

LINEA GARDEN

2019

Garden Line
Gamme Jardin
Produktlinie garden



PALAZZETTI
in giardino



Mod. Sumatra

Legenda. Legend. Légende. Legende



Modelli con funzionamento a legna
Wood-burning models
Modèles fonctionnant au bois
Modelle mit Holzbefuerung



Modelli con funzionamento a legna max 2 kg
Wood-burning models with max 2 kg firewood load
Modèles fonctionnant au bois charge maxi 2 kg
Modelle mit Holzbefuerung von max. 2 kg



Modelli con funzionamento a gas metano
Methane gas models
Modèles fonctionnant au gaz naturel
Modelle mit methangas-betrieb



Modelli con funzionamento a gas gpl
LPG models
Modèles fonctionnant au gaz gpl
Modelle mit Flüssiggas-Betrieb



Modelli con funzionamento a elettricità
Electric models
Modèles électriques
Modelle mit Strombetrieb



Modelli con funzionamento a carbonella
Charcoal-burning models
Modèles au charbon de bois
Modelle mit Holzkohle-Befuerung



Modelli in materiale Marmotech
Models in Marmotech
Modèles réalisés en Marmotech
Modelle aus Marmotech



Modelli che non necessitano di verniciatura
Models that do not need painting
Modèles qui n'ont pas besoin d'être peints
Modelle, die keinen Anstrich benötigen



Modelli che necessitano di verniciatura
Models that do need painting
Modèles qui ont besoin d'être peints
Modelle, die einen Anstrich benötigen



Modelli con collante speciale di serie
Models provided with special glue for assembly
Modèles fournis avec colle spéciale pour l'assemblage
Modelle mit Spezialklebstoff für den Aufbau

Indice

Index. Sommaire. Inhaltsverzeichnis.

6 Sistemi modulari

Modular systems.
Systèmes modulaires.
Anbausysteme.

20 Barbecue

Barbecues.
Barbecues.
Gartengrillkamine.

34 Barbecue in acciaio verniciato

Painted steel barbecues.
Barbecues en acier laqué.
Gartengrillkamine aus lackiertem Stahl.

38 Barbecue in acciaio inox

Stainless steel barbecues.
Barbecues en acier inox.
Gartengrillkamine aus Edelstahl.

40 Forni a legna in acciaio e forni in refrattario

Stainless steel wood-fired and refractory ovens.
Fours à bois en acier et fours à bois en matériau réfractaire.
Holz-Backöfen aus Stahl und traditionelle Holz-Backöfen aus Schamottmaterial

Le tipologie di cottura

Cooking methods. Les différents modes de cuisson. Die Zubereitungs-methoden.

Il barbecue consente di sbizzarrirsi e di dare libero corso alle proprie abilità culinarie servendosi di vari tipi di cottura.

A barbecue lets you use your imagination and cooking skills for any type of cooking.

Le barbecue vous permet de donner libre cours à votre fantaisie et de faire preuve de votre habileté culinaire en adoptant différents modes de cuisson.

Mit einem Gartengrillkamin können Sie Ihren kulinarischen Fantasien freien Lauf lassen und je nach Lust und Laune die unterschiedlichen Zubereitungsarten ausnutzen.



Alla griglia
Grilling
Les grillades
Vom Grill



Cottura su plancha a gas
Cooking on a gas plancha grill
Cuisson sur plancha à gaz
Kochen auf der Gas-Bratplatte



Cottura verticale
Vertical cooking
Cuisson verticale
Senkrecht Grillen



Su pietra lavica
Soapstone grilling
Les pierrades
Auf der Specksteinplatte



Allo spiedo
Rotisserie roasting
Le tournebroche
Am Spieß



Nel forno
Baking
le four à bois
Im Backofen

La tecnologia

Technology. La technologie. Die technologie.



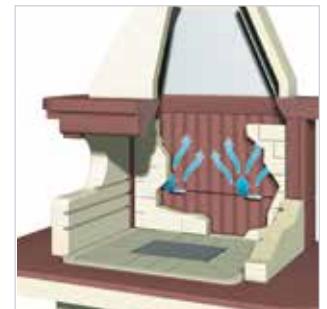
Caricamento posteriore o laterale della legna.

Alcuni modelli hanno la possibilità di effettuare cariche consistenti di legna dalla parte posteriore del barbecue, agevolando così le operazioni di cottura.

Rear or side loading of wood. This option is available on some models. It makes it possible to load substantial amounts of wood at the back of the barbecue, making for easier cooking.

Chargement du bois à l'arrière ou sur le côté. Certains modèles prévoient la possibilité de charger le bois à l'arrière ou sur le côté du barbecue, ce qui facilite remarquablement les opérations de la cuisson.

Beschickung mit Holz von der Rückseite aus. Einige Modelle bieten die Möglichkeit einer besonders ergiebigen Holzbeladung von der Rückseite aus, wodurch die Grillarbeiten erheblich erleichtert werden.



Focolare con braciere laterale

- Completo utilizzo area grill;
- più comodo caricare la legna;
- più pratico cucinare.

Firebox with side brazier

- The grill area is completely exploited;
- easier wood loading;
- more practical cooking.

Foyer avec braséro latéral

- Permet d'utiliser toute la surface de cuisson;
- charge des bûches plus simple;
- meilleure aisance pour cuisiner.

Feuerraum mit seitlicher feuherstelle

- Vollständige Ausnutzung des Grillbereichs;
- bequemes Nachlegen des Holzes;
- viel praktischer beim Kochen.

Sistema Fast-Fire-Box

- Cassetto cenere con circolazione d'aria:
- migliora la combustione;
 - più facile la pulizia.

Fast-Fire Box system

- Ash drawer with air circulation:
- improved combustion;
 - easier to clean.

Système d'aération Fast-fire-box

- Tiroir à cendre avec circulation d'air:

- permet d'améliorer la combustion;
- nettoyage plus aisé.

System Fast-Fire-Box

- Aschenlade mit Luftzirkulation:
- verbessert die Verbrennung;
 - vereinfacht die Reinigung.

Sottocappa metallica

- Rinforza e protegge la cappa dal calore dei fumi di combustione.

Metal under hood

- Strengthens and protects the hood from the heat of combustion smoke.

Sous-hotte en métal

- Elle renforce et protège la hotte contre la chaleur des fumées de combustion.

Metallunterhaube

- Verstärkt und schützt die Haube vor der Hitze des Verbrennungsrauchs.

Doppio focolare in refrattario rinforzato

- Maggiore resistenza al fuoco intenso della legna;
- durata illimitata nel tempo, anche con utilizzi frequenti.

Double firebox in reinforced refractory material

- Greater resistance to intense wood fires;
- unlimited durability even with frequent use.

Double foyer en matériau réfractaire renforcé

- Meilleure résistance à la chaleur intense du feu de bois;
- durée illimitée, même en cas d'utilisations fréquentes.

Doppelter verstärkter feuerraum aus schamottmaterial

- Höhere Widerstandsfähigkeit gegen das intensive Holzfeuer;
- unbegrenzte Lebensdauer auch bei häufiger Benutzung.

I materiali

Materials. Les matériaux. Die Materialien.

Struttura

- struttura solida e resistente alle intemperie;
- durata illimitata nel tempo.



Structure

- solid, weather-resistant structure;
- unlimited life-span.



Structure

- structure robuste résistant aux intempéries ;
- durée de vie illimitée.



Struktur

- starke und besonders witterungsbeständige Struktur;
- unbegrenzte Lebensdauer.



Conglomerato cementizio

Miscela di cemento inerti e materiali refrattari di prima qualità, da rivestire con spugnato lavabile.

Refractory cement

Mixture of cement, inert and top-quality refractory materials, must be coated with washable, sponged plastic.

Béton

Mélange de ciment, de granulats et de matériaux réfractaires de première qualité, qui devra être revêtu d'un crépi lavable.

Zementkonglomerat

Gemisch aus inerten Zementen und Schamottmaterialien höchster Qualität, die mit einem abwaschbarem Verputz beschichtet werden.

Colorato in massa

- Materiale che semplifica notevolmente la manutenzione;
- non necessita di pittura finale.

Mass coloured

- This material significantly simplifies maintenance;
- does not need to be painted.

Teinté dans la masse

- Ce matériau simplifie remarquablement l'entretien;
- il n'est pas nécessaire de le peindre.

Ganz durchgefärbt

- Ein Material, das die Instandhaltung erheblich vereinfacht;
- benötigt keinen Endanstrich.

Easy Stone

Finitura che riproduce la pietra naturale.

Easy Stone

This finish reproduces the appearance of natural stone.

Easy Stone

Cette finition reproduit la pierre naturelle.

Easy Stone

Diese Ausführung liefert eine perfekte Natursteinnachbildung.

Marmotech®

- Innovativo materiale a base di graniglie di marmo;
- alta resistenza termica;
- non necessita di pittura finale;
- disponibile in diverse finiture.

Marmotech®

- Innovative material made from mixed marble granules;
- high heat resistance;
- does not need to be painted;
- available in several finishes.

Marmotech®

- Matériau innovant à base de granulats de marbre;
- haute résistance thermique;
- il n'est pas nécessaire de le peindre;
- différentes finitions au choix.

Marmotech®

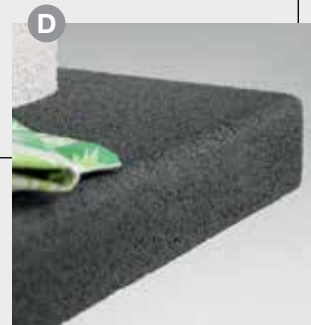
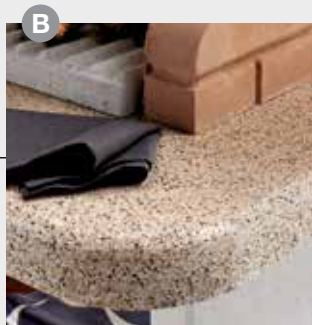
- Ein innovatives Material aus Marmorgranulat;
- hohe Wärmebeständigkeit;
- benötigt keinen Endanstrich;
- in verschiedenen Ausführungen lieferbar.

A levigata grigia polished grey polie grise Grau geschliffen

B levigata rossa polished red polie rouge Rot geschliffen

C spazzolata brushed teintée gebürstet

D colorato in massa mass coloured teinté dans la masse Ganz durchgefärbt



Consigli per un corretto utilizzo del Barbecue

How to make the most of your barbecue. Conseils pour utiliser correctement votre barbecue. Ratschläge für die richtige Verwendung des Gartengrillkamins.

A

Dove posizionarlo

- su una piattaforma in cemento non suscettibile a cedimenti;
- a una distanza di almeno 6 metri da alberi, fabbricati e altri ostacoli verticali.

Where to install it

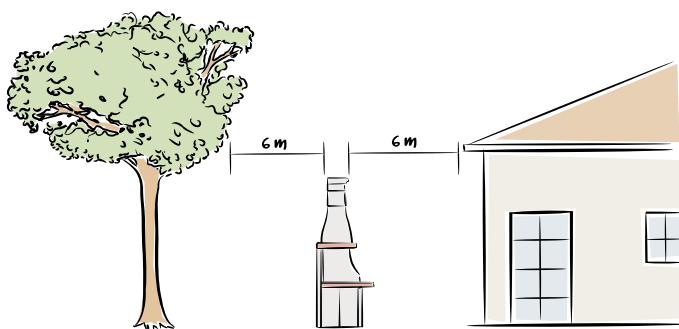
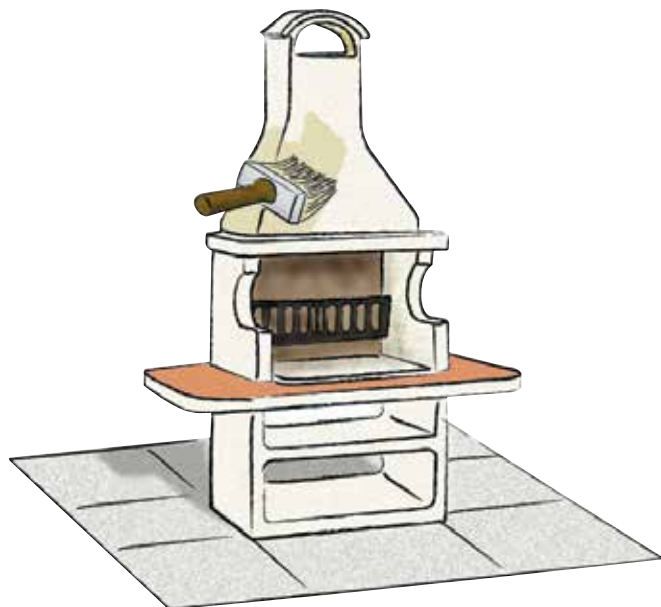
- on a very stable, cement base;
- at a distance of at least 6 metres from trees, buildings or other vertical obstacles.

L'emplacement

- sur une dalle en ciment suffisamment solide et stable ;
- à une distance d'au moins 6 mètres de tout arbre, bâtiment ou autre obstacle vertical.

Die richtige aufstellung

- auf einer kompakten Fläche aus unnachgiebigem Zement;
- in einem Mindestabstand von 6 Metern zu Bäumen, Gebäuden und sonstigen senkrechten Hindernissen.



B

Come renderlo impermeabile

- Il barbecue in cemento grezzo con una specifica vernice elastomerica;
- il barbecue in Marmotech® con l'apposito liquido protettivo.

How to make it waterproof

- Bare cement barbecues must be painted with specific elastomeric paint;
- Marmotech® barbecues are waterproofed by coating them with a special, protective liquid.

L'imperméabilisation

- Barbecue en béton brut : avec une peinture élastomère spécifique ;
- barbecue en Marmotech® : avec le liquide de protection prévu à cet effet.

Wie man ihn wasserundurchlässig macht

- Den Gartengrillkamin aus rohem Zement mit einem Speziallack auf Elastomerbasis;
- den Gartengrillkamin aus Marmotech® durch Auftragen einer speziellen Schutzbehandlung.

Copertura

Durante il periodo invernale è consigliabile coprire il proprio barbecue con l'apposito telo per evitare crepe o rotture causate dal gelo.

Cover

It is advisable to protect your barbecue with this specific cover during the winter months to prevent cracks caused by intensely cold weather.

La housse de protection

En hiver, il est recommandé de couvrir votre barbecue avec la housse prévue à cet effet pour éviter que, en cas de gel, il ne se fende ou qu'il ne se casse.

Abdeckung

Während der Winterperiode wird empfohlen, den Gartengrillkamin mit einer dafür bestimmten Schutzhülle abzudecken, um Risse oder Bruchstellen durch Frost zu verhindern.



Sistemi modulari Palazzetti ideali per arredare gli spazi outdoor

La vasta gamma di funzioni modulari, nasce per comporre in estrema libertà la propria cucina outdoor. Una gamma completa di moduli realizzati con materiali di alta qualità per resistere all'usura e agli agenti atmosferici, pratici, funzionali e di facile manutenzione.

Palazzetti's modular systems are ideal for furnishing outdoor spaces.

The wide range of modules is designed to give you total freedom to build your ideal outdoor kitchen. It consists of a complete range of modules made from top-quality materials that are resistant to wear and to the elements, are practical, functional and easy to take care of.

Systèmes modulaires Palazzetti parfaits pour meubler les espaces extérieurs.

La vaste gamme des produits sont a été créé pour pouvoir agencer une cuisine extérieure en toute liberté. Une gamme complète de modules réalisés avec des matériaux de haute qualité afin de résister à l'usure et aux intempéries, pratiques, fonctionnels et faciles à entretenir.

Anbausysteme Palazzetti: ideale Einrichtungselemente für den Outdoor-Bereich.

Die große Auswahl der Module wurde zur völlig freien Zusammenstellung einer Outdoor-Küche entwickelt. Ein vollständiges Modulprogramm aus qualitativ hochwertigen Materialien, die verschleiß- und witterungsbeständig, praktisch, zweckmäßig und wartungsfreundlich sind.

Esempio di modularità Cookie
Example of Cookie modules
Exemple de modularité Cookie
Beispiel der Anbaufähigkeit von Cookie



Sistema Cookie: crea la tua cucina su misura

Cookie system: create your customised kitchen. System Cookie: créez votre cuisine sur mesure. System Cookie: entwerfen Sie Ihre Küche nach Maß.

Praticamente infinita la gamma di combinazioni possibili: barbecue a legna e gas, forno a legna, piani di cottura a gas, lavello, ripiani lavoro, contenitori aperti e chiusi, anche angolari, da abbinare liberamente. Con la possibilità di ampliare la propria cucina anche negli anni.


The range of possible combinations is practically endless: wood and gas barbecues, wood-fired ovens, gas hobs, sinks, worktops, open and shut storage units and corner units, all of which can be mixed and matched in total freedom. You can even add modules to your kitchen in the course of time.


La gamme des combinaisons possibles est pratiquement infinie : barbecue à bois et à gaz, four à bois, tables de cuisson au gaz, évier, plans de travail, meubles ouverts et fermés, en version d'angle également, à agencer en toute liberté. Et la possibilité d'agrandir sa propre cuisine par la suite.


Die Auswahl an Kombinationsmöglichkeiten ist nahezu unbegrenzt: Gartengrillkamine mit Holz- oder Gasbetrieb, Holz-Backofen, Kochplatten mit Gasbetrieb, Spüle, Arbeitsplatten, offene und geschlossene Behälter, auch in Eckform, die beliebig kombiniert werden können. All das bietet die Möglichkeit, die Küche im Laufe der Jahre zu vergrößern.



I moduli di Cookie sono abbinabili anche ad altri barbecue. Cerca il  per scoprire quali sono.

The Cookie modules can even be used with other barbecues. To find out with which, look for the .

Les modules du programme Cookie peuvent également être associés à d'autres barbecues. Cherchez le  pour les découvrir.

Die Module von Cookie können auch mit anderen Gartengrillkaminen kombiniert werden. Suchen Sie das Zeichen , um die Modelle zu finden.



Faro New



Maxime 2



Malibù 2



Finitura colore piani e antine.

Colour options for worktops and doors.

Finitions et coloris plans de travail et portes.

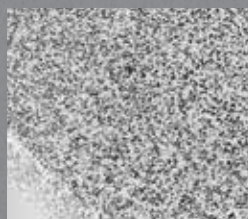
Farbausführung für Abstellflächen und Türen.

I moduli sono realizzati in conglomerato cementizio da tinteggiare. Il piano è in Marmotech® levigato grigio o rosso. Le antine sono disponibili in acciaio inox oppure in acciaio verniciato per esterni, nelle colorazioni antracite o pesca.

All the modules are made from unpainted cement mix. Tops are in polished grey or red Marmotech®. The doors are available in stainless steel or steel coated with outdoor-grade paint in an anthracite or peach colour.

Les modules sont réalisés en béton à peindre. Le plan de travail est en Marmotech® poli dans les coloris gris ou rouge. Les portes existent soit en acier inox soit en acier laqué pour extérieur, dans les coloris anthracite ou pêche.

Die Module sind aus feuerfestem, anstreichbarem Zementkonglomerat gefertigt. Die Arbeitsplatte besteht aus geschliffenem Marmotech® in grauer oder roter Farbe. Die Türen sind aus Edelstahl oder aus Stahl mit Lackierung für den Außenbereich in den Farben Anthrazit oder Pfirsich erhältlich.



I moduli

Modules. Les modules. Die Module.



Modulo forno

cm 98x86x196h - kg 430 Carmine
cm 78x86x196h - kg 415 Vincenzo



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 (80x60 Carmine - 60x60 Vincenzo) in refrattario ad elevato spessore. La particolare conformazione a volta, unitamente allo spesso isolamento in lana di roccia, consentono il raggiungimento in breve tempo e con un minimo consumo di legna della temperatura ideale per cuocere pane e pizze. Canna fumaria, registro fumi e comignolo sono di serie.

Oven module. A wood-fired oven made entirely from stainless steel and provided with a door, a thermometer and a side firewood rack. The cooking chamber is in stainless steel and has a very thick, refractory oven floor (80x60 Carmine - 60x60 Vincenzo). Its original dome shape, paired with thick rock wool insulation, brings the oven to the ideal temperature to bake bread and pizzas in a very short amount of time and using minimal quantities of firewood. The flue, smoke regulation damper and flue casing come as standard.

Module four. Four à bois entièrement réalisé en acier inox et doté de porte, de thermomètre et de brasero latéral. La chambre de cuisson est en acier inox avec sole foyère (80x60 Carmine - 60x60 Vincenzo) en matériau réfractaire à forte épaisseur. La forme particulière en voûte ainsi que l'isolation épaisse en laine de roche permettent d'atteindre très rapidement, et en consommant une quantité minimale de bois, la température idéale pour cuire du pain et des pizzas. Conduit de fumée, registre des fumées et sortie de toit fournis en standard.

Backofenmodul. Der Holz-Backofen ist ganz aus Edelstahl gefertigt und mit Tür, Thermometer und seitlichem Feuerkorb ausgestattet. Der Garraum besteht aus Edelstahl mit Feuerfläche (80x60 Carmine - 60x60 Vincenzo) aus besonders starkem Schamottmaterial. Die besondere Kuppelform und die dicke Isolierschicht aus Steinwolle ermöglichen es, in kurzer Zeit und mit einem minimalen Holzverbrauch die ideale Temperatur zum Backen von Brot und Pizza zu erreichen. Rauchrohr, Rauchklappe und Schornstein gehören zur Serienausstattung.

Modulo ripostiglio

cm 70x70x78h - kg 250



Versatile modulo polivalente, che grazie ai diversi accessori può diventare: vano porta legna, vano porta bombola (da 10 kg - altezza utile 64 cm), dispensa, vano frigo.

Cupboard module. Thanks to the various accessories available, this versatile multi-functional module can be used to store firewood, to house a gas cylinder (weighing 10 kg - 64 cm usable height) or as a cupboard or fridge housing.

Module rangement. Module fonctionnel et polyvalent qui, grâce aux divers accessoires, peut se transformer en : réserve à bois, porte-bouteilles à gaz (de 10 kg - hauteur utile 64 cm), rangement provisions, niche pour réfrigérateur.

Stauraummodul. Vielseitiges Mehrzweckmodul, das sich dank verschiedener Zubehörteile wie folgt verwenden lässt: als Holzfach, Gasflaschenhalter (10 kg - Nutzhöhe 64 cm), Vorratsfach oder Kühlschrankabteil.



Modulo lavoro

cm 90x70x78h - kg 310



Modulo piano lavoro dotato di mensola può essere chiuso con le antine per diventare un pratico vano dispensa o portaoggetti.
Worktop module. This worktop module is provided with a shelf and can be shut by doors with which it becomes a practical storage unit.

Module travail. Module avec plan de travail et étagère, avec possibilité de fermer la niche haute avec des portes pour le transformer en un élément de rangement.

Arbeitsflächenmodul. Arbeitsflächenmodul mit Bord, das mit Türen verschlossen werden kann und so zu einem praktischen Vorratsabteil oder Ablagefach für Kochutensilien wird.



Modulo lavello

cm 90x70x78h - kg 290



Modulo con lavello in acciaio inox e miscelatore di serie, possibilità di chiudere il vano superiore con le antine.

Sink module. Module including a stainless steel sink and a standard mixer tap. The top open compartment can be shut by doors.

Module évier. Module avec évier en acier inox et mitigeur fourni en standard. Possibilité de fermer la niche haute avec des portes.

Spülenmodul. Modul mit Spüle aus Edelstahl und Mischbatterie als Serienausstattung, das darunterliegende Abteil kann mit Türen verschlossen werden.



Modulo angolo

cm 70x70x78h - kg 180



Modulo angolo grezzo. Unpainted corner module. **Module d'angle brut.** Eckmodul unverputzt.



Modulo gas

Versione 2 fuochi 2-burner version
Version 2 foyers 2-flammige Version
cm 90x70x78h - kg 300

Versione 4 fuochi 4-burner version
Version 4 foyers 4-flammige Version cm 90x70x78h - kg 285

Modulo gas 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. Possibilità di chiudere i vani sottostanti con le antine.

Gas hob module. 2 or 4-burner gas hob module with a stainless steel hob. The 2-burner version is provided with a practical, stainless steel lid. The open shelving unit below can be shut by doors.

Module gaz. Module avec table de cuisson à gaz en acier inox, avec 2 ou 4 foyers. La version avec 2 foyers peut également avoir un pratique couvercle de protection en acier inox. Possibilité de fermer la niche haute avec des portes.

Gasmodul. Die 2-4-flammige Version ist mit einer praktischen Schutzhaube aus Edelstahl ausgerüstet. Es ist möglich, die darunterliegenden Abteile mit Türen zu verschließen.



Modulo grill a gas

3 bruciatori 3 burners
3 brûleurs 3-flammig
cm 70x70x78h - 250 kg

4 bruciatori 4 burners 4 brûleurs 4-flammig
cm 90x70x78 h - 300 kg

Modulo con sistema di cottura a gas professionale. La struttura è interamente in acciaio inox 18/10 ad elevato spessore, le manopole dei comandi e le maniglie sono in metallo. È dotata di:

- 3 o 4 bruciatori in fusione d'acciaio, facili da smontare, con accensione "one-touch" e diffusori di calore in acciaio inox;
- griglie e piastra di cottura in ghisa smaltata ad elevato spessore;
- vaschetta raccogli grasso;
- coperchio con termometro integrato, per l'utilizzo della plancha come forno (optional).

Possibilità di chiudere il vano sottostante con le antine.

Professional gas cooker module. The structure is made entirely of very thick 18/10 stainless steel, the control knobs and handles are in metal. It is provided with:

- 3 or 4 burners in cast steel that are easy to remove, feature one-touch controls and stainless steel heat diffusers;
- very thick enamelled cast iron griddles and hotplate;
- large grease drip pan;
- an optional lid with an integrated thermometer to use the plancha grill as an oven.

Can be fitted with doors to shut the open unit below.

Module grill à gaz. Module avec système de cuisson à gaz professionnel. La structure est entièrement réalisée en acier inox 18/10 à forte épaisseur, les manettes des commandes et les poignées sont en métal. Il est doté de :

- 3 ou 4 brûleurs en fonte d'acier, faciles à démonter, avec allumage "une main" et diffuseurs de chaleur en acier inox ;
- grilles et plancha en fonte émaillée de forte épaisseur ;
- grand bac pour recueillir les jus de cuisson ;
- couvercle avec thermomètre intégré pour utiliser la plancha comme un four (optionnel).

Possibilità di fermare il bas del modulo con le porte.

Grillmodul mit Gasbetrieb. Modul mit professionellem Gas-Kochsystem. Die Struktur ist vollständig aus Edelstahl 18/10 mit besonderer Stärke hergestellt, die Bedienknöpfe und Griffe sind aus Metall gefertigt. Die Ausstattung umfasst:

- 3 oder 4 mühelos entfernbare Brenner aus Stahlguss, mit "One-touch-Zündung" und Hitzereflektoren aus Edelstahl;
- Roste und Garplatte aus besonders starkem emailliertem Gusseisen;
- große Fettauffangschale;
- Abdeckhaube mit integriertem Thermometer für die Nutzung des Grills als Backofen (Sonderzubehör).

Es ist möglich, das darunterliegende Abteil mit Türen zu verschließen.





Griglia versione singola Vooking grill Single Version
Grille de cuisson Version Simple Grillrost Einzelversion **cm 76x37**

Griglia versione doppia Vooking grill Double Version
Grille de cuisson Version Double Grillrost Doppelte Version **2 x cm 68x41**



Mangia legna

cm 90x80x200h - kg 500



Un nuovo strumento pensato per chi ha necessità di creare con continuità notevoli quantità di braci, evitando il riverbero della fiamma e senza sacrificare spazio nel focolare del bbq, che può essere sfruttato interamente per la cottura. La sua particolare conformazione permette il carico posteriore della legna e la disponibilità di grandi quantità di braci frontalmente. Realizzato in conglomerato cementizio refrattario, da tinteggiare, con camera di combustione interna a doppia parete, interamente in acciaio inox ad alto spessore.

Hot coal maker. A new tool designed for those who need to continuously make to make lots of hot coals but want to avoid the glare and heat of the fire while leaving all the space on the BBQ floor for grilling. Its specific shape lets you load the firewood from the back while making great quantities of hot coals available at the front. It's made from unpainted refractory cement mix and contains a double-walled combustion chamber entirely in very thick stainless steel.

