

FORNO A LEGNA SERIE DA INCASSO

... la giusta soluzione



Filottrani Antonio & C.

FORNI A LEGNA IN ACCIAIO INOX 18/10 "SERIE DA INCASSO" **(Mod. 60/40) (Mod. 80/40) (Mod. 100/50) (Mod. 100/60) normali o ventilati**

La giusta soluzione per avere la comodità del forno a legna abbinato al caminetto di cucina, nella tavernetta o nella cucina in muratura.

I forni a legna in acciaio inox costituiscono la più recente evoluzione tecnica innovativa nel settore dei forni a legna.

La scelta di tale tipologia è stata adottata per rispondere alle diverse esigenze, tra le quali praticità, semplicità di utilizzo e installazione in ambienti domestici.

Realizzati in 4 modelli, poco ingombranti ma con grande capacità di cottura, i forni da incasso rappresentano la giusta soluzione per chi desidera avere la comodità del forno a legna abbinato al caminetto da cucina, nella tavernetta o nella cucina in muratura.



Il forno a legna serie da incasso è un apparecchio molto versatile, adattabile a molteplici soluzioni; abbinato al caminetto di cucina, in mansarda, nella tavernetta o nella cucina in muratura; può essere rivestito in marmo, pietra o granito: più caratteristico se rivestito con mattoncini.

Tuttavia, per chi desidera semplificare maggiormente l'installazione, su richiesta può essere fornito completo di pannello anteriore smaltato.



... La soluzione ideale per riassaporare e gustare la bontà, la fragranza, la genuinità dei cibi cotti nel forno a legna

Sempre su richiesta può essere fornito di cappa aspirazione vapori (la soluzione ideale per cucinare con il massimo confort). Facilmente installabile su tutti i modelli, prima del montaggio del rivestimento, è utilissima per convogliare all'esterno i vapori e gli odori che possono uscire dal forno durante le fasi di apertura del vano cottura.

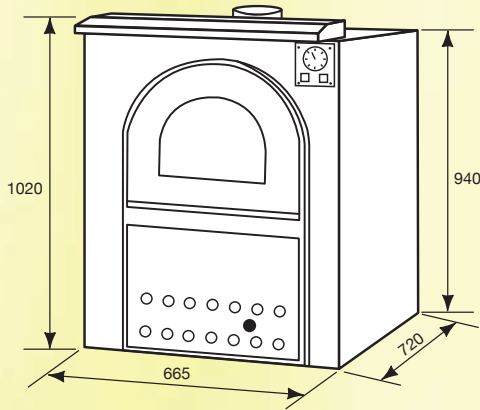
La sempre attenta progettazione, l'utilizzo di materiali di prima qualità, la scrupolosa lavorazione, accompagnata dalla cura nelle finiture e nei particolari, fanno del forno FILOTTRANI un prodotto di assoluta qualità.



Tutti i modelli sono conformi ai requisiti essenziali di sicurezza e di salute della direttiva 89/392/CEE e successivi emendamenti. Sono inoltre conformi alla direttiva 89/336/CEE e successivi emendamenti ed alla direttiva 73/23/CEE e successivi emendamenti.

FORNI A LEGNA IN ACCIAIO INOX 18/10 MOD. 60/40 normali o ventilati

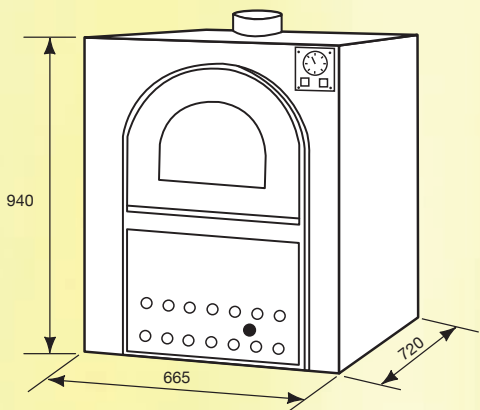
Mod. 60/40 con pannello anteriore e cappa aspira vapori



Piani cottura	N.	2
Dimensioni piani di cottura	cm	60x40
Altezza	mm	940
Larghezza	mm	665
Profondità	mm	720
Peso forno	kg	215
Diametro uscita fumo	mm	120
Consumo legna per 300°	kg	4



