisation d'un produit de nettoyage pour les fours est parfaitement adaptée aux BBQ Cadac.

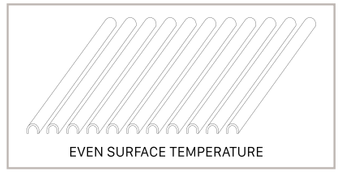
EASY CLEAN
Die Brennereinheiten aller CADAC "easy clean"-Grills haben saubere, glatte Innenflächen aus emaillebeschichtetem Stahl oder beschichtetem Aluminium. So ist es leicht, sie zu reinigen. Die Fettpfanne wird entweder entfernt und gereinigt (Chef Range) oder die Innenseite des Grills wird gereinigt und fließt von der Auffangschale in einen Eimer außerhalb des Grills. Normaler Backofenreiniger kann zur Reinigung der CADAC-Grills genutzt werden.

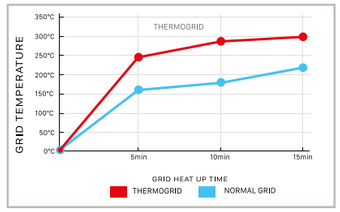
THERMOGRID

THERMOGRID
CADAC lance la ThermoGrid® qui offre une excellente répartition et rétention de la chaleur ainsi qu'un temps de chauffe plus rapide.
CHALEUR UNIFORME. Les ''U' grid' piègent la chaleur et la redistribuent uniformément.
TEMPS DE CHAUFFE PLUS RAPIDE. Temps de chauffe d'une grille Thermogrid: • 0C° à 220C° = 5 min. • 0C° à 280C° = 10 min.
CONSOMMATION DE GAZ REDUITE (34% EN MOINS). Avec des grilles en fonte classiques la chaleur se répartit autour de la grille puis monte vers le haut. La plupart de cette chaleur est donc ainsi gaspillée car elle s'échappe dans l'air au lieu de rester sur la grille.

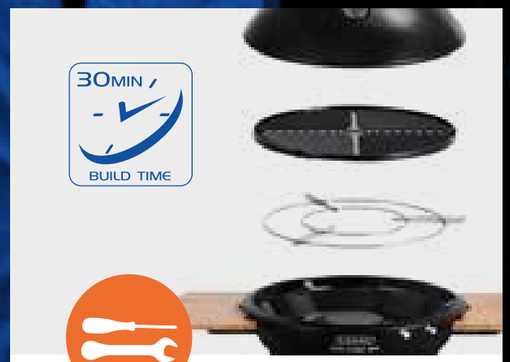
THERMOGRID
Das einzigartige CADAC ThermoGrid® gibt Ihnen noch mehr Hitze, schnelle Wärmeverteilung, niedrigeren Gasverbrauch und gesündere Grilloption.
GLEICHMÄSSIGE WÄRMEVERTEILUNG. Beim "U"-Rost fällt und verteilt sich die Wärme gleichmäßig. ThermoGrid®: sorgt für gleichmäßig Wärme beim Grillen.
SCHNELLES AUFHEIZEN. Die Aufheizzeit des ThermoGrid ist wie folgt: • 0°-220° = 5 Minuten • 0°-280° = 10 Minuten.
WENIGER GASVERBRAUCH/ 34% ERSPARNIS. Bei traditionellen Gusseisen entweicht die Wärme schnell. Durch die "U"-Form des Thermogrid verteilt sich die Wärme beim Grillen, was zu weniger Gasverbrauch führt.







LOW gram/h
LOWER GAS CONSUMPTION



EASY ASSEMBLY

EASY ASSEMBLY
Les barbecues CADAC sont faciles à assembler. Nos cuisines d'extérieur sont conçues pour pouvoir être montées dans les 30 minutes grâce à une construction intelligente, un nombre limité de pièces et un manuel clair. Les barbecues de la gamme nomade se montent en un clin d'oeil et l'utilisation d'outils est inutile.
En bref, avec l'achat d'un barbecue CADAC, gardez votre temps pour profiter de la vie Braai!

EASY ASSEMBLY
CADAC Grills sind leicht zu montieren. Unsere Outdoorküchen sind, dank der einfachen Konstruktion, wenigen Teilen und der deutlichen Aufbauanleitung, innerhalb von 30 Minuten aufgebaut. Die tragbaren Grills stehen im handumdrehen, Werkzeug ist überflüssig.
Kurz gesagt: beim Kauf eines CADAC Grills haben Sie genug Zeit, um das Braai-Leben zu genießen!

GREENGRILL

GREENGRILL
A partir de 2018, beaucoup de nos surfaces de cuisson auront ce revêtement GreenGrill qui est entièrement fabriqué à partir de matières organiques et, par conséquent, qui ne contient pas de substances toxiques.
Le revêtement CADAC GreenGrill est plus dur et plus résistant qu'un revêtement antiadhésif normal. Il résiste à des températures plus élevées et il distribue et il retient mieux la chaleur ce qui permet de moins consommer de gaz pendant la cuisson.

GREENGRILL
Ab 2018 werden viele unserer Grilloberächen mit einer 'GreenGrill-Beschichtung' ausgestattet. Die Beschichtung ist komplett aus organischen Materialen und enthält daher keine giftige Stoffe.
Die Beschichtung ist härter und langlebiger als eine normale Antihaftbeschichtung. Die Beschichtung ist gegen höhere Temperaturen beständig, verteilt und hält die Wärme besser, sodass während des Grillen und Kochen weniger Gas verwendet werden muss.

GARANTIES
Les barbecues à GAS Cadac béneficient d'une garantie limitée de 5 ans.
Les barbecues à CHARBON de bois de 2 ans et les accessoires de 1 an.

GARANTIE
5 Jahre limitierte Garantie an Cadac GAS Barbecues, 2 Jahre an HOLZKOHLE Bbq und 1 Jahr an Zubehör.

YOUR QUALITY ASSURANCE
YEAR 5 YEAR
LIMITED WARRANTY

YOUR QUALITY ASSURANCE
GUARANTEE YEAR 2 YEAR GUARANTEE
AGAINST FACTORY FAULT

YOUR QUALITY ASSURANCE
GUARANTEE YEAR 1 YEAR GUARANTEE
AGAINST FACTORY FAULT

CARACTÉRISTIQUES
- Deux couvercles indépendants à double paroi avec thermomètres
- 2 grilles BBQ de base avec revêtement antiadhésif
- Système de nettoyage facile
- Portes du meuble de rangement à double paroi
- Meuble de rangement pour toutes les surfaces de cuisson et la bouteille de gaz
- 2 roues en caoutchouc
- Housse de protection comprise
- Livré entièrement monté

BRULEURS
- 5-Jet Burner: Grâce aux brûleurs 5-Jets Turbo CADAC, vous pouvez faire mijoter durant des heures à basses températures (100°C) ou saisir et cuire à feu vif à des températures proches des 300°C. Chaque brûleur peut être réglé avec précision et dispose d'un allumage piezo et d'un système d'extinction automatique en cas d'absence de flamme.

AUSSTATTUNG
- 5 Jet Turbo Edelstahlbrenner
- Doppelwandige Deckel-Thermometer, fest eingebaut
- zwei-geteilte Thermogrid Grillroste
- Abdeckhaube (inklusive)
- Easy Wash & Clean System
- Arbeitsflächen fest montiert
- Gasflaschenstandplatz für 11 kg Propan-Gasflasche
- Doppelwandige Schranktüren mit magnetischer Drucköffnung
- Stabile Laufräder
- Halterung für alle Zubehörteile

BRENNER
Brenner-Nennleistung 2 x 8,2 kw
Automatische Piezozündung für alle Brenner

GRILLFLÄCHE
Großer Grillrost 2 x 48 x 48 cm
Skottel/Teppanyakiplatte 44 cm
Wok 33 cm
Pizzastein 36 cm
Paellapfanne 45 cm

BRAIMAAX

BARBECUE À GAZ
GASGRILLS

LE BARBECUE RÉINVENTÉ
Le BraaiMaxx représente une révolution dans le monde de la cuisine en plein air grâce à ses 2 zones de chauffe indépendantes qui rendent possible l'utilisation de 2 surfaces de cuisson interchangeables à la fois. Chaque côté de cuisson possède un couvercle indépendant à double paroi avec revêtement intérieur antiadhésif pour faciliter le nettoyage et un thermomètre intégré. Ces deux foyers de cuisson complètement indépendants permettent ainsi de cuisiner deux plats tout à fait différents en même temps! Toutes les surfaces de cuisson peuvent être rangées dans le rack à l'intérieur du meuble de rangement tout comme la bouteille de gaz afin de la cacher à la vue. Les deux tablettes latérales fixes ménagent beaucoup de place pour la préparation des aliments. Le nettoyage du BBQ se fait facilement grâce à une conception inclinée de la zone des brûleurs qui permet aux résidus d'être évacués à l'arrière du BBQ vers le bac de récupération. Le Braaimaxx est fourni avec une housse de protection et un tuyau de gaz.