Module "Mange-bûches". Un nouvel outil pensé pour ceux qui ont besoin de préparer en continu de grosses quantités de braises tout en évitant la réverbération des flammes et sans sacrifier de l'espace dans le foyer du barbecue qui pourra ainsi être entièrement utilisé pour cuire. Sa forme particulière permet de charger les bûches à l'arrière et d'avoir de grandes quantités de braises disponibles à l'avant. Réalisé en béton réfractaire à peindre, avec chambre de combustion intérieure à double paroi entièrement réalisée en acier inox à forte épaisseur.

Mangia legna (Holzvertilger). Ein neues Werkzeug für diejenigen, die kontinuierlich beachtliche Mengen an Glut erzeugen müssen, ohne dabei der Hitze der offenen Flamme ausgesetzt zu sein und ohne wertvollen Platz im Feuerraum des Gartengrillkamins zu vergeuden, der so vollständig zum Kochen genutzt werden kann. Seine besondere Beschaffenheit erlaubt die Holzbeschickung von rückwärts und die Verfügbarkeit einer großen Glutmenge auf der Vorderseite. Das Modul ist aus feuerfestem, anstreichbarem Zementkonglomerat gefertigt und besitzt eine innere doppelwandige Brennkammer aus besonders starkem Edelstahl.



Barbecue da appoggio

Versione singola Single Version
Version Simple Einzelversion
cm 90x48x39h - 110 kg

Versione doppia Double Version Version Double Doppelte Version
cm 161x63x39h - 210 kg

Modulo barbecue da appoggio senza cappa realizzato in conglomerato con profili in Marmotech® levigato. Comprende piastre fuoco in refrattario, griglie di cottura in inox (2 griglie cottura nella versione doppia) e collante per il montaggio. Utilizzabile sia a legna che a carbonella, è sufficiente posizionarlo sopra un modulo piano appoggio.

Countertop barbecue. Countertop barbecue module without a hood, made from cement mix with polished Marmotech® edges. Includes refractory barbecue floor slabs, stainless steel cooking grill (2 grills for double version) and a special adhesive for assembly. It can burn firewood or charcoal and can be simply placed on top of a worktop module.

Barbecue à poser. Module barbecue à poser sans hotte, réalisé en béton avec profils en Marmotech® poli. Il comprend : plaques foyères en matériau réfractaire, grille de cuisson en acier inox (2 grilles de cuisson sur la version double) et de la colle pour le montage. Utilisable tant avec des bûches qu'avec du charbon de bois, il suffit de le poser sur un module de travail.

Gartengrillkamin als Aufsatz. Gartengrill-Modul als Aufsatz ohne Abdeckhaube, hergestellt aus Konglomerat mit Profilen aus geschliffenem Marmotech®. Es besteht aus Feuerplatten aus Schamottmaterial, Grillrost aus Edelstahl (2 Grillroste bei der doppelten Version) und Klebstoff für die Montage. Das Modul ist mit Holz oder Holzkohle nutzbar und lässt sich einfach auf ein Arbeitsflächenmodul aufsetzen.



Faro New



cm 154x110x240h - kg 1.200

Griglia cottura Grill Grille de cuisson Grillrost: **cm 90x40**

- Struttura realizzata in Marmotech®.
 - Braciere rinforzato da doppia parete in refrattario.
 - Sistema Fast Fire box cassetto cenere con circolazione d'aria.
 - Cappa in acciaio verniciata alte temperature.
 - Piano lavoro in Marmotech® finitura granito grigio levigato.
- Structure made of Marmotech®.
 - Reinforced chimney with double refractory wall. • Fast-Fire Box system ash pan with air circulation. • Steel hood with high temperature paint. • Marmotech® worktop with a honed, grey granite finish.
- Structure réalisée en Marmotech®.
 - Conduit du braséro renforcé avec une double paroi en matériau réfractaire.
 - Système Fast-Fire Box cendrier avec circulation d'air. • Hotte en acier laqué à hautes températures. • Plan de travail en Marmotech® finition granit gris poli.

- Aus Marmotech® hergestellte Struktur.
- Verstärkter Rauchkamin mit doppelter Rückwand aus Schamottmaterial.
- System Fast-Fire Box Aschenlade mit Luftzirkulation. • Haube aus Stahl mit Hochtemperaturlackierung.
- Abstellfläche aus Marmotech® in geschliffener grauer Granitausführung.

- ✓ **Focolare con braciere laterale e carico esterno della legna. Dotato di portalegna.**
Firebox with side brazier and outside loading of wood. Provided with firewood holder.

Foyer avec braséro latéral et charge du bois de l'extérieur. Doté de réserve à bois.
Feuerraum mit seitlicher Feuerstelle und seitliche Beschickung. Mit Feuerkorb ausgestattet.



+ Gargano 3



cm 204x95x266h - kg 1.920

Forno oven four Backofen: 77x65cm

Griglia cottura Grill Grille de cuisson Grillrost: cm 76x37

- Sottocappa metallica.
- Focolare rinforzato da doppia parete con ventilazione posteriore.
- Sistema Fast Fire box cassetto cenere con circolazione d'aria.
- Piani lavoro in Marmotech®.
- Metal hood guard.
- Reinforced firebox with double back wall and air circulation.
- Fast-Fire Box system ash pan with air circulation.
- Marmotech® worktops.
- Sous-hotte de protection en métal.
- Foyer renforcé avec paroi de fond double avec ventilation arrière.
- Système Fast-Fire Box cendrier avec circulation d'air.
- Plans de travail en Marmotech®.
- Metallunterhaube als Hitzeschutz.
- Verstärkter Feuerraum mit doppelter Rückwand mit rückwärtigen Belüftung.
- System Fast-Fire Box Aschenlade mit Luftzirkulation.
- Abstellfläche aus Marmotech®.



- ✓ Forno a legna in refrattario; la portina è in acciaio verniciato con pratico termometro e spioncino.

Wood-fired oven in refractory material, provided with a painted steel door, thermometer and peephole.

Four à bois en matériau réfractaire. La porte réalisée en acier laqué est dotée d'un thermomètre et d'un viseur.

Holz-Backofen aus Schamottmaterial. Die Tür aus lackiertem Stahl ist mit Thermometer und Guckloch ausgestattet.



+ Maxime 2



modulo Grill c/forno grezzo unpainted grill module with oven
 module Gril avec four, version brute unverputztes Grillmodul mit Backofen
cm 204x95x236h - kg 1.475

dim. vano interno forno Oven chamber size
 dim. chambre de cuisson four Backofen-Innenraum: **cm 77x65**

Griglia cottura Grill Grille de cuisson Grillrost: **cm 76x37**

A

Esempio 1: composizione con modulo Grill + piano di lavoro
 Example 1: arrangement with grill + worktop module
 Exemple 1 : composition avec module Gril + plan de travail
 Beispiel 1: Zusammenstellung mit Grillmodul + Arbeitsplatte

cm 192x95x228h - kg 970

B

Esempio 2: composizione con modulo Grill c/forno
 + modulo lavello + modulo gas 4 fuochi
 Example 2: arrangement with grill and oven module
 + sink module + 4 gas burner hob module
 Exemple 2 : composition avec module Gril a/four
 + module évier + module 4 feux gaz
 Beispiel 2: Zusammenstellung mit Grillmodul
 mit Backofen + Spülenmodul
 + 4-flammiges Gasmodul

cm 384x95x231h - kg 2.050



- Basamenti chiusi nella parte posteriore, piani lavoro in Marmotech® levigato, grill e grill+forno dotati di piani fuoco in refrattario e materassino isolante.
- Griglia bio inox 76x37 cm.
- Grill con cappa in acciaio verniciata alte temperature, aspira i fumi sia dell'area grill che del forno.
- Focolare rinforzato ad alto tenore di allumina.
- Modulo gas inox 4 fuochi.
- Modulo con lavello in acciaio inox dotato di rubinetto.
- Sistema Fast-Fire Box cassetto cenere con circolazione d'aria.
- Doppia modalità di caricamento della legna: sia frontalmente che posteriormente ruotando il portalegna.
- Kit antina optional su tutti i moduli abbinabili, di serie su modulo grill e grill con forno.

- Forno a legna in refrattario con portina in ghisa, vetro ceramico e termometro.
- All base units have back panels, worktops are in polished Marmotech®, grills and grill+ovens feature refractory hearths and insulation.
- Stainless steel bio grill 76x37 cm.
- Grill with steel hood coated with high-temperature resistant paint, extracts fumes from grill and oven.
- Reinforced firebox with a high alumina content.
- Module with stainless steel 4-gas burner.
- Module with stainless steel sink with tap.
- Fast-Fire Box system ash pan with air circulation.

- Two firewood loading modalities: either from the front or from the back by rotating the firewood holder.
- Optional door kit for all suitable modules, supplied standard for grill and grill with oven modules.
- Refractory wood-fired oven with cast iron and ceramic glass door and thermometer.
- Tous les éléments bas sont fermés à l'arrière, plans de travail en Marmotech® poli, grill et grill+fourn avec dalles foyères en matériau réfractaire et matelas isolant.
- Grille bio inox 76x37 cm.
- Gril avec hotte en acier laqué à hautes températures permettant d'aspirer les fumées de la zone grill et du four.
- Foyer renforcé à haute teneur en alumine.





B

- Module gaz inox 4 brûleurs.
- Module avec évier en acier inox équipé de robinet.
- Système Fast-Fire Box cendrier avec circulation d'air.
- Deux façons possibles de charger le bois : soit à l'avant soit à l'arrière, tout simplement en tournant le braséro à bois.
- Kit porte optionnel sur tous les modules pouvant être associés, fourni en standard sur module grill et grill avec four.
- Four à bois en matériau réfractaire, avec porte en fonte, vitre céramique et thermomètre.
- Die Unterbauten sind auf der Rückseite geschlossen, Abstellflächen aus geschliffenem Marmotech®, Grillmodul und Grillmodul+Backofen mit Feuerstellen aus Schamottmaterial und Dämmmatte.
- Bio-Grillrost aus Edelstahl 76x37.

- Grillkamin mit hochtemperaturlackierter Stahlhaube.
- Verstärkter Feuerraum mit hohem Tonerdeanteil.
- 4-flammiges Gasmodul aus Edelstahl.
- Modul mit Spüle aus Edelstahl inklusive Armatur.
- System Fast-Fire Box Aschenlade mit Luftzirkulation.
- Zwei Möglichkeiten für die Holzbeschickung: von vorne oder durch Drehen des Feuerkorbs auch von rückwärts.
- Bausatz Tür als Sonderzubehör bei allen Kombimodulen, serienmäßig bei Grillmodul und Grillmodul mit Backofen.
- Holz-Backofen aus Schamottmaterial, die Tür aus Gusseisen und Glaskeramik besitzt auch ein Thermometer.



+ Aleria 2

Griglia cottura Grill Grille de cuisson
Grillrost: **cm 63x40**

- Barbecue Aleria con piano in Marmotech® levigato.
- Griglia cottura standard cromata 63x40 regolabile su 4 altezze.
- Aleria barbecue with worktop made of polished Marmotech®.
- Standard, chromed 63x40 cm grill adjustable to 4 heights.
- Barbecue Aleria avec plan de travail en Marmotech® poli.
- Grille de cuisson standard chromée 63x40 réglable sur 4 hauteurs.
- Gartengrillkamin Aleria mit Abstellfläche aus geschliffenem Marmotech®.
- Standard-Grillrost verchromt 63x40 auf 4 Höhen einstellbar.

- ✓ • Sottocappa metallica di protezione.
- Metal hood guard.
- Sous-hotte de protection en métal.
- Metallunterhaube als Hitzeschutz.



cm 90x70x231h
kg 590



cm 180x85x252h
kg 1.375

+ Malibù 2

Griglia cottura Grill Grille de cuisson Grillrost:
cm 76x37

- Basamenti chiusi nella parte posteriore, piani lavoro in Marmotech® levigato, grill e grill+forno dotati di piani fuoco in refrattario e materassino isolante. • Portalegna in acciaio. • Sistema Fast-Fire Box cassetto cenere con circolazione d'aria. • Griglia bio inox 76x37cm.
- All base units have back panels, worktops are in polished Marmotech®, grills and grill+ovens feature refractory hearths and insulation. • Steel firewood holder.
- Fast-Fire Box system ash pan with air circulation.
- Stainless steel bio grill 76x37 cm.
- Tous les éléments bas sont fermés à l'arrière, plans de travail en Marmotech® poli, gril et gril+four avec dalles foyères en matériau réfractaire et matelas isolant.
- Braséro à bois. • Système Fast-Fire Box cendrier avec circulation d'air. • Grille bio inox 76x37 cm.
- Die Unterbauten sind auf der Rückseite geschlossen, Abstellflächen aus geschliffenem Marmotech®, Grillmodul und Grillmodul+Backofen mit Feuerstellen aus Schamottmaterial und Dämmmatte. • Feuerkorb.
- System Fast-Fire Box Aschenlade mit Luftzirkulation.
- Bio-Grillrost aus Edelstahl 76x37.

- ✓ • Forno a legna in refrattario la portina è in ghisa con vetro ceramico e termometro. Wood-fired oven in refractory material, door made of cast-iron with ceramic glass, and thermometer. / Four à bois en matériau réfractaire. La porte réalisée en fonte avec vitre céramique et thermomètre. / Holz-Backofen aus Schamottmaterial. Die Tür ist aus Gusseisen mit Glaskeramikscheibe und Thermometer.

Versioni: con forno (cm 51x52) a destra o sinistra.
Options: with right or left-hand oven (cm 51x52). / Versions: avec four (cm 51x52) à droite ou à gauche. / Versionen: mit Backofen (cm 51x52) rechts oder links.



cm 190x102x235h
kg 1.195

Griglia cottura
Grill / Grille de cuisson
Grillrost: 2 x cm 60x40

+ Patmos

- Doppia sottocappa metallica.
- Interamente realizzato in Marmotech®.
- Integrabile con i moduli cucina.
- Double hood guard in metal.
- Made entirely from Marmotech®.
- Can be integrated with kitchen modules.
- Double sous-hotte en métal.
- Entièrement réalisé en Marmotech®.
- Utilisable avec les modules cuisine.
- Doppelte Metallunterhaube.
- Zur Gänze aus Marmotech® hergestellt.
- Mit den Küchenmodulen kombinierbar.

