

cocinas exteriores, barbacoas, hogares para cocinar y hornos

CATÁLOGO 2024



PALAZZETTI
in giardino

#facedabarbecue



Diferentes personas. Diferentes gustos. Pero todos juntos, gracias a la barbacoa

No importa si eres carnívoro, vegetariano o prefieres el pescado. Alrededor de una barbacoa Palazzetti puedes cocinar y divertirte en compañía: ¡hemos pensado para todos los gustos!

Déjate guiar por nuestros testimoniantes y descubre qué les enamoró de los productos Palazzetti.

LEYENDA

- 1.** Funcionamiento con leña
- 2.** Funcionamiento con carbonilla
- 3.** Funcionamiento con GLP
- 4.** Funcionamiento con gas natural
- 5.** Kits de montaje y pintura incluidos en el precio
- 6.** Integrable con los módulos del Programa Cocina Cookie
- 7.** Modelo que no requiere pintura
- 8.** Modelo provisto de horno
- 9.** Número de pizzas cocinadas en el horno al mismo tiempo

Índice



02 Mario, el asador dominguero, te mostrará **todas las técnicas** de cocción que puedes experimentar con una barbacoa y un horno y te facilitará toda la **información importante a la hora de** adquirir una barbacoa



06 Lorenza, la food blogger, te explicará **cómo transformar** una simple **barbacoa en una auténtica cocina al aire libre**



12 Andrea, el maestro de la parrilla, te presentará toda nuestra **gama de barbacoas de cemento**



45 Alice, la yoga-parrillera, te acompañará en la elección de una **barbacoa de gas en acero**



49 Anna, la sabia, te presentará toda nuestra **gama Patio**

55 Karim, el rey de la pizza, experto en hornos de leña. **Descubre nuestra gama con él**



60 **Consejos para el montaje y mantenimiento**



1



2



3



4



5



6



7



8



9

¿Cómo quieres cocinar hoy?



a la parrilla

Tanto si se usa la leña como la carbonilla, siempre es una emoción admirar el fuego encendido y se tiene gana de empezar enseguida. En cambio, es necesario tener paciencia y esperar a que las brasas se cubran con una fina capa blanca de ceniza, antes de colocar la comida en la parrilla, que mientras tanto habrá alcanzado la temperatura adecuada para el plato que se va a cocinar: alta para pedazos de carne "importantes", media para el pescado en general y baja para las verduras. Esta precaución evitará que las brasas entren en contacto con las gotas de grasa del alimento que se está cocinando, lo que provocaría unas llamaradas, responsables de la formación de sustancias perjudiciales para la salud. ¡El plato "carbonizado"

nunca debe consumirse! La elección de la parrilla también es importante para un buen resultado: a ser posible con varillas redondas de acero para carnes magras y planas con grasera para los otros platos.



al horno

¡Es una sorpresa inigualable abrir la puerta del horno y dejarse envolver por el aroma intenso y "crujiente" de la comida, de la cual esta cocción siempre realza el sabor! Claramente si hemos hecho las cosas de la mejor manera: el horno de material refractario debe alcanzar la temperatura correcta lentamente, tardando al menos un par de horas, en el caso de cocciones muy largas también es recomendable dejar una pequeña llama o brasas encendidas en su interior. Se empieza con pizzas, pan, asados, lasaña o pastas horneadas, que requieren altas temperaturas, y luego se termina con cocciones más "dulces", como

pasteles y galletas. El horno requiere paciencia y las primeras veces no es fácil acertar los tiempos o las temperaturas, pero, con un poco de experiencia, ¡los resultados son insuperables!





sobre la piedra lávica

Cocinar sobre la piedra lávica es sin duda una de las técnicas más antiguas y genuinas. Estos materiales de hecho tienen un alto grado de conducción térmica y permiten cocinar incluso en presencia de una llama viva, obviamente a una distancia razonable para evitar la rotura de la plancha y el recalentamiento que perjudicaría la comida. La cocción es, por tanto, absolutamente natural, sin adición de grasas ni condimentos; es rápida, porque no hay necesidad de esperar a que se formen las brasas para comenzar; saludable, porque la comida nunca está en contacto con la llama o los humos; se adapta a cualquier plato, desde carnes hasta pescados, verduras y quesos ... ¡y también a los cocineros más distraídos porque es muy difícil "quemar" la comida! Una espátula afilada de acero inoxidable es la única herramienta útil para este tipo de cocción.



al asador

Tan vieja como el mundo, es una cocción que vuelve la comida muy sabrosa, apta tanto para animales enteros (desde pollos, pavos, exquisitos patos, conejos hasta cabritos y cochinitos, pescado de gran tamaño y todo lo que tu imaginación te sugiera) como para entremezclar diferentes carnes y verduras, según se desee. Por cierto es un sistema de cocción muy saludable, porque se realiza por radiación del calor de la llama. Depende de la habilidad del cocinero medir la distancia del fuego y la intensidad del mismo para no quemar los alimentos, pero sin duda requiere algo de tiempo, algunas horas, y cuidado: ¡el sabor, sin embargo, será inolvidable! El uso de una "grasera" mojada con agua es imprescindible para evitar que las grasas de los alimentos que se cocinan caigan sobre las brasas.





materiales

La estructura perfecta debe satisfacer necesidades tanto estéticas como funcionales. Para realizarla hay que combinar materiales de calidad.