DAS NEU-ERFUNDEN BBQ
Der Braaimaxx ist einer der innovativsten Gasgrills die derzeit auf dem Markt zu finden sind.
Zwei getrennte Grillkammern die jeweils mit einem 5 Stufen edelstahl Brenner beheizt werden. Sie haben dadurch die Möglichkeit z. B. ihr schönes Rindersteak auf der einen Seite bei über 300 Grad scharf anzugrillen und in der zweiten Grillkammer bei niedriger Temperatur zart rosa durchziehen zu lassen. Bereiten Sie auf der einen Seite Fisch zu, auf der anderen Seite das Gemüse im Wok u.s.w. Hier könnte man natürlich noch viele weitere Möglichkeiten aufzählen, die ein Grill mit zwei Grillkammern zu bieten hat. Als Zubehör bekommen Sie zum Starten gleich einen Wok, einen Pizzastein, ein Schneidebrett, eine Paellapfanne, eine Teppanyakiplatte, eine Abdeckhaube und natürlich zwei Thermogrid Guss-Grillroste kostenlos dazu.

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. KIT001
Kit d'enlèvement de la rouille et protection acier inoxydable
Fettentfernerset für Ofen und Grill

COD. TERA1
Termomètre analogique
Analog-Thermometer

COD. AFF01
Fumoir
Räucherbox

COD. SACCAUT
Sac 3 utensils inox
Tasche mit drei Edelstahl-Utensilien

COD. SETPOS3
Outils de cuisson professionnels
Zubehöre aus Schmiedeeisen

MERIDIAN WOODY

BARBECUE À GAZ
GASGRILLS

BBQ unique compose de 'Rhinowood Sud-African'. Ce Meridian Woody possède toutes les qualités du BBQ Meridian standard: Nettoyage facile 'Easy Clean', Modular System, Thermogrids ainsi qu'une fabrication de haute qualité. L'assemblage du chariot est très simple et ne nécessite que le vissage de panneaux les uns aux autres. Le BBQ est très rigide et robuste mais néanmoins facile à déplacer grâce à ses 4 roues. La bouteille de gaz peut être placée dans l'armoire latérale, pouvant aussi server de rangement pour les surfaces de caisson.

Dieser schöne Grill hat alle Vorteile der leichten Reinigung (easy clean), modularem System, Thermogrids und die hohe Qualität eines built-in Meridians. Die Montage des Wagens ist sehr einfach und erfordert nur, die Panelen miteinander zu verschrauben. Der Wagen ist sehr stabil und robust, aber leicht mit den vier Rädern zu bewegen. Die Gasflasche kann über die Rückseite in den Seitenschrank gestellt werden. Alle optionales Grilloberflächen des Meridian sind für dieses Modell passend.

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. SPIA04

rotisserie
drehspieß

COD. SAB04

housse de protection
Schutztasche

COD. BIST01

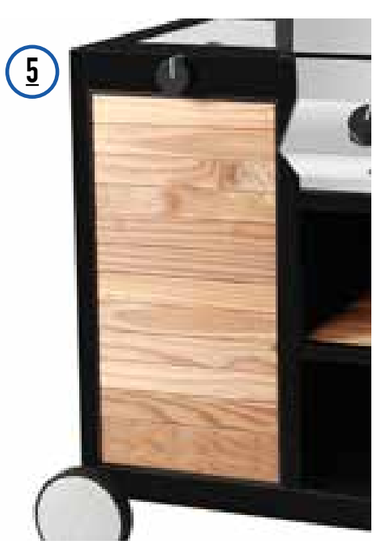
plaque reversible
antihaftbeschichtete wendegrillplatte

COD. PA01

plat a rotir
antihaftbeschichtete auflaufform

COD. PIASTRA

plaque teppanyaki
edelstahl-teppanyakiplatte



CARACTERISTIQUES
- Acier inoxydable, couvercle à double paroi avec thermometer intégré
- Grille de réchauffage
- Chariot solide avec composants 'Rhinowood'
- Surfaces amovibles pour un nettoyage facile

SYSTEME DE BRULEUR
- Brûleurs en acier inoxydable 439 de haute qualité
- Brûleur latéral en fonte d'aluminium
- Allumage piezo automatique pour chacun des brûleurs

ZONE DE CUISSON
- Surface de cuisson principale: 63,5 x 48 cm
- Grille de réchauffage: 63,5 x 14 cm
- Brûleur latéral: ø28 cm

GRILLFLÄCHE
- Grill-/Kochfläche: 3185cm²
- Warmhalterost: 77cm²
- Durchmesser Seitenbrenner: 28cm

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

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

MODULAR SYSTEM
MODULAR SYSTEM

plaque reversible
antihaftbeschichtete wendegrillplatte

plat a rotir
antihaftbeschichtete auflaufform

plaque teppanyaki
edelstahl-teppanyakiplatte

BRULEURS
- Brûleurs en acier inoxydable 439 de haute qualité
- Brûleur latéral en fonte d'aluminium
- Allumage piezo automatique pour chacun des brûleurs

ZONE DE CUISSON
BBQ 4 Brûleurs:
- Surface de cuisson principale: 3920cm²
- Grille de réchauffage: 96cm²
- Brûleur latéral: 28cm de diamètre

1. dôme double peau avec thermomètre
2. brûleur latéral
3. table d'appoint pliante
4. allumage piézo indépendant
5. Bac d'égouttement amovible pour un nettoyage facile
6. Stockage discret du cylindre à gaz

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

GRILLFLÄCHE
4 Brenner:
- Grill-/Kochfläche: 3920cm²
- Warmhalterost: 96cm²
- Durchmesser Seitenbrenner: 28cm

1. Doppelte Hauthaube mit Thermometer
2. Seitenbrenner
3. Klappbarer Beistelltisch
4. Unabhängige Piezozündung
5. Abnehmbare Tropfschale für einfache Reinigung
6. Diskrete Gasflaschenlagerung

MODULAR SYSTEM
MODULAR SYSTEM

plaque reversible
antihaftbeschichtete wendegrillplatte

plat a rotir
antihaftbeschichtete auflaufform

plaque teppanyaki
edelstahl-teppanyakiplatte

MERIDIAN 4

MERIDIAN 3

BARBECUE À GAZ
GASGRILLS

Les produits de la gamme Meridian sont d'une excellente qualité. Outre leur style chic et leurs performances, ils permettent l'utilisation du 'CADAC Modular System' qui rend l'usage possible de différentes surfaces de cuisson interchangeables sur un même BBQ en même temps. Toujours à la recherche de nouvelles innovations en matière d'hygiène, CADAC introduit avec cette gamme de produits un système de nettoyage facile 'Easy Clean' grâce à une conception lisse et émaillée du foyer et à des canaux de drainage qui mènent à un bac de récupération à l'extérieur de l'appareil. Afin d'éliminer l'accumulation des résidus de cuisson, le BBQ peut être nettoyé avec un produit pour fours ou avec un détergent et de l'eau. Après chaque utilisation, le bac de récupération des graisses peut être vidé, nettoyé et replacé facilement à l'arrière du BBQ afin de garder l'appareil toujours propre. De plus pour faciliter encore plus le nettoyage, l'intérieur du BBQ ne présente aucun bord tranchant qui pourrait couper lors du lavage.

