



Forni del Saraceno

Zona Industriale - 92029 Ravanusa (AG)

Tel. / Fax 0922.875533

Cell. 327.6999897 - 320.5517289

E-Mail: cdt.cotto@libero.it
cdt.vasi@libero.it



www.compagniadellaterracotta.it



Junior



DIMENSIONI Pizze 2

Misura Camera di cottura <i>Cooking Chamber Dimension</i>	65 cm
Misura esterna	90 cm
Altezza piano lavoro	100 cm

MAX DIMENSIONI Pizze 3/4

Misura Camera di cottura <i>Cooking Chamber Dimension</i>	80 cm
Misura esterna	110 cm
Altezza piano lavoro	100 cm

COMBUSTIBILE

Gas GPL/LPG
Gas Metano

PIANO COTTURA

Mattone refrattario
Cooking levels

USCITA FUMI DI SCARICO

Condoto da 200 mm

Disponibile in 5 Finiture



URANO



ZEUS



NETTUNO



BACCO



MARTE



Classic



DIMENSIONI Pizze 5

Misura Camera di cottura <i>Cooking Chamber Dimension</i>	100 cm
Misura esterna	130 cm
Altezza piano lavoro	100 cm

COMBUSTIBILE

Legna secca

PIANO COTTURA

Mattoni refrattari
Cooking levels

USCITA FUMI DI SCARICO

Condotto da 200 mm

OPTIONAL

Ruote - Termostato - Bruciatore a gas
Porta legna - Cassetto porta cenere

Disponibile in 5 Finiture



URANO



ZEUS



NETTUNO



BACCO



MARTE



Plus



La linea di forni professionali plus è rivolta a quei professionisti e a quelle aziende che intendono avere un forno solido, robusto e affidabile capace di soddisfare tutte le esigenze lavorative.

La linea Plus oltre alla classica alimentazione a legna si può dotare di bruciatori a gas GPL che Metano nelle versioni automatiche o semiautomatiche. Caratteristica di questa linea è la versatilità in quanto non solo si può scegliere tra 5 diverse finiture diverse tra di loro ma anche le misure interne vengono realizzate secondo le esigenze del cliente.

The line of professional plus ovens and addressed to those professionals and a those companies they intend have a solid, sturdy oven e reliable able to satisfy all work needs.

The Plus line in addition to the classic wood-fired power supply equip with LPG gas burners that Methane in the versions automatic or semi-automatic. Feature of this line is the versatility as not only yes can choose between 5 different finishes different from each other but also the internal measures are implemented according to customer requirements.

Disponibile in 5 Finiture



URANO



ZEUS



NETTUNO



BACCO



MARTE



mod.100



Forno mod. 100

Questo modello di forno prefabbricato è perfetto per l'uso domestico: è contenuto nelle dimensioni e semplice nell'utilizzo. Si può adattare anche alle piccole aziende di ristorazione come le trattorie o le rosticcerie che vogliono offrire ai propri clienti quei sapori unici e fragranti che solamente la cottura a legna può dare ai cibi. Il forno modello 100 è perfetto per la cottura del pane, delle pizze, delle focacce, della carne, ecc... Il forno modello 100 è facile da montare: è costituito da soli 5 pezzi ed ha uno spessore di 10 cm. E' incluso nel manufatto l'invito per posizionare la canna fumaria in acciaio di diametro 25 cm. Le misure esterne sono 115 cm. di larghezza, per 125 cm. di profondità, con una altezza di 65 cm. Le misure interne sono invece di 95 cm. di diametro e 50 cm. di altezza. Il peso dell'intero forno è di 600 Kg. La capienza del forno è di 8 Kg. di pane e di 5 pizze da 33 cm. di diametro.

