

# cucine da esterno, barbecue, focolari da cottura e forni

---

CATALOGO 2024



**PALAZZETTI**  
in giardino



# materiali

La struttura perfetta deve rispondere a esigenze sia estetiche che funzionali. Per realizzarla è necessaria una combinazione di materiali di qualità.

Per i nostri barbecue usiamo:

1. Conglomerato cementizio
2. Marmotech

Ecco il segreto per un prodotto resistente, pratico e che richiede poca manutenzione.  
Durerà per tantissime grigliate!



## CONGLOMERATO CEMENTIZIO

È una miscela di cemento, inerti e materiali refrattari di prima qualità. I barbecue in conglomerato cementizio vengono forniti grezzi con il kit verniciatura, devono quindi essere rivestiti con la speciale vernice murale fornita, a elevato spessore, impermeabile all'acqua, che protegge il barbecue da agenti atmosferici e usura.



1



A

## MARMOTECH

La miscela di graniglie di marmo crea un materiale innovativo, ad altissima resistenza termica, che non necessita di pittura finale, ma solo il trattamento con il liquido protettivo trasparente. È disponibile in due varianti particolarmente vellutate al tatto: levigato effetto granito grigio (A) e levigato effetto granito rosso (B). Quasi tutti i piani dei nostri barbecue sono realizzati in Marmotech.



B

# tecnologie

Per i veri professionisti della griglia le funzionalità fanno la vera differenza. Ecco perché i nostri barbecue sono progettati per essere funzionali in ogni dettaglio.



## SOTTOCAPPA METALLICA

Rinforza e protegge la cappa dal calore dei fumi di combustione di legna, per un barbecue che durerà ancora più a lungo.



## CARICAMENTO POSTERIORE O LATERALE DELLA LEGNA

Per caricare il combustibile in modo ancora più sicuro, rendendo più semplici le operazioni di cottura. Disponibile in alcuni modelli selezionati.



## FOCOLARE CON BRACIERE LATERALE

Per sfruttare completamente l'area grill, senza sprecare neanche un centimetro e cucinare in tutta comodità al riparo dal riverbero del calore. Il braciere laterale facilita inoltre la produzione continua di braci per la cottura.

## SISTEMA FAST-FIRE BOX

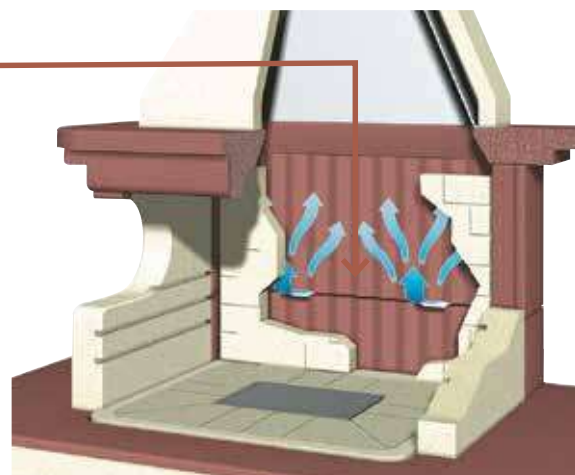
Speciale cassetto cenere con circolazione d'aria migliora la combustione della carbonella e semplifica le operazioni di pulizia a fuoco spento.



## FOCOLARE E AREA GRILL RINFORZATI PER FUOCO DI LEGNA

Chi griglia frequentemente e preferisce la legna alla carbonella, deve optare per prodotti con focolare e area grill rinforzati per resistere al calore sprigionato dal fuoco di legna. Ecco perché alcuni nostri modelli sono realizzati con focolari rinforzati da doppia parete con ventilazione naturale posteriore e sono dotati di un'area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante.

La parete di fondo del focolare, che è la parte più sollecitata dal calore di tutto il barbecue, è composta da quattro piastre (due esterne a sviluppo orizzontale e due interne a sviluppo verticale), con un'intercapedine per il passaggio di aria esterna, che evita il surriscaldamento dell'intera struttura.





