

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

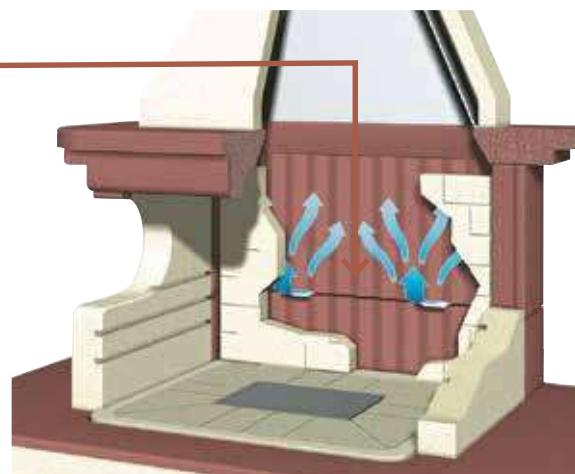
Speciale cassetto cenere con circolazione d'aria migliora la combustione della carbonella e semplifica le operazioni di pulizia a fuoco spento.



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.





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

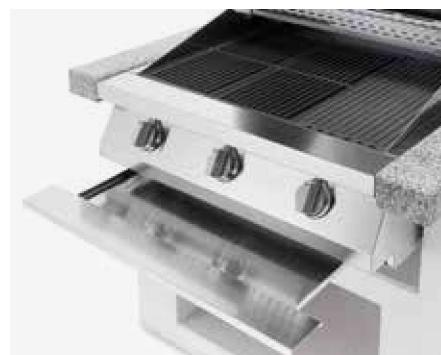
Il primo modulo è pensato per creare notevoli quantità di braci frontalmente, con carico posteriore della legna. Il secondo è un barbecue, senza cappa, da posizionare sopra un modulo piano appoggio; con piastre fuoco e griglie di cottura.



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

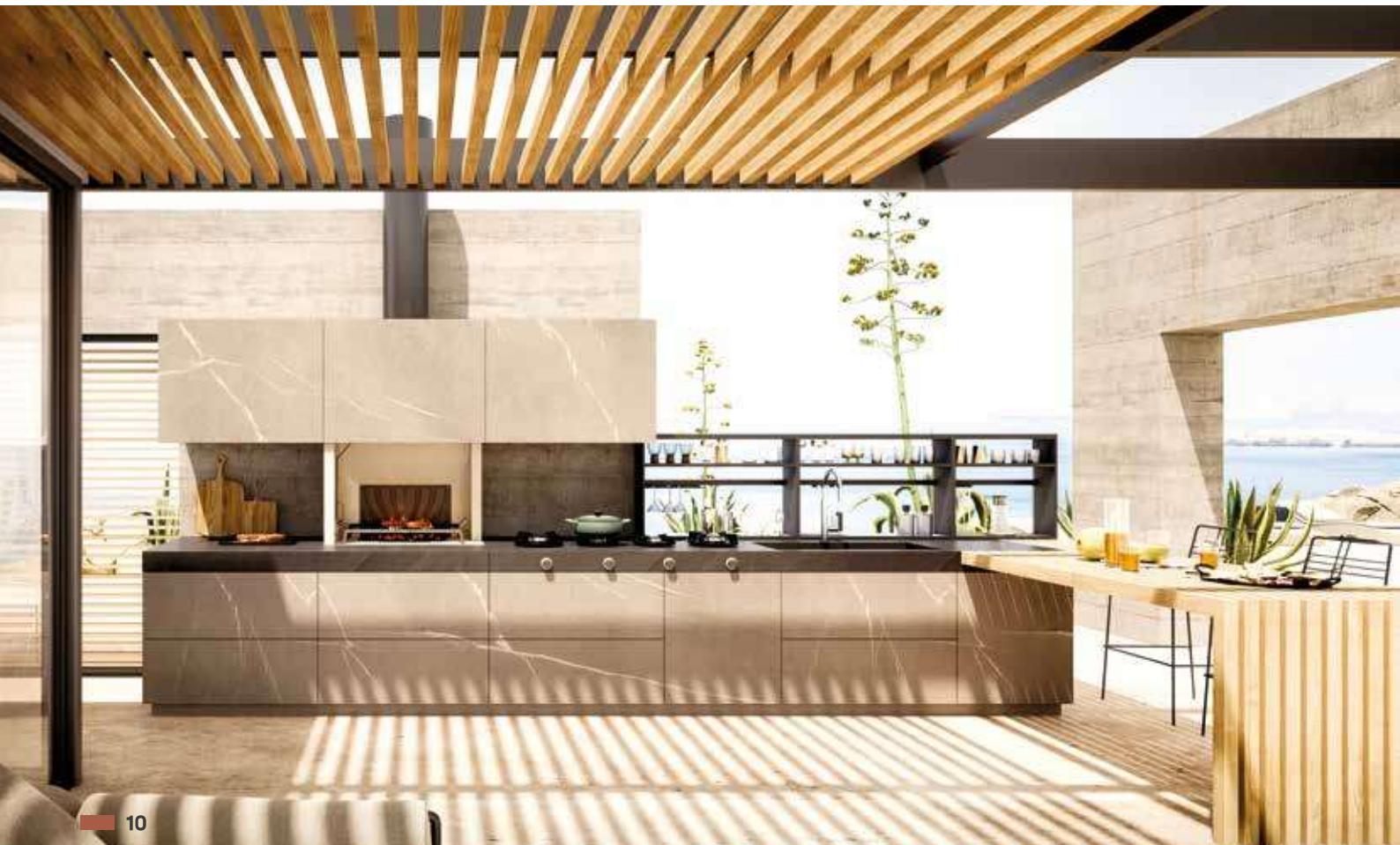
Design, funzionalità, unicità per sempre.

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

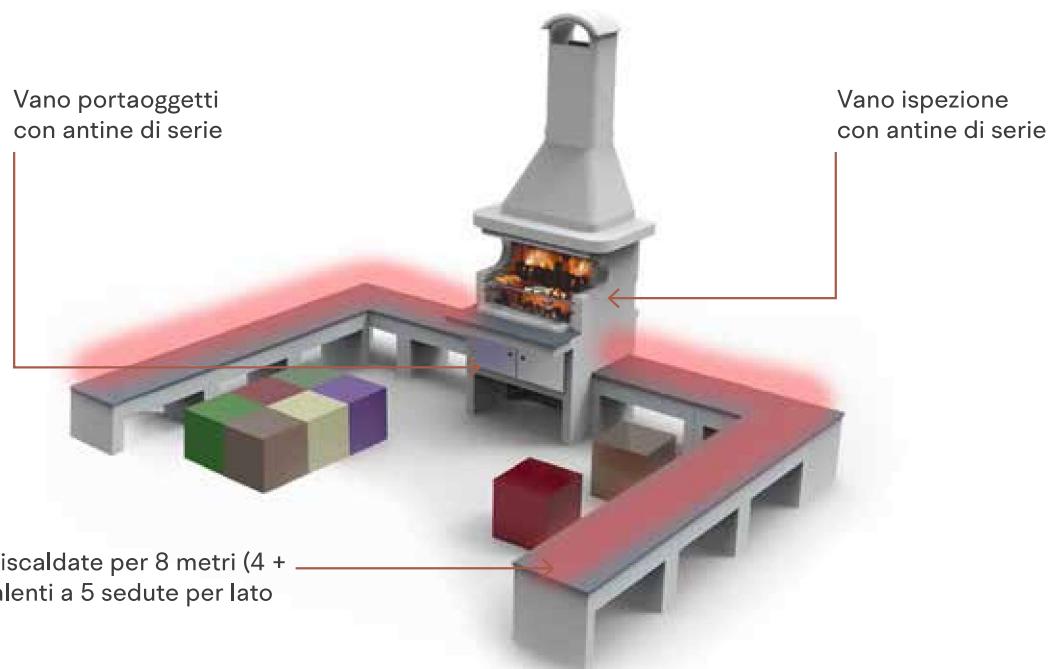
misura, pensate per affrontare tempo e climi difficili.
E durare praticamente per sempre.





Alegranza: insieme, fuori, intorno al fuoco.

Alegranza 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
- Braciere 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 bracciere 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 Cemipù, 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.





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

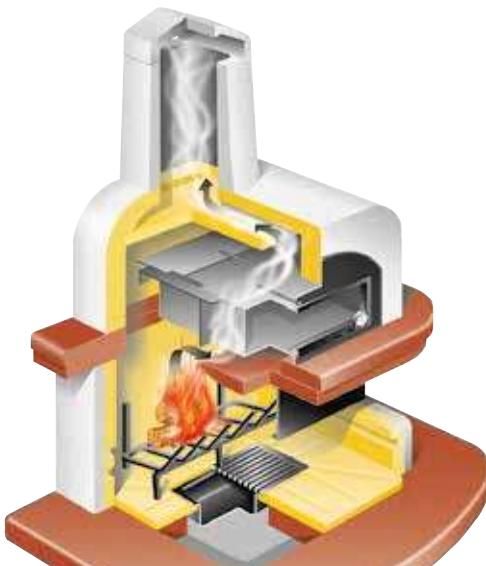
Tipologie di cottura

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
- 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 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 alluminio, 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.





Lanzarote



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





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
- 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 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 cassetti 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 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 granito 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.



oreste



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:

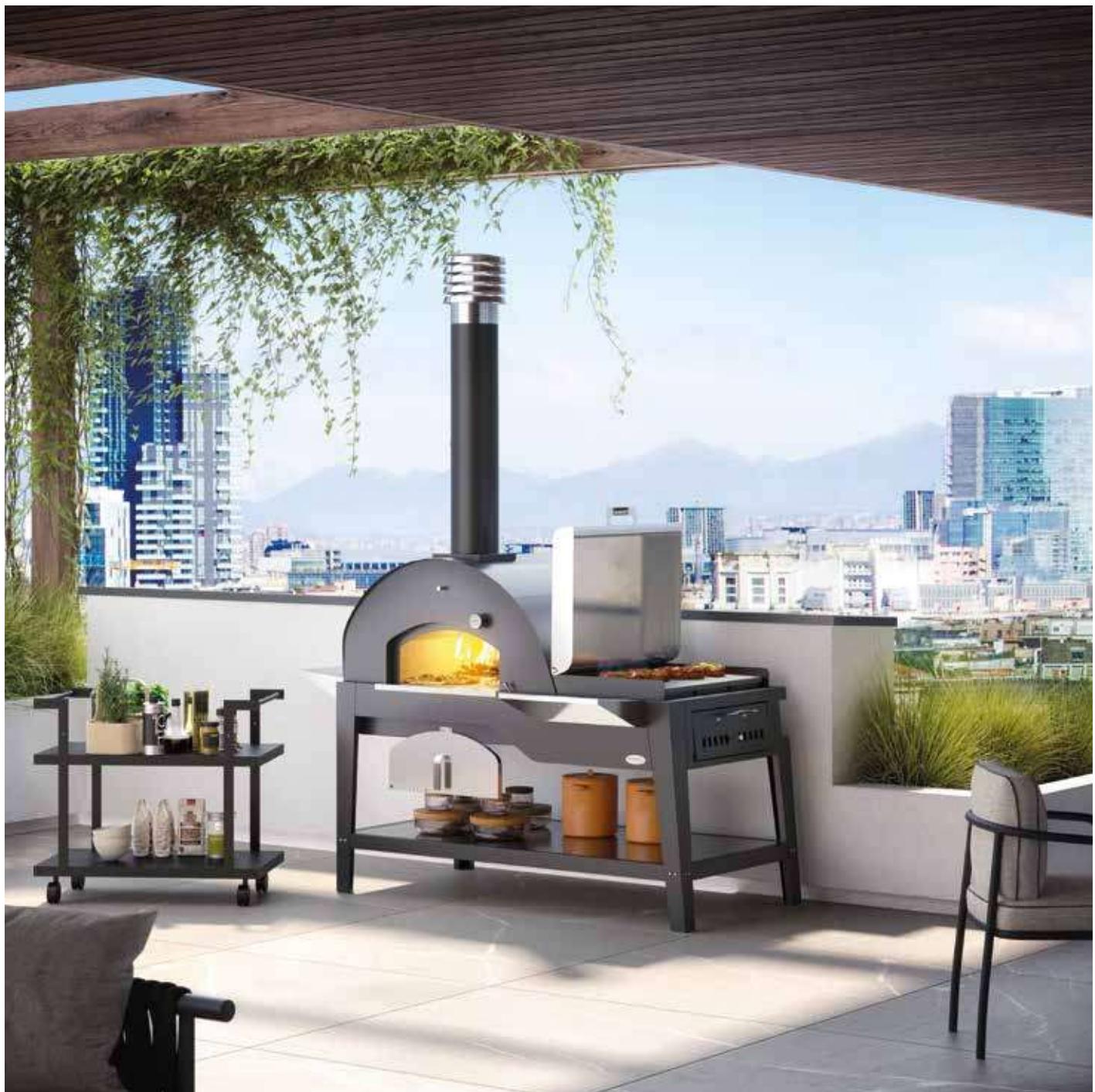
- Work station outdoor elegante e funzionale, in un unico volume comprende: piastra cottura in pietra lavica, forno a legna, 2 pratici piani lavoro e il vano per caricare la legna e fare la fiamma
- Forno: l'interno è in Thermofix®, speciale refrattario ad elevate prestazioni che ha la caratteristica 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 scalzano 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 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 Cemipù, 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.