Realizziamo anche forni a legna su misura, sulle richieste del cliente e della sua attività.
Tutti i nostri forni possono essere predisposti per impianti di combustione a gas.



mod.120



Forno mod. 120

Questo modello di forno prefabbricato è perfetto per quei locali che hanno spazi ridotti, ma che vogliono dare un tocco in più alla loro attività di ristorazione: con la realizzazione di un forno a legna saranno in grado di soddisfare una clientela sempre più esigente, che è alla ricerca di sapori fragranti gustosi che solamente la cottura a legna può dare al cibo. Il forno modello 120 è adatto sia alla cottura del pane che delle pizze, delle focacce, della carne, ecc...

Il modello 120 è facile da montare ed è costituito da 9 pezzi: quattro di questi compongono la volta, e cinque pezzi compongono la base (su richiesta la base può essere realizzata in un unico blocco). Lo spessore è di 10 cm., mentre il foro della canna fumaria è di 20 cm. di diametro. Le misure esterne sono 140 cm. di larghezza e 160 cm. di profondità con un'altezza di 80 cm. Le misure interne sono 120 cm. di diametro e 50 cm. di altezza. Il peso è di 800 Kg. La capienza del forno è di 14 kg. di pane e di 6-8 pizze da 33 cm. di diametro. La bocca del forno è larga 50 cm. ed è adatta ad infornare le pizze formato famiglia.

Realizziamo anche forni a legna su misura, sulle richieste del cliente e della sua attività.
Tutti i nostri forni possono essere predisposti per impianti di combustione a gas.



mod.140



Forno mod. 140

Questo modello di forno prefabbricato è perfetto per l'uso professionale ed ha medie dimensioni. Le caratteristiche tecniche sono identiche al precedente modello; anche il montaggio è molto semplice. Il forno modello 140 è adatto sia alla cottura del pane che alla cottura di pizze, focacce, carne, ecc... Le misure esterne sono 160 cm. di larghezza e 180 cm. di profondità con un'altezza di 90 cm. Le misure interne sono 140 cm. di diametro e 50 cm. di altezza. Il peso è di 1.300 Kg. La capienza del forno è di 16 kg. di pane e di 8-10 pizze da 33 cm. di diametro. La bocca del forno è larga 50 cm. ed è adatta ad infornare le pizze formato famiglia.

Realizziamo anche forni a legna su misura, sulle richieste del cliente e della sua attività.
Tutti i nostri forni possono essere predisposti per impianti di combustione a gas.



mod.160



Forno mod. 160

Questo modello di forno prefabbricato è a "volta bassa" ed è concepito per cuocere esclusivamente le pizze, le focacce, le piadine, le tortillas o simili. Per questo motivo è perfetto per le pizzerie, di medie e grandi dimensioni. Le caratteristiche tecniche sono identiche al precedente modello; anche il montaggio è molto semplice.

Le misure esterne sono 180 cm. di larghezza e 200 cm. di profondità con un'altezza di 55 cm.

Le misure interne sono 160 cm. di diametro e 45 cm. di altezza. Il peso è di 1.600 Kg.

La capienza del forno è di 10-12 pizze da 33 cm di diametro. La bocca del forno è larga 50 cm. ed è adatta ad infornare le pizze formato famiglia.

Realizziamo anche forni a legna su misura, sulle richieste del cliente e della sua attività.
Tutti i nostri forni possono essere predisposti per impianti di combustione a gas.



mod.180



Forno mod. 180

Questo modello di forno prefabbricato è a "volta bassa" ha le stesse caratteristiche del precedente, ma è stato creato per soddisfare le esigenze delle pizzerie di grandi dimensioni.

Le misure esterne sono 200 cm. di larghezza e 220 cm. di profondità con un'altezza di 65 cm. La misura interna è di 180 cm. di diametro, il peso è di 2.200 Kg.

La capienza del forno è di 12-14 pizze da 33 cm di diametro. La bocca del forno è larga 60 cm. ed è adatta ad infornare le pizze formato famiglia.

Realizziamo anche forni a legna su misura, sulle richieste del cliente e della sua attività.
Tutti i nostri forni possono essere predisposti per impianti di combustione a gas.



Barbecue Diana



PREZZO 1.100,00

Realizziamo anche forni a legna su misura, sulle richieste del cliente e della sua attività. Tutti i nostri forni possono essere predisposti per impianti di combustione a gas.

DIMENSIONI

Altezza totale	120 cm.
Profondità	54 cm.
Larghezza	78 cm.
Larghezza brace	53 cm.
Altezza brace 1	97 cm.
Altezza brace 2	107 cm.

Dimensioni personalizzate su richiesta.

PESO

Peso Weigh	300 Kg.
---------------	---------

COMBUSTIBILE

Legna secca
Dry wood

PIANO COTTURA

Mattone refrattario
Cooking levels

USCITA FUMI DI SCARICO

Fumi Flue	200 mm.
--------------	---------

CAPACITA'

Pane Pane	10 Kg.
--------------	--------

OPTIONAL

Ruote Wheels	Termostato Thermostat	Bruciatore a gas Gas burner
Porta legna Holder wood	Cassetto porta cenere Ash drawer	

RETTO art. 100



CARATTERISTICHE

- Cinescopio di controllo
- Funzionamento esclusivo in full fire
- Base regolabile

STRUMENTAZIONE

- Pannello
- Base pannello diam. 125
- Colonnina in ferro verniciata
- Caviglia per acciaio 45 x 60
- Base per tubopiede

DOTAZIONE

- 4 tegole in 3/8" x 10" x 60"
- 1 pila per pane
- 1 pila per carbone
- 1 tegola in 3/8" x 60"
- 1 pila in acciaio in 40x60"



Capacità	Misure con 3/8" x 60" - base di ferro	Capacità
kg 3	E: 71x77x147x110	1.54x62
kg 5	E: 71x103x147x110	1.54x88
kg 5	E: 81x77x147x110	1.64x62
kg 6	E: 81x103x147x110	1.64x88
kg 7	E: 95x77x147x110	1.75x62
kg 8	E: 95x103x147x110	1.75x88
kg 10	E: 105x103x147x110	1.85x88

CARATTERISTICHE

- Cinescopio di controllo
- Funzionamento esclusivo in full fire
- Base regolabile

STRUMENTAZIONE

- Pannello
- Base pannello diam. 125
- Colonnina in ferro verniciata
- Caviglia per acciaio 45 x 60
- Base per tubopiede
- Base regolabile

DOTAZIONE

- 4 tegole in 3/8" x 10" x 60"
- 1 pila per pane
- 1 pila per carbone
- 1 tegola in 3/8" x 60"
- 1 pila in acciaio in 40x60"



CASETTA art. 210



CARATTERISTICHE

- Cinescopio di controllo
- Funzionamento esclusivo in full fire
- Base regolabile

STRUMENTAZIONE

- Pannello
- Base pannello diam. 125
- Colonnina in ferro verniciata
- Caviglia per acciaio 45 x 60
- Base per tubopiede

DOTAZIONE

- 4 tegole in 3/8" x 10" x 60"
- 1 pila per pane
- 1 pila per carbone
- 1 tegola in 3/8" x 60"
- 1 pila in acciaio in 40x60"



Capacità	Misure con 3/8" x 60" - base di ferro	Capacità
kg 1	E: 71x77x147x110	1.54x62
kg 1	E: 71x103x147x110	1.54x88
kg 2	E: 81x77x147x110	1.64x62
kg 4	E: 81x103x147x110	1.64x88
kg 7	E: 95x77x147x110	1.75x62
kg 8	E: 95x103x147x110	1.75x88
kg 10	E: 105x103x147x110	1.85x88

CARATTERISTICHE

- Cinescopio di controllo
- Funzionamento esclusivo in full fire
- Base regolabile

STRUMENTAZIONE

- Pannello
- Base pannello diam. 125
- Colonnina in ferro verniciata
- Caviglia per acciaio 45 x 60
- Base per tubopiede