✓ Doppio grill per più cotture contemporaneamente.
Double grill to cook various foods simultaneously.
Double grill pour réaliser plusieurs cuissons en même temps.
Doppelter Grill für die gleichzeitige Zubereitung mehrerer Speisen.



+ Pianosa

Griglia cottura Grill Grille de cuisson
Grillrost: **cm 90x40**

- Sottocappa metallica.
- Interamente realizzato in Marmotech®.
- Integrabile con moduli Malibù 2 per realizzare una cucina su misura delle tue esigenze.
- Metal hood guard.
- Made entirely from Marmotech®.
- Can be used with Malibù 2 modules to make a kitchen customised to suit your requirements.
- Sous-hotte en métal.
- Entièrement réalisé en Marmotech®.
- Peut s'associer aux modules Malibù 2 pour réaliser une cuisine personnalisée sur mesure.
- Metallunterhaube.
- Zur Gänze aus Marmotech® hergestellt.
- Kombinierbar mit den Modulen Malibù 2 für eine Küche nach Maß, die zu Ihren Bedürfnissen passt.



cm 140x90x243h
kg 820



✓ Ampio grill per ospitare griglia extralarge da 90 cm.
Large grill area to fit a 90-cm extra-large grill.
Large grill pour loger deux grilles extralarge de 90 cm.
Großer Grill für die Unterbringung von Grillrosten extralarge von 90 cm.



Capri 2



cm 186x95x265h - kg 1.150

dim. vano interno forno
oven chamber size

dim. chambre de cuisson four

Backofen-Innenraum:

cm 45x45

Griglia cottura Grill

Grille de cuisson Grillrost: cm 76x37

- Focolare rinforzato da doppia parete con ventilazione posteriore e base fuoco in refrattario.
- Sistema Fast-Fire Box cassetto cenere con circolazione d'aria.
- Piano lavoro in Marmotech®.

- Reinforced firebox with double back wall and rear air circulation, with refractory hearth.
- Fast-Fire Box system ash pan with air circulation.
- Worktop in Marmotech®.

- ✓ **Forno in acciaio inox:** si scalda con i fumi del grill.

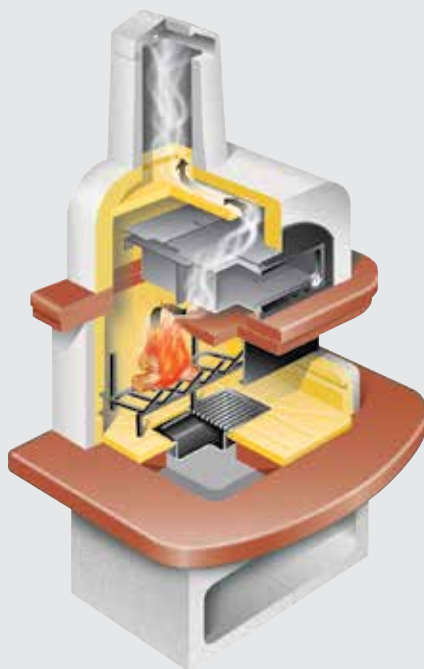
Stainless steel oven: heated by the fumes of the grill fire.

Four en acier inox qui chauffe avec les fumées du feu du grill.

Backofen aus Edelstahl, der mit den Rauchgasen des Grills erhitzt wird.

- Foyer renforcé avec paroi de fond double avec ventilation arrière et dalle foyère en matériau réfractaire.
- Système Fast-Fire Box cendrier avec circulation d'air.
- Plan de travail en Marmotech®.

- Verstärkter Feuerraum mit doppelter Rückwand mit rückwärtigen Belüftung und Basis der Feuerstelle aus Schamottmaterial.
- System Fast-Fire Box Aschenlade mit Luftzirkulation.
- Abstellfläche aus Marmotech®.



Forno in acciaio inox

- Viene scaldato dai fumi del fuoco del grill;
- più pratico;
- minor consumo di legna;
- portina in ghisa con vetro ceramico e termometro.

Stainless steel oven

- It is heated by the fumes produced by the grill fire;
- more practical;
- less firewood consumption;
- cast iron and ceramic glass door with thermometer.

Four en acier inox

- Il est chauffé par les fumées du feu du grill;
- il est plus pratique;
- il consomme moins de bois;
- il a une porte en fonte avec vitre céramique et thermomètre.

Backofen aus edelstahl

- Wird mit den Rauchgasen des Grills erhitzt;
- viel praktischer;
- geringerer Holzverbrauch;
- Tür aus Gusseisen mit Glaskeramikscheibe und Thermometer.





Diva

Forno/Oven/Four/Backofen



cm 118x92x267h - kg 985

dim. vano interno forno

oven chamber size

dim. chambre de cuisson four

Backofen Innenraum: cm 45x45

Griglia cottura Grill

Grille de cuisson Grillrost:

cm 76x37

- Forno in acciaio inox si scalda con i fumi del grill.
- Focolare rinforzato.
- Sistema Fast Fire box cassetto cenere con circolazione d'aria.
- Stainless steel oven heated by the fumes of the grill fire.
- Reinforced firebox.
- Fast-Fire Box system ash pan with air circulation.
- Four en acier inox qui chauffe avec les fumées du feu du grill.
- Foyer renforcé.
- Système Fast-Fire Box cendrier avec circulation d'air.
- Backofen aus Edelstahl, der mit den Rauchgasen des Grills erhitzt wird.
- Verstärkter Feuerraum
- System Fast-Fire Box Aschenlade mit Luftzirkulation.

- ✓ Colorato in massa.
Mass coloured.
Teinté dans la masse.
Ganz durchgefärbt.

Piano laterale optional

Optional side table

Table d'appoint latérale en option

Seitliche Abstellfläche als Sonderzubehör

cm 118x92x78h - kg 460





Andros 2



cm 118x92x248h - kg 730

Griglia cottura Grill
Grille de cuisson Grillrost:
cm 76x40

- Sottocappa metallica.
- Piano lavoro in Marmotech®.
- Metal hood guard.
- Worktop in Marmotech®.
- Sous-hotte en métal.
- Plan de travail en Marmotech®.
- Metallunterhaube.
- Abstellfläche aus Marmotech®.

- ✓ Focolare rinforzato da doppia parete con ventilazione posteriore.
 Reinforce firebox with double back wall and air circulation.
 Foyer renforcé avec paroi de fond double avec ventilation arrière.
 Verstärkter Feuerraum mit doppelter Rückwand mit rückwärtigen Belüftung.

Bahama 2



cm 118x91x101h - kg 230

Griglia cottura Grill Grille de cuisson Grillrost
cm 53 Ø

- Piano lavoro in Marmotech®.
- Barra cromata portautensil.
- Worktop in Marmotech®.
- Chromed kitchen utensil rail.
- Plan de travail en Marmotech®.
- Main courante chromée.
- Abstellfläche aus Marmotech®.
- Verchromte Haltestange für Küchenutensilien.

- ✓ Grill in acciaio inox con griglia cottura Ø53 cm e coperchio inox.

Stainless steel grill with Ø53 cm grill and stainless steel lid.

Gril en acier inox avec grille de cuisson Ø53 cm et couvercle en acier inox.

Edelstahl-Grill mit Grillrost Ø53 cm und Deckel aus Edelstahl.





Caorle



cm 110x71x124h - kg 330

**Griglia cottura Grill Grille de cuisson Grillrost:
cm 68x40**

- Struttura interamente realizzata in Marmotech®.
- Base fuoco in refrattario.

- Structure entirely made of Marmotech®.
- Refractory hearth.

- Structure entièrement réalisée en Marmotech®.
- Dalle foyère en matériau réfractaire.

- Ganz aus Marmotech® hergestellte Struktur.
- Boden der Feuerstelle aus Schamottmaterial.

- ✓ Barbecue compatto ideale per terrazze e giardini.
Compact barbecue perfect for your garden or terrace.
Barbecue compact idéal pour les terrasses et les jardins.
Kompakter Gartengrillkamin ideal für Terrassen und Gärten.

Fiji



cm 110x71x197h - kg 535

**Griglia cottura Grill Grille de cuisson Grillrost:
cm 68x37**

- Base fuoco in refrattario.
- Griglia di cottura bio inox 68x37cm, regolabile su 4 altezze.
- Refractory hearth.
- 68x37 cm stainless steel bio grill adjustable to 4 heights.
- Dalle foyère en matériau réfractaire.
- Grille de cuisson bio en inox 68x37 cm, réglable sur 4 hauteurs.
- Basis der Feuerstelle aus Schamottmaterial.
- Bio-Grillrost aus Edelstahl, 68x37 cm, auf 4 Höhen verstellbar.

- ✓ Piano lavoro in Marmotech® levigato finitura granito beige.

Beige granite finish worktop in polished Marmotech®.

Plan de travail en Marmotech® poli, finition granit beige.

Abstellfläche aus geschliffenem Marmotech® in beiger Granitausführung.





Gallipoli 3



cm 158x119x248h - kg 920

Griglia cottura Grill

Grille de cuisson Grillrost: cm 76x37

- Sottocappa metallica.
- Focolare rinforzato con doppia parete e base interamente in refrattario.
- Sistema Fast-Fire Box cassetto cenere con circolazione d'aria.
- Metal hood guard. • Firebox with refractory hearth and double wall. • Fast-Fire Box system ash pan with air circulation.
- Sous-hotte en métal. • Foyer renforcé avec paroi de fond double et dalle foyère entièrement en matériau réfractaire.
- Système Fast-Fire Box cendrier avec circulation d'air.
- Metallunterhaube. • Verstärkter Feuerraum mit doppelter Rückwand zur Gänze und Feuerstelle aus Schamottmaterial.
- System Fast-Fire Box Aschenlade mit Luftzirkulation.

- ✓ Ampio piano lavoro in Marmotech®.
Large Marmotech® worktop.
- Large plan de travail en Marmotech®.
- Große Abstellfläche aus Marmotech®.

Goa 2



cm 128x71x173h - kg 395

Griglia cottura Grill

Grille de cuisson Grillrost: cm 68x37

- Sistema Fast-Fire Box cassetto cenere con circolazione d'aria.
- Griglia di cottura bio inox 68x37 cm, regolabile su 4 altezze.
- Fast-Fire Box system ash pan with air circulation.
- 68x37 cm stainless steel bio grill adjustable to 4 heights.
- Système Fast-Fire Box cendrier avec circulation d'air.
- Grille de cuisson bio inox 68x37 cm, réglable sur 4 hauteurs.
- System Fast-Fire Box Aschenlade mit Luftzirkulation.
- Bio-Grillrost aus Edelstahl 68x37 cm, auf 4 Höhen verstellbar.

- ✓ Piano lavoro interamente in Marmotech®.
Worktop entirely in Marmotech®.
- Plan de travail entièrement en Marmotech®.
- Abstellfläche zur Gänze aus Marmotech®.



Lanzarote 3



cm 178x78x229h - kg 720

Griglia cottura Grill

Grille de cuisson Grillrost: cm 68x40

- Sottocappa metallica.
- Sistema Fast-Fire Box cassetto cenere con circolazione d'aria.
- Ampio piano lavoro in Marmotech®.
- Metal hood guard.
- Fast-Fire Box system ash pan with air circulation.
- Large Marmotech® worktop.
- Sous-hotte en métal.
- Système Fast-Fire Box cendrier avec circulation d'air.
- Large plan de travail en Marmotech®.
- Metallunterhaube.
- System Fast-Fire Box Aschenlade mit Luftzirkulation.
- Große Abstellfläche aus Marmotech®.

- ✓ Focolare con braciere laterale.
Firebox with side brazier.
Foyer avec braséro latéral.
Feuerraum mit seitlicher Feuerstelle.



Marettimo New



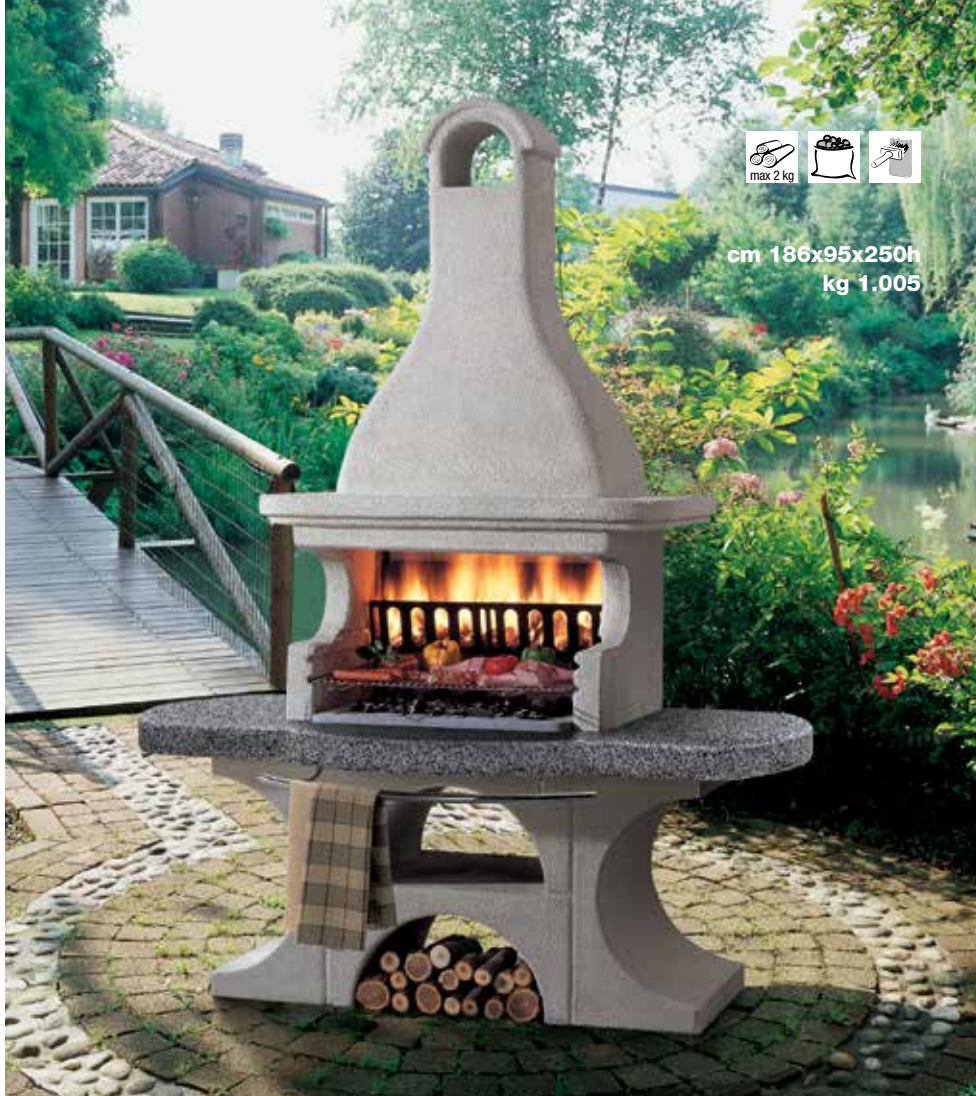
cm 110x87x184h - kg 780

Griglia cottura Grill

Grille de cuisson Grillrost: cm 68x37

- Struttura realizzata in Marmotech®.
- Sistema Fast-Fire Box cassetto cenere con circolazione d'aria. • Portalegna.
- Structure made of Marmotech®.
- Fast-Fire Box system ash pan with air circulation. • Firewood holder.
- Structure réalisée en Marmotech®.
- Système Fast-Fire Box cendrier avec circulation d'air. • Braséro à bois.
- Aus Marmotech® hergestellte Struktur.
- System Fast-Fire Box Aschenlade mit Luftzirkulation. • Feuerkorb.

