

FORNO A LEGNA SERIE DA ESTERNO

... una scelta di qualità



Filottrani Antonio & C.

FORNI A LEGNA IN ACCIAIO INOX 18/10 "PER ESTERNO" (Mod. 60/40) (Mod. 80/40) (Mod. 100/50) normali o ventilati ... la soluzione ideale per giardino o terrazzo

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 3 modelli, poco ingombranti ma con grande capacità di cottura, i forni da esterno rappresentano la giusta soluzione per chi desidera cucinare all'aperto.

Per un migliore adattamento in ogni ambiente, la parte esterna, curata in ogni particolare e completamente smaltata, può essere fornita nei colori marrone sfumato, grigio perla, bronzo antico, marrone metallizzato sfumato, oro metallizzato sfumato, amaranzo metallizzato.



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

ALCUNI MOTIVI PER SCEGLIERE UN FORNO FILOTTRANI

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10
- Valvola regolabile uscita vapori
- Luce interna centrale 12V
- Ventilazione 12V
- Camera di focolare a combustione controllata
- Sportelli in fusione con guarnizione interna
- Base chiusa in lamiera stampata (unico blocco)
- Scaldavivande
- Trattamento completo anticorrosione
- Smaltatura completa



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) (Mod. 80/40) (Mod. 100/50) normali o ventilati

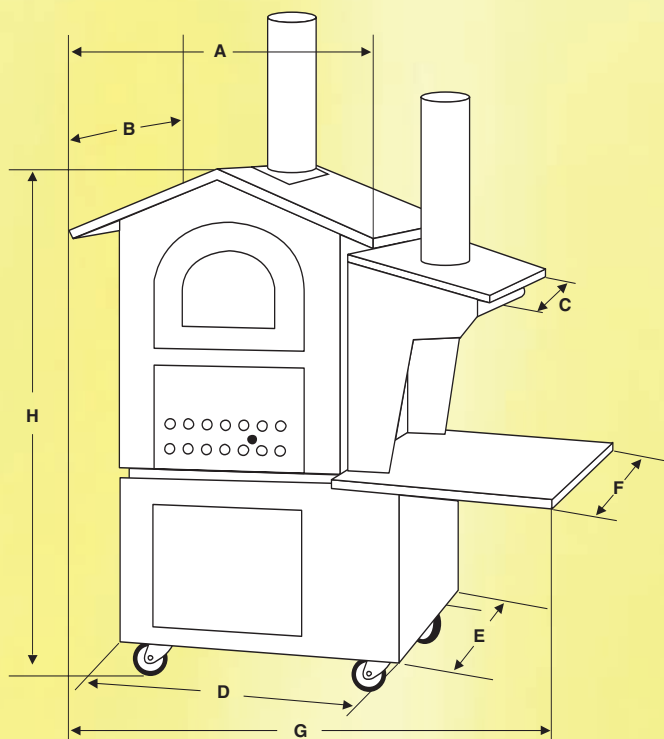
Forni con scaldavivande e barbecue con griglia brucialegna

VENGONO FORNITI DI SERIE CON

- Luce interna 12V.
- Valvola regolabile fuoriuscita vapori
- Griglie cromate per piani cottura
- Griglia di focolare
- Cassetto raccolta ceneri
- Certificato di garanzia e istruzioni per l'uso

ACCESSORI A RICHIESTA

- Ventilazione 12V.
- Piano in refrattario per pizza
- Teglia per pizza - Teglia per arrosti
- Griglia per arrosti piana - Griglia per arrosti curva
- Girarrosto elettrico ad 1 spiedo o a 2 spiedi
- Graticole in acciaio cromato 30x35, 50x35, 60x35
- Griglie in acciaio inox 30x35, 50x35, 60x35



CARATTERISTICHE/DIMENSIONI		MOD. 60/40	MOD. 80/40	MOD. 100/50
PIANI DI COTTURA	n.	2	2	2
DIMENSIONI PIANI DI COTTURA	cm	60x40	80x40	100x50
A (LARGHEZZA TETTINO)	cm	94	94	117
B (PROFONDITÀ TETTINO)	cm	88	108	129
C (PROFONDITÀ TETTINO BARBECUE)	cm	80	100	120
D (LARGHEZZA BASE)	cm	89	89	102
E (PROFONDITÀ BASE)	cm	66	86	106
F (LARGHEZZA PIANO BARBECUE)	cm	90	110	130
G (LARGHEZZA TOTALE)	cm	147	147	168
H (ALTEZZA TOTALE)	cm	161	161	176
DIAMETRO USCITA FUMO	cm	12	14	14
PESO	kg	330	385	545
CONSUMO LEGNA PER OTTENERE 300° kg		4	6	8

