



CATALOGO
CATALOGUE
2025/2026

FONTANA





Indice Index

4

Intro

6

Una storia lunga oltre 80 anni
80 year-long history

10

Forni Pizza
Pizza Ovens

16	LINEA IBRIDA HYBRID LINE	Volta
20	LINEA IBRIDA HYBRID LINE	Marinara, Mangiafuoco, Margherita
26	LINEA GAS GAS LINE	Maestro 60
28	LINEA LEGNA WOOD LINE	Marinara, Mangiafuoco, Margherita
30	LINEA LEGNA WOOD LINE	Prometeo
32	LINEA DESK DESK LINE	Pizza-Desk

34

Forni Legna
Wood Ovens

38	Gusto and Rosso
41	Inc QV
42	People
44	People Incasso
46	Barbecue Combi

48

Barbecue

52	LINEA LEGNA WOOD LINE	Mediterraneo
54	LINEA LEGNA WOOD LINE	Egeo 80 / Egeo 110
56	LINEA LEGNA WOOD LINE	Tirreno
58	LINEA SPECIALE SPECIAL LINE	Pizza&Cucina

62

Accessori
Accessories

74

Merchandise

80

Condizioni generali di vendita
General sales conditions

The background is a complex, organic pattern of swirling black, white, and grey, resembling marbled paper or a microscopic view of certain minerals. The patterns are dense and intricate, with some areas appearing more solid and others more wispy. The word "FONT" is centered horizontally and vertically, rendered in a clean, white, sans-serif typeface. The letters are bold and have a slight shadow or drop effect, making them stand out against the busy, textured background.

FONT

CATALOGO
CATALOGUE

FANNA

Intro

Da 80 anni, Fontana Forni è sinonimo di eccellenza artigianale italiana. Le nostre radici affondano nella tradizione dell'entroterra marchigiano e nella passione per il buon cibo e la convivialità, trasmesse di generazione in generazione. Con dedizione e maestria, nel tempo abbiamo perfezionato l'arte di creare forni in acciaio, sia a legna che a gas, integrando poi i barbecue. Fondata nel 1946, l'azienda è oggi guidata dalla terza generazione, fiera di una storia di creatività e tradizione made in Italy. Produciamo con passione forni solidi, dalla ricerca attenta dei materiali nobili, capaci di trasformare ogni esperienza culinaria in un momento indimenticabile per convivialità, gusto e affidabilità.

For 80 years, Fontana Forni has been synonymous with Italian craftsmanship excellence. Our roots lie in the traditions of the Marche hinterland and in the passion for good food and conviviality, passed down from generation to generation. With dedication and mastery, over time we have perfected the art of creating steel ovens, both wood-fired and gas, later integrating barbecues. Founded in 1946, the company is now led by the third generation, proud of a history of creativity and Italian tradition. We passionately craft sturdy ovens, made from carefully selected noble materials, capable of turning every culinary experience into an unforgettable moment of conviviality, taste, and reliability.





Fontana Forni

Una storia lunga 80 anni

80 year-long history

Giuseppe Fontana fonda l'azienda a **San Lorenzo in Campo** (PU, Italia). Ripara macchine agricole e svolge attività di maniscalco.

Giuseppe Fontana founded the company in **San Lorenzo in Campo** (PU, Italy). He repairs agricultural machinery and works as a farrier.

Con l'avvento dell'elettricità, arrivano le **prime macchine**, quali trapano, mola, forgia con funzionamento semi-autonomo. With the advent of electricity, came the **first machines**, such as drill, grinder, forge with semi-autonomous systems.

Giovanni, figlio di Giuseppe, inizia a lavorare in azienda. **Giovanni**, Giuseppe's son, starts to work in the company.

1946

1955

1972

1954

1970

1975

Bruno e Carlo Fontana diventano soci dell'azienda e inizia la produzione di macchine agricole con lavorazione artigianale. Nasce il marchio **FONTANA**.

Bruno and Carlo Fontana became partners in the company and began the production of agricultural machinery with craftsmanship. The **FONTANA** brand is born.

I fratelli Fontana aprono il **primo stabilimento da 1000 mq** e acquistano le prime cesoia e piegatrice meccaniche: nasce la carpenteria metallica, iniziando così la lavorazione della lamiera.

The Fontana brothers open the **first factory of 1000 square metres** and purchase the first mechanical shearing and bending machines: the carpentry was born, thus starting thus beginning the processing of sheet metal.

La **crisi energetica** degli anni '70 colpisce anche l'Italia e costringe la famiglia Fontana a reinventarsi: nasce il primo forno in metallo al mondo a combustione indiretta e con esso il marchio **FONTANA FORNI**.

The **energy crisis** of the 1970s also hit Italy and forced the Fontana family to reinvent itself: the world's first metal oven with indirect combustion was launched and with it the **FONTANA FORNI** brand.

Le prime fiere registrano numeri d'ordine inaspettati: si dà il via all'industrializzazione del prodotto con linee di montaggio e pianificazione dei lotti, mantenendo però sempre **artigianalità** e **qualità** i farì guida progettuali e produttivi.

The first trade fairs record unexpected order numbers: the industrialisation of the product with assembly lines and batch planning begins, but **craftsmanship** and **quality** remain the guiding lights of design and production.

Viene acquisito un **nuovo stabilimento di 1500 mq** completamente destinato ai forni: si sviluppa la gamma con diverse dimensioni e il modello da incasso. The Fontana brothers purchase a **new 1.500 square metre building** completely dedicated to ovens: the range is developed with different sizes and the built-in model.

È l'anno dei grandi investimenti: viene acquisito un **terzo stabilimento da 1800 mq** e le macchine a controllo numerico, aumentando ed efficientando la produzione. It is the year of big investments: they acquired a **third 1.800 square metre factory** and numerical control machines, increasing and improving production.

1980

1989

1994

1982

Nicola, primogenito di Carlo, entra in azienda. **Nicola**, eldest son of Carlo, joins the company.

1990

Entrano in azienda gli altri due figli di Carlo, **Marco** e **Alessandro**. **Marco** and **Alessandro**, Carlo's other two sons, join the company.

1997

Export in **Germania** e **Austria**. Export in **Germany** and **Austria**.

Fontana Forni

Una storia lunga 80 anni

80 year-long history

GUSTO 80 viene lanciato nel mercato, il prodotto iconico Fontana.
GUSTO 80 is launched, the iconic Fontana product.

1998

Le macchine vengono sostituite dalla **macchina laser** di taglio e piegatura dell'acciaio.
Machines are replaced by the **laser machine** for cutting and bending of steel.

2004

La crisi economico-finanziaria mondiale porta alla chiusura totale della lavorazione delle lamiere e della carpenteria. Tutte le risorse vengono investite nei forni. Si avvia la produzione dei barbecue a legna e carbone.
The global economic and financial crisis leads to the total closure of sheet metal working and carpentry. All resources are invested in ovens. The production of wood and coal barbecues is started.

2009

2000

Andrea, figlio di Giovanni, entra in azienda.
Andrea, Giovanni's son, takes over the company.

2006

Export in USA.
Export in USA.

2010

Export in tutta **Europa**, **Nord America** e **Australia**.
Start the export in all **Europe**, **North America** and **Australia**.

Lancio del **primo forno a cottura diretta** made in Fontana.
Launch of the **first direct fired oven** made by Fontana.

Lancio del forno a gas a cottura indiretta **PIERO**, vincitore del **Good Design Award**.
Launch of the gas oven indirect firing **PIERO**, winner of the **Good Design Award**.

Lancio del forno pizza ibrido **Volta**. Oggi l'azienda è gestita da Giovanni, Nicola, Marco, Alessandro e Andrea, produce **11.000 forni** all'anno e conta **1200 rivenditori** in **40 paesi nel mondo**.
Launch of the hybrid pizza oven **Volta**. Today the company is managed by Giovanni, Nicola, Marco, Alessandro and Andrea, produces **11.000 ovens** per year and has **1200 dealers** in **40 countries** around the world.

2012

2021

2026



2015

Export nel **Medio-Oriente**.
Start the export in the **Middle-East**.

2022

Lancio del forno a gas compatto **MAESTRO**, vincitore del **RedDot Design Award**.
Launch of the compact gas oven indirect firing **MAESTRO**, winner of the **RedDot Design Award**.

FORNI PIZZA PIZZA OVENS





Forni Pizza Pizza Ovens

I modelli della linea **Forni Pizza** sono pensati per chi ama la cucina all'aperto, unendo velocità, efficienza e praticità. Leggeri e trasportabili, raggiungono la temperatura rapidamente, tempo che può essere impiegato nella preparazione delle pietanze da informare, ottimizzando i tempi di lavoro e trasformando ogni momento in un'esperienza condivisa.

I modelli a gas, certificati **CE, ETL e CSA**, sono progettati nel rispetto delle normative europee e nordamericane, offrendo le stesse prestazioni dei forni a legna ma con maggiore praticità e rapidità nelle fasi di accensione. La combustione a gas riduce anche la manutenzione: senza cenere né residui di cottura, richiede interventi minimi di pulizia.

I Forni Pizza, sia a legna che a gas, sono realizzati con **materiali d'eccellenza**: acciai di qualità, coibentazione in fibra ceramica ad altissima densità e lamiere zincate e verniciate con trattamento Qualicoat per resistere alle intemperie e isolamento Skamol alla base, sotto le pietre refrattarie. Questi materiali nobili ottimizzano le prestazioni, garantendo conservazione del calore e affidabilità a lungo termine.

*The models in the **Pizza Oven** line are designed for those who love outdoor cooking, combining speed, efficiency, and practicality. Lightweight and portable, they reach the desired temperature quickly, allowing that time to be used in preparing dishes, optimizing workflow, and turning every moment into a shared experience.*

*The gas models, **CE, ETL, and CSA** certified, are designed in compliance with European and North American standards, offering the same performance as wood-fired ovens but with greater convenience and faster ignition. Gas combustion also reduces maintenance: without ash or cooking residues, minimal cleaning is required.*

*Both wood-fired and gas-fired pizza ovens are made with **top-quality materials**: high-quality steel, high-density ceramic fibre insulation, galvanised and Qualicoat-coated sheet metal for weather resistance, and Skamol insulation at the base, under the refractory stones. These high-quality materials optimise performance, ensuring heat retention and long-term reliability.*



Design tecnologico Technological design

L'innovazione dei nostri forni pizza nasce dalla perfetta combinazione tra la **camera di cottura a cupola** e il **sistema Girofiamma***. La cupola che si estende dalla parte anteriore a quella posteriore e da lato a lato, unita al Girofiamma, permette al calore di compiere un percorso obbligato all'interno della camera, passando per i punti strategici della volta e rimanendo più a lungo al suo interno. Questo sistema ottimizza la distribuzione del calore, garantendo cotture uniformi in ogni punto del forno.

Il percorso esclusivo di fuoriuscita del fumo, quindi, consente ai vapori di uscire anche con la porta chiusa, massimizzando la ritenzione del calore e mantenendo costante la temperatura durante la cottura.

Le volte dei forni sono saldate in continuo dai nostri maestri saldatori, non a spot né avvitate, per resistere alle sollecitazioni del calore e assicurare una lunga durata. Inoltre, il **battifiamma** in acciaio-corten o acciaio inox da 4 mm completa la struttura, permettendo a Fontana di offrire una garanzia di 6 anni sulla volta, simbolo di qualità, tradizione e innovazione.

*presente su modello Maestro 60

*The innovation of our pizza ovens comes from the perfect combination of the **dome-shaped cooking chamber** and the **Girofiamma system***. The dome, extending from front to back and from side to side, combined with the Girofiamma, forces the heat to follow a precise path inside the chamber, passing through strategic points of the vault and remaining longer within it. This system optimizes heat distribution, ensuring even cooking throughout the oven.*

The exclusive smoke exit path allows vapors to escape even with the door closed, maximizing heat retention and maintaining a constant temperature during cooking.

*The oven vaults are continuously welded by our master welders, not spot-welded or bolted, to withstand thermal stress and ensure long-lasting durability. Additionally, the 4 mm steel-corten or stainless steel **flame guard** completes the structure, allowing Fontana to offer a 6-year warranty on the vault—a symbol of quality, tradition, and innovation.*

**supplied with the Maestro 60 model*



Gestione intelligente, cottura perfetta Smart Control, Perfect Cooking

Con l'arrivo dell'**elettronica**, i Forni Pizza a gas Fontana aprono una nuova era. Con il nuovo modello Volta, non solo accensione immediata e praticità, ma una gestione intelligente che trasforma il modo di cucinare.