Para nuestras barbacoas utilizamos:

1. Conglomerado de cemento
2. Marmotech

Aquí está el secreto de un producto resistente, práctico y que necesita poco mantenimiento.
¡Durará para muchísimas parrilladas!



CONGLOMERADO DE CEMENTO

Es una mezcla de cemento, áridos y materiales refractarios de primera calidad. Las barbacoas en conglomerado de cemento se entregan en bruto con el kit de pintura, por lo que deben recubrirse con la pintura mural especial suministrada, de alto espesor, impermeable, que protege la barbacoa de los agentes atmosféricos y del desgaste.



MARMOTECH

La aglomeración de gránulos de mármol da lugar a un material innovador, de altísima resistencia térmica, que no requiere pintura final, sino únicamente el tratamiento con el líquido protector transparente. Está disponible en dos variantes especialmente aterciopeladas al tacto: acabado pulido con efecto granito gris (A) y pulido con efecto granito rojo (B). Casi todas las encimeras de nuestras barbacoas están hechas de Marmotech.



tecnologías

Para los verdaderos profesionales de la parrilla, la funcionalidad marca la diferencia. Por eso nuestras barbacoas están diseñadas para ser funcionales en cada detalle.



ELEMENTO METÁLICO BAJO CAMPANA

Refuerza y protege la campana del calor de los humos de combustión de la leña, para una barbacoa que te acompañará durante mucho tiempo.



CARGA TRASERA O LATERAL DE LA LEÑA

Para cargar el combustible de forma aún más segura, agilizando las tareas de cocción. Disponible en algunos modelos selectos.



HOGAR CON BRASERO LATERAL

Para aprovechar completamente la zona de parrilla, sin desperdiciar ni un centímetro y cocinar cómodamente lejos de la reverberación del calor. El brasero lateral también agiliza la producción continua de brasas para la cocción.

SISTEMA FAST-FIRE BOX

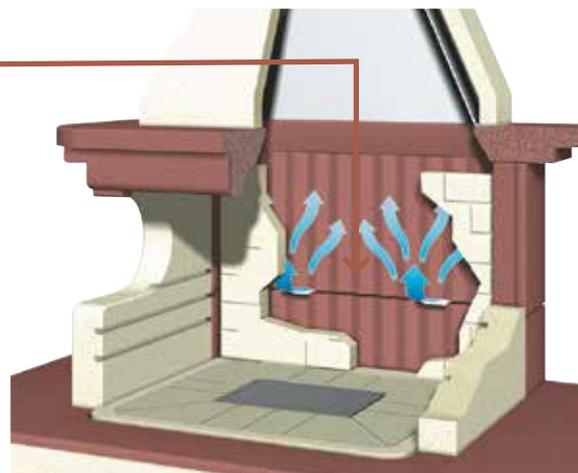
Cajón de la ceniza especial con circulación de aire, mejora la combustión de la carbonilla y simplifica las tareas de limpieza con el fuego apagado.



HOGAR Y ZONA DE PARRILLA REFORZADOS PARA FUEGO DE LEÑA

Quienes asan con frecuencia y prefieren la leña a la carbonilla, deben optar por productos con hogar y zona de parrilla reforzados para resistir el calor que desprende el fuego de leña. Es por eso que algunos de nuestros modelos están fabricados con hogares reforzados de doble pared con ventilación trasera natural y están equipados con una zona de parrilla con plano de fuego de material refractario y colchoneta aislante.

La pared de fondo del hogar, que es la parte más expuesta al calor de toda la barbacoa, está formada por cuatro placas (dos externas con desarrollo horizontal y dos internas con desarrollo vertical), con un espacio hueco para el paso del aire desde el exterior que evita el recalentamiento de toda la estructura.



programa cocina Cookie

Lorenza, la creativa. 43 años, food blogger

No se conforma con asar a la parrilla: la barbacoa es su reino, un espacio que podrá ampliar año tras año, para probar nuevas recetas y dar cabida a todas las necesidades de la cocina. ¡Cada módulo es mejor que un par de zapatos nuevos!

Por eso eligió el programa modular Cookie:

- para tener una auténtica cocina exterior
- para tener más espacio donde cocinar
- para tener más estaciones de cocina
- para tener prácticos compartimentos de almacenamiento
- por el proyecto personalizado
- porque puede construir la cocina a lo largo de los años





programa cocina Cookie

A partir de hoy, todas nuestras barbacoas se pueden integrar con los módulos del programa de cocina Cookie para dar lugar a una auténtica cocina exterior a lo largo del tiempo. Las posibilidades son infinitas, solicita a nuestro distribuidor de confianza un proyecto personalizado.