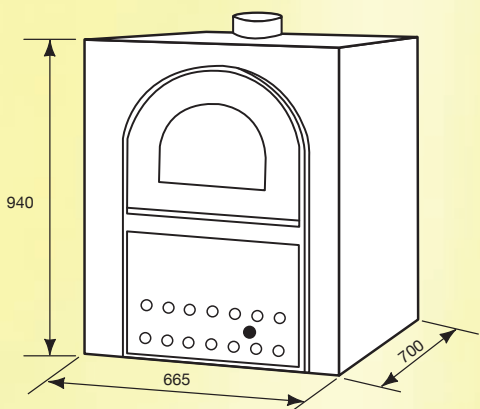
Mod. 60/40 con pannello anteriore



Piani cottura	N.	2
Dimensioni piani di cottura	cm	60x40
Altezza	mm	940
Larghezza	mm	665
Profondità	mm	720
Peso forno	kg	210
Diametro uscita fumo	mm	120
Consumo legna per 300°	kg	4



Mod. 60/40 di serie



Piani cottura	N.	2
Dimensioni piani di cottura	cm	60x40
Altezza	mm	940
Larghezza	mm	665
Profondità	mm	700
Peso forno	kg	210
Diametro uscita fumo	mm	120
Consumo legna per 300°	kg	4



VENGONO FORNITI DI SERIE CON:

Luce interna 12V - Valvola regolabile fuoriuscita vapori - Griglie cromate per piani cottura - Griglia di focolare - Cassetto raccolta ceneri - Di serie con maniglie di chiusura a destra, su richiesta possono essere forniti con maniglie di chiusura a sinistra.

ACCESSORI A RICHIESTA

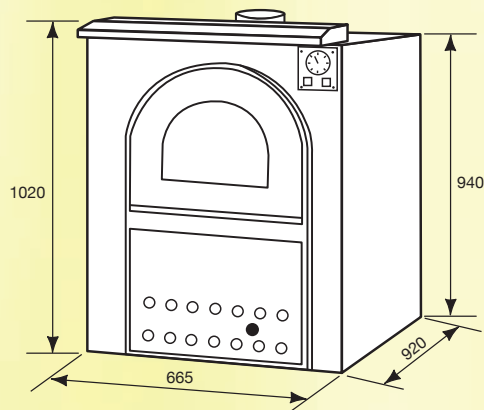
Pannello anteriore smaltato - Ventilazione 12V - Piano in refrattario per pizza - Teglia per pizza - Teglia per arrostiti - Griglia per arrostiti - Tubo fumo flessibile acciaio inox - Raccordo di collegamento fumi per forno/camino - Telaio di sostegno (altezza a richiesta) - Cappa aspirazione vapori.

DISPONIBILE NEI COLORI



FORNI A LEGNA IN ACCIAIO INOX 18/10 MOD. 80/40 normali o ventilati

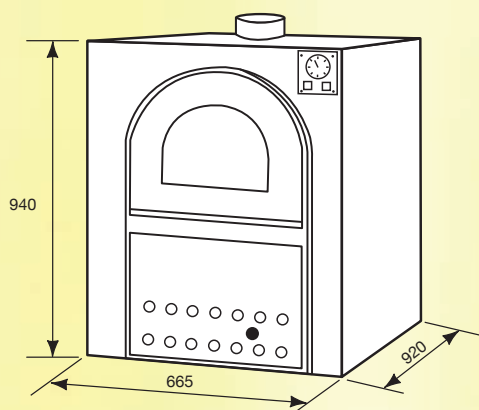
Mod. 80/40 con pannello anteriore e cappa aspira vapori



Piani cottura	N.	2
Dimensioni piani di cottura	cm	80x40
Altezza	mm	940
Larghezza	mm	665
Profondità	mm	920
Peso forno	kg	260
Diametro uscita fumo	mm	140
Consumo legna per 300°	kg	6



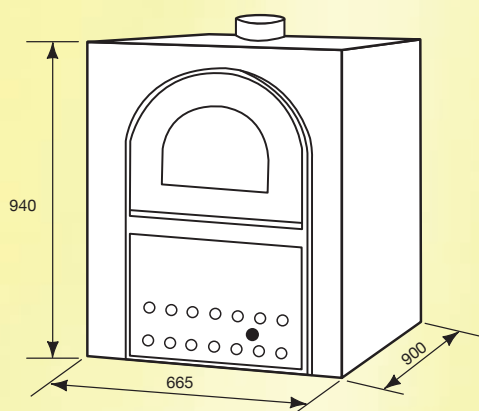
Mod. 80/40 con pannello anteriore



Piani cottura	N.	2
Dimensioni piani di cottura	cm	80x40
Altezza	mm	940
Larghezza	mm	665
Profondità	mm	920
Peso forno	kg	255
Diametro uscita fumo	mm	140
Consumo legna per 300°	kg	6



Mod. 80/40 di serie



Piani cottura	N.	2
Dimensioni piani di cottura	cm	80x40
Altezza	mm	940
Larghezza	mm	665
Profondità	mm	900
Peso forno	kg	255
Diametro uscita fumo	mm	140
Consumo legna per 300°	kg	6



VENGONO FORNITI DI SERIE CON:

Luce interna 12V - Valvola regolabile fuoriuscita vapori - Griglie cromate per piani cottura - Griglia di focolare - Cassetto raccolta ceneri - Di serie con maniglie di chiusura a destra, su richiesta possono essere forniti con maniglie di chiusura a sinistra.