Un **display digitale** posizionato sul frontale consente di controllare ogni funzione in totale comodità: dall'accensione del forno alla regolazione della temperatura, che non viene più solo impostata, ma mantenuta in automatico grazie alla modulazione della fiamma.

Il sistema offre ancora di più: la possibilità di impostare il timer di cottura, due attacchi jack per sonde – ideali per monitorare la temperatura interna delle pietanze – e una funzione di assistenza che, in caso di anomalie, fornisce indicazioni utili per una rapida soluzione. Il tutto, anche da remoto, grazie alla gestione tramite app.

Una tecnologia che unisce la praticità del digitale alla qualità del calore autentico, trasformando il forno in un compagno di cucina affidabile, moderno e sorprendentemente intuitivo.

*With the arrival of **electronics**, Fontana gas Pizza Ovens enter a new era. With the new Volta model, not only immediate ignition and convenience, but also intelligent management that transforms the way of cooking.*

*A **digital display** on the front allows full control of every function: from turning on the oven to adjusting the temperature, which is no longer just set but automatically maintained thanks to flame modulation.*

The system offers even more: the ability to set a cooking timer, two jack ports for probes – ideal for monitoring the internal temperature of the food – and an assistance function that provides guidance for quick solutions in case of anomalies. All of this can also be managed remotely via the app.

A technology that combines the convenience of digital control with the quality of authentic heat, turning the oven into a reliable, modern, and surprisingly intuitive cooking companion.







V O L T A



LINEA IBRIDA
HYBRID LINE

Volta

App



Volta

Tradizione che incontra il futuro

Con **Volta**, Fontana segna un nuovo capitolo nella sua storia: un forno che nasce dall'incontro tra l'eleganza delle linee tradizionali e la spinta verso l'innovazione. Ogni dettaglio è stato pensato con cura: proporzioni armoniose, finiture ricercate e due colorazioni moderne che ne esaltano la personalità. Un design che parla la lingua della tradizione, ma con lo sguardo rivolto al domani.

Volta non è solo bello da vedere: è soprattutto un **forno sicuro e intelligente**, progettato per offrire un controllo totale sulle cotture. Il **display digitale** frontale, semplice e intuitivo, consente di impostare con precisione la temperatura e il timer, garantendo risultati impeccabili a ogni utilizzo. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, il sistema modula automaticamente la fiamma mantenendo la cottura stabile e uniforme. In dotazione, due sonde di temperatura con attacco jack permettono di monitorare le pietanze al cuore: basta impostare il grado ideale, e il forno segnalerà il momento perfetto per servire una preparazione succosa e cotta alla perfezione.

Volta

Tradition Meets the Future

With **Volta**, Fontana opens a new chapter in its history: an oven born from the meeting of elegant traditional lines and a drive toward innovation. Every detail has been carefully considered: harmonious proportions, refined finishes, and two modern color options that enhance its personality. A design that speaks the language of tradition while looking toward tomorrow.

Volta is not only beautiful to behold: it is above all a **safe and intelligent oven**, designed to provide full control over cooking. The front **digital display**, simple and intuitive, allows precise setting of temperature and timer, ensuring flawless results every time. Once the desired temperature is reached, the system automatically modulates the flame, keeping cooking stable and uniform. Two temperature probes with jack connections are included, allowing monitoring of dishes at their core: simply set the ideal degree, and the oven will signal the perfect moment to serve a juicy, perfectly cooked preparation.

Accessori in dotazione Standard equipment

1 canna fumaria e fumaiolo
1 pipe with chimney

1 porta fuoco
con maniglia anti-scottatura
1 fire door with no-hot handle

1 display digitale
1 digital display

1 batti-fiamma in acciaio inox
1 stainless steel flame-tamer

4 piedini di supporto
4 support feet

2 sonde carne
2 meat probes

1 kit conversione
1 hybrid kit

Dati tecnici Technical data

Tipo di combustibile Fuel type

GPL / Metano LPG / Natural Gas
Legna Wood

Dimensioni esterne External dimensions

VOLTA 70 P 73,5 x L 88 x H 117 cm
VOLTA 90 P 73,5 x L 108 x H 117 cm

Camera di cottura Cooking chamber

VOLTA 70 P 50 x L 70 x H 34 cm
VOLTA 90 P 50 x L 90 x H 34 cm

Bocca Forno Oven Mouth

VOLTA 70 L 45 x H 20,5 cm
VOLTA 90 L 51 x H 20,5 cm

Nr. Pizze Number of pizzas

VOLTA 70 2-3*
VOLTA 90 3-4*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface

Kg pane Kg bread

VOLTA 70 2-3
VOLTA 90 3-5

Numero coperti Number of covers

VOLTA 70 4
VOLTA 90 6

Ø Canna fumaria Chimney flue Ø

VOLTA 70 150 mm
VOLTA 90 150 mm

Peso Weight

VOLTA 70 108 kg
VOLTA 90 130 kg

Tutti i dati fanno riferimento alla versione Appoggio dei prodotti
All the data refer to the freestanding version of the products

Carrello Trolley

Dimensioni esterne External dimensions

VOLTA 70 P 71 x L 98 x H 95 cm
VOLTA 90 P 71 x L 118 x H 95 cm

Peso Weight

VOLTA 70 34 kg
VOLTA 90 38 kg





La gestione non si ferma al display: grazie all'**app Fontana** è possibile regolare temperatura e tempi, o spegnere il forno, anche da remoto. Un alleato digitale che assiste l'utente in ogni momento, offrendo anche un sistema di supporto intelligente: in caso di anomalie, il forno fornisce indicazioni chiare sul display e sull'app, con possibili cause e soluzioni immediate, così da garantire continuità e tranquillità d'uso.

Le **prestazioni** sono al centro del progetto: Volta raggiunge i **450°C** in tempi ridotti, con consumi contenuti. Merito della sua struttura: una volta interna e un battifiamma realizzati interamente in acciaio inox, cappotta in lamiera zincata verniciata a polveri con trattamento Qualicoat e coibentazione in fibra di ceramica. Questo isolamento evoluto trattiene il calore e riduce i consumi, mantenendo al tempo stesso la superficie esterna piacevolmente sicura al contatto.

Completa la struttura la base della camera di cottura in spesse pietre refrattarie con isolamento **Skamol**, che assicura stabilità termica e un'efficienza ancora più solida.

Volta è la prova tangibile di come Fontana sappia unire la forza della **tradizione** artigiana con l'**innovazione** tecnologica, trasformando il forno in un compagno di cucina affidabile, sicuro e straordinariamente moderno.

Control doesn't stop at the display: thanks to the **Fontana app**, it is possible to adjust temperature and times or turn off the oven remotely. A digital ally that assists the user at every moment, also providing an intelligent support system: in case of anomalies, the oven offers clear guidance on the display and app, with possible causes and immediate solutions, ensuring continuity and worry-free cooking.

Performance is at the heart of the design: Volta reaches **450°C** in a short time, with low energy consumption. This is thanks to its structure: an internal chamber and flame deflector made entirely of stainless steel, a powder-coated galvanised sheet metal cover with Qualicoat treatment and ceramic fibre insulation. This advanced insulation retains heat and reduces consumption, while keeping the external surface pleasantly safe to touch.

The structure is completed by the base of the cooking chamber, made of thick refractory stones with **Skamol** insulation, which ensures thermal stability and even greater efficiency.

Volta is tangible proof of how Fontana knows how to combine the strength of artisan **tradition** with technological **innovation**, transforming the oven into a reliable, safe and extraordinarily modern kitchen companion.



LINEA IBRIDA
HYBRID LINE

Marinara Mangiafuoco Margherita



Ibrido
Hybrid

Cottura Diretta
Direct Cooking



FORNI PIZZA PIZZAOVENS

Dati tecnici Technical data

Tipo di combustibile Fuel type

GPL / Metano LPG / Natural Gas
Legna Wood

Dimensioni esterne External dimensions

MARINARA	P 105,5 x L 98 x H 117,5 cm
MANGIAFUOCO	P 85,5 x L 98 x H 117,5 cm
MARGHERITA	P 85,5 x L 78 x H 117,5 cm

Camera di cottura Cooking chamber

MARINARA	P 80 x L 80 x H 34 cm
MANGIAFUOCO	P 60 x L 80 x H 34 cm
MARGHERITA	P 60 x L 60 x H 34 cm

Bocca forno Oven mouth

MARINARA	L 51 x H 19,9 cm
MANGIAFUOCO	L 51 x H 19,9 cm
MARGHERITA	L 47 x H 21,9 cm

Nr. Pizze Number of pizzas

MARINARA	5*
MANGIAFUOCO	4*
MARGHERITA	2*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface

Kg pane Kg bread

MARINARA	5-6
MANGIAFUOCO	3-5
MARGHERITA	2-3

Numero coperti Number of covers

MARINARA	fino a / up to 8
MANGIAFUOCO	fino a / up to 6
MARGHERITA	fino a / up to 4

Ø Canna fumaria Chimney flue Ø

MARINARA	150 mm
MANGIAFUOCO	150 mm
MARGHERITA	150 mm

Peso Weight

MARINARA	150 kg
MANGIAFUOCO	120 kg
MARGHERITA	100 kg

Tutti i dati fanno riferimento alla versione Appoggio dei prodotti
All the data refer to the freestanding version of the products



Carrello Trolley

Dimensioni esterne External dimensions

MARINARA	P 98 x L 98 x H 88 cm
MANGIAFUOCO	P 78 x L 98 x H 88 cm
MARGHERITA	P 78 x L 78 x H 88 cm

Peso Weight

MARINARA	25 kg
MANGIAFUOCO	21 kg
MARGHERITA	20 kg

Accessori in dotazione Standard equipment

1 canna fumaria e fumaiolo
1 pipe with chimney

1 porta fuoco
con maniglia anti-scottatura
1 fire door with no-hot handle

1 termometro analogico
1 analogic thermometer

1 batti-fiamma in acciaio inox
1 stainless steel flame-tamer

4 piedini di supporto
4 support feet

1 kit conversione
1 hybrid kit





La **Linea Marinara, Mangiafuoco, Margherita** nasce per offrire la massima versatilità: forni che uniscono la praticità del gas al fascino e al gusto autentico della cottura a legna. Progettati per adattarsi a ogni esigenza, sono disponibili in **tre diverse dimensioni**, senza alcuna differenza in termini di prestazioni: cambia solo lo spazio di cottura, così da soddisfare al meglio le necessità di ogni cliente.

Ogni forno è realizzato con la cura e l'attenzione che contraddistinguono il Made in Italy Fontana. Il piano fuoco, in **chamotte refrattaria di alta qualità** e certificata per uso alimentare, assicura una cottura uniforme e impeccabile, mentre la struttura interna in acciaio inox e quella esterna in lamiera zincata verniciata a polveri con trattamento Qualicoat garantiscono resistenza al calore e alle intemperie (l'utilizzo di una copertura dedicata è sempre consigliato, al fine di mantenere il prodotto in condizioni ottimali nel tempo).

La **coibentazione** in fibra di ceramica trattiene il calore e mantiene la parte esterna sempre sicura e mai troppo calda al tatto.

La linea è pensata per integrarsi in ogni contesto: disponibile sia in versione con pratico **carrello** – dotato di piano d'appoggio, ruote e gancio porta utensili – sia in versione da appoggio, offre la massima libertà di utilizzo. Non solo: i forni sono proposti in tre eleganti colorazioni – antracite, rosso e inox – per adattarsi perfettamente a ogni ambiente.

La Linea Ibrida Fontana è la scelta ideale per chi cerca prestazioni professionali, design raffinato e la possibilità di vivere la cucina con libertà assoluta, scegliendo di volta in volta se accendere il forno a gas o a legna.

The **Marinara, Mangiafuoco, Margherita Line** was created to offer maximum versatility: ovens that combine the convenience of gas with the charm and authentic flavor of wood-fired cooking. Designed to adapt to every need, they are available in **three different sizes**, with no difference in performance: only the cooking space changes, so as to best meet each customer's requirements.

Every oven is crafted with the care and attention that distinguish Fontana's Made in Italy. The fire floor, made of **high-quality chamotte refractory** certified for food use, ensures uniform and flawless cooking, while the internal stainless steel structure and the external powder-coated galvanized sheet with Qualicoat treatment guarantee resistance to heat and weather (the use of a dedicated cover is always recommended to keep the product in optimal condition over time).

The ceramic fiber **insulation** retains heat while keeping the outer surface safe and never too hot to the touch.

The line is designed to integrate into any context: available both with a practical **trolley** – equipped with shelf, wheels, and tool hook – and in a countertop version, it offers maximum freedom of use. Not only that: the ovens are available in three elegant colors – anthracite, red, and stainless steel – to perfectly match any environment.

The Fontana Hybrid Line is the ideal choice for those who seek professional performance, refined design, and the freedom to enjoy cooking without limits, choosing each time whether to light the oven with gas or wood.





Kit Conversione – da gas a legna in un attimo

Perché rinunciare al piacere di una pizza cotta al fuoco della legna, anche se si è scelto un forno a gas? Oppure al profumo di un pane fragrante cotto alla brace, pur apprezzando la praticità e la pulizia del gas?

Con il nuovo set "CONVERSIONE" di Fontana è finalmente possibile configurare il forno sia per l'uso a gas sia per quello a legna, lasciando la scelta al gusto e alle esigenze del momento. Il kit comprende:

- **una piastra in acciaio inox ad alto spessore per coprire il bruciatore a gas,**
- **un focolare porta legna,**
- **comodo tirantino attizzatore per gestire la brace durante la cottura.**

L'utilizzo è semplice e immediato: basta coprire il bruciatore con la piastra protettiva, accendere il fuoco nel focolare e lasciare lo spazio necessario per cucinare le pietanze di fronte alla bocca del forno.

Importante: il forno può essere alimentato a gas o a legna, non simultaneamente, per garantire sicurezza e prestazioni ottimali.

Con il kit conversione, la Linea Ibrida Fontana unisce la praticità del gas alla magia della legna, offrendo la libertà di scegliere il combustibile ideale per ogni preparazione.

Hybrid Kit – From Gas to Wood in an Instant

Why give up the pleasure of a pizza baked over a wood fire, even if you have chosen a gas oven? Or the aroma of freshly baked bread cooked over embers, while still enjoying the convenience and cleanliness of gas?

With Fontana's new "CONVERSION" set, it is finally possible to configure the oven for both gas and wood use, leaving the choice to taste and needs at the moment.

The kit includes:

- **a thick stainless steel plate to cover the gas burner,**
- **a wood-burning hearth,**
- **a convenient poker for managing the embers during cooking.**

Use is simple and immediate: just cover the burner with the protective plate, light the fire in the hearth, and leave the space needed to cook the dishes in front of the oven mouth.

Important: the oven can be fueled with gas or wood, but not simultaneously, to ensure safety and optimal performance.

With the conversion kit, the Fontana Hybrid Line combines the convenience of gas with the magic of wood, offering the freedom to choose the ideal fuel for every preparation in front of the oven mouth.



Vano porta bruciatore a gas in funzione
Gas burner compartment in operation



Portalegna in dotazione con kit conversione
Wood holder supplied with hybrid kit



Canna fumaria con cappello anti-vento-pioggia
Chimney with anti-wind-rain hat



Maniglioni retraibili per lo spostamento
Retractable handles for moving



Manopola controllo gas e accensione
Piezo Gas control knob and piezo ignition



Sistema di ancoraggio bombola gas
Anchoring system for gas cylinder



Collegamento gas
Gas connection





Maestro 40 Maestro 60



Compatto, maneggevole e facilmente trasportabile, **Maestro 60** è il forno che unisce praticità e prestazioni professionali. Con una superficie di cottura utile di 60x40 cm, offre risultati impeccabili in uno spazio ridotto, diventando il compagno ideale per chi cerca versatilità senza rinunciare alla qualità.

Realizzato in acciaio verniciato e acciaio inox, è dotato di canna fumaria con cappello antipioggia, porta in acciaio con maniglia antiscottatura e **termometro analogico** per un controllo immediato della temperatura.

All'interno, un robusto **battifiamma** in acciaio inox di grande spessore ottimizza la distribuzione del calore e protegge la volta dalle sollecitazioni più intense, garantendo affidabilità e durata nel tempo. Inoltre, il Maestro 60 è dotato di tecnologia **Girofiamma**, sistema che permette al calore di compiere un percorso obbligato all'interno della camera, passando per i punti strategici della volta e rimanendo più a lungo al suo interno. Questo sistema ottimizza la distribuzione del calore, garantendo cotture uniformi in ogni punto del forno. L'elevata coibentazione della volta in fibra di ceramica consente di raggiungere rapidamente le alte temperature, riducendo i consumi di combustibile e assicurando cotture uniformi e impeccabili.

Compact, handy, and easy to transport, **Maestro 60** is the oven that combines practicality with professional performance. With a useful cooking surface of 60x40 cm, it offers impeccable results in a reduced space, making it the ideal companion for those seeking versatility without compromising on quality.

Made of painted steel and stainless steel, it features a flue with a rain cap, a steel door with a cool-touch handle, and an **analog thermometer** for immediate temperature control.

Inside, a sturdy, thick stainless steel **flame deflector** optimises heat distribution and protects the vault from intense stress, ensuring reliability and durability. In addition, the Maestro 60 is equipped with **Girofiamma** technology, a system that allows heat to follow a specific path inside the chamber, passing through strategic points of the vault and remaining inside for longer. This system optimises heat distribution, ensuring uniform cooking throughout the oven. The high insulation of the ceramic fibre vault allows high temperatures to be reached quickly, reducing fuel consumption and ensuring uniform and flawless cooking.

Accessori in dotazione Standard equipment

1 canna fumaria e fumaio
1 pipe with chimney

1 porta fuoco
con maniglia anti-scottatura
1 fire door with no-hot handle

1 termometro analogico
1 analogic thermometer

1 batti-fiamma in acciaio inox
1 stainless steel flame-tamer

Dati tecnici **Technical data**

Tipo di combustibile **Fuel type**

GPL / Metano *LPG / Natural Gas*

Dimensioni esterne **External dimensions**

P56,5 x L55,2 x H105cm

Camera di cottura **Cooking chamber**

P40,5 x L41 x H21cm

Bocca forno **Oven mouth**

L21 x H14cm

Nr. Pizze **Number of pizzas**

1*

** il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface*

Kg pane **Kg bread**

2

Numero coperti **Number of covers**

fino a / up to **2/4**

Ø Canna fumaria **Chimney flue Ø**

120 mm

Peso **Weight**

45kg

Carrello **Trolley**

Dimensioni esterne **External dimensions**

P 60 x L 91 x H 92 cm

Peso **Weight**

32 kg



Dati tecnici **Technical data**

Tipo di combustibile **Fuel type**

GPL / Metano *LPG / Natural Gas*

Dimensioni esterne **External dimensions**

P 56,5 x L 75,2 x H 105 cm

Camera di cottura **Cooking chamber**

P 40,5 x L 61 x H 21 cm

Bocca forno **Oven mouth**

L 42 x H 14 cm

Nr. Pizze **Number of pizzas**

2*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface

Kg pane **Kg bread**

3

Numero coperti **Number of covers**

fino a / up to **4/6**

Ø Canna fumaria **Chimney flue Ø**

120 mm

Peso **Weight**

58 kg

Carrello **Trolley**

Dimensioni esterne **External dimensions**

P 60 x L 91 x H 92 cm

Peso **Weight**

32 kg



Marinara Mangiafuoco Margherita



I **Forni Pizza a legna** sono progettati per offrire prestazioni elevate e massima praticità, ideali per cucinare all'aperto con il gusto autentico della tradizione. Il piano fuoco, in chamotte refrattaria di alta qualità e certificata per uso alimentare, assicura una cottura uniforme e impeccabile, mentre la struttura interna in acciaio inox e quella esterna in lamiera zincata verniciata a polveri con trattamento Qualicoat garantiscono resistenza al calore e alle intemperie (l'utilizzo di una copertura dedicata è sempre consigliato, al fine di mantenere il prodotto in condizioni ottimali nel tempo). La coibentazione in fibra di ceramica trattiene il calore e mantiene la parte esterna sempre sicura e mai troppo calda al tatto. La linea è pensata per integrarsi in ogni contesto: disponibile sia in versione con pratico carrello – dotato di piano d'appoggio, ruote e gancio porta utensili – sia in versione da appoggio, offre la massima libertà di utilizzo. Non solo: i forni sono proposti in tre eleganti colorazioni – antracite, rosso e inox – per adattarsi perfettamente a ogni ambiente.

Wood-fired pizza ovens are designed to offer high performance and maximum practicality, ideal for outdoor cooking with the authentic taste of tradition. The cooking surface, made of high-quality refractory chamotte certified for food use, ensures uniform and flawless cooking, while the internal stainless steel structure and external powder-coated galvanised sheet metal with Qualicoat treatment guarantee resistance to heat and weathering (the use of a dedicated cover is always recommended in order to keep the product in optimal condition over time). The ceramic fibre insulation retains heat and keeps the exterior safe and never too hot to touch. The line is designed to blend into any setting: available both in a practical trolley version – equipped with a support surface, wheels and tool hook – and in a countertop version, it offers maximum freedom of use. What's more, the ovens come in three elegant colours – anthracite, red and stainless steel – to perfectly suit any environment.

Dati tecnici Technical data

Tipo di combustibile Fuel type

Legna Wood

Dimensioni esterne External dimensions

MARINARA	P 105,5 x L 98 x H 114 cm
MANGIAFUOCO	P 85,5 x L 98 x H 114 cm
MARGHERITA	P 85,5 x L 78 x H 114 cm

Camera di cottura Cooking chamber

MARINARA	P 80 x L 80 x H 34 cm
MANGIAFUOCO	P 60 x L 80 x H 34 cm
MARGHERITA	P 60 x L 60 x H 34 cm

Bocca forno Oven mouth

MARINARA	L 51 x H 19,9 cm
MANGIAFUOCO	L 51 x H 19,9 cm
MARGHERITA	L 47 x H 21,9 cm

Nr. Pizze Number of pizzas

MARINARA	5*
MANGIAFUOCO	4*
MARGHERITA	2*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface

Kg pane Kg bread

MARINARA	5-6
MANGIAFUOCO	3-5
MARGHERITA	2-3

Numero coperti Number of covers

MARINARA	fino a / up to 8
MANGIAFUOCO	fino a / up to 6
MARGHERITA	fino a / up to 4

Ø Canna fumaria Chimney flue Ø

MARINARA	150 mm
MANGIAFUOCO	150 mm
MARGHERITA	150 mm

Peso Weight

MARINARA	150 kg
MANGIAFUOCO	135 kg
MARGHERITA	100 kg

Tutti i dati fanno riferimento alla versione Appoggio dei prodotti
All the data refer to the freestanding version of the products

Carrello Trolley

Dimensioni esterne External dimensions

MARINARA	P 98 x L 98 x H 88 cm
MANGIAFUOCO	P 78 x L 98 x H 88 cm
MARGHERITA	P 78 x L 78 x H 88 cm

Peso Weight

MARINARA	25 kg
MANGIAFUOCO	21 kg
MARGHERITA	20 kg

Accessori in dotazione Standard equipment

1 canna fumaria e fumaiolo
1 pipe with chimney

1 porta fuoco
con maniglia anti-scottatura
1 fire door with no-hot handle

1 termometro analogico
1 analogic thermometer

1 batti-fiamma in acciaio corten
1 corten steel flame-tamer

1 tirantino
1 fire tool

1 portalegna
1 wood holder

4 piedini di supporto
4 support feet



Prometeo



Prometeo nasce per i professionisti della pizza e della cucina che non vogliono compromessi. Realizzato con materiali certificati per uso alimentare, combina robustezza, leggerezza e affidabilità. La base della camera di cottura è composta da un **doppio strato refrattario** — uno da 3 cm e uno da 5 cm — sotto al quale è posizionato un isolante in **Skamol**, garanzia di resistenza, durata e distribuzione uniforme del calore.

La struttura è in acciaio 310s, resistente e duraturo, con finitura in acciaio elettrozincato verniciato a polveri, studiata per affrontare qualsiasi condizione senza temere l'usura. Pensato per essere multifunzione, Prometeo permette di cucinare non solo pizze perfette, ma qualsiasi pietanza con risultati sempre eccellenti. Grazie alla sua praticità e al design compatto, è ideale anche per lo show-cooking: puoi posizionarlo liberamente dove desideri, diventando protagonista in ogni contesto.

Prometeo è la **scelta ideale** per chi cerca un forno professionale capace di garantire consumi ridotti di legna rispetto ai modelli in cemento e refrattario, e di offrire la massima praticità grazie alla consegna pre-installata, senza necessità di opere murarie.

Trasportabile, efficiente e potente, Prometeo è la scelta di chi cerca l'eccellenza professionale con tutta la praticità firmata Fontana.

Prometeo is designed for pizza and culinary professionals who refuse to compromise. Made with food-grade certified materials, it combines robustness, lightness, and reliability. The base of the cooking chamber consists of a **double refractory layer** — one 3 cm and one 5 cm — beneath which an insulating layer of **Skamol** is positioned, ensuring durability, longevity, and even heat distribution.

