

# 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.



## 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.



# 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

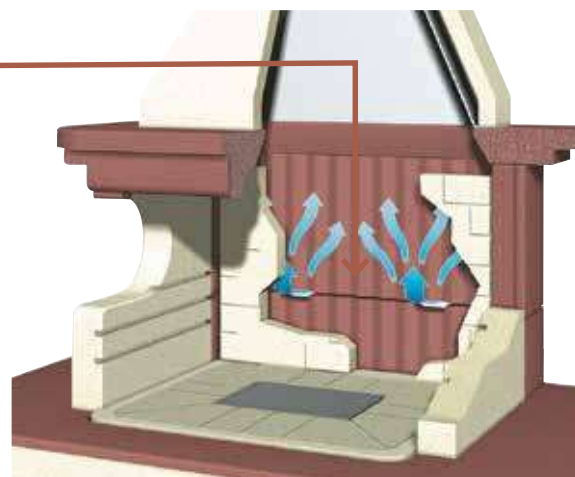
Speciale cassetto cenere con circolazione d'aria migliora la combustione della carbonella e semplifica le operazioni di pulizia a fuoco spento.



## 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.







## programma cucina cookie

Da oggi tutti i nostri barbecue possono essere integrati con i moduli del programma Cucina Cookie per realizzare, anche nel tempo, una vera e propria cucina da esterno. Infinite le possibilità: richiedi al nostro rivenditore di fiducia un progetto personalizzato.



Scegli la finitura che fa per te.

Tutti i moduli sono realizzati in conglomerato cementizio con piani in Marmotech levigato effetto granito grigio o rosso. Inoltre, alcuni moduli possono diventare vani contenitori chiusi da antine in metallo disponibili nei colori: inox, antracite e pesca. È tutta questione di gusti.

Le nostre cucine sono perfette da posizionare sotto un portico o una tettoia.



sopra: programma cucina Cookie con barbecue Gallipoli con piano granito rosso e antine inox

sotto: programma cucina Cookie con piano granito grigio e antine antracite

a lato: programma cucina Cookie con barbecue Trinidad con piano granito grigio e antine inox







# crea la tua cucina outdoor su misura

C'è un modulo per ogni esigenza: devi solo cercare quello che fa per te.

E non è necessario pensarci subito! Puoi ampliare e migliorare la tua cucina outdoor Palazzetti un pezzo alla volta, per creare lo spazio perfetto.



## 1. MODULO RIPOSTIGLIO

### 2. MODULO LAVORO

Il modulo ripostiglio può alloggiare la legna, la bombola o altri utensili; il secondo, invece, chiuso dalle antine, diventa una pratica dispensa.



## 3. MODULO LAVELLO

Corredato da un lavello in acciaio inox e miscelatore di serie; il vano superiore può essere chiuso con antine.

### 4. ALZATA POSTERIORE

Tutti i moduli possono essere completati con l'apposita alzata posteriore (battistraccio).



## 5. MODULO GAS

Modulo a 2 o 4 fuochi con piano cottura in acciaio inox. La versione a 2 fuochi è dotata di un pratico coperchio di protezione in acciaio inox. Il vano superiore può essere chiuso con antine.





## 6. MODULO ANGOLO

### 7. MODULO BRUCIA LEGNA

### 8. BARBECUE DA APPOGGIO

Il primo modulo è pensato per creare notevoli quantità di braci frontalmente, con carico posteriore della legna. Il secondo è un barbecue, senza cappa, da posizionare sopra un modulo piano appoggio; con piastre fuoco e griglie di cottura.

### 9. MODULO GRILL A GAS

Modulo con sistema di cottura a gas professionale. La struttura è interamente in acciaio inox 18/10 ad elevato spessore. Dotato di 3 o 4 bruciatori, griglie e piastra di cottura in ghisa smaltata e coperchio con termometro integrato (optional). Vedi pagina 42 e 43

### 10. MODULO FORNO

Forno a legna interamente in acciaio inox dotato di portina, termometro e fermalegna laterale. La camera di cottura è in acciaio inox con piano fuoco in refrattario ad elevato spessore. Vedi pagina 56





# Cucine outdoor su misura

Design, funzionalità, unicità per sempre.

Se il tuo sogno è una cucina outdoor completamente su misura, puoi richiedere al nostro rivenditore di fiducia un progetto studiato sulle tue esigenze di stile e spazio.

Il cuore acceso di ogni progetto sarà il caminetto aperto della gamma Patio, il resto: materiali, misure, funzionalità ogni volta diversi per corrispondere esattamente ai tuoi desideri.

Vivace convivialità o spazi formali, passione per il barbecue, per la tradizione mediterranea o la *nouvelle cuisine*, ogni inclinazione e ogni occasione sono perfette per le nostre cucine da esterno su

misura, pensate per affrontare tempo e climi difficili.

