

**PROGETTI
PER IL FUOCO**
**PROJECTS
FOR FIRE**

catalogo ufficiale
official catalogue

VULCANO
IL FORNO



L'AZIENDA THE COMPANY

Trent'anni di passione e ricerca.
Una piccola storia sta diventando grande.

La esse elle è una delle aziende leader a livello nazionale nella produzione di forni a legna prefabbricati a combustione separata. La prima azienda in Italia ad aver inserito il rivestimento frontale.

Lo staff di artigiani realizza con passione, dedizione e cura dei dettagli un'ampia gamma di proposte originali e personalizzabili.

Prodotti funzionali, versatili e accattivanti, pensati per durare nel tempo, costantemente sottoposti ad una intensa attività di revisione e miglioramento per soddisfare le richieste dei clienti più esigenti e dei progettisti. Un prodotto unico, per tutti.

Una fusione, in perfetto equilibrio, di tradizione e innovazione, che interpreta il più autentico spirito Made in Italy.

Thirty years of passion and innovation.
A little story is becoming big.

The company esse elle is one of the leading national companies producing high quality and certified prefabricated wooden ovens with separate combustion. The first company in Italy to include front covering.

Our staff of artisans realise a wide series of original and customisable products with passion, devotion and care of details.

Functional, versatile and winning products, designed to last in time, constantly submitted to an intense activity of revision and improvement, in order to satisfy the requests of the most demanding customers, and of the planners. A unique product, for everybody.

A perfectly balanced fusion of tradition and design that interprets the most authentic Made in Italy spirit.



ETNA



FORNO DA
INCASSO
BUILT-IN
OVEN



FREE
STANDING



FORNO
ESTERNO
OUTDOOR
OVEN



MINI
MAX
XXL



RIVESTIMENTI
COATINGS



DATI
TECNICI
TECHNICAL
FEATURES



ALTRI
PRODOTTI
OTHER
PRODUCTS



- 11 Acciaio
[Steel](#)
- 16 Cover / dettagli
[Cover / details](#)
- 18 Pietra lavica
[Lava Stone](#)
- 20 Pietre naturali
[Natural Stones](#)
- 26 Caratteristiche tecniche
[Technical features](#)

- 28 Forno da incasso
[Built-in oven](#)
SICILY COLLECTION
- 30 S.Stefano di Camastra
- 36 Caltagirone
- 40 Palermo
- 44 Kappa
- 48 Comfort Air
- 50 I modelli
[Models](#)
- 52 Caratteristiche tecniche
[Technical features](#)

- 54 Free standing
- 58 I modelli
[Models](#)
- 60 Caratteristiche tecniche
[Technical features](#)

- 62 Forno esterno
[Outdoor oven](#)
- 68 I modelli
[Models](#)
- 70 Caratteristiche tecniche
[Technical features](#)

BARBECUE
BARBEQUE

- 72 Il barbecue
[The barbeque](#)
- 75 Caratteristiche tecniche
[Technical features](#)

- 78 Mini
Caratteristiche tecniche
[Technical features](#)
- 80 Max
Caratteristiche tecniche
[Technical features](#)
- 82 XXL
Caratteristiche tecniche
[Technical features](#)

- 85 Rustici
[Rustic coatings](#)
- 86 Pennellati
[Brush-painted coatings](#)
- 87 Ceramiche
[Ceramic coatings](#)
- 87 Gres porcellanato
[Glazed stoneware](#)

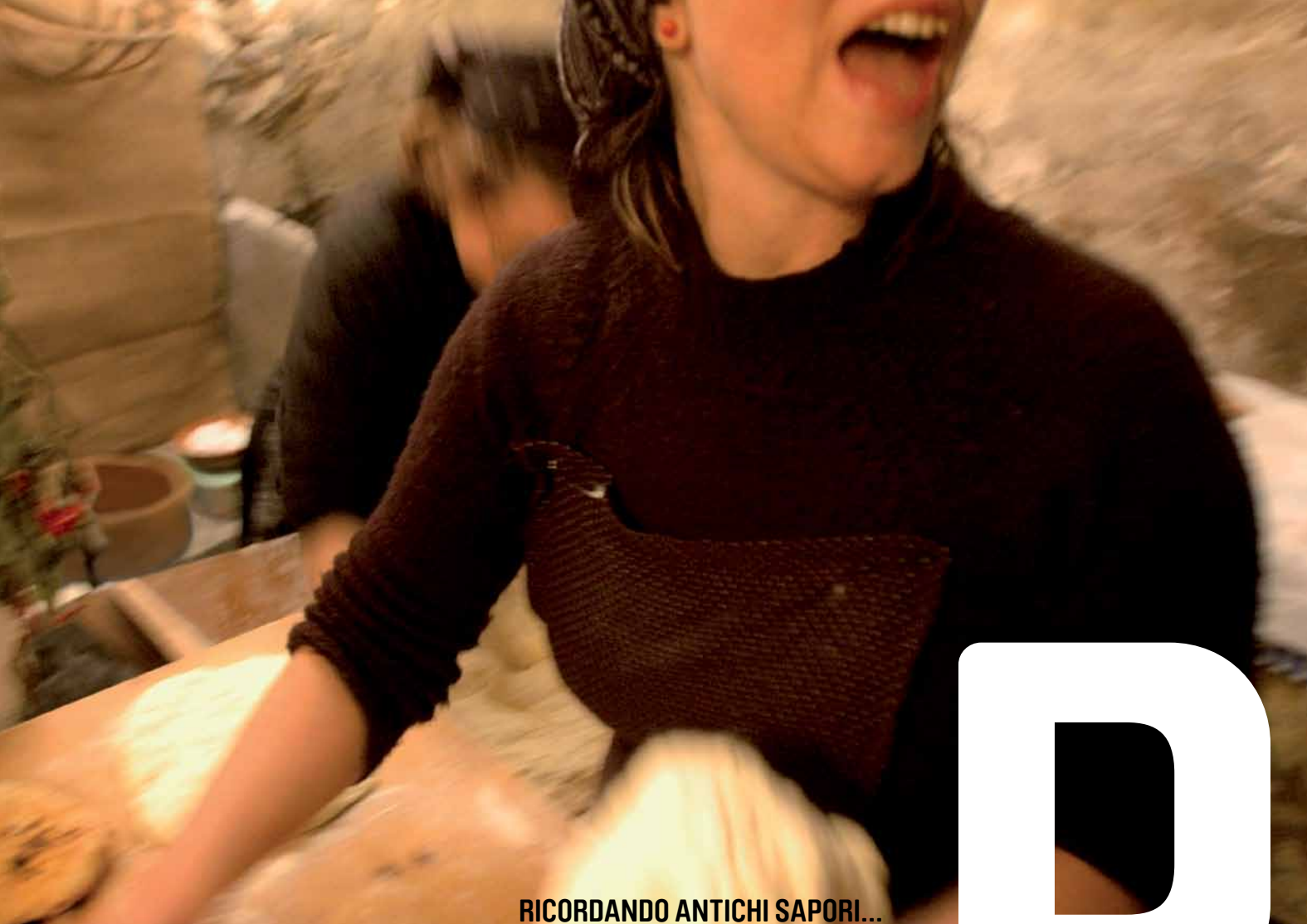
- 88 Schema tecnico
[Technical scheme](#)
- 90 Dotazione / Accessori
[Equipment / Accessoires](#)
- 91 Garanzie e certificazioni
[Certifications and warranty](#)

STROMBOLI

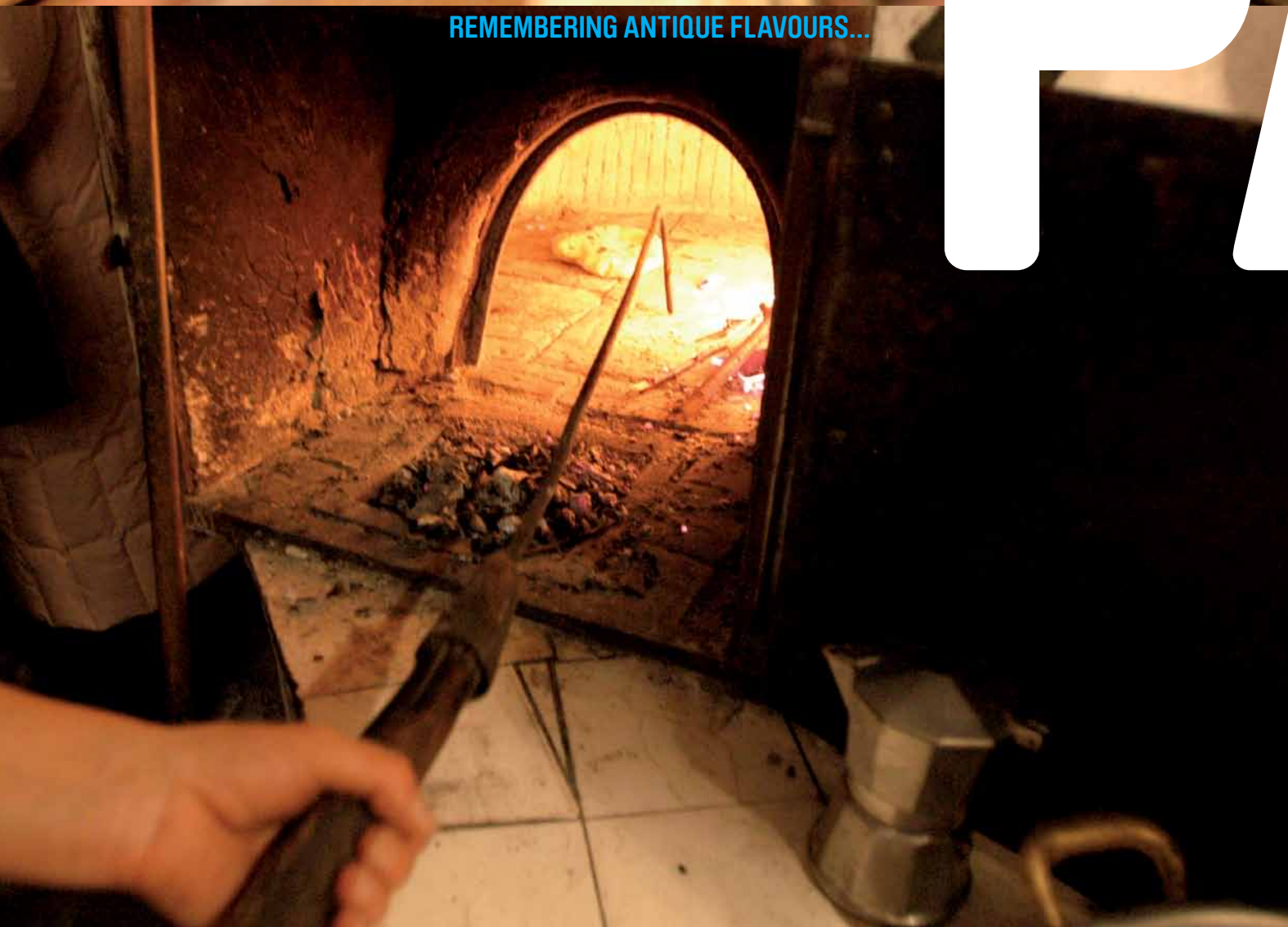
- 92 Il Barbecue
[The Barbeque](#)
Caratteristiche tecniche
[Technical features](#)

PANAREA

- 94 L'impastatrice
[The Mixer](#)
Caratteristiche tecniche
[Technical features](#)



RICORDANDO ANTICHI SAPORI...
REMEMBERING ANTIQUE FLAVOURS...



PANES &



ricco

...CON GUSTO E GENUINITÀ
...WITH TASTE AND GENUINITY

ETNA

ACCIAIO STEEL PIETRA LAVICA LAVA STONE
PIETRE NATURALI NATURAL STONES

IL FORNO DIVENTA SCULTURA THE OVEN BECOMES A SCULPTURE



MS02903 / ETNA / Corten

ACCIAIO STEEL

La collezione Etna si adatta alle più diverse esigenze di spazio e di stile, espressione di un nuovo concetto di lusso in perfetto equilibrio tra design contemporaneo, innovazione e tradizione.

La versione in metallo può essere realizzata in corten, inox satinato e acciaio verniciato con colori personalizzati per trasformare ogni forno in un pezzo unico.

The Etna collection adapts to the most different requirements for room and style; expression of a new concept of luxury, in perfect balance between contemporary design, innovation and tradition.

The metallic version can be made in weathering steel, satinized stainless steel or steel coated with customized colours, in order to make each oven a unique piece.