The structure is made of 310s steel, strong and long-lasting, with a powder-coated galvanized steel finish, designed to withstand any conditions without showing wear. Designed to be multifunctional, Prometeo allows you to cook not only perfect pizzas but any dish with consistently excellent results. Thanks to its practicality and compact design, it is also ideal for show-cooking: it can be positioned freely wherever you wish, becoming the star in any context.

Prometeo is the **ideal choice** for those seeking a professional oven that guarantees lower wood consumption compared to cement and refractory models, while offering maximum convenience thanks to pre-installed delivery, with no masonry work required.

Portable, efficient, and powerful, Prometeo is the choice for those seeking professional excellence with all the practicality of Fontana.

Dati tecnici **Technical data**

Tipo di combustibile **Fuel type**

Legna *Wood*

Dimensioni esterne **External dimensions**

PROMETEO P 121 x L 142,8 x H 230 cm
PROMETEO APPOGGIO P 121 x L 142,8 x H 118 cm

Camera di cottura **Cooking chamber**

PROMETEO P 90 x L 120 x H 41 cm
PROMETEO APPOGGIO P 90 x L 120 x H 41 cm

Bocca forno **Oven mouth**

PROMETEO L 60 x H 23 cm
PROMETEO APPOGGIO L 60 x H 23 cm

Nr. Pizze **Number of pizzas**

PROMETEO 7*
PROMETEO APPOGGIO 7*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
 * the number of pizzas is considered on each cooking surface

Kg pane **Kg bread**

PROMETEO 7-9
PROMETEO APPOGGIO 7-9

Numero coperti **Number of covers**

PROMETEO fino a / up to 12
PROMETEO APPOGGIO fino a / up to 12

Ø Canna fumaria **Chimney flue Ø**

PROMETEO 220 mm
PROMETEO APPOGGIO 220 mm

Peso **Weight**

PROMETEO 595 kg
PROMETEO APPOGGIO 500 kg

Carrello **Trolley**

Dimensioni esterne **External dimensions**

P 112 L 143 x H 92 cm

Peso **Weight**

95 kg

Perché scegliere un forno professionale

- i materiali adoperati evitano dispersioni di calore e residui di combustione, mantenendo sempre il forno pulito
- non richiede opere murarie e arriva pre-installato
- ridotti tempi di accensione e pre-riscaldamento (30 minuti)
- abbattimento dei consumi di legna (fino al 60% rispetto ai forni tradizionali in cemento e refrattario)
- trasportabile

Accessori in dotazione Standard equipment

1 canna fumaria e fumaio, con registro uscita fumi
1 pipe with chimney and damper

1 porta fuoco con due maniglie anti-scottatura
1 fire door with no-hot handles

1 termometro analogico
1 analogic thermometer

1 batti-fiamma in acciaio corten
1 corten steel flame-tamer

1 tirantino
1 fire tool

1 portalegna
1 wood holder



Why choose a professional oven

- the materials used prevent heat loss and combustion residues, always keeping the furnace clean
- does not require masonry and arrives pre-installed
- reduced ignition and pre-heating times (30 minutes)
- reduction of wood consumption (up to 60% compared to traditional cement and refractory ovens)
- transportable

Pizza-Desk

Tavolo multifunzione per forno
Multifunctional table for oven



Il **Pizza-Desk** è un piano d'appoggio solido e resistente, realizzato in acciaio inox e verniciato, progettato per garantire durata e affidabilità anche negli ambienti più esigenti. Dotato di quattro ruote – due fisse e due rotanti – permette una movimentazione semplice e sicura.

Con dimensioni di 180x90 cm, è ideale non solo come supporto per i Forni Pizza Fontana e i barbecue Egeo e Tirreno, ma anche come tavolo di lavoro per le preparazioni, offrendo ampio spazio per stendere la pizza o organizzare gli ingredienti.

Il Pizza-Desk è pensato per la **massima praticità**: dispone di maniglione per la movimentazione, rastrelliera porta utensili e ganci per appendere canovacci e strumenti di lavoro. Un banco versatile che unisce funzionalità, stabilità e design, perfetto per chi vuole portare l'esperienza della cucina professionale direttamente nel proprio spazio.

The **Pizza-Desk** is a solid and durable work surface, made of stainless steel and coated, designed to ensure longevity and reliability even in the most demanding environments. Equipped with four wheels – two fixed and two swivel – it allows simple and safe mobility.

Measuring 180x90 cm, it is ideal not only as a support for Fontana Pizza Ovens and Egeo and Tirreno barbecues, but also as a workspace for preparation, offering ample space to roll out pizza or organize ingredients.

The Pizza-Desk is designed for **maximum practicality**: it features a handle for moving, a utensil rack, and hooks to hang towels and tools. A versatile bench that combines functionality, stability, and design, perfect for those who want to bring the professional kitchen experience directly into their space.

Dati tecnici Technical data

Dimensioni esterne External dimensions

P 90 x L 180 x H 92 cm

Peso Weight

90 kg



FORNI LEGNA WOOD OVENS





Forni Legna Wood Ovens

I **Forni Legna** Fontana nascono negli anni '80 come la nostra prima, autentica creazione: un'idea semplice e rivoluzionaria al tempo stesso.

La doppia camera – una dedicata alla combustione e una alla cottura – è la garanzia di un'esperienza genuina: i fumi vengono espulsi attraverso la canna fumaria, senza entrare in contatto con le pietanze, che cuociono in un ambiente pulito e uniforme.

Grazie ai 12 cm di **coibentazione in lana di roccia**, il forno raggiunge velocemente temperature elevate e le mantiene a lungo, richiedendo un consumo minimo di legna. È un risparmio di tempo ed energia che si traduce in più momenti da vivere insieme intorno alla tavola.

Un dettaglio unico distingue i nostri forni: **la volta in acciaio inox** dalla forma arrotondata. Non solo un segno di artigianalità Made in Italy, ma una scelta progettuale che assicura calore distribuito in modo uniforme, consentendo la cottura simultanea di più pietanze.

I forni a legna Fontana sono robusti e duraturi, grazie alla struttura esterna in **lamiera elettrozincata verniciata a polveri**. Resistono bene all'uso all'aperto, ma per mantenerli sempre al meglio è consigliata una copertura e una manutenzione regolare, soprattutto in inverno o in caso di maltempo.

Ogni forno è fornito con carrello già montato e ruote resistenti: pratico da spostare, semplice da riporre, pronto a seguirti in ogni stagione.

*Fontana **Wood-Fired Ovens** were born in the 1980s as our very first, authentic creation: a concept that was simple yet revolutionary at the same time.*

The double-chamber design – one dedicated to combustion and one to cooking – guarantees a genuine experience: smoke is expelled through the chimney without ever coming into contact with the food, which cooks in a clean, even environment.

*Thanks to **12 cm of rock wool insulation**, the oven quickly reaches high temperatures and retains them for a long time, requiring minimal wood consumption. It's a time and energy saving that translates into more moments spent together around the table.*

*A unique detail sets our ovens apart: **the rounded stainless steel vault**. Not just a symbol of Italian craftsmanship, but also a design choice that ensures heat is evenly distributed, allowing multiple dishes to cook simultaneously.*

*Fontana wood-fired ovens are sturdy and long-lasting, thanks to the **powder-coated galvanized steel exterior**. They withstand outdoor use well, but to keep them in top condition, we recommend covering them and performing regular maintenance, especially in winter or during bad weather.*

Each oven comes with an assembled trolley and durable wheels: easy to move, simple to store, and ready to follow you through every season.



**GARANZIA
LIMITATA 6 ANNI
6 YEARS LIMITED
WARRANTY**



Clever: sistema di ventilazione innovativo

Clever: innovative ventilation system

L'innovazione che rende ancora più straordinaria l'esperienza di cottura con i Forni Legna Fontana. Un **sistema di ventilazione completamente rinnovato**, capace di portare il forno a 250°C in soli 25 minuti, utilizzando appena 1,5 kg di legna*. Efficienza, risparmio energetico e rispetto delle risorse: tutto racchiuso in una tecnologia intelligente, progettata per chi ama cucinare bene senza sprechi.

La ventola, posizionata sul retro della camera di cottura, aspira i vapori prodotti dai cibi ed elimina l'umidità in eccesso. Il calore, proveniente direttamente dalla camera di combustione, viene guidato in un percorso rotatorio che, grazie alla spinta della ventola, **abbraccia ogni pietanza in modo uniforme**.

Il risultato è una cottura omogenea, costante e impeccabile. E c'è di più: i piccoli fori frontali creano **una barriera d'aria che trattiene il calore all'interno**, evitando dispersioni quando il forno viene aperto. Una soluzione semplice e geniale, che unisce tradizione e innovazione per rendere ogni piatto ancora più perfetto.

*temperatura e tempi si riferiscono ad un forno dalle dimensioni 45x80 con utilizzo di legna asciutta.

*The innovation that makes the cooking experience with FontanaForni Legna even more extraordinary. A **completely redesigned ventilation system**, capable of bringing the oven to 250°C in just 25 minutes, using only 1.5 kg of dry wood*. Efficiency, energy savings, and respect for resources: all packed into intelligent technology, designed for those who love to cook well without waste.*

*The fan, positioned at the back of the cooking chamber, draws in the vapors released by the food and removes excess moisture. The heat, coming directly from the combustion chamber, is guided along a rotating path that, with the fan's push, **surrounds every dish evenly**.*

*The result is uniform, consistent, and flawless cooking. And there's more: the small front holes create **an air barrier that keeps heat inside**, preventing losses when the oven is opened. A simple yet brilliant solution that combines tradition and innovation to make every dish even more perfect.*

**Temperature and times refer to a 45x80 cm oven using dry wood.*

C L E V E R



250°



25 min.



1.5 kg

Gusto and Rosso



Gusto si rinnova senza perdere la sua identità. La struttura esterna rimane in lamiera elettrozincata verniciata a polveri, con porte in ghisa e maniglie anti-scottatura, garanzia di solidità e sicurezza.

La vera novità è la **gestione digitale**: il termometro e il contaminuti analogici lasciano spazio a un **display moderno e intuitivo**, dal quale è possibile monitorare la temperatura, impostare i tempi di cottura, azionare **luce interna** e **ventola**, la quale ha **tre velocità**, pensate per adattare la potenza alle diverse dimensioni del forno.

Il display dispone anche di due attacchi jack pensati per collegare le sonde per monitorare la temperatura delle pietanze durante la cottura. Una rivoluzione che rende l'esperienza d'uso ancora più semplice, precisa e professionale. All'interno, il sistema di ventilazione **CLEVER** permette di cucinare su cinque livelli differenti, con risultati uniformi e perfetti.

Gusto evolves without losing its identity. The exterior remains in powder-coated galvanized steel, with cast iron doors and heat-resistant handles, guaranteeing solidity and safety.

The real innovation is **digital control**: the analogue thermometer and timer have been replaced by a **modern, intuitive display**, which allows you to monitor the temperature, set cooking times, switch on the **internal light** and **fan**, which has **three speeds** designed to adapt the power to different oven sizes.

The display also has two jack connections for connecting probes to monitor the temperature of food during cooking. Inside, **CLEVER** ventilation system allows cooking on five different levels, delivering uniform and perfect results.