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

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. SPIA04
rotisserie
drehspieß

COD. SAB05
housse de protection
Schutztasche

COD. BIST01
plaque reversible
antihaftbeschichtete wen-degrillplatte

COD. PA01
plat a rotir
antihaftbeschichtete auflaufform

COD. PIASTRA
plaque teppanyaki
edelstahl-teppanyakiplatte

STRATOS

BARBECUE À GAZ
GASGRILLS

La gamme Stratos est compacte, stylée et représente un excellent rapport qualité-prix dans l'ensemble des BBQ gaz PATIO conçus par CADAC pour allier esthétisme et performance. Le BBQ est disponible en versions 3 brûleurs avec une tablette latérale et un brûleur latéral. Le couvercle est à double paroi avec thermomètre intégré. Toutes les pièces en acier inoxydable sont de haute qualité antirouille. La cuve des brûleurs est recouverte d'émail vitrifié afin d'être solide et résistante. Le bac de récupération des graisses amovible facilite le nettoyage du barbecue en un coup de main.

Der Stratos ist ein kompakter und moderner Grill mit einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis, ausgestattet mit einem klappbaren Seitentisch und einem festen Seitenbrenner. Der Stratos ist als 2-, 3- und 4-Brenner erhältlich. Der doppelwandige Deckel hat ein integriertes Thermometer. Alle Edelstahlteile sind aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl. Die glatte, emaillierte Konstruktion der Brennerbox und der abnehmbaren Tropfschale erleichtern das Reinigen.

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. SPAZ03

Brosse de nettoyage
Reinigungsbürste

COD. SAB06

housse de protection
Schutztasche

COD. BIST01

plaque reversible
antihaftbeschichtete wendegrillplatte

COD. PA01

plat a rotir
antihaftbeschichtete auflaufform

COD. SACCAUT

Sac 3 utensils inox
Tasche mit drei Edelstahl-Utensilien

ZONE DE CUISSON
3 Brûleurs:
- Surface de cuisson principale: 2520cm2
- Brûleur latéral: ø 28cm

BRULEURS
- Brûleurs en acier inoxydable 439 de haute qualité
- Brûleur latéral en fonte d'aluminium
- Allumage piezo automatique pour chacun des brûleurs

1. allumage piézo indépendant
2. brûleur latéral
3. Thermogrids et grille chauffe-plats inclus
4. table d'appoint pliante
5. Compatible avec le système modulaire 5

GRILLFLÄCHE
3-Brenner:
- Grill-/Kochfläche: 2520cm2
- Durchmesser Seitenbrenner: 28cm

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

1. Unabhängige Piezozündung
2. Seitenbrenner
3. Thermogrids und wärmeres Rack inklusive
4. Klappbarer Beistelltisch
5. modulares System kompatibel

MODULAR SYSTEM
MODULAR SYSTEM

plaque reversible
antihaftbeschichtete wendegrillplatte

plat a rotir
antihaftbeschichtete auflaufform

LIVE THE BRAAI LIFE

CARACTÉRISTIQUES
- Nettoyage facile 'Easy Clean'
- Couvercle peint résistant aux hautes températures
- Grille BBQ antiadhésive
- Support de casserole en nickel chromé
- Armoire pour ranger la bouteille de gaz
- 4 roulettes pour faciliter le déplacement
- Le couvercle peut être accroché sur le côté du BBQ pour faire office de pare-vent et protéger des éclaboussures

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

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

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

MODULAR SYSTEM
MODULAR SYSTEM

plancha plate
plancha

casserole pour paella
paellapfanne

CITY CHEF

BARBECUE À GAZ
GASGRILLS

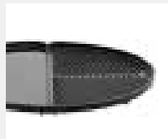
Le City Chef 50 est un barbecue élégant, parfait pour les balcons, terrasses ou jardins. La grille de cuisson antiadhésive est fabriquée à partir d'aluminium pour un temps de chauffe rapide et une excellente répartition de la chaleur. Les tablettes latérales en bois sont amovibles afin de pouvoir être rangées à l'intérieur de l'armoire située sous le BBQ. Les poignées latérales et les 4 roulettes permettent quant à elles de déplacer le BBQ facilement afin de pouvoir le ranger dans des petits espaces. Les graisses de cuisson sont récupérées dans un bac situé sous le BBQ et l'intérieur de la cuve du brûleur est en porcelaine émaillée afin de faciliter le nettoyage. Le BBQ peut accueillir jusqu'à 6 différentes surfaces de cuisson (en option) afin de permettre de préparer un maximum de plats.

Ein stylischer Grill, der perfekt für Ihren Balkon, Terasse oder Garten geeignet ist. Der Grillrost ist aus Aluminium mit Antihaftbeschichtung um eine perfekte Wärme zu garantieren und eine leichte Reinigung zu ermöglichen. Die eleganten Holzablagen sind einfach an- und abzunehmen und können im Schrank gelagert werden, während die Handgriffe und die 4 Lenkrollen eine bequeme Bewegung des Grills ermöglichen. Die Innenseite der doppelwandigen Brennereinheit ist porzellanemailliert für eine einfache und schnelle Reinigung. Das Fett fließt beim Reinigen in eine Auffangschale unterhalb des Grills. Der City Chef 50 kann durch 7 verschiedene Grilloberflächen erweitert werden.

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. SACCAUT
Sac 3 utensils inox
Tasche mit drei Edelstahl-Utensilien

COD. SAB07
housse de protection
Schutztasche



COD. BIST02
plancha plate
plancha

COD. PA02
casserole pour paella
paellapfanne

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

BUILT-IN MERIDIAN

BARBECUE À GAZ
GASGRILLS

Les BBQ encastrable à gaz Meridian possède des pieds de soutien antidérapants qui permettent aux barbecue de reposer sur n'importe quel support extérieur. Il peuve également être déposé dans des constructions libres. Ce BBQ est disponible en versions 4 brûleurs avec couvercles à double paroi en acier inoxydable.

Dieser freistehende Meridian-Gasgrill mit rutschfesten Füßen ermöglicht das Hinstellen auf jede gerade Oberfläche im Freien. Der Grill kann ebenso in eine passende Aussparung eingesetzt werden. Die freistehenden Gasgrills sind als 4-Brenner erhältlich, mit doppelwandigen, rostfreiem Deckel aus Edelstahl inklusive Thermometer.

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. SPIA04

rotisserie
drehspieß

COD. SACCAUT

Sac 3 utensils inox

Tasche mit drei Edelstahl-Utensilien

COD. BIST01

plaque reversible

antihaftbeschichtete wen-degrillplatte

COD. PA01

plat a rotir
antihaftbeschichtete auflaufform

COD. PIASTRA

plaque teppanyaki
edelstahl-teppanyakiplatte

2

4

5

1

3

CARACTÉRISTIQUES
- Couvercle à double paroi en acier inoxydable avec thermomètre
- Pieds de soutien antidérapants
- Poignée du couvercle en aluminium poli
- Bac de récupération des graisses amovible pour un nettoyage facile

BRULEURS
- Brûleurs en acier inoxydable 439 de haute qualité
- Allumage piezo automatique pour chacun des brûleurs

1. couvercle de dôme double peau avec thermomètre
2. Modular System compatible
3. Allumage piézo indépendant
4. panneaux latéraux
5. Bac d'égouttement amovible pour un nettoyage facile

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

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

1. Doppelhautkuppeldeckel mit Thermometer
2. Modular System kompatibel
3. Unabhängige Piezozündung
4. Seitenteile
5. Abnehmbare Tropfschale für einfache Reinigung

MODULAR SYSTEM
MODULAR SYSTEM

plaque reversible
antihaftbeschichtete wendegrillplatte

plat a rotir
antihaftbeschichtete auflaufform

plaque teppanyaki
edelstahl-teppanyakiplatte

CHARCOAL PRO

BARBECUE A CARBON
HOLZKOHLE-GRILL

Réputé pour être le leader dans l'industrie en matière d'innovation, le CADAC a réinventé le barbecue traditionnel au charbon de bois afin de solutionner les faiblesses bien connues du "Kettle" américain.
Tous les bords émaillés sont recourbés pour empêcher la formation de rouille sur des bords tranchants.
Le Charcoal Pro dispose de doubles aérations sur le dôme pour une meilleure cuisson indirecte. L'entrée d'air double offre une combustion uniforme du charbon.