ACCESSORI A RICHIESTA

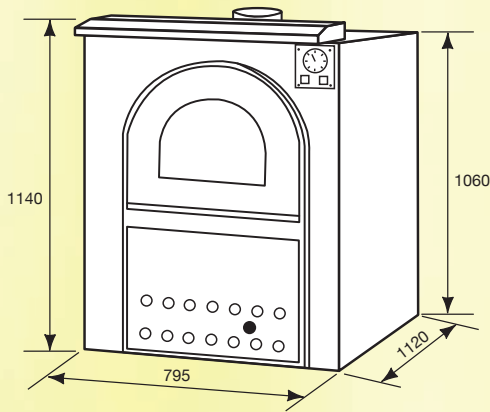
Pannello anteriore smaltato - Ventilazione 12V - Piano in refrattario per pizza - Teglia per pizza - Teglia per arrostiti - Griglia per arrostiti - Tubo fumo flessibile acciaio inox - Raccordo di collegamento fumi per forno/camino - Telaio di sostegno (altezza a richiesta) - Cappa aspirazione vapori.

DISPONIBILE NEI COLORI



FORNI A LEGNA IN ACCIAIO INOX 18/10 MOD. 100/50 normali o ventilati

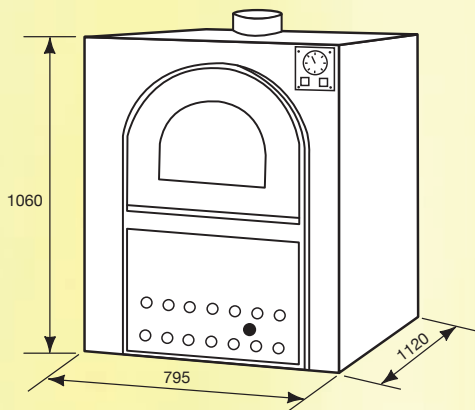
Mod. 100/50 con pannello anteriore e cappa aspira vapori



Piani cottura	N.	2
Dimensioni piani di cottura	cm	100x50
Altezza	mm	1060
Larghezza	mm	795
Profondità	mm	1120
Peso forno	kg	365
Diametro uscita fumo	mm	140
Consumo legna per 300°	kg	8



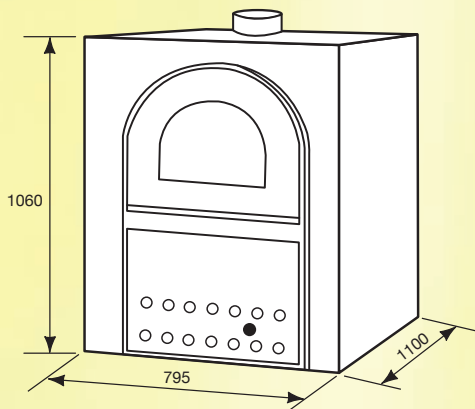
Mod. 100/50 con pannello anteriore



Piani cottura	N.	2
Dimensioni piani di cottura	cm	100x50
Altezza	mm	1060
Larghezza	mm	795
Profondità	mm	1120
Peso forno	kg	360
Diametro uscita fumo	mm	140
Consumo legna per 300°	kg	8



Mod. 100/50 di serie



Piani cottura	N.	2
Dimensioni piani di cottura	cm	100x50
Altezza	mm	1060
Larghezza	mm	795
Profondità	mm	1100
Peso forno	kg	360
Diametro uscita fumo	mm	140
Consumo legna per 300°	kg	8



VENGONO FORNITI DI SERIE CON:

Luce interna 12V - Valvola regolabile fuoriuscita vapori - Griglie cromate per piani cottura - Griglia di focolare - Cassetto raccolta ceneri - Di serie con maniglie di chiusura a destra, su richiesta possono essere forniti con maniglie di chiusura a sinistra.