Accessori in dotazione Standard equipment

- 1 piastra refrattaria
1 refractory griddle
- 3 padelloni per alimenti (2x su 57)
3 large cooking pans (2x on 57)
- 3 griglie cromate
3 chromed grills
- 1 piano appoggio anteriore inox
1 front stainless steel worktop
- 1 piano appoggio laterale inox
1 side stainless steel worktop
- 1 tirantino
1 fire tool
- 1 comignolo
1 chimney top
- 1 display digitale
1 digital display
- 2 sonde carne
2 meat probes

Gusto

Tetto e fianchi inox
Stainless steel roof and sides



Dati tecnici Technical data

Tipo di combustibile Fuel type

Legna Wood

Dimensioni esterne External dimensions

100x65	P 138 x L 115 x H 185 cm
80x65	P 118 x L 115 x H 185 cm
80x54	P 118 x L 105 x H 180 cm
80x45	P 118 x L 102 x H 173 cm
57x45	P 95 x L 102 x H 173 cm

Camera di cottura Cooking chamber

100x65	P 100 x L 65 x H 42 cm
80x65	P 80 x L 65 x H 42 cm
80x54	P 80 x L 54 x H 42 cm
80x45	P 80 x L 45 x H 38,6 cm
57x45	P 57 x L 45 x H 38,6 cm

Nr. Pizze Number of pizzas

100x65	3-4*
80x65	3*
80x54	2-3*
80x45	2*
57x45	1*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface

Kg pane Kg bread

100x65	8-12
80x65	7-9
80x54	6-8
80x45	4-6
57x45	2-4

Numero coperti Number of covers

100x65	fino a / up to 25
80x65	fino a / up to 20
80x54	fino a / up to 16
80x45	fino a / up to 12
57x45	fino a / up to 8

Ø Canna fumaria Chimney flue Ø

100x65	160 mm
80x65	160 mm
80x54	150 mm
80x45	150 mm
57x45	150 mm

Peso Weight

100x65	420 kg
80x65	365 kg
80x54	312 kg
80x45	260 kg
57x45	217 kg

Dimensioni e peso del carrello inclusi
Dimensions and weight of the trolley included

Carrello Trolley

Dimensioni esterne External dimensions

100x65	P 114 x L 93,5 x H 68 cm Gusto
80x65	P 94 x L 93,5 x H 68 cm Gusto
80x54	P 94 x L 83,5 x H 68 cm Gusto / Rosso
80x45	P 94 x L 74 x H 68 cm Gusto / Rosso
57x45	P 71 x L 74 x H 68 cm Gusto

Rosso

Tetto rosso e fianchi grigi
Red roof and grey sides



Dati tecnici Technical data

Tipo di combustibile Fuel type

Legna Wood

Dimensioni esterne External dimensions

80x54	P 118 x L 105 x H 180 cm
80x45	P 118 x L 102 x H 173 cm

Camera di cottura Cooking chamber

80x54	P 80 x L 54 x H 42 cm
80x45	P 80 x L 45 x H 38,6 cm

Nr. Pizze Number of pizzas

80x54	2-3*
80x45	2*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface

Kg pane Kg bread

80x54	6-8
80x45	4-6

Numero coperti Number of covers

80x54	fino a / up to 16
80x45	fino a / up to 12

Ø Canna fumaria Chimney flue Ø

80x54	150 mm
80x45	150 mm

Peso Weight

80x54	312 kg
80x45	260 kg

Dimensioni e peso del carrello inclusi
Dimensions and weight of the trolley included

Peso Weight

100x65	61 kg
80x65	55 kg
80x54	52 kg
80x45	47 kg
57x45	40,5 kg



INC QV



C L E V E R



INC QV è l'elegante versione da incasso del forno Gusto, che mantiene tutte le caratteristiche distintive del modello originale, incluso il sistema di ventilazione **CLEVER**. La struttura è completata da porte in ghisa e maniglie anti-scottatura, per unire design e sicurezza.

La vera novità è la **gestione digitale**: il termometro e il contaminuti analogici lasciano spazio a un **display moderno e intuitivo**, dal quale è possibile monitorare la temperatura, impostare i tempi di cottura, azionare **luce interna e ventola**, la quale ha **tre velocità**, pensate per adattare la potenza alle diverse dimensioni del forno. Il display dispone anche di due attacchi jack pensati per collegare le sonde per monitorare la temperatura delle pietanze durante la cottura.

INC QV is the elegant built-in version of the Gusto oven, retaining all the distinctive features of the original model, including the **CLEVER** ventilation system. The structure is completed with cast iron doors and heatresistant handles, combining design and safety.

The real innovation is **digital control**: the analogue thermometer and timer have been replaced by a **modern, intuitive display**, which allows you to monitor the temperature, set cooking times, switch on the **internal light and fan**, which has **three speeds** designed to adapt the power to different oven sizes. The display also has two jack connections for connecting probes to monitor the temperature of food during cooking.

Dati tecnici Technical data

Tipo di combustibile Fuel type

Legna Wood

Dimensioni esterne External dimensions

100x65 QV	P 114 x L 93 x H 98 cm
80x65 QV	P 94 x L 93 x H 98 cm
80x54 QV	P 94 x L 83,5 x H 95,5 cm
80x45 QV	P 94 x L 74 x H 90 cm
57x45 QV	P 71 x L 74 x H 90 cm

Camera di cottura Cooking chamber

100x65 QV	P 100 x L 65 x H 42 cm
80x65 QV	P 80 x L 65 x H 42 cm
80x54 QV	P 80 x L 54 x H 42 cm
80x45 QV	P 80 x L 45 x H 38,6 cm
57x45 QV	P 57 x L 45 x H 38,6 cm

Nr. Pizze Number of pizzas

100x65 QV	3-4*
80x65 QV	3*
80x54 QV	2-3*
80x45 QV	2*
57x45 QV	1*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface

Kg pane Kg bread

100x65 QV	8-12
80x65 QV	7-9
80x54 QV	6-8
80x45 QV	4-6
57x45 QV	2-4

Numero coperti Number of covers

100x65 QV	fino a / up to 25
80x65 QV	fino a / up to 20
80x54 QV	fino a / up to 16
80x45 QV	fino a / up to 12
57x45 QV	fino a / up to 8

Ø Canna fumaria Chimney flue Ø

100x65 QV	160 mm
80x65 QV	160 mm
80x54 QV	150 mm
80x45 QV	150 mm
57x45 QV	150 mm

Peso Weight

100x65 QV	345 kg
80x65 QV	295 kg
80x54 QV	247 kg
80x45 QV	200 kg
57x45 QV	165 kg

Accessori in dotazione Standard equipment

- 1 piastra refrattaria
1 refractory griddle
- 3 padelloni per alimenti
3 large cooking pans
- 3 griglie cromate
3 chromed grills
- 1 tirantino
1 fire tool
- 1 canna fumaria
1 smoke pipe
- 1 display digitale
1 digital display
- 2 sonde carne
2 meat probes

Legna
Wood



Cottura Indiretta
Indirect Cooking



FORNILEGNA WOOD OVENS

People



C L E V E R



People si distingue per linee essenziali e minimali, pensate per chi ama un design pulito senza rinunciare alla funzionalità. La camera di cottura consente di cuocere contemporaneamente su tre livelli, grazie al sistema di ventilazione CLEVER, che assicura risultati uniformi e precisi. Dotato di illuminazione interna per seguire comodamente ogni fase della cottura.

Disponibile in **due dimensioni**, **People** si conferma una scelta **pratica** e **versatile**.

People stands out for its clean, minimal lines, designed for those who love a sleek design without sacrificing functionality. The cooking chamber allows simultaneous cooking on three levels, thanks to the CLEVER ventilation system, which ensures uniform and precise results. Equipped with internal lighting to conveniently monitor every stage of cooking.

Available in **two dimensions**, **People** proves to be a **practical** and **versatile** choice.

Accessori in dotazione Standard equipment

1 piastra refrattaria
1 refractory griddle

1 padellone per alimenti
1 large cooking pan

2 griglie cromate
2 chromed grills

1 tirantino
1 fire tool

1 comignolo
1 chimney top

1 termometro
1 thermometer

Dati tecnici Technical data

Tipo di combustibile Fuel type

Legna Wood

Dimensioni esterne External dimensions

PEOPLE 80 P 118 x L 101 x H 169 cm
PEOPLE 57 P 95 x L 101 x H 170 cm

Camera di cottura Cooking chamber

PEOPLE 80 P 80 x L 45 x H 38,6 cm
PEOPLE 57 P 57 x L 45 x H 38,6 cm

Nr. Pizze Number of pizzas

PEOPLE 80 2*
PEOPLE 57 1*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface

Kg pane Kg bread

PEOPLE 80 4-6
PEOPLE 57 2-3

Numero coperti Number of covers

PEOPLE 80 fino a / up to 12
PEOPLE 57 fino a / up to 8

Ø Canna fumaria Chimney flue Ø

PEOPLE 80 150 mm
PEOPLE 57 150 mm

Peso Weight

PEOPLE 80 240 kg
PEOPLE 57 185 kg

Dimensioni e peso del carrello inclusi
Dimensions and weight of the trolley included

Carrello Trolley

Dimensioni esterne External dimensions

PEOPLE 80 P 94 x L 74 x H 66 cm
PEOPLE 57 P 71 x L 74 x H 66 cm

Peso Weight

PEOPLE 80 40 kg
PEOPLE 57 35 kg



People Incasso



C L E V E R



Linee essenziali e minimali per **People Incasso** con camera di cottura che consente di cuocere su tre livelli contemporaneamente grazie al nuovo sistema di ventilazione **CLEVER**. Dotato di illuminazione interna.

Essential, minimal lines for **People Built-in**, with a cooking chamber that allows simultaneous cooking on three levels thanks to the new **CLEVER** ventilation system. Equipped with internal lighting.

Dati tecnici Technical data

Tipo di combustibile Fuel type

Legna Wood

Dimensioni esterne External dimensions

PEOPLE 80 P 94 x L 74 x H 90 cm
PEOPLE 57 P 71 x L 74 x H 90 cm

Camera di cottura Cooking chamber

PEOPLE 80 P 80 x L 45 x H 38,6 cm
PEOPLE 57 P 57 x L 45 x H 38,6 cm

Nr. Pizze Number of pizzas

PEOPLE 80 2*
PEOPLE 57 1*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface

Kg pane Kg bread

PEOPLE 80 4-6
PEOPLE 57 2-3

Numero coperti Number of covers

PEOPLE 80 fino a / up to 12
PEOPLE 57 fino a / up to 8

Ø Canna fumaria Chimney flue Ø

PEOPLE 80 150 mm
PEOPLE 57 150 mm

Peso Weight

PEOPLE 80 170 kg
PEOPLE 57 140 kg

Accessori in dotazione Standard equipment

1 piastra refrattaria
1 refractory griddle

1 padellone per alimenti
1 large cooking pan

2 griglie cromate
2 chromed grills

1 tirantino
1 fire tool

1 canna fumaria
1 smoke pipe

1 termometro
1 thermometer



**Il design
Fontana:
essenziale,
elegante,
funzionale.**

Fontana
design:
essential,
elegant,
functional.

Barbecue Combi



Barbecue Combi è un accessorio che può essere integrato nei forni **Gusto, Rosso** e **People**. Un barbecue a carbonella dotato di una cappa regolabile che permette di gestire i fumi, comoda griglia di cottura regolabile su più livelli, piani di supporto alle preparazioni e cassetto raccogli ceneri.

Barbecue Combi is an accessory that can be integrated into **Gusto, Rosso** and **People** ovens. A charcoal barbecue equipped with an adjustable hood that allows you to manage the fumes, convenient cooking grill adjustable on several levels, support shelves for preparations and ash drawer.

Accessori in dotazione Standard equipment

1 griglia cromata
1 chromed grill

1 comignolo
1 chimney top

Dati tecnici Technical data

Tipo di combustibile Fuel type

Carbonella Charcoal

Dimensioni esterne External dimensions

100x65	P 51 x L 114 x H 132 cm Gusto
80x65	P 51 x L 93 x H 132 cm Gusto
80x54	P 51 x L 93 x H 132 cm Gusto / Rosso
80x45	P 51 x L 93 x H 132 cm Gusto / Rosso
57x45	P 51 x L 83 x H 132 cm Gusto

Camera di cottura Cooking chamber

100x65	P 40 x L 53 cm Gusto
80x65	P 40 x L 53 cm Gusto
80x54	P 40 x L 53 cm Gusto / Rosso
80x45	P 40 x L 53 cm Gusto / Rosso
57x45	P 40 x L 53 cm Gusto

Ø Canna fumaria Chimney flue Ø

100x65	120 mm
80x65	120 mm
80x54	120 mm
80x45	120 mm
57x45	120 mm

Peso Weight

100x65	49 kg
80x65	47,5 kg
80x54	47,5 kg
80x45	47,5 kg
57x45	45 kg



BAR BE CUE





Il piacere autentico della griglia, firmato Fontana

The Authentic Pleasure of Grilling, by Fontana

C'è qualcosa di **speciale** nel cucinare all'aria aperta: il profumo della brace, il crepitio del fuoco, il tempo che scorre più lento mentre amici e famiglia si raccolgono attorno al barbecue.

Con i barbecue Fontana, ogni momento diventa un'occasione di convivialità, dove **semplicità** e **qualità** si incontrano.

Robusti, eleganti e funzionali, i nostri barbecue sono pensati per chi ama la tradizione del fuoco a legna, senza rinunciare mai al piacere di una **cottura autentica**.

*There is **something** special about cooking outdoors: the aroma of the embers, the crackle of the fire, the slower pace of time as friends and family gather around the barbecue.*

*With Fontana barbecues, every moment becomes an opportunity for conviviality, where **simplicity** and **quality** meet.*

*Robust, elegant, and functional, our barbecues are designed for those who love the tradition of wood-fired cooking, without ever giving up the pleasure of **authentic grilling**.*



Legna, passione per la cottura autentica Wood, Passion for Authentic Cooking

I **barbecue a legna** Fontana sono progettati per durare nel tempo, grazie all'impiego di materiali di alta qualità e spessori robusti. I modelli Mediterraneo ed Egeo sono dotati di due griglie separate, regolabili su diverse altezze, per cuocere più pietanze contemporaneamente. Il modello Tirreno, invece, presenta un'unica griglia, anch'essa regolabile, ideale per una gestione semplice e precisa della cottura.