DISPONIBILE NEI COLORI



FORNI A LEGNA IN ACCIAIO INOX 18/10

(Mod. 60/40) (Mod. 80/40) (Mod. 100/50) normali o ventilati

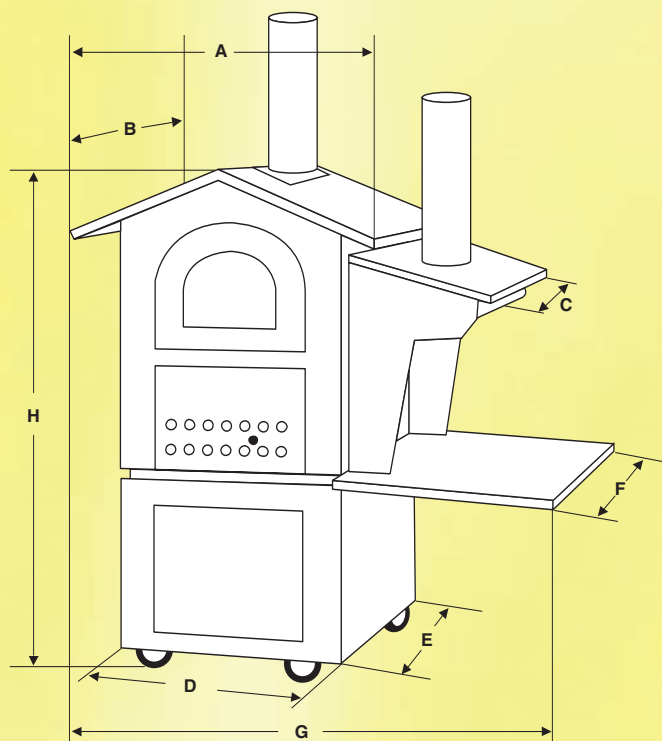
Forni con scaldavivande e barbecue con griglia per carbone

VENGONO FORNITI DI SERIE CON

- Luca interna 12V.
- Valvola regolabile fuoriuscita vapori
- Griglie cromate per piani cottura
- Griglia di focolare
- Cassetto raccolta ceneri
- Certificato di garanzia e istruzioni per l'uso

ACCESSORI A RICHIESTA

- Ventilazione 12V.
- Piano in refrattario per pizza
- Teglia per pizza - Teglia per arrostiti
- Griglia per arrostiti piana - Griglia per arrostiti curva
- Girarrosto elettrico ad 1 spiedo o a 2 spiedi
- Graticole in acciaio cromato 30x35, 50x35, 60x35
- Griglie in acciaio inox 30x35, 50x35, 60x35



CARATTERISTICHE/DIMENSIONI		MOD. 60/40	MOD. 80/40	MOD. 100/50
PIANI DI COTTURA	n.	2	2	2
DIMENSIONI PIANI DI COTTURA	cm	60x40	80x40	100x50
A (LARGHEZZA TETTINO)	cm	94	94	117
B (PROFONDITÀ TETTINO)	cm	88	108	129
C (PROFONDITÀ TETTINO BARBECUE)	cm	80	100	120
D (LARGHEZZA BASE)	cm	70	70	82
E (PROFONDITÀ BASE)	cm	66	86	106
F (LARGHEZZA PIANO BARBECUE)	cm	80	100	120
G (LARGHEZZA TOTALE)	cm	137	137	160
H (ALTEZZA TOTALE)	cm	161	161	176
DIAMETRO USCITA FUMO	cm	12	14	14
PESO	kg	294	335	498
CONSUMO LEGNA PER OTTENERE 300° kg		4	6	8

DISPONIBILE NEI COLORI



FORNI A LEGNA IN ACCIAIO INOX 18/10

(Mod. 60/40) (Mod. 80/40) (Mod. 100/50) normali o ventilati

Forni con scaldavivande

VENGONO FORNITI DI SERIE CON

Luce interna 12V.

Valvola regolabile fuoriuscita vapori

Griglie cromate per piani cottura

Griglia di focolare

Cassetto raccolta ceneri

Certificato di garanzia e istruzioni per l'uso

ACCESSORI A RICHIESTA

Ventilazione 12V.