ACCESSORI A RICHIESTA

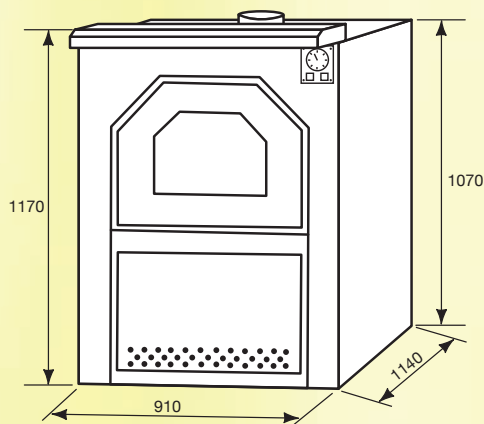
Pannello anteriore smaltato - Ventilazione 12V - Piano in refrattario per pizza - Teglia per pizza - Teglia per arrostiti - Griglia per arrostiti - Tubo fumo flessibile acciaio inox - Raccordo di collegamento fumi per forno/camino - Telaio di sostegno (altezza a richiesta) - Cappa aspirazione vapori.

DISPONIBILE NEI COLORI



FORNI A LEGNA IN ACCIAIO INOX 18/10 MOD. 100/60 normali o ventilati

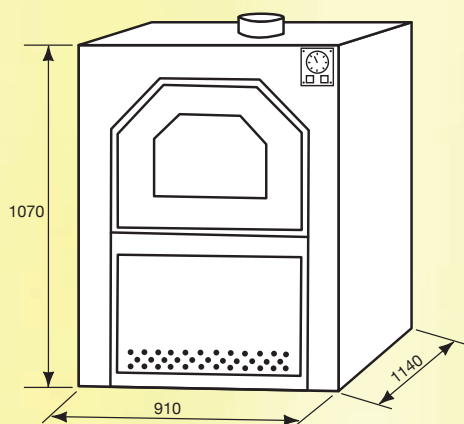
Mod. 100/60 con pannello anteriore e cappa aspira vapori



Piani cottura	N.	2
Dimensioni piani di cottura	cm	100x60
Altezza	mm	1070
Larghezza	mm	910
Profondità	mm	1140
Peso forno	kg	445
Diametro uscita fumo	mm	140
Consumo legna per 300°	kg	10



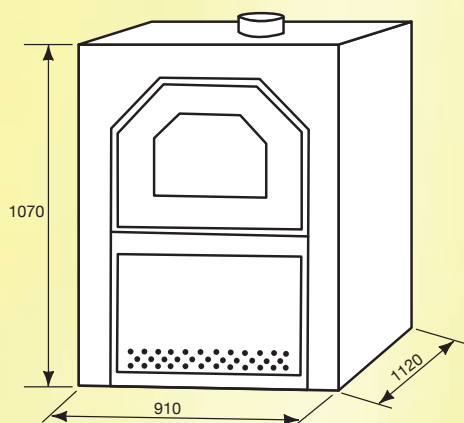
Mod. 100/60 con pannello anteriore



Piani cottura	N.	2
Dimensioni piani di cottura	cm	100x60
Altezza	mm	1070
Larghezza	mm	910
Profondità	mm	1140
Peso forno	kg	435
Diametro uscita fumo	mm	140
Consumo legna per 300°	kg	10



Mod. 100/60 di serie



Piani cottura	N.	2
Dimensioni piani di cottura	cm	100x60
Altezza	mm	1070
Larghezza	mm	910
Profondità	mm	1120
Peso forno	kg	435
Diametro uscita fumo	mm	140
Consumo legna per 300°	kg	10



VENGONO FORNITI DI SERIE CON:

Luce interna 12V - Valvola regolabile fuoriuscita vapori - Griglie cromate per piani cottura - Griglia di focolare - Cassetto raccolta ceneri - Di serie con maniglie di chiusura a destra, su richiesta possono essere forniti con maniglie di chiusura a sinistra.

ACCESSORI A RICHIESTA

Pannello anteriore smaltato - Ventilazione 12V - Piano in refrattario per pizza - Teglia per pizza - Teglia per arrostiti - Griglia per arrostiti - Tubo fumo flessibile acciaio inox - Raccordo di collegamento fumi per forno/camino - Telaio di sostegno (altezza a richiesta) - Cappa aspirazione vapori.

DISPONIBILE NEI COLORI



RIVESTIMENTI PREFABBRICATI PER FORNO E CAMINO

Realizzabili anche su misura: a mattoni, in marmo, pietra o granito.

Per arredare e personalizzare una parte importante della vostra casa...



Da abbinare ai vari modelli di forno (serie da incasso) possiamo fornire diversi tipi di caminetti, prefabbricati in refrattario o in ghisa, i più recenti modelli monoblocco con produzione aria calda completi di vetro ceramico a scomparsa, termocamini per il riscaldamento e acqua calda servizi.



... la giusta soluzione per ogni vostra esigenza!



Filottrani Antonio & C.
s.n.c.

Zona Industriale - Via Treviso, 1
62010 CHIESANUOVA DI TREIA (MC)
Tel. 0733.215491-216884 - Fax 0733.218424
www.filottraniantonio.it
info@filottraniantonio.it

Rivenditore autorizzato: