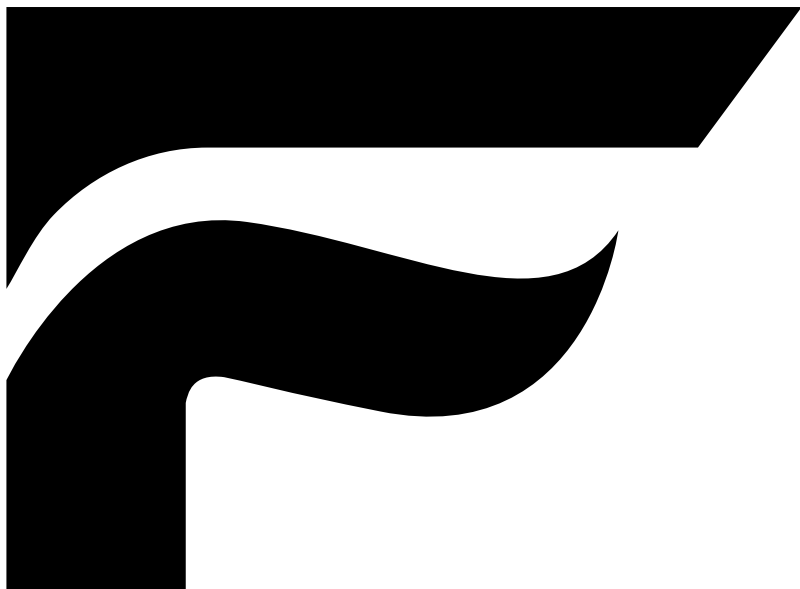




IGNES

Cucina modulare da esterni
Outdoor modular kitchen

FONTANA

IGNES

LA VERSATILITÀ
CHE ACCENDE I TUOI SPAZI
THE VERSATILITY
THAT LIGHTS UP YOUR SPACES

Indice Index

Intro	3
Ignes: versatilità senza confini <i>Ignes: versatility without boundaries</i>	5
L'essenziale è nei dettagli <i>Essence lies in the details</i>	6
Lasciati ispirare <i>Get inspired</i>	8
Moduli <i>Cabinets</i>	26
IGN-Status: garanzia di cottura perfetta <i>IGN-Status: guarantee of perfect cooking</i>	42
Colori <i>Colours</i>	44
Piani di lavoro <i>Counter top</i>	46
Accessori <i>Accessories</i>	48
Condizioni generali di vendita <i>General sales conditions</i>	56



**Da oltre 80 anni, Fontana Forni
è sinonimo di eccellenza
artigianale italiana.**

**For over 80 years, Fontana Forni
has been synonymous with
Italian craftsmanship excellence.**

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 a legna e arrivando a realizzare una cucina da esterno che non fosse solo uno strumento di cottura, ma un vero e proprio **complemento d'arredo** che incarnasse perfettamente la nostra filosofia.

Ignés nasce infatti dal desiderio di combinare bellezza e funzionalità e rappresenta l'equilibrio ideale tra design elegante e praticità d'uso, oltre ad essere disponibile in diversi colori e finiture. Ogni modulo è realizzato in acciaio e materiali di **altissima qualità**, costruito con l'attenzione al dettaglio che solo l'artigianato italiano può offrire.

Con Ignés, abbiamo voluto creare una soluzione **versatile** e adatta a qualsiasi ambiente, sia che tu abbia una terrazza, un giardino o uno spazio sotto una pergola. La configurazione modulare consente un montaggio semplice e veloce - non è necessaria l'assistenza di un tecnico specializzato - offrendo la massima personalizzazione per rispondere alle necessità e possibilità di spazio e budget. E se le tue esigenze cambiano nel tempo, Ignés può essere facilmente **integrata e modificata**, accompagnandoti in ogni fase della tua vita.

Immagina di trascorrere serate magiche al chiar di luna, circondato dalla famiglia e dagli amici, godendo di momenti di pura gioia e condivisione. Ignés non è una semplice cucina da esterno: è il **cuore pulsante** del tuo spazio all'aperto, un luogo dove la bellezza si unisce alla funzionalità per creare esperienze indimenticabili.

Scegli Ignés, scegli l'**eccellenza** di Fontana Forni. Trasforma ogni cena all'aperto in un evento speciale, dove la qualità è cucita su misura.

*Our roots lie in the **tradition** of the Marche hinterland and in the passion for good food and conviviality, passed down from generation to generation. With dedication and craftsmanship, over time we have perfected the art of creating steel ovens, both wood and gas-fired, then integrating wood barbecues and coming up with an outdoor kitchen that was not just a cooking tool, but a true **furnishing accessory** that perfectly embodied our philosophy.*

*In fact, **Ignés** was born from the desire to combine beauty and functionality and represents the ideal balance between elegant design and practicality of use, as well as being available in different colours and finishes. Each cabinet is made of steel from the **highest quality** materials and constructed with the attention to detail that only Italian craftsmanship can offer.*

*With Ignés, we wanted to create a **versatile** solution suitable for any environment, whether you have a terrace, a garden, or a space under a pergola. The modular configuration allows for quick and easy assembly - no need for the assistance of a specialist technician - offering maximum customisation to meet the needs and possibilities of space and budget. And if your needs change over time, Ignés can be easily **integrated and modified**, accompanying you at every stage of your life.*

*Imagine spending magical evenings in the moonlight, surrounded by family and friends, enjoying moments of pure joy and sharing. Ignés is not a simple outdoor kitchen: it is the **beating heart** of your outdoor space, a place where beauty combines with functionality to create unforgettable experiences.*

*Choose Ignés, choose the **excellence** of Fontana Forni. Turn every outdoor dinner into a special event, where quality is tailor-made.*