Base aperta con ruote e mensola laterale

Base chiusa con ruote (bullonata)

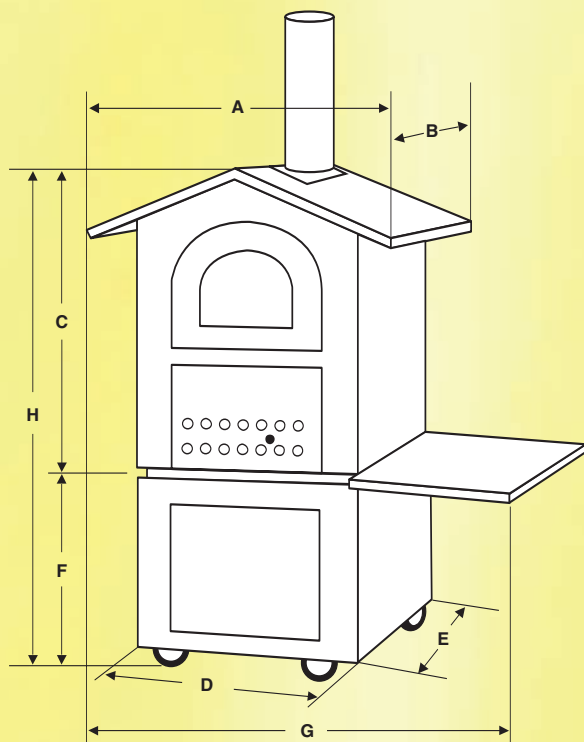
Base chiusa con ruote (monoblocco)

Mensola laterale per base chiusa

Piano refrattario per pizza

Teglia per pizza - Teglia per arrosti

Griglia per arrosti piana - Griglia per arrosti curva



CARATTERISTICHE/DIMENSIONI		MOD. 60/40	MOD. 80/40	MOD. 100/50
PIANI DI COTTURA	n.	2	2	2
DIMENSIONI PIANI DI COTTURA	cm	60x40	80x40	100x50
A (LARGHEZZA TETTINO)	cm	94	94	117
B (PROFONDITÀ TETTINO)	cm	88	108	129
C (ALTEZZA)	cm	98	98	110
D (LARGHEZZA)	cm	70	70	82
E (PROFONDITÀ)	cm	66	86	106
F (ALTEZZA BASE CON RUOTE)	cm	63	63	66
G (LARGHEZZA TOTALE)	cm	132	132	150
H (ALTEZZA TOTALE)	cm	161	161	176
DIAMETRO USCITA FUMO	cm	12	14	14
PESO	kg	262	295	434
CONSUMO LEGNA PER OTTENERE 300°	kg	4	6	8

DISPONIBILE NEI COLORI



FORNI A LEGNA IN ACCIAIO INOX 18/10

(Mod. 60/40) (Mod. 80/40) (Mod. 100/50) normali o ventilati

Forni senza scaldavivande

VENGONO FORNITI DI SERIE CON

Luce interna 12V.

Valvola regolabile fuoriuscita vapori

Griglie cromate per piani cottura

Griglia di focolare

Cassetto raccolta ceneri

Certificato di garanzia e istruzioni per l'uso

ACCESSORI A RICHIESTA

Ventilazione 12V.

Base aperta con ruote e mensola laterale

Base chiusa con ruote (bullonata)

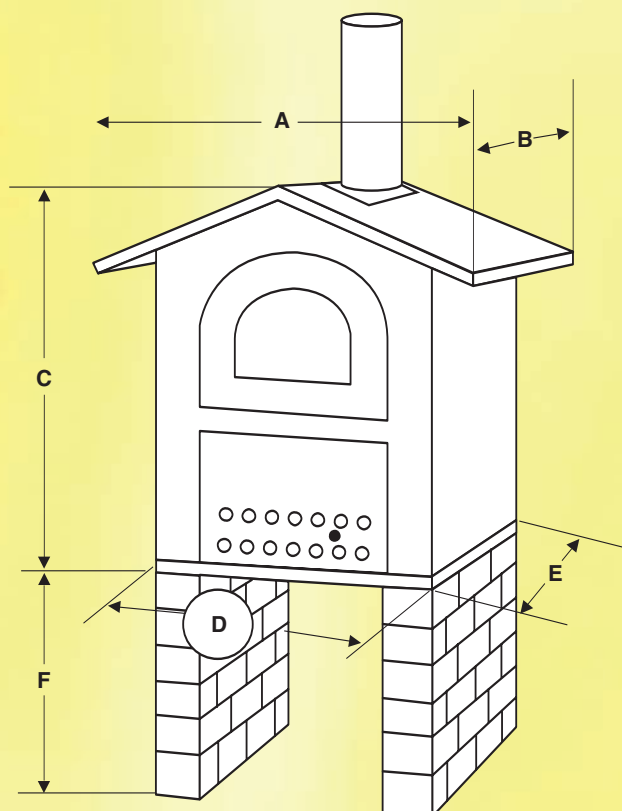
Base chiusa con ruote (monoblocco)