DOTAZIONE

- 4 tegole in 3/8" x 10" x 60"
- 1 pila per pane
- 1 pila per carbone
- 1 tegola in 3/8" x 60"
- 1 pila in acciaio in 40x60"



TUTTO CHIUSO art. 230



ROTONDO art. 140



MILANO



- Modo in fully
- Self-cleaning
- Microonde con forno a supravvapore
- ventilatore

Misure cm (LxPxA)	Esempio: 61x51x63 (67)+101
Interno	54x58x25
Larghezza fuori Ø	mm 200
Profondità fuori Ø	mm 4
Capacità	kg 10

CARATTERISTICHE

- Cucina stabile
- Camera cottura a temperatura controllata
- Forno con forno a irradiazione
- Lascia in acciaio inox design line
- Pannello a touch con display led
- Pannello a touch in acciaio inox design line
- Spintola cancellabile con vetro temperato a pannello
- Spintola cancellabile con vetro temperato a pannello
- Caratteristica di cancellazione con vetro temperato a pannello
- Maniglia in acciaio inox e camera filtrata antiallergeni

DOTAZIONE

- Intermittente
- Intermittente luci e ventilatore
- Nastro di cottura a 12"
- Lampadina alogena 12V/20W
- Funzionamento di cottura da 11 a 15 con completa di cottura
- Funzionamento di cottura da 11 a 15 con completa di cottura
- Funzionamento di cottura da 11 a 15 con completa di cottura
- Funzionamento di cottura da 11 a 15 con completa di cottura
- Funzionamento di cottura da 11 a 15 con completa di cottura
- Funzionamento di cottura da 11 a 15 con completa di cottura

DOTAZIONE

- 4 tegole 30x40cm
- 1 fornelletto per cottura
- 1 fornelletto per cottura
- 1 fornelletto per cottura
- 1 fornelletto per cottura
- 1 fornelletto per cottura
- 1 fornelletto per cottura
- 1 fornelletto per cottura



ROMA



- Modo in fully
- Self-cleaning
- Microonde con forno a supravvapore
- ventilatore

Misure cm (LxPxA)	Esempio: 61x51x63 (67)+101
Interno	54x58x25
Larghezza fuori Ø	mm 200
Profondità fuori Ø	mm 4
Capacità	kg 15

CARATTERISTICHE

- Cucina stabile
- Camera cottura a temperatura controllata
- Forno con forno a irradiazione
- Lascia in acciaio inox design line
- Pannello a touch con display led
- Pannello a touch in acciaio inox design line
- Spintola cancellabile con vetro temperato a pannello
- Spintola cancellabile con vetro temperato a pannello
- Caratteristica di cancellazione con vetro temperato a pannello
- Maniglia in acciaio inox e camera filtrata antiallergeni

DOTAZIONE

- Intermittente
- Intermittente luci e ventilatore
- Nastro di cottura a 12"
- Lampadina alogena 12V/20W
- Funzionamento di cottura da 11 a 15 con completa di cottura
- Funzionamento di cottura da 11 a 15 con completa di cottura
- Funzionamento di cottura da 11 a 15 con completa di cottura
- Funzionamento di cottura da 11 a 15 con completa di cottura
- Funzionamento di cottura da 11 a 15 con completa di cottura
- Funzionamento di cottura da 11 a 15 con completa di cottura

DOTAZIONE

- 4 tegole 30x40cm
- 1 fornelletto per cottura
- 1 fornelletto per cottura
- 1 fornelletto per cottura
- 1 fornelletto per cottura
- 1 fornelletto per cottura
- 1 fornelletto per cottura
- 1 fornelletto per cottura



VERONA



- Acciaio 479p
- MURILINERULLI
- Regolazione termo forata regolabile
- Ventilatore



Misure cm (h x p x l)	Escluso: 81x103x41x110 Incluso: 84x106x25
Altezza fucina (h)	mm 200
Altezza camera bruciatore	mm 4
Capacità	kg 10