Bekannt als Branchenführer im Hinblick auf Innovation, hat CADAC den traditionelle Holzkohlegrill neu erfunden und dabei die Mängel eines traditionell amerikanischen Kugelgrills beseitigt. Der Charcoal Pro hat zwei Lüftungsschlitze im Deckel für indirektes Grillen. Die Lüftungsschlitze sorgen für optimales, indirektes Kochen und gleichmäßige Verbrennung der Holzkohle.

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. SACCAUT

Sac 3 utensils inox

Tasche mit drei Edelstahl-Utensilien

COD. SAB07

housse de protection
Schutztasche

COD. SPAZ03

Brosse de nettoyage
Reinigungsbürste

COD. CUOPOL

Support cuisson-poulet
Halter für Brathänchen

COD. GUANTO

gant profi en coton-neoprene

Professioneller Kochhandschuh mit Baumwoll-Neopren

CHARCOAL MATE

BARBECUE A CARBON
HOLZKOHLE-GRILL

Charcoal Mate..... Un barbecue simple, pratique et facile à nettoyer avec des pieds en aluminium anodisé solides robustes et un corps en acier émaillé.
Tous les bords émaillés sont recourbés pour empêcher la formation de rouille sur des bords tranchants.
Charcoal Mate a deux ouvertures d'air sur le couvercle pour une meilleure cuisson indirecte. Les entrées d'air permettent une combustion du charbon homogène et aucune cendre peut sortir du foyer. La cendre est facilement éliminée en soulevant et en basculant le bol barbecue.
Ce barbecue abordable possède un espace de cuisson suffisant pour l'amant de barbecue qui veut une "kettle" durable et pratique qui cuisine magnifiquement.

Ein einfacher, praktischer, leicht zu reinigender Grill mit robusten Beinen aus eloxiertem Aluminium und einem Gehäuse aus rostbeständigem, beschichtetem Stahl. Alle emaillierten Kanten sind gebördelt, um Rost an scharfen Kanten zu verhindern. Der Charcoal Mate hat zwei Lüftungsschlitze für verbessertens, indirektes Grillen. Die zentralen Lüftungsschlitze sorgen für ein gleichmäßiges Brenner der Holzkohle und es fällt keine Asche aus dem Aschekasten. Die Asche wird durch einfaches Anheben um Umdrehen des Kessels entfernt. Dieser preiswerte Grill bietet eine große Grillfläche für alle Liebhaber des Kesselgrills, die einen haltbaren und praktischen Kesselgrill mit ausgezeichneten Grilleigentschaften suchen.

ACCESSOIRES CONSEILLÉS
ZUBEHÖR EMPFOHLEN

COD. SACCAUT

Sac 3 utensils inox

Tasche mit drei Edelstahl-Utensilien

COD. SAB07

housse de protection
Schutztasche

COD. SPAZ03

Brosse de nettoyage
Reinigungsbürste

COD. CUOPOL

Support cuisson-poulet
Halter für Brathänchen

COD. GUANTO

gant profi en coton-neoprene

Professioneller Kochhandschuh mit Baumwoll-Neopren

ACCESSORI

ACCESSORI
FITTING
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR

PALA01
Pelle
Schaufel

poignée 85 cm - longueur totale 120 cm
Griff 85 cm - Gesamtlänge 120 cm

PALA02
Pala rotonda
Round shovel

poignée 96 cm - longueur totale 120 cm
Griff 96 cm - Gesamtlänge 120 cm

SAF02
Sac de protection en robuste pvc pour fours de dimension 57, 80 et 80x54
Schutztasche in starkem PVC für Öfen der Größe 57, 80 und 80x54cm

SAF01
Sac de protection en robuste pvc pour fours de dimension 100, 80x65 et 100x65
Schutztasche in starkem PVC für Öfen der Größe 100, 80x65 und 100x65cm

SAF04
Sac de protection en robuste pvc pour four Mangiafuoco, Marinara et Pizza&Grill
Schutztasche in starkem PVC für Ofen Mangiafuoco, Marinara und Pizza&Grill

SAF03
Sac de protection en robuste pvc pour four Margherita, Panepizza et 4 Stagioni
Schutztasche in starkem PVC für Ofen Margherita, Panepizza und 4 Stagioni

SPAZ01
Brosse pour four à pizza avec soies en laiton
Backofenbürste mit Messingborsten

poignée 102 cm - longueur totale 120 cm
Griff 102 cm - Gesamtlänge 120 cm

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

KIT001
Kit d'enlèvement de la rouille et protection acier inoxydable
Fettentfernerset für Ofen und Grill

Support pour four encastrable
Gestell für Einbauofen

Une nouvelle ligne professionnelle complementaire à la ligne déjà connue en acier inoxydable (pour une utilisation modérée). Pelles à pizza légères mais robustes grâce aux spéciales alliages d'aluminium. L'innovatif rainurage de la pelle rectangulaire, créé pour vous permettre de décharger l'excès de farine au moment d'introduire en four; éviter la farine brûlée qui rend la pizza amère, garder plus propre le plan de cuisson, moins de farine introduite, moins de fumée, maintenant vous pouvez avec la ligne de pelles professionnelles.

Eine neue professionelle Serie erweitert die bekannte Linie in Edelstahl (für private Nutzung). Leichte, aber robuste Schaufeln dank spezieller Aluminiumlegierungen . Die innovative Schlitzung der rechteckigen Schaufel ermöglicht das überschüssige Mehl im Moment des Backens vermieden wird. Weniger Mehl, die Pizza bitter macht, eine saubere Backfläche, kaum Rauch und der Verbrauch von weniger Mehl, dies garantiert die neue Linie von professionellen Schaufeln.

PALA07
Tête en aluminium anodisé neutre et poignée anodisé noir.
Kopf in neutral eloxiertem Aluminium und schwarz eloxiertem Griff.

Mesure 32 cm - longueur totale 152 cm
Measuring 32 cm - Gesamtlänge 152 cm

Grille concave
Vertiefer Backrost

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

Poêle pour aliments
Niedrige Backpfanne für Lebensmittel

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" pour tournage entièrement en acier inoxydable avec tête ronde
Wendeschaufel komplett aus Edelstahl mit rundem Kopf

Diamètre 20 cm - longueur totale 139 cm
Durchmesser 20 cm - Gesamtlänge 139 cm

SPAZ05
Brosse avec soies en laiton cm 16x5 et poignée tubulaire en acier inoxydable.
Bürste mit Messingborsten cm 16x5 und Rohrgriff aus Edelstahl.

Longueur totale 128 cm
Gesamtlänge 128 cm

Casserole à bord haut
Backpfanne für Lebensmittel

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

Plaque réfractaire
Hitzefeste Platte

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)

Poêle perforée
Gelochte Backpfanne für Lebensmittel

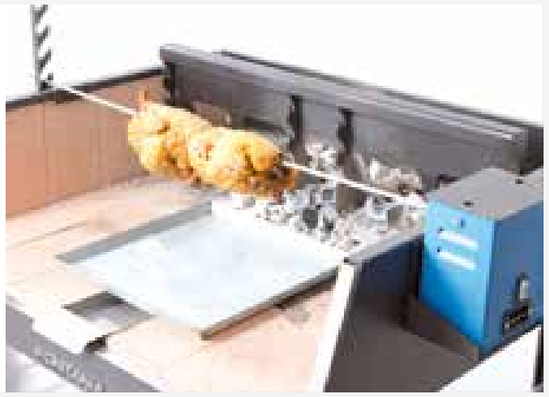
PAAF001 - 50x36 cm
PAAF004 - 72x36 cm
PAAF006 - 92x45 cm
PAAF005 - 72x45 cm
PAAF003 - 57x92 cm
PAAF002 - 57x73 cm

Set guide extractible
Ausziehbares Gleit-System

SPPRO
Porte four Prometeo avec verre
Prometeo Ofentür mit Glas

SPIA01
Broche autoportée de 80 cm, 8 kg. de portée fournit avec gans pour barbecue à bois Fontana.
Freihstehender Fontana Holz-Grill Spieß 80 cm Länge, 8 kg belastbar; höhenverstellbar.