Arearie 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.





Dimensioni e peso

cm 109x51x138 h // kg 330

Dimensione griglia

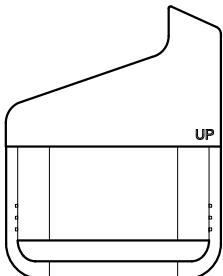
99x40 cm regolabile su 3 altezze

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 zolle, 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.



// In foto: barbecue Up posizionato su basamento.

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 Vulcan:

- 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

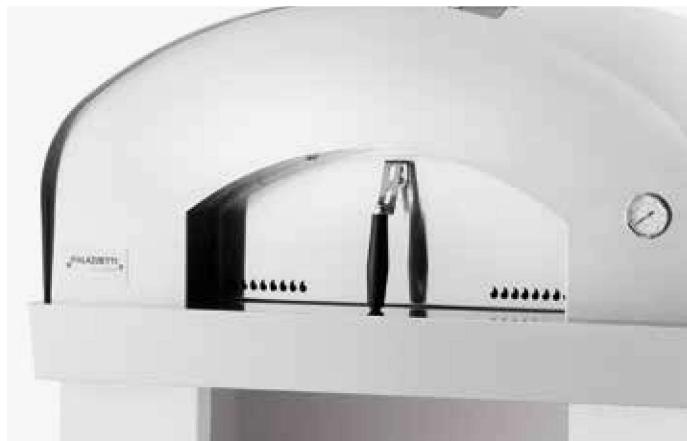
cm 98x85x113 h // kg 135

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



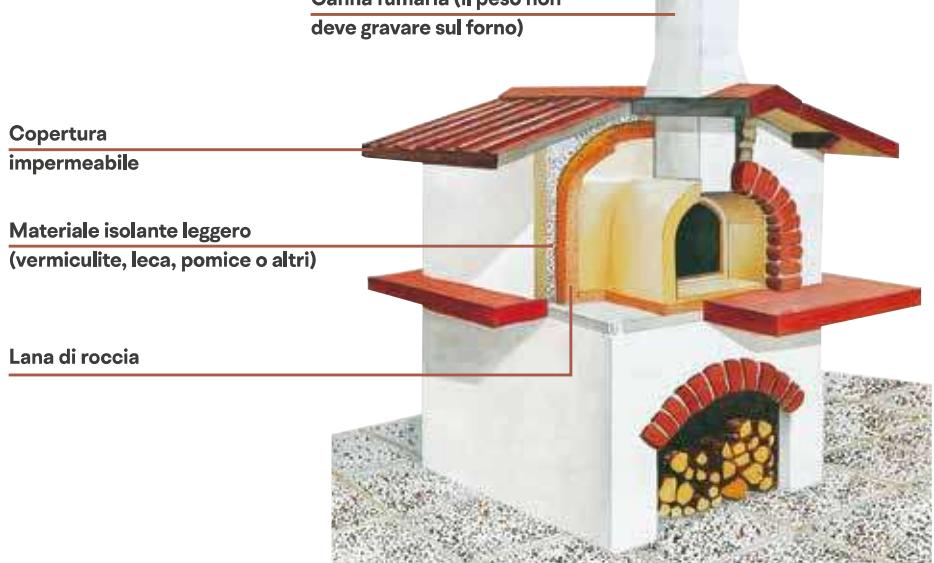
smile



Cerchi un forno per cucinare grandi arrosti? 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



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