**UNICO E INIMITABILE NEL SUO GENERE,
FATTO PER OGNI AMBIENTE A CUI DONA
UNA DOPPIA ANIMA: UNA CHE MOSTRA,
L'ALTRA CHE CUCINA E RISCALDA.**





**UNIQUE AND INIMITABLE IN ITS KIND,
MADE FOR ANY ENVIRONMENT,
TO WHICH IT GIVES A DUAL SOUL:
ONE DECORATING, THE OTHER
COOKING AND HEATING.**

ETNA

IL FORNO CAMBIA PELLE

THE OVEN CHANGES SKIN



Una serie senza tempo che reinterpreta il forno, in linea con le tendenze più attuali dell'arredo e del design.

Etna ti conquista grazie alla sua cover intercambiabile, realizzata con un pannello unico in diversi materiali e misure, abbinato alle finiture in acciaio inox e agli accessori dal gusto attuale e raffinato.

A timeless series that reinterprets the oven, in line with the most current interior and design tendencies.

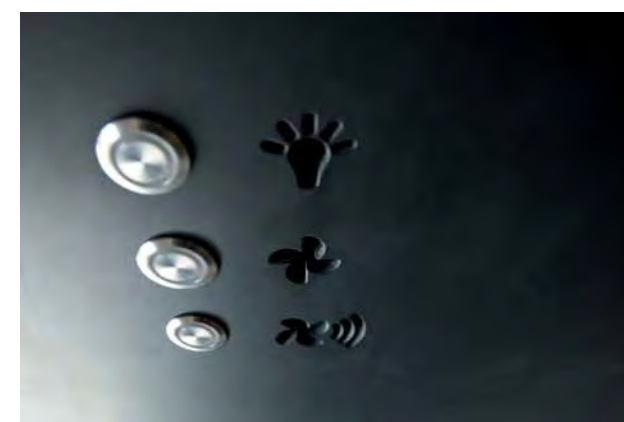
Etna conquents you, thanks to its changeable cover, made of one single panel, in different materials and sizes, coupled with modern and refined details and accessories in stainless steel.

LA MASSIMA CURA

NEI MINIMI DETTAGLI

MAXIMUM CARE

OF THE SMALLEST DETAILS



Taglio a idrogetto / Waterjet cut: I MARMI E LE PIETRE di A. Carubia

Una collezione di assoluto valore, capace di reinventare la tradizione con stile e rigore contemporaneo.

Le cover, realizzate interamente pezzo per pezzo, sono il risultato di un lavoro in grado di abbinare l'uso di macchinari di nuova generazione a una solida tradizione artigianale e possono essere realizzate in diverse misure su indicazione del cliente.

Etna con il nuovo sistema di ventilazione COMFORT AIR (optional) riscalda il tuo ambiente.

A valuable collection, able to reinvent the tradition with style and contemporary rigour.

The covers, each piece made entirely, are the result of a work able to couple the use of modern machines with a solid artisan tradition, they can be realised in different sizes, according to the client's indications.

Etna, with its new COMFORT AIR ventilation system (optional) may also heat your room.

PIETRA LAVICA LAVA STONE

UN MATERIALE DALLE CARATTERISTICHE UNICHE, DUREVOLE E INDISTRUTTIBILE
A MATERIAL WITH UNIQUE, LASTING AND INDESTRUCTIBLE FEATURES

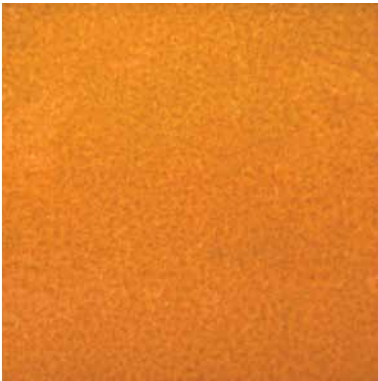


MS02613 / ETNA / pietra lavica smaltata rosso

RIVESTIMENTI COATINGS



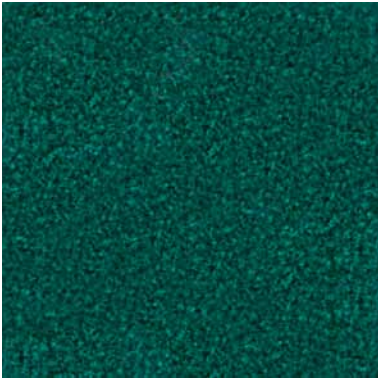
Finitura anticata cod.61



Arancio cod.61



Rosso cod.61



Verde cod.61



Viola cod.61

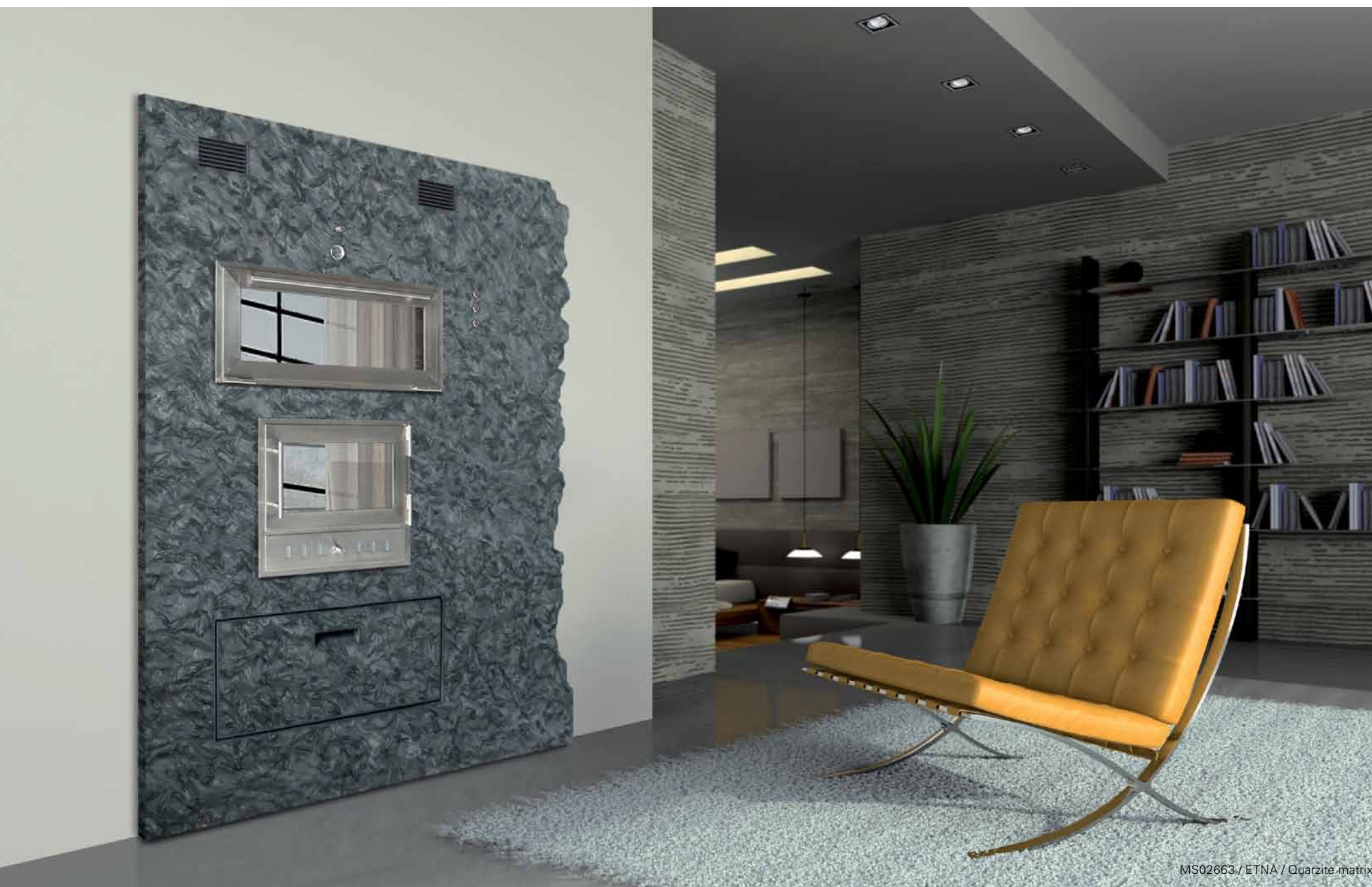


Bianco cod.61

La pietra vulcanica naturale tende al grigio, smaltandola è possibile ottenere qualsiasi tipo di colorazione. Ne abbiamo selezionate alcune per voi.
The natural colour of the lava stone tends towards the grey, but it may be glazed in all colours. We have made you a selection.

PIETRE NATURALI

NATURAL STONES



MS02663 / ETNA / Quarzite matrix

NELLE PIETRE NATURALI IL COLORE RAPPRESENTA UNO DEGLI ASPETTI PIÙ CARATTERISTICI E APPARISCENTI, SPESSO CON DIFFERENTI INTENSITÀ DOVUTE ALLA GENESI DELLE ROCCE.
IN THE NATURAL STONES, THE COLOUR IS ONE OF THE MOST CHARACTERISTIC AND STRIKING ASPECTS, OFTEN WITH DIFFERENT INTENSITIES, DUE TO THE GENESIS OF THE ROCKS.

RIVESTIMENTI

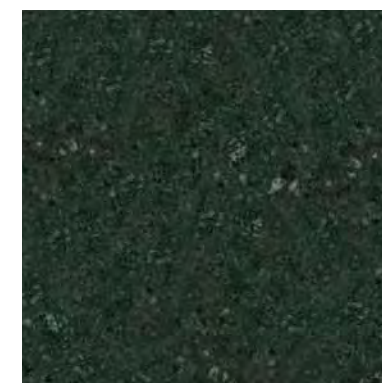
COATINGS



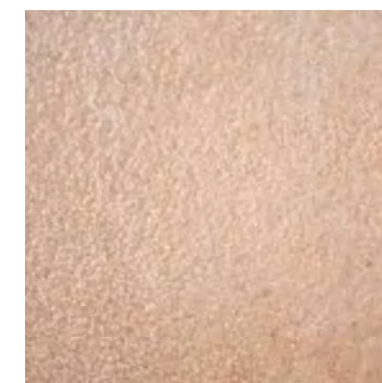
Travertino rosso cod. 62



Travertino giallo cod. 63



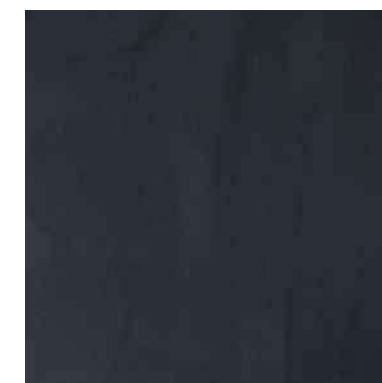
Verde guatemala cod. 64



Ivory cod. 65



Quarzite matrix cod. 66



Ardesia cod. 67

Eventuali leggere variazioni cromatiche e di trama del rivestimento sono dovute alla natura delle pietre e rendono irripetibile ogni forno.
Possibles weak chromatic and weft variations in the coating are due to the nature of the stone, and makes unique each oven.

ARDESIA

DA IERI A OGGI, DAL MAGAZZINO DEI RICORDI AL VIVERE CONTEMPORANEO. IL FORNO A LEGNA VULCANO È UN ELEMENTO DI ARREDO DI GRANDE VALORE.

SLATE

FROM YESTERDAY UNTIL TODAY, FROM THE COLLECTION OF MEMORIES TO MODERN LIVING. THE VULCANO WOODEN OVEN IS A HIGHLY VALUABLE PIECE OF FURNITURE.

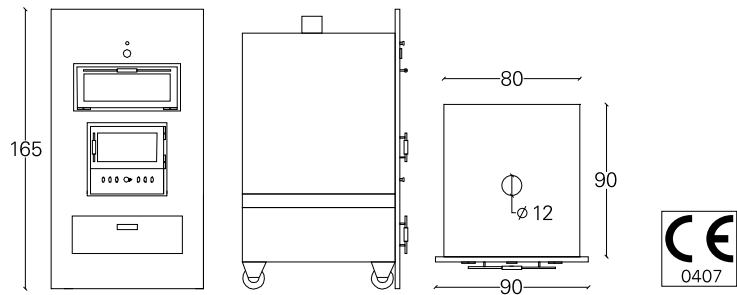


**UN NUOVO MODO DI
CONCEPIRE IL FORNO
DANDO SPAZIO ALLA
VOSTRA FANTASIA
A NEW WAY OF
EXPRESSING THE OVEN
GIVING ROOM FOR
YOUR OWN FANTASY**



CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL FEATURES



Il forno va installato in modo che possa essere successivamente spostato con semplicità per eventuali interventi di manutenzione. Per facilitare l'operazione di estrazione è consigliabile collegare il forno alla canna fumaria con un elemento telescopico.

