

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



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

tecniche

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.



SOTTOCAPPÀ 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

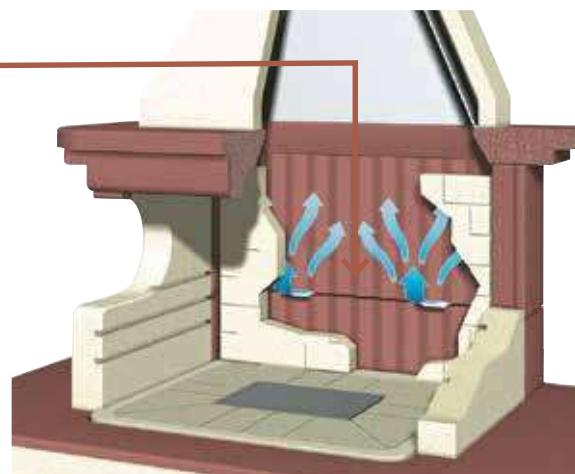
Speciale cassetto cenere con circolazione d'aria migliora la combustione della carbonella e semplifica le operazioni di pulizia a fuoco spento.



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.





Dimensioni e peso

cm 70x70x40 h // kg 35

Dimensione area cottura

60x45 cm

Aree di cottura

1

Tipologie di cottura

piastra Teppanyaki

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



// 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.



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





Dimensioni e peso

cm 160x60x109 h // kg 112

Dimensione griglia

82x49 cm

Aree di cottura

3

Tipologie di cottura griglia, piastra, fornelletto 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