*Fontana **wood-fired barbecues** are built to last, thanks to the use of high-quality materials and thick, durable construction. The Mediterraneo and Egeo models feature two separate grills, adjustable to different heights, allowing multiple dishes to be cooked simultaneously. The Tirreno model, on the other hand, has a single adjustable grill, ideal for simple and precise control of cooking.*



Il focolare The Hearth

In tutti i modelli è presente un pratico braciere, posizionato sulla parete posteriore, che consente di preparare la brace con legna secca di piccole e medie dimensioni.

All models include a practical brazier, located on the back wall, which allows preparation of embers using small to medium-sized dry wood.



Consigli di utilizzo Usage Tips

Quando la brace sarà ricoperta da un sottile strato di cenere, farla scivolare alla base del barbecue e posizionare sopra la griglia. Per evitare che i cibi si attacchino, si consiglia di ungere leggermente la griglia con olio di oliva prima della cottura.

When the embers are covered by a thin layer of ash, slide them to the base of the barbecue and place the grill on top. To prevent food from sticking, it is recommended to lightly oil the grill with olive oil before cooking.



Mediterraneo



Mediterraneo, barbecue aperto e robusto, dotato di un pratico braciere in acciaio di 6 mm di spessore per una preparazione ottimale del fuoco e di un coperchio in acciaio inox di protezione griglia, utile durante le fasi di inutilizzo. Il piano di cottura, dalle dimensioni 80×40 cm, è rivestito in pietra refrattaria, materiale che garantisce una distribuzione uniforme del calore e prestazioni costanti.

La struttura in acciaio verniciato è solida e funzionale, completa di 4 ruote (2 fisse e 2 rotanti) per facilitarne lo spostamento e di due piani di appoggio laterali richiudibili, ideali per ottimizzare lo spazio quando il barbecue non è in uso.

Mediterraneo, an open and robust barbecue, features a practical 6 mm thick steel brazier for optimal fire preparation and a stainless steel grill cover, useful when the barbecue is not in use. The cooking surface, measuring 80×40 cm, is coated with refractory stone, a material that ensures even heat distribution and consistent performance.

The painted steel structure is solid and functional, complete with four wheels (2 fixed and 2 swivel) for easy movement and two foldable side shelves, ideal for optimizing space when the barbecue is not in use.

Accessori in dotazione Standard equipment

1 bracere combustione legna
1 wood firepit

1 tirantino
1 fire tool

2 alzagriglie
2 lift-grill tools

1 cassetto cenere
1 ash tray

2 griglie regolabili
2 adjustable grids

Dati tecnici **Technical data**

Tipo di combustibile **Fuel type**

Legna *Wood*
Carbone *Charcoal*

Dimensioni esterne **External dimensions**

P 78,5 x L 157 x H 139 cm

Superficie di cottura **Cooking surface**

P 45 x L 80 cm

Numero coperti **Number of covers**

fino a / *up to* **8**

Peso **Weight**

125 kg



Egeo 80 Egeo 110



Grill aperto dal design **funzionale**, dotato di un robusto braciere in acciaio da 6 mm di spessore per una preparazione ottimale del fuoco. Un secondo braciere posteriore consente di bruciare la legna che, trasformandosi in brace, cade sul piano del barbecue pronta per essere distribuita e gestita con **facilità**.

Il piano di cottura, disponibile in due misure (80×40 cm o 110×40 cm), è rivestito in pietra refrattaria per garantire uniformità di calore e prestazioni costanti. La struttura in acciaio verniciato è resistente e pratica, dotata di 4 ruote (2 fisse e 2 rotanti) che ne facilitano lo spostamento e di due piani di appoggio laterali richiudibili, ideali per ottimizzare lo spazio. Il barbecue Egeo è disponibile anche nella versione da **appoggio**.

A **functional** open grill, equipped with a robust 6 mm thick steel brazier for optimal fire preparation. A second rear brazier allows wood to burn, turning into embers that fall onto the barbecue surface, ready to be **easily** distributed and managed.

The cooking surface, available in two sizes (80×40 cm or 110×40 cm), is coated with refractory stone to ensure even heat distribution and consistent performance. The painted steel structure is durable and practical, featuring four wheels (2 fixed and 2 swivel) for easy movement, and two foldable side shelves, ideal for optimizing space. The Egeo barbecue is also available in a **countertop** version.

Accessori in dotazione Standard equipment

1 braciere combustione legna
1 wood firepit

1 tirantino
1 fire tool

2 alzagriglie
2 lift-grill tools

1 cassetto cenere
1 ash tray

2 griglie regolabili
2 adjustable grids

Dati tecnici Technical data

Tipo di combustibile Fuel type

Legna *Wood*
Carbone *Charcoal*

Dimensioni esterne External dimensions

80	P 72 x L 157 x H 115 cm
80 APPOGGIO	P 72 x L 87 x H 44 cm
110	P 72 x L 187 x H 115 cm
110 APPOGGIO	P 72 x L 117 x H 44 cm

Superficie di cottura Cooking surface

80	P 45 x L 80 cm
80 APPOGGIO	P 45 x L 80 cm
110	P 45 x L 110 cm
110 APPOGGIO	P 45 x L 110 cm

Numero coperti Number of covers

80	fino a / up to 8
80 APPOGGIO	fino a / up to 8
110	fino a / up to 10
110 APPOGGIO	fino a / up to 10

Peso Weight

80	110 kg
80 APPOGGIO	75 kg
110	135 kg
110 APPOGGIO	90 kg



Tirreno



Grill aperto con struttura interamente in acciaio inox, solido e resistente. È dotato di due ruote per una facile movimentazione e di un pratico piano d'appoggio laterale richiudibile, ideale per ottimizzare lo spazio. La griglia di cottura, con superficie 80x40 cm, è regolabile su **due diverse altezze** per una gestione ottimale delle cotture.

Il barbecue è equipaggiato con un robusto braciere in acciaio corten, dove la legna brucia trasformandosi in braci che cadono sul piano sottostante, pronte per essere sistemate con il tirantino in dotazione. Tirreno è disponibile anche nella versione da **appoggio**.

An open grill with a fully stainless steel structure, solid and durable. It features two wheels for easy movement and a convenient foldable side shelf, ideal for optimizing space. The cooking grate, with an 80x40 cm surface, is adjustable to **two different heights** for optimal control of cooking.

The barbecue is equipped with a robust corten steel brazier, where wood burns and transforms into embers that fall onto the lower tray, ready to be managed with the included poker. Tirreno is also available in a **countertop** version.

Accessori in dotazione Standard equipment

1 braciere combustione legna
1 wood firepit

1 tirantino
1 fire tool

1 cassetto cenere
1 ash tray

1 griglia regolabile
1 adjustable grid

Dati tecnici **Technical data****Tipo di combustibile** **Fuel type**

Legna *Wood*
Carbone *Charcoal*

Dimensioni esterne **External dimensions**

TIRRENO P 75 x L 85 x H 126 cm
TIRRENO APPOGGIO P 75 x L 85 x H 63 cm

Superficie di cottura **Cooking surface**

TIRRENO P 40 x L 80 cm
TIRRENO APPOGGIO P 40 x L 80 cm

Numero coperti **Number of covers**

TIRRENO fino a / up to 8
TIRRENO APPOGGIO fino a / up to 8

Peso **Weight**

TIRRENO 70 kg
TIRRENO APPOGGIO 61,5 kg



Pizza&Cucina



Non un semplice barbecue, ma un sistema di cottura unico nel suo genere. **Pizza&Cucina** nasce dall'unione tra la praticità del barbecue e la versatilità di un forno, offrendo infinite possibilità culinarie: dalla pizza al pane, dalla carne alle verdure, fino alle preparazioni più elaborate.

Realizzato in acciaio elettrozincato verniciato antracite e acciaio inox, coniuga robustezza, resistenza agli agenti esterni e un design raffinato. La superficie di cottura da 45×110 cm offre ampio spazio operativo, mentre il carrello con ruote garantisce praticità di spostamento. Tutti gli accessori possono essere riposti ordinatamente grazie al vano carrello con gancio a scomparsa, pensato per mantenere ogni cosa al suo posto.

Grazie al forno integrato, ogni sessione di cottura si trasforma in un'esperienza conviviale e creativa, capace di andare ben oltre la semplice cottura alla brace. Con Pizza&Cucina la tradizione incontra la versatilità, regalando la libertà di cucinare senza limiti.

Not just a barbecue, but a unique cooking system. **Pizza&Cucina** is born from the combination of the convenience of a barbecue and the versatility of an oven, offering endless culinary possibilities: from pizza to bread, from meat to vegetables, and even more elaborate preparations.

Made of powder-coated galvanized steel in anthracite and stainless steel, it combines robustness, resistance to external agents, and refined design. The 45×110 cm cooking surface provides ample working space, while the wheeled cart ensures easy mobility. All accessories can be neatly stored thanks to the cart compartment with a retractable hook, designed to keep everything in its place.

Thanks to the integrated oven, every cooking session becomes a convivial and creative experience, going far beyond simple ember cooking. With Pizza&Cucina, tradition meets versatility, offering the freedom to cook without limits.

Accessori in dotazione Standard equipment

- 1 piastra refrattaria
1 refractory plate
- 1 bracere combustione legna
1 wood firepit
- 1 piastra ghisa
1 cast iron cooking planch
- 1 bracere porta carbonella
1 charcoal firepit
- 1 wok
1 wok
- 1 dispositivo accendifuoco
1 firestarter tool
- 2 utensili alzagriglia
2 lift-grill tools
- 3 griglie cottura ghisa
3 cast iron cooking griddles

Dati tecnici **Technical data****Tipo di combustibile** **Fuel type**

Legna *Wood*
Carbone *Charcoal*

Dimensioni esterne **External dimensions**

P 59,7 x L 118 x H 201 cm

Superficie di cottura **Cooking surface**

P 45 x L 110 cm

Nr. Pizze **Number of pizzas**

1*

* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface

Kg pane **Kg bread**

1

Numero coperti **Number of covers**

fino a / up to 8

Ø Canna fumaria **Chimney flue Ø**

100 mm

Peso **Weight**

135 kg



Pizza&Cucina

Pizza & Cucina integra una serie di soluzioni intelligenti che lo rendono funzionale e immediato da usare:

Pizza & Cucina integrates a series of smart solutions that make it functional and easy to use:



Camera di combustione separata, per una distribuzione del calore stabile e uniforme.
Separate combustion chamber for stable and even heat distribution



Dispositivo di regolazione dell'aria comburente, che consente un controllo preciso della temperatura e del consumo del combustibile.
Combustion air adjustment device, allowing precise control of temperature and fuel consumption.



Pratico cassetto raccogli cenere, per semplificare le operazioni di pulizia.
Convenient ash drawer to simplify cleaning operations.



Coperchio robusto e facilmente apribile, saldamente ancorato alla struttura, che permette di trasformare il prodotto nelle sue diverse configurazioni in pochi gesti.
Sturdy and easily openable lid, firmly anchored to the structure, allowing the product to be transformed into its different configurations in just a few moves.

Le funzioni di Pizza&Cucina



Forno

Per la cottura tradizionale di pizza e pane, basta posizionare la **piastra portacarboni**, la **piastra refrattaria** e il **braciere laterale** per la legna, quindi chiudere il coperchio. In soli 10 minuti il forno raggiunge i 350 °C, garantendo risultati autentici e fragranti.

Functions of Pizza&Cucina



Oven

For traditional pizza and bread baking, simply place the **charcoal tray**, the **refractory plate**, and the **side wood brazier**, then close the lid. In just 10 minutes, the oven reaches 350 °C, guaranteeing authentic and fragrant results.



Barbecue, Affumicatore e Grill

Con pochi semplici gesti, Pizza&Cucina si trasforma in **barbecue**: sostituendo la piastra refrattaria con la **griglia in ghisa**, e disponendo la carbonella o la legna nella camera di combustione, è possibile ottenere una cottura uniforme con il coperchio chiuso.

La stessa configurazione permette di realizzare due varianti:

- **Grill**, lasciando il coperchio aperto, per una classica grigliata alla brace.
- **Affumicatore**, inserendo le spezie sulla piastra portacarboni e chiudendo il coperchio e lo sportello frontale: in questo modo carne e pesce acquisiscono aromi intensi e avvolgenti.