Vano incasso 87x95x164 cm

The oven should be installed so that it easily can be moved, in order to perform possible maintenance. In order to make it easier to move the oven, we recommend that you connect the oven to the flue by using a telescopic element.

Cavity 87x95x164 cm

SISTEMA COMFORT AIR (Optional)

Dotazione
n.1 elettroventilatore centrifugo
300 m³/h 70 W (area riscaldabile 80 m²)
n. 2 uscite Ø 8 cm

COMFORT AIR SYSTEM (Optional)

Equipment
n.1 centrifugal electro fan
300 m³/h 70 W (may heat up to 80 m²)
n. 2 air openings of Ø 8 cm

COMBUSTIBILE COMBUSTIBLE	Legna secca Dry wood
LEGNA per raggiungere 250° C WOOD necessary to reach 250° C	4/6 kg
LEGNA per il mantenimento della temperatura WOOD necessary to maintain the temperature	1/1,5 kg ora / hour
USCITA FUMI DI SCARICO FLUE	Ø 120 mm
POTENZA TERMICA THERMAL POTENTIALITY	9,69 Kw / 8336 kcal/h
PESO WEIGHT	200 kg
PESO COVER COVER WEIGHT	Pietre naturali 70 kg / mq circa Metalli 16 kg / mq circa Natural stones 70 kg / mq circa Metals 16 kg / mq circa
DIMENSIONI COVER COVER DIMENSIONS	Min. 90x165 cm Max*
CAMERA DI COMBUSTIONE COMBUSTION CHAMBER	In acciaio decapato Pickled steel
CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER	In acciaio inox AISI 304 In stainless steel AISI 304
DIMENSIONE CAMERA DI COTTURA OVEN DIMENSIONS	54 x 75 cm
PIANI DI COTTURA COOKING LEVELS	2
CAPACITÀ CAPACITY	5 kg (cottura pane) 5 kg (bread baking)
COIBENTAZIONE INSULATION	In lana di roccia In mineral wool
SPORTELLI DOORS	In acciaio inox con vetro temperato antiriflesso In stainless steel with temperate antireflection glass
MANIGLIERIA HANDLES	Acciaio inox spazzolato In brushed stainless steel
CASSETTO PORTACENERE ASH DRAWER	Su guide con presa d'aria regolabile Sliding ash drawer with adjustable air intake
RUOTE WHEELS	4 (per lo spostamento) 4 (for moving the oven)
SCALDAVIVANDE FOOD WARMER	Scorrevole su guide Sliding on wheels
ILLUMINAZIONE CAMERA DI COTTURA ILLUMINATION OF THE OVEN	Con lampada alogena 12 V With halogen lamp 12 V
VENTILAZIONE CAMERA DI COTTURA VENTILATION OF THE OVEN	Ventola 12 V Airfan 12 V
SISTEMA COMFORT AIR (optional) COMFORT AIR SYSTEM (optional)	Con elettroventilatore centrifugo 300 m³/h 70 W With centrifugal electro fan 300 m³/h 70 W W

* Per proposte progettuali con misure, materiali, e lavorazioni personalizzate i nostri uffici tecnico-commerciali saranno a vostra disposizione. Our technical and commercial offices will be glad to assist you if you have project suggestions with customized measures, materials and working.

FORNO DA INCASSO BUILT-IN OVEN

I nostri modelli da incasso si adattano perfettamente a tutte le esigenze integrandosi con lo stile della vostra casa. Ve li presentiamo in una versione unica.

Oven built-in models adapt perfectly to all requirements and integrate with the style in your home. We present them in a unique version.

SICILY COLLECTION

DAL NOSTRO LEGAME CON LA TRADIZIONE NASCE UNA COLLEZIONE UNICA CHE RACCOGLIE LE MAIOLICHE DEI MIGLIORI MAESTRI CERAMISTI SICILIANI REALIZZATE IN ESCLUSIVA PER VULCANO.

THIS UNIQUE COLLECTION ARISES FROM OUR CONNECTION TO THE TRADITION THAT USES THE MAJOLICA OF THE BEST SICILIAN CERAMISTS, CREATED EXCLUSIVELY FOR VULCANO.





MS02212 / FUEGO / Medi miele

Fratantoni

SANTO STEFANO DI CAMASTRA

LE BOTTEGHE ARTIGIANE DI SANTO STEFANO VANTANO UN ANTICO REPERTORIO DI FORME, FIGURE E COLORI, CHE LE RENDE UN PUNTO DI RIFERIMENTO NELL'ARTE DELLA CERAMICA INTERNAZIONALE.
THE SMALL ARTISAN WORKSHOPS IN SANTO STEFANO BOAST AN ANTIQUE INVENTORY OF SHAPES, FIGURES AND COLOURS, THAT MAKE THEM A REFERENCE POINT IN THE INTERNATIONAL ART OF CERAMICS

RIVESTIMENTI MEDITERRANEO MEDITERRANEO COATINGS



Medi miele cod.21



Medi rosso cod.22



Medi blu cod.23



Medi mare cod.24

LE CERAMICHE ARTISTICHE POSSONO AVERE COLORI
E DISEGNI PERSONALIZZATI. TESTIMONIANZA DI UN
LAVORO IN CUI SI EVIDENZIA L'ABILITÀ MANUALE.
THE ARTISTIC CERAMIC CAN BE MADE WITH
PERSONALISED COLOURS AND DESIGNS.
CONFIRMATION OF THE EMPHASIS GIVEN TO
MANUAL SKILL.



MS02262 / FUEGO / Tradizionale blu

RIVESTIMENTI TRADIZIONALI
TRADITIONAL COATINGS



Blu cod.25



Blu cod.26



Blu cod.27



Blu cod.28

Rivestimenti disponibili anche nelle versioni rosso e verde.
These coatings are also available in the red and green versions.

RIVESTIMENTI SPUGNATI
SPONGED COATINGS



Verde cod.29



Turchese cod.29



Manganese cod.29



Blu cod.29



Arancio cod.29



Rosso cod.29

UNA STRAORDINARIA FUSIONE DI UNO STILE ANTICO
ED AFFASCINANTE CON COLORAZIONI E ACCOSTAMENTI
CROMATICI MODERNI.
AN EXTRAORDINARY FUSION BETWEEN AN ANTIQUE
AND FASCINATING STYLE ON THE ONE SIDE, AND MODERN
COLOURS AND CHROMATIC APPROACHING ON THE OTHER.



MS02293 / FUEGO INOX / Spugnato turchese

Giorgio Alemanna

CALTAGIRONE



MS02322 / FUEGO / Ornato

RIVESTIMENTI COATINGS



Decorato cod.31



Ornato cod.32



Ornamentale cod.33



Arabesco cod.34

LA CERAMICA CALATINA, CONOSCIUTA IN TUTTO IL MONDO, SI CARATTERIZZA DA SEMPRE PER LA DECORAZIONE APPLICATA, RICCA DI FANTASIA, ESTROSA ED ELEGANTE.
THE CERAMIC FROM CALTAGIRONE, FAMOUS OVER THE WHOLE WORLD, HAS ALWAYS BEEN MARKED OUT FOR ITS APPLIED DECORATING, RICH IN FANTASY, INSPIRED AND ELEGANT.

LIMONI E MELOGRANI

IL MELOGRANO, SIMBOLO DI ABBONDANZA E FERTILITÀ, E IL LIMONE, SIMBOLO DELLA SICILIA, DECORANO DUE TRA I MODELLI PIÙ CLASSICI DELLA NOSTRA PRODUZIONE.

LEMONS AND POMEGRANATES

THE POMEGRANATE, SYMBOL OF ABUNDANCE AND FERTILITY, AND THE LEMON, SYMBOL OF SICILY, DECORATE TWO OF THE MOST CLASSIC MODELS IN OUR COLLECTION.

RIVESTIMENTI COATINGS



Limoni cod.35



Melograni cod.36

I due decori possono essere realizzati sia su supporto industriale che artigianale.
These two decorations may be realised both on industrial and on craftmade supports.



MS02362 / FUEGO / Melograni

Nino Parrucca

PALERMO



MS02413 / FUEGO INOX / Acquario

PRODOTTI ESCLUSIVI

PRODOTTI PERFETTI PER OGNI ESIGENZA
OGNI VOLTA DIVERSI, OGNI VOLTA SPECIALI.
LAVORO DI MANI, DI MENTE...
MA SOPRATTUTTO DI CUORE.
LA SICILIA A TINTE FORTI NELLE CERAMICHE
ARTISTICHE DI NINO PARRUCCA.

EXCLUSIVE PRODUCTS

PERFECT PRODUCTS FOR ALL REQUIREMENTS,
EACH TIME DIFFERENT, EACH TIME SPECIAL.
WORK OF HAND, WORK OF BRAINS...
BUT ABOVE ALL WORK OF HEART.
SICILY IN THE STRONG COLOURS OF THE
ARTISTIC CERAMICS OF NINO PARRUCCA.

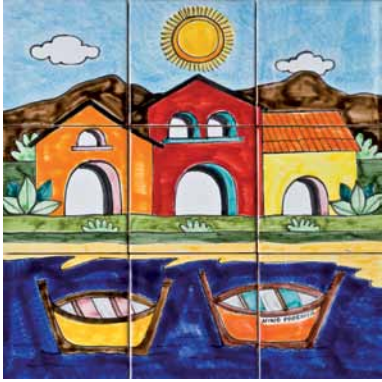
RIVESTIMENTI
COATINGS



Acquario cod.41



Campo di fiori cod.42



La marina cod.43



Fichi d'india cod.44



MS02442 / FUEGO / Fichi d'india



KAPPA

ELEGANTE DALLA LINEA ESSENZIALE
ELIMINA GLI ODORI E I VAPORI DI COTTURA.
(optional sul mod. incasso linea Fuego e Fuego Inox)

Accessori opzionali disponibili: Aspiratore

THE HOOD: NEW EQUIPMENT IN THE ESSENTIAL STYLE
THAT ELIMINATES SMELLS AND THE KITCHEN VAPOURS.
(Optional on the built-in models Fuego and Fuego Inox)

Available optional equipment: Aspirator

CARATTERE MODERNO

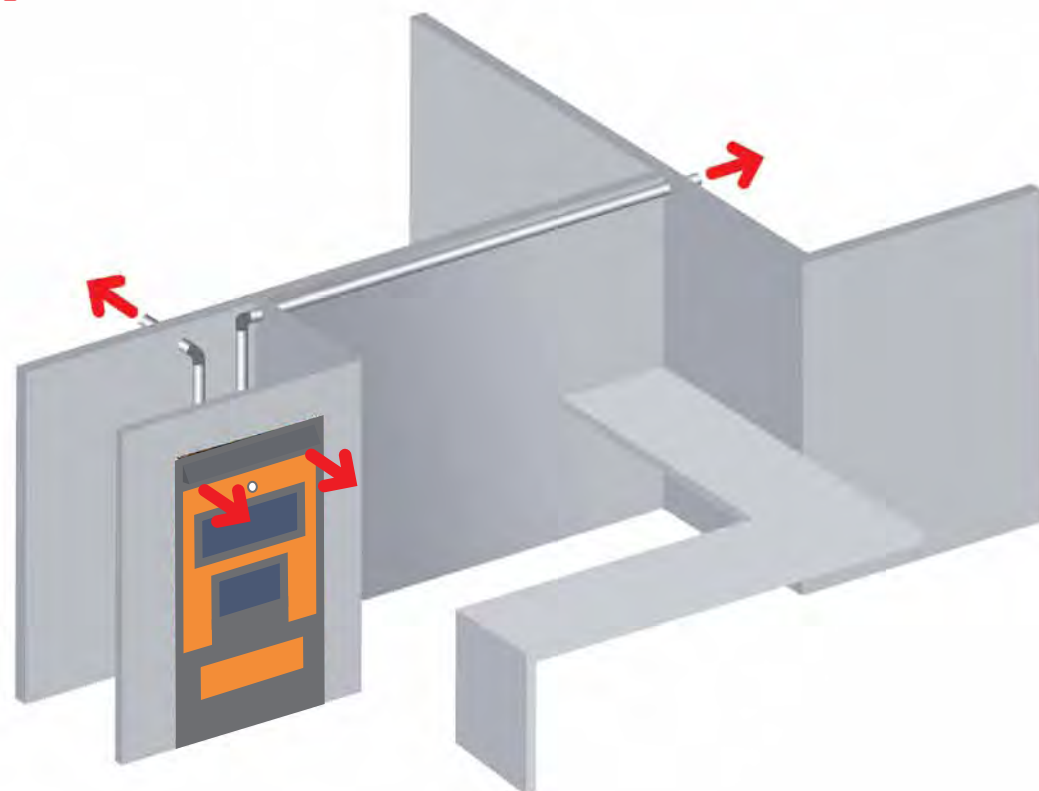
IL FORNO A LEGNA RISCOPRE TUTTA LA SUA ATTUALITÀ CON L'USO DI MATERIALI NUOVI E SOLUZIONI ESTETICHE INNOVATIVE CHE LO RENDONO GRINTOSO. IL FORNO VULCANO È PARTICOLARMENTE ADATTO PER DARE VALORE AGGIUNTO ALLE CASE PIÙ ESIGENTI IN FATTO DI CARATTERE E MODERNITÀ.

MODERN CHARACTER

THE WOODEN OVEN REDISCOVERS ITS ACTUALITY WITH THE USE OF NEW MATERIALS AND INNOVATING AESTHETIC SOLUTIONS, THAT MAKE IT SPIRITED. THE VULCANO OVEN IS PARTICULARLY SUITED TO ADD VALUE TO THE MOST DEMANDING HOMES WHEN IT COMES TO CHARACTER AND MODERNITY.



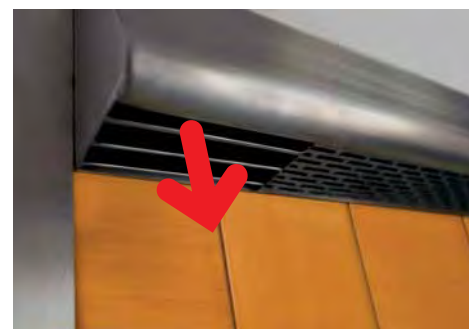
COMFORT AIR



IL CUORE CALDO DELLA TUA CASA THE WARM HEAT OF YOUR HOUSE

Il sistema di ventilazione e canalizzazione dell'aria calda Vulcano COMFORT AIR consente un reale, economico ed ecologico riscaldamento di locali adiacenti. Il rendimento termico viene aumentato recuperando calore attraverso un'apposita camera di accumulo.

The system for ventilation and canalization of the hot air Vulcano COMFORT AIR consists in a real, economic and ecologic heating of the adjoining rooms. The thermal output increases by recuperating the heat through a special accumulating chamber.



Con la ventilazione forzata l'aria calda viene immessa in una apposita canalizzazione di tubi flessibili in alluminio coibentati e diffusa attraverso griglie di flusso.

With the forced ventilation, the hot air is sent into a special canal of flexible insulated aluminium tubes, and then spread out through air gratings.



MS02073 / FUEGO INOX / Pennellato arancio

CALORE DIFFUSO

Sul forno sono predisposte due uscite per la diffusione di aria calda, che possono essere utilizzate per riscaldare:

1. solo il locale forno, mediante le griglie di flusso collocate nella cappa. (La diffusione del calore dall'alto consente un riscaldamento più uniforme e più sano non sollevando né polveri né batteri);
2. il locale forno più uno attiguo;
3. due locali attigui.

L'immissione di aria fredda può avvenire tramite presa d'aria

1. diretta con l'esterno;
2. dal basso;
3. da locali sufficientemente ventilati e non riscaldati.

DIFFUSED HEAT

You find two openings on the oven for the spreading of the hot air, which may also be used for heating:

1. only the room where the oven is, through the air gratings placed in the hood. (The spreading of the heat from above consents a more regular and healthier heating, not moving dust or bacteria)
2. the room next to the room where the oven is;
3. two adjoining rooms.

The inlet of the cold air may happen through the air intake;

1. directly from outdoors;
2. from beneath;
3. from rooms that are sufficiently ventilated and not heated.

FORNO DA INCASSO

BUILT-IN OVEN



FUEGO INOX

Struttura esterna in acciaio inox AISI 304.
Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 su 2 livelli dotata di ventilazione e illuminazione.
Maniglia in acciaio inox spazzolato con impugnatura in legno e chiusura a scatto.
Cassetto portacenere scorrevole con presa d'aria regolabile.
Scaldavivande scorrevole.

Optional
Cappa aspirazione vapori
Sistema comfort air
Contaminuti meccanico

Nella foto:
Incasso Fuego Inox
Riv. Ceramica fornita dal cliente
(MS02CC3)

External structure in stainless steel AISI 304. Cooking chamber in stainless steel AISI 304 on two levels, equipped with ventilation and illumination.
Handles in brushed stainless steel with wooden details and snap closure.
Sliding ash drawer with adjustable air intake.
Sliding food heater.

Optional
Hood for aspiration of vapours
Comfort air system
Mechanic timer

In the photo:
Built-in oven Fuego Inox
Covering: client's ceramics
(MS02CC3)



FUEGO

Struttura esterna in acciaio verniciato.
Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 su 2 livelli dotata di ventilazione e illuminazione.
Maniglia in acciaio inox spazzolato con impugnatura in legno e chiusura a scatto.
Cassetto portacenere scorrevole con presa d'aria regolabile.
Scaldavivande a battente.

Optional
Cappa aspirazione vapori
Sistema Comfort air
Scaldavivande scorrevole
Contaminuti meccanico

Nella foto:
Incasso Fuego Riv. Ecocolor
(MS02172)

External structure in coated steel. Cooking chamber in stainless steel AISI 304 on two levels, equipped with ventilation and illumination.
Handles in brushed stainless steel with wooden details and snap closure.
Sliding ash drawer with adjustable air intake.
Food heater with leaf door.

Optional
Hood for aspiration of vapours
Comfort air system
Mechanic timer

In the photo:
Built-in oven Fuego
Covering: Ecocolor
(MS02172)



FURNAS

Struttura esterna in acciaio verniciato.
Camera di cottura in acciaio decapato su 2 livelli dotata di illuminazione.
Maniglia in acciaio zincato con impugnatura in legno e chiusura ad incastro.
Cassetto portacenere ad incastro.
Scaldavivande a battente.

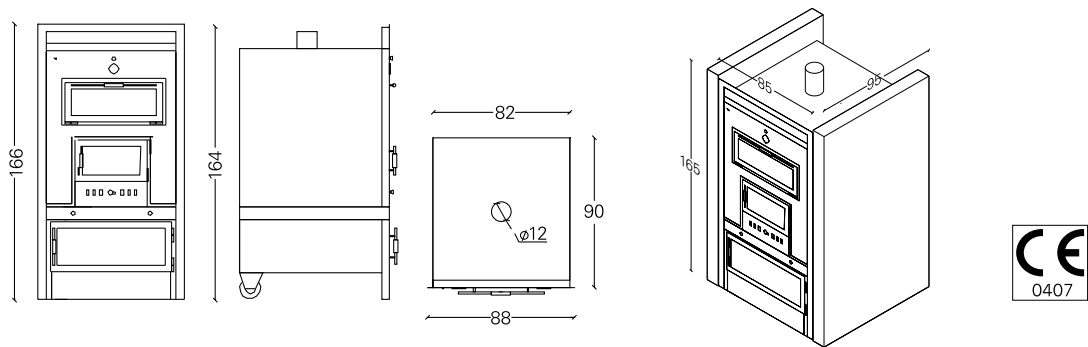
Nella foto:
Incasso Furnas
Riv. Pietra a spacco
(MS02181)

External structure in coated steel. Cooking chamber in pickled steel on two levels, equipped with ventilation and illumination.
Handles in brushed stainless steel with wooden details and mortising lock.
Mortising ash drawer.
Food heater with leaf door.

In the photo:
Built-in oven Furnas
Covering: Split stone
(MS02181)

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL FEATURES



Rispettando le misure sopra riportate dopo aver inserito il forno all'interno del vano incasso rimarrà un'intercapedine di 1,5 cm sui laterali e di 5 cm sul retro, (Importante: la distanza di 5 cm dal muro posteriore consentirà nei forni ventilati il raffreddamento del motorino della ventola).
Il forno va installato in modo che possa essere successivamente spostato con semplicità per eventuali interventi di manutenzione. Per facilitare l'operazione di estrazione è consigliabile collegare il forno alla canna fumaria con un elemento telescopico.
Bisogna predisporre, nel vano, una presa di corrente.

Vano incasso 85x95x165 cm (LxPxH)

SISTEMA COMFORT AIR

(a richiesta sulle linee Fuego e Fuego Inox)

Dotazione
n.1 elettroventilatore centrifugo
300 m³/h 70 W (area riscaldabile 80 m²)
n. 2 uscite Ø 8 cm

Optional
Cappa aspirazione vapori
predisposta con 2 griglie di flusso
Griglie di flusso e tubo flessibile
in alluminio coibentato Ø 8 cm

Respecting the dimensions, after having inserted the oven in the prepared cavity, there should remain an interspace of 1,5 cm on the sides and 5 cm on the back, (this distance of 5 cm from the back wall is important, so that there is a possibility for the fan motor to cool down on the ventilated models).
The oven should be installed so that it easily can be moved, in order to perform possible maintenance. In order to make it easier to move the oven, we recommend that you connect the oven to the flue by using a telescopic element.
There have to be a power outlet where the oven is to be placed.

Cavity 85x95x165 cm (WxDxH)

COMFORT AIR SYSTEM

(Optional on the models Fuego and Fuego Inox)

Equipment
n.1 centrifugal electro fan
300 m³/h 70 W (may heat up to 80 m²)
n. 2 air openings of Ø 8 cm

Optional
Hood for aspiration of vapours
with two spreading grids
Spreading grids and flexible
insulated aluminium tube of Ø 8 cm

- FUEGO INOX
- FUEGO
- FURNAS

COMBUSTIBILE COMBUSTIBLE		Legna secca Dry wood
LEGNA per raggiungere 250° C WOOD necessary to reach 250° C		4/6 kg
LEGNA per il mantenimento della temperatura WOOD necessary to maintain the temperature		1/1,5 kg ora / hour
USCITA FUMI DI SCARICO FLUE		Ø 120 mm
POTENZA TERMICA THERMAL POTENTIALITY		9,69 Kw / 8336 kcal/h
PESO (in relazione al rivestimento) WEIGHT (depending on the coating)		240/280 kg
CAMERA DI COMBUSTIONE COMBUSTION CHAMBER		In acciaio decapato In pickled steel
CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER		In acciaio inox AISI 304 In stainless steel AISI 304
		In acciaio decapato In pickled steel
DIMENSIONE CAMERA DI COTTURA OVEN DIMENSIONS		54 x 75 cm
PIANI DI COTTURA COOKING LEVELS		2
CAPACITÀ CAPACITY		5 kg (cottura pane) 5 kg (bread baking)
STRUTTURA ESTERNA EXTERNAL STRUCTURE		In acciaio inox In stainless steel
		In acciaio verniciato In painted steel
COIBENTAZIONE INSULATION		In lana di roccia In mineral wool
SPORTELLI DOORS		In acciaio inox con vetro temperato In stainless steel with temperate glass
		In acciaio verniciato con vetro temperato In painted steel with temperate glass
MANIGLIERIA HANDLES		In acciaio inox spazzolato con inserto in legno e chiusura a scatto In brushed stainless steel with details in wood and snap closure
		In acciaio zincato con pomolo in legno e chiusura ad incastro Zinc covered with knob in wood embedded lock
CASSETTO PORTACENERE ASH DRAWER		Su guide con presa d'aria regolabile Sliding drawer with adjustable air intake
		Ad incastro Mortising
RUOTE E MANICI SFILABILI WHEELS AND REMOVABLE HANDLES		2 (per lo spostamento) 2 (for moving the oven)
		Scorrevole su guide (optional su Fuego) Sliding on wheels (optional on Fuego)
SCALDAVIVANDE FOOD WARMER		Apertura a battente Leaf door opening
ILLUMINAZIONE CAMERA DI COTTURA ILLUMINATION OF THE OVEN		Con lampada alogena 12 V With halogen lamp 12 V
VENTILAZIONE CAMERA DI COTTURA VENTILATION OF THE OVEN		Ventola 12 V Aifan 12 V
CAPPA (OPTIONAL) HOOD (OPTIONAL)		Per aspirazione vapori Con bocchette per aria calda forzata For aspiration of vapours With openings for forced hot air

IL FORNO A LEGNA
DOVE VUOI
A WOODEN OVEN
WHEREVER YOU WANT

FREE
STANDING

FREE STANDING



MS01122 / FUEGO / Listello antico

**OGNI FORNO CON LA SUA PERSONALITÀ
SI INTEGRA CON L'AMBIENTE CIRCOSTANTE
E NE ESALTA LE CARATTERISTICHE.
EACH OVEN, WITH ITS PERSONALITY,
INTEGRATES WITH THE SURROUNDING ROOM,
AND EXALTS ITS CHARACTERISTICS.**

FREE STANDING



FUEGO INOX

Struttura esterna in acciaio inox AISI 304. Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 su 2 livelli dotata di ventilazione e illuminazione. Maniglieria in acciaio inox spazzolato con impugnatura in legno e chiusura a scatto. Cassetto portacenere scorrevole con presa d'aria regolabile. Scaldavivande scorrevole.