SPIA02
Broche autoportée de 130 cm, 40 kg. de portée fournit avec gans pour barbecue à bois Fontana.
Freihstehender Fontana Holz-Grill Spieß 130 cm Länge, 40 kg belastbar; höhenverstellbar.



MENS01
Plan d'appui latérale - Taormina
Ablagefläche - Taormina

ROTELLA
Coupe pizza professionelle
Professioneller Pizzaschneider

SETPOS3
Outils de cuisson professionnels et robustes en acier inoxydable forgé.
Professionelle und robuste Zubehöre aus Schmiedeeisen

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

SPAZ02
Brosse multifonction nettoyage grill
Multifunktions-Pinsel fuer Grill Reinigung

GUANTO
Gant profi en coton-neoprene
Professioneller Kochhandschuh mit Baumwoll-Neopren

TERA1
Termomètre analogique
Analog-Thermometer

Pour déterminer le point exact de la cuisson des aliments est essentiel connaître la température interne grâce à un thermomètre à sonde à lecture instantanée. Insérant la sonde du thermomètre dans le centre ou le cœur de la nourritoure que nous sommes en train de cuire et après un certain temps, nous pouvons détecter la température.

Thermometer mit Silikonlünette für einfache Messung in gekochten Lebensmittel. Genaue Temperatur Ihres Essens, um sicherzustellen, dass es gründlich gekocht wird. Für Grill oder Backofen verwendenbar.

MA001
Soulève-grille
Rostheber

SPAZ03
Brosse de nettoyage avec soies metaliques
Reinigungsbürste mit Messingborsten

FOR01

Fourchette Pulled-Pork: pour déchiqueter la viande de porc cuit sur le barbecue et servir selon la tradition.

Gabel Pulled-Pork: Zum Zerhacken das Schwein auf dem Grill zubereitet und dienen nach dem Amerikanischem Tradition des Pulled-Pork

PAAF007

Plateau concave micro-percé idéal pour la cuisson des aliments en petits morceaux et des légumes

Backblech für das Kochen von Gemüse und kleinen Stücken

PA01

PLAT A ROTIR. Fabriqué à partir d'un aluminium solide et épais, ce plat dispose d'un revêtement antiadhésif à l'intérieur et de poignées en acier inoxydable. L'extérieur dur anodisé lui confère une grande résistance contre les rayures et l'intérieur antiadhésif facilite la cuisson et le nettoyage. Accessoire pour les BBQ CADAC de la gamme Meridian et Stratos.

ANTIHAFTBESCHICHTETE AUFLAUFFORM. Auflaufform mit Edelstahlgriffen aus dickwandigem, massivem Aluminium. Die Innenseite ist mit einer harteloxierten Beschichtung versehen, um den Gebrauch und die Reinigung zu erleichtern. Die harteloxierte Außenseite macht die Pfanne kratzbeständig.

PORTACO

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

CUOPOL

Support cuisson-poulet
Halter für Brathänchen

PIASTRA

PLAQUE TEPPANYAKI. Cette robuste plaque Teppanyaki pour les BBQ CADAC de la gamme Meridian dispose des mêmes caractéristiques que celles des plaques utilisées par les cuisiniers professionnels. Conçue pour offrir un rendement supérieur, elle est fabriquée à partir d'un acier inoxydable Tri-Plis doté d'un coeur en aluminium afin d'assurer une distribution rapide et uniforme de la chaleur. Grâce aux poignées en acier inoxydable, elle se retire facilement du barbecue afin de permettre de déguster les aliments préparés. Idéale pour le poisson, le boeuf, les légumes et toutes autres cuisson Teppanyaki.

EDELSTAHL-TEPPANYAKIPLATTE. Die Teppanyakiplatte aus Edelstahl wurde auf der Grundlage derselben Spezifikationen gefertigt, die auch für Profi-Köche gelten. Sie besteht aus zwei Edelstahl-Außenplatten mit einer Aluminiumplatte in der Mitte, und ermöglicht so eine optimale Wärmeleitung und ein perfektes Gelingen von Teppanyaki-Gerichten. Mit den Edelstahlgriffen können Sie die Platte einfach vom Grill nehmen, Ihre Gerichte servieren und die Platte reinigen. Ideal für Fisch, Meeresfrüchte, Rindfleisch, Gemüse oder andere Teppanyaki-Varianten.

GRI001 - BBQ 80
GRI002 - BBQ 110

Grille de cuisson en inox avec lèchefrite pour barbecue à combustion de bois.

Edelstahlgrill mit integrierte Fettpfanne für Holzbarbecue

PIOLLS1

Pierre ollaire avec support pour rôtis 41x26 cm

Naturasteinkochplatte mit Füßen 41cmx26cm

Préparer fantastiques côtes de boeuf cuites au four, puis terminer leur cuisson à la table sur stéatite chauffée dans le même four (300 degrés pendant quelques heures), ou peut être l'utiliser pour réchauffer les rôtis de viande ou poisson en table.

Mit dem Naturstein können Sie ein fantastisches "Tagliate" kochen. Erwärmen Sie den Stein bei 300°C ca. 2 Stunden und servieren Sie dann das "Tagliate" auf dem Stein. Auch als Warmhalteplatte für Braten verwendbar.

SPIA04

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

DREHSPIEß FÜR MERIDIAN. Der chrombeschichtete Drehspieß aus Stahl, mit hitzebeständigem Grill verfügt über einen batteriebetriebenen Motor (2 Batterien, Größe D, nicht inbegriffen). Das Motogehäuse besteht aus Edelstahl. Erhältlich für 3- oder 4-Brenner des Meridian

BIST01

PLAQUE REVERSIBLE. La plaque réversible, nervurée et lisse, avec revêtement antiadhésif PFTE, est un accessoire pour la gamme CADAC Meridian et Stratos. Son côté liss convient parfaitement pour préparer les poissons, les petits déjeuners, les crêpes et son côté nervuré est idéal pour griller la viande, le poisson, le poulet et les légumes.

ANTIHAFTBESCHICHTETE WENDEGRILLPLATTE. Die beidseitig verwendbare Grillplatte mit Antihaftbeschichtung ergänzt die Meridian Produktlinie von CADAC. Die glatte Bratseite ist ideal für die Zubereitung von Fisch, einem rustikalen Frühstück und Pfann-kuchen, die gerippte Bratseite eignet sich zum Grillen von Fleisch, Fisch, Hühnchen und Gemüse.

PA02

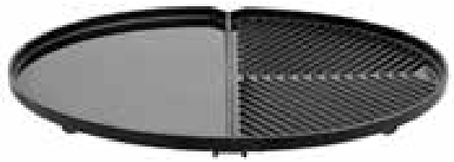
CASSEROLE POUR PAELLA, CITY CHEF. Ce plat léger de 47cm de diamètre en aluminium antiadhésif est facile à utiliser et à nettoyer. Il est équipé de poignées en acier inoxydable pour faciliter la manipulation et dispose d'une grande zone de cuisson, idéale pour la préparation de risottos, paellas, pâtes, petits déjeuners et autres repas pour de grands groupes de personnes. Il peut être utilisé sur les gammes de BBQ au gaz CADAC Carri Chef, Grill 2 Braai ou sur toute autre cuisinière à gaz ou électrique. Les finitions du dessous de ce plat sont en acier clair usiné.

PAELLAPFANNE CITY CHEF. Die Leichtgewicht-Pfanne aus dickwandigem, teflonbeschichtetem Aluminium, Edelstahl-Handgriffen und einem Durchmesser von 47cm ist einfach in der Handhabung und leicht zu reinigen. Die große Kochfläche ist ideal für die Zubereitung von Risotto, Paella, Pasta-Gerichten, Frühstück und anderen Mahlzeiten für größere Gruppen. Die Pfanne kann auf den CitY Chef 50 genutzt werden. Die Unterseite der Pfanne hat eine Stahl gefräste Fläche.

BIST02

PLANCHA PLATE POUR CITY CHEF. Le Grill2Braai est une surface de cuisson alternative de 45cm de diamètre avec revêtement antiadhésif en PFTE qui peut être utilisée comme option polyvalente de cuisson pour le City Chef. Très polyvalent, il est idéal pour de la préparation de multiples plats: le côté nervuré est idéal pour griller la viande, le poisson, le poulet et les légumes tandis que le côté lisse convient parfaitement pour préparer les petits déjeuners traditionnels, les crêpes et les plats sautés.

PLANCHA FUR CITY CHEF. Der Grill2Braai mit PTFE-Antihaftbeschichtung hat einen Durchmesser von 45cm und ist ideal als Zubehör zum City Chef 50. Mit dem Grill2Braai ist es möglich, zwei Gerichte zur selben Zeit zuzubereiten: Die gerippte Hälfte eignet sich optimal zum Grillen von Fleisch, Fisch und Hamburgern, während auf der flachen Hälfte ein traditionelles Frühstück, Pfannkuchen oder Pfannengerichte zubereitet werden.



Garder votre barbecue propre et prolonger sa longévité grâce à ces housses très résistantes en vinyle traitées contre les UV et l'eau. Idéales par jours de grands vents grâce à leurs attaches velcro qui les maintiennent bien en place, ces housses ont été conçues spécialement pour protéger tout au long de l'année tous les Barbecues.

Die strapazierfähige, wasserabweisende Vinylhülle bedeckt den gesamten Grill und sorgt so für eine längere Lebensdauer Ihres Gerätes. Klettverschlüsse halten die Hülle auch bei Wind an Ihrem Platz.

SAB04 - **MERIDIAN WOODY - BRAAIMAXX - PIZZA&CUCINA DOPPIO**
SAB05 - **MERIDIAN 3 - MERIDIAN 4**
SAB06 - **STRATOS**

SAB07

HOUSSES BBQ 57CM. Garder votre barbecue propre et prolonger sa longévité grâce à ces longues housses très résistantes en vinyle traitées contre les UV et l'eau. Idéales par jour de grands vents grâce à leurs attaches velcro qui les maintiennent bien en place, ces housses ont été conçues spécialement pour protéger tout au long de l'année tous les barbecues à **CHARBON DE BOIS** et le **CITY CHEF**.

57CM ABDECKHÜLLE. Die strapazierfähige, wasserabweisende Vinylhülle bedeckt den gesamten Grill und sorgt so für eine längere Lebensdauer Ihres Gerätes. Klettverschlüsse halten die Hülle auch bei Wind an Ihrem Platz. Speziellentworfen um alle **HOLZKOHLE GRILLS** sowie **CITY CHEF** ganzjährig zu schützen.

FOR02

SET SPATULE ET FOURCHETTE MAGNETIQUES. Spatule et fourchette avec poignées au design ergonomique en nylon résistant à la chaleur et petit support sur la partie inférieure pour plus d'hygiène. Les aimants dans les poignées permettent à ces ustensiles d'adhérer sur toutes les surfaces métalliques, autre que l'acier inoxydable.

BRATWENDER & GABEL SET. Aus hitzebeständigem Nylon mit magnetischen, ergonomischen Griff und Erhöhung, für eine verbesserte Hygiene. Die Grillzange kann auf jede Metalloberfläche befestigt werden, Edelstahl ausgenommen.

PINZA

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

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

AFF01

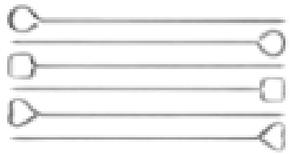
FUMOIR EN ACIER INOXIDABLE. Ajoutez de la saveur à votre volaille, vos fruits de mer, votre viande ou vos légumes grâce à ce fumoir en acier inoxydable. Conçu pour accueillir juste la bonne quantité de copeaux de bois et fait de matériau en acier inoxydable de calibre épais durable et facile à nettoyer, ce fumoir est parfait pour les grillades intérieures et extérieures.

EDELSTAHL RÄUCHERBOX. Fügen Sie Ihrem Hähnchen, Meeresfrüchte, Fleisch und Gemüse mit dieser Räucherbox aus Edelstahl natürlichen Geschmack hinzu, welches Sie an einen großen Camping-Ausflug erinnert. Die Räucherbox ist groß genug, um die richtige Menge an Holzspähnen einzufüllen. Um eine Langlebigkeit zu garantieren, wurde die Räucherbox aus Edelstahl gefertigt. Sie ist ideal für Indoor- und Outdoor Grillen.

SETSPIE

SET DE BROCHETTES. Jeu de 6 brochettes réutilisables en acier inoxydable, aux pointes acérées et de formes individuelles pour une identification personnelle. Chaque brochette élégante a une longueur réelle de 30 cm.

GRILLSPIESS-SET. Ein Set aus 6 wiederverwendbaren Edelstahlspießen mit scharfer Spitze und individuell gestalteten, formschönen Griffen – damit jeder sein Stück Fleisch gleich erkennt! Jeder Spieß hat eine Länge von 30cm.



DATI TECNICI

DATI TECNICI
TECHNICAL DATA
DONNEES TECNIQUES
TECHNISCHE DATEN

GUSTO
100x65 / 80x65
100x54 / 80x54
80X45 / 57X45

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTéRIEURE
AUSSENABMESSUNGEN

- **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

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM

- **100X65** • P 100 x L 65 x H 45 cm
- **80x65** • P 80 x L 65 x H 45 cm
- **100x54** • P 100 x L 54 x H 45 cm
- **80x54** • P 80 x L 54 x H 45 cm
- **80x45** • P 80 x L 45 x H 42 cm
- **57x45** • P 57 x L 45 x H 42 cm

CONSOMMATION HORAIRE
VERBRAUCH PRO STUNDE

- **100X65** • 4 kg
- **80x65** • 3,6 kg
- **100x54** • 4 kg
- **80x54** • 3,6 kg
- **80x45** • 3,4 kg
- **57x45** • 2 kg

PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE
NENNHEIZLEISTUNG

- **100X65** • 9,5 kw
- **80x65** • 8,3 kw
- **100x54** • 9,5 kw
- **80x54** • 8,3 kw
- **80x45** • 8 kw
- **57x45** • 6 kw

TERMPÉRATURE DES FUMÉES
RAUCHGASTEMPERATUR

- **100X65** • 190°
- **80x65** • 190°
- **100x54** • 190°
- **80x54** • 190°
- **80x45** • 190°
- **57x45** • 190°

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG

- **100X65** • 160 mm
- **80x65** • 160 mm
- **100x54** • 140 mm
- **80x54** • 140 mm
- **80x45** • 140 mm
- **57x45** • 140 mm

POIDS
GEWICHT

- **100X65** • 490 kg
- **80x65** • 450 kg
- **100x54** • 470 kg
- **80x54** • 420 kg
- **80x45** • 330 kg
- **57x45** • 280 kg

ROSSO
100x54 / 80x54
80x45

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTéRIEURE
AUSSENABMESSUNGEN

- **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

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM

- **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

CONSOMMATION HORAIRE
VERBRAUCH PRO STUNDE

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

PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE
NENNHEIZLEISTUNG

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

TERMPÉRATURE DES FUMÉES
RAUCHGASTEMPERATUR

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

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG

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

POIDS
GEWICHT

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

GUSTO / ROSSO
COMBI BARBECUE

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
CHARBONLLA - KOHLE

DIMENSIONS EXTéRIEURE BARBECUE
AUSSENABMESSUNGEN (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
GRÖSSE GARRAUM (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

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE BARBECUE
QUERSCHNITT RAUCHFANG (BARBECUE)

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

POIDS BARBECUE
GEWICHT BARBECUE

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

DIVINO 80

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTéRIEURE
AUSSENABMESSUNGEN

P 112 x L 88 x H 164 cm

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM

P 80 x L 45 x H 42 cm

CONSOMMATION HORAIRE
VERBRAUCH PRO STUNDE

3,4 kg

PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE
NENNHEIZLEISTUNG

8 kw

TERMPÉRATURE DES FUMÉES
RAUCHGASTEMPERATUR

190°

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG

140 mm

POIDS
GEWICHT

330 kg

FIAMMA 80

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTéRIEURE
AUSSENABMESSUNGEN

P 112 x L 88 x H 164 cm

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM

P 80 x L 45 x H 42 cm

CONSOMMATION HORAIRE
VERBRAUCH PRO STUNDE

3,4 kg

PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE
NENNHEIZLEISTUNG

8 kw

TERMPÉRATURE DES FUMÉES
RAUCHGASTEMPERATUR

190°

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG

140 mm

POIDS
GEWICHT

330 kg

FORNOLEGNA

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTéRIEURE
AUSSENABMESSUNGEN

- **80x45** • P 120 x L 95,5 x H 163 cm
- **80x54** • P 120 x L 105 x H 171 cm

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM

- **80x45** • P 80 x L 45 x H 40 cm
- **80x54** • P 80 x L 54 x H 45 cm

CONSOMMATION HORAIRE
VERBRAUCH PRO STUNDE

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

PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE
NENNHEIZLEISTUNG

- **80x45** • 8 kw
- **80x54** • 8,3 kw

TERMPÉRATURE DES FUMÉES
RAUCHGASTEMPERATUR

- **80x45** • 190°
- **80x54** • 190°

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG

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

POIDS
GEWICHT

- **80x45** • 250 kg
- **80x54** • 300 kg

FORNO ITALIA

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTéRIEURE
AUSSENABMESSUNGEN
P 90,2 x L 87,5 x H 156 cm

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM
P 57 x L 42 x H 37 cm

CONSOMMATION HORAIRE
VERBRAUCH PRO STUNDE
2 kg

PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE
NENNHEIZLEISTUNG
6 kw

TERMPÉRATURE DES FUMÉES
RAUCHGASTEMPERATUR
190°

QUERSCHNITT RAUCHFANG
140 mm

POIDS
GEWICHT
175 kg

PROMETEO

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTéRIEURE
AUSSENABMESSUNGEN
P 121 x L 142,8 x H 290 cm

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM
P 90 x L 120 x H 41 cm

CONSOMMATION HORAIRE
VERBRAUCH PRO STUNDE
5 kg

PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE
NENNHEIZLEISTUNG
12 kw

TERMPÉRATURE DES FUMÉES
RAUCHGASTEMPERATUR
190°

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG
220 mm

POIDS
GEWICHT
570 kg

VULCANO

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTéRIEURE
AUSSENABMESSUNGEN
P 99,5 x L 121,8 x H 250 cm

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM
P 70 x L 100 x H 40 cm

CONSOMMATION HORAIRE
VERBRAUCH PRO STUNDE
4 kg

PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE
NENNHEIZLEISTUNG
10 kw

TERMPÉRATURE DES FUMÉES
RAUCHGASTEMPERATUR
190°

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG
200 mm

POIDS
GEWICHT
440 kg

PROMETEO INCASSO VULCANO INCASSO

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

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

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM
PROMETEO • P 90 x L 120 x H 41 cm
VULCANO • P 70 x L 100 x H 40 cm

CONSOMMATION HORAIRE
VERBRAUCH PRO STUNDE
PROMETEO • 5 kg
VULCANO • 4 kg

PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE
NENNHEIZLEISTUNG
PROMETEO • 12 kw
VULCANO • 10 kw

TERMPÉRATURE DES FUMÉES
RAUCHGASTEMPERATUR
PROMETEO • 190°
VULCANO • 190°

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG
PROMETEO • 220 mm
VULCANO • 200 mm

POIDS
GEWICHT
PROMETEO • 480 kg
VULCANO • 350 kg

MARGHERITA

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTéRIEURE
AUSSENABMESSUNGEN
P 85,5 x L 78 x H 196 cm

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM
P 60 x L 60 x H 34 cm

CONSOMMATION HORAIRE
VERBRAUCH PRO STUNDE
3,8 kg

PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE
NENNHEIZLEISTUNG
9 kw

TERMPÉRATURE DES FUMÉES
RAUCHGASTEMPERATUR
190°

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG
140 mm

POIDS
GEWICHT
105 kg

MANGIAFUOCO

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTéRIEURE
AUSSENABMESSUNGEN
P 85,5 x L 98 x H 196 cm

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM
P 60 x L 80 x H 34 cm

CONSOMMATION HORAIRE
VERBRAUCH PRO STUNDE
3,8 kg

PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE
NENNHEIZLEISTUNG
9 kw

TERMPÉRATURE DES FUMÉES
RAUCHGASTEMPERATUR
190°

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG
140 mm

POIDS
GEWICHT
135 kg

MARINARA

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTéRIEURE
AUSSENABMESSUNGEN

P 105,5 x L 98 x H 196 cm

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM

P 80 x L 80 x H 34 cm

CONSOMMATION HORAIRE
VERBRAUCH PRO STUNDE

3,8 kg

PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE
NENNHEIZLEISTUNG

9 kw

TERMPÉRATURE DES FUMÉES
RAUCHGASTEMPERATUR

190°

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG

140 mm

POIDS
GEWICHT

160 kg

MARGHERITA MANGIAFUOCO
GAS

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BARBECUE À GAZ NATUREL
GAS / ERD- ODER FLÜSSIGGAS

DIMENSIONS EXTéRIEURE
AUSSENABMESSUNGEN

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

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM

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

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG

MARGHERITA • 140 mm
MANGIAFUOCO • 140 mm

POIDS
GEWICHT

MARGHERITA • 115 kg
MANGIAFUOCO • 135 kg

4 STAGIONI

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTéRIEURE
AUSSENABMESSUNGEN

P 85 x L 80 x H 198 cm

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM

P 60 x L 60 x H 34 cm

CONSOMMATION HORAIRE
VERBRAUCH PRO STUNDE

3,8 kg

PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE
NENNHEIZLEISTUNG

9 kw

TERMPÉRATURE DES FUMÉES
RAUCHGASTEMPERATUR

190°

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG

140 mm

POIDS
GEWICHT

130 kg

PANEPIZZA

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTéRIEURE
AUSSENABMESSUNGEN

P 90 x L 78 x H 201 cm

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM

P 57 x L 53,5 x H 34 cm

CONSOMMATION HORAIRE
VERBRAUCH PRO STUNDE

3,8 kg

PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE
NENNHEIZLEISTUNG

9 kw

TERMPÉRATURE DES FUMÉES
RAUCHGASTEMPERATUR

190°

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG

140 mm

POIDS
GEWICHT

250 kg

CAST
80 / 57

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTéRIEURE
AUSSENABMESSUNGEN

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

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM

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

CONSOMMATION HORAIRE
VERBRAUCH PRO STUNDE

80 • 3,4 kg
57 • 2 kg

PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE
NENNHEIZLEISTUNG

80 • 8 kw
57 • 6 kw

TERMPÉRATURE DES FUMÉES
RAUCHGASTEMPERATUR

80 • 190°
57 • 190°

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG

80 • 140 mm
57 • 140 mm

POIDS
GEWICHT

80 • 265 kg
57 • 220 kg

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

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTéRIEURE
AUSSENABMESSUNGEN

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

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM

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

CONSOMMATION HORAIRE
VERBRAUCH PRO STUNDE

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

PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE
NENNHEIZLEISTUNG

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

TERMPÉRATURE DES FUMÉES
RAUCHGASTEMPERATUR

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

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG

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

POIDS
GEWICHT

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

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTéRIEURE
AUSSENABMESSUNGEN

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

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM

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

CONSOMMATION HORAIRE
VERBRAUCH PRO STUNDE

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

PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE
NENNHEIZLEISTUNG

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

TERMPÉRATURE DES FUMÉES
RAUCHGASTEMPERATUR

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

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG

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

POIDS
GEWICHT

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

FORNO ITALIA INCASSO

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTéRIEURE
AUSSENABMESSUNGEN

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

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM

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

CONSOMMATION HORAIRE
VERBRAUCH PRO STUNDE

PREMIUM • 2 kg
BASIC • 2 kg

PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE
NENNHEIZLEISTUNG

PREMIUM • 6 kw
BASIC • 6 kw

TERMPÉRATURE DES FUMÉES
RAUCHGASTEMPERATUR

PREMIUM • 190°
BASIC • 190°

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG

PREMIUM • 140 mm
BASIC • 140 mm

POIDS
GEWICHT

PREMIUM • 145 kg
BASIC • 145 kg

FORNOLEGNA INCASSO

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTéRIEURE
AUSSENABMESSUNGEN

P 98,5 x L 75 x H 90 cm

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM

P 80 x L 45 x H 40 cm

CONSOMMATION HORAIRE
VERBRAUCH PRO STUNDE

3,4 kg

PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE
NENNHEIZLEISTUNG

8 kw

TERMPÉRATURE DES FUMÉES
RAUCHGASTEMPERATUR

190°

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG

140 mm

POIDS
GEWICHT

200 kg

TAORMINA

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTéRIEURE
AUSSENABMESSUNGEN

P 121,5 x L 111 x H 208 cm

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM

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

CONSOMMATION HORAIRE
VERBRAUCH PRO STUNDE

80x45 QV • 3,6 kg
FORNOLEGNA • 3,4 kg

PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE
NENNHEIZLEISTUNG

80x45 QV • 8,3 kw
FORNOLEGNA • 8 kw

TERMPÉRATURE DES FUMÉES
RAUCHGASTEMPERATUR

80x45 QV • 190°
FORNOLEGNA • 190°

DIAMÈTRE CONDUIT DE FUMÉE
QUERSCHNITT RAUCHFANG

80x45 QV • 140 mm
FORNOLEGNA • 140 mm

POIDS
GEWICHT

80x45 QV • 700 kg
FORNOLEGNA • 620 kg

PIZZA&CUCINA
DOPPIO

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ
CHARBON - KOHLE

DIMENSIONS EXTéRIEURE
AUSSENABMESSUNGEN

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

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM

P 45 x L 110 cm

POIDS
GEWICHT

130 kg

EGEO APPOGGIO
80 / 110

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTéRIEURE
AUSSENABMESSUNGEN

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

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM

80 • P 45 x L 80
110 • P 45 x L 110

POIDS
GEWICHT

80 • 90 kg
110 • 125 kg

EGEO
80 / 110

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTéRIEURE
AUSSENABMESSUNGEN

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

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM

80 • P 45 x L 80
110 • P 45 x L 110

POIDS
GEWICHT

80 • 110 kg
110 • 150 kg

IONIO
80 / 110

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTéRIEURE
AUSSENABMESSUNGEN

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

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM

80 • P 45 x L 80
110 • P 45 x L 110

POIDS
GEWICHT

80 • 180 kg
110 • 245 kg

MEDITERRANEO
80

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTéRIEURE
AUSSENABMESSUNGEN

80 • P 72 x L 157 x H 139 cm

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM

80 • P 45 x L 80

POIDS
GEWICHT

80 • 125 kg

SCIROCCO
80

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
BOIS - HOLZ

DIMENSIONS EXTéRIEURE
AUSSENABMESSUNGEN

P 81 x L 89 x H 110 cm

DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM

P 40 x L 80

POIDS
GEWICHT

90 kg

BRAAIMAXX

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
GAZ / GAS

DIMENSIONS
GRÖSSE

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

ZONE DE CUISSON
ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE

P 92 x L 48 cm

PUISSANCE DE CHALEUR TOTALE
GESAMTLEISTUNG

8,2 kw

CONSOMMATION DE GAZ
GASVERBRAUCH

603 g/h

PRESSION DE SERVICE MOYENNE
BETRIEBSDRUCK DES GASES

30 mBar

BRÛLEURS
BRENNER

3

POIDS
GEWICHT

99,3 kg

MERIDIAN WOODY

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
GAZ / GAS

DIMENSIONS
GRÖSSE

P 60 x L 162,7 x H 115 cm

ZONE DE CUISSON
ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE

P 65 x L 49 cm

PUISSANCE DE CHALEUR TOTALE
GESAMTLEISTUNG

15,3 kw

CONSOMMATION DE GAZ
GASVERBRAUCH

1113 g/h

PRESSION DE SERVICE MOYENNE
BETRIEBSDRUCK DES GASES

28-30 mBar

BRÛLEURS
BRENNER

4

POIDS
GEWICHT

68 kg

MERIDIAN 4

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
GAZ / GAS

DIMENSIONS
GRÖSSE

P 60 x L 162,7 x H 115 cm

ZONE DE CUISSON
ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE

P 80 x L 49 cm

PUISSANCE DE CHALEUR TOTALE
GESAMTLEISTUNG

15,3 kw

CONSOMMATION DE GAZ
GASVERBRAUCH

1113 g/h

PRESSION DE SERVICE MOYENNE
BETRIEBSDRUCK DES GASES

28-30 mBar

BRÛLEURS
BRENNER

4

POIDS
GEWICHT

68 kg

MERIDIAN 3

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
GAZ / GAS

DIMENSIONS
GRÖSSE
P 60 x L 147,7 x H 115 cm

ZONE DE CUISSON
ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE
P 63 x L 49 cm

PUISSANCE DE CHALEUR TOTALE
GESAMTLEISTUNG
12,5 kw

CONSOMMATION DE GAZ
GASVERBRAUCH
910 g/h

PRESSION DE SERVICE MOYENNE
BETRIEBSDRUCK DES GASES
28-30 mBar

BRÛLEURS
BRENNER
3

POIDS
GEWICHT
58 kg

BUILT-IN MERIDIAN

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
GAZ / GAS

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

ZONE DE CUISSON
ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE
P 80 x L 49 cm

PUISSANCE DE CHALEUR TOTALE
GESAMTLEISTUNG
12,4 kw

CONSOMMATION DE GAZ
GASVERBRAUCH
902 g/h

PRESSION DE SERVICE MOYENNE
BETRIEBSDRUCK DES GASES
28-30 mBar

BRÛLEURS
BRENNER
4

POIDS
GEWICHT
31 kg

STRATOS

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
GAZ / GAS

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

ZONE DE CUISSON
ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE
P 60 x L 42 cm

PUISSANCE DE CHALEUR TOTALE
GESAMTLEISTUNG
13,5 kw

CONSOMMATION DE GAZ
GASVERBRAUCH
983 g/h

PRESSION DE SERVICE MOYENNE
BETRIEBSDRUCK DES GASES
28-30 mBar

BRÛLEURS
BRENNER
3

POIDS
GEWICHT
30 kg

CITY CHEF

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
GAZ / GAS

DIMENSIONS
GRÖSSE
P 54,5 x L 86 x H 102 cm

ZONE DE CUISSON
ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE
ø55 cm

PUISSANCE DE CHALEUR TOTALE
GESAMTLEISTUNG
3,7 kw

CONSOMMATION DE GAZ
GASVERBRAUCH
270 g/h

PRESSION DE SERVICE MOYENNE
BETRIEBSDRUCK DES GASES
28-30 mBar

BRUCIATORI
BURNERS
1

POIDS
GEWICHT
17 kg

CHARCOAL PRO

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
CHARBON / KOHLE

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

DIMENSION GRILLE
GRILLFÄCHE
ø55 cm

POIDS
GEWICHT
12 kg

CHARCOAL MATE

TYPE DE COMBUSTIBLE
BRENNSTOFFAR
CHARBON / KOHLE

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

DIMENSION GRILLE
GRILLFÄCHE
ø55 cm

POIDS
GEWICHT
10 kg

FONTANA®
FORNI