Barbecue, Smoker, and Grill

With a few simple steps, Pizza&Cucina transforms into a **barbecue**: by replacing the refractory plate with the **cast-iron grill** and placing the charcoal or wood in the combustion chamber, you can achieve even cooking with the lid closed.

The same setup allows for two variations:

- **Grill**, leaving the lid open for classic ember grilling.
- **Smoker**, by placing spices on the charcoal tray and closing the lid and front door: this way, meat and fish acquire intense and enveloping aromas.



Funzione Plancha e Wok

Per la cottura alla piastra, Pizza&Cucina è dotato di una **plancha in ghisa** vetrificata, resistente e facile da pulire, ideale per una cucina sana e senza incrostazioni. In alternativa, è possibile utilizzare la **padella wok** in dotazione, semplicemente rimuovendo il disco centrale in ghisa: perfetta per pietanze veloci, verdure saltate o ricette dal gusto orientale.



Plancha and Wok Function

For griddle cooking, Pizza&Cucina features a vitrified **cast-iron plancha**, durable and easy to clean, ideal for healthy, residue-free cooking. Alternatively, the included **wok pan** can be used by simply removing the central cast-iron disc: perfect for quick dishes, stir-fried vegetables, or recipes with an oriental flavor.

ACCES SORI ACCES SORIES





GUANTO2


Guanto silicone
Silicone glove

Protezione fino a 250 °C, presa sicura grazie al rivestimento in silicone e massimo comfort. Il polsino lungo difende anche l'avambraccio dal calore, per cucinare senza pensieri.

Heat protection up to 250 °C, a secure grip thanks to the silicone coating, and maximum comfort. The long cuff also shields your forearm from heat, so you can cook with ease.

GREMB01


Grembiule in pelle
Leather Apron

Eleganza e resistenza: il grembiule in pelle nera unisce stile e protezione in cucina.

Elegant and durable: the black leather apron combines style and protection in the kitchen.

GREMB02


Grembiule in tessuto
Fabric apron

Leggero e pratico: il grembiule in tessuto nero accompagna ogni momento ai fornelli.

Light and practical: the black fabric apron is perfect for every cooking moment.

KIT010


Kit pizzaiolo (pala, palino, spazzola in alluminio)
Kit pizzaiolo (aluminium shovel, round palino, brush)

Pala, palino e spazzola in alluminio anodizzato: resistenti, leggeri e pratici da usare. La foratura scarica l'eccesso di farina e la spazzola mantiene il forno sempre pulito per una pizza impeccabile.

Shovel, round shovel and brush in anodized aluminum: durable, lightweight and easy to use.

The perforation removes excess flour, while the brush keeps the oven clean for flawless pizza.

PALA08


Pala alluminio 120cm
Aluminium Shovel 120cm

Leggera e resistente, in alluminio per una maneggevolezza ottimale. Progettata per prelevare la pizza dal banco e depositarla in forno senza sforzo.

Light and durable, made of aluminum for optimal handling. Designed to lift pizza from the counter and place it in the oven with ease.

PALA09


Palino master-aluminium 120 cm
Master-aluminium palino 120cm

Agile e preciso, in alluminio per girare e sollevare la pizza senza sforzo. La foratura elimina l'eccesso di farina, evitando residui e semplificando il lavoro del pizzaiolo.

Agile and precise, made of aluminum to turn and lift pizza with ease. The perforation removes excess flour, preventing residue and making the pizza maker's work easier.

SPATOLA2


Spatola
Spatula

Leggera e resistente, perfetta per girare carne e verdure alla griglia. Il bordo sottile garantisce precisione e controllo per una cottura uniforme senza rotture.

Light and durable, perfect for turning meat and vegetables on the grill. The thin edge ensures precision and control for even cooking without tearing.

SACCAUT


Sacca utensili
Setbag tools

Tutti gli strumenti essenziali in un'unica sacca arrotolabile: pinza, forchettone, spatola in acciaio inox, guanto e grembiule. Compatto e pratico, perfetto per trasportare tutto il necessario e cucinare ovunque senza rinunciare alla qualità.

All essential tools in one roll-up bag: tongs, carving fork, stainless steel spatula, glove, and apron. Compact and practical, perfect for carrying everything you need and cooking anywhere without compromising on quality.

TIRAN01**Tirantino
Fire Tool**

Robusto e maneggevole, l'accessorio indispensabile per spostare e posizionare le braci. Garantisce controllo e sicurezza in ogni fase della cottura.

Sturdy and easy to handle, the essential tool for moving and positioning embers. It ensures control and safety at every stage of cooking.

TER14**Termometro ad infrarossi
Infrared thermometer**

Preciso e immediato, misura la temperatura del forno o della griglia senza contatto. Uno strumento indispensabile per una cottura sempre sotto controllo.

Accurate and instant, it measures oven or grill temperature without contact. An essential tool to keep cooking always under control.

GRIBL1**Set griglia bbq e leccarda per Forni Pizza
Bbq grill set - cooking grid and grease pan**

Trasforma il forno a legna in una griglia per carne, verdure o altre pietanze grazie alla griglia con leccarda. La vaschetta raccogli-grasso in alluminio mantiene il piano sempre pulito durante la cottura.

Turn your wood-fired oven into a grill for meat, vegetables, or other dishes with the cooking grid and grease pan. The aluminum drip tray keeps the surface clean throughout cooking.

SPIE002**Girarrosto barbecue
BBQ rotisserie set**

Robusto e pratico, ideale per cuocere arrosti, polli e spiedi in modo uniforme. Il movimento rotatorio garantisce una cottura lenta e perfetta, esaltando sapore e morbidezza.

Sturdy and practical, ideal for evenly cooking roasts, chicken, and skewers. The rotating motion ensures slow, perfect cooking that enhances flavor and tenderness.

STAMPO


Stampo per burger
Burger press

Compatto e resistente, ideale per creare hamburger uniformi e dal perfetto spessore. Lo strumento indispensabile per grigliate pratiche e senza sprechi.

Compact and durable, perfect for making uniform burgers with the ideal thickness. An essential tool for convenient and waste-free grilling.

SPPRO


Prometeo/Vulcano sportello forno
Prometeo/Vulcano oven door

Completa il tuo forno Prometeo e Vulcano per sicurezza, efficienza e massima praticità.

Complete your Prometeo and Vulcano oven for safety, efficiency, and maximum convenience.

ROTELLA01


Rotella taglia pizza
Pizza rolling cutter

Lama in acciaio inox temperato, affilabile, con manico ergonomico in plastica. Perfetta per tagliare pizza, focacce e impasti con precisione e facilità.

Tempered stainless steel blade, sharpenable, with an ergonomic plastic handle. Perfect for cutting pizza, focaccia, and dough with precision and ease.

UTE001


Utensile taglia impasto
Pizza dough cutter

In acciaio inox con impugnatura in plastica, per tagliare impasti e sfoglie con precisione. Leggero e maneggevole, ideale in cucina o al forno.

Made of stainless steel with a plastic handle, perfect for cutting dough and pastry sheets with precision. Lightweight and easy to handle, ideal for the kitchen or bakery.

SASSOLA


Sassola
Scoop

Utensile indispensabile per farina e altri ingredienti con precisione.
 Leggera e maneggevole, facilita ogni fase della preparazione.
 Essential tool for flour and other ingredients with precision.
 Lightweight and easy to handle, it simplifies every step of preparation.

RULLO


Rullo foraimpasto
Dough Piercing Roller

Perfora l'impasto uniformemente per una cottura perfetta.
 Facile da usare, ideale per pane, pizza e focacce.
 Perforates dough evenly for perfect baking.
 Easy to use, ideal for bread, pizza, and focaccia.

VAS01	40x30xH10 cm BOX
VAS03	60x40xH10 cm BOX


Casse di lievitazione 60x40 cm / 40x30 cm
Leavening box 60x40 cm / 40x30 cm

Perfette per far lievitare impasti di diverse dimensioni in modo uniforme.
 Robuste e capienti, mantengono fragranza e consistenza degli impasti.
 Perfect for proofing doughs of different sizes evenly.
 Sturdy and spacious, they preserve the dough's fragrance and texture.

VAS02	40x30 cm
VAS04	60x40 cm


Coperchio cassa di lievitazione 60x40 cm / 40x30 cm
Leavening box lid 60x40 cm / 40x30 cm

Proteggono gli impasti durante la lievitazione, mantenendo l'umidità ideale.
 Compatibili con le casse 60x40 cm e 40x30 cm.
 Protect dough during proofing while maintaining optimal humidity.
 Compatible with the 60x40 cm and 40x30 cm boxes.



SUF100100	Forni Legna 100x54 cm
SUF10065	Forni Legna 100x65 cm
SUF100080	Forni Legna 80x45 cm
SUF18054	Forni Legna 80x54 cm
SUF18065	Forni Legna 80x65 cm
SUF100057	Forni Legna 57x45 cm

Cavalletto per forni da incasso

Open stand for built-in oven

Struttura stabile per supportare forni da incasso in sicurezza.
Facile da posizionare, garantisce praticità e robustezza.

Stable structure to safely support built-in ovens.
Easy to position, providing practicality and sturdiness.



GRC001	51x40 cm (Gusto 57x45 - Inc QV 57x45 - People 57 - People 57 Inc - Forno Italia)
GRC002	73x40 cm (Gusto/Rosso 80x45 - Inc QV 80x45)
GRC003	73x50 cm (Gusto/Rosso 80x54 - Inc QV 80x54)
GRC005	92x60 cm (Gusto 100x65 - Inc QV 100x65)
GRC006	73x63 cm (Gusto 80x65 - Inc QV 80x65)
GRC007	73x43 cm (People 80 - People Inc 80)
GRC008	77x43 cm (Gusto/Rosso 80x45 - Inc QV 80x45 Model 2024)
GRC009	78x52 cm (Gusto/Rosso 80x54 - Inc QV 80x54 Model 2024)
GRC010	55x43 cm (Gusto 57x45 - Inc QV 57x45 Model 2024)
GRC011	78x63 cm (Gusto 80x65 - Inc QV 80x65 Model 2024)
GRC012	92x63 cm (Gusto 100x65 - Inc QV 100x65 Model 2024)

Griglia Concava

Concave Griddle

Concava per distribuire uniformemente calore e cottura.
Disponibile in diverse dimensioni.

Concave for even heat and cooking distribution.
Available in various sizes.



PAAS001	37x37x3 cm (Gusto/Rosso 80x45 - Inc QV 80x45 - People 80)
PAAS002	37x51x3 cm (Gusto 57x45 - Inc QV 57x45 - Forno Italia - People 57)
PAAS003	37x73x3 cm (Gusto/Rosso 80x45 - Inc QV 80x45 - People 80 - People Inc 80)
PAAS004	45x37x3 cm (Gusto/Rosso 80x54 - Inc QV 80x54)
PAAS006	45x73x3 cm (Gusto/Rosso 80x54 - Inc QV 80x54)
PAAS008	57x37x3 cm (Gusto 80x65 - Inc QV 80x65)
PAAS009	57x46x3 cm (Gusto 100x65 - Inc QV 100x65)
PAAS010	57x73x3 cm (Gusto 80x65 - Inc QV 80x65)
PAAS011	57x92x3 cm (Gusto 100x65 - Inc QV 100x65)

Padellone per alimenti

Cooking pan

Ampio e resistente, ideale per cuocere e servire le pietanze. Realizzato in alluminio leggero per facilità d'uso e maneggevolezza. Disponibile in diverse dimensioni.

Large and durable, perfect for cooking and serving dishes. Made of lightweight aluminum for ease of use and handling. Available in various sizes.



PAAB012	37x37x6 cm (Gusto/Rosso 80x45 - Inc QV 80x45 - People 80 - People Inc 80)
PAAB013	37x51x6 cm (Gusto 57x45 - Inc QV 57x45 - Forno Italia, People 57)
PAAB014	37x73x6 cm (Gusto/Rosso 80x45 - Inc QV 80x45 - People 80)
PAAB015	45x37x6 cm (Gusto/Rosso 80x54 - Inc QV 80x54)
PAAB017	45x73x7 cm (Gusto/Rosso 80x54 - Inc QV 80x54)
PAAB019	57x73x6 cm (Gusto 80x65 - Inc QV 80x65)
PAAB020	57x92x6 cm (Gusto 100x65 - Inc QV 100x65)

Padellone per alimenti bordo alto

High cooking pan

Capiente e resistente, ideale per contenere grandi porzioni.
Alluminio leggero per facilità di trasporto e utilizzo. Disponibile in diverse dimensioni.

Spacious and durable, ideal for holding large portions.
Lightweight aluminum for easy transport and use. Available in various sizes.