Optional
Contaminuti meccanico

Nella foto:
Free standing Fuego Inox
Riv. Palmetta
(MS01063)

External structure in stainless steel AISI 304. Cooking chamber in stainless steel AISI 304 on 2 levels, equipped with ventilation and illumination. Handles in brushed stainless steel with wooden details and snap closure. Sliding ash drawer with adjustable air intake. Sliding food heater.

Optional
Mechanic timer

In the photo:
Free standing Fuego inox
Covering: Palmetta
(MS01063)



FUEGO

Struttura esterna in acciaio verniciato. Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 su 2 livelli dotata di ventilazione e illuminazione. Maniglieria in acciaio inox spazzolato con impugnatura in legno e chiusura a scatto. Cassetto portacenere scorrevole con presa d'aria regolabile. Scaldavivande a battente.

Optional
Scaldavivande scorrevole
Contaminuti meccanico

nella foto:
Free standing Fuego
Riv. Giallo bruciato
(MS01162)

External structure in coated steel. Cooking chamber in stainless steel AISI 304 on 2 levels, equipped with ventilation and illumination. Handles in brushed stainless steel with wooden details and snap closure. Sliding ash drawer with adjustable air intake. Food heater with leaf door.

Optional
Sliding food heater
Mechanic timer

In the photo:
Free standing oven Fuego
Covering: Giallo bruciato (MS01162)



FURNAS

Struttura esterna in acciaio verniciato. Camera di cottura in acciaio decapato su 2 livelli dotata di illuminazione. Maniglieria in acciaio zincato con impugnatura in legno e chiusura ad incastro. Cassetto portacenere ad incastro. Scaldavivande a battente.

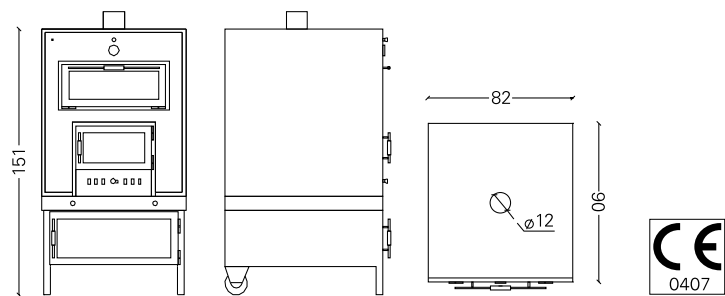
nella foto:
Free standing Furnas
Riv. Bianco antico
(MS01021)

External structure in coated steel. Cooking chamber in pickled steel on 2 levels, equipped with ventilation and illumination. Handles in brushed stainless steel with wooden details and mortising lock. Mortising ash drawer. Food heater with leaf door.

In the photo:
Free standing Furnas
Covering: Bianco antico
(MS01021)

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL FEATURES



È il modello a libera installazione che non vincola ad opere murarie. È sufficiente predisporre la canna fumaria per lo scarico fumi.

Il forno va installato in modo che possa essere successivamente spostato con semplicità per eventuali interventi di manutenzione. Per facilitare l'operazione di estrazione è consigliabile collegare il forno alla canna fumaria con un elemento telescopico.

This model has free installation that doesn't need masonry work. All you need is a flue for the exhaust smoke.

The oven should be installed so that it easily can be moved, in order to perform possible maintenance. In order to make it easier to move the oven, we recommend that you connect the oven to the flue by using a telescopic element.

- FUEGO INOX
- FUEGO
- FURNAS

COMBUSTIBILE COMBUSTIBLE		Legna secca Dry wood
LEGNA per raggiungere 250° C WOOD necessary to reach 250° C		4/6 kg
LEGNA per il mantenimento della temperatura WOOD necessary to maintain the temperature		1/1,5 kg ora / hour
USCITA FUMI DI SCARICO FLUE		Ø 120 mm
POTENZA TERMICA THERMAL POTENTIALITY		9,69 Kw / 8336 kcal/h
PESO (in relazione al rivestimento) WEIGHT (depending on the coating)		240/280 kg
CAMERA DI COMBUSTIONE COMBUSTION CHAMBER		In acciaio decapato In pickled steel
CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER		In acciaio inox AISI 304 In stainless steel AISI 304
		In acciaio decapato In pickled steel
DIMENSIONE CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS		54 x 75 cm
PIANI DI COTTURA COOKING LEVELS		2
CAPACITÀ CAPACITY		5kg (cottura pane) 5kg (bread baking)
STRUTTURA ESTERNA EXTERNAL STRUCTURE		In acciaio inox In stainless steel
		In acciaio verniciato In painted steel
COIBENTAZIONE INSULATION		In lana di roccia In mineral wool
SPORTELLI DOORS		In acciaio inox con vetro temperato In stainless steel with temperate glass
		In acciaio verniciato con vetro temperato In painted steel with temperate glass
MANIGLIERIA HANDLES		In acciaio inox spazzolato con inserto in legno e chiusura a scatto In brushed stainless steel with details in wood and snap closure
		In acciaio zincato con pomolo in legno e chiusura ad incastro Zinc covered steel with knob in wood and mortising closure
CASSETTO PORTACENERE ASH DRAWER		Su guide con presa d'aria regolabile Sliding drawer with adjustable air intake
		Ad incastro Mortising
RUOTE E MANICI SFILABILI WHEELS AND REMOVABLE HANDLES		2 (per lo spostamento) 2 (for moving the oven)
SCALDAVIVANDE FOOD WARMER		Scorrevole su guide (optional su Fuego) Sliding on wheels (optional on Fuego)
		Apertura a battente Leaf door opening
ILLUMINAZIONE CAMERA DI COTTURA ILLUMINATION OF THE COOKING CHAMBER		Con lampada alogena 12V With halogen lamp 12V
VENTILAZIONE CAMERA DI COTTURA VENTILATION OF THE COOKING CHAMBER		Ventola 12V Airfan 12V

FORNO ESTERNO OUTDOOR OVEN

IL PIACERE DI
CUCINARE ALL' APERTO
THE PLEASURE OF
COOKING OUTDOORS



**LASCIARSI SEDURRE DAI PROFUMI
E DAI SAPORI DI UN TEMPO
RISCOPRIRE GESTI SEMPLICI
E IL GUSTO DI STARE INSIEME
BE SEDUCED BY THE SCENTS
AND FLAVOURS OF OLDER DAYS
REDISCOVER SIMPLE GESTURES
AND THE PLEASURE OF BEING TOGETHER**

CARNI FA CARNI PANI FA PANZA VINU FA DANZA



FORNO ESTERNO OUTDOOR OVEN



FUEGO INOX

Struttura esterna in acciaio inox AISI 304.
Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 su 2 livelli dotata di ventilazione e illuminazione.
Maniglieria in acciaio inox spazzolato con impugnatura in legno e chiusura a scatto
Cassetto portacenere scorrevole con presa d'aria regolabile.
Scaldavivande scorrevole.

Optional
Barbecue laterale in acciaio inox (Dx o Sx)
Contaminuti meccanico

Nella foto:
Forno esterno Fuego Inox
Riv. Antique
(MS03103)

External structure in stainless steel AISI 304. Cooking chamber in stainless steel AISI 304 on 2 levels, equipped with ventilation and illumination.
Handles in brushed stainless steel with wooden details and snap closure.
Sliding ash drawer with adjustable air intake.
Sliding food heater .

Optional
Side barbecue in stainless steel (to the left or to the right)
Mechanic timer

In the photo:
Outdoor oven Fuego Inox
Covering: Antique
(MS03103)



FUEGO

Struttura esterna in acciaio verniciato.
Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 su 2 livelli dotata di ventilazione e illuminazione.
Maniglieria in acciaio inox spazzolato con impugnatura in legno e chiusura a scatto.
Cassetto portacenere scorrevole con presa d'aria regolabile.
Scaldavivande a battente.

Optional
Barbecue laterale in acciaio verniciato (Dx o Sx).
Scaldavivande scorrevole.
Contaminuti meccanico.

nella foto:
Esterno Fuego
Riv. Pietra a mosaico
(MS03032)

External structure in coated steel. Cooking chamber in stainless steel AISI 304 on 2 levels, equipped with ventilation and illumination.
Handles in brushed stainless steel with wooden details and snap closure.
Sliding ash drawer with adjustable air intake.
Food heater with leaf door.

Optional
Side barbecue in coated steel (left or right)
Scaldavivande scorrevole.
Contaminuti meccanico.

In the photo:
Outdoor oven Fuego
Covering: Pietra a mosaico
(MS03032)



FURNAS

Struttura esterna in acciaio verniciato.
Camera di cottura in acciaio decapato su 2 livelli dotata di illuminazione.
Maniglieria in acciaio zincato con impugnatura in legno e chiusura ad incastro.
Cassetto portacenere ad incastro.
Scaldavivande a battente.

Optional
Barbecue laterale in acciaio verniciato (Dx o Sx)

nella foto:
Esterno Furnas
Riv. Pressato antico
(MS03011)

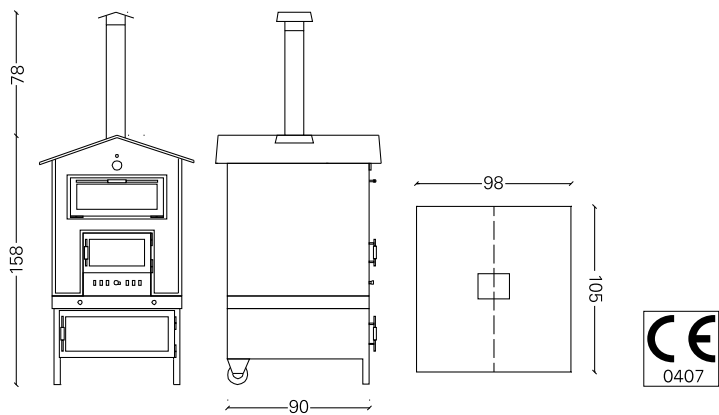
External structure in coated steel. Cooking chamber in pickled steel on 2 levels, equipped with ventilation and illumination.
Handles in brushed stainless steel with wooden details and mortising lock.
Mortising ash drawer.
Food heater with leaf door.

Optional
Side barbecue in coated steel (left or right)

In the photo:
Outdoor oven Furnas
Covering: Pressato antico
(MS03011)

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL FEATURES



Il forno dotato di canna fumaria può essere immediatamente utilizzato dopo averlo semplicemente posizionato.

Per utilizzare il forno da esterno in ambienti interni è sufficiente sostituire la canna fumaria a sezione quadra, che è in dotazione, con la canna fumaria a sezione circolare rispettando le dimensioni dello scarico fumi presente sul forno.

The oven equipped with a smoke flue may be used immediately after placing it.

In order to use the outdoor oven inside, all you have to do is to change the square flue that follows the oven with a round one, respecting the dimensions on the flue openings on the oven.

