

# Linea Garden

GARDEN LINE  
GAMME JARDIN  
PRODUKT LINIE GARDEN

**2018**



**PALAZZETTI**  
in giardino



Mod. Sumatra

# Barbecue Palazzetti

Scegliere un barbecue Palazzetti significa scegliere un prodotto di alta qualità dove il lato estetico è sempre integrato all'aspetto funzionale e alla praticità di utilizzo. Ecco tante buone ragioni per individuare il vostro barbecue all'interno della vasta gamma Palazzetti.

Choosing a Palazzetti barbecue means choosing a high-quality product that always combines a great appearance with functionality and convenient use. There are many reasons to choose your barbecue from the wide range Palazzetti has to offer.

Choisir un barbecue Palazzetti, c'est choisir un produit de haute qualité, dont l'esthétique se conjugue parfaitement à l'aspect fonctionnel et pratique. Vous trouverez ici une série de bonnes raisons pour trouver votre barbecue idéal parmi les modèles de la gamme Palazzetti.

Die Entscheidung für einen Gartengrillkamin von Palazzetti bedeutet die Wahl eines qualitativ hochwertigen Produkts, bei dem die funktionellen Merkmale und der praktische Nutzen immer von einem ästhetischen Design begleitet werden. Sie finden hier viele gute Gründe, die Ihnen innerhalb des umfangreichen Angebots von Palazzetti die Suche nach „Ihrem“ Gartengrillkamin erleichtern.

## LEGENDA LEGEND LÉGENDE LEGENDE



modelli con funzionamento a LEGNA  
wood-burning models  
modèles fonctionnant au BOIS  
Modelle mit HOLZBEFEUERUNG



modelli con funzionamento a LEGNA max 2 kg  
wood-burning models allowing max 2kg firewood wood load  
modèles fonctionnant au BOIS charge maxi 2 kg  
Modelle mit HOLZBEFEUERUNG von max. 2 kg



modelli con funzionamento a gas METANO  
natural 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 models  
modèles fonctionnant au CHARBON de bois  
Modelle mit HOLZKOHLE-Befeuerung



modelli in materiale MARMOTECH  
models made of 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 equipped with SPECIAL GLUE FOR ASSEMBLY  
modèles fournis avec une colle spéciale pour l'assemblage  
Modelle mit SPEZIALKLEBSTOFF für den Aufbau

# Le tipologie di cottura

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



ALLA GRIGLIA  
GRILLING  
LES GRILLADES  
VOM GRILL

## COOKING METHODS

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

## LES DIFFÉRENTS MODES DE CUISSON

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.

## DIE ZUBEREITUNGSMETHODEN

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



NEL FORNO  
BAKING  
LE FOUR À BOIS  
IM BACKOFEN



ALLO SPIEDO  
ROTISSEUR ROASTING  
LE TOURNEBROCHE  
AM SPIESS



SU PIETRA OLLARE  
SOAPSTONE GRILLING  
LES PIERRADES  
AUF DER SPECKSTEINPLATTE



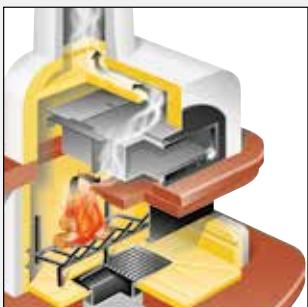
**BIOPLATT:** la Bioplatt è una pratica piastra di cottura per qualsiasi cibo, consente una cucina genuina e saporita senza l'utilizzo di grassi, evita il contatto tra i fumi di cottura e alimenti.

**BIOPLATT:** Bioplatt is a practical hotplate that cooks any food without using fats. For wholesome, tasty results. It also prevents the cooking fumes from coming into contact with the food.

**BIOPLATT:** le Bioplatt est un plan de cuisson pratique qui permet de cuisiner n'importe quel type de mets de façon saine et savoureuse sans utiliser de graisses et en évitant tout contact des aliments avec les fumées de cuisson.

**BIOPLATT:** Die Bioplatt ist eine praktische Garplatte, auf der jede Art von Speisen auf natürliche und schmackhafte Weise ohne Beigabe von Fett zubereitet werden können, ohne dass die Lebensmittel mit Rauch in Kontakt kommen.

# I forni OVENS LES FOURLS DIE BACKÖFEN



## FORNO IN ACCIAIO INOX BREVETTATO

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

## PATENTED 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 BREVETÉ

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

## PATENTIERTER BACKOFEN AUS EDELSTAHL

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



## 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 FEUERSTELLE

- Vollständige Ausnutzung des Grillbereichs;
- bequemeres 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 aisément.

## 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

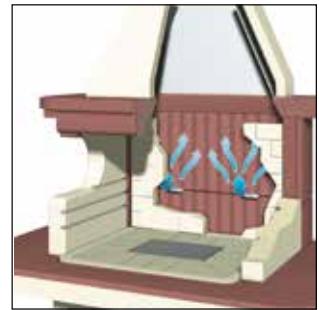
Strengthens and protects the hood from the heat of combustion smoke.

## 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.



## FORNO IN REFRATTARIO

- Realizzato interamente con refrattari nobili;
- trattiene a lungo il calore;
- consente cotture omogenee anche a fiamma spenta;
- massima solidità e una durata illimitata nel tempo, anche con utilizzi frequenti;
- la portina è in acciaio con termometro e spioncino per il controllo della cottura.

## REFRACTORY OVEN

- Made entirely from top-quality refractory materials;
- stores heat for a long time;
- cooks evenly even when the fire has gone out;
- utmost solidity and unlimited durability even with frequent use.
- the door is in steel with a thermometer and a peephole to check the cooking process.

## FOUR EN MATÉRIAU RÉFRACTAIRE

- Entièrement réalisé avec des matériaux réfractaires nobles ;
- retient la chaleur plus longtemps ;
- permet des cuisssons homogènes même lorsque le feu est éteint ;
- robustesse maximale et une durée de vie illimitée, même en cas d'utilisations fréquentes ;
- la porte en acier est dotée d'un thermomètre et d'un viseur pour contrôler la cuisson.