- ✓ Focolare rinforzato con doppia parete e base interamente in refrattario.
Reinforced firebox with refractory hearth and double wall.
Foyer renforcé avec paroi de fond double et dalle foyère entièrement en matériau réfractaire.
Verstärkter Feuerraum mit doppelter Rückwand und Feuerstelle zur Gänze aus Schamottmaterial.



cm 186x95x250h
kg 1.005

Newport 2

Griglia cottura Grill

Grille de cuisson Grillrost: **cm 76x37**

- Sottocappa metallica.
- Sistema Fast-Fire Box cassetto cenere con circolazione d'aria.
- Ampio piano lavoro in Marmotech®.
- Metal hood guard.
- Fast-Fire Box system ash pan with air circulation.
- Large Marmotech® worktop.
- Sous-hotte en métal.
- Système Fast-Fire Box cendrier avec circulation d'air.
- Large plan de travail en Marmotech®.
- Metallunterhaube.
- System Fast-Fire Box Aschenlade mit Luftzirkulation.
- Große Abstellfläche aus Marmotech®.

- ✓ Focolare rinforzato da doppia parete di fondo con ventilazione.

Reinforced firebox with double back wall and air circulation.

Foyer renforcé avec paroi de fond double avec ventilation.

Mit doppelter Rückwand mit rückwärtiger Belüftung.

Salina 2

Griglia cottura Grill

Grille de cuisson Grillrost: **cm 68x40**

- Griglia cottura standard 68x40 cm.
- Piano di lavoro in Marmotech® levigato finitura granito grigio.
- Sistema Fast-Fire Box cassetto cenere con circolazione d'aria.
- Portalegna.
- Standard 68x40 cm grill.
- Polished grey granite finish Marmotech® worktop.
- Fast-Fire Box system ash pan with air circulation.
- Firewood holder.
- Grille de cuisson standard 68x40 cm.
- Plan de travail en Marmotech® poli, finition granit gris.
- Système Fast-Fire Box cendrier avec circulation d'air.
- Braséro à bois.
- Standard-Grillrost 68x40 cm.
- Abstellfläche aus geschliffenem Marmotech® in grauer Granitausführung.
- System Fast-Fire Box Aschenlade mit Luftzirkulation. • Feuerkorb.

- ✓ Sottocappa metallica di protezione.
- Metal hood guard.
- Sous-hotte de protection en métal.
- Metallunterhaube als Hitzeschutz.



cm 110x71x232h
kg 510



cm 248x134x256h
kg 1.190

Sumatra

Griglia cottura Grill

Grille de cuisson Grillrost: **2 x cm 68x37**

- Unica camera di combustione in acciaio inox a doppia parete.
- Piano d'appoggio in Realstone finitura Cotto o Ardesia. • Esclusiva cappa in rame.
- Single stainless steel combustion chamber with two walls. • Cotto or Slate finish Realstone worktop. • Exclusive copper hood.
- Une seule chambre de combustion en acier inox à double paroi.
- Plan de travail en Realstone finition "Cotto" ou ardoise. • Hotte en cuivre exclusive.
- Einziger Feuerraum aus Edelstahl mit doppelter Rückwand. • Abstellfläche aus Realstone in Ausführung Cotto oder Schiefer.
- Exklusive Haube aus Kupfer.

✓ Doppio grill per più cotture contemporaneamente.

Double grill to cook various foods simultaneously.

Double grill pour réaliser plusieurs cuissons en même temps.

Doppelter Grill für die gleichzeitige Zubereitung mehrerer Speisen.

Tirrenia 3

Griglia cottura Grill

Grille de cuisson Grillrost: **cm 68x40**

- Base fuoco in refrattario.
- Sottocappa metallica di protezione.
- Griglia di cottura bio inox con manici bachelite, 68x40 cm, regolabile su 3 altezze.
- Refractory hearth.
- Metal hood guard.
- 68x40 cm stainless steel grill with Bakelite handles, adjustable to 3 heights.
- Dalle foyère en matériau réfractaire.
- Sous-hotte de protection en métal.
- Grille de cuisson bio en inox avec poignées en bakélite, 68x40 cm, réglable sur 3 hauteurs.
- Basis der Feuerstelle aus Schamottmaterial.
- Metallunterhaube als Hitzeschutz.
- Bio-Grillrost aus Edelstahl mit Bakelitgriffen, 68x40 cm, auf 3 Höhen verstellbar.

✓ Focolare interamente realizzato in Marmotech®.

Firebox made entirely of Marmotech®.

Foyer entièrement réalisé en Marmotech®.

Feuerstelle zur Gänze aus Marmotech® hergestellt.



cm 110x77x223h
kg 445

Tropea 3

Griglia cottura Grill
Grille de cuisson Grillrost: **cm 76x37**

- Focolare rinforzato da doppia parete di fondo con ventilazione posteriore.
- Sottocappa metallica.
- Sistema Fast-Fire Box cassetto cenere con circolazione d'aria.
- Ampio piano lavoro in Marmotech®.
- Reinforced firebox with double back wall and air circulation. • Metal hood guard.
- Fast-Fire Box system ash pan with air circulation.
- Large Marmotech® worktop.
- Foyer renforcé avec paroi de fond double avec ventilation arrière. • Sous-hotte en métal.
- Système Fast-Fire Box cendrier avec circulation d'air. • Large plan de travail en Marmotech®
- Verstärkter Feuerraum mit rückwärtigen Belüftung. • Metallunterhaube.
- System Fast-Fire Box Aschenlade mit Luftzirkulation.
- Große Abstellfläche aus Marmotech®.

- ✓ Focolare con braciere laterale.
Firebox with side brazier.
Foyer avec braséro latéral.
Feuerraum mit seitlicher Feuerstelle.



cm 158x119x248h
kg 985



cm 252x266x320h
kg 1.765

Griglia cottura
Grill / Grille de cuisson
Grillrost:
cm 50x41

Vulcano

- Forno a legna in refrattario (vano interno forno Ø cm 88), portina in acciaio verniciato con termometro.
- Sistema Fast-Fire Box cassetto cenere con circolazione d'aria.
- Piano d'appoggio in marmo Giallo Reale lucido.
- Tettoia in rame.
- Refractory, wood-fired oven (inner oven chamber Ø cm 88), painted steel door with thermometer.
- Fast-Fire Box system ash pan with air circulation.
- Polished Giallo Reale marble worktop.
- Copper roof.
- Four à bois en matériau réfractaire (chambre de cuisson four Ø cm 88), porte du four en acier laqué avec thermomètre.
- Système Fast-Fire Box cendrier avec circulation d'air.
- Plan de travail en marbre Giallo Reale poli.
- Toit en cuivre.
- Holz-Backofen aus Schamottmaterial (Backofen Innenraum Ø cm 88), Tür aus lackiertem Stahl mit Thermometer.
- System Fast-Fire Box Aschenlade mit Luftzirkulation.
- Abstellfläche aus poliertem Marmor Giallo Reale.
- Dach aus Kupfer.

- ✓ Ampio grill per ospitare anche due griglie contemporaneamente.
Large grill area to fit two grills at the same time.
Large grill permettant d'utiliser deux grilles en même temps.
Großer Grill für die gleichzeitige Unterbringung von zwei Grillrosten.

Up



cm 109x51x139h - kg 1.080

MARCARCH DESIGN

A

Up con portalegna + n° 2 supporti:

Up with firewood holder + 2 supports:

Up avec braséro à bois + 2 supports :

Up mit Holzfach und 2 Stützgestellen:

cm 236x70x216h - kg 1.230

Griglia cottura Grill Grille de cuisson Grillrost

cm 76x37

B



UP senza portalegna + N° 1 supporto

Up without firewood holder + 1 support:

Up sans braséro à bois + 1 support :

Up ohne Holzfach und 1 Stützgestellen:

cm 118x70x216 - kg 710

Griglia cottura Grill

Grille de cuisson Grillrost

cm 100x40



C

Supporto per UP:

Support for Up:

Support pour Up :

Stützgestellen für Up:

cm 118x70x78 - kg 370





- Sistema Fast-Fire Box cassetto cenere con circolazione d'aria.
- Focolare in Marmotech® bianco da proteggere con pittura al quarzo.
- Cappa in Marmotech® colorata in massa con inserti in acciaio inox.
- Fast-Fire Box system ash pan with air circulation.
- White Marmotech® firebox that must be protected with quartz-based paint.
- Mass-coloured Marmotech® cooker hood with stainless steel insert.

- Système Fast-Fire Box cendrier avec circulation d'air.
- Foyer en Marmotech® blanc à protéger avec une peinture au quartz.
- Hotte en Marmotech® coloré dans la masse avec éléments en acier inox.
- System Fast-Fire Box Aschenlade mit Luftzirkulation.
- Feuerraum aus weißem Marmotech®, das Material benötigt einen schützenden Quarzanstrich.
- Haube aus ganz durchgefärbtem Marmotech® mit Einsätzen aus Edelstahl.

- ✓ Portalegna. Braciere laterale richiudibile e accesso dedicato per facilitare l'accensione della legna.

Firewood holder. The side brazier can be shut and has specific, dedicated access for easy wood ignition.

Braséro à bois. Braséro latéral pouvant être fermé et avec un accès dédié pour faciliter l'allumage du feu.

Feuerkorb. Der seitliche verschließbare Feuerkorb verfügt über eine spezielle Öffnung, die das Entzünden des Holzes erleichtert.



- 1** Focolare aperto esclusivamente da sottoportico, di grandi dimensioni ideale ad accogliere griglie e girarrosti di notevoli dimensioni. A large open firebox designed exclusively for installation under a porch and ideal to accommodate generously-sized grills and rotisseries. Foyer ouvert à installer sous une terrasse couverte, de grandes dimensions, idéal pour effectuer de grandes quantités de grillades ou bien des tournebroches de grandes dimensions. Offene Feuerstätte mit beachtlichen Abmessungen zur Aufstellung unter einem Vorbau, ideal zur Aufnahme von besonders großen Grillrosten und Drehspießen.
- 2** Focolare perfetto per cucinare a legna: griglia, piastra, o girarrosto. Perfect firebox for cooking on a wood fire using a griddle or a rotisserie. Foyer parfait pour cuisiner au bois en utilisant une grille, une plancha ou un tournebroche. Die perfekte Feuerstätte für das Kochen mit Holz: mit Grillrost, Garplatte oder Grillspieß.
- 3** Focolare di elevato spessore in refrattario. Very thick refractory firebox. Foyer en matériau réfractaire à forte épaisseur. Besonders starke Feuerstelle aus Schamottmaterial.
- 4** Piano fuoco (cm 116x70) dotato di cassetto cenere. The firebox floor (116x70cm) is provided with an ash pan. Dalle foyère (116x70 cm) doté de bac à cendres. Feuerfläche (cm 116x70) mit Aschenlade.
- 5** Forno in acciaio con camera di combustione e di cottura indipendenti. Stainless steel oven with separate combustion and cooking chambers. Four en acier avec chambre de combustion et chambre de cuisson indépendantes. Backofen aus Stahl mit getrenntem Feuerraum und Garraum.



Linosa



Modulo grill

grill module module gril Grillmodul
146 x 101 x 232 cm - kg 1500

Modulo grill + forno

grill + oven module module gril + four
 Grillmodul + Backofen
219 x 101 x 232 cm - kg 1800

Modulo appoggio

countertop module module à poser
 Abstellmodul
73 x 101 x 74 cm - kg 200



6 Basamento in marmotech, piani appoggio e di lavoro in Cemipiu. Marmotech base, countertop and worktop made of Cemipiu. Soubassement en Marmotech, plan foyer et plan de travail en Cemipiu. Unterbau aus Marmotech, Abstellflächen und Arbeitsplatten aus Cemipiu.

7 Ampio piano di appoggio. Large countertop. Grand plan de travail. Große Abstellfläche.



In foto Bioplatt optional.
 Photo: Bioplatt optional.
 Photo: Bioplatt optionnel.
 Auf dem Foto Bioplatt als Sonderzubehör.

Barbecue in acciaio verniciato

Painted steel barbecues. Barbecues en acier laqué. Gartengrillkamine aus lackiertem Stahl

Gaston 90/110



Gaston 90:
cm 95x70x185h
kg 187
Griglia grill
grille Grillrost:
2 x cm 36x42

Gaston 110:
cm 115x80x185h
kg 221
Griglia grill
grille Grillrost:
2 x cm 47x53

- Struttura in acciaio verniciato.
- Focolare in mattonelle di refrattario.
- 2 griglie biologiche in inox.
- 2 piani laterale ribaltabili in inox.
- Cassetto cenere e raccogligrasso in inox.

- Painted steel structure.
- Firebox in refractory tiles.
- 2 bio grills in stainless steel.
- 2 fold-down side shelves in stainless steel.
- Ash drawer and fat collecting drawer in stainless steel.

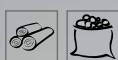
- Structure en acier laqué.
- Foyer en briques réfractaires.
- 2 grilles bio en inox.
- 2 tablettes latérales rabattables en inox.
- Tiroir à cendres et lèchefrite en acier inox.

- Struktur aus lackiertem Stahl.
- Feuerraum mit Schamottfliesen.
- 2 Bio-Grillroste aus Edelstahl.
- 2 seitliche hochklappbare Abstellflächen aus Edelstahl.
- Aschenlade und Fettauffangschale aus Edelstahl.



Émile

cm 170x95x180h
kg 250



1 Griglia cottura richiudibile, grazie ai 4 agganci può essere appesa e ruotata in qualsiasi lato, per garantire cotture perfettamente uniformi
10 uncini in acciaio inox per appendere carni e pesci, anche di grandi pezzature.

1 Foldaway grill, provided with 4 hooks to hang it and turn it on both sides to ensure perfectly-even cooking results. **10 hooks** in stainless steel are supplied to hang even large joints of meat or large fish.

1 Grille de cuisson rabattable, les 4 crochets dont elle dispose permettent de l'accrocher et de la tourner dans la position souhaitée pour assurer des cuissons parfaitement uniformes. **10 esses de boucher** en acier inox pour suspendre des pièces de viande ou de poisson, même de grosse taille.

1 verschließbarer Grillrost, der mit 4 Haken aufgehängt und auf jede gewünschte Seite gedreht werden kann, um ein perfekt gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. **10 S-Haken** aus Edelstahl erlauben das Aufhängen von kleinen, aber auch großen Fleischstücken und Fischen.

Barbecue in acciaio verniciato

Painted steel barbecues. Barbecues en acier laqué. Gartengrillkamine aus lackiertem Stahl

Remy

cm 170x95x220h
kg 250



- Struttura in acciaio verniciato per esterni, resistente alle alte temperature.
- Ampia mensola in acciaio inox con possibilità di regolazione in altezza.
- 2 piani laterali realizzati in acciaio inox satinato.
- Focolare in Thermofix.
- Griglia cottura in acciaio inox e manici in legno regolabili su 2 livelli (cm 100x40).
- Portalegna in acciaio ad elevato spessore.

- The structure is in steel finished with outdoor-grade paint that withstands high temperatures.
- The large stainless steel shelf can be adjusted in height.
- The 2 side shelves are in satin-finish stainless steel.
- The firebox is in Thermofix.
- The grill is in stainless steel with wooden handles adjustable to 2 heights (cm 100x40).
- Very thick steel firewood rack.

- Structure en acier laqué pour extérieur, résistante aux hautes températures.
- Grande étagère en acier inox avec possibilité de réglage en hauteur.
- 2 plans latéraux réalisés en acier inox satiné.
- Foyer en Thermofix.
- Grille de cuisson en acier inox et poignées en bois réglables sur 2 niveaux (cm 100x40).
- Porte-bûches vertical en acier de forte épaisseur.

- Struktur aus Stahl mit Lackierung für den Außenbereich, die auch hohen Temperaturen standhält.
- Großes Ablagebord aus Edelstahl, das sich in der Höhe regulieren lässt.
- 2 seitliche Abstellflächen aus satiniertem Edelstahl.
- Feuerraum aus Thermofix.
- Auf zwei Höhen verstellbarer Grillrost aus Edelstahl mit Griffen aus Holz (cm 100x40).
- Feuerkorb aus besonders starkem Stahl.



Twist

cm 80x140 cm – 145 kg

Griglia cottura Grill
Grille de cuisson Grillrost: cm 68x41



- Barbecue girevole a 360° per grigliare al riparo dal vento.
- Si apre e si chiude facilmente.
- Griglia frangifiamma.
- Griglia di cottura inox pieghevole (68x41 cm).
- Cottura orizzontale e verticale.
- Vassoio raccogli grasso non fornito.

- 360° swivel barbecue to grill no matter the direction of the wind.
- Opens and closes easily.
- Flame diffuser.
- Folding stainless steel grill.
- Horizontal and vertical cooking.
- Grease drip pan not included.

- Barbecue design rotatif à 360° pour griller sans problème de vent.
- Il s'ouvre et se referme facilement.
- Diffuseur de chaleur.
- Grille pliante en acier inox.
- Cuisson horizontale et verticale.
- Bac collecteur jus de cuisson non fourni.

- Um 360° drehbarer Gartengrillkamin für ein windgeschütztes Grillen.
- Lässt sich mühelos öffnen und schließen.
- Flammverteiler.
- Klappbarer Grillrost aus Edelstahl.
- Horizontales und vertikales Kochen.
- Wird ohne Fettauffangschale geliefert.

360°



Barbecue in acciaio inox

Stainless steel barbecues. Barbecues en acier inox. Edelstahl-Gartengrills.

René

cm 139x60x124h - kg 91

Potenza power
puissance Leistung:
21,5 kW



- Struttura interamente in acciaio inox.
- 2 griglie e 1 piastra double face in ghisa.
- Coperchio doppio strato con termometro.
- 3 bruciatori e diffusori di calore inox.
- 2 piani laterali di cui 1 dotato di bruciatore inox.
- Structure made entirely of stainless steel.
- 2 grills and 1 double-sided cast iron hotplate.
- Dual-sheet lid with thermometer.
- 3 stainless steel burners and flame deflectors.
- 2 side tops, 1 with stainless steel burner.
- Structure entièrement réalisée en acier inox.
- 2 grilles de cuisson et 1 plaque double face en fonte.
- Couvercle double paroi avec thermomètre.
- 3 brûleurs et diffuseurs de chaleur en inox.
- 2 tablettes latérales dont 1 avec brûleur inox.
- Struktur ganz aus Edelstahl.
- 2 Grillroste und 1 beidseitigen Bratplatte aus Gusseisen.
- Abdeckhaube aus doppelwandigem Edelstahl, mit Thermometer.
- 3 Brenner und Hitzreflektoren aus Edelstahl.
- 2 seitliche Abstellflächen, eine davon ist mit 1 Brenner aus Edelstahl ausgestattet.

Joysteak A-B

cm 60x45x80h - kg 20



- Ideale per cucinare all'aperto senza fare fumo.
- Struttura e ruote in acciaio inox.
- Piastra di cottura dietetica antiaderente.
- Bruciatore inox 5,2 kw con accensione piezoelettrica.
- Scomparto porta bombola.
- Piani laterali regolabili su 2 livelli.
- Ideal for outdoor cooking without producing smoke.
- Stainless steel structure and castors.
- Non-stick hotplate.
- 5.2 KW stainless steel burner with piezoelectric ignition.
- Gas cylinder compartment.
- Side tops adjustable to 2 heights.
- Idéal pour cuisiner à l'extérieur sans fumée.
- Structure et roues en acier inox.
- Plaque de cuisson diététique antiadhésive.
- Brûleur inox de 5,2 kW avec allumage piézoélectrique.
- Compartiment bouteille de gaz.
- Tablettes latérales réglables sur 2 niveaux.
- Ideal für das Kochen im Freien ohne Rauchentwicklung.
- Struktur und Laufrollen aus Edelstahl.
- Antihaf-Diät-Bratplatte.
- Brenner aus Edelstahl mit piezoelektrische Anzündung.
- Stauraum für Gasflasche.
- Seitliche Abstellflächen auf zwei Höhen verstellbar.

Alain

cm 160x60x109h - kg 112

Potenza power
puissance Leistung:
28,3 kW



- Struttura interamente in acciaio inox.
- 2 griglie e 1 piastra double face in ghisa.
- Coperchio, 2 cassetti e ruote in acciaio inox.
- 4 bruciatori e diffusori di calore inox.
- 2 piani laterali di cui 1 dotato di bruciatore inox.
- Structure made entirely of stainless steel.
- 2 grills and 1 double-sided cast iron hotplate.
- Lid, 2 drawers and castors in stainless steel.
- 4 stainless steel burners and flame deflectors.
- 2 side tops, 1 with stainless steel burner.
- Structure entièrement réalisée en acier inox.
- 2 grilles de cuisson et 1 plaque double face en fonte.
- Couvercle, 2 tiroirs et roues en inox.
- 4 brûleurs et diffuseurs de chaleur en inox.
- 2 tablettes latérales dont 1 avec brûleur inox.
- Struktur ganz aus Edelstahl.
- 2 Grillroste und 1 beidseitigen Bratplatte aus Gusseisen.
- Abdeckhaube, 2 Schubladen und Laufrollen aus Edelstahl.
- 4 Brenner und Hitzreflektoren aus Edelstahl.
- 2 seitliche Abstellflächen, eine davon ist mit 1 Brenner aus Edelstahl ausgestattet.

Romeo gas

Romeo 70
cm 70x60x23h - kg 32

Romeo 90
cm 90x60x78h - kg 41



- Grill a gas interamente in acciaio inox 18/10 ad elevato spessore.
- 3 o 4 bruciatori in fusione d'acciaio, facili da smontare, con accensione "one-touch" e diffusori di calore in acciaio inox.
- Piastra di cottura double face (liscia/rigata) in ghisa smaltata ad elevato spessore.
- Ampia vaschetta raccogli grasso.
- Coperchio optional.
- Gas grill entirely in 18/10 stainless steel.
- 3 or 4 burners in cast steel that are easy to remove, feature one-touch controls and stainless steel heat diffusers.
- Very thick, enamelled cast iron, double-faced griddle with one smooth and one ribbed side.
- Large grease drip pan.
- Optional lid.
- Gril à gaz entièrement réalisé en acier inox 18/10 à forte épaisseur.
- 3 ou 4 brûleurs en fonte d'acier, faciles à démonter, avec allumage "une main" et diffuseurs de chaleur en acier inox.
- Plaque de cuisson double face (lisse/nervurée) en fonte émaillée de forte épaisseur.
- Grand bac pour recueillir les jus de cuisson.
- Couvercle optionnel.
- Grillmodul mit Gasbetrieb, zur Gänze aus Edelstahl 18/10 mit besonderer Stärke hergestellt.
- 3 oder 4 mühelos entfernbare Brenner aus Stahlguss, mit "One-touch-Zündung" und Hitzereflaktoren aus Edelstahl.
- Beidseitige Garplatte (glatte/geriffelte Oberfläche) aus besonders starkem emailliertem Gusseisen.
- Große Fettauffangschale.
- Abdeckhaube Sonderzubehör.

Coperchio Romeo optional

- Coperchio doppio strato con termometro.
- Dual-sheet lid with thermometer.
- Couvercle double paroi avec thermomètre.
- Abdeckhaube aus doppelwandigem Edelstahl, mit Thermometer.



Forni a legna in acciaio e forni in refrattario

Stainless steel
wood-fired and refractory
ovens

Fours à bois en acier et
fours à bois en matériau
réfractaire

Holz-Backöfen aus Stahl und
traditionelle Holz-Backöfen
aus Schamottmaterial



Andree

mod. 60 cm 101x96x190h - kg 245
mod. 80 cm 118x96x190h - kg 315
mod. 100 cm 140x96x190h - kg 375



Dimensioni camera di cottura Size of oven chamber
Dimensions chambre de cuisson Abmessungen Backofen-Innenraum:

mod. 60 cm 42→ x 53↗ x 37↑
mod. 80 cm 42→ x 76↗ x 37↑
mod. 100 cm 42→ x 96↗ x 37↑



Armand

mod. 60
cm 101x96x190h - kg 300
mod. 80
cm 118x96x190h - kg 370
mod. 100
cm 140x96x190h - kg 470



Dimensioni camera di cottura
 Size of oven chamber
Dimensions chambre de cuisson
 Abmessungen Backofen-Innenraum:

mod. 60 cm 42→ x 53↗ x 37↑
mod. 80 cm 42→ x 76↗ x 37↑
mod. 100 cm 42→ x 96↗ x 37↑



Camera di combustione e di cottura indipendenti.

Separate combustion and cooking chambers.
 Chambre de combustion et de cuisson indépendantes.
 Voneinander getrennter Feuerraum und Garraum.

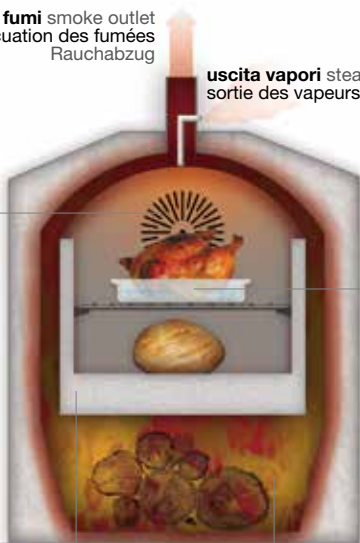
scarico fumi smoke outlet
 évacuation des fumées
 Rauchabzug

uscita vapori steam outlet
 sortie des vapeurs Dampfabzug

camera di cottura a volta

dome-shaped cooking chamber
 chambre de cuisson à voûte
 arrondie
 kuppelförmiger Garraum

multicottura
 multi-cooking
 multi-cuissons
 gleichzeitiges Garen



elementi in refrattario
 refractory slabs
 éléments en matériau réfractaire
 Elemente aus Schamottmaterial

camera di combustione
 combustion chamber
 chambre de combustion
 Feuerraum



Cassetto cenere ampio ed estraibile per agevolare la pulizia.

Large removable ash drawer for an easy cleaning.
 Grand tiroir à cendres amovible pour faciliter le nettoyage.
 Abnehmbarer Aschenlade um Reinigung zu leichtern.

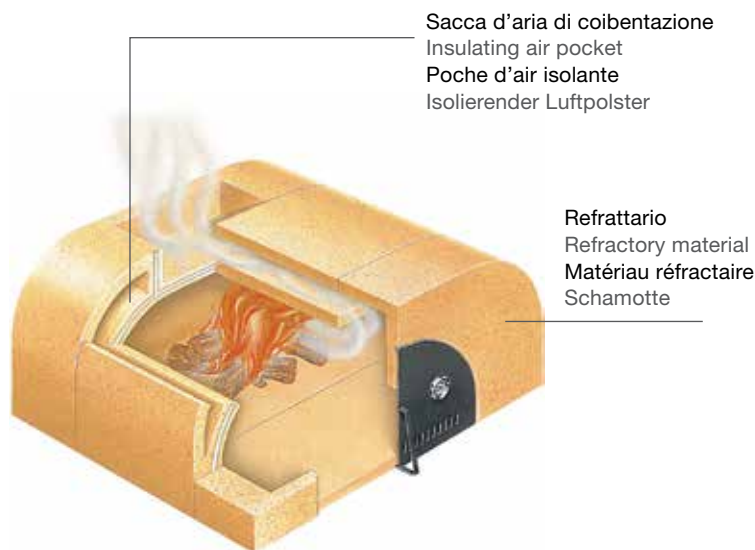
Gamma Easy

I forni di questa gamma sono realizzati in materiale vibropressato di chamotte refrattaria che fa di questo forno un prodotto leggero e nel contempo resistente sia alle sollecitazioni meccaniche che a quelle termiche. **I piani di cottura di tutti i forni Palazzetti sono conformi al regolamento C.E n. 1935/2004 relativo ai materiali a contatto con gli alimenti.**

Easy range. The ovens of this range are made from compressed refractory chamotte to obtain a light product, resistant to mechanical and thermal stress. **The floors of all Palazzetti ovens comply with CE regulation n. 1935/2004 regarding materials used in contact with food.**

Gamme Easy. Les fours de cette gamme sont réalisés en matériau vibropressé de chamotte réfractaire, pour un produit léger et résistant aux contraintes mécaniques et thermiques. **Les soles foyères de tous les fours Palazzetti sont conformes au règlement C.E n°1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.**

Serie Easy. Die Backöfen dieser Serie bestehen aus rüttelgepresster, feuerfester Schamotte, die aus diesem Ofen ein leichtes Produkt machen, das gleichzeitig sowohl gegen mechanische und thermische Einwirkungen resistent ist. **Die Böden aller Backöfen Palazzetti entsprechen der EU-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind.**



Facilità di installazione: questi forni possono essere montati direttamente all'esterno senza complesse strutture di rivestimento e coibentazione. Questo perché i forni sono già naturalmente coibentati: la struttura presenta un'intercapedine atta a favorire il formarsi di una sacca d'aria che isola il nucleo dal rivestimento esterno del forno. Basterà quindi realizzare un basamento stabile, stuccare con il sigillante dato in dotazione e verniciare il tutto con uno spugnato plastico bianco lavabile ed il forno sarà pronto. **I suddetti materiali per l'installazione del forno sono inclusi.** **La modularità:** è possibile ottenere facilmente forni più lunghi aggiungendo all'ordinativo coppie di elementi centrali e di basette relative. Tutti i modelli vengono forniti di serie di registro fumi e portina in acciaio dotata di termometro e di uno spioncino per il controllo della cottura.

Easy to install: these ovens can be assembled directly outdoors without the need of complex cladding and insulating structures. This is because they have already been naturally insulated: the structure has an interspace suitable for the formation of an air pocket that insulates the inner structure from the external oven cladding. It will thus be sufficient to make a sturdy base seal it using the sealant provided and paint all the parts with a washable plastic-based sponged finish and the oven will be ready. **The above-mentioned materials needed for the installation of the oven are included.**

Modularity: it is possible to obtain longer ovens by adding pairs of central elements and relative bases to the order. All the models are standard supplied with a smoke regulation damper and a steel door with a thermometer as well as a peephole to check the cooking process.

Facilité d'installation: ces fours peuvent être installés directement à l'extérieur sans besoin de structures de revêtement et de calorifugeage complexes. Ceci parce qu'ils sont déjà isolés naturellement de part leur propre structure qui est à double paroi avec poche d'air entre la chambre de combustion et le revêtement extérieur du four. Il suffira donc de réaliser un socle stable, de jointoyer avec le produit de scellement fourni et de peindre l'ensemble avec une peinture plastique blanche lavable et le four sera prêt à l'emploi. **Tout le matériel susmentionné nécessaire à l'installation du four est inclu avec ce dernier.**

La modularité: on pourra facilement avoir des fours plus longs en ajoutant, dans la commande, des paires d'éléments centraux et d'embases. Tous les modèles sont équipés d'un registre des fumées et d'une porte en acier dotée d'un thermomètre et d'un regard pour contrôler la cuisson.

Einfache installation: Diese Backöfen können ohne aufwendige Verkleidungen und Isolierungsmaterialien direkt im Freien montiert werden. Die Backöfen sind nämlich auf natürliche Weise isoliert: Die Struktur ist mit einem Zwischenraum ausgestattet, durch den die Bildung eines Luftpolsters unterstützt wird, der den Ofenkern von der Außenverkleidung des Backofens isoliert. Es genügt also, einen stabilen Unterbau zu errichten, diesen mit dem mitgelieferten Dichtstoff zu verfugen und alles mit einem weißen, abwaschbaren Kunststoff zu versehen und der Backofen ist fertig. **Die genannten Materialien für die Installation des Backofens sind im Lieferumfang enthalten.**

Die Anbaufähigkeit: Es ist jederzeit möglich, durch das Anfügen von mittleren Elementen und der dazugehörigen Verbindungsstücke längere Backöfen zu erhalten. Alle Modelle werden serienmäßig mit einer Rauchklappe sowie einer Stahltür mit Thermometer und Guckloch zur Überwachung des Backvorgangs geliefert.

Easy Medium



Elementi componibili in calcestruzzo refrattario a doppia parete con uscita fumi posteriore, completo di registro fumi e portina in acciaio con termometro. Modular elements in double-wall refractory concrete with rear smoke outlet, supplied with a smoke regulation damper and a steel door with a thermometer. Four réalisé en modules en béton réfractaire avec paroi de fond double et sortie de fumée à l'arrière. Equipé de registre fumées et de porte en acier avec thermomètre. Anbauelemente aus feuerfestem Beton mit doppelter Wand und rückwärtigem Rauchaustritt, komplett mit Rauchklappe und Stahltür mit Thermometer.

cm 97x81x49h - kg 275

dimensioni vano interno/dimensions of interior space /
dim. chambre de cuisson/Abmessungen Backofen-Innenraum:
cm 77x65



**kit raccordo fumi per forno/ Flue connector
kit for oven/ kit raccord fumée pour four
Bausatz/ Rauchanschluss für Backofen**

dimensioni canna fumaria /flue dimensions
dim. conduit fumée/Abm. Rauchrohrstützen:
Ø 18 cm

Easy Large



Elementi componibili in calcestruzzo refrattario a doppia parete con uscita fumi posteriore, completo di registro fumi e portina in acciaio con termometro. Modular elements in double-wall refractory concrete with rear smoke outlet, supplied with a smoke regulation damper and a steel door with a thermometer. Four réalisé en modules en béton réfractaire avec paroi de fond double et sortie de fumée à l'arrière. Equipé de registre fumées et de porte en acier avec thermomètre. Anbauelemente aus feuerfestem Beton mit doppelter Wand und rückwärtigem Rauchaustritt, komplett mit Rauchklappe und Stahltür mit Thermometer.

cm 97x112x49h - kg 360

dimensioni vano interno/dimensions of interior space
/dim. chambre de cuisson/Abmessungen Backofen-Innenraum:
cm 77x96



**kit raccordo fumi per forno/ Flue connector
kit for oven/ kit raccord fumée pour four
Bausatz/ Rauchanschluss für Backofen**

dimensioni canna fumaria /flue dimensions
dim. conduit fumée/Abm. Rauchrohrstützen:
Ø 18 cm

Easy Extra Large



Elementi componibili in calcestruzzo refrattario a doppia parete con uscita fumi posteriore, completo di registro fumi e portina in acciaio con termometro. Modular elements in double-wall refractory concrete with rear smoke outlet, supplied with a smoke regulation damper and a steel door with a thermometer. Four réalisé en modules en béton réfractaire avec paroi de fond double et sortie de fumée à l'arrière. Equipé de registre fumées et de porte en acier avec thermomètre. Anbauelemente aus feuerfestem Beton mit doppelter Wand und rückwärtigem Rauchaustritt, komplett mit Rauchklappe und Stahltür mit Thermometer.

cm 97x144x49h - kg 445

dimensioni vano interno/dimensions of interior space
/dim. chambre de cuisson/Abmessungen Backofen-Innenraum:
cm 77x127



**kit raccordo fumi per forno/ Flue connector
kit for oven/ kit raccord fumée pour four
Bausatz/ Rauchanschluss für Backofen**

dimensioni canna fumaria /flue dimensions
dim. conduit fumée/Abm. Rauchrohrstützen:
Ø 18 cm

Gamma Smile



Esempio di installazione/Example of installation Exemple d'installation/Installationsbeispiel:

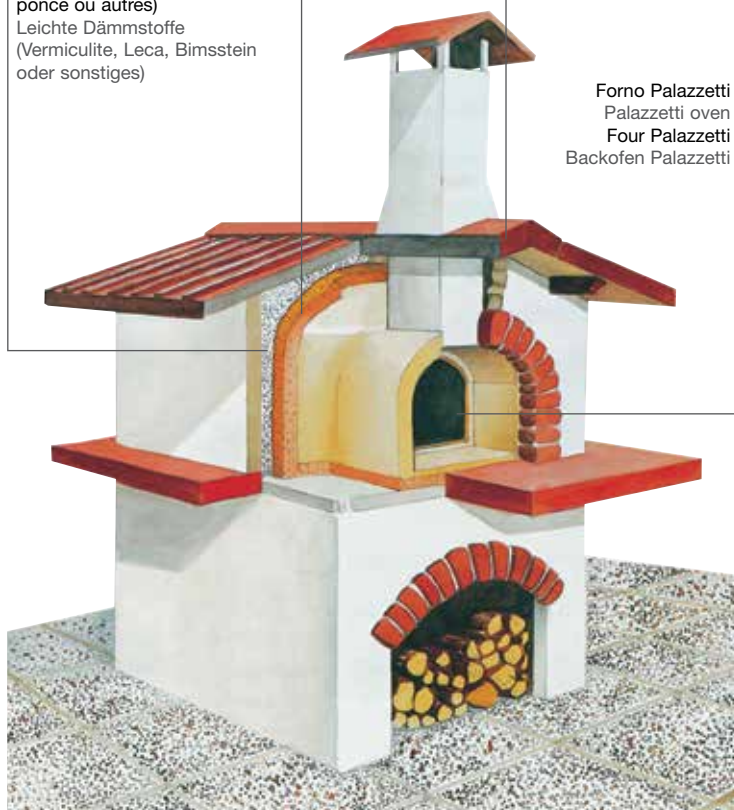
Materiale isolante leggero
(vermiculite, leca, pomice
o altri)
Lightweight insulating
material (vermiculite, Leca
insulators, pumice stone or
others)

Matériau isolant léger
(vermiculite, Leca®, pierre
ponce ou autres)
Leichte Dämmstoffe
(Vermiculite, Leca, Bimsstein
oder sonstiges)

Lana di roccia
Rock wool
Laine de roche
Steinwolle

Copertura impermeabile
Waterproof roof
Toit imperméable
Wasserundurchlässige
Abdeckung

Forno Palazzetti
Palazzetti oven
Four Palazzetti
Backofen Palazzetti



I forni Palazzetti sono prodotti interamente con impasti liquidi refrattari colati e vibrati, presentano perciò una struttura estremamente compatta ideale per:

- una cottura genuina e omogenea;
- l'assenza degli sgradevoli inconvenienti tipici dei forni in argilla espansa o altri surrogati (esempio: sbriciolamento e caduta di piccole particelle di materiale sui cibi in cottura);
- una durata illimitata nel tempo;
- trattenere a lungo il calore e consentire cotture perfette anche a fuoco spento;
- utilizzi frequenti;
- tutti i forni Smile sono forniti di portina in acciaio e possono avere come optional quella in ghisa, con o senza parete adattatrice.

Palazzetti's ovens are produced entirely with liquid refractory materials that are cast and vibrated to produce a very compact structure that is ideal:

- for wholesome, uniform cooking;
- to prevent the unpleasant inconveniences typical of expanded clay or other surrogates, such as small particles falling onto food while it's cooking in the oven;
- to ensure an unlimited life-span;
- to preserve heat for a long time, thus allowing perfect cooking results even when the fire is out;
- for frequent use;
- all Smile ovens are provided with a stainless steel door or an optional cast iron one, with or without an adjustable wall.

Les fours Palazzetti sont entièrement fabriqués avec des pâtes liquides réfractaires coulées et vibrées. Ils ont donc une structure extrêmement compacte, idéale pour:

- une cuisson saine et homogène;
- ils n'ont pas les désagréables inconvénients typiques des fours en argile expansé ou autres produits de ce genre (exemple: émiettement et chute de petites particules de matériau sur les aliments en train de cuire);
- durée de vie illimitée;
- permet de garder longtemps la chaleur et d'effectuer ainsi des cuissons parfaites, même lorsque le feu est éteint;
- usages fréquents;
- tous les fours Smile sont dotés de porte en acier et peuvent avoir, en option, la porte en fonte, avec ou sans paroi d'adaptation.

Die Backöfen Palazzetti werden zur Gänze aus einer flüssigen feuerfesten Masse, die gegossen und gerüttelt wird, hergestellt und besitzen daher eine äußerst kompakte Struktur mit folgenden Vorzügen:

- ein unverfälschtes und gleichmäßiges Backen und Garen;
- das Fehlen jener unerfreulichen Nebenerscheinungen, die für Öfen aus Blähton oder anderen Alternativwerkstoffen typisch sind (z.B. das Zerbröckeln kleiner Materialpartikel, die dann auf die im Backofen garenden Speisen fallen);
- unbegrenzte Lebensdauer;
- eine lange Wärmespeicherung, die selbst bei gelöschter Flamme perfekte Backergebnisse ermöglicht;
- keine Probleme bei häufiger Benutzung;
- Alle Backöfen Smile werden mit Stahltür geliefert, als Sonderzubehör ist eine Tür aus Gusseisen mit oder ohne Ausgleichswand erhältlich.