# gioia



**Dimensioni e peso**  
cm 70x70x40 h // kg 35

**Dimensione area cottura**  
60x45 cm

**Aree di cottura**  
1

**Tipologie di cottura**  
piastra Teppanyaki



#### // Sistema Teppanyaki

Nato in Giappone, i cibi vengono grigliati (yaki) direttamente su una piastra (teppan). Il metodo Teppanyaki permette di cucinare senza grassi conservando le proprietà nutrizionali degli alimenti e il loro sapore.



#### Perché scegliere Gioia:

- Facile da posizionare, può essere appoggiato su qualunque piano o sul nostro apposito modulo in cemento del programma cucina Cookie
- Pratico da spostare
- 3 bruciatori in fusione d'acciaio, facili da smontare con accensione one-touch
- Diffusori di calore in acciaio inox
- Piastra cottura in acciaio inox di elevato spessore con sistema Teppanyaki
- Ampia vaschetta raccogli grasso estraibile frontalmente
- Struttura in acciaio inox 18/10 di elevato spessore con manopole in metallo
- Coperchio con scaldavivande integrato



# romeo 70 & 90



**Dimensioni e peso Romeo 70**  
cm 70x70x25 h // kg 35

**Dimensioni e peso Romeo 90**  
cm 90x70x25 h // kg 35

**Dimensione griglia Romeo 70**  
62x49 cm

**Dimensione griglia Romeo 90**  
82x49 cm

**Aree di cottura**  
2

**Tipologie di cottura**  
piastra

## **Perché scegliere Romeo:**

- Facile da posizionare, può essere appoggiato su qualunque piano o sul nostro apposito modulo in cemento del programma cucina Cookie
- Pratico da spostare
- Area cottura extralarge
- 3 bruciatori (versione 70) in fusione d'acciaio, facili da smontare con accensione one-touch
- 4 bruciatori (versione 90) in fusione d'acciaio, facili da smontare con accensione one-touch
- Diffusori di calore in acciaio inox
- Piastra cottura double face, liscia/rigata, in ghisa smaltata di elevato spessore
- Ampia vaschetta raccogli grasso
- Struttura in acciaio inox 18/10 di elevato spessore
- Coperchio inox per cottura (optional)

// Romeo 70 3 bruciatori  
// Romeo 90 4 bruciatori



# alain



**Dimensioni e peso**  
cm 160x60x109 h // kg 112

**Dimensione griglia**  
82x49 cm

**Aree di cottura**  
3

**Tipologie di cottura**  
griglia, piastra, fornello a gas

## Perché scegliere Alain:

- Facile da posizionare e pratico da spostare
- 4 bruciatori in acciaio inox con accensione elettrica
- Diffusori di calore in acciaio inox
- Area cottura con 3 griglie + 1 piastra double face in ghisa smaltata per alimenti
- Ampia vaschetta raccogli grasso in acciaio inox
- Piano laterale con bruciatore inox (2,9 kW) e coperchio
- Struttura con ruote interamente in acciaio inox con finiture di pregio realizzate a mano
- Piano di lavoro laterale
- 2 pratici cassetti in acciaio
- Scomparto portabombola 10 kg
- Coperchio in acciaio





# carmine



Carmine è un pratico forno da appoggio a legna, gas o metano. Realizzato in acciaio inox e refrattario, ha la particolare conformazione a volta, che, unitamente allo spesso isolamento in lana di roccia, consente il raggiungimento in breve tempo e con un minimo consumo di legna della temperatura ideale per cuocere pane e pizze, temperatura che potrai conservare con un minimo apporto di combustibile.

Dimensioni e peso Carmine  
cm 98x85x113 h // kg 135

Dimensioni vano interno Carmine  
80x60 cm

## Perché scegliere Carmine:

- Forno a legna in acciaio inox con termometro
- Camera di cottura in acciaio inox con forma a volta ideale per raggiungere elevate temperature in breve tempo con un ridotto consumo di legna
- Piano fuoco in refrattario ad elevato spessore: accumula il calore e lo rilascia progressivamente alle pietanze
- Portina in acciaio inox con maniglia antiscottatura
- Valvola registro fumi
- Sacco protettivo
- Canna fumaria
- Comignolo
- Il peso particolarmente contenuto lo rende ideale per essere posizionato anche nelle terrazze