- FUEGO INOX
- FUEGO
- FURNAS

COMBUSTIBILE COMBUSTIBLE		Legna secca Dry wood
LEGNA per raggiungere 250° C WOOD necessary to reach 250° C		4/6 kg
LEGNA per il mantenimento della temperatura WOOD necessary to maintain the temperature		1/1,5 kg ora / hour
USCITA FUMI DI SCARICO FLUE		Ø 120 mm
POTENZA TERMICA THERMAL POTENTIALITY		9,69 Kw / 8336 kcal/h
PESO (in relazione al rivestimento) WEIGHT (depending on the coating)		240/280 kg
CAMERA DI COMBUSTIONE COMBUSTION CHAMBER		In acciaio decapato In pickled steel
CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER		In acciaio inox AISI 304 In stainless steel AISI 304
		In acciaio decapato In pickled steel
DIMENSIONE CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS		54 x 75 cm
PIANI DI COTTURA COOKING LEVELS		2
CAPACITÀ CAPACITY		5kg (cottura pane) 5kg (bread baking)
STRUTTURA ESTERNA EXTERNAL STRUCTURE		In acciaio inox In stainless steel
		In acciaio verniciato In painted steel
TETTO SPIOVENTE E CANNA FUMARIA SLOPING ROOF AND FLUE		In acciaio inox In stainless steel
		In acciaio preverniciato rosso siena In painted steel
COIBENTAZIONE INSULATION		In lana di roccia In mineral wool
SPORTELLI DOORS		In acciaio inox con vetro temperato In stainless steel with temperate glass
		In acciaio verniciato con vetro temperato In painted steel with temperate glass
MANIGLIERIA HANDLES		In acciaio inox spazzolato con inserto in legno e chiusura a scatto In brushed stainless steel with details in wood and snap closure
		In acciaio zincato con pomolo in legno e chiusura ad incastro Zinc covered steel with knob in wood and with mortising closure
CASSETTO PORTACENERE ASH DRAWER		Su guide con presa d'aria regolabile Sliding drawer with adjustable air intake
		Ad incastro Mortising
RUOTE E MANICI SFILABILI WHEELS AND REMOVABLE HANDLES		2 (per lo spostamento) 2 (for moving the oven)
SCALDAVIVANDE FOOD WARMER		Scorrevole su guide (optional su Fuego) Sliding on wheels
		Apertura a battente Leaf door
ILLUMINAZIONE CAMERA DI COTTURA ILLUMINATION OF THE COOKING CHAMBER		Con lampada alogena 12V With halogen lamp 12V
VENTILAZIONE CAMERA DI COTTURA VENTILATION OF THE COOKING CHAMBER		Ventola 12V Airfan 12V

BARBECUE

TRASFORMA
IL TUO GIARDINO
IN UNA CUCINA
ALL'APERTO
MAKE AN OUTDOOR
KITCHEN OF
YOUR GARDEN

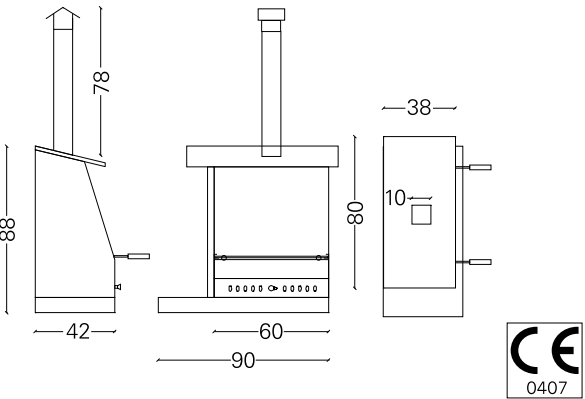


MS03153 / FUEGO INOX / Londra design
BBQ03153/ barbecue FUEGO INOX / Londra design



CARATTERISTICHE TECNICHE
TECHNICAL FEATURES

- FUEGO INOX
- FUEGO
- FURNAS



COMBUSTIBILE COMBUSTIBLE	● ● ●	Carbonella Dry wood
USCITA FUMI DI SCARICO FLUE	● ● ●	sezione quadra dim. 100mm square flue dim. 100 mm
PESO (in relazione al rivestimento) WEIGHT (depending on the coating)	● ● ●	50/60 kg
DIMENSIONE GRATICOLA GRILL DIMENSIONS	● ● ●	60 x40 cm
STRUTTURA STRUCTURE	●	In acciaio inox In stainless steel
	● ●	In acciaio verniciato In painted steel
CASSETTO PORTACENERE ASH DRAWER	● ●	Su guide con presa d'aria regolabile Sliding drawer with adjustable air intake
	●	Ad incastro Mortising
TETTO SPIOVENTE E CANNA FUMARIA SLOPING ROOF AND FLUE	●	In acciaio inox In stainless steel
	● ●	In acciaio preverniciato rosso siena In painted steel
DOTAZIONE EQUIPMENT	● ● ●	Graticola in acciaio cromato con impugnatura in legno Girarrosto a batteria Grill in chromed steel with wooden handles Battery driven roasting-jack

MINI MAX XXL

COME NELLA TRADIZIONE
CONTADINA LA COTTURA ACCANTO
AL FUOCO CONFERISCE AL CIBO
UN INCONFONDIBILE SAPORE.

Nella foto: il vano combustione forno Max.
Realizzato in refrattario può essere utilizzato
per le cotture alla "fiamma"

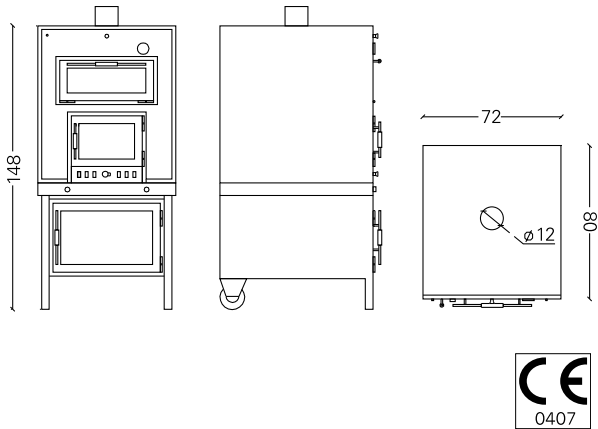
LIKE IN THE OLD FARMER TRADITION,
THE FIRE NEXT TO THE BREAD GIVES
IT AN UNMISTAKABLE TASTE.

In the photo: Max oven combustion chamber.
Made in refractory may be used for cooking
"on the flames"



MINI

Il più piccolo
The smallest one



Mini è il forno a legna ideale per tutti coloro che vogliono ottimizzare gli spazi senza rinunciare al piacere di cucinare con un classico della nostra cultura.

A richiesta si può avere nella versione da incasso:
Mis. 78x80x162 cm (LxPxH)
Vano incasso 75x85x161 cm (LxPxH)

Nella foto:
Free standing mini Furnas
Riv. Ceramica fornita dal cliente (PS01CC2)

Mini is the ideal wooden oven for those who wants to optimize the room without renouncing the pleasure of cooking with a classic piece from our culture.

On request, on the built-in model, you may have the following dimensions:
Dim. 78x80x162 cm (WxDxH)
Cavity 75x85x161cm (WxDxH)

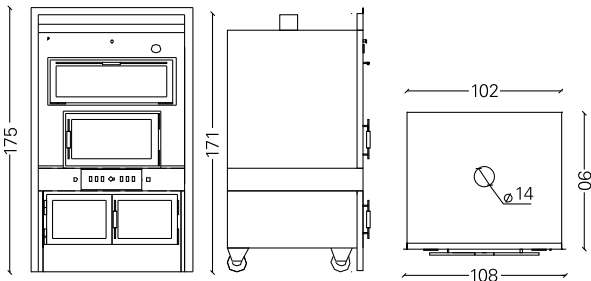
In the photo:
Free standing mini Furnas
Covering: client's ceramics (PS01CC2)

- FUEGO INOX
- FUEGO
- FURNAS

COMBUSTIBILE COMBUSTIBLE	● ● ●	Legna secca Dry wood
LEGNA per raggiungere 250° C WOOD necessary to reach 250° C	● ● ●	3/5 kg
LEGNA per il mantenimento della temperatura WOOD necessary to maintain the temperature	● ● ●	1/1,5 kg ora / hour
USCITA FUMI DI SCARICO FLUE	● ● ●	Ø 120 mm
POTENZA TERMICA THERMAL POTENTIALITY	● ● ●	8,83 Kw / 7600 kcal/h
PESO (in relazione al rivestimento) WEIGHT (depending on the coating)	● ● ●	160/200 kg
CAMERA DI COMBUSTIONE COMBUSTION CHAMBER	● ● ●	In acciaio decapato In pickled steel
CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER	● ●	In acciaio inox AISI 304 In stainless steel AISI 304
	●	In acciaio decapato In pickled steel
DIMENSIONE CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS	● ● ●	44 x 68 cm
PIANI DI COTTURA COOKING LEVELS	● ● ●	2
CAPACITÀ CAPACITY	● ● ●	3kg (cottura pane) 3kg (bread baking)
STRUTTURA ESTERNA EXTERNAL STRUCTURE	●	In acciaio inox In stainless steel
	● ●	In acciaio verniciato In painted steel
COIBENTAZIONE INSULATION	● ● ●	In lana di roccia In mineral wool
SPORTELLI DOORS	●	In acciaio inox con vetro temperato In stainless steel with temperate glass
	● ●	In acciaio verniciato con vetro temperato In painted steel with temperate glass
MANIGLIERIA HANDLES	● ●	In acciaio inox spazzolato con inserto in legno e chiusura a scatto In brushed stainless steel with details in wood and snap closure
	●	In acciaio zincato con pomolo in legno e chiusura ad incastro Zinc covered steel with knob in wood and with mortising closure
CASSETTO PORTACENERE ASH DRAWER	● ●	Su guide con presa d'aria regolabile Sliding drawer with adjustable air intake
	●	Ad incastro Mortising
RUOTE E MANICI SFILABILI WHEELS AND REMOVABLE HANDLES	● ● ●	2 (per lo spostamento) 2 (for moving the oven)
SCALDAVIVANDE FOOD WARMER	● ● ●	Apertura a battente Leaf door opening
ILLUMINAZIONE CAMERA DI COTTURA ILLUMINATION OF THE COOKING CHAMBER	● ● ●	Con lampada alogena 12V With halogen lamp 12V
VENTILAZIONE CAMERA DI COTTURA VENTILATION OF THE COOKING CHAMBER	● ●	Ventola 12V Airfan 12V

MAX

Il più grande
The biggest one



MAX con i suoi tre piani di cottura, permette di cucinare considerevoli quantità di cibo. È il forno ideale per ristoranti, agriturismi e grandi comunità. Il vano combustione realizzato in refrattario può essere utilizzato per le cotture alla “fiamma” .

Vano incasso 105×95×173 cm (L×P×H)

A richiesta mod. per esterno e free standing

Nella foto:
Incasso Max Fuego
Riv. Listello Antico
(GS02122)

MAX, with its three cooking levels, makes it possible to cook large quantities of food. This is the ideal oven for restaurants, farm tourism and larger communities. The combustion room made in refractory may be used for cooking “on the flames”

Cavity 105×95×173 cm (W×D×H)

Outdoor and free standing models on request.

In the photo:
Built in oven Max Fuego
Covering: Listello Antico
(GS02122)

- FUEGO INOX
- FUEGO
- FURNAS

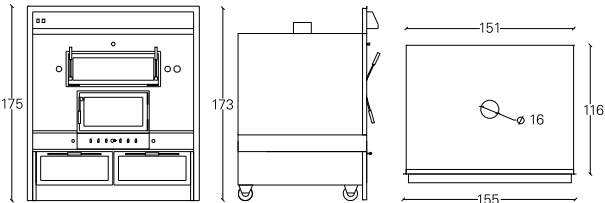
COMBUSTIBILE COMBUSTIBLE	● ● ●	Legna secca Dry wood
LEGNA per raggiungere 250° C WOOD necessary to reach 250° C	● ● ●	6/8 kg
LEGNA per il mantenimento della temperatura WOOD necessary to maintain the temperature	● ● ●	2/2,5 kg ora / hour
USCITA FUMI DI SCARICO FLUE	● ● ●	diam. 140 mm
POTENZA TERMICA THERMAL POTENTIALITY	● ● ●	11,80 Kw / 10150 kcal/h
PESO (in relazione al rivestimento) WEIGHT (depending on the coating)	● ● ●	400/500 kg
CAMERA DI COMBUSTIONE COMBUSTION CHAMBER	● ● ●	In mattoni refrattari
CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER	● ●	In acciaio inox AISI 304 In stainless steel AISI 304
	●	In acciaio decapato In pickled steel
DIMENSIONE CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS	● ● ●	78 x 75 cm
PIANI DI COTTURA COOKING LEVELS	● ● ●	3
CAPACITÀ CAPACITY	● ● ●	8kg (cottura pane) 8kg (bread baking)
STRUTTURA ESTERNA EXTERNAL STRUCTURE	●	In acciaio inox In stainless steel
	● ●	In acciaio verniciato In painted steel
COIBENTAZIONE INSULATION	● ● ●	In lana di roccia In mineral wool
SPORTELLI DOORS	●	In acciaio inox con vetro temperato In stainless steel with temperate glass
	● ●	In acciaio verniciato con vetro temperato In painted steel with temperate glass
MANIGLIERIA HANDLES	● ●	In acciaio inox spazzolato con inserto in legno e chiusura a scatto In brushed stainless steel with details in wood with snap closure
	●	In acciaio zincato con pomolo in legno e chiusura ad incastro Zinc covered with knob in wood embedded lock
CASSETTO PORTACENERE ASH DRAWER	● ●	Su guide con presa d’aria regolabile Sliding drawer with adjustable air intake
	●	Ad incastro Mortising
RUOTE E MANICI SFILABILI WHEELS AND REMOVABLE HANDLES	● ● ●	4 (per lo spostamento) 4 (for moving the oven)
SCALDAVIVANDE FOOD WARMER	● ● ●	Apertura a battente Leaf door opening
ILLUMINAZIONE CAMERA DI COTTURA ILLUMINATION OF THE COOKING CHAMBER	● ● ●	Con lampada alogena 12V With halogen lamp 12V
VENTILAZIONE CAMERA DI COTTURA VENTILATION OF THE COOKING CHAMBER	● ●	Ventola 12V Airfan 12V