- CARATTERISTICHE**
- Cassa a carboni accoppiata a scambiatore
 - Cigola con terzo in acciaio inox
 - Lamelle in acciaio inox doppiamente
 - Pannello in plexiglass e inchiostro a jumbo in ferro
 - Spicchiato in plexiglass per vetro protettivo e guarnizioni
 - Spicchiato in acciaio inox con vetro con inchiostro e guarnizioni
 - Controllo termico regolabile a 4
 - Strategie in acciaio inox e camera bruciatore acciaio

- STRUMENTAZIONE**
- Termometro
 - Inchiostro in ferro e vetro
 - Scambiatore d'acqua a 12
 - Lampadina alogena a 12v/20w
 - Foratura di 213 a 12 con scappata di cm.
 - Rullo spazzole di 125 con scappata di cm.
 - Cassetta per cenere con pannello in acciaio inox e termostato
 - Fughi per cenere con pannello in acciaio inox
 - Fughi appoggia tegole

- NOTAZIONE**
- 4 tegole Spaccato
 - 1 tegola per cenere
 - 1 pannello per cenere
 - 1 pannello in acciaio
 - 1 foglio acciaio inox 42x40



Forno a legna con stufa ventilata canalizzabile.

Struttura	Acciaio e inchiostro inox
Modello	479p
Cassa per accensione	4-6 kg/h
Cassa per mantenimento	2-3 kg/h
Riscaldamento	390-420 m ²
Pressione d'aria in uscita	120 Pa
Pressione massima	150 Pa
Pressione minima	170 Pa
Altezza fucina	190 mm
Altezza camera bruciatore	0 mm
Velocità d'aria	4 concentriche da Ø 120 mm uscite forate regolabile
Velocità d'aria	130 m ³ /h
Velocità d'aria	accensione e spogliarsi 200 m ³ /h
Velocità d'aria	4 m
Dimensioni (h x l x p)	81x103x160 cm
Peso	kg 130

- CARATTERISTICHE**
- Cassa a carboni accoppiata a scambiatore
 - Cigola con terzo in acciaio inox
 - Lamelle in acciaio inox doppiamente
 - Pannello in plexiglass e inchiostro a jumbo in ferro
 - Spicchiato in plexiglass per vetro protettivo e guarnizioni
 - Spicchiato in acciaio inox con vetro con inchiostro e guarnizioni
 - Controllo termico regolabile a 4
 - Strategie in acciaio inox e camera bruciatore acciaio

- STRUMENTAZIONE**
- Termometro
 - Inchiostro in ferro e vetro
 - Scambiatore d'acqua a 12
 - Lampadina alogena a 12v/20w
 - Foratura di 213 a 12 con scappata di cm.
 - Rullo spazzole di 125 con scappata di cm.
 - Cassetta per cenere con pannello in acciaio inox e termostato
 - Fughi per cenere con pannello in acciaio inox
 - Fughi appoggia tegole

- NOTAZIONE**
- 4 tegole Spaccato
 - 1 tegola per cenere
 - 1 pannello per cenere
 - 1 pannello in acciaio
 - 1 foglio acciaio inox 42x40



PANAREA FORNO/STUFA



- Acciaio 479p
- MURILINERULLI
- Regolazione termo forata regolabile
- Ventilatore
- Regolazione termo forata



BARBECUE MAXI



- CARATTERISTICHE**
- Corno conico con regolatore d'aria
 - Maniglia in acciaio
 - Strada in acciaio
 - Base in 180 G.P. 118x75,6x4 (incluso base e supporto di base)

- ACCESSORI IN DOTAZIONE:**
- 1 pila spiedo inox n° 13
 - 2 flange
 - 4 spruzzi inox
 - 1 griglia cromata con elicoti
 - 2 forchettoni

IN PIAZZA GARIBOLDI 10/A - 41013 BENTONICO (MO) - TEL. 059/23461
E-MAIL: info@barbecueitalia.com - WWW.BARBECUEITALIA.COM

BASE BARBECUE MAXI (OPTIONAL)

- CARATTERISTICHE**
struttura acciaio
Base in 180 G.P. n° 118x75,6x4



SUPPORTO LATERALE BASE BARBECUE (OPTIONAL)

- CARATTERISTICHE**
struttura acciaio
Base in 180 G.P. 50x5



BARBECUE SMALL



- CARATTERISTICHE**
- Corno conico con regolatore d'aria
 - Maniglia in acciaio
 - Strada in acciaio
 - Base in 180 G.P. 118x75,6x4 (incluso base e supporto di base)

- ACCESSORI IN DOTAZIONE:**
- 1 pila spiedo inox n° 13
 - 2 flange
 - 4 spruzzi inox
 - 1 griglia cromata con elicoti
 - 2 forchettoni

IN PIAZZA GARIBOLDI 10/A - 41013 BENTONICO (MO) - TEL. 059/23461
E-MAIL: info@barbecueitalia.com - WWW.BARBECUEITALIA.COM

BASE BARBECUE APERTA (OPTIONAL)

- CARATTERISTICHE**
struttura acciaio
Base in 180 G.P. n° 118x75,6x4



BASE BARBECUE CHIUSA (OPTIONAL)

- CARATTERISTICHE**
struttura acciaio
Base in 180 G.P. n° 118x75,6x4



SUPPORTO LATERALE BASE BARBECUE (OPTIONAL)

- CARATTERISTICHE**
struttura acciaio
Base in 180 G.P. 50x5



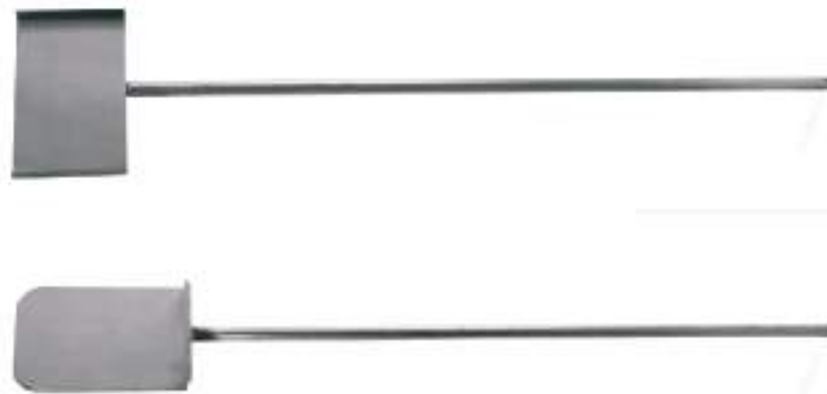
ACCESSORI FORNI LINEA CITY



CASSETTO CENERI
Cod. L00037



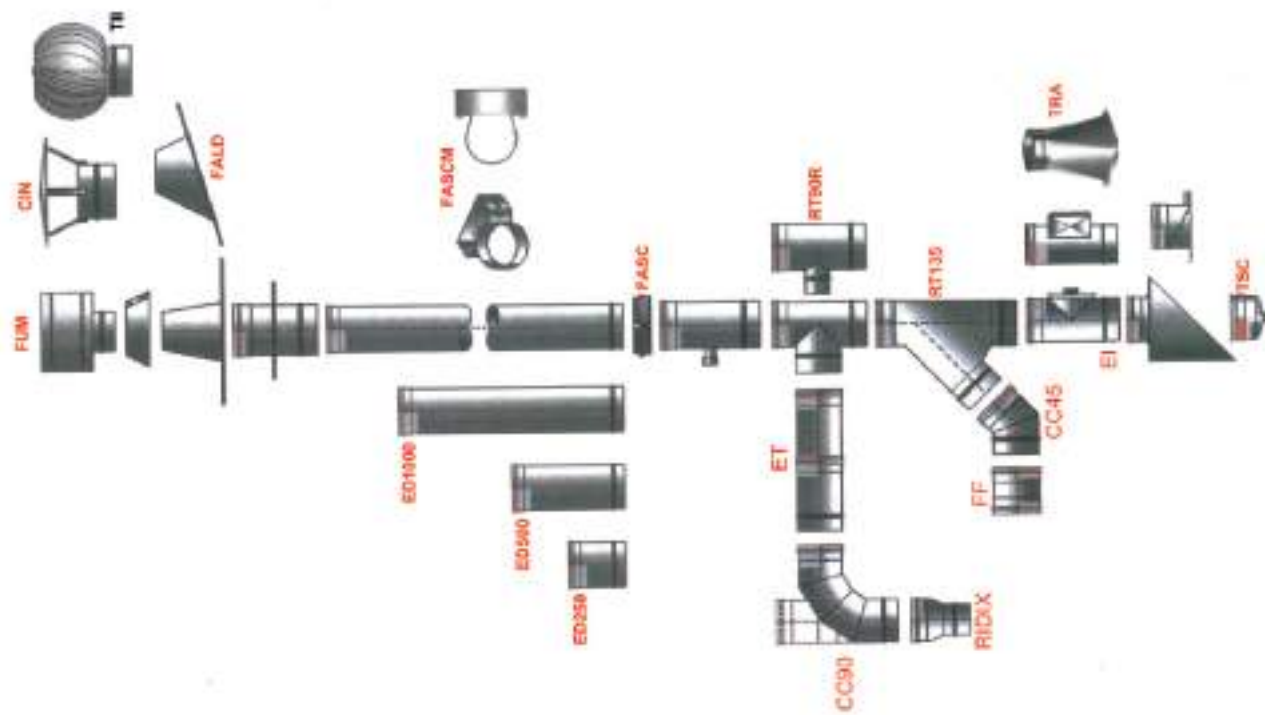
TEGLIA
Cod. L00037 - 10x34x40



PILA PAINE
Cod. L00036



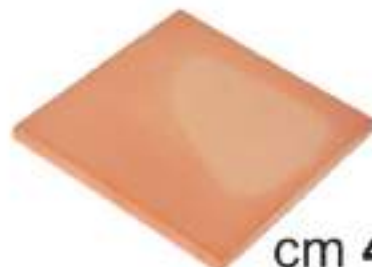
PILA CENERI
Cod. L00035



LATERIZIO REFRAATTARIO PER FORNI



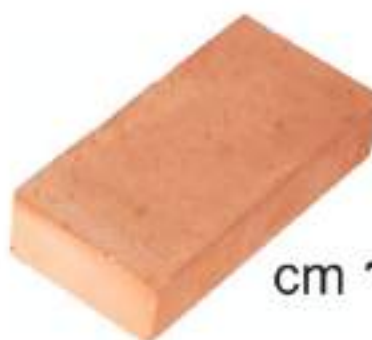
cm **40 x 40 x 4**



cm **40 x 40 x 2**
cm **25 x 25 x 2**
cm **20 x 20 x 2**



cm **20 x 40 x 2**



cm **12 x 25 x 5**



cm **12,5 x 12,5 x 5**



ARGILLA
PRE MISCELATA
25Kg

CEMENTO
REFRAATTARIO AD ALTE
TEMPERATURE
25Kg



PORTA IN FERRO
STANDARD

LISTINO PREZZI

40x40x4.....	€ 26.00
40x40x2.....	€ 9.00
25x25x2.....	€ 2.00
20x20x2.....	€ 1.40
20x40x2.....	€ 2.40
12x25x5.....	€ 1.55
12,5x12,5x5.....	€ 1.35
ARGILLA.....	€ 35.00
CEMENTO.....	€ 95.00
PORTA IN FERRO..	€ 70.00