Ignes: versatilità senza confini Ignes: versatility without boundaries

1

Montaggio semplice
e intuitivo (disponibile
pre-montato o "flat packed")
*Easy and intuitive assembly
(available pre-assembled
or flat packed)*

2

Espandi ed arricchisci
la tua cucina nel tempo,
assieme alla tua passione
*Expand and enhance
your kitchen over time,
together with your passion*

3

Libertà di progettazione
in armonia fra design,
versatilità e qualità italiana
*Freedom of design
in harmony with Italian
quality, versatility, and style*

4

Fontana SteelTech,
acciaio ad alta resistenza, garantito
20 anni contro la corrosione
*Fontana SteelTech,
high-strength steel, guaranteed
for 20 years against corrosion*

L'essenziale è nei dettagli

Essence lies in the details



Elegante lavabo sottotop realizzato in acciaio inox, dotato di rubinetto a scomparsa.
Stylish undertop sink made of stainless steel, equipped with a retractable faucet.



Anta e cassetto con chiusure rallentate, dove eleganza e robustezza si muovono in perfetta armonia.
Door and drawer with soft-close mechanisms, where elegance and durability come together in perfect harmony.



Maniglia a gola in acciaio inox o verniciata in nero e maniglione barbecue dal carattere robusto.
Stainless steel or black-painted groove handle and barbecue handle with a strong, robust feel.



Piani cottura a gas e a induzione, per scegliere sempre ciò che meglio si adatta alle proprie esigenze.
Gas and induction hobs, so there's always something to suit your needs.





Lasciati ispirare

Get inspired



Una soluzione **essenziale** che, in soli **3,03 metri** (inclusi due end panel da **1,2 cm**), riesce a trasformare ogni spazio ridotto in un luogo completo, elegante e pronto a vivere momenti indimenticabili all'aria aperta. Una composizione pensata per chi desidera **funzionalità** senza rinunciare a uno stile **raffinato**: ogni elemento dialoga con armonia, offrendo praticità, bellezza e il piacere di cucinare all'esterno con la qualità firmata Fontana Forni.

Configurazione

MODULI: IGN-Oven Plus + Volta 90, IGN-StoreDuo Max, IGN-Acqua Max

RAL STRUTTURA: 7032

TOP: White Boulevard

*Ogni modulo può essere sostituito con qualsiasi elemento della gamma, per creare la tua composizione ideale.

*An **essential** solution that, in just **3.03 metres** (including two **1.2 cm** end panels), can transform any small space into a complete, elegant area ready for unforgettable moments in the open air. A composition designed for those who want **functionality** without sacrificing **refined** style: each element works in harmony with the others, offering practicality, beauty and the pleasure of outdoor cooking with Fontana Forni quality.*

Configuration

CABINETS: IGN-Oven Plus + Volta 90, IGN-StoreDuo Max, IGN-Acqua Max

RAL STRUCTURE: 7032

TOP: White Boulevard

**Each cabinet can be replaced with any element from the range to create your ideal composition.*





Se non vuoi rinunciare a nulla e cerchi una soluzione con una **configurazione lineare**, questa soluzione fa al caso tuo. Con **4,51 metri** (inclusi due end panel da **1,2 cm**) di eleganza e funzionalità, questa composizione è pensata per offrirti tutto ciò di cui hai bisogno per un'esperienza culinaria all'aperto **senza compromessi**. Ogni modulo è studiato per garantire versatilità e prestazioni elevate, trasformando ogni momento all'esterno in **un'esperienza da ricordare**.

Configurazione

MODULI: IGN-Oven Plus + Volta 90, IGN-StoreDuo Max, IGN-Aqua Max, IGN-Frost, IGN-Status Mid, Wall

RAL STRUTTURA: 9011

TOP: White Boulevard

*Ogni modulo può essere sostituito con qualsiasi elemento della gamma, per creare la tua composizione ideale.

*If you don't want to compromise and are looking for a solution with a **linear configuration**, this is the one for you. With **4.51 metres** (including two **1.2 cm** end panels) of elegance and functionality, this composition is designed to offer you everything you need for an **uncompromising** outdoor cooking experience. Each cabinet is designed to ensure versatility and high performance, transforming every moment outdoors into **an experience to remember**.*

Configuration

CABINETS: IGN-Oven Plus + Volta 90, IGN-StoreDuo Max, IGN-Aqua Max, IGN-Frost, IGN-Status Mid, Wall

RAL STRUCTURE: 9011

TOP: White Boulevard

*Each cabinet can be replaced with any element from the range to create your ideal composition.





Se il tuo spazio è generoso e vuoi decorare **due pareti**, la soluzione angolare è sicuramente l'ideale. Personalizza il tuo spazio con una soluzione **spaziosa** e **completa**, così da trasformarlo in un angolo di **lusso culinario** con il design esclusivo di Fontana.

Dimensioni

4,42 x 3,47 m (inclusi due end panel da 1,2 cm)

Configurazione

MODULI: IGN-Oven Plus + Volta 90, IGN-StoreDuo Max, IGN-Frost, IGN-Volt Max, IGN-Link, IGN-Aqua Max, IGN-StoreDuo Max, IGN-Kamado Premium
RAL STRUTTURA: 7032
TOP: Noir Avenue

*Ogni modulo può essere sostituito con qualsiasi elemento della gamma, per creare la tua composizione ideale.

*If you have plenty of space and want to decorate **two walls**, the corner solution is definitely the perfect match. Customise your space with a **spacious** and **complete** solution, transforming it into a corner of **culinary luxury** with Fontana's exclusive design.*

Dimensions

4.42 x 3.47 m (including two 1.2 cm end panels)

Configuration

CABINETS: IGN-Oven Plus + Volta 90, IGN-StoreDuo Max, IGN-Frost, IGN-Volt Max, IGN-Link, IGN-Aqua Max, IGN-StoreDuo Max, IGN-Kamado Premium
RAL STRUCTURE: 7032
TOP: Noir Avenue

*Each cabinet can be replaced with any element from the range to create your ideal composition.





Per chi desidera il **massimo** in termini di **estetica** e **funzionalità**, questa è la perfetta composizione. Una soluzione sofisticata, composta da un **blocco principale** e da un'**ampia isola** frontale dotata di standing bar. Sette metri lineari (inclusi quattro end panel - due per lato - da **1,2 cm**) di puro design e praticità, ideali per chi non è disposto a rinunciare a nulla, dispone di ampi spazi e vuole godere al massimo di uno spazio destinato non solo alla preparazione e alla cottura, ma anche alla convivialità. Raffinata e pratica allo stesso tempo, questa composizione racchiude tutto il necessario per una **cucina outdoor completa** con moduli organizzati con cura per garantire efficienza e accessibilità.

Configurazione

BLOCCO PRINCIPALE (3,68 M): IGN-Oven Plus + Volta 90, IGN-StoreDuo Max, IGN-Frost, IGN-Focum

ISOLA (3,63 M): IGN-StoreBase Max, IGN-Aqua Max, IGN-StoreBase Max, IGN-Flame Max, Standing bar

RAL STRUTTURA: 9011

TOP: Noir Avenue

*Ogni modulo può essere sostituito con qualsiasi elemento della gamma, per creare la tua composizione ideale.

*For those who want the **best** in terms of **aesthetics** and **functionality**, this is the perfect composition. A sophisticated solution, consisting of a **main block** and a **large front island** equipped with a standing bar. Seven linear metres (including four **1.2 cm** end panels, two on each side) of pure design and practicality, ideal for those who are not willing to compromise, have ample space and want to make the most of an area intended not only for preparation and cooking, but also for socialising. Refined and practical at the same time, this composition contains everything you need for a **complete outdoor kitchen** with cabinets carefully organised to ensure efficiency and accessibility.*

Configuration

MAIN (3.68 M): IGN-Oven Plus + Volta 90, IGN-StoreDuo Max, IGN-Frost, IGN-Focum

ISLAND (3.63 M): IGN-StoreBase Max, IGN-Aqua Max, IGN-StoreBase Max, IGN-Flame Max, Standing bar

RAL STRUCTURE: 9011

TOP: Noir Avenue

*Each cabinet can be replaced with any element from the range to create your ideal composition.



Moduli

Cabinets





IGN-StoreBase

	MID	MAX	PLUS
Dimensioni modulo <i>Cabinet dimensions</i>	65x70xh92 cm	90x70xh92 cm	120x70xh92 cm
Numero di ante <i>Number of doors</i>	1	2	2
Ripiani interni <i>Internal shelves</i>	1	1	1
Materiale ripiano interno <i>Internal shelves material</i>	Acciaio inox <i>Stainless steel</i>		
Peso modulo <i>Cabinet weight</i>	52 kg	67 kg	83 kg
Materiale del piano di lavoro <i>Countertop material</i>	Gres porcellanato <i>Porcelain stoneware</i>		
Materiale struttura <i>Body material</i>	Acciaio SteelTech verniciato a polveri (Qualicoat) <i>Powder-coated SteelTech steel (Qualicoat)</i>		
Chiusura rallentata <i>Soft close slides</i>	✓	✓	✓
Piedini regolabili accessibili <i>Accessible leveling feet</i>	✓	✓	✓



IGN-StoreDuo

	MID	MAX
Dimensioni modulo <i>Cabinet dimensions</i>	65x70xh92 cm	90x70xh92 cm
Numero di cassetti <i>Number of drawers</i>	2	2
Peso modulo <i>Cabinet weight</i>	64 kg	79 kg
Materiale del piano di lavoro <i>Countertop material</i>	Gres porcellanato <i>Porcelain stoneware</i>	
Materiale struttura <i>Body material</i>	Acciaio SteelTech verniciato a polveri (Qualicoat) <i>Powder-coated SteelTech steel (Qualicoat)</i>	
Chiusura rallentata <i>Soft close slides</i>	✓	✓
Piedini regolabili accessibili <i>Accessible leveling feet</i>	✓	✓



IGN-Aqua

	MID	MAX
Dimensioni modulo <i>Cabinet dimensions</i>	65x70xh92 cm	90x70xh92 cm
Specificità modulo <i>Cabinet specificity</i>	lavello 45x35xh22 cm <i>sink 45x35xh22 cm</i>	lavello 55x45xh22 cm <i>sink 55x45xh22 cm</i>
Numero di ante <i>Number of doors</i>	1	2
Ripiani interni <i>Internal shelves</i>	no	no
Peso modulo <i>Cabinet weight</i>	48 kg	68 kg
Materiale del piano di lavoro <i>Countertop material</i>	Gres porcellanato <i>Porcelain stoneware</i>	
Materiale struttura <i>Body material</i>	Acciaio SteelTech verniciato a polveri (Qualicoat) <i>Powder-coated SteelTech steel (Qualicoat)</i>	
Chiusura rallentata <i>Soft close slides</i>	✓	✓
Piedini regolabili accessibili <i>Accessible leveling feet</i>	✓	✓



IGN-Frost

CARATTERISTICHE FRIGORIFERO DA ESTERNO <i>OUTDOOR FRIDGE SPECIFICATIONS</i>		
Dimensioni modulo <i>Cabinet dimensions</i>	65x70xh92 cm	Dimensioni <i>Dimensions</i> 60x53,5xh84 cm (53,5 cm profondità, inclusa maniglia) 60x53.5xh84 cm (53.5 cm depth, including handle)
Peso modulo <i>Cabinet weight</i>	33 kg	Peso <i>Weight</i> 47 kg
Materiale del piano di lavoro <i>Countertop material</i>	Gres porcellanato <i>Porcelain stoneware</i>	Classe energetica <i>Climate class</i> N-ST
Materiale struttura <i>Body material</i>	Acciaio SteelTech verniciato a polveri (Qualicoat) <i>Powder-coated SteelTech steel (Qualicoat)</i>	Capacità <i>Capacity</i> 128 L
Piedini regolabili accessibili <i>Accessible leveling feet</i>	✓	Porta <i>Door</i> Porta autochiudente e reversibile <i>Self-closing and reversible door</i>
		Intervallo di temperatura <i>Temperature range</i> 2°C - 10°C
		Refrigerante <i>Refrigerant</i> R600a
		Luce interna <i>Interior light</i> Led



IGN-Flame

	MID	MAX
Dimensioni modulo <i>Cabinet dimensions</i>	65x70xh92 cm	90x70xh92 cm
Fuochi inclusi* <i>Burners included*</i>	2	4
Numero di ante <i>Number of doors</i>	1	2
Ripiani interni <i>Internal shelves</i>	su richiesta <i>on request</i>	
Peso modulo <i>Cabinet weight</i>	48 kg	68 kg
Materiale del piano di lavoro <i>Countertop material</i>	Gres porcellanato <i>Porcelain stoneware</i>	
Materiale struttura <i>Body material</i>	Acciaio SteelTech verniciato a polveri (Qualicoat) <i>Powder-coated SteelTech steel (Qualicoat)</i>	
Chiusura rallentata <i>Soft close slides</i>	✓	✓
Piedini regolabili accessibili <i>Accessible leveling feet</i>	✓	✓

*monta ugelli metano, ma inclusi anche ugelli GPL
*natural gas nozzles mounted, but also included LPG nozzles



IGN-Volt

	MID	MAX
Dimensioni modulo <i>Cabinet dimensions</i>	65x70xh92 cm	90x70xh92 cm
Fuochi induzione inclusi <i>Induction burners included</i>	2	4
Numero di ante <i>Number of doors</i>	1	2
Ripiani interni <i>Internal shelves</i>	1	1
Peso modulo <i>Cabinet weight</i>	48 kg	68 kg
Materiale del piano di lavoro <i>Countertop material</i>	Gres porcellanato <i>Porcelain stoneware</i>	
Materiale struttura <i>Body material</i>	Acciaio SteelTech verniciato a polveri (Qualicoat) <i>Powder-coated SteelTech steel (Qualicoat)</i>	
Chiusura rallentata <i>Soft close slides</i>	✓	✓
Piedini regolabili accessibili <i>Accessible leveling feet</i>	✓	✓



IGN-Link

Dimensioni modulo <i>Cabinet dimensions</i>	75x75xh92 cm
Peso modulo <i>Cabinet weight</i>	49 kg
Materiale del piano di lavoro <i>Countertop material</i>	Gres porcellanato <i>Porcelain stoneware</i>
Materiale struttura <i>Body material</i>	Acciaio SteelTech verniciato a polveri (Qualicoat) <i>Powder-coated SteelTech steel (Qualicoat)</i>
Piedini regolabili accessibili <i>Accessible leveling feet</i>	✓



IGN-Oven

	MAX	PLUS
Dimensioni modulo <i>Cabinet dimensions</i>	90x70xh92 cm	120x70xh92 cm
Adatto per forni Fontana <i>Suitable for Fontana ovens</i>	Maestro 60, Volta 70	Volta 90
Numero di ante <i>Number of doors</i>	2	2
Ripiani interni <i>Internal shelves</i>	1	1
Divisorio interno <i>Vertical divider</i>	1	1
Peso modulo <i>Cabinet weight</i>	67 kg	83 kg
Materiale del piano di lavoro <i>Countertop material</i>	Gres porcellanato <i>Porcelain stoneware</i>	
Materiale struttura <i>Body material</i>	Acciaio SteelTech verniciato a polveri (Qualicoat) <i>Powder-coated SteelTech steel (Qualicoat)</i>	
Chiusura rallentata <i>Soft close slides</i>	✓	✓
Piedini regolabili accessibili <i>Accessible leveling feet</i>	✓	✓



SMART



PREMIUM

Pensato per chi ama cucinare all'aperto con precisione e carattere, il nostro Kamado unisce tradizione e innovazione in un'unica forma **iconica**. Il focolare in cinque sezioni, realizzato in speciale argilla naturale e bi-cotto a 1200°C, assicura una resistenza eccezionale alle sollecitazioni e una ritenzione del calore straordinaria, ideale per mantenere temperature stabili e costanti. Il **sistema di chiusura latch/catch**, insieme alla cerniera con sistema Gravity Hinge consente un'apertura assistita, leggera e sicura. La gestione dei fumi, affidata a un sistema in pressofusione di alluminio, permette una regolazione precisa del flusso d'aria. Versatile per natura, permette di grigliare, affumicare, cuocere a bassa temperatura, arrostitire e persino realizzare pizza e pane, con un consumo ridotto di combustibile. Completato da una verniciatura mat che ne esalta le linee pure, è lo stile Fontana applicato all'**arte del fuoco**.

*Designed for those who love to cook outdoors with precision and character, our Kamado combines tradition and innovation in a single **iconic** form. The five-section firebox, made of special natural clay and double-fired at 1200°C, ensures exceptional resistance to stress and extraordinary heat retention, ideal for maintaining stable and constant temperatures. The **latch/catch closure system**, together with the Gravity Hinge system, allows for assisted, light and safe opening. The smoke management system, made of die-cast aluminium, allows for precise air flow adjustment. Versatile by nature, it allows you to grill, smoke, cook at low temperatures, roast and even make pizza and bread, with reduced fuel consumption. Completed by a matte finish that enhances its clean lines, it is Fontana style applied to the **art of fire**.*

IGN-Kamado

	SMART	PREMIUM
Dimensioni modulo <i>Cabinet dimensions</i>	90x70xh92cm	90x70xh92cm
Numero di cassetti <i>Number of drawers</i>	1	1
Peso modulo <i>Cabinet weight</i>	55 kg	65 kg
Materiale del piano di lavoro <i>Countertop material</i>	nessuno <i>none</i>	Gres porcellanato <i>Porcelain stoneware</i>
Materiale struttura <i>Body material</i>	Acciaio SteelTech verniciato a polveri (Qualicoat) <i>Powder-coated SteelTech steel (Qualicoat)</i>	
Chiusura rallentata <i>Soft close slides</i>	✓	✓
Piedini regolabili accessibili <i>Accessible leveling feet</i>	✓	✓

CARATTERISTICHE KAMADO KAMADO SPECIFICATIONS

Dimensioni esterne <i>External dimensions</i>	Ø61 x h74 cm (24 inch)
Dimensioni della superficie di cottura <i>Cooking surface dimensions</i>	Ø50 cm
Materiale delle griglie <i>Grates material</i>	Acciaio inox 304 <i>304 stainless steel</i>
Spessore delle griglie <i>Grates thickness</i>	6.0 mm
Tipo di combustibile <i>Fuel type</i>	Carbonella <i>Charcoal</i>
Materiale struttura esterna/interna <i>External/internal structure material</i>	Ceramica <i>Ceramic</i>
Peso <i>Weight</i>	100 kg



Focum è il grill da incasso a carbone di legna per Ignes che segna l'incontro fra gli 80 anni di esperienza Fontana e la millenaria tradizione giapponese delle cotture **“Yakiniku style”**. Realizzato in acciaio di grandi spessori, il focolare è costruito in mattoni di argilla refrattaria per esaltare la **distribuzione ottimale del calore**, consentire anche le cotture dirette rapidissime, e ridurre drasticamente il consumo di carbone di legna. Dotato di **sistema di controllo della combustione** grazie alla leva di regolazione dell'accesso dell'aria, è fornito di spazioso coperchio e seconda griglia scaldavivande per consentire le cotture affumicate, indirette e a bassa temperatura.

***Focum** is the built-in charcoal grill for Ignes that marks the meeting between Fontana's 80 years of experience and the thousand-year-old Japanese tradition of **‘Yakiniku style’** cooking. Made of thick steel, the firebox is constructed of refractory clay bricks to enhance **optimal heat distribution**, allow for extremely fast direct cooking, and drastically reduce charcoal consumption. Equipped with a **combustion control system** thanks to the air intake adjustment lever, it comes with a spacious lid and a second warming rack to allow for smoked, indirect and low-temperature cooking.*

IGN-Focum

Dimensioni modulo <i>Cabinet dimensions</i>	90x70xh92cm
Numero di ante <i>Number of doors</i>	2
Ripiani interni <i>Internal shelves</i>	no
Peso modulo <i>Cabinet weight</i>	67 kg
Materiale del piano di lavoro <i>Countertop material</i>	Gres porcellanato <i>Porcelain stoneware</i>
Materiale struttura <i>Body material</i>	Acciaio SteelTech verniciato a polveri (Qualicoat) <i>Powder-coated SteelTech steel (Qualicoat)</i>
Chiusura rallentata <i>Soft close slides</i>	✓
Piedini regolabili accessibili <i>Accessible leveling feet</i>	✓

CARATTERISTICHE FOCUM *FOCUM SPECIFICATIONS*

Dimensioni esterne <i>External dimensions</i>	65,8x45,8xh42 cm
Dimensioni della superficie di cottura <i>Cooking surface dimensions</i>	60x40 cm
Materiale delle griglie <i>Grates material</i>	Acciaio inox 304 <i>304 stainless steel</i>
Spessore delle griglie <i>Grates thickness</i>	6.0 mm
Tipo di combustione <i>Fuel type</i>	Carbonella <i>Charcoal</i>
Materiale struttura esterna/interna <i>External/internal structure material</i>	Acciaio inox 430 / Lamiera zincata verniciata a polveri (Qualicoat) <i>430 stainless steel / Powder-coated galvanized sheet (Qualicoat)</i>
Peso <i>Weight</i>	47 kg



IGN-Status

	MID	MAX
Dimensioni modulo <i>Cabinet dimensions</i>	83,2x70xh92 cm	101,6x70xh92 cm
Numero di ante <i>Number of doors</i>	2	2
Ripiani interni <i>Internal shelves</i>	1	1
Divisorio interno <i>Vertical divider</i>	1	1
Peso modulo <i>Cabinet weight</i>	45 kg	51 kg
Materiale struttura <i>Body material</i>	Acciaio SteelTech verniciato a polveri (Qualicoat) <i>Powder-coated SteelTech steel (Qualicoat)</i>	
Chiusura rallentata <i>Soft close slides</i>	✓	✓
Piedini regolabili accessibili <i>Accessible leveling feet</i>	✓	✓

CARATTERISTICHE BARBECUE *BBQ SPECIFICATIONS*

	MID	MAX
Dimensioni struttura Structure dimensions	82,4x64,2xh53,4 cm	1008x64,2x53,4 cm
Peso Weight	60 kg	70 kg
Materiale delle griglie Grates material	Acciaio inox Stainless Steel	
Materiale bruciatore Burner material	Fusione in acciaio inox Cast Stainless Steel	
Spessore delle griglie Grates thickness	9.0 mm	9.0 mm
Tipo di combustibile* Fuel type*	GPL LPG	
Dimensioni della superficie di cottura Cooking surface dimensions	48,8x73,8 cm	48,8x89,1 cm
Numero di bruciatori Number of burners	4+1	5+1
Potenza Power	18 Kw	22.5 KW
Bruciatore posteriore a infrarossi Infrared rear burners	4,5 KW	
Tipo di accensione Type of ignition	Piezoelettrico Piezoelectric	
Materiale coperchio Lid material	Acciaio inox 304 verniciato a polveri Powder-coated 304 stainless steel	
Manopole Knobs	Illuminato a LED Blu/Rosso LED-lit Blu/Red	
Materiale struttura Body material	Acciaio inox 304 304 stainless steel	
Accessorio incluso Accessory included	Girarrosto Rotisserie	
*in fase d'ordine, su richiesta, è possibile chiedere configurazione a metano *natural gas configuration can be requested at the time of ordering		

IGN-Status: garanzia di cottura perfetta

IGN-Status: guarantee of perfect cooking

ACCIAIO INOX 304

L'acciaio inox adoperato nei barbecue Fontana è esclusivamente il 304, lo stesso delle cucine professionali, il migliore per resistenza e che non arrugginisce nel tempo, anche se esposto alle intemperie.

SALDATURE PRECISE

La tradizione Fontana parla di precise saldature per fornire resistenza e rigidità senza precedenti. La maestria nelle saldature delle giunzioni protegge dalla corrosione, evitando ai particolari esposti di arrugginire nel tempo. La saldatura è considerata superiore rispetto a viti e rivetti che possono allentarsi nel tempo.

FOCOLARE

Il focolare dei barbecue Fontana è interamente realizzato in acciaio inox.

Griglie di cottura

Resistenti e robuste, in acciaio inox, favoriscono cotture uniformi.

Griglia scaldavivande

Ogni barbecue è dotato di griglia scaldavivande a tutta lunghezza per mantenere caldo il cibo cotto mentre si completa il resto delle cotture.

Bruciatori

Cuore pulsante dei barbecue Fontana, i bruciatori in fusione di acciaio inox garantiscono una distribuzione uniforme del calore su tutta la superficie di cottura grazie alle loro elevate prestazioni.

Bruciatore posteriore a infrarossi

Con sistema di diffusione radiante del calore che permette di raggiungere temperature più elevate e più velocemente rispetto ad altre soluzioni. Ideale anche per la cottura di cibo o piatti cotti lentamente come "spiedo", churrasco o kebab.

Illuminazione alogena

Integrata all'interno del focolare per garantire ad ogni chef la perfetta illuminazione durante le fasi di cottura.

PIEZO-ELETTRICI INDIVIDUALI E MANOPOLE DI CONTROLLO

I barbecue Fontana dispongono di un sistema di accensione piezo affidabile grazie alle valvole di controllo in ottone, oltre a quadranti di controllo in acciaio zincato che sono estremamente durevoli e resistenti alla corrosione.

COPERCHIO E FIANCHI TAMBURATI

Realizzato interamente in acciaio galvanizzato verniciato ad alte temperature, sia la struttura che la maniglia anti-scottatura, il coperchio presenta una struttura a doppio corpo, consentendo una massima ritenzione del calore e quindi il raggiungimento di temperature superiori ai 350°.

304 STAINLESS STEEL

The stainless steel used in Fontana barbecues is exclusively 304, the same as that used in professional kitchens, which is the best for strength and does not rust over time, even when exposed to the elements.

PRECISION WELDED

Fontana tradition speaks of precise welding to provide unprecedented strength and rigidity. The craftsmanship in welding joints protects against corrosion, preventing exposed parts from rusting over time. Welding is considered superior to screws and rivets that can loosen over time.

FIREPLACE

The firebox of Fontana barbecues is made entirely of stainless steel.

Cooking grids

Durable and robust, made of stainless steel, they promote uniform grilling.

Warming grid

Each barbecue is equipped with a full-length warming grill to keep cooked food warm while you complete the rest of your cooking.

Burners

The beating heart of Fontana barbecues, the cast stainless steel burners ensure even heat distribution over the entire cooking surface thanks to their high performance.

Rear infrared burner

With a radiant heat distribution system that allows you to reach higher temperatures faster than other solutions. Also ideal for cooking food or slow-cooked dishes such as 'spiedo', churrasco or kebabs.

Halogen illumination

Integrated inside the firebox to ensure perfect lighting for every chef during cooking.

INDIVIDUAL PIEZO BURNER AND CONTROL KNOBS

Fontana barbecues feature a reliable piezo ignition system with brass control valves, as well as galvanised steel control dials that are extremely durable and corrosion-resistant.

DOUBLE SKINNED LID AND SIDES

Made entirely of high-temperature galvanized painted steel, both the structure and the anti-scald handle feature a double-body construction, allowing maximum heat retention and thus the achievement of temperatures in excess of 350°.



Termometro incorporato per controllo temperatura.
Built-in thermometer for temperature control.



Griglie cottura ad alto spessore e tegolini copri bruciatore.
Thick cooking grids and stainless steel burner covers.



Manopole illuminate a LED | Blu/Rosso.
LED illuminated knobs | Blue/Red.



Bruciatore posteriore a infrarossi e illuminazione interna.
Infrared rear burner and interior lighting.

STANDARD

9011		7032	
------	--	------	--

I tempi di consegna per colori diversi dal RAL 9011 sono di 30 giorni.
Delivery time for colors other than RAL 9011 is 30 days.

OPTIONAL

1001		3020		6003		7003	
1013		4005		6005		7004	
1015		4006		6007		7005	
1016		5002		6009		7006	
1018		5003		6012		7008	
1019		5005		6016		7009	
1028		5008		6017		7010	
2004		5010		6018		7011	
3000		5011		6019		7012	
3002		5014		6021		7013	
3003		5015		6024		7015	
3004		5017		6029		7016	
3005		5018		7000		7021	
3007		5023		7001		7022	
3011		5024		7002		7023	

I colori sono solo rappresentativi e potrebbero non essere del tutto accurati.
Colors are only representative and may not be entirely accurate.

7024		7044		8016		9010	
7026		7045		8017		9011	
7030		7046		8019		9016	
7031		7047		8022		9017	
7032		8000		8023		9018	
7033		8001		8024			
7034		8002		8025			
7035		8003		8028			
7036		8004		9001			
7037		8007		9002			
7038		8008		9003			
7039		8011		9004			
7040		8012		9005			
7042		8014		9006			
7043		8015		9007			

Piano di lavoro Counter Top

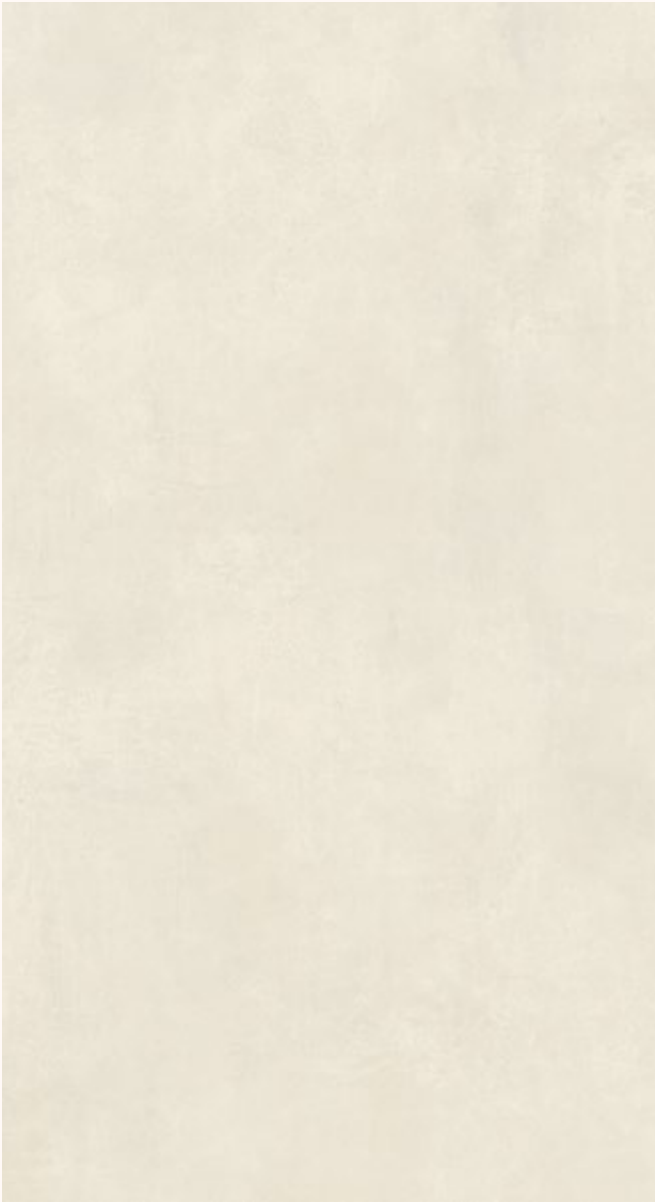
STANDARD

Gres porcellanato Made in Italy, una superficie di alta qualità resistente a graffi, alte temperature, agenti chimici e intemperie.
Made-in-Italy porcelain stoneware, a high-quality surface resistant to scratches, high temperatures, chemicals, and weathering.

Noir Avenue



White Boulevard



Accessori Accessories

Wall	Nome Name	Codice Code	Dimensioni Dimensions	Materiale Material
	WALL MID	WALL-001	65x2,9xh35 cm	SteelTech verniciato a polveri (Qualicoat) Powder-coated SteelTech (Qualicoat)
	WALL MAX	WALL-002	90x2,9xh35 cm	
	WALL PLUS	WALL-003	120x2,9xh35 cm	
	WALL STATUS MID	WALL-004	83,2x2,9xh35 cm	
	WALL STATUS MAX	WALL-005	101,6x2,9xh35 cm	
	WALL LINK*	WALL-006	75x2,9xh35 cm	
*le misure fanno riferimento ad un solo lato *the dimensions refer to one side only				

Standing bar	Nome Name	Codice Code	Dimensioni Dimensions	Materiale Material
	STANDING BAR MID	STANDING-001	65x30 cm	SteelTech verniciato a polveri (Qualicoat) e gres porcellanato Powder-coated SteelTech (Qualicoat) and porcelain stoneware
	STANDING BAR MAX	STANDING-002	90x30 cm	
	STANDING BAR PLUS	STANDING-003	120x30 cm	
	STANDING BAR STATUS MID	STANDING-004	83,2x30 cm	
	STANDING BAR STATUS MAX	STANDING-005	101,6x30 cm	
	STANDING LINK*	STANDING-006	75x30 cm	
*le misure fanno riferimento ad un solo lato *the dimensions refer to one side only				

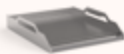
End panel	Nome Name	Codice Code	Dimensioni Dimensions	Materiale Material
	END PANEL	END-PANEL	70xh90x1,2 cm	SteelTech verniciato a polveri (Qualicoat) Powder-coated SteelTech (Qualicoat)

Cover Moduli Cabinets	Idoneo per Suitable for	Codice Code
	IGN-StoreBase Mid, IGN-StoreDuo Mid, IGN-Aqua Mid, IGN-Volt Mid, IGN-Frost	CV_MOD65
	IGN-StoreBase Max, IGN-StoreDuo Max, IGN-Aqua Max, IGN-Volt Max, IGN-Oven Max	CV_MOD90
	IGN-StoreBase Plus, IGN-Oven Plus	CV_MOD120
	IGN-Link	CV_CRN2
	IGN-Flame Mid IGN-Flame Max	CV_BRN2 CV_BRN4
	IGN-Status Mid IGN-Status Max	CV_MOD_L5 CV_MOD_L6
	IGN-Kamado Smart IGN-Kamado Premium	CV_KAMP
	IGN-Focum	CV_FOC
	Tutte le cover sono in tessuto impermeabile nero All the covers are made of black waterproof fabric	

Cover Wall	Idoneo per Suitable for	Codice Code
	WALL MID	CV_W65
	WALL MAX	CV_W90
	WALL PLUS	CV_W120
	WALL STATUS MID	CV_W80
	WALL STATUS MAX	CV_W100
	WALL LINK*	CV_WCRN2
	*si riferisce ad ad entrambi i lati dell'angolo *it refers to both sides of the corner	
	Tutte le cover sono in tessuto impermeabile nero All the covers are made of black waterproof fabric	

Cover Accessori Accessories	Idoneo per Suitable for	Codice Code
	End panel	CV_ENDP
	End panel con wall (destra) End panel with wall (right)	CV_ENDPWD
	End panel con wall (sinistra) End panel with wall (left)	CV_ENDPWS
	Striscia velcro moduli Seam strip cabinet	CV_STRIP
	Striscia velcro wall Seam strip wall	CV_STRIPW
	Sandbag	SANDBAG
	Tutte le cover sono in tessuto impermeabile nero All the covers are made of black waterproof fabric	

Accessori Accessories

Barbecue & Kamado	Nome Name	Codice Code	Materiale Material
	STATUS GRIDDLE	GRIDDLE	Acciaio inox Stainless steel
	KAMADO CARRELLO CON RUOTE TROLLEY WITH WHEELS	CAR-KAMADO	Lamiera zincata Galvanised sheet metal
	Dimensioni <i>Dimensions</i> 63x63xh27 cm	Peso <i>Weight</i> 20 kg	
	KAMADO CESTELLO PER CARBONE CHARCOAL BASKET	CEST001	Acciaio inox 304 Stainless steel 304
	KAMADO TRE PIEDINI PER VERSIONE D'APPOGGIO THREE FEET FOR FREESTANDING VERSION	PI010	Gres porcellanato Porcelain stoneware
Cooking	Nome Name	Codice Code	Materiale Material
	GUANTO GLOVE	GUANT02	Silicone Silicone
	GREMBIULE APRON	GREMB01	Pelle Leather
	GREMBIULE APRON	GREMB02	Tessuto Fabric
	KIT PIZZAIOLO Pala, palino, spazzola Shovel, round palino, brush	KIT010	Alluminio Aluminium
	PALA 120 CM SHOVEL 120 CM	PALA08	Alluminio Aluminium
	PALINO 120 CM ROUND PALINO 120 CM	PALA09	Alluminio Aluminium
	SPAZZOLA 120 CM MASTER BRUSH 120 CM	PALA07	Alluminio Aluminium

Cooking	Nome Name	Codice Code	Materiale Material
	TERMOMETRO INFRAROSSI INFRARED THERMOMETER	TER14	Plastica Plastic
	ROTELLA PER PIZZA PIZZA ROLLING CUTTER	ROTELLA01	Acciaio inox Stainless steel
	UTENSILE TAGLIA IMPASTO PIZZA DOUGH CUTTER	UTE001	Acciaio inox Stainless steel
	SASSOLA SCOOP	SASSOLA	Alluminio Aluminium
	RULLO FORA IMPASTO DOUGH PIERCING ROLLER	RULLO	Plastica Plastic
	SPATOLA SPATULA	SPATOLA2	Acciaio inox Stainless steel
	STAMPO PER BURGER BURGER PRESS	STAMPO	Alluminio Aluminium
	TAGLIERE ROTONDO ROUND CUTTING BOARD	PALA10	Legno Wood
	TAGLIERE QUADRATO SQUARE CUTTING BOARD	PALA11	Legno Wood
	TORTIERA CAKE PAN	TORTIERA	Alluminio Aluminium
	TEGLIA ROTONDA FORNO d.28 cm ROUND BAKING TRAY d.28 cm	PAB01	Alluminio Aluminium
	TEGLIA ROTONDA FORNO d.30 cm ROUND BAKING TRAY d.30 cm	PAB02	
	TEGLIA BAGUETTE BAGUETTE TRAY	TEGLIA01	Alluminio Aluminium

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

**Fontana
design:
essential,
elegant,
functional.**



IGNITES



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 <i>Italy</i>	
Penisola <i>Peninsula</i>	€ 50 / pallet
Isole <i>Islands</i>	€ 80/ pallet
Paesi Esteri <i>Foreign Countries</i>	
Consegna a preventivo <i>Delivery on estimate</i>	
N.B. In caso di richiesta di consegna di modulo assemblato, il prezzo è di € 70,00 cad.uno, oltre alle spese indicate di cui sopra. <i>N.B. In the case of a request for delivery of assembled cabinet, the price is € 70.00 each, in addition to the costs indicated above.</i>	

FONTANA

Fontana Forni s.r.l.
Via G. di Vittorio, 6
61047 San Lorenzo in Campo (PU)
Tel. +39 0721 776697
Fax +39 0721 735370
fontanaforni@fontanaforni.com
www.fontanaforni.com

 fontanaforni
 fontanaforni
 Fontana Forni

Project
Quartopianocomunicazione
quartopianocomunicazione.it

Photo
Marco Poderi Studio
marcopoderi.net
Studio fotografico Wilson Santinelli
wilsonsantinelli.com

Print
Arti grafiche STIBU · Urbania (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, 6 • 61047 San Lorenzo in Campo (PU)
Tel. +39 0721 776697 • Fax +39 0721 735370
fontanaforni@fontanaforni.com • www.fontanaforni.com