- PAAF001** 50x36x3 cm (Gusto 57x45 - Inc QV 57x45 - Forno Italia - People 57 - People 57 Inc)
PAAF002 57x73x3 cm (Gusto 80x65 - Inc QV 80x65)
PAAF003 57x92x3 cm (Gusto 100x65 - Inc QV 100x65)
PAAF004 72x36x3 cm (Gusto/Rosso 80x45 - Inc QV 80x45 - People 80 - People Inc 80)
PAAF005 72x45x3 cm (Gusto/Rosso 80x54 - Inc QV 80x54)
PAAF008 36x36x3 cm (Gusto/Rosso 80x45 - Inc QV 80x45)

Padellone per alimenti forato

Pierced cooking pan

Fori uniformi per una cottura ottimale e drenaggio dei liquidi.
Perfetto per grigliare o cuocere cibi che richiedono aerazione. Disponibile in diverse dimensioni.

Uniform holes for optimal cooking and liquid drainage.

Perfect for grilling or baking foods that require ventilation. Available in various sizes.



- PRP002** 40x45 cm (Pizza&Cucina)
PRP003 49,8x60 cm (Gusto 100x65 - Inc QV 100x65) - 2 Pcs
PRP004 39,5x60 cm (Gusto 80x65 - Inc QV 80x65) - 2 Pcs
PRP005 43x78,5 cm (Foco)
PRP007 78,5x49 cm (Gusto 80x54 - Rosso 80x54 - Inc QV 80x54)
PRP008 55x40 cm (Gusto 57x45 - Inc QV 57x45 - Forno Italia)
PRP009 78,5x40 cm (Gusto 80x45 - Rosso 80x45 - Inc QV 80x45)
PRP013 45x29,5 cm (Piero) - 2 Pcs
PRP015 43x54 cm (Gusto 57x45 2024 - Inc QV 57x45 - People 57 - People 57 Inc | Modelli 2024)
PRP016 43x77 cm (Gusto And Rosso 80x45 - Inc QV 80x45 - People 80 - People 80 Inc | Modelli 2024)
PRP017 52x77 cm (Gusto 80x54 - Inc QV 80x54 | Model 2024)
PRP018 39,5x63 cm (Gusto 80x65 - Inc QV 80x65 | Model 2024) - 2 Pcs
PRP019 49,8x63 cm (Gusto 100x65 - Inc QV 100x65 | Model 2024) - 2 Pcs

Piastra refrattaria

Additional refractory griddle

Perfetta per cuocere pizza, pane e altri prodotti da forno in modo uniforme.
Disponibile in diverse dimensioni, a seconda delle dimensioni del tuo forno.

Perfect for baking pizza, bread, and other baked goods evenly.

Available in various sizes to fit your oven.



- PC178** Gusto 57x45 - People 57
PC179 Gusto And Rosso (80x45 / 80x54 - Gusto 80x65 People 80)
PC180 Gusto 100x65
SOR114 Fiamma - Divino
RP079 Margherita - Mangiafuoco
RP081 Marinara
TIR-020_R1 Tirreno

Piano appoggio laterale

Side plate

Pratica superficie di appoggio per utensili e ingredienti durante la cottura.
Disponibile in diverse dimensioni, a seconda delle dimensioni del tuo forno.

Practical surface for utensils and ingredients during cooking.

Available in various sizes to fit your oven.



PALA07

Spazzola master alluminio 120 cm

Aluminum master brush 120 cm

Robusta e maneggevole, ideale per pulire grandi superfici.
Lunga 120 cm per massima sicurezza durante la pulizia del forno o del barbecue.

Sturdy and easy to handle, ideal for cleaning large surfaces and moving embers.
120 cm long for maximum safety while cleaning the oven or barbecue.

SPA202


Spazzola multifunzione pulizia grill
Multifunctional cleaning brush

Progettata per rimuovere residui e grasso dalla griglia in modo rapido ed efficace. Compatta e versatile, perfetta per ogni tipo di prodotto.

Designed to remove residue and grease from the grill quickly and effectively. Compact and versatile, perfect for any type of product.

KIT001


Kit rimozione ossido e protezione inox
Oxide removal and stainless steel protection

Include tutto il necessario per rimuovere ossidazioni e proteggere l'acciaio inox. Mantiene gli strumenti brillanti, puliti e duraturi nel tempo.

Includes everything needed to remove rust and protect stainless steel. Keeps tools shiny, clean, and long-lasting.



- SAF01** Gusto 100x65 - Gusto 80x65
- SAF02** Gusto 57x45 - Gusto/Rosso 80x45 / 80x54 - People - Forno Italia - Fiamma - Divino - Foco
- SAF03** Margherita - Ischia - Piero
- SAF06** Margherita - Ischia - Piero (Appoggio/Freestanding)
- SAF04** Mangiafuoco - Amalfi - Capri - Riviera
- SAF07** Mangiafuoco - Amalfi - Capri - Riviera (Appoggio/Freestanding)
- SAF05** Char - Oven
- SAF05** Char - Oven (Appoggio/Freestanding)
- SAF09** Marinara - Bellagio
- SAF10** Marinara - Bellagio (Appoggio/Freestanding)
- SAF08** Pizza&Cucina - Egeo - Mediterraneo - Tirreno
- SAF11** Maestro 40
- SAF12** Maestro 60
- SAF13** Volta 70 (Appoggio/Freestanding)
- SAF14** Volta 90 (Appoggio/Freestanding)


Sacchi di protezione
Protection covers

Proteggi il forno dalle intemperie con questa copertura su misura, resistente e trattata per essere idrorepellente. Cinghie integrate e cuciture rinforzate garantiscono durata e stabilità in qualsiasi condizione meteorologica.

Protect your oven from the weather with this custom-fit, durable, water-repellent cover. Integrated straps and reinforced stitching ensure longevity and stability in any weather conditions.

TORTIERA


Tortiera in alluminio
Aluminium cake pan

In alluminio resistente, con cerniera per aprirla facilmente e sformare dolci senza fatica. Perfetta per torte e dolci di ogni tipo.

Durable aluminum with a release latch for easy cake removal.
Perfect for cakes and desserts of all kinds.

PAB01	d. 28 cm
PAB02	d. 30 cm


Teglia rotonda da forno
Round baking tray

Ideale per cuocere pizza, pane, torte e altri prodotti da forno in modo uniforme. Disponibile in due dimensioni: 28 cm e 30 cm di diametro.

Perfect for baking pizza, bread, cakes, and other baked goods evenly.
Available in two sizes: 28 cm and 30 cm in diameter.

TEGLIA01


Teglia baguette
Baguette tray

Progettata per cuocere baguette e filoni in modo uniforme, garantendo crosta croccante. Realizzata in materiale resistente e facile da pulire.

Designed to bake baguettes and loaves evenly, ensuring a crispy crust.
Made of durable and easy-to-clean material.

TAGL002


Tappetino in silicone per forno
Silicone oven mat

Resistente al calore, antiaderente e riutilizzabile, perfetto per cucinare senza grassi aggiunti. Ideale per pizza, biscotti, pane e altri prodotti da forno.

Heat-resistant, non-stick, and reusable, perfect for cooking without added fat.
Ideal for pizza, cookies, bread, and other baked goods.

PALA11


Tagliere quadrato in legno
Square wooden cutting board

Perfetto per servire e presentare pietanze con stile.
 Robusto e maneggevole, aggiunge un tocco naturale alla tua cucina.

Perfect for serving and presenting dishes in style.
 Sturdy and easy to handle, adding a natural touch to your kitchen.

PALA10


Tagliere rotondo in legno
Round wooden cutting board

Ideale per tagliare e servire la pizza.
 Resistente e funzionale, con un design classico e naturale.

Ideal for cutting and serving pizza.
 Durable and functional, with a classic, natural design.

CONVERT60
CONVERT80

Margherita Gas
 Mangiafuoco Gas, Marinara Gas


Kit conversione gas-legna
Gas-wood hybrid kit

Trasforma facilmente il forno ibrido da gas a legna, garantendo versatilità e prestazioni.
 Il Kit Conversione comprende: piastra in acciaio, portalegna e tirantino.

Easily convert your hybrid oven from gas to wood, ensuring versatility and performance.
 The hybrid kit includes: steel plate, wood-holder and fire tool.

Merchandise



Totem
36,8x195,6H cm



Bandiera a goccia Drop flag
80x210H cm



Quinta scenografica Scenic backdrop
4 pannelli forex 4 forex panels 80x200H cm



Banner PVC
200x100 cm



Gazebo
300x300 cm



Shopper



Fontana T-Shirt
*all'ordine indicare la taglia
*when ordering, please indicate size



Lanyard



Fontana Cap





[illegible]

Condizioni generali di vendita

- La ditta si riserva il diritto di apportare ai propri modelli le modifiche che riterrà necessarie per motivi estetici e di funzionalità, anche senza preavviso.
- Eventuali contestazioni su ammanchi o rotture, saranno accettate esclusivamente se rilevate al ricevimento della merce tramite annotazione sulla bolla di consegna.
- Motivazioni diverse dal punto 2, saranno prese in considerazione solo se segnalate per iscritto entro e non oltre otto giorni dal ricevimento della merce.
- Eventuale materiale reso, solo previa accettazione da parte di Fontana Forni srl, soltanto in perfetto stato, viene accreditato in misura del 75% del prezzo fatturato.
- I pagamenti dovranno essere effettuati presso il nostro domicilio entro il termine stabilito.
- Il mancato rispetto degli stessi provocherà l'addebito degli interessi di mora, al tasso corrente più le spese. Il materiale, anche quello in esposizione, resterà di nostra proprietà sino al saldo.
- In caso di controversie il Foro competente è quello di Pesaro.
- Il committente rimane l'unico responsabile della merce durante il trasporto, anche se spedita franco destino.

General sales conditions

- The company reserves the right to make modifications to its models which it feels are necessary for functional or aesthetic reasons, even without advance notice.
- Any claims concerning shortages or breakages will be accepted only if they are detected upon receipt and duly noted on the shipping documents.
- Reasons different from those set forth in point 2 will be considered only if they are communicated in writing no later than eight days from receipt of goods.
- Any material which is returned, only if in good condition and with the prior consent of Fontana Forni srl, will be accredited at 75% of the invoiced value.
- Payment must be made to our location by the agreed due date. Failure to meet said payments will cause accrued interest to be charged at the current rate, plus expenses. Material, including that on display, shall remain our property until full payment is made.
- In case of controversies, the Court of Pesaro (Italy) shall have jurisdiction.
- The ordering party remains solely responsible for the goods during transport, even if shipped free at destination.

Contributo spese di spedizione Shipping fee

Italia Italy

Forni / Ovens	fino a / up to € 2.500,00	4%
Forni / Ovens	sopra a / above € 2.500,00	2%

contributo sull'importo della fattura se minimo non raggiunto,
per un importo minimo di € 50,00 / contribution on the invoice amount if
minimum not reached, for a minimum amount of € 50,00

Isole Islands

Forni / Ovens	fino a / up to € 3.600,00	6%
Forni / Ovens	sopra a / above € 3.600,00	3%

contributo sull'importo della fattura se minimo non raggiunto,
per un importo minimo di € 70,00 / contribution on the invoice amount if
minimum not reached, for a minimum amount of € 70,00

Paesi Esteri Foreign Countries

Consegna a preventivo / Delivery on estimate



Il progetto *Nuovo forno smart user and eco-friendly 'Volta'*
è stato realizzato con il contributo dell'Unione Europea (PR FESR 2021-2027)
The *New smart, user-friendly and eco-friendly 'Volta' oven* project
was carried out with the contribution of the European Union (PR FESR 2021-2027)

SCOPRI DI PIÙ
DISCOVER MORE



FONTANA

Fontana Forni s.r.l.

Via G. di Vittorio, 6
61047 San Lorenzo in Campo (PU)
Tel. +39 0721776697
Fax +39 0721735370
fontanaforni@fontanaforni.com
www.fontanaforni.com



Project

Quartopianocomunicazione
www.quartopianocomunicazione.it

Photo

Marco Poderi Studio
www.marcopoderi.net

Print

Arti grafiche STIBU · Urbana (PU)

Il presente catalogo è tutelato dalla legge sui diritti d'autore. Di esso è proibita ogni riproduzione totale o anche parziale.

I dati riportati su questo catalogo sono indicativi e non costituiscono impegno da parte della Fontana Forni s.r.l. che si riserva di apportare tutte le modifiche e migliorie ai propri prodotti, in osservanza della normativa CE senza obbligo di preavviso.



FONTANA

Fontana Forni s.r.l.

Via G. di Vittorio, 661047 • San Lorenzo in Campo (PU)

Tel. +39 0721 776697 • Fax +39 0721 735370

fontanafori@fontanafori.com • www.fontanafori.com