Mensola laterale per base chiusa

Piano refrattario per pizza

Teglia per pizza - Teglia per arrosti

Griglia per arrosti piana - Griglia per arrosti curva



CARATTERISTICHE/DIMENSIONI		MOD. 60/40	MOD. 80/40	MOD. 100/50
PIANI DI COTTURA	n.	2	2	2
DIMENSIONI PIANI DI COTTURA	cm	60x40	80x40	100x50
A (LARGHEZZA TETTINO)	cm	94	94	117
B (PROFONDITÀ TETTINO)	cm	88	108	129
C (ALTEZZA)	cm	98	98	110
D (LARGHEZZA)	cm	70	70	82
E (PROFONDITÀ)	cm	66	86	106
F (ALTEZZA MURETTI DI SOSTEGNO)	cm			
DIAMETRO USCITA FUMO	cm	12	14	14
PESO	kg	236	258	380
CONSUMO LEGNA PER OTTENERE 300° kg		4	6	8

DISPONIBILE NEI COLORI



BARBECUE/GRILL IN ACCIAIO

(Mod. 90/60) (Mod. 120/60)

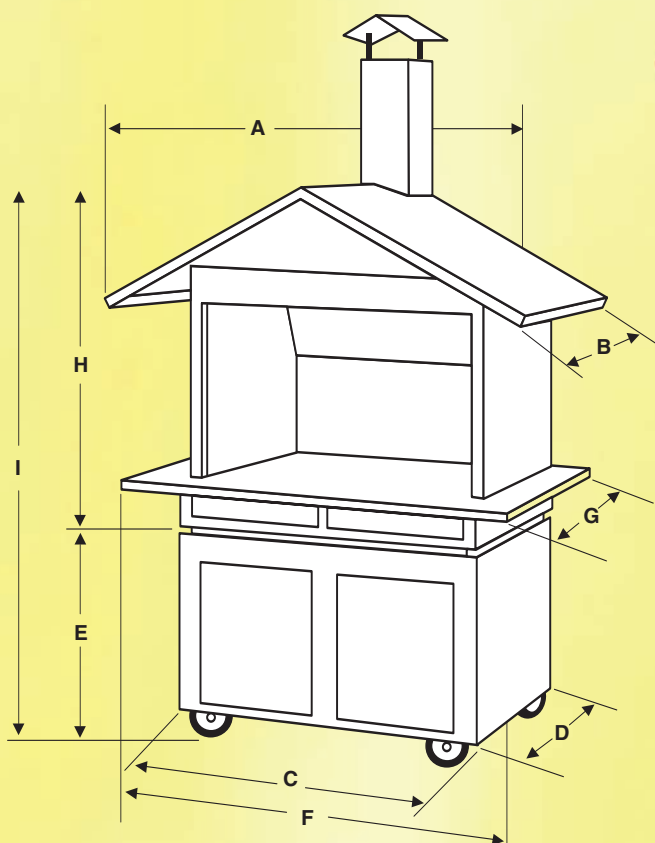
Per cucinare all'aria aperta

VENGONO FORNITI DI SERIE CON

- Tubo fumo cm 50 con cappetta
- Griglia di focolare
- Griglia in ghisa
- Cassetto raccolta ceneri
- Certificato di garanzia e istruzioni per l'uso

ACCESSORI A RICHIESTA

- Base chiusa con ruote
- Girarrosto elettrico ad 1 spiedo o a 2 spiedi
- Graticole in acciaio cromato 30x35, 50x35, 60x35
- Griglie in acciaio inox 30x35, 50x35, 60x35

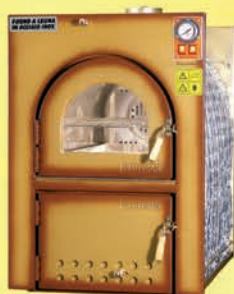


CARATTERISTICHE/DIMENSIONI		MOD. 90/60	MOD. 120/60
DIMENSIONI PIANI DI COTTURA	cm	90x60	120x60
A (LARGHEZZA TETTINO)	cm	120	150
B (PROFONDITÀ TETTINO)	cm	80	80
C (LARGHEZZA BASE)	cm	90	120
D (PROFONDITÀ BASE)	cm	65	65
E (ALTEZZA BASE)	cm	70	70
F (LARGHEZZA BARBECUE)	cm	125	155
G (PROFONDITÀ BARBECUE)	cm	80	80
H (ALTEZZA BARBECUE)	cm	95	100
I (ALTEZZA TOTALE)	cm	165	170
DIAMETRO USCITA FUMO	cm	15x15	20x20
PESO	kg	145	195

DISPONIBILE NEI COLORI



... 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: