

HORNOS & BARBACOAS

◆ CATÁLOGO - TARIFA

FONTANA
FORNI

2021-22

NOVEDADES



EVERYDAY (pag. 10-11)





CHAR OVEN (pag. 12-13)



ÍNDICE

Hornos

MODELO	USO/TIPO COCCIÓN	DIM. EXTERIORES (Alto x Ancho x Fondo)	CÁMARA COCCIÓN (Alto x Ancho x Fondo)	Nº PIZZA	PVP	PAG.
 PIERO EVERYDAY	HORNO GAS Y LEÑA 2 en 1	104 x 81,5 x 58,5	34 x 60 x 50	2	1.550 €	11
 CHAR OVEN	HORNO Y BBQ 2 en 1	196 x 109 x 105,5	34 x 80 x 80	4	3.250 €	13
PIZZA & COCINA	HORNO-COCINA EXTERIOR	118,8 x 118 x 59,7	34 x 110 x 45	2	2.360 €	15
HORNO ITALIA	EXTERIOR INDIRECTA	163 x 95,5 x 120	37 x 42 x 57	1	1.970 €	17
HORNO LEGNA	EXTERIOR INDIRECTA	163 x 95,5 x 120	40 x 45 x 80	2	2.450 €	17
HORNO ITALIA ENCASTRADO	INTERIOR/EXTERIOR IND. (opc. carro)	82,5 x 68 x 70	37 x 42 x 57	1	1.770 €	19
HORNO LEGNA ENCASTRADO	INTERIOR/EXTERIOR IND. (opc. carro)	90 x 75 x 98,5	40 x 45 x 80	2	2.100 €	19
ISCHIA	EXTERIOR DIRECTA	189 x 86 x 83	31 x 40 x 60	2	995 €	21
MARGHERITA	EXTERIOR DIRECTA	114 x 78 x 85,5	34 x 60 x 60	2	1.320 €	21
MARINARA	EXTERIOR DIRECTA	114 x 98 x 105,5	34 x 80 x 80	5	2.220 €	23
MANGIAFUOCO	EXTERIOR DIRECTA	114 x 98 x 85,5	34 x 80 x 60	4	1.830 €	23
BELLAGIO	EXTERIOR DIRECTA	110x109,5x105,5	34 x 80 x 80	5	2.340 €	25
RIVIERA	EXTERIOR DIRECTA	110 x 109,5 x 84,5	34 x 80 x 60	4	2.500 €	25
PROMETEO	EXTERIOR DIRECTA	198 x 142,5 x 121	41 x 120 x 90	7	6.500 €	27
VULCANO	EXTERIOR DIRECTA	158 x 121,8 x 99,5	40 x 100 x 70	5	5.460 €	27
 PIZZA DESK	MESA DE COCCIÓN	90 x 180 x 90	-	-	1.260 €	29

Barbacoas

MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIM. EXTERIORES (Alto x Ancho x Fondo)	ZONA COCINADO (Ancho x Fondo)	PESO	PVP	PAG.
MEDITERRANEO	BBQ EXTERIOR	139 x 157 x 72	80 x 45	125 kg	1.340 €	31

Accesorios

ACCESORIOS	CARACTERÍSTICAS	REF.	PVP
LONA 1	Protección anti-corrosión (100x54 - 80x65 - 100x65)	SAF01	75 €
LONA 2	Protección anti-corrosión (57 - 80 - 80x54)	SAF02	75 €
LONA 3	Protección anti-corrosión (MARGHERITA, ISCHIA, PIERO)	SAF03	75 €

LONA 4	Protección anti-corrosión (MANGIAFUOCO, RIVIERA)	SAF04	75 €
LONA 5	Protección anti-corrosión (CHAR-OVEN)	SAF05	75 €
LONA 6	Protección anti-corrosión (MARGHERITA, ISCHIA, PIERO)	SAF06	75 €
LONA 7	Protección anti-corrosión (MANGIAFUOCO, RIVIERA)	SAF07	75 €
LONA 8	Protección anti-corrosión (PIZZA & COCINA)	SAF08	75 €
KIT PIZZA	Cepillo + pala circular + pala cuadrada	KIT010	125 €
PARRILLA BBQ	Parrilla + bandeja inferior + recoge grasa	GRIBL1	80 €
RODILLO	Rodillo corta pizzas	ROTELLA01	10 €
CEPILLO	Cepillo para limpieza	SPAZ07	35 €
PALA REDONDA	Pala redonda cocción pizza	PALA09	65 €
PALA CUADRADA	Pala cuadrada cocción pizza	PALA08	70 €



SAF01



KIT010



GRIBL1



ROTELLA01

Chimeneas

ACCESORIOS Ø 140	REF.	PVP
TUBERÍA 1000 mm INOX	RP140/1000-CHS	26 €
CODO 90º	KS140/90-CHS	27 €
CAPERUZA CHINA NEGRA	DK0140-CZ1.2P	27 €
CAPERUZA ITALIANA INOX	CA001	53 €
CORTATIRO (57x45 - 80x45)	PC142	61 €
CORTATIRO (100x54 - 80x54)	PC143	55 €

ACCESORIOS Ø 150	REF.	PVP
CAPERUZA ITALIANA INOX	CA009	55 €
CORTATIRO	TU150CF01	78 €



RP140/1000-CHS



KS140/90-CHS



DK0140-CZ1.2P



CA001



PC142



TU150CF01



Hornos



¿Por qué elegir un horno FONTANA?

FONTANA es el productor N°1 mundial por su excelencia en el sector. Exporta a EEUU como principal mercado. La tecnología FONTANA es única por la forma abovedada y el calentamiento indirecto envolvente: La llama no calienta solo por abajo, el fuego y los humos ascienden lateralmente logrando una temperatura muy homogénea. Además un sistema de ventilación doble aspira e impulsa los vapores con olores y grasas, permitiendo la cocción de platos diferentes sin mezclar sabores, ni aromas.



Combustión indirecta

El horno de leña de **combustión indirecta** fue inventado hace 30 años por Giovanni Fontana, con el claro propósito de crear una solución de cocción que evitaba dificultades de instalación y uso del típico horno refractario tradicional. Esto asegura la posibilidad de **cocinar durante muchas horas** ininterrumpidamente, evitando el inconveniente del precalentamiento de los hornos tradicionales.



Resultado de la cocción

Cocinar con leña garantiza resultados inmejorables en cuanto a la perfecta cocción de la comida, fragancia y una fuerte **reducción de grasa**, gracias a su alto poder calórico generado.



Listo para usar

El horno **viene ya montado** por nuestros expertos artesanos, evitando pérdidas de tiempo o costos adicionales para el montaje.



Inmediatamente en temperatura

Tan solo necesita **30 minutos para llegar a 300°C** y empezar a cocinar.



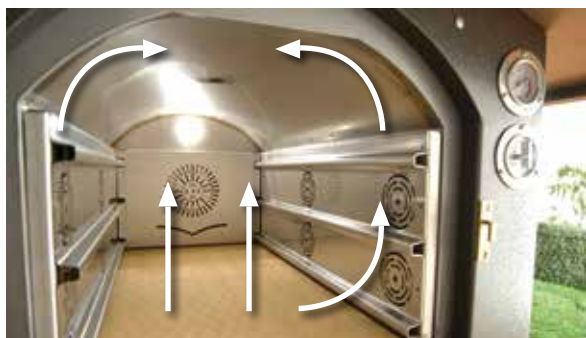
Económico

Se requieren **tan solo 4 kg** de leña para cocinar hasta 4 tipos de comida diferentes. **Los hornos tradicionales de leña, necesitan al menos 5 veces más de leña** para lograr el mismo rendimiento. Los hornos domésticos a gas o eléctricos gastan al menos 10 veces más en consumo de energía.



Distribución uniforme del calor

Fontana es la única empresa en el sector que propone la cámara de cocción con la tradicional **forma de bóveda** redondeada: esta solución, permite una óptima y uniforme distribución del calor y menores emisiones a la atmósfera, ya que cualquier residuo de combustión, es incapaz de asentarse en el techo redondeado y vuelve a la cámara de combustión, siendo definitivamente incinerado.



Cocción combinada

El sistema de **doble ventilación** aspira y empuja los vapores que contienen olores y grasas hacia las superficies laterales calientes y el refractario de los lados los elimina. Esta tecnología permite cocinar diferentes platos al mismo tiempo como pescado, verduras o pasta sin mezclar aromas.



Transportable

Gracias a sus robustas ruedas, el horno se puede colocar en cualquier lugar y almacenar en el garaje durante el invierno.

¡Comida jugosa!

Gracias a su peculiar estructura, la llama se eleva en los canales laterales del horno durante la combustión, envolviendo toda la cámara de cocción y asegurando así una **uniformidad de calor** excepcional. Los hornos tradicionales calientan solo desde abajo o los laterales, cocinando los alimentos irregularmente, de manera que cuando una parte está hecha, la otra se queda aún sin hacer y cuando todo está ya cocinado, hay partes que se quedan secas y sin jugo. El **horno de bóveda** es el ideal para sacar siempre la comida jugosa.





Estructura de peso pesado

El peso es un índice importante de calidad, de hecho, el horno Fontana es siempre el más pesado del mercado. Este argumento influye en la fiabilidad del producto a altas temperaturas y su larga duración. El corazón del producto está hecho de **acero inoxidable de 3 mm de espesor** y las puertas están hechas de hierro fundido.



Fácil limpieza en lavavajillas

Los paneles laterales y traseros de la cámara de cocción pueden extraerse fácilmente permitiendo una perfecta **limpieza incluso en el lavavajillas**. Además, la peculiar estructura del horno, lo que permite llegar a muy altas temperaturas, permite la destrucción de grasa, lo que facilita la limpieza de la suciedad persistente.



Accesorios: Iluminación y ventilación de serie

El horno está equipado con **iluminación y ventilación** a 12 voltios (transformador incluido); termómetro y temporizador, bandejas para cocinar, rejillas en los 3 pisos, parte superior lateral y frontal y útiles para no quemarse.



Certificaciones

El horno Fontana está certificado según las últimas normas CE y es el **único** horno empotrado en el mercado que cuenta con la estricta homologación alemana, suiza y estadounidense para la instalación en interiores.



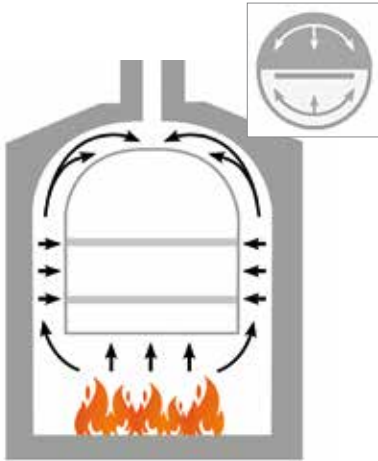
Garantía 6 AÑOS

Garantía limitada de **6 años**.



Tipos de COCCIÓN:

1.- Indirecta

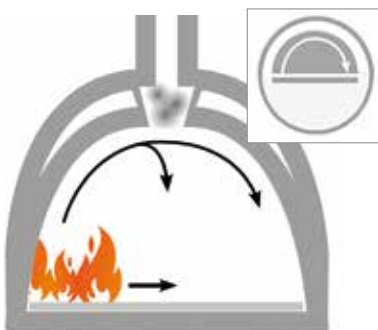


En un horno de leña de fuego indirecto, la combustión tiene lugar en una **cámara separada** a la cámara donde se cocina la comida. Disponen de dos compartimentos aislados entre sí, de manera que el **humo no entra en contacto** con los preparados porque sale por la chimenea. Esta característica permite que el horno cocine simultáneamente varios platos al mismo tiempo, satisfaciendo las exigencias de los comensales más exigentes. Este tipo de horno, gracias a su particular **tecnología**, es capaz de alcanzar **altas temperaturas en poco tiempo**, manteniendo la temperatura constante y dejando que se cocine durante muchas horas. El tiempo de precalentamiento de los típicos hornos tradicionales se reduce muchísimo.

Este sistema también le permite utilizar mucha menos leña (en proporción) para cocinar, para su comodidad y conveniencia, logrando un ahorro sustancial en tiempo y dinero.

- **HORNOS:** Italia, Legna, Italia encastrado y Legna encastrado.
- **PARA TODO EL AÑO:** Versión encastrada con carro.

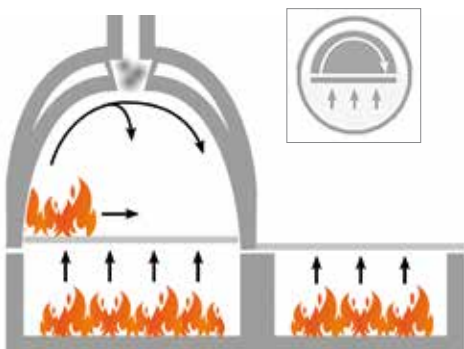
2.- Directa



Los hornos Fontana que aprovechan la técnica de cocción directa son estructuras altamente especializadas y permiten **muy cortos tiempos de arranque y precalentamiento**, con la consiguiente reducción en el consumo de leña. La llama de la barbacoa exalta los sabores de los platos, permitiendo una preparación sin fin. No es solo un horno para pizza tradicional italiana, sino un verdadero chef de ayuda en casa. De hecho, este tipo de horno se puede utilizar fácilmente para la mayoría de las ocasiones gracias a su robusta estructura y transportabilidad.

- **HORNOS:** Bellagio, Riviera, Marinara, Mangiafuoco, Margherita, Ischia, Prometeo y Vulcano.

3.- Híbrida



El futuro es ahora, un horno que también es barbacoa, un sistema que permite todo tipo de cocciones y realiza rápidamente todas las recetas imaginables.

Esta **tecnología híbrida**, diseñada por Fontana, ha permitido la realización de estos hornos de **exterior** multifunción configurable según las necesidades y los platos que desee cocinar con métodos diferentes pero siempre efectivos. Configurar su Pizza & Cocina es pan comido: solo necesita utilizar los accesorios suministrados con el producto de acuerdo con las instrucciones de configuración y en unos momentos estará listo para una experiencia increíble.

- **HORNOS:** Pizza & Cocina, Char Oven y Piero Everyday.



PIERO EVERYDAY 2 en 1

FONTANA
FORNI


COCCIÓN HÍBRIDA



Características

El EVERYDAY es la única barbacoa del mercado en la que podrá cocinar con **gas o leña** según le apetezca sin la necesidad de inconvenientes montajes y desmontajes de quemadores o complicada inserción de mamparas o protecciones de seguridad para proteger el quemador.

- **TEMPERATURAS DE UN HORNO PROFESIONAL:** Permite alcanzar temperaturas **superiores a 400°C**
- **TRADICIÓN Y TECNOLOGÍA:** Simple y muy fácil de usar. Completamente **premontado** por las manos expertas de nuestros artesanos.
- **COCCIÓN PERFECTA** gracias a las **pedras de material refractario** de mayor rendimiento.
- **¿POCO TIEMPO?** Si entre semana no tienes tiempo de hacer una buena brasa cocina en **tu barbacoa con gas** que estará **listo en tan sólo 10 minutos:** Rápido, fácil y limpio.
- **DIMENSIONES COMPACTAS pero generosas** con todo lo esencial para permitir un manejo más cómodo del cocinado.
- **FÁCIL TRANSPORTABLE** en su versión con “carro” (de pie) gracias a sus ruedas.
- **HORNO DE ALTO RENDIMIENTO:** Alcanza la temperatura deseada en menos de 15 minutos para empezar a cocinar y se mantiene con un consumo de combustible insignificante (**menos de 500 gramos de leña por hora**).



MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (Alto x Ancho x Fondo)	CÁMARA DE COCCIÓN (Alto x Ancho x Fondo)	Nº PIZZAS POR NIVEL	KG PAN	Ø CHIMENEA	PESO (kg)	PVP
PIERO EVERYDAY	104 x 81,5 x 58,5 cm	34 x 60 x 50 cm	2	2-3	150	75	1.550 €
CARRO	88 x 78 x 58 cm	-	-	-	-	30	370 €





CHAR OVEN

FONTANA
FORNI



COCCIÓN HÍBRIDA



HORNO Y BARBACOA 2 EN 1:

- Es una **barbacoa (puerta abierta)** y un **horno a la brasa (puerta cerrada)**.
- El inconfundible carácter y aroma de la cocina a la parrilla con carbón, te permite redescubrir los sabores del pasado, así como una textura y fragancia alimentaria única.
- La combinación de funciones de barbacoa y horno le permite cocinar a altas temperaturas, sellando dentro de la comida los principios nutritivos y sus auténticos sabores.
- Resultados únicos e incomparables hacen que Char-Oven sea la nueva frontera de la **cocción a leña y carbón**.
- **Más rápido y más limpio** que una parrilla.
- Alcanza temperaturas por encima de **200°C en menos de 20 minutos**, ¡ahorrando hasta un 40% de carbón!
- El **menor consumo del combustible** permite una contención de liberaciones de aire hasta 70% en comparación con una parrilla tradicional abierta.

HORNO



BARBACOA

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (Alto x Ancho x Fondo)	CÁMARA DE COCCIÓN (Alto x Ancho x Fondo)	Nº PIZZAS POR NIVEL	KG PAN	Ø CHIMENEA	PESO (kg)	PVP
CHAR OVEN	196 x 109 x 105,5 cm	34 x 80 x 80 cm	4	4-6	150	180	3.250 €
CARRO	73 x 110 x 64 cm	-	-	-	-	60	440 €





PIZZA COCINA

FONTANA
FORNI

COCCIÓN HÍBRIDA



Características:

- **Horno y barbacoa** de acero pintado electrogalvanizado antracita y acero inoxidable.
- La superficie de cocción es de **45x110 cm**
- Ideal para unos 15 cubiertos.
- El carro está equipado con ruedas y puede sujetar ordenadamente todos los accesorios suministrados.
- El encendido se realiza con extrema facilidad gracias a su abovedada cámara de combustión. Además asegura una uniforme distribución del calor con cada uno de los accesorios.
- Equipada con dispositivo para ajustar la intensidad de la llama, de sistema de recuperación práctico e descarga de cenizas.
- Ofrece **6 posibles configuraciones**: Horno, barbacoa, ahumador, plancha, wok y grill.



MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (Alto x Ancho x Fondo)	SUPERFICIE DE COCINADO (Alto x Ancho x Fondo)	Nº PIZZAS POR NIVEL	KG PAN	Ø CHIMENEA	PESO (kg)	PVP
PIZZA COCINA	118,8 x 118 x 59,7 cm	34 x 110 x 45 cm	1	1	100	130	2.360 €





HORNO ITALIA

FONTANA
FORNI

Características:

- Horno de combustión indirecta, con quemador de leña separada de la cámara de cocción.
- Cámara de cocción de **57x42 cm** con una altura de 37 cm, que te permite cocinar en tres niveles.
- Equipado con plancha refractaria certificada CE para contacto con alimentos.
- Perfectamente aislado con lana de roca natural de 12 cm, la temperatura es alcanzada en muy poco tiempo con solo 2,5 kg leña (la temperatura se mantiene con solo un kg de leña por hora).
- Estructura interior de acero inoxidable y exterior de acero y pintura antiherrumbre electrolgalvanizada a polvos.
- Se suministra con un práctico carro para su desplazamiento.
- Chimenea con sombrerete, dos rejillas, dos bandejas y termómetro.
- Versión PREMIUM equipada con iluminación y ventilación interna de 12V.

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (Alto x Ancho x Fondo)	CÁMARA DE COCCIÓN (Alto x Ancho x Fondo)	Nº PIZZAS POR NIVEL	KG PAN	Ø CHIMENEA	PESO (kg)	PVP
BASIC (sin luz ni ventilador)	156 x 87,5 x 90,2 cm	37 x 42 x 57 cm	1	2-4	140	175	1.970 €
PREMIUM (con luz y ventilador)	156 x 87,5 x 90,2 cm	37 x 42 x 57 cm	1	2-4	140	175	2.100 €
CARRO	65 x 67 x 70 cm	-	-	-	-	35	370 €

HORNO LEGNA



Características:

- Horno de combustión indirecta, con quemador de leña separada de la cámara de cocción.
- Cámara de cocción de **80x45 y 80x54 cm** con una altura de 40 cm, que le permite cocinar en tres niveles.
- Equipado con plancha refractaria certificada CE para contacto con alimentos.
- Perfectamente aislado con lana de roca natural de 14 cm, alcanza la temperatura en muy poco tiempo con solo 3,5 kg de leña (la temperatura se mantiene con solo 1kg de leña por hora).
- Estructura interior en acero inoxidable y exterior pintado en acero electrolgalvanizado para máxima protección contra la corrosión. Provisto de ventilador de convección 12V e iluminación.
- Incluye chimenea tubo y sombrerete de acero inoxidable, dos rejillas de cocción, tres cacerolas de aluminio, termómetro y temporizador.

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (Alto x Ancho x Fondo)	CÁMARA DE COCCIÓN (Alto x Ancho x Fondo)	Nº PIZZAS POR NIVEL	KG PAN	Ø CHIMENEA	PESO (kg)	PVP
80x45	163 x 95,5 x 120 cm	40 x 45 x 80 cm	2	4-6	140	250	2.450 €
CARRO 80x45	65 x 98 x 74,5 cm	-	-	-	-	50	390 €
80x54	171 x 105 x 120 cm	45 x 54 x 80 cm	2-3	6-8	140	300	3.080 €
CARRO 80x54	66 x 98 x 84 cm	-	-	-	-	51,5	450 €



HORNO ITALIA ENCASTRADO

FONTANA
FORNI


COCCIÓN INDIRECTA

Características:

- Horno **interior convertible a exterior** añadiéndole el carro.
- Es el horno empotrado de **tamaño más pequeño** de toda la gama.
- Ofrece una cámara de cocción de **42x57cm** y 37cm de altura.
- Versión PREMIUM equipada con iluminación y ventilación interna de 12V.

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (Alto x Ancho x Fondo)	CÁMARA DE COCCIÓN (Alto x Ancho x Fondo)	Nº PIZZAS POR NIVEL	KG PAN	Ø CHIMENEA	PESO (kg)	PVP
BASIC (sin luz ni ventilador)	82,5 x 68 x 70 cm	37 x 42 x 57 cm	1	2-4	140	145	1.770 €
PREMIUM (con luz y ventilador)	82,5 x 68 x 70 cm	37 x 42 x 57 cm	1	2-4	140	145	1.890 €
CARRO	65 x 67 x 70 cm	-	-	-	-	-	370 €

HORNO LEGNA ENCASTRADO



COCCIÓN INDIRECTA

Características:

- Horno **interior convertible a exterior** añadiéndole el carro.
- Líneas esenciales y minimalistas para un horno con una gran cámara de cocción de **80x45 cm** en tres niveles.
- Equipado con ventilación y iluminación, termómetro y temporizador.
- Las puertas están hechas en acero pintado.