## BACKOFEN AUS SCHAMOTTMATERIAL

- Zur Gänze aus hochwertigem Schamottmaterial hergestellt;
- speichert die Wärme für lange Zeit;
- ermöglicht auch bei gelöschter Flamme gleichmäßige Backergebnisse;
- höchste Stärke und unbegrenzte Lebensdauer auch bei häufiger Benutzung;
- die Stahltür ist mit einem Thermometer und einem Sichtfenster für die Überwachung des Backvorgangs ausgestattet.

## STRUTTURA

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



## 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.

## 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.



## MARMOTECH

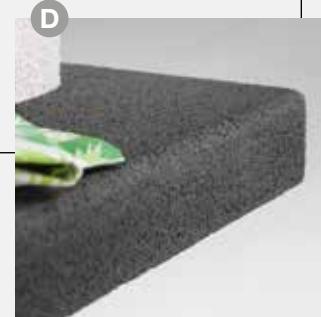
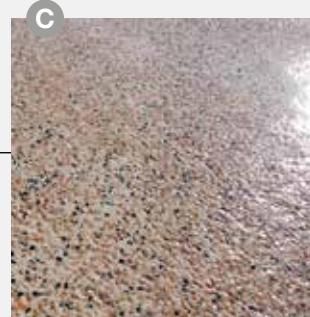
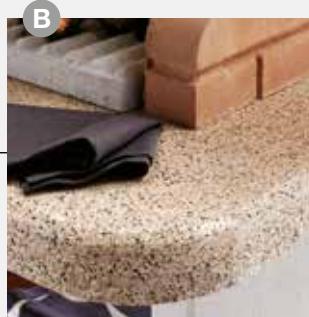
- Innovativo materiale a base di graniglie di marmo;
- alta resistenza termica;
- non necessita di pittura finale;
- disponibile in diverse finiture.
- Innovative material made from mixed marble granules;
- high heat resistance;
- does not need to be painted;
- available in several finishes.
- Matériau innovant à base de granulats de marbre;
- haute résistance thermique;
- il n'est pas nécessaire de le peindre;
- différentes finitions au choix.
- 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

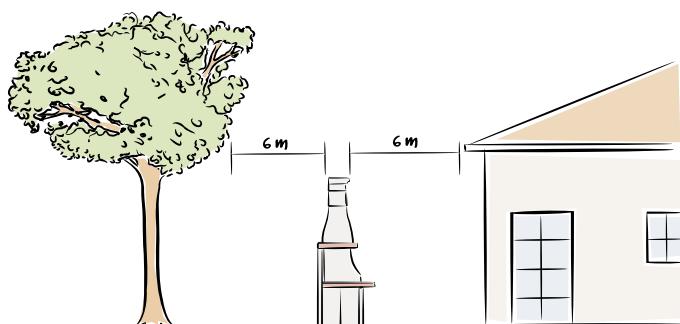
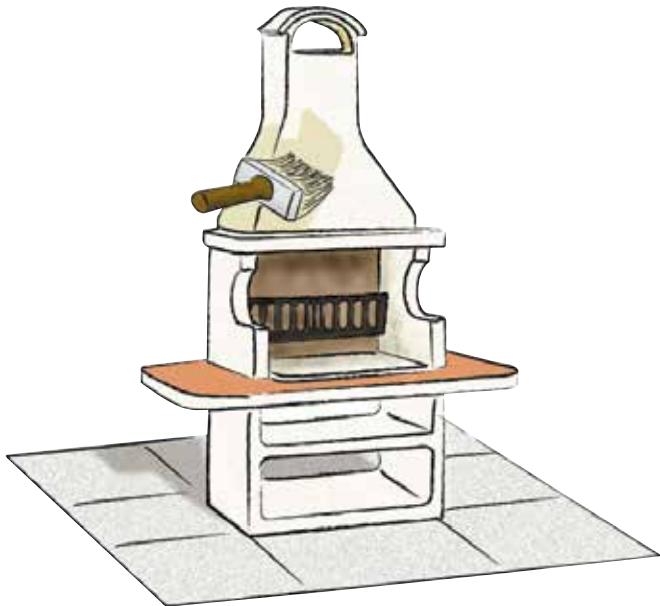
- on a very stable, cement base;
- at a distance of at least 6 metres from trees, buildings or other vertical obstacles.

## 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.



## 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.

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.



# *Sistemi modulari per comporre la propria cucina esterna*

Ecco una famiglia di prodotti per arredare lo spazio cottura all'aria aperta. Una gamma completa di moduli pratici, funzionali, abbinabili per la massima libertà di composizione.

## **MODULAR SYSTEMS TO PUT TOGETHER YOUR OUTDOOR KITCHEN**

This family of products has been specifically designed to furnish your outdoor kitchen. It's a complete range of practical, functional modules that allow you to build your kitchen in total freedom.

## **SYSTÈMES MODULAIRES POUR COMPOSER SA PROPRE CUISINE D'EXTÉRIEUR**

Voici une famille de produits pour aménager l'espace cuisson à l'extérieur. Une gamme complète de modules pratiques, fonctionnels et composable, pour une liberté d'agencement maximale.

## **ANBAUSYSTEME ZUR REALISIERUNG DER EIGENEN OUTDOOR- KÜCHE**

Eine Produktfamilie für die Ausstattung Ihres Kochbereichs im Freien. Eine komplette Auswahl an praktischen, funktionellen und kombinierbaren Modulen, die höchste Gestaltungsfreiheit schenken.

Molteplici possibilità di cottura grazie alle funzioni gas, grill e forno a legna che, unite alle ampie superfici di lavoro dei moduli neutri e al lavello, danno modo di creare la propria cucina esterna ideale. Si moltiplica così la scelta delle combinazioni utili per creare una cucina adatta a tutte le esigenze, con la possibilità di ampliarla anche successivamente.

Tutti i programmi modulari Palazzetti sono accomunati da un design essenziale, dalla massima facilità di manutenzione e da materiali di elevata qualità, resistenti all'usura e agli agenti atmosferici.

Lots of different cooking appliances are available including gas hobs, grills and wood-burning ovens which, together with vast worktops and sinks, allow you to create your ideal outdoor kitchen. You can choose from plenty of combinations to make anyone's ideal kitchen and you can even add to it at a later date. All the modular lines by Palazzetti are minimalist, very easy to look after and made of top-quality, wear-resistant and weatherproof materials.

De multiples possibilités de cuisson grâce aux fonctions gaz, gril et four à bois qui permettront, en les associant aux vastes surfaces de travail des modules neutres et à l'évier, de créer sa cuisine d'extérieur idéale. De cette façon, le choix des combinaisons permettant de créer une cuisine adaptée à tous les besoins se multiplie, avec également la possibilité de l'agrandir par la suite. Tous les programmes modulaires Palazzetti ont en commun un design épuré, une grande facilité de maintenance et des matériaux de haute qualité résistant à l'usure et aux intempéries.

Die einsetzbaren Gas- und Grillmodule und der Holz-Backofen bieten vielzählige Koch- und Garmöglichkeiten und erlauben gemeinsam mit den geräumigen Arbeitsflächen der neutralen Module und der Spüle die Schaffung der idealen eigenen Outdoor-Küche. Die nutzbaren Kombinationen zur Realisierung einer allen Anforderungen entsprechenden Küche werden dadurch noch vielfältiger, wobei sich der Kochbereich bei Bedarf auch nachträglich vergrößern lässt. Alle Anbauprogramme von Palazzetti zeichnen sich durch ein essentielles Design, einfachste Instandhaltung und Materialien von hoher Qualität aus, die äußerst verschleißfest und witterungsbeständig sind.





# Uno spazio cottura all'aria aperta che cambia, cresce e si reinventa con te!

AN OUTDOOR KITCHEN THAT CAN CHANGE, GROW AND BE REARRANGED TO SUIT YOUR NEEDS! UN ESPACE CUISSON EXTÉRIEUR QUI CHANGE, QUI S'AGRANDIT ET QUE VOUS POURREZ RÉINVENTER SELON VOS BESOINS ! EIN KOCHBEREICH IM FREIEN, DER SICH GANZ NACH LUST UND LAUNE VERWANDELT UND WEITERWÄCHST!

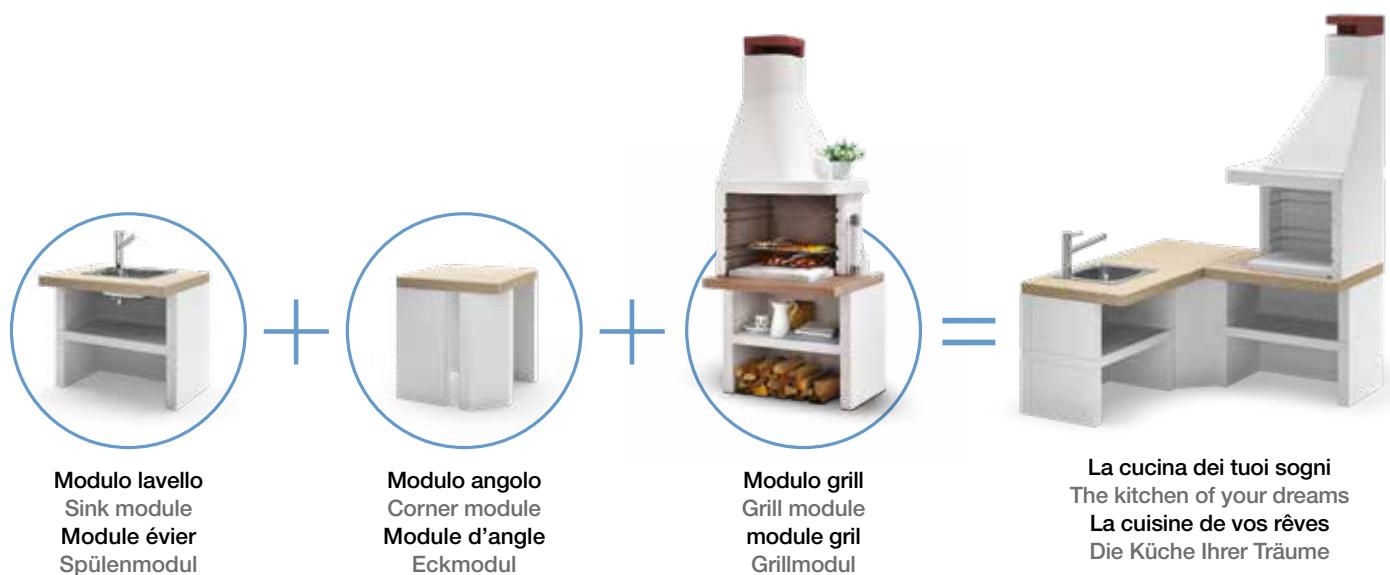
**Una cucina personalizzata,  
fatta su misura per te!**

**Componi come vuoi: sei  
libero di inventare i tuoi  
spazi all'aperto!**

A customised kitchen tailored to your requirements! You are free to decide what type of outdoor kitchen you want!

Une cuisine personnalisée faite sur mesure pour vous! Composez-la comme vous le souhaitez : vous êtes libre d'inventer vos espaces extérieurs !

Eine ganz persönliche, für Sie nach Maß gemachte Küchel Stellen Sie zusammen, was Sie möchten: Bei der Planung Ihres Lieblingsbereichs im Freien gibt es keine Grenzen!

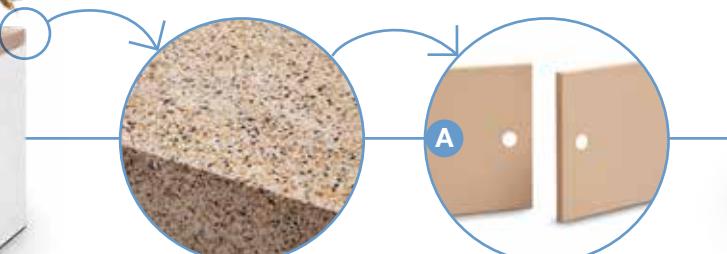


## Finitura colore piani e ante

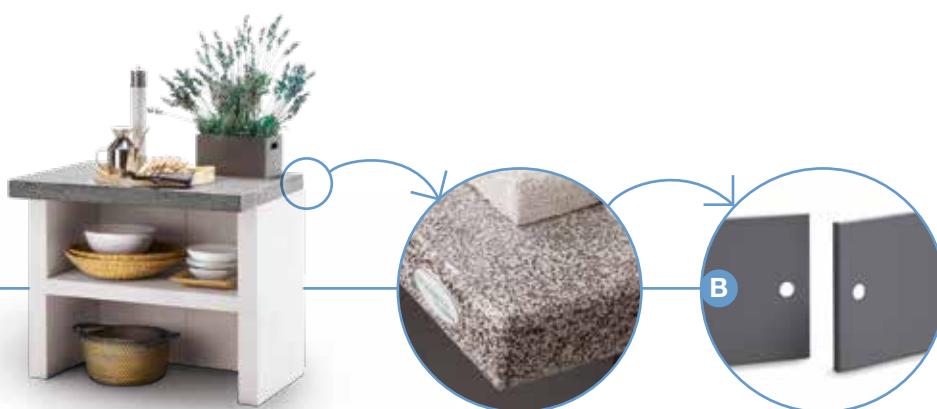
COLOUR OPTIONS FOR  
WORKTOPS AND DOORS  
FINITIONS ET COLORIS POUR  
PLANS ET PORTES  
FARBAUSFÜHRUNG  
ABSTELLFLÄCHEN UND TÜREN



→ ALERIA 2  
GARGANO 3  
MALIBÙ 2  
MIAMI 3  
PATMOS  
PIANOSA



piano in Marmotech  
levigato rosso  
Worktop in polished red  
Marmotech  
Plan de travail en  
Marmotech poli rouge  
Abstellfläche aus  
rot geschliffenem  
Marmotech



→ FARO NEW  
MAXIME 2

piano in Marmotech  
levigato grigio  
Worktop in polished grey  
Marmotech  
Plan de travail en  
Marmotech poli gris  
Abstellfläche aus  
grau geschliffenem  
Marmotech

**A**  
kit antina metallica pesca  
Peach metal door kit  
kit porte métallique pêche  
Bausatz Metalltür Farbe Pfirsich  
**78x33**

**B**  
kit antina metallica antracite  
Anthracite metal door kit  
kit porte métallique anthracite  
Bausatz Metalltür Farbe Anthrazit  
**78x33**

# *Esempi di composizione*

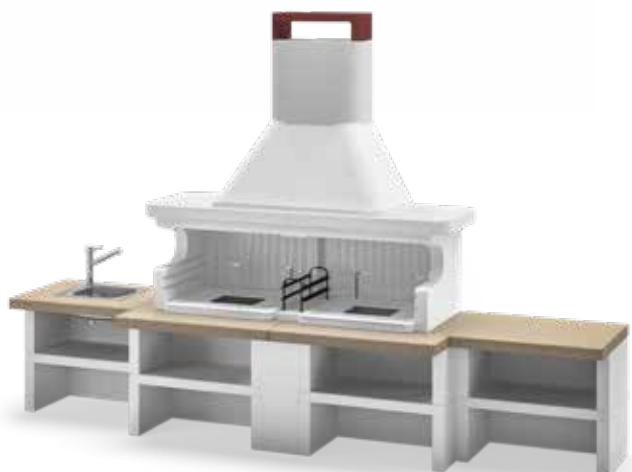
EXAMPLES OF ARRANGEMENTS EXEMPLES DE COMPOSITION ZUSAMMENSTELLUNGSBEISPIELE



Malibù 2



Willy - Jimmy



Miami 3



Faro New





Malibù 2



Maxime 2



## Faro New +

**cm 154x110x240h - kg 1.170**

- 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.



## Aleria 2 +

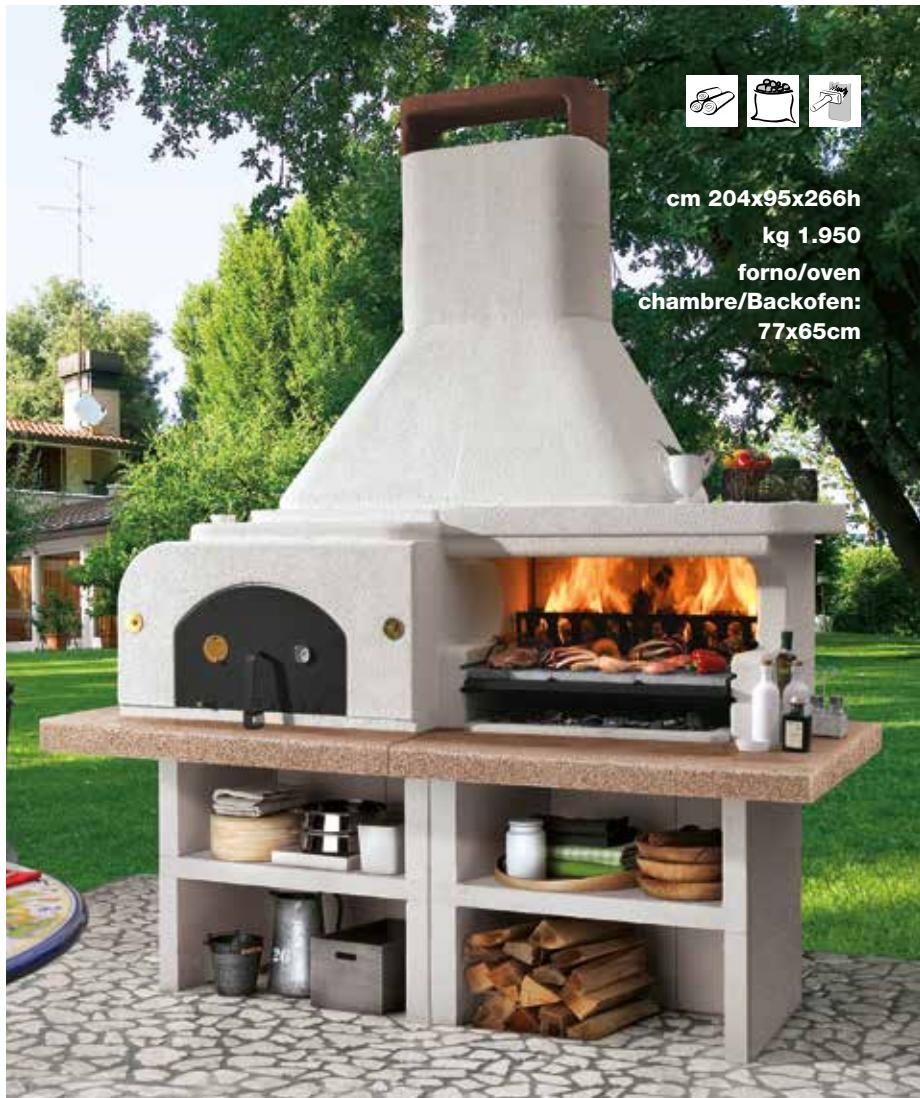


**cm 90x70x231h - kg 570**

- 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 204x95x266h  
kg 1.950  
forno/oven  
chambre/Backofen:  
77x65cm**

## Gargano 3 +

- 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 +



**cm 204x95x236h**

dim. vano interno forno Oven chamber size

dim. chambre de cuisson four Backofen-Innenraum:

**cm 77x65**

**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 192x95x225h - kg 800**

**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 + Spülensmodul

+ 4-flammiges Gasmodul

**cm 384x95x231h - kg 1.800**



- 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, gril et gril+four 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 gril et du four.



B

- Foyer renforcé à haute teneur en alumine.
- 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 gril et gril 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 hochtemperatlackierter 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.



## Miami 3 +



**cm 204x95x266h - kg 1.590**

- Sottocappa metallica di protezione
- Piano lavoro in Marmotech finitura granito rosso levigato con piani fuoco in refrattario e materassino isolante.
- Focolare rinforzato da doppia parete di fondo con ventilazione posteriore.
- 2 griglie bio inox 76x37 cm.
- 2 portalegna in acciaio.
- Sistema Fast Fire box cassetto cenere con circolazione d'aria.

- Metal hood guard.
- Marmotech worktop with a polished red granite finish, refractory hearth and insulation.
- Reinforced firebox with double back wall and air circulation.
- 2 stainless steel bio grills 76x37 cm.
- 2 steel firewood holders.
- Fast-Fire Box system ash pan with air circulation.
- Sous-hotte de protection en métal.
- Plan de travail en Marmotech, finition granit rouge poli avec dalles foyères



- en matériau réfractaire et matelas isolant.
- Foyer renforcé avec paroi de fond double avec ventilation arrière.
- 2 grilles bio inox 76x37 cm.
- 2 braséros à bois en acier.
- Système Fast-Fire Box cendrier avec circulation d'air.
- Metallunterhaube als Hitzeschutz.
- Abstellfläche aus Marmotech in geschliffener roter Granitausführung mit Feuerstellen aus Schamottmaterial und Dämmmatte. • Verstärker

Feuerraum mit rückwärtigen Belüftung. • 2 Edelstahl-Grillroste 76x37 cm. • 2 Feuerkörbe aus Stahl • System Fast-Fire Box Aschenlade mit Luftzirkulation.

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



**cm 180x85x252h  
kg 1.370**



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

## Malibù 2 +

- Basamenti chiusi nella parte posteriore, piani lavori 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.

**Grill con sottocappa metallica di protezione.**  
Grill with metal hood.  
Gril avec sous-hotte de protection en métal.  
Grillmodul mit Metallunterhaube als Hitzeschutz.



## 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.

## Pianosa

- 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.



- Doppio grill per più cotture contemporaneamente.

Double grill to cook various foods simultaneously.

Double gril pour réaliser plusieurs cuissons en même temps.

Doppelter Grill für die gleichzeitige Zubereitung mehrerer Speisen.

- Ampio grill per ospitare griglia extralarge da 90 cm.

Large grill area to fit a 90-cm extra-large grill.

Large gril pour loger deux grilles extralarge de 90 cm.

Großer Grill für die Unterbringung von Grillrostern extralarge von 90 cm.

# Sistema Modulare St. Vincent



ST. VINCENT MODULAR SYSTEM SYSTÈME MODULAIRE ST. VINCENT ANBAUSYSTEM ST. VINCENT



**✓ Sistema modulare che comprende tutti gli elementi per creare un perfetto e completo angolo cottura outdoor.**

A modular system that contains everything you need to create a perfect outdoor cooking area.

Système modulaire qui dispose de tous les éléments nécessaires à créer à l'extérieur un angle de cuisson parfait et complet.

Ein Anbausystem, das alle Elemente beinhaltet, um einen perfekten und vollausgestatteten Outdoor-Kochbereich einzurichten.

• Grill

- forno a legna
- gas inox 2 fuochi
- lavello
- contenitori aperti e chiusi
- moduli angolari

• a grill

- a wood-burning oven
- a stainless steel gas hob with 2 burners
- a sink
- open and shut storage units
- corner modules

• gril

- four à bois
- gaz inox 2 brûleurs
- évier
- meubles ouverts et fermés
- modules d'angle

• Grill

- Holz-Backofen
- 2-flammiges Gasmobil aus Edelstahl
- Spüle
- offene und geschlossene Elemente
- Eckmodule

- Ampia gamma di moduli per massima libertà compositiva.
- Integrabili nel tempo.
- Leggeri e facilmente trasportabili.
- Facili da posare senza lavori di muratura.
- Rivoluzionario sistema a incastro, i moduli si montano e si smontano facilmente.
- Realizzati in Cemipiù: materiale innovativo nato per l'esterno.
- Massima resistenza agli agenti atmosferici.
- Minima manutenzione.
- Estetica inalterabile nel tempo.

- A wide range of modules allowing the greatest possible freedom of arrangement.
- Can be extended after purchase.
- Light and easy to transport.
- Easy to install without masonry work.
- Revolutionary, push-fit system makes the modules easy to assemble and disassemble.
- Made of Cemipiù: an innovative material designed for outdoor use.
- Extreme weather resistance.
- Minimum maintenance required.
- Its appearance remains unaltered over time.

- Vaste gamme de modules pour une liberté d'agencement maximale.
- Modifiables dans le temps.
- Légers et faciles à transporter.
- Faciles à poser sans œuvres de maçonnerie.
- Grâce au révolutionnaire système d'assemblage par emboîtement, les modules se montent et se démontent facilement.
- Réalisés en Cemipiù: un matériau innovant créé pour l'extérieur.
- Résistance maximale aux intempéries.
- Entretien minimal.
- Esthétique inaltérable dans le temps.

- Große Auswahl an Modulen für höchste Gestaltungsfreiheit.
- Im Laufe der Zeit ergänzbar.
- Leicht und einfach zu transportieren.
- Einfach und ohne Mauerarbeiten aufzustellen.
- Durch das revolutionäre Stecksystem mühsloser Auf- und Abbau der Module.
- Hergestellt aus Cemipiù: ein speziell für den Außenbereich entwickeltes innovatives Material.
- Höchste Witterungsbeständigkeit.
- Minimaler Instandhaltung.
- Beständige Schönheit.



cm 72x65x198h  
kg 250



cm 72x60x198h  
kg 220



cm 72x60x85h  
kg 90



cm 72x60x85h  
kg 90



cm 72x60x85h  
kg 95



cm 72x50x43h  
kg 45



cm 50x50x43h  
kg 30

Guarda il video per un corretto montaggio.

Watch the video for proper assembly.

Regardez la vidéo pour effectuer correctement le montage.

Bitte sehen Sie sich für eine ordnungsgemäße Installation das Video an.





- Modulo grill con focolare rinforzato in refrattario .
- Modulo forno con forno a legna in acciaio inox.
- Forno a legna multicottura
- Porta forno in acciaio con vetro ceramico e termometro.
- 2 livelli di cottura: 1 piastra in refrattario per pizze/pane e 1 griglia cromata.
- Camera di combustione separata con registro aria, 10 cm isolamento in lana di roccia e maniglie antiscotto.
- Modulo lavello in acciaio inox con rubinetto.
- Modulo 2 fuochi gas in acciaio inox con coperchio e kit antine in acciaio verniciato.

- Finiture bocciardate e fiammate delle superfici.
- Cappa in acciaio inox.
- A grill module with a reinforced refractory firebox.
- An oven module with a stainless steel wood-fired oven.
- Multi-cooking wood-burning oven
- A stainless steel and ceramic glass oven door with a thermometer.
- 2 cooking surfaces: 1 refractory slab for pizzas/bread and 1 chromed rack.
- A separate combustion chamber with a combustion air register, 10cm thick rock wool insulation and cool-touch handles.
- A stainless steel sink module with a tap.

- A stainless steel gas hob module with 2 burners and a lid, plus a set of painted steel doors.
- Bushhammered and flamed finish surfaces.
- A stainless steel hood.
- Module gril avec foyer renforcé en matériau réfractaire.
- Module four avec four à bois en acier inox.
- Four à bois multi-cuissons.
- Porte du four en acier avec vitre céramique et thermomètre.
- 2 niveaux de cuisson : 1 plaque en matériau réfractaire pour pain/pizza et 1 grille chromée.
- Chambre de combustion séparée avec registre de l'air comburant, isolation avec 10 cm de laine de roche et poignées anti-brûlures.
- Module évier en acier inox avec robinet.



- Module 2 brûleurs gaz en acier inox avec couvercle et kit portes en acier laqué.
- Finitions des surfaces bouchardées et flammées.
- Hotte en acier inox.
- Grillmodul mit verstärktem Feuerraum aus Schamottmaterial.
- Backofenmodul mit Holz-Backofen aus Edelstahl.
- Holz-Multibackofen.
- Backofentür aus Stahl mit Glaskeramikscheibe und Thermometer.
- 2 Garebenen: 1 Platte aus Schamottmaterial für Pizza/Brot und 1 verchromter Grillrost.
- Getrennter Feuerraum mit Verbrennungsluftregelung, 10 cm

- starke Isolierschicht aus Steinwolle und wärmeisolierte Griffe.
- Spülensmodul aus Edelstahl mit Armatur.
  - 2-flammiges Gasmodul mit Abdeckung aus Edelstahl und Türen-Bausatz aus lackiertem Stahl.
  - Oberflächen in gestockter und geflammter Ausführung.
  - Haube aus Edelstahl.

# Barbecue in cemento

CEMENT BARBECUE BARBECUES EN CIMENT GARTENGRILLKAMINE AUS ZEMENT



## Andros 2



**cm 118x92x248h - kg 750**

- 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 245**

- 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

- 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.

## Capri 2



cm 186x95x265h - kg 1.120

- 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.
- 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: 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 gril.

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





**cm 118x92x267h - kg 820**

dim. vano interno forno

oven chamber size

dim. chambre de cuisson four

Backofen Innenraum: cm 45x45

- 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 gril.
- 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 340**



# Fiji



**cm 110x71x197h - kg 550**

- 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 865**

- 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 128x71x175h - kg 440**

- 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 178x78x234h - kg 650**

- 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 660**

- 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.



## Newport 2



**cm 186x95x250h - kg 985**

- 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 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.



## Sumatra

- 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.
- Exklusiver 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 2

- Base fuoco in refrattario.
- Sottocappa metallica di protezione.
- Griglia di cottura bio inox con manici bachelite, 68x40 cm, regolabile su 2 altezze.
- Refractory hearth.
- Metal hood guard.
- 68x40 cm stainless steel grill with Bakelite handles, adjustable to 2 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 2 hauteurs.
- Basis der Feuerstelle aus Schamottmaterial.
- Metallunterhaube als Hitzeschutz.
- Bio-Grillrost aus Edelstahl mit Bakelitgriffen, 68x40 cm, auf 2 Höhen verstellbar.

**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.



## Tropea 3

- 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 110x77x220h  
kg 415**



**cm 158x119x248h  
kg 970**

# Up



**cm 109x51x139h - kg 430**

MARCARCH DESIGN

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 1230**



- 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. Bracciere 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.

# Vulcano



**cm 252x266x320h - kg 1.765**

vano interno forno  
inner oven chamber  
chambre de cuisson four  
Backofen Innenraum:  
Ø cm 88 circolare/circular/ronde/kreisförmig.



- Forno a legna in refrattario, 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, 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, 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, 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 gril permettant d'utiliser deux grilles en même temps.

Großer Grill für die gleichzeitige Unterbringung von zwei Grillrosten.

## Gaston 90/110

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

**Gaston 110:**  
**cm 115x80x185h**  
**kg 221**  
Griglia grill  
grille Grillrost:  
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.



## Willy

**cm 71x44x18h  
kg 25**

**Carrello Trolley  
Chariot Rollwagen  
cm 129x46x76h  
kg 16**



- Piastra di cottura in ghisa rigata (70x40 cm).
- Struttura in acciaio inox.
- 2 bruciatori in acciaio alluminato.
- Accensione piezoelettrica.
- Coperchio e raccogligrasso in acciaio.
- Carrello in acciaio inox optional.

- Ribbed griddle in cast iron (70x40 cm).
- Stainless steel structure.
- 2 aluminized steel burners.
- Piezo-electric ignition.
- Lid and fat collecting drawer in steel.
- Optional stainless steel trolley.

- Plaque de cuisson nervurée en fonte (70x40 cm).
- Structure entièrement réalisée en acier inox.
- 2 brûleurs en acier aluminé.
- Allumage piézoélectrique.
- Couvercle et lèchefrite en acier.
- Chariot en acier inox optionnel.

- Bratplatte aus geriffeltem Gusseisen (70x40 cm).
- Struktur aus Edelstahl.
- 2 Brenner aus aluminiertem Stahl.
- Piezoelektrische Anzündung.
- Abdeckhaube und Fettauffangschale aus Stahl.
- Rollwagen aus Edelstahl als Sonderzubehör.

## Jimmy

**cm 71x44x18h  
kg 25**

**Carrello Trolley  
Chariot Rollwagen  
cm 129x46xh76  
kg 16**



- Piastra di cottura in acciaio inox (70x40 cm).
- Struttura in acciaio inox.
- 2 bruciatori in acciaio alluminato.
- Accensione piezoelettrica.
- Coperchio e raccogligrasso in acciaio.
- Carrello in acciaio inox optional.

- Stainless steel hotplate (70x40 cm).
- Stainless steel structure.
- 2 aluminized steel burners.
- Piezo-electric ignition.
- Lid and fat collecting drawer in steel.
- Optional stainless steel trolley.

- Plaque de cuisson en acier inox (70x40 cm).
- Structure entièrement réalisée en acier inox.
- 2 brûleurs en acier aluminé.
- Allumage piézoélectrique.
- Couvercle et lèchefrite en acier.
- Chariot en acier inox optionnel.

- Bratplatte aus Edelstahl (70x40 cm).
- Struktur aus Edelstahl.
- 2 Brenner aus aluminiertem Stahl.
- Piezoelektrische Anzündung.
- Abdeckhaube und Fettauffangschale aus Stahl.
- Rollwagen aus Edelstahl als Sonderzubehör.

# Barbecue in acciaio

René

**cm 139x60x124h - kg 91**

Potenza power  
puissance Leistung:  
21,5 kW



STAINLESS STEEL BARBECUES  
BARBECUES EN ACIER STAHL-GARTENGRILLS

- 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 Hitzereflektoren 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.
- Antihaft-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 Hitzereflektoren aus Edelstahl.
- 2 seitliche Abstellflächen, eine davon ist mit 1 Brenner aus Edelstahl ausgestattet.

## Arthur

**cm 160x95x124h - kg 126**

Potenza power  
puissance Leistung:  
24,8 kW



- Interamente realizzato in acciaio inox aisi 304.
- 2 piastre in ghisa double face e 2 griglie in ghisa (50x80 cm).
- 4 bruciatori in fusione di acciaio inox.
- Coperchio a scomparsa in acciaio inox.
- Girarrosto in acciaio inox.
- Piani d'appoggio in teck.
- Pratici cassetti e vani portaoggetti.

- Made entirely from Aisi 304 stainless steel.
- 2 cast iron double-sided hotplates and 2 cast iron grills (50x80 cm).
- 4 burners made of cast stainless steel.
- Hide-away stainless steel lide.
- Stainless steel rotisserie.
- Teak tops.
- Practical drawers and storage compartments.

- Entièrement réalisé en acier inox aisi 304.
- 2 plaques en fonte double face et 2 grilles en fonte (50x80 cm).
- 4 brûleurs en acier inox coulé.
- Couvercle escamotable en acier inox.
- Tournebroche en acier inox.
- Tablettes en teck.
- Pratiques tiroirs et rangements.

- Zur Gänze aus Edelstahl aisi 304 hergestellt.
- 2 beidseitige Bratplatten aus Gusseisen und 2 Grillroste aus Gusseisen, 50x80 cm.
- 4 Brenner aus Gussedelstahl.
- Versenkbare Abdeckhaube aus Edelstahl.
- Drehspieß aus Edelstahl.
- Abstellflächen aus Teck.
- Praktische Schubladen und Stauräume.

## Romeo 70

**cm 70x60x23h**  
**kg 32**



- N°3 bruciatori in fusione d'acciaio facilmente smontabili.
- N°3 griglie in ghisa smaltata di elevato spessore (di cui 1 "double-face" liscia/ribata).
- Realizzazione in acciaio inox 18/10 ad elevato spessore.
- Accensione "one-touch".
- Diffusori di calore in acciaio inox.
- Ampia bacinella di raccolta in acciaio inox estraibile.
- Manopole comandi e maniglie in metallo.

- 3 steel casting burners easy to disassemble.
- 3 thick enamelled cast iron grills (1 of which is two-sided smooth/ribbed).
- 18/10 thick stainless steel construction.
- One-touch ignition.
- Stainless steel flame spreader.
- Large removable stainless steel drip pan.
- Metal control knobs and handles.

- 3 brûleurs en acier moulé facilement démontables.
- 3 grilles en fonte émaillée forte épaisseur (dont 1 "double -face" lisse/rayée).
- Réalisation en acier inox 18/10 forte épaisseur.
- Allumage "one-touch".
- Diffuseurs de chaleur en acier inox.
- Vaste bac de récupération en acier inox amovible.
- Manettes de commande et poignées en métal.

- 3 Leicht abmontierbare Brenner aus Stahlguss.
- 3 Roste aus emailliertem extrastarkem Gusseisen (davon 1 Grillpfanne doppelseitig verwendbar, geriffelte oder glatte Oberfläche).
- Ausführung in extrastarkem Edelstahl 18/10.
- "One-Touch"-Zündung.
- Flammenverteiler aus Edelstahl.
- Großzügig bemessene, ausziehbare Auffangwanne aus Edelstahl.
- Knebel und Griffe aus Metall.

## Romeo 90

**cm 90x60x23h  
kg 41**



- N° 4 bruciatori in fusione d'acciaio facilmente smontabili.
- N°4 griglie in ghisa smaltata di elevato spessore (di cui 1 "double -face" liscia/rigata).
- Realizzazione in acciaio inox 18/10 ad elevato spessore.
- Accensione "one-touch".
- Diffusori di calore in acciaio inox.
- Ampia bacinella di raccolta in acciaio inox estraibile.
- Manopole comandi e maniglie in metallo.

- 4 steel casting burners easy to disassemble.
- 4 thick enamelled cast iron grills (1 of which is two-sided smooth/ribbed).
- 18/10 thick stainless steel construction.
- One-touch ignition.
- Stainless steel flame spreader.
- Large removable stainless steel drip pan.
- Metal control knobs and handles.

- 4 brûleurs en acier moulé facilement démontables.
- 4 grilles en fonte émaillée forte épaisseur (dont 1 "double -face" lisse/rayée).
- Réalisation en acier inox 18/10 forte épaisseur.
- Allumage "one-touch".
- Diffuseurs de chaleur en acier inox.
- Vaste bac de récupération en acier inox amovible.
- Manettes de commande et poignées en métal.

- 4 leicht abmontierbare Brenner aus Stahlguss.
- 4 Roste aus emailliertem extrastarkem Gusseisen. (davon 1 Grillpfanne doppelseitig verwendbar, geriffelte oder glatte Oberfläche).
- Ausführung in extrastarkem Edelstahl 18/10.
- "One-Touch"-Zündung.
- Flammenverteiler aus Edelstahl.
- Großzügig bemessene, ausziehbare Auffangwanne aus Edelstahl.
- Knebel und Griffe aus Metall.

## Coperchio 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



*Armand*

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

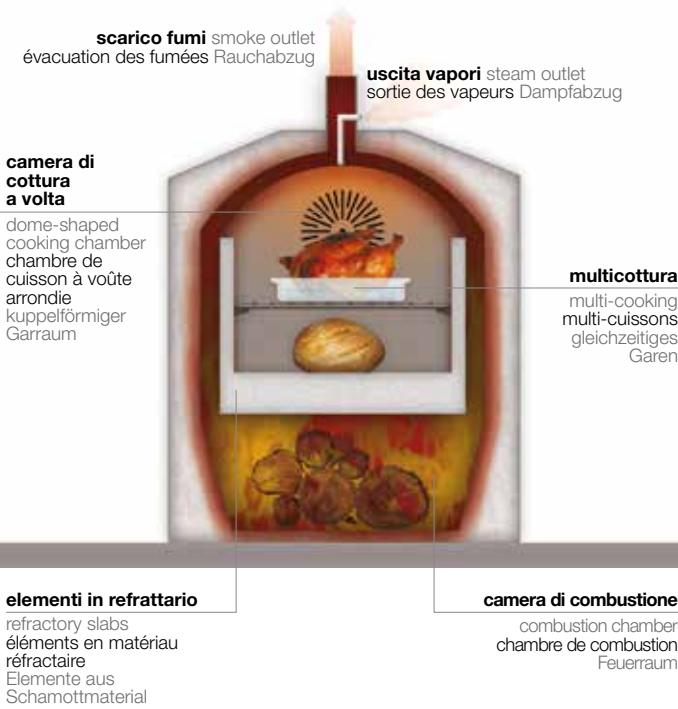


#### CAMERA DI COMBUSTIONE E DI COTTURA INDIPENDENTI

Separate combustion and cooking chambers.

Chambre de combustion et de cuisson indépendantes.

Voneinander getrennter Feuerraum und Garraum.



#### 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 mechanic and thermic stresses.

**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.**



## Easy Medium

**cm 97x81x49h - kg 275**

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



## Easy Large

**cm 97x112x49h - kg 360**

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



## Easy Extra Large

**cm 97x144x49h - kg 445**

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



## Smile 120

**cm 132x142x55h - kg 365**

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



## Ghiottone Medium

**cm 118x114x55h - kg 480**

dimensioni vano interno/dimensions of interior space  
dim. chambre de cuisson/Abmessungen Backofen-Innenraum:  
cm 104x83







## PALAZZETTI in giardino

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

[www.palazzetti.it](http://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.