XXL

Il forno professionale per pizzerie
The professional oven for pizza restaurants



XXL ECCEZIONALE PER LE SUE CARATTERISTICHE
XXL EXCEPTIONAL IN ITS FEATURES



Vano incasso 153x120x174 cm (LxPxH)
Cavity 153x120x174 cm (WxDxH)



MINIMI CONSUMI
È strutturato per ottenere una distribuzione uniforme del calore, con un minimo consumo di legna.
MASSIME PRESTAZIONI
È possibile sfornare 12 pizze ogni 3 minuti.
MASSIMO COMFORT
Il particolare rivestimento isolante evita all'operatore di lavorare in un ambiente eccessivamente caldo.
SEMPLIFICA LA VITA
Non richiede opere murarie per la collocazione.

MINIMAL CONSUMPTION
It is made for obtaining a un equal distribution of the heat, with a minimal wood consumption.
MAXIMUM PERFORMANCE
Its is possible to cook 12 pizzas each 3 minutes
MAXIMUM COMFORT
The particular insulating coating avoids that the user works in a too hot environment.
SIMPLIFIES LIFE:
Doesn't need bricking work to be collocated.

COMBUSTIBILE COMBUSTIBLE	Legna secca Dry wood
LEGNA per raggiungere 250° C WOOD necessary to reach 250° C	10 kg
LEGNA per il mantenimento della temperatura WOOD necessary to maintain the temperature	2/2,5 kg ora / hour
USCITA FUMI DI SCARICO FLUE	Ø 160 mm
POTENZA TERMICA THERMAL POTENTIALITY	13 Kw / 11200 kcal/h
PESO WEIGHT	1000 kg
RIVESTIMENTO (standard)	Materiale isolante Insulating material
CAMERA DI COMBUSTIONE COMBUSTION CHAMBER	In acciaio inox e refrattari (RM38 resistenza 1500°C) In stainless steel and refractory (RM38 resistance 1500°C)
CAMERA DI COTTURA OVEN	In acciaio inox AISI 304 con piano in refrattario sp. 5 cm In stainless steel AISI 304
DIMENSIONE CAMERA DI COTTURA OVEN DIMENSIONS	120 x 100 cm
CAPACITÀ CAPACITY	12 pizze / 3 min 12 pizzas / 3 min
STRUTTURA	In acciaio inox In stainless steel
COIBENTAZIONE INSULATION	In lana di roccia In mineral wool
SPORTELLI DOORS	In acciaio inox con vetro ceramico In stainless steel with ceramic glass
MANIGLIERIA HANDLES	A leva in acciaio inox spazzolato con impugnatura in legno In brushed stainless steel with details in wood and snap closure
CASSETTO PORTACENERE ASH DRAWER	Con presa d'aria regolabile With adjustable air intake
RUOTE WHEELS	4 (per lo spostamento) 4 (for moving the oven)
CASSETTI PORTALEGNA FOOD WARMER	2 scorrevoli su guide portata 35 kg cad 2 sliding food warmers, each with a capacity of 35 kg
ILLUMINAZIONE CAMERA DI COTTURA ILLUMINATION OF THE OVEN	2 lampade 500 °C 2 lamps 500 °C
VENTILAZIONE CAMERA DI COTTURA VENTILATION OF THE OVEN	Ventola 12V (optional) Airfan 12V (optional)
CAPPA VAPORI HOOD FOR VAPOURS	In acciaio inox con attacco per ventola aspirazione In stainless steel with fixation for aspiration fan

RIVESTIMENTI COATINGS

RIVESTIMENTI RUSTICI RUSTIC COATINGS



Pressato antico cod.01



Pietra a mosaico cod.03



Antique cod.10



Listello antico cod.12



Vecchia baita cod.13



Londra cod.14



Londra design cod.15



Giallo bruciato cod.16



Ecocolor cod.17



Pietra a spacco cod.18

Per motivi di stampa, i colori riportati non rendono fedelmente i colori effettivi dei materiali e dei prodotti.
For printing reasons, the shown colours are not perfectly faithful to the real colours of the materials and products.

RIVESTIMENTI PENNELLATI BRUSH-PAINTED COATINGS



Manganese cod.07



Rosso cod.07



Arancio cod.07



Nero cod.07



Verde marcio cod.07



Turchese cod.07

UN ESPLOSIONE DI COLORI E MATERIALI
AN EXPLOSION OF COLOURS AND MATERIALS

Soluzioni personalizzate

Oltre ai rivestimenti presenti in catalogo Vulcano può essere personalizzato con materiali forniti direttamente dal cliente.

Customized solutions

In addition to the coatings you find in the catalogue, the Vulcano oven may be customized with the client's own materials.

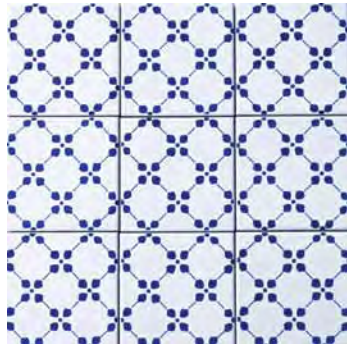
CERAMICA CERAMIC COATINGS



Bianco Antico cod.02



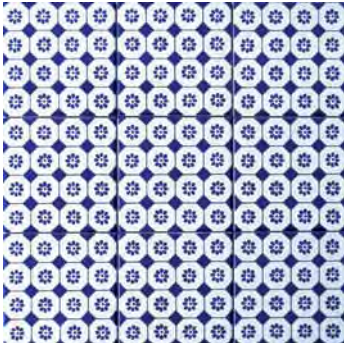
San Pietro cod.05



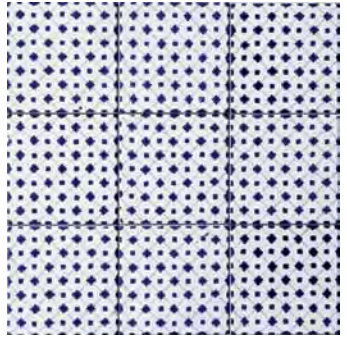
Palmetta cod.06



Bianco Vietri cod.04



Sapri blu cod.09



Gado cod.11

GRES PORCELLANATO GLAZED STONEWARE



Forum rosso cod.51



Forum beige cod.52



Saxum bianco cod.53



Saxum dorato cod.54



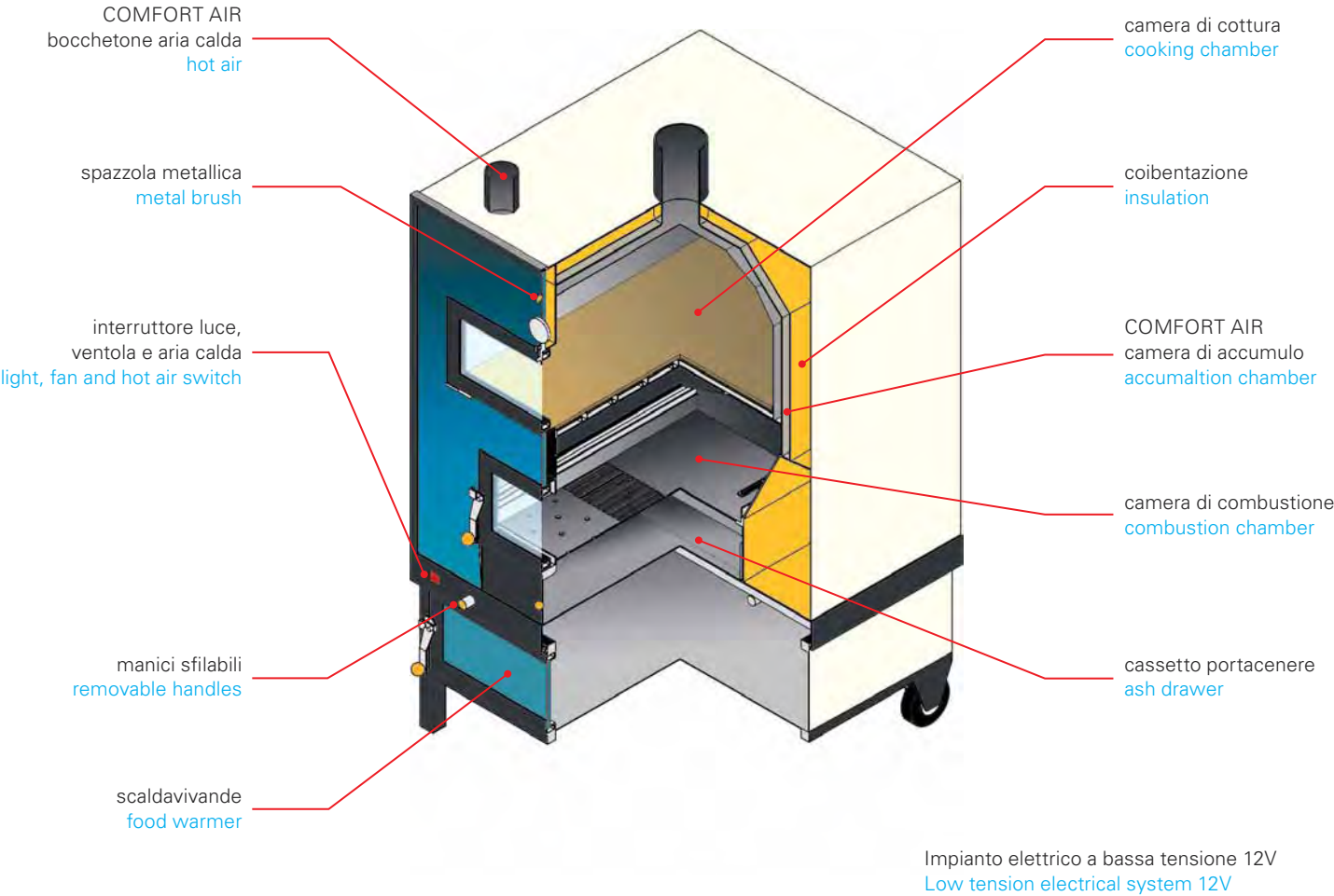
Opus noce cod.55



Opus almond cod.56

SCHEMA TECNICO

TECHNICAL SCHEME



SPAZZOLA METALLICA

Facilita l'eliminazione di incrostazioni che possono depositarsi sulla volta del forno evitando eventuali ostruzioni.

CAMERA DI COTTURA

È separata dalla camera di combustione da uno strato multiplo costituito da una base e doghe in acciaio, sabbia refrattaria e mattoni in cotto.

SCALDAVIVANDE

Un comodo vano dove tenere in caldo le pietanze dopo la cottura o uno spazio dove riporre la legna o gli accessori del forno.

MANICI SFILABILI

Consentono un pratico e facile spostamento del forno.

METAL BRUSH

Helps you remove crusts that may deposit on the oven, and such avoid possible obstructions.

COOKING CHAMBER

Is separated from the combustion chamber by a multiple layer consisting of a base and staves in steel, refractory sand and bricks.

FOOD WARMER

A comfortable room for keeping the food warm after cooking it, or a place to put wood or the ovens accessories.