**E durare praticamente per sempre.**

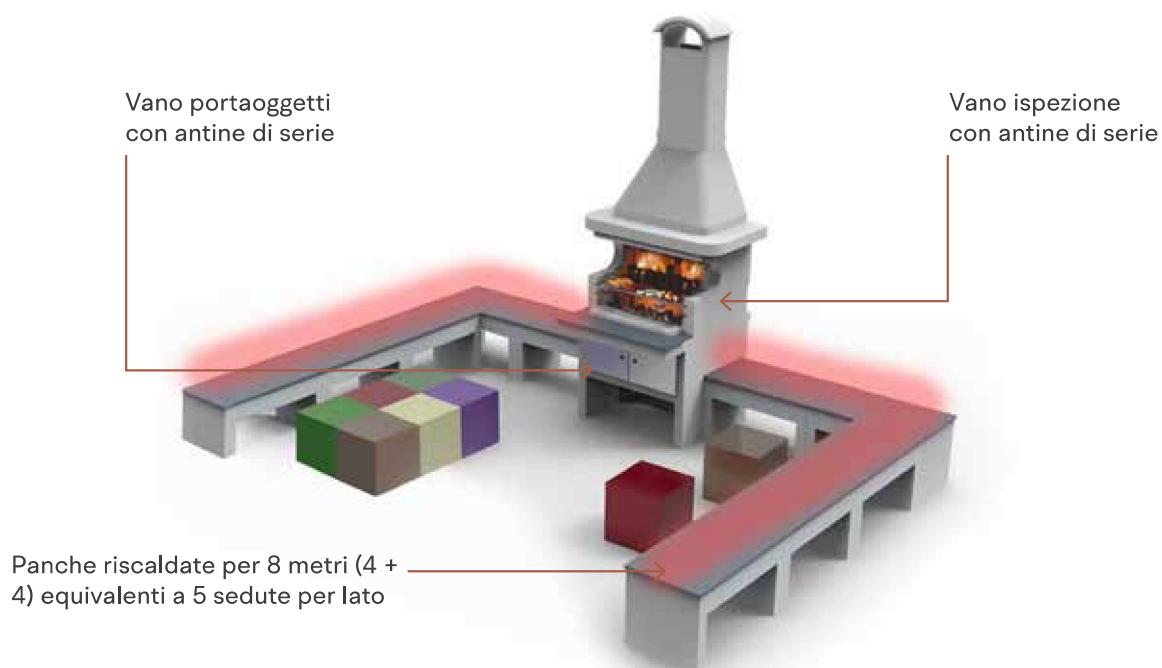






### **Aleganza: insieme, fuori, intorno al fuoco.**

Aleganza è il barbecue che consente di cucinare insieme all'aperto, anche quando le temperature non sono proprio elevate. Grazie a una tecnologia brevettata le sedute risultano piacevolmente calde, assicurando comfort in tutte le stagioni.



# andros



**Dimensioni e peso**  
cm 118x92x253 h // kg 820

**Dimensione griglia**  
76x40 cm regolabile su 3 altezze

**Aree di cottura**  
1

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra lavica, spiedo

## Perché scegliere Andros:

- Focolare rinforzato da doppia parete ad alto tenore di allumina, con ventilazione posteriore per garantire una maggiore resistenza al fuoco intenso della legna, anche con utilizzi frequenti
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Braciore portalegna da 76 cm in metallo verniciato
- Sottocappa metallica, rinforza e protegge la cappa dal calore dei fumi di combustione
- Griglia cottura Easy in filo d'acciaio cromato
- Piano di lavoro in Marmotech levigato finitura granito rosso o grigio
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Kit di montaggio e verniciatura incluso

**Può essere integrato con i moduli del programma Cookie per realizzare una vera e propria cucina outdoor.**









# antille



**Dimensioni e peso**  
cm 255x90x250 h // kg 2.090

**Dimensione griglia**  
76x55 cm regolabile su 2 altezze

**Dimensione vano forno**  
77x65 cm

**Aree di cottura**  
2

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra lavica, spiedo, forno

## **Perché scegliere Antille:**

- Forno a legna Easy Medium in refrattario con vano interno 77x65 cm
- Piano di cottura forno idoneo al contatto con gli alimenti conforme al regolamento (CE) n.1935/2004
- Portina forno in acciaio inox con pratico termometro e maniglia antiscottatura
- Focolare con braciere laterale, facilita le operazioni di cottura e di caricamento della legna e consente l'uso completo dell'area grill. Portalegna integrato
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Paravento metallico incluso per cucinare anche nelle giornate ventose
- Griglia cottura Smart extra large realizzata in tondino di acciaio inox a elevato spessore, facilmente richiudibile e lavabile in lavastoviglie
- Piano di lavoro in Marmotech levigato finitura granito grigio
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Pratici vani porta-oggetti richiudibili con antine (optional)
- Tettoia realizzata con effetto tegola tinta antracite in Cemipiù, materiale specifico per l'esterno resistente a usura e agenti atmosferici
- Kit di montaggio e verniciatura incluso