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (Alto x Ancho x Fondo)	CÁMARA DE COCCIÓN (Alto x Ancho x Fondo)	Nº PIZZAS POR NIVEL	KG PAN	Ø CHIMENEA	PESO (kg)	PVP
LEGNA ENCASTR.	90 x 75 x 98,5 cm	40 x 45 x 80 cm	2	4-6	140	200	2.100 €
CARRO	66 x 98 x 84 cm	-	-	-	-	51,5	450 €



ISCHIA

FONTANA
FORNI

HORNOS



COCCIÓN DIRECTA

Características:

- Horno con cámara de cocción **60x40 cm**
- Equipado con un práctico carro de acero pintado y ruedas equipadas con una placa de soporte de troncos,.
- Equipado con válvula de regulación de humo y puerta de cierre de la boca fuego.
- La cama de fuego está hecha de chamota refractaria de alta calidad y certificada para uso alimentario.
- La estructura del interior es de acero inoxidable, mientras que el exterior es de acero galvanizado tratado con pintura de alta calidad para máxima resistencia al calor, clima y óxido.
- El aislamiento del horno está hecho de lana de roca natural y permite retener la temperatura más eficazmente y prevenir que la estructura externa se caliente demasiado.

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (Alto x Ancho x Fondo)	CÁMARA DE COCCIÓN (Alto x Ancho x Fondo)	Nº PIZZAS POR NIVEL	KG PAN	Ø CHIMENEA	PESO (kg)	PVP
ISCHIA	189 x 86 x 83 cm	31 x 40 x 60 cm	2	3	120	75	995 €

MARGHERITA



COCCIÓN DIRECTA

Características:

- Horno con cámara de cocción de **60x60 cm**
- Equipado con un práctico carro de acero inoxidable con ruedas y gancho para utensilios.
- Se suministra con soporte para leña, chimenea con sombrero y puerta de cierre de la boca fuego.
- La cama de fuego está hecha de chamota refractaria de alta calidad y certificada para uso alimentario.
- La estructura del interior es de acero inoxidable, mientras que el exterior es de acero galvanizado tratado con pintura de alta calidad para máxima resistencia al calor, clima y óxido.
- El aislamiento del horno está hecho de lana de roca natural y permite retener la temperatura más eficazmente y prevenir que la estructura externa se caliente demasiado.
- 3 colores disponibles: Rojo, antracita e inox.

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (Alto x Ancho x Fondo)	CÁMARA DE COCCIÓN (Alto x Ancho x Fondo)	Nº PIZZAS POR NIVEL	KG PAN	Ø CHIMENEA	PESO (kg)	PVP
MARGHERITA	114 x 78 x 85,5 cm	34 x 60 x 60 cm	2	2-3	150	95	1.320 €
MARGH. INOX	114 x 78 x 85,5 cm	34 x 60 x 60 cm	2	2-3	150	95	1.530 €
CARRO	80 x 78 x 78 cm	-	-	-	-	19	380 €



FONTANA
FORNI





MARINARA

FONTANA
FORNI


COCCIÓN DIRECTA



Características:

- Horno con cámara de cocción de **80x80 cm**
- Equipado con carro de acero inoxidable, ruedas y gancho. El portaherramientas se suministra con soporte y herramienta para reavivar la leña.
- Equipada con regulación de humo y sombrerete y puerta de cierre de la boca del fuego.
- La cama de fuego está hecha de chamota refractaria de alta calidad y certificada para uso alimentario.
- La estructura del interior es de acero inoxidable, mientras que el exterior es de acero galvanizado tratado con pintura de alta calidad para máxima resistencia al calor, clima y óxido.
- El aislamiento del horno está hecho de lana de roca natural y permite retener la temperatura más eficazmente y prevenir que la estructura externa se caliente demasiado.
- 3 colores disponibles: Rojo, antracita e inox.

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (Alto x Ancho x Fondo)	CÁMARA DE COCCIÓN (Alto x Ancho x Fondo)	Nº PIZZAS POR NIVEL	KG PAN	Ø CHIMENEA	PESO (kg)	PVP
MARINARA	114 x 98 x 105,5 cm	34 x 80 x 80 cm	5	5-6	150	150	2.220 €
MARINARA INOX	114 x 98 x 105,5 cm	34 x 80 x 80 cm	5	5-6	150	150	2.460 €
CARRO	80 x 98 x 98 cm	-	-	-	-	25	650 €

MANGIAFUOCO



COCCIÓN DIRECTA



Características:

- Horno con cámara de cocción de **60x80 cm**
- Equipado con carro de acero inoxidable, ruedas y gancho. El portaherramientas se suministra con soporte y herramienta para reavivar la leña.
- Equipada con regulación de humo y sombrerete y puerta de cierre de la boca del fuego.
- La cama de fuego está hecha de chamota refractaria de alta calidad y certificada para uso alimentario.
- La estructura del interior es de acero inoxidable, mientras que el exterior es de acero galvanizado tratado con pintura de alta calidad para máxima resistencia al calor, clima y óxido.
- El aislamiento del horno está hecho de lana de roca natural y permite retener la temperatura más eficazmente y prevenir que la estructura externa se caliente demasiado.
- 3 colores disponibles: Rojo, antracita e inox.

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (Alto x Ancho x Fondo)	CÁMARA DE COCCIÓN (Alto x Ancho x Fondo)	Nº PIZZAS POR NIVEL	KG PAN	Ø CHIMENEA	PESO (kg)	PVP
MANGIAFUOCO	114 x 98 x 85,5 cm	34 x 80 x 60 cm	4	3-5	150	135	1.830 €
MANGIAF. INOX	114 x 98 x 85,5 cm	34 x 80 x 60 cm	4	3-5	150	135	2.050 €
CARRO	80 x 98 x 78 cm	-	-	-	-	21	500 €



NORFOLK WATERMILL
BUCKWHEAT FLOUR



BELLAGIO



COCCIÓN DIRECTA


FONTANA
FORNI

Características:

- La cámara de cocción de **80x80 cm**, permite una cocción de hasta 5 pizzas dispuestas cómodamente y más de 5 kg de pan.
- La gruesa bóveda de acero inoxidable permite alcanzar altas temperaturas necesarias para cocinar pizza en muy poco tiempo y con muy poca leña.
- La cámara de cocción de **3 cm de espesor** logra una liberación lenta y suave del calor para un sabor tradicional, manteniendo la temperatura durante mucho tiempo y garantizando la reducción del consumo de madera por aislamiento masivo de fibra cerámica e lana de roca natural. El aislamiento en la base del horno permite su posicionamiento también sobre superficies de madera u otros materiales delicados sin ningún riesgo.
- En la versión con carro, ofrece una encimera lateral y un compartimento cerrado para guardar la leña.
- Incluye tapa y asas en acero frío y termómetro.

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (Alto x Ancho x Fondo)	CÁMARA DE COCCIÓN (Alto x Ancho x Fondo)	Nº PIZZAS POR NIVEL	KG PAN	Ø CHIMENEA	PESO (kg)	PVP
BELLAGIO	110 x 109,5 x 105,5 cm	34 x 80 x 80 cm	5	5-6	150	150	2.340 €
CARRO	93,5 x 109,5 x 105,5 cm	-	-	-	-	30	520 €

RIVIERA



COCCIÓN DIRECTA



Características:

- La cámara de cocción de **80x60 cm**, permite una cocción de hasta 4 pizzas dispuestas cómodamente y más de 4,5 kg de pan.
- La gruesa bóveda de acero inoxidable permite alcanzar altas temperaturas necesarias para cocinar pizza en muy poco tiempo y con muy poca leña.
- La cámara de cocción de **3 cm de espesor** logra una liberación lenta y suave del calor para un sabor tradicional, manteniendo la temperatura durante mucho tiempo y garantizando la reducción del consumo de madera por aislamiento masivo de fibra cerámica e lana de roca natural. El aislamiento en la base del horno permite su posicionamiento también sobre superficies de madera u otros materiales delicados sin ningún riesgo.
- En la versión con carro, ofrece una encimera lateral y un compartimento cerrado para guardar la leña.
- Incluye tapa y asas en acero frío y termómetro.

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (Alto x Ancho x Fondo)	CÁMARA DE COCCIÓN (Alto x Ancho x Fondo)	Nº PIZZAS POR NIVEL	KG PAN	Ø CHIMENEA	PESO (kg)	PVP
RIVIERA	110 x 109,5 x 84,5 cm	34 x 80 x 60 cm	4	3-5	150	140	2.500 €
CARRO	93,5 x 109,5 x 105,5 cm	-	-	-	-	30	520 €



FONTANA
THE WORLD



PROMETEO (Industrial)

FONTANA
FORNI

Características:



COCCIÓN DIRECTA



- Cámara de cocción de **120x90 cm**
- Muy fácil de instalar y transportar.
- Reducción del consumo de madera (**ahorro de hasta un 60%** en comparación con el horno tradicional de cemento o refractario).
- Máxima eficiencia: premontado en fábrica, **calentable en 15 minutos**, tiempos muertos reducidos al mínimo.
- Multifunción: cualquier tipo de cocción y plato adquirirá sabores potenciados por la llama y las brasas de la madera.
- Refractario de doble cocción extra grueso: doble capa refractaria (8 cm) y un colchón de material aislante para no dispersar ni un grado de temperatura.
- La bóveda en acero inoxidable 441 de alto espesor permite tener siempre un horno limpio y esterilizado, sin ningún residuo de combustión.
- Piezas exteriores pintadas con tratamiento anti-intemperie.
- 2 colores disponibles: Rojo y antracita.

MODELO	DIMENSIONES EXT. H(alto) x W(ancho) x D(fondo)	CÁMARA DE COCCIÓN (Alto x Ancho x Fondo)	Nº PIZZAS POR NIVEL	KG PAN	Ø CHIMENEA	PESO (kg)	PVP
PROMETEO	198 x 142,5 x 121 cm	41 x 120 x 90 cm	7	7-9	220	480	6.500 €
CARRO	92 x 143 x 112 cm	-	-	-	-	95	1.360 €

VULCANO (Industrial)

Características:



COCCIÓN DIRECTA



- Cámara de cocción de **100x70 cm**
- Muy fácil de instalar y transportar.
- Reducción del consumo de madera (**ahorro de hasta un 60%** en comparación con el horno tradicional de cemento o refractario).
- Máxima eficiencia: premontado en fábrica, **calentable en 15 minutos**, tiempos muertos reducidos al mínimo.
- Multifunción: cualquier tipo de cocción y plato adquirirá sabores potenciados por la llama y las brasas de la madera.
- Refractario de doble cocción extra grueso: doble capa refractaria (8 cm) y un colchón de material aislante para no dispersar ni un grado de temperatura.
- La bóveda en acero inoxidable 441 de alto espesor permite tener siempre un horno limpio y esterilizado, sin ningún residuo de combustión.
- Piezas exteriores pintadas con tratamiento anti-intemperie.
- 2 colores disponibles: Rojo y antracita.

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (Alto x Ancho x Fondo)	CÁMARA DE COCCIÓN (Alto x Ancho x Fondo)	Nº PIZZAS POR NIVEL	KG PAN	Ø CHIMENEA	PESO (kg)	PVP
VULCANO	158 x 121,8 x 99,5 cm	40 x 100 x 70 cm	5	5-7	200	350	5.460 €
CARRO	92 x 123 x 92 cm	-	-	-	-	80	950 €



PIZZA DESK

FONTANA
FORNI

Una verdadera cocina al aire libre una estación de cocción multifunción para la preparación de pizza y todos los demás platos y, sobre todo, como base de apoyo para hornos Fuente.



Características:

- Generosa encimera de **180x90 cm**
- Hecho de acero inoxidable y acero pintado en color negro para su uso en exteriores.
- Portacuchillos, 3 ganchos para colocar los utensilios y mango lateral para su desplazamiento montado sobre 4 ruedas, 2 de las cuales son de dirección.



MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (Alto x Ancho x Fondo)	CÁMARA DE COCCIÓN (Alto x Ancho x Fondo)	Nº PIZZAS POR NIVEL	KG PAN	Ø CHIMENEA	PESO (kg)	PVP
PIZZA DESK	90 x 180 x 90 cm	-	-	-	-	90	1.260 €



Barbacoas



MEDITERRANEO



Características:

- Parrilla abierta con brasero súper reforzado y revestimiento de piedra refractaria.
- Superficie de cocción de **80x40 cm**
- La estructura es de acero y acero inoxidable con dos cómodos estantes plegables y un carro con 4 ruedas para una amplia portabilidad.



1. Brasero forrado con piedra refractaria para extender el poder del calor de las brasas por más tiempo, sistema continuo de producción de brasas y rejillas de cocción separadas para permitirle cocinar varios platos al mismo tiempo son algunos de los argumentos más funcionales solicitados por usuarios y aficionados a la barbacoa.

2. La superficie de apoyo lateral doble está diseñada para plegarse después de su uso; por lo tanto, ocupará menos espacio a la hora de guardarlo.

3. La portabilidad de la barbacoa Fontana es muy sencilla gracias al carro equipado con 4 ruedas, 2 de las cuales son pivotantes.



4. Dispone de una cubierta protectora de acero inoxidable.

5. Enciende el fuego dentro del brasero de combustión con madera seca y pequeña de tamaño mediano. Una vez conectado agrega la madera de tamaño más grande.

6. COCINAR EN LA PARRILLA: Tienes que esperar unos 20 min para el carbón y 30 min para la leña, hasta que las brasas se cubran de una fina capa de ceniza. Arrastre las brasas por toda la superficie refractaria y coloque las rejillas encima de ellas para calentarlas (se aconseja engrasar ligeramente la misma rejilla con aceite de oliva para que los alimentos no se peguen).

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (Alto x Ancho x Fondo)	SUPERFICIE DE COCINADO (Ancho x Fondo)	PESO (kg)	PVP
MEDITERRANEO	139 x 157 x 72 cm	80 x 45 cm	125	1.340 €



DISTRIBUIDOR AUTORIZADO:

Versión 210406

El distribuidor tiene derecho a modificar sin previo aviso características de cualquier tipo