Smile 56



In cemento refrattario ad alto tenore di allumina. Completo di registro fumi, portina in acciaio con termometro e raccordo fumi Ø 14 cm con maniglia. In refractory concrete with a high alumina content. Supplied with a smoke regulation damper, a steel door with a thermometer and steel flue gas outlet connector Ø 14 cm with handle. Four en béton réfractaire à haute teneur en alumine. Equipé de registre fumées, de porte en acier avec thermomètre et de raccord fumée Ø 14 cm avec poignée. Aus feuerfestem Beton mit hohem Tonerdeanteil. Komplett mit Rauchklappe, Stahltür mit Thermometer und Rauchanschluss Ø 14 cm mit Griff.



cm 65x70x46h - kg 170

dimensioni vano interno/dimensions of interior space /dim.
chambre de cuisson/Abmessungen Backofen-Innenraum:
cm 54x56

Smile 60



In cemento refrattario ad alto tenore di allumina. Completo di registro fumi, portina in acciaio con termometro e raccordo fumi Ø 16 cm con maniglia. In refractory cement with a high alumina content. Supplied with a smoke regulation damper, a steel door with a thermometer and steel flue connecting pipe Ø 16 cm with handle. Four en béton réfractaire à haute teneur en alumine. Equipé de registre fumées, de porte en acier avec thermomètre et de raccord fumée Ø 16 cm avec poignée. Aus feuerfestem Beton mit hohem Tonerdeanteil. Komplett mit Rauchklappe, Stahltür mit Thermometer und Rauchanschluss Ø 16 cm mit Griff.



cm 75x80x95h - kg 255

dimensioni vano interno/dimensions of interior space /dim.
chambre de cuisson/Abmessungen Backofen-Innenraum:
cm 64x60

Smile 90



In cemento refrattario ad alto tenore di allumina. Completo di registro fumi, portina in acciaio con termometro e raccordo fumi Ø 16 cm con maniglia. In refractory cement with a high alumina content. Supplied with a smoke regulation damper, a steel door with a thermometer and steel flue connecting pipe Ø 16 cm with handle. Four en béton réfractaire à haute teneur en alumine. Equipé de registre fumées, de porte en acier avec thermomètre et de raccord fumée Ø 16 cm avec poignée. Aus feuerfestem Beton mit hohem Tonerdeanteil. Komplett mit Rauchklappe, Stahltür mit Thermometer und Rauchanschluss Ø 16 cm mit Griff.



cm 75x110x95h - kg 335

dimensioni vano interno/dimensions of interior space /dim.
chambre de cuisson/Abmessungen Backofen-Innenraum:
cm 64x90

Smile 80



In cemento refrattario ad alto tenore di allumina. Completo di portina in acciaio con termometro. In refractory cement with a high alumina content. Supplied with a steel door and a thermometer. Four en béton réfractaire à haute teneur en alumine. Equipé de porte en acier avec thermomètre. Aus feuerfestem Beton mit hohem Tonerdeanteil. Komplett mit Stahltür mit Thermometer.

cm 102x107x47h - kg 225

dimensioni vano interno/dimensions of interior space /dim. chambre de cuisson/Abmessungen Backofen-Innenraum: cm 80 circolare circular circulaire kreisförmig



Smile 100



In cemento refrattario ad alto tenore di allumina. Completo di portina in acciaio con termometro. In refractory cement with a high alumina content. Supplied with a steel door and a thermometer. Four en béton réfractaire à haute teneur en alumine. Equipé de porte en acier avec thermomètre. Aus feuerfestem Beton mit hohem Tonerdeanteil. Komplett mit Stahltür mit Thermometer.

cm 102x110x55h - kg 315

dimensioni vano interno/dimensions of interior space dim. chambre de cuisson/Abmessungen Backofen-Innenraum: cm 88 circolare circular ronde kreisförmig



Smile 120



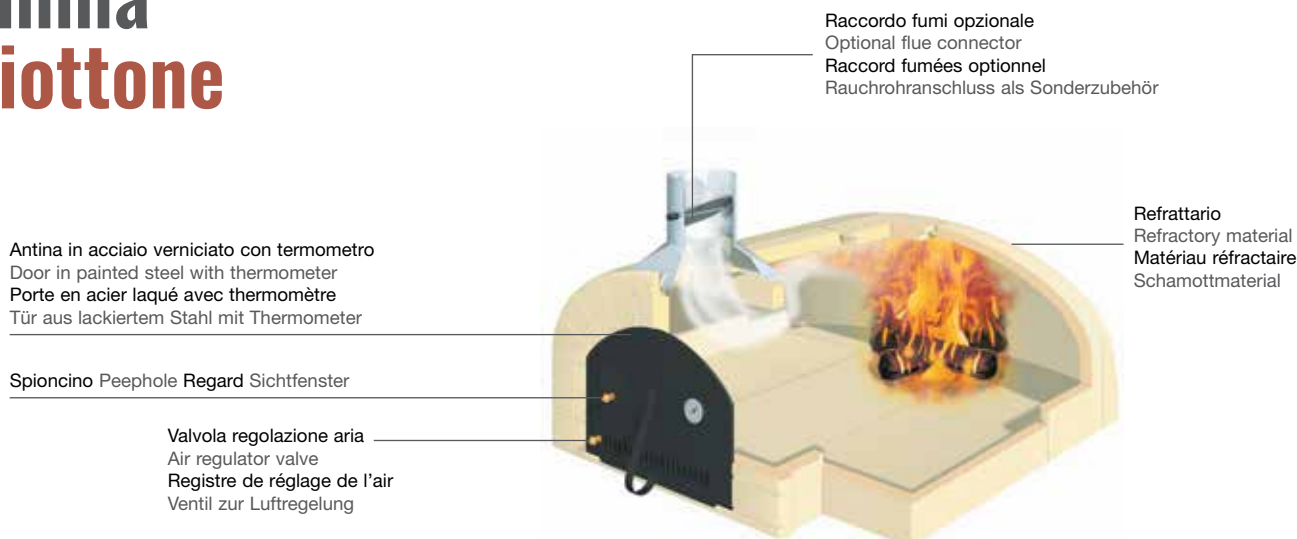
In cemento refrattario ad alto tenore di allumina. Completo di portina in acciaio con termometro. In refractory cement with a high alumina content. Supplied with a steel door and a thermometer. Four en béton réfractaire à haute teneur en alumine. Equipé de porte en acier avec thermomètre. Aus feuerfestem Beton mit hohem Tonerdeanteil. Komplett mit Stahltür mit Thermometer.

cm 132x142x55h - kg 365

dimensioni vano interno/dimensions of interior space dim. chambre de cuisson/Abmessungen Backofen-Innenraum: cm 120 circolare circular ronde kreisförmig



Gamma Ghiottone



Ghiottone è un forno prefabbricato composto da più elementi a seconda del modello, con in dotazione una portina in acciaio accessoriata di un pratico termometro e uno spioncino per un agevole controllo dello stato di cottura (la portina in ghisa è optional). Ghiottone ha una struttura estremamente compatta realizzata interamente con impasti liquidi refrattari colati e vibrati, ideale per trattenere a lungo il calore e consentire così cotture perfettamente omogenee anche a fiamma spenta: il miglior modo in assoluto di cuocere pane e pizze croccanti, ma anche arrostiti saporiti e frutta. Inoltre questo materiale garantisce la massima solidità e una durata illimitata nel tempo del forno, anche con utilizzi frequenti.

Ghiottone is a prefabricated oven made up of various elements depending on the model, fitted with a stainless steel door featuring a practical thermometer and a peephole to check on the cooking process (the cast iron door is optional). Ghiottone has an extremely compact structure made entirely of cast and vibrated liquid refractory materials that are ideal for long heat preservation and that ensure perfectly uniform cooking results even when the fire is out: this is the best possible way to bake crusty breads and pizzas, but also to roast food and bake fruit. Moreover, this material gives the oven perfect solidity and unlimited durability, even with frequent use.

Ghiottone est un four préfabriqué se composant de plusieurs éléments, selon le modèle, et est fourni, en standard, d'une porte en acier avec un pratique thermomètre et un regard pour contrôler aisément la cuisson (la porte en fonte est optionnelle). Ghiottone a une structure extrêmement compacte, entièrement réalisée avec des pâtes liquides réfractaires coulées et vibrées, un matériau idéal pour garder longtemps la chaleur et permettre ainsi des cuissons parfaitement homogènes, même lorsque le feu est éteint: la meilleure façon de cuire non seulement du pain et des pizzas croustillants, mais aussi des rôtis savoureux ou des fruits. En outre, tel matériau garantit au four une solidité maximale et une durée de vie illimitée, même en cas d'usage fréquent.

Ghiottone ist ein vorgefertigter Ofen, der je nach Modell aus mehreren Elementen besteht und mit einer Stahltür mit praktischem Thermometer und einem Sichtfenster zur einfachen Kontrolle des Garzustands geliefert wird (die Tür aus Gusseisen ist als Sonderzubehör erhältlich). Ghiottone besitzt eine äußerst kompakte Struktur, die zur Gänze aus einer flüssigen feuerfesten Masse, die gegossen und gerüttelt wird, hergestellt wird. Diese ist ideal für eine lange Wärmespeicherung, wodurch auch bei gelöschter Flamme perfekt gleichmäßige Back- und Garergebnisse möglich sind: Die absolut beste Art, knuspriges Brot und Pizzen zu backen oder leckere Braten und Früchte zuzubereiten. Außerdem garantiert dieses Material auch bei häufiger Benutzung maximale Stärke und eine unbegrenzte Haltbarkeit des Backofens.

Ghiottone Small



Viene fornito completo di portina in acciaio e termometro, realizzato interamente in refrattario per trattenere a lungo il calore e consentire un'ottima cottura. It is supplied with a steel door and a thermometer and is made entirely from refractory material to preserve heat for a long time and ensure excellent cooking results. Il est fourni avec porte en acier et thermomètre et est entièrement réalisé en matériau réfractaire pour conserver longtemps la chaleur et pour assurer une excellente cuisson. Wird komplett mit Stahltür mit Thermometer geliefert und ist zur Gänze aus Schamottmaterial gefertigt, um durch die lange Wärmespeicherung ein optimales Garen zu ermöglichen.



cm 85x78x55h - kg 215

dimensioni vano interno/dimensions of interior space

dim. chambre de cuisson/Abmessungen Backofen-Innenraum:

cm 70x69

Vedi esempio di installazione di pag 44. See installation example on page 44.

Voir exemple d'installation page 44. Siehe Installationsbeispiel auf Seite 44.

Ghiottone Medium 2.0



Realizzato interamente in refrattario (volta in refrattario vibropressato, base fuoco in impasto refrattario colato) per trattenere a lungo il calore e consentire un'ottima cottura. Made entirely from refractory material (dome-shaped oven chamber in vibration pressed refractory material, floor in cast refractory material) to preserve heat for a long time and ensure excellent cooking results. Entièrement réalisé en matériau réfractaire (voûte en réfractaire vibro-compacté et sole réalisée avec un mélange réfractaire coulé) pour conserver longtemps la chaleur et assurer une excellente cuisson. Zur Gänze aus Schamottmaterial gefertigt (Kuppel aus im Rüttelpressverfahren hergestellter Schamotte, Basis der Feuerstätte aus gegossener Schamottmasse), um durch die lange Wärmespeicherung ein optimales Garen zu ermöglichen.

cm 118x114x55h - kg 480

dimensioni vano interno/dimensions of interior space

dim. chambre de cuisson/Abmessungen Backofen-Innenraum:
cm 104x83



Ghiottone Large 2.0



Realizzato interamente in refrattario (volta in refrattario vibropressato, base fuoco in impasto refrattario colato) per trattenere a lungo il calore e consentire un'ottima cottura. Made entirely from refractory material (dome-shaped cooking chamber in vibration pressed refractory material, floor in cast refractory material) to preserve heat for a long time and ensure excellent cooking results. Entièrement réalisé en matériau réfractaire (voûte en réfractaire vibro-compacté et sole réalisée avec un mélange réfractaire coulé) pour conserver longtemps la chaleur et assurer une excellente cuisson. Zur Gänze aus Schamottmaterial gefertigt (Kuppel aus im Rüttelpressverfahren hergestellter Schamotte, Basis der Feuerstätte aus gegossener Schamottmasse), um durch die lange Wärmespeicherung ein optimales Garen zu ermöglichen.

cm 118x143x55h - kg 580

dimensioni vano interno/dimensions of interior space

dim. chambre de cuisson/Abmessungen Backofen-Innenraum:
cm 104x112



Ghiottone Extra Large 2.0



Realizzato interamente in refrattario (volta in refrattario vibropressato, base fuoco in impasto refrattario colato) per trattenere a lungo il calore e consentire un'ottima cottura. Made entirely from refractory material (dome-shaped cooking chamber in vibration pressed refractory material, floor in cast refractory material) to preserve heat for a long time and ensure excellent cooking results. Entièrement réalisé en matériau réfractaire (voûte en réfractaire vibro-compacté et sole réalisée avec un mélange réfractaire coulé) pour conserver longtemps la chaleur et assurer une excellente cuisson. Zur Gänze aus Schamottmaterial gefertigt (Kuppel aus im Rüttelpressverfahren hergestellter Schamotte, Basis der Feuerstätte aus gegossener Schamottmasse), um durch die lange Wärmespeicherung ein optimales Garen zu ermöglichen.

cm 118x172x55h - kg 680

dimensioni vano interno/dimensions of interior space

dim. chambre de cuisson/Abmessungen Backofen-Innenraum:
cm 104x140





PALAZZETTI *in giardino*

Palazzetti Lelio SpA
via Roveredo, 103
33080 Porcia (PN) - Italia

www.palazzetti.it

Timbro del rivenditore dealer's stamp
tampon du revendeur stempel des Händlers:

La casa costruttrice non si assume responsabilità per eventuali errori o inesattezze nel contenuto di questo catalogo, e si riserva il diritto di apportare ai suoi prodotti, in qualunque momento e senza preavviso eventuali modifiche ritenute opportune per qualsiasi esigenza di carattere tecnico o commerciale.

The manufacturer is not responsible for any mistakes or inaccuracies contained in this catalogue and is entitled to make any modifications deemed necessary to meet technical or commercial requirements at any time and without giving prior notice.

Le fabricant décline toute responsabilité quant aux erreurs ou inexactitudes éventuelles contenues dans le présent catalogue et se réserve le droit d'apporter, à tout moment et sans aucun préavis, toutes les modifications qu'il jugera nécessaires en vue de satisfaire les exigences techniques ou commerciales.

Die Herstellerfirma übernimmt für eventuelle Fehler oder Ungenauigkeiten in diesem Katalog keine Verantwortung und behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorbescheid alle Änderungen an den Produkten vorzunehmen, die sie aus technischen oder kaufmännischen Gründen für notwendig hält.