Elige el acabado adecuado para ti

Todos los módulos son de conglomerado de cemento con encimeras de Marmotech pulido con efecto de granito gris o rojo. Además, algunos módulos pueden convertirse en compartimentos de almacenamiento cerrados por puertas metálicas disponibles en los colores: acero inox, antracita y melocotón. Todo es cuestión de gustos. Nuestras cocinas son perfectas para su colocación debajo de un porche o una marquesina.



arriba: programa cocina Cookie con barbacoa Gallipoli con encimera pulida roja y puertas de acero inoxidable

abajo: programa cocina Cookie con encimera pulida gris y puertas antracita

a la izquierda: programa cocina Cookie con barbacoa Trinidad con encimera pulida gris y puertas de acero inoxidable





crea tu cocina exterior a medida

Hay un módulo para cada necesidad: solo tienes que buscar el que más te convenga. ¡Y no es necesario que lo pienses de inmediato! Podrás ampliar y mejorar tu cocina exterior Palazzetti una pieza a la vez, hasta crear tu espacio ideal.



1. MÓDULO DE ALMACENAMIENTO 2. MÓDULO DE TRABAJO

El módulo de almacenamiento puede albergar la leña, la bombona u otros utensilios; en cambio el segundo, cerrado con puertas, se convierte en una práctica despensa.



3. MÓDULO FREGADERO

Equipado con fregadero de acero inoxidable y mezclador de serie; el compartimento superior se puede cerrar con puertas.

4. PANEL TRASERO

Todos los módulos se pueden completar con el panel trasero apropiado.



5. MÓDULO DE GAS

Módulo de 2 ó 4 fuegos con placa de cocción de acero inoxidable. La versión de 2 fuegos está dotada de una práctica tapa protectora de acero inoxidable. El compartimento superior se puede cerrar con puertas.





6. MÓDULO DE ESQUINA

7. MÓDULO PARA BRASAS

8. BARBACOA DE SOBREPOSICIÓN

El primer módulo está concebido para producir grandes cantidades de brasas desde el frente, con carga trasera de la leña. El segundo es un barbacoa, sin campana, para colocar sobre un módulo encimera; con planchas y parrillas.



9. MÓDULO PARRILLA DE GAS

Módulo con sistema de cocción a gas profesional. La estructura es toda de acero inoxidable 18/10 de gran espesor. Equipado con 3 ó 4 fuegos, parrillas y plancha de hierro fundido esmaltado y tapa con termómetro integrado (opcional). Ver en página 42 y 43



10. MÓDULO HORNO

Horno de leña todo de acero inoxidable con puerta, termómetro y soporte lateral para la leña. La cámara de cocción es de acero inoxidable con plano de fuego en material refractario de gran espesor. Ver en página 56





Cocinas exteriores a medida

Diseño, funcionalidad y unicidad para siempre.

Si sueñas con una cocina de exteriores completamente a la medida, puedes solicitar un proyecto basado en tus necesidades de espacio y estilo a nuestro distribuidor de confianza.

El corazón de cada proyecto es la chimenea abierta de la gama Patio, mientras que los materiales, las medidas y las funciones son siempre diferentes para cumplir exactamente tus deseos. Animada vida social o espacios formales, pasión por la barbacoa, por la tradición mediterránea o por la *nouvelle cuisine*: cada vocación y cada ocasión es perfecta para nuestras cocinas exteriores a medida, pensadas para

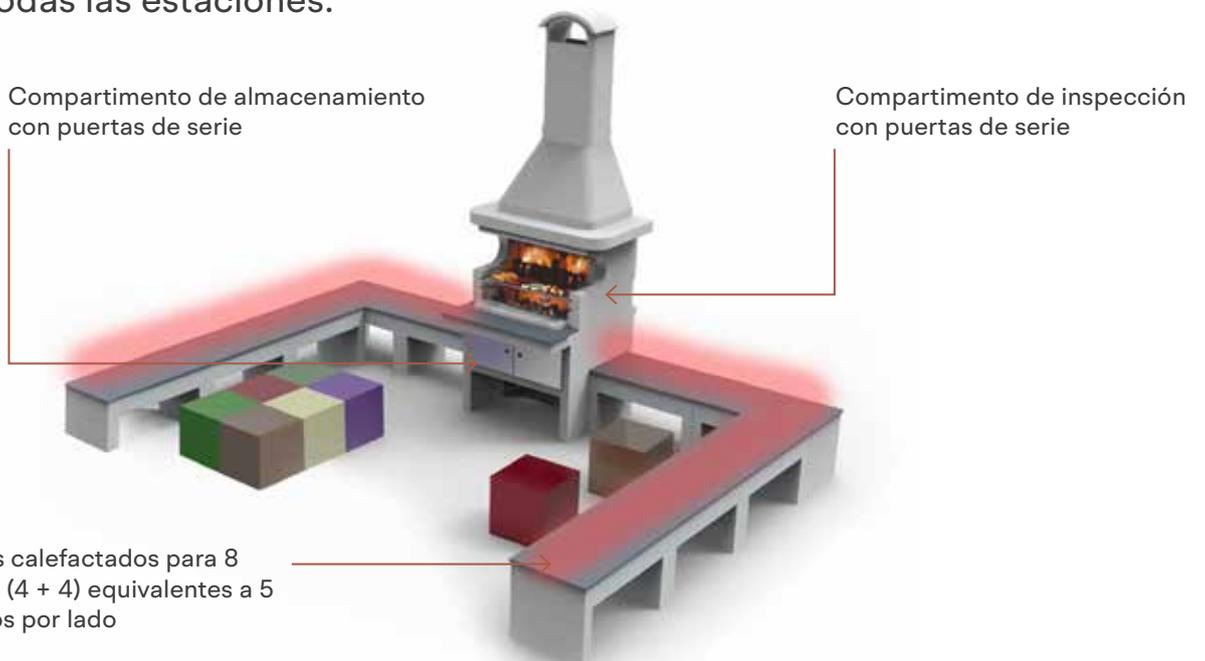
afrontar tiempos y climas difíciles. **Y para durar prácticamente para siempre.**





Alegranza: juntos, fuera, alrededor del fuego.

Alegranza es una barbacoa que permite cocinar juntos al aire libre, incluso cuando las temperaturas no son precisamente altas. Gracias a una tecnología patentada, los asientos mantienen una temperatura cálida y agradable asegurando el máximo confort en todas las estaciones.



gama de barbacoas de cemento

Andrea, el maestro parrillero. 34 años, jugador de rugby

El auténtico maestro parrillero no se conforma: quiere un producto de la mejor calidad, que perdure en el tiempo y resista la intemperie, donde el lado estético se conjuga con el aspecto funcional y la practicidad de uso. **Por eso eligió una barbacoa de cemento:**

- por la posibilidad de realizar todas las técnicas de cocción con leña
- por la posibilidad de elegir entre muchísimos modelos de diferentes dimensiones y características
- por su resistencia y durabilidad a lo largo del tiempo
- por la posibilidad de integrar el producto con el tiempo y convertirlo en una verdadera cocina exterior
- por kit de montaje y pintura incluido



ADJUNTO A LA BARBACOA PALAZZETTI EL KIT DE MONTAJE Y PINTURA, que incluye todos los materiales necesarios para la instalación y el acabado.



andros



Medidas y peso
cm 118x92x253 h // kg 820

Medidas parrilla
76x40 cm regulable en 3 alturas

Zonas de cocción
1

Tipos de cocción
Parrilla, piedra ollar, asador

Por qué elegir Andros:

- Hogar reforzado por doble pared con alto contenido en alúmina, con ventilación trasera para asegurar una mayor resistencia al fuego intenso de leña, incluso con uso frecuente
- Zona de parrilla con plano de fuego en material refractario y colchoneta aislante
- Braseo para leña de 76 en metal pintado
- Parrilla Easy en rejilla de acero cromado
- El elemento metálico bajo campana refuerza y protege la campana del calor de los humos de combustión
- Encimera de Marmotech pulido acabado en granito rojo o gris
- Estructura realizada en conglomerado de cemento, para pintar
- Kit de montaje y pintura incluido

Se puede integrar con los módulos del programa Cookie para dar lugar a una auténtica cocina exterior.





antille



Medidas y peso
cm 255x90x250 h // kg 2.090

Medidas parrilla
76x55 cm regulable en 2 alturas

**Medidas compartimento interno
horno**
77x65 cm

Zonas de cocción
2

Tipos de cocción
Parrilla, piedra ollar, asador, horno

Por qué elegir Antille:

- Horno de leña Easy Medium en material refractario con compartimento interno de 77x65 cm
- Superficie de cocción del horno adecuada para el contacto con alimentos conforme al reglamento (CE) n. 1935/2004
- Puerta del horno de acero inoxidable con práctico termómetro y manija a prueba de quemaduras
- Hogar con brasero lateral que agiliza las tareas de cocción y carga de leña y permite el aprovechamiento completo de la zona de parrilla. Leñera integrada
- Zona de parrilla con plano de fuego en material refractario y colchoneta aislante
- Parrilla Smart extra grande, realizada en varillas gruesas de acero inoxidable, fácilmente plegable y apta para lavavajillas
- Pantalla metálica incluida para cocinar incluso en días de viento
- Encimera de Marmotech pulido acabado en granito gris
- Estructura realizada en conglomerado de cemento, para pintar
- Prácticos compartimentos de almacenamiento que se pueden cerrar con puertas (opcionales)
- Techo realizado con efecto teja en color antracita en Cemipiù, material específico para el exterior, resistente al desgaste y a los agentes atmosféricos
- Kit de montaje y pintura incluido



Se puede integrar con los módulos del programa Cookie para dar lugar a una auténtica cocina exterior.