**Può essere integrato con i moduli del programma Cookie per realizzare una vera e propria cucina outdoor.**



# capri



**Dimensioni e peso**  
cm 102x95x267 h // kg 980

**Dimensione griglia**  
76x37 cm regolabile su 3 altezze

**Dimensione vano forno**  
45x45 cm

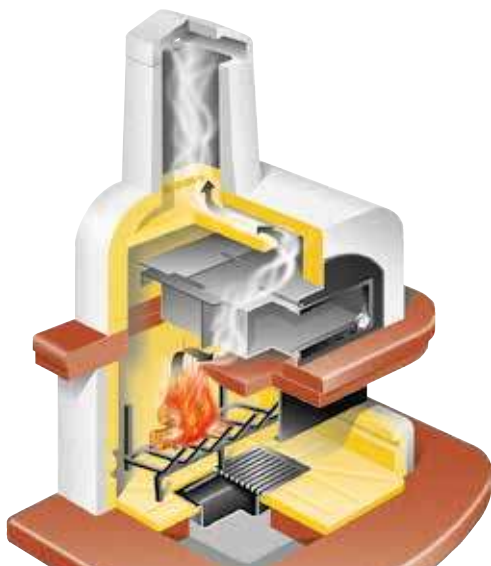
**Aree di cottura**  
2

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra lavica, spiedo, forno

## Perché scegliere Capri:

- Forno brevettato in acciaio inox con base in refrattario, si scalda con i fumi del grill è quindi sempre caldo pronto all'utilizzo
- Piano di cottura forno idoneo al contatto con gli alimenti conforme al regolamento (CE) n.1935/2004
- Portina forno in acciaio inox con pratico termometro e maniglia antiscottatura
- Focolare rinforzato da doppia parete ad alto tenore di allumina, con ventilazione posteriore per garantire una maggiore resistenza al fuoco intenso della legna, anche con utilizzi frequenti
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Cassetto cenere con Sistema Fast-Fire Box per la circolazione d'aria, migliora la combustione e facilita la pulizia a fuoco spento
- Braciere portalegna autoportante in acciaio verniciato
- Griglia cottura Bio in acciaio inox con manici in bachelite
- Piano di lavoro in Marmotech levigato finitura granito grigio
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Kit di montaggio e verniciatura incluso

**// Forno in acciaio inox brevettato:** funziona sfruttando lo stesso fuoco del grill di base: i fumi in uscita, avvolgono interamente il vano cottura, riscaldandolo e rendendolo perfetto per la cottura di qualsiasi cibo. Il forno sarà quindi sempre caldo e pronto alla cottura ad ogni accensione del barbecue.



**Portina forno in ghisa e vetro ceramico optional**









# faro



**Dimensioni e peso**  
cm 154x113x237 h // kg 1.200

**Dimensione griglia**  
89x40 cm regolabile su 2 altezze

**Reversibile**

**Aree di cottura**  
1

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra lavica, spiedo

## **Perché scegliere Faro:**

- Focolare con braciere laterale e carico esterno della legna, con portalegna integrato
- Braciere rinforzato da doppia parete in refrattario per una maggiore resistenza al fuoco intenso della legna, anche con utilizzi frequenti
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Cassetto cenere con Sistema Fast-Fire Box per la circolazione d'aria, migliora la combustione e facilita la pulizia a fuoco spento
- Griglia cottura Lux in acciaio inox con manici in legno e dimensioni extralarge
- Piano di lavoro in Marmotech levigato finitura granito grigio
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Pratico vano porta-oggetti richiudibile con antine (di serie)
- Può essere dotato di cappa resistente alle alte temperature in acciaio verniciato oppure in acciaio inox verniciato, preferibile per installazioni in zone marine perché particolarmente resistente alla salsedine
- Reversibile
- Kit di montaggio e verniciatura incluso