REMOVABLE HANDLES

Makes it comfortable and easy to move the oven



- 1 Contaminuti a richiesta del cliente / Timer on the client's request
- 2 Spazzola metallica / Metal brush
- 3 Prese d'aria del cassetto portacenere / Air openings of the ash drawer
- 4 Camera di cottura ventilata / Ventilated cooking chamber
- 5 Griglia in dotazione / Equipped grid
- 6 Cassetto scaldavivande scorrevole (optional su fuego) / Food warmer sliding (optional on Fuego oven)

La esse elle si riserva di apportare ai propri prodotti ogni modifica estetica e tecnica che a suo insindacabile giudizio ritenga necessaria.
The company esse elle reserves its right to modify its own products both aesthetically and technically.

DOTAZIONE FORNO OVEN EQUIPMENT

Dotazione

04 teglie
01 supporto teglie
01 set paletta, attizzatoio
01 graticola
01 pala rotonda inox
01 trasformatore 220/12V 105W

Equipment

04 baking pans
01 support for baking pans
01 set with small shovel, poker
01 grill
01 round baker's shovel in stainless steel
01 transformer 220/12V 105W



PER L'INSTALLAZIONE FOR THE INSTALLATION

A richiesta

Canna fumaria in acciaio inox AISI 316/304 monoparete, doppia parete con isolamento in lana minerale ad alta densità, flessibili doppia struttura interno liscio e una vasta gamma di accessori.

On request

Single wall smoke flue in stainless steel AISI 316/304, or double wall with insulation in high density mineral wool, flexible parts with double structure and smooth inside, and a large series of accessories.



VULCANO: QUALITÀ CERTIFICATA

La esse elle con il SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ (UNI EN ISO 9001) ha l'obiettivo di gestire nel migliore modo possibile i principali processi aziendali, dalla progettazione al coordinamento con i fornitori, dalle prove e controlli dei materiali al monitoraggio dei processi produttivi, dalla gestione degli ordini all'attenzione rivolta alle richieste del consumatore, con lo scopo ultimo di garantire in ogni momento la piena soddisfazione del proprio cliente.

GARANZIA

Certi della qualità dei nostri prodotti e dei materiali utilizzati per la realizzazione, tutti i forni della linea Vulcano, sono coperti da garanzia per la durata di tre anni.

SINCERT



CERTIFIED QUALITY

The company esse elle, with the QUALITY MANAGEMENT SYSTEMS STANDARD (UNI EN ISO 9001) strives to manage all the most important company processes in the best possible way, from the planning to the collaboration with our suppliers, from the tests and the controls of the materials to the monitoring of the production processes, from the management of the orders to the attentions towards the client's requests, with the final goal to always, in every moment guarantee the client's satisfaction.

WARRANTY

Certain of the quality of our products and the materials we use in their realisation, all the ovens in the Vulcano series are covered by a three year warranty

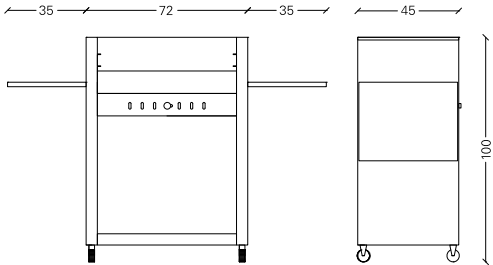


STROMBOLI

Il barbecue
The barbeque

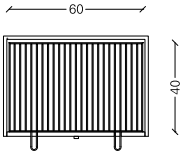
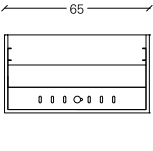
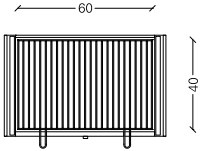
Stromboli è l'elegante e funzionale barbecue a carbonella completamente realizzato in acciaio inox aisi 304, per una maggiore durata ed igiene. Il braciere realizzato a cestello estraibile è separato dalla struttura per evitare che le pareti esterne si surriscaldino e brucino. Nella parte frontale è presente un ampio cassetto scorrevole raccogli-cenere con presa d'aria regolabile che facilita l'accensione e il mantenimento della brace. Le mensole laterali a scomparsa e il piano sottostante sono dei comodi appoggi per chi cucina. Proposto nella versione su ruote free standing e in quella da incasso è dotato di due livelli di cottura.

Stromboli is the elegant and functional charcoal barbecue made completely in stainless steel aisi 304, for a longer life and better hygiene. The basket formed brazier is separated from the structure itself, to avoid that the external parts heats up too much and burnish. In the front you find a large and sliding ash drawer with an adjustable air intake that eases the lightening and the maintenance of the fire. The side shelves and the lower level are comfortable supports for the cook. Available in the free standing version on wheels and in the built-in version, equipped with two cooking levels.



Free standing (BBQ 013)

72x45x100 cm
(LxPxH) (WxDxH)



Incasso Built-in (BBQ 023)

65x45x35 cm
(LxPxH) (WxDxH)

STROMBOLI DA INCASSO BUILT-IN STROMBOLI



Dotazione
Griglia dim. 60x40 cm

Optional
Girarrosto

Equipment
Grid mis. 60x40 cm

Optional
Roasting-jack



PANAREA

L'impastatrice per la famiglia
The family's mixer



PANAREA 5KG



PANAREA 8KG

Caratteristiche tecniche

Vasca, spirale, barra, coperchio in acciaio inox 18/10
Trasmissione con catena doppia
Impianto elettrico a 24v
Impianto antinfortunistico a norma CE
Garanzia 2 anni
Conformità CE per tutti i modelli
Verniciatura elettrostatica
Carrello con ruote girevoli e timer (Panarea 8)

A richiesta

Panarea professional 12 / 17 / 25 / 33
Disponibile con motore monofase o trifase,
singola e doppia velocità.

Technical features

Basin, spiral, bar and lid in stainless steel 18/10
Transfer with double chain
Electrical system at 24v
Security system in accordance with CE norms
2 year warranty
Electro static coating
Trolley with rotating wheels and timer (Panarea 8)

On request

Panarea professional 12 / 17 / 25 / 33
Available with mono or three phase motor,
with single or double speed.

PANAREA	MOTORE ELETTRICO ELECTRIC MOTOR			FARINA FLOUR	IMPASTO DOUGH	ACQUA WATER	IMPASTO/ORA DOUGH/HOUR	PESO WEIGHT	L W	P D	H
	Volt	hp	speed	kg.	kg.	Lt.	kg./h	kg.	mm	mm	mm
3	230	0,35	1	3	5	2	18	23	450	250	350
5	230	0,5	1	5	8	3	24	35	500	280	440
8	230	1	1	8	12	4	36	60	610	330	690

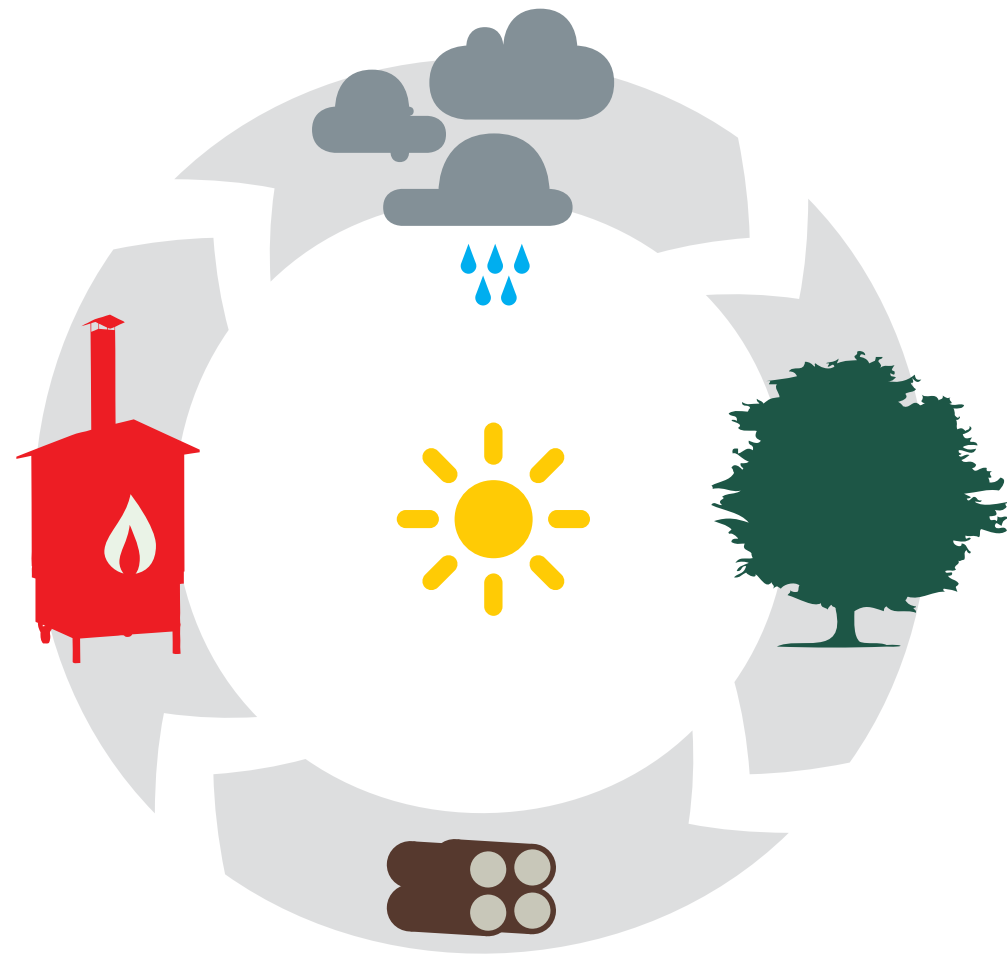


**CON ATTENTA CURA E SAPIENZA ARTIGIANALE SVILUPPIAMO
ATTORNO AL FUOCO, IDEE E PROGETTI CAPACI DI DARE CALORE,
SAPORE E COLORE AI VOSTRI GIORNI.**

**WITH THOROUGH CARE AND ARTISAN KNOWLEDGE,
WE DEVELOP AROUND THE FIRE, IDEAS AND PROJECTS
ALL TO GIVE HEAT AND TASTE TO YOUR DAILY LIFE.**

IL CALORE IN ARMONIA CON LA NATURA

HEAT IN HARMONY WITH NATURE



IL CICLO DELLA NATURA

Grazie alla luce del sole, gli alberi trasformano le sostanze minerali, l'acqua e l'anidride carbonica in materiale combustibile e producono l'ossigeno indispensabile alla nostra esistenza.

La quantità di anidride carbonica sprigionata durante la combustione dipende dalla quantità di anidride carbonica immagazzinata durante la vita dell'albero. Quindi utilizzare un forno a legna non favorisce l'effetto serra.

Il forno Vulcano può essere alimentato con legna di qualsiasi tipo e pezzatura. La legna deve essere asciutta e stagionata. Non bisogna adoperare legna resinosa, per evitare l'intasamento della canna fumaria, nè legna di riciclo contenente vernice, olio o altri tipi di sostanza che possano risultare nocive.

THE CYCLE OF NATURE

Thanks to the sun light, the trees transform mineral substances, water and anhydrites in combustible materials, and produce oxygen, which is indispensable for our existence.

The quantity of carbonic anhydrite that is released during combustion depends of the quantity of carbonic anhydrite stored during the tree's life. Using wood doesn't contribute to the green house effect.

The Vulcano oven may be used with all kinds and dimensions of wood. The wood must be dry and not new. Do not use wood with resin, in order to avoid blocking of the flue, nor recycled wood containing painting, oils or other kinds of possibly dangerous substances.

Art direction e fotografia: Riccardo Scibetta
Progetto grafico: Nino Lombino e Leonardo Vaccaro

Stampato da Officine Grafiche Riunite, Palermo
su carta Fedrigoni X-PER 320 gr. per la copertina
Garda Pat 170 gr. per le pagine interne.

Ringraziamo tutti coloro che hanno contribuito
alla realizzazione di questo catalogo.

Tutti i diritti riservati.
La riproduzione totale o parziale, in qualunque
forma, su qualsiasi supporto e con qualunque mezzo
senza autorizzazione è proibita.

*All rights reserved.
No part of this publication may be reproduced or
transmitted in any form or by any means without
permission.*

esse elle s.a.s.
di Scibetta Aurelio e Daniele

C.da Melaco - Via Danimarca
92020 San Giovanni Gemini (AG) - Italy

tel./fax +39 0922 903240
email: vulcano@progettiperilfuoco.com

Show room:
Via Venezia, 125
92022 Cammarata (AG) - Italy
Via Danimarca
92020 San Giovanni Gemini (AG) - Italy

partita iva 0055075 084 8
VAT number IT0055075 084 8

www.vulcanoprogettiperilfuoco.com