capri



Medidas y peso
cm 102x95x267 h // kg 980

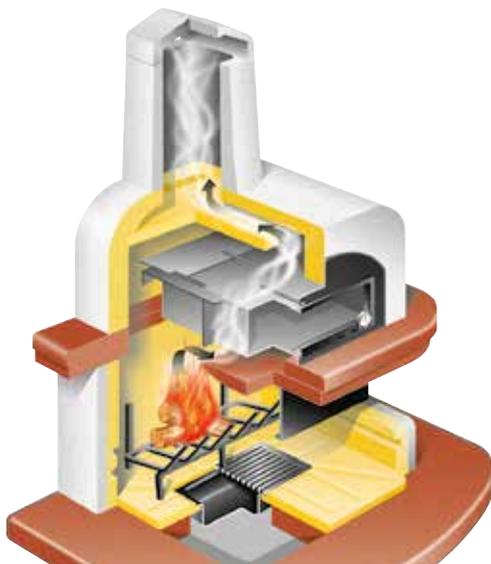
Medidas parrilla
76x37 cm regulable en 3 alturas

**Medidas compartimento interno
horno**
45x45 cm

Zonas de cocción
2

Tipos de cocción
Parrilla, piedra ollar, asador, horno

// **Horno de acero inoxidable patentado funciona con el mismo fuego que la parrilla de base:** los humos de salida envuelven completamente el compartimento de cocción, calentándolo y haciéndolo perfecto para cocinar cualquier alimento. Por lo tanto, el horno siempre estará caliente y listo para cocinar cada vez que se encienda la barbacoa.



Por qué elegir Capri:

- Horno patentado de acero inoxidable con base refractaria que se calienta con los humos de la parrilla y por tanto está siempre caliente y listo para ser utilizado
- Superficie de cocción del horno adecuada para el contacto con alimentos conforme al reglamento (CE) n. 1935/2004
- Puerta del horno de acero inoxidable con práctico termómetro y manija a prueba de quemaduras
- Hogar reforzado por doble pared con alto contenido en alúmina, con ventilación trasera para asegurar una mayor resistencia al fuego intenso de leña, incluso con uso frecuente
- Zona de parrilla con plano de fuego en material refractario y colchoneta aislante
- Cajón de la ceniza con Sistema Fast-Fire Box para la circulación de aire, mejora la combustión y favorece la limpieza con el fuego apagado
- Braseo para leña autoportante en acero pintado
- Parrilla Bio en acero inoxidable con asas de baquelita
- Encimera de Marmotech pulido acabado en granito gris
- Estructura realizada en conglomerado de cemento, para pintar
- Kits de montaje y pintura incluido

Puerta del horno de hierro fundido y vidrio cerámico (opcionales)





faro



Medidas y peso

cm 154x113x237 h // kg 1.200

Medidas parrilla

89x40 cm regulable en 2 alturas

Reversible

Zonas de cocción

1

Tipos de cocción

Parrilla, piedra ollar, asador

Por qué elegir Faro:

- Hogar con brasero lateral y carga externa de la leña, con leñera integrada
- Brasero reforzado por doble pared en material refractario para una mayor resistencia al fuego intenso de leña incluso con uso frecuente
- Zona de parrilla con plano de fuego en material refractario y colchoneta aislante
- Cajón de la ceniza con Sistema Fast-Fire Box para la circulación de aire, mejora la combustión y favorece la limpieza con el fuego apagado
- Parrilla Lux en acero inoxidable con asas de madera extra grande
- Encimera de Marmotech pulido acabado en granito gris
- Estructura realizada en conglomerado de cemento, para pintar
- Práctico compartimento de almacenamiento que se puede cerrar con puertas (de serie)
- Puede equiparse con una campana resistente a altas temperaturas de acero pintado o acero inoxidable pintado, preferible para instalaciones en áreas marinas porque es particularmente resistente al aire salino
- Reversible
- Kits de montaje y pintura incluido

Se puede integrar con los módulos del programa Cookie para dar lugar a una auténtica cocina exterior.







gallipoli



Medidas y peso

cm 158x119x252 h // kg 1.050

Medidas parrilla

76x37 cm regulable en 3 alturas

Zonas de cocción

1

Tipos de cocción

Parrilla, piedra ollar, asador

Por qué elegir Gallipoli:

- Hogar reforzado por doble pared con alto contenido en alúmina, con ventilación trasera para asegurar una mayor resistencia al fuego intenso de leña, incluso con uso frecuente
- Zona de parrilla con plano de fuego en material refractario y colchoneta aislante
- Cajón de la ceniza con Sistema Fast-Fire Box para la circulación de aire, mejora la combustión y favorece la limpieza con el fuego apagado
- Brasero para leña de 76 en metal pintado
- El elemento metálico bajo campana refuerza y protege la campana del calor de los humos de combustión
- Parrilla Bio en acero inoxidable con asas de baquelita
- Encimera de Marmotech pulido acabado en granito rojo o gris
- Estructura realizada en conglomerado de cemento, para pintar
- Prácticos compartimentos de almacenamiento que se pueden cerrar con puertas (opcionales)
- Kit de montaje y pintura incluido

Se puede integrar con los módulos del programa Cookie para dar lugar a una auténtica cocina exterior.



gargano



Medidas y peso

cm 204x95x267 h // kg 1.920

Medidas parrilla

76x37 cm regulable en 3 alturas

Medidas compartimento interno

horno

77x65 cm

Zonas de cocción

2

Tipos de cocción

Parrilla, piedra ollar, asador, horno

Por qué elegir Gargano:

- Horno de leña Easy Medium en material refractario con compartimento interno de 77x65 cm
- Superficie de cocción del horno adecuada para el contacto con alimentos conforme al reglamento (CE) n. 1935/2004
- Puerta horno de acero inoxidable con práctico termómetro y manija a prueba de quemaduras
- Hogar reforzado por doble pared con alto contenido en alúmina, con ventilación trasera para asegurar una mayor resistencia al fuego intenso de leña, incluso con uso frecuente
- Zona de parrilla con plano de fuego en material refractario y colchoneta aislante
- Brasero para leña de 76 en metal pintado
- Cajón de la ceniza con Sistema Fast-Fire Box para la circulación de aire, mejora la combustión y favorece la limpieza con el fuego apagado
- El elemento metálico bajo campana refuerza y protege la campana del calor de los humos de combustión
- Parrilla Bio en acero inoxidable con asas de baquelita
- Encimera de Marmotech pulido acabado en granito rojo o gris
- Estructura realizada en conglomerado de cemento, para pintar
- Prácticos compartimentos de almacenamiento que se pueden cerrar con puertas (opcionales)
- Kit de montaje y pintura incluido

Se puede integrar con los módulos del programa Cookie para dar lugar a una auténtica cocina exterior.





Medidas y peso

cm 180x70x232 h // kg 900

Medidas parrilla

68x40 cm regulable en 2 alturas

Zonas de cocción

1

Tipos de cocción

Parrilla, piedra ollar, asador

Por qué elegir Lanzarote:

- Hogar con brasero lateral que agiliza las tareas de cocción y carga de leña y permite el aprovechamiento completo de la zona de parrilla. Leñera integrada
- Braserero lateral reforzado en acero para la máxima resistencia en el tiempo
- Zona de parrilla con plano de fuego en material refractario y colchoneta aislante
- El elemento metálico bajo campana refuerza y protege la campana del calor de los humos de combustión
- Parrilla Easy en rejilla de acero cromado
- Encimera especialmente grande en Marmotech pulido con acabado en granito gris
- Estructura realizada en conglomerado de cemento, para pintar
- Práctico compartimento de almacenamiento que se puede cerrar con puertas (opcionales)
- Kit de montaje y pintura incluido



levanzo



Medidas y peso

cm 102x95x236 h // kg 800

Medidas parrilla

76x37 cm regulable en 3 alturas

Zonas de cocción

1

Tipos de cocción

Parrilla, piedra ollar, asador



Por qué elegir Levanzo:

- Hogar reforzado por doble pared con alto contenido en alúmina, con ventilación trasera para asegurar una mayor resistencia al fuego intenso de leña, incluso con uso frecuente
- Zona de parrilla con plano de fuego en material refractario y colchoneta aislante
- Cajón de la ceniza con Sistema Fast-Fire Box para la circulación de aire, mejora la combustión y favorece la limpieza con el fuego apagado
- Brasero para leña de 76 en metal pintado
- El elemento metálico bajo campana refuerza y protege la campana del calor de los humos de combustión
- Parrilla Bio en acero inoxidable con asas de baquelita
- Encimera de Marmotech pulido acabado en granito gris
- Estructura realizada en conglomerado de cemento, para pintar
- Práctico compartimento de almacenamiento que se puede cerrar con puertas (opcionales)
- Kit de montaje y pintura incluido

Puedes ampliarla e integrarla en una verdadera cocina exterior incluso en un momento posterior, eligiendo los módulos del programa Cookie que sean adecuados para ti.



malibù

con horno



Medidas y peso

cm 180x85x252 h // kg 1.405

Medidas parrilla

76x37 cm regulable en 3 alturas

Medidas compartimento interno

horno

51x52 cm

Zonas de cocción

2

Tipos de cocción

Parrilla, piedra ollar, asador, horno

Por qué elegir Malibù con horno:

- Horno de leña en material refractario 51x52 cm
- Superficie de cocción del horno adecuada para el contacto con alimentos conforme al reglamento (CE) n. 1935/2004
- Puerta del horno de acero inoxidable con práctico termómetro y manija a prueba de quemaduras
- Zona de parrilla con plano de fuego en material refractario y colchoneta aislante
- Cajón de la ceniza con Sistema Fast-Fire Box para la circulación de aire, mejora la combustión y favorece la limpieza con el fuego apagado
- Brasero para leña de 76 en metal pintado
- Parrilla Bio en acero inoxidable con asas de baquelita
- Encimera de Marmotech pulido acabado en granito rojo
- Estructura realizada en conglomerado de cemento, para pintar
- Base con trasera y prácticos compartimentos de almacenamiento que se pueden cerrar con puertas (opcionales)
- Kit de montaje y pintura incluido

Se puede integrar con los módulos del programa Cookie para dar lugar a una auténtica cocina exterior.



miami



Medidas y peso

cm 204x95x267 h // kg 1.625

Medidas parrilla

76x37 cm regulable en 3 alturas

Zonas de cocción

2

Tipos de cocción

Parrilla, piedra ollar, asador

Por qué elegir Miami:

- N. 2 hogares reforzados por doble pared con ventilación trasera para asegurar una mayor resistencia al fuego intenso de leña incluso con uso frecuente
- N. 2 zonas de parrilla con plano de fuego en material refractario y colchoneta aislante
- N. 2 cajones de la ceniza con Sistema Fast-Fire Box para la circulación de aire, mejora la combustión y favorece la limpieza con el fuego apagado
- N. 2 braseros para leña de 76 en metal pintado
- N. 2 parrillas Bio en acero inoxidable con asas de baquelita
- N. 2 elementos metálicos bajo campana para reforzar y proteger la campana del calor de los humos de combustión
- Encimera de Marmotech pulido acabado en granito rojo
- Estructura realizada en conglomerado de cemento, para pintar
- N. 2 bases con trasera y prácticos compartimentos de almacenamiento cerrados con puertas (opcionales)
- Kit de montaje y pintura incluido

Se puede integrar con los módulos del programa Cookie para dar lugar a una auténtica cocina exterior.



maxime



Medidas y peso

cm 102x95x229 h // kg 650

Medidas parrilla

76x37 cm regulable en 3 alturas

Zonas de cocción

1

Tipos de cocción

Parrilla, piedra ollar, asador

Se puede integrar con los módulos del programa Cookie para dar lugar a una auténtica cocina exterior.

Por qué elegir Maxime:

- Hogar reforzado con alto contenido en alúmina, para la máxima resistencia a lo largo del tiempo
- Doble forma de cargar la leña tanto por delante como por detrás girando el soporte para la leña suministrado
- Zona de parrilla con plano de fuego en material refractario y colchoneta aislante
- Cajón de la ceniza con Sistema Fast-Fire Box para la circulación de aire, mejora la combustión y favorece la limpieza con el fuego apagado
- Parrilla Bio en acero inoxidable con asas de baquelita
- Encimera de Marmotech pulido acabado en granito gris
- Estructura realizada en conglomerado de cemento, para pintar
- Base con trasera y práctico compartimento de almacenamiento cerrado con puertas en antracita (de serie)
- Puede equiparse con una campana resistente a altas temperaturas de acero pintado o acero inoxidable pintado, preferible para instalaciones en áreas marinas porque es particularmente resistente al aire salino
- Kit de montaje y pintura incluido



maxime

con horno

Medidas y peso

cm 204x95x237 h // kg 1.550

Medidas parrilla

76x37 cm regulable en 3 alturas

Medidas compartimento interno horno

77x65 cm

Zonas de cocción

2

Tipos de cocción

Parrilla, piedra ollar, asador, horno



Por qué elegir Maxime con horno:

- Horno de leña Easy Medium en material refractario con compartimento interno de 77x65 cm
- Superficie de cocción del horno adecuada para el contacto con alimentos conforme al reglamento (CE) n. 1935/2004
- Puerta del horno de acero inoxidable con práctico termómetro y manija a prueba de quemaduras
- Hogar reforzado con alto contenido en alúmina, para la máxima resistencia a lo largo del tiempo
- Doble forma de cargar la leña tanto por delante como por detrás girando el soporte para la leña suministrado
- Zona de parrilla con plano de fuego en material refractario y colchoneta aislante
- Parrilla Bio en acero inoxidable con asas de baquelita
- Cajón de la ceniza con Sistema Fast-Fire Box para la circulación de aire, mejora la combustión y favorece la limpieza con el fuego apagado
- Encimera de Marmotech pulido acabado en granito gris
- Estructura realizada en conglomerado de cemento, para pintar
- Base con trasera y práctico compartimento de almacenamiento cerrado con puertas en antracita (de serie)
- Puede equiparse con una campana resistente a altas temperaturas de acero pintado o acero inoxidable pintado, preferible para instalaciones en áreas marinas porque es particularmente resistente al aire salino
- Kit de montaje y pintura incluido

Se puede integrar con los módulos del programa Cookie para dar lugar a una auténtica cocina exterior.



oreste



Medidas y peso
cm 170x83x260 h // kg 410

Dimensiones plancha
72x48 cm

Dimensiones compartimento horno
70x60 cm capacidad 2 pizzas

Zonas de cocción
2

Tipos de cocción
piedra lávica, horno



Por qué elegir Oreste:

- Estación de trabajo para exteriores elegante y funcional. En un solo volumen, incluye: plancha de cocción de piedra lávica, horno de leña, 2 prácticas encimeras y el compartimento para cargar la leña y prender la llama
- Horno: el interior es de Thermofix®, un material refractario especial de altas prestaciones que es capaz de acumular el calor y de mantenerlo durante varias horas incluso después de apagar el fuego, por lo que resulta ideal para una cocción prolongada
- Cámara de combustión: fácilmente accesible a través de la puerta, permite encender y gestionar la llama con la máxima comodidad. Ideal incluso para los cocineros menos expertos, que pueden trabajar lejos de la reverberación del calor sin correr el riesgo de quemarse
- Plancha en piedra lávica: se calienta en tan solo 10/12' y es ideal para cocinar carne y pescado sin añadir condimentos, así como verduras y quesos
- Compartimento para alojar una grasera
- Regulación del aire: permite gestionar con cierta precisión la temperatura de la plancha y del horno
- Termómetro para controlar la temperatura del horno
- Palanca by-pass de humos: ofrece la posibilidad de canalizar los humos de combustión hacia el horno o hacia el cañón directamente
- Ideal para la instalación al aire libre o debajo de un pórtico

// El sistema de cocción. La plancha y el horno se calientan simultáneamente con el calor de una sola llama.

→ El fuego del cajón calienta la piedra lávica, que alcanza rápidamente la temperatura perfecta para una cocción homogénea. Canalizados a través de un circuito, los humos de salida cubren después totalmente el horno, que de esta manera alcanza una temperatura de unos 280 °C en tan solo 25/40'.

→ Oreste ha sido diseñado también para la cocción con llama directa de pan y pizza. Bastará encender el fuego directamente en el horno para alcanzar la temperatura de 380 °C, útil para la perfecta cocción de la pizza.

El control del aire comburente y de los humos de salida asegura una excelente gestión de las temperaturas y de los tiempos de cocción para realizar cocciones rápidas o prolongadas con el mínimo consumo de leña.



patmos



Medidas y peso

cm 190x102x235 h // kg 1.260

Medidas parrilla

60x40 cm regulable en 2 alturas

Zonas de cocción

2

Tipos de cocción

Parrilla, piedra ollar, asador

Por qué elegir Patmos:

- N. 2 zonas de parrilla con plano de fuego en material refractario y colchoneta aislante
- N. 2 braseros para leña autoportantes en acero pintado
- N. 2 elementos metálicos bajo campana para reforzar y proteger la campana del calor de los humos de combustión
- N. 2 parrillas Easy en rejilla de acero cromado con patas
- Encimera de Marmotech pulido acabado en granito rojo o gris
- Estructura realizada en conglomerado de cemento, para pintar
- Kit de montaje y pintura incluido

Se puede integrar con los módulos del programa Cookie para dar lugar a una auténtica cocina exterior.



pianosa



Medidas y peso
cm 140x90x242 h // kg 820

Medidas parrilla
89x40 cm regulable en 2 alturas

Zonas de cocción
1

Tipos de cocción
Parrilla, piedra ollar, asador

Por qué elegir Pianosa:

- Zona de parrilla extra grande con plano de fuego en material refractario y colchoneta aislante
- Braseo para leña autoportante en acero pintado
- El elemento metálico bajo campana refuerza y protege la campana del calor de los humos de combustión
- Parrilla Lux en acero inoxidable con asas de madera
- Encimera de Marmotech pulido acabado en granito rojo o gris
- Estructura realizada en conglomerado de cemento, para pintar
- Kit de montaje y pintura incluido

Se puede integrar con los módulos del programa Cookie para dar lugar a una auténtica cocina exterior.



salina



Medidas y peso
cm 118x70x232 h // kg 580

Medidas parrilla
68x40 cm regulable en 3 alturas

Zonas de cocción
1

Tipos de cocción
Parrilla, piedra ollar, asador

Por qué elegir Salina:

- Zona de parrilla con plano de fuego en material refractario y colchoneta aislante
- Cajón de la ceniza con Sistema Fast-Fire Box
- Braseo para leña de 68 cm en metal pintado
- El elemento metálico bajo campana refuerza y protege la campana del calor de los humos de combustión
- Parrilla Easy en rejilla de acero cromado
- Encimera de Marmotech pulido acabado en granito gris
- Estructura realizada en conglomerado de cemento, para pintar
- Práctico estante portaobjetos
- Kit de montaje y pintura incluido

Se puede integrar con los módulos del programa Cookie para dar lugar a una auténtica cocina exterior.



tirrenia



Medidas y peso

cm 110x77x226 h // kg 445

Medidas parrilla

68x37 cm regulable en 3 alturas

Zonas de cocción

1

Tipos de cocción

Parrilla, piedra ollar, asador

Por qué elegir Tirrenia:

- Hogar fabricado íntegramente en material refractario
- Zona de parrilla con plano de fuego en material refractario y colchoneta aislante
- Parrilla Bio en acero inoxidable con asas de baquelita
- El elemento metálico bajo campana refuerza y protege la campana del calor de los humos de combustión
- Encimera coloreada en la masa
- Práctico estante portaobjetos
- Estructura realizada en conglomerado de cemento, para pintar
- Kit de montaje y pintura incluido





sumatra



Medidas y peso
cm 248x134x256 h // kg 1.190

Medidas parrilla
68x37