**Può essere integrato con i moduli del programma Cookie per realizzare una vera e propria cucina outdoor.**











# gallipoli



**Dimensioni e peso**  
cm 158x119x252 h // kg 1.050

**Dimensione griglia**  
76x37 cm regolabile su 3 altezze

**Aree di cottura**  
1

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra lavica, spiedo

## **Perché scegliere Gallipoli:**

- Focolare rinforzato da doppia parete ad alto tenore di allumina, con ventilazione posteriore per garantire una maggiore resistenza al fuoco intenso della legna, anche con utilizzi frequenti
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Cassetto cenere con Sistema Fast-Fire Box per la circolazione d'aria, migliora la combustione e facilita la pulizia a fuoco spento
- Braciore portalegna da 76 cm in metallo verniciato
- Sottocappa metallica, rinforza e protegge la cappa dal calore dei fumi di combustione
- Griglia cottura Bio in acciaio inox con manici in bachelite
- Piano di lavoro in Marmotech levigato effetto granito rosso o grigio
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Pratici vani porta-oggetti richiudibili con antine (optional)
- Kit di montaggio e verniciatura incluso

**Può essere integrato con i moduli del programma Cookie per realizzare una vera e propria cucina outdoor.**



# gargano



**Dimensioni e peso**  
cm 204x95x267 h // kg 1.920

**Dimensione griglia**  
76x37 cm regolabile su 3 altezze

**Dimensione vano forno**  
77x65 cm

**Aree di cottura**  
2

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra lavica, spiedo, forno

## **Perché scegliere Gargano:**

- Forno a legna Easy Medium in refrattario con vano interno 77x65 cm
- Piano di cottura forno idoneo al contatto con gli alimenti conforme al regolamento (CE) n.1935/2004
- Portina forno in acciaio inox con pratico termometro e maniglia antiscottatura
- Focolare rinforzato da doppia parete ad alto tenore di allumina, con ventilazione posteriore per garantire una maggiore resistenza al fuoco intenso della legna, anche con utilizzi frequenti
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Cassetto cenere con Sistema Fast-Fire Box per la circolazione d'aria, migliora la combustione e facilita la pulizia a fuoco spento
- Braciere portalegna da 76 cm in metallo verniciato
- Sottocappa metallica, rinforza e protegge la cappa dal calore dei fumi di combustione
- Griglia cottura Bio in acciaio inox con manici in bachelite
- Piano di lavoro in Marmotech levigato finitura granito rosso o grigio
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Pratici vani porta-oggetti richiudibili con antine (optional)
- Kit di montaggio e verniciatura incluso

**Può essere integrato con i moduli del programma Cookie per realizzare una vera e propria cucina outdoor.**









**Dimensioni e peso**  
cm 180x70x232 h // kg 900

**Dimensione griglia**  
68x40 cm regolabile su 2 altezze

**Aree di cottura**  
1

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra lavica, spiedo

## Perché scegliere Lanzarote:

- Focolare con braciere laterale facilita le operazioni di cottura e di caricamento della legna e consente l'uso completo dell'area grill. Portalegna integrato
- Braciere laterale rinforzato in acciaio per la massima resistenza nel tempo
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Sottocappa metallica rinforza e protegge la cappa dal calore dei fumi di combustione
- Griglia cottura Easy in filo d'acciaio cromato
- Piano di lavoro particolarmente ampio in Marmotech levigato finitura granito grigio
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Pratico vano porta-oggetti richiudibile con antine (optional)
- Kit di montaggio e verniciatura incluso





# levanzo



**Dimensioni e peso**  
cm 102x95x236 h // kg 800

**Dimensione griglia**  
76x37 cm regolabile su 3 altezze

**Aree di cottura**  
1

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra lavica, spiedo

## Perché scegliere Levanzo:

- Focolare rinforzato da doppia parete ad alto tenore di allumina, con ventilazione posteriore per garantire una maggiore resistenza al fuoco intenso della legna, anche con utilizzi frequenti
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Cassetto cenere con Sistema Fast-Fire Box per la circolazione d'aria, migliora la combustione e facilita la pulizia a fuoco spento
- Braciore portalegna da 76 cm in metallo verniciato
- Sottocappa metallica, rinforza e protegge la cappa dal calore dei fumi di combustione
- Griglia cottura Bio in acciaio inox con manici in bachelite
- Piano di lavoro in Marmotech levigato finitura granito grigio
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Pratico vano porta-oggetti richiudibile con antine (optional)
- Kit di montaggio e verniciatura incluso

**Puoi ampliarlo e integrarlo in una vera e propria cucina da esterno anche in un secondo momento, scegliendo i moduli del programma Cookie che fanno al caso tuo.**



# malibù

## con forno



**Dimensioni e peso**  
cm 180x85x252 h // kg 1.405

**Dimensione griglia**  
76x37 cm regolabile su 3 altezze

**Dimensione vano forno**  
51x52 cm

**Aree di cottura**  
2

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra lavica, spiedo, forno

### **Perché scegliere Malibù con forno:**

- Forno a legna in refrattario 51x52 cm
- Piano di cottura forno idoneo al contatto con gli alimenti conforme al regolamento (CE) n.1935/2004
- Portina forno in acciaio inox con pratico termometro e maniglia antiscottatura
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Cassetto cenere con Sistema Fast-Fire Box per la circolazione d'aria, migliora la combustione e facilita la pulizia a fuoco spento
- Braciere portalegna da 76 cm in metallo verniciato
- Griglia cottura Bio in acciaio inox con manici in bachelite
- Piano di lavoro in Marmotech levigato finitura granito rosso
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Basamento con schienale e pratici vani porta-oggetti richiudibili con antine (optional)
- Kit di montaggio e verniciatura incluso

**Può essere integrato con i moduli del programma Cookie per realizzare una vera e propria cucina outdoor.**





# miami



**Dimensioni e peso**  
cm 204x95x267 h // kg 1.625

**Dimensione griglia**  
76x37 cm regolabile su 3 altezze

**Aree di cottura**  
2

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra lavica, spiedo

## **Perché scegliere Miami:**

- N. 2 focolari rinforzati da doppia parete, con ventilazione posteriore per garantire una maggiore resistenza al fuoco intenso della legna, anche con utilizzi frequenti
- N. 2 aree grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- N. 2 cassette cenere con Sistema Fast-Fire Box per la circolazione d'aria, migliora la combustione e facilita la pulizia a fuoco spento
- N. 2 bracieri portalegna da 76 cm in metallo verniciato
- N. 2 sottocappe metalliche per rinforzare e proteggere la cappa dal calore dei fumi di combustione
- N. 2 griglie cottura Bio in acciaio inox con manici in bachelite
- Piano di lavoro in Marmotech levigato finitura granito rosso
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- N. 2 basamenti con schienale e pratici vani porta-oggetti chiusi da antine (optional)
- Kit di montaggio e verniciatura incluso

Può essere integrato con i moduli del programma Cookie per realizzare una vera e propria cucina outdoor.



# maxime



**Dimensioni e peso**  
cm 102x95x229 h // kg 650

**Dimensione griglia**  
76x37 cm regolabile su 3 altezze

**Aree di cottura**  
1

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra lavica, spiedo

Può essere integrato con i moduli del programma Cookie per realizzare una vera e propria cucina outdoor.

## Perché scegliere Maxime:

- Focolare rinforzato ad alto tenore di allumina per la massima resistenza nel tempo
- Doppia modalità di caricamento della legna sia frontalmente che posteriormente ruotando l'apposito portalegna in dotazione
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Cassetto cenere con Sistema Fast-Fire Box per la circolazione d'aria, migliora la combustione e facilita la pulizia a fuoco spento
- Griglia cottura Bio in acciaio inox con manici in bachelite
- Piano di lavoro in Marmotech levigato finitura grigio
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Basamento con schienale e pratico vano porta-oggetti chiuso da una coppia di antine antracite (di serie)
- Può essere dotato di cappa resistente alle alte temperature in acciaio verniciato oppure in acciaio inox verniciato, preferibile per installazioni in zone marine perché particolarmente resistente alla salsedine
- Kit di montaggio e verniciatura incluso





# maxime

## con forno

Dimensioni e peso  
cm 204x95x237 h // kg 1.550

Dimensione griglia  
76x37 cm regolabile su 3 altezze

Dimensione vano forno  
77x65 cm

Aree di cottura  
2

Tipologie di cottura  
griglia, pietra lavica, spiedo, forno



### Perché scegliere Maxime con forno:

- Forno a legna Easy Medium in refrattario con vano interno 77x65 cm
- Piano di cottura forno idoneo al contatto con gli alimenti conforme al regolamento (CE) n.1935/2004
- Portina forno in acciaio inox con pratico termometro e maniglia antiscottatura
- Focolare rinforzato ad alto tenore di allumina per la massima resistenza nel tempo
- Doppia modalità di caricamento della legna, sia frontalmente che posteriormente ruotando l'apposito portalegna in dotazione
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Griglia cottura Bio in acciaio inox con manici in bachelite
- Cassetto cenere con Sistema Fast-Fire Box per la circolazione d'aria, migliora la combustione e facilita la pulizia a fuoco spento
- Piano di lavoro in Marmotech levigato finitura granito grigio
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Basamento con schienale e pratico vano porta-oggetti chiuso da una coppia antine antracite (di serie)
- Può essere dotato di cappa resistente alle alte temperature in acciaio verniciato oppure in acciaio inox verniciato, preferibile per installazioni in zone marine perché particolarmente resistente alla salsedine
- Kit di montaggio e verniciatura incluso

**Può essere integrato con i moduli del programma Cookie per realizzare una vera e propria cucina outdoor.**





**Dimensioni e peso**  
cm 170x83x260 h // kg 410

**Dimensione piastra**  
72x48 cm

**Dimensione vano forno**  
70x60 cm capienza 2 pizze

**Aree di cottura**  
2

**Tipologie di cottura**  
pietra lavica, forno

## Perché scegliere Oreste:

- Work station outdoor elegante e funzionale, in un unico volume comprende: piastra cottura in pietra lavica, forno a legna, 2 pratici piani lavoro e il vano per caricare la legna e fare la fiamma
- Forno: l'interno è in Thermofix®, speciale refrattario ad elevate prestazioni che ha la caratteristica di accumulare il calore e di mantenerlo per diverse ore anche dopo lo spegnimento del fuoco, ideale per cotture prolungate
- Camera di combustione: facilmente accessibile grazie allo sportello, consente un'accensione e una gestione della fiamma estremamente agevole. Ideale anche per i cuochi meno esperti che possono lavorare lontano dal riverbero del calore senza il rischio di scottarsi
- Piastra in pietra lavica: si scalda in soli 10/12' ed è ideale per cucinare senza l'aggiunta di condimenti carne, pesce ma anche verdure e formaggi
- Vano per ospitare un raccoglitore dei grassi di cottura
- Regolazione dell'aria: consente di gestire con una certa precisione la temperatura della piastra e del forno
- Termometro per monitorare la temperatura del forno
- Leva by-pass fumi: permette di direzionare i fumi di combustione verso il forno oppure direttamente in canna fumaria
- Perfetto per essere posizionato all'aperto o sotto un porticato



**// Il sistema di cottura.** La piastra e il forno si scaldano contemporaneamente con il calore di un'unica fiamma.

→ Il fuoco nel cassetto scalda la pietra lavica che raggiunge velocemente la temperatura perfetta per cotture omogenee. I fumi in uscita vengono poi convogliati, grazie ad un apposito circuito, per avvolgere completamente il forno, che raggiunge così in 25/40' una temperatura di circa 280 °C.

→ Oreste è progettato anche per la cottura a fiamma diretta per pane e pizza. Basterà accendere il fuoco direttamente nel forno per raggiungere la temperatura di 380 °C utile a cuocere perfettamente la pizza.

Il controllo dell'aria comburente e dei fumi in uscita consente una gestione ottimale delle temperature e dei tempi di cottura, per cotture rapide o prolungate con il minimo consumo di legna.





# patmos



**Dimensioni e peso**  
cm 190x102x235 h // kg 1.260

**Dimensione griglia**  
60x40 cm regolabile su 2 altezze

**Aree di cottura**  
2

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra lavica, spiedo

## Perché scegliere Patmos:

- N. 2 aree grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- N. 2 bracieri portalegna in acciaio verniciato autoportanti
- N. 2 sottocappe metalliche per rinforzare e proteggere la cappa dal calore dei fumi di combustione
- N. 2 griglie cottura Easy in filo d'acciaio cromato con piedini
- Piano di lavoro in Marmotech levigato finitura granito rosso o grigio
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Kit di montaggio e verniciatura incluso

Può essere integrato con i moduli del programma Cookie per realizzare una vera e propria cucina outdoor.





# pianosa



**Dimensioni e peso**  
cm 140x90x242 h // kg 820

**Dimensione griglia**  
89x40 cm regolabile su 2 altezze

**Aree di cottura**  
1

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra lavica, spiedo

## Perché scegliere Pianosa:

- Area grill extra large con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Braciere portalegna autoportante in acciaio verniciato
- Sottocappa metallica, rinforza e protegge la cappa dal calore dei fumi di combustione
- Griglia cottura Lux in acciaio inox con manici in legno
- Piano di lavoro in Marmotech levigato finitura granito rosso o grigio
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Kit di montaggio e verniciatura incluso

**Può essere integrato con i moduli del programma Cookie per realizzare una vera e propria cucina outdoor.**



# salina



**Dimensioni e peso**  
118x70x232 h // kg 580

**Dimensione griglia**  
68x40 cm regolabile su 3 altezze

**Aree di cottura**  
1

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra lavica, spiedo

## **Perché scegliere Salina:**

- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Cassetto cenere con Sistema Fast-Fire Box
- Braciere portalegna da 68 cm in metallo verniciato
- Sottocappa metallica, rinforza e protegge la cappa dal calore dei fumi di combustione
- Griglia cottura Easy in filo d'acciaio cromato
- Piano di lavoro in Marmotech levigato con finitura granito grigio
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Pratica mensola porta-oggetti
- Kit di montaggio e verniciatura incluso

Può essere integrato con i moduli del programma Cookie per realizzare una vera e propria cucina outdoor.





# tirrenia



Dimensioni e peso  
cm 110x77x226 h // kg 445

Dimensione griglia  
68x37 cm regolabile su 3 altezze

Aree di cottura  
1

Tipologie di cottura  
griglia, pietra lavica, spiedo

## Perché scegliere Tirrenia:

- Focolare interamente realizzato in materiale refrattario
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Sottocappa metallica, rinforza e protegge la cappa dal calore dei fumi di combustione
- Griglia cottura Bio in acciaio inox con manici in bachelite
- Piano di lavoro colorato in massa
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Pratica mensola porta-oggetti
- Kit di montaggio e verniciatura incluso









# sumatra



**Dimensioni e peso**  
cm 248x134x256 h // kg 1.190

**Dimensione griglia**  
68x37 cm regolabile su 3 altezze

**Aree di cottura**  
2

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra lavica, spiedo

## Perché scegliere Sumatra:

- Camera di combustione in acciaio inox a doppia parete per la produzione di una grande quantità di braci in poco tempo
- Caricamento posteriore della legna, consente di effettuare cariche consistenti senza scottarsi o infastidire chi griglia
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- N.2 Griglie cottura Bio in acciaio inox con manici in bachelite
- Piano di lavoro in Realstone effetto cotto o ardesia
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Inserti in pietra ricostruita Easy Stone
- Esclusiva cappa in rame
- Kit di montaggio e verniciatura incluso



# trinidad



**Dimensioni e peso**  
cm 204x95x230 h // kg 1.500

**Dimensione griglia**  
76x55 cm regolabile su 2 altezze

**Aree di cottura**  
1

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra lavica, spiedo



## **Perché scegliere Trinidad:**

- Focolare con braciere laterale, facilita le operazioni di cottura e di caricamento della legna e consente l'uso completo dell'area grill. Portalegna integrato
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Paravento metallico incluso per cucinare anche nelle giornate ventose
- Sottocappa metallica, rinforza e protegge la cappa dal calore dei fumi di combustione
- Griglia cottura Smart extra large realizzata in tondino di acciaio inox a elevato spessore, facilmente richiudibile e lavabile in lavastoviglie
- Piano di lavoro in Marmotech levigato finitura grigio
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Pratici vani porta-oggetti richiudibili con antine (optional)
- Tettoia realizzata con effetto tegola tinta antracite in Cemipiù, materiale specifico per l'esterno resistente a usura e agenti atmosferici
- Kit di montaggio e verniciatura incluso

**Può essere integrato con i moduli del programma Cookie per realizzare una vera e propria cucina outdoor.**













# tropea



**Dimensioni e peso**  
cm 158x119x252 h // kg 1.100

**Dimensione griglia**  
76x55 cm regolabile su 2 altezze



// Grande griglia cottura in acciaio inox a elevato spessore facilmente ripiegabile e lavabile in lavastoviglie.

**Aree di cottura**  
1

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra lavica, spiedo

## Perché scegliere Tropea:

- Focolare con braciere laterale, facilita le operazioni di cottura e di caricamento della legna e consente l'uso completo dell'area grill. Portalegna integrato
- Focolare rinforzato da doppia parete, con ventilazione posteriore per garantire una maggiore resistenza al fuoco intenso della legna, anche con utilizzi frequenti
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Cassetto cenere con Sistema Fast-Fire Box per la circolazione d'aria, migliora la combustione e facilita la pulizia a fuoco spento
- Sottocappa metallica, rinforza e protegge la cappa dal calore dei fumi di combustione
- Griglia cottura Smart extra large realizzata in tondino di acciaio inox a elevato spessore, facilmente richiudibile e lavabile in lavastoviglie
- Piano di lavoro particolarmente ampio in Marmotech levigato finitura granito rosso o grigio
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Basamento con schienale e pratico vano porta-oggetti richiudibile con antine (optional)
- Kit di montaggio e verniciatura incluso

**Può essere integrato con i moduli del programma Cookie per realizzare una vera e propria cucina outdoor.**



# up

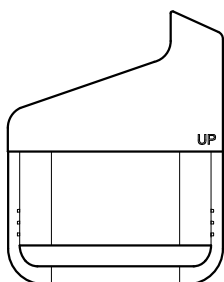


**Dimensioni e peso**  
cm 109x51x138 h // kg 330

**Dimensione griglia**  
99x40 cm regolabile su 3 altezze

**Aree di cottura**  
1

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra lavica, spiedo



### Perché scegliere Up:

- Design innovativo
- Flessibilità di posizionamento, può essere anche realizzato un basamento su progetto personalizzato
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Cassetto cenere con Sistema Fast-Fire Box per la circolazione d'aria, migliora la combustione e facilita la pulizia a fuoco spento
- Griglia cottura Lux in acciaio inox con manici in legno
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Cappa in conglomerato cementizio colorato in massa antracite con inserti in acciaio inox
- Kit portalegna (optional) progettato per favorire il caricamento e l'accensione del combustibile, la produzione di braci e il defluire dei fumi. Viene fornito con griglia di cottura Bio-Inox da 76 cm.
- Kit di montaggio e verniciatura incluso



### **// KIT PORTALEGNA (OPTIONAL):**

il kit è caratterizzato da un vano per ospitare il combustibile (legna o carbonella) a cui si accede aprendo lo sportellino frontale.

Il portalegna è strutturato per agevolare al massimo l'accensione del combustibile:

è dotato di un apposito alloggiamento per le zollette, che è possibile accendere dall'esterno mediante fiammifero.

Il portalegna agevola anche la produzione delle braci, che una volta pronte potrai comodamente far cadere nell'area grill semplicemente tirando, con l'apposito utensile, la botola. La particolare conformazione evita il riverbero di calore sia sul cibo che sul cuoco, incanalando il fumo di combustione direttamente nel comignolo.





# vulcano



**Dimensioni e peso**  
cm 252x266x320 h // kg 1.765

**Dimensione griglia**  
50x41 cm

**Dimensione Bioplatt**  
51x42 cm

**Dimensione vano forno**  
Ø 88 cm

**Aree di cottura**  
2

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra lavica, spiedo, forno

## **Perché scegliere Vulcano:**

- Design elegante, dalle forme morbide e sinuose sottolineate da dettagli in pregiato marmo Giallo Reale
- Forno a legna Smile 100 in refrattario
- Piano di cottura forno idoneo al contatto con gli alimenti conforme al regolamento (CE) n.1935/2004
- Portina forno in acciaio verniciato con pratico termometro
- Area grill da 128 cm, consente di cucinare contemporaneamente con diversi supporti
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Cassetto cenere con Sistema Fast-Fire Box per la circolazione d'aria, migliora la combustione e facilita la pulizia a fuoco spento
- Griglia cottura in acciaio inox con supporto
- Pietra lavica Bioplatt con supporto
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Colonna in prezioso marmo Giallo Reale scapezzato effetto pietra
- Piano di lavoro in prezioso marmo Giallo Reale lucido
- Esclusiva cappa in rame
- Kit di montaggio e verniciatura incluso





# carmine



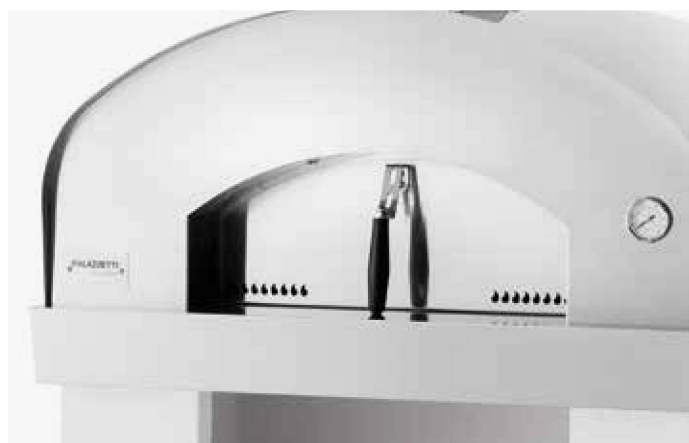
Carmine è un pratico forno da appoggio a legna, gas o metano. Realizzato in acciaio inox e refrattario, ha la particolare conformazione a volta, che, unitamente allo spesso isolamento in lana di roccia, consente il raggiungimento in breve tempo e con un minimo consumo di legna della temperatura ideale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



# smile



Cerchi un forno per cucinare grandi arrostiti? La linea di forni Smile risponde a questa necessità. Tutti realizzati in refrattario ad alto tenore di allumina, vanno opportunamente coibentati e isolati dalle intemperie. Hanno come principale caratteristica quella di accumulare e trattenere a lungo il calore per poi cederlo lentamente alle pietanze, anche a fiamma spenta: è la cottura ideale per le grandi pezzature di carne, per il pane e, ovviamente per più "giri" di pizze.



## ESEMPIO DI INSTALLAZIONE

Copertura  
impermeabile

Materiale isolante leggero  
(vermiculite, leca, pomice o altri)

Lana di roccia



Tutti i forni Smile sono forniti di portina in acciaio e possono avere come optional quella in ghisa, con o senza parete adattatrice.

## smile 80



Dimensioni e peso  
cm 102x107x47 h // kg 225

Dimensioni vano interno  
80x77 cm



## smile 100



Dimensioni e peso  
cm 103x110x55 h // kg 285

Dimensioni vano interno  
85x85 cm



## smile 120



Dimensioni e peso  
cm 136x144x55 h // kg 370

Dimensioni vano interno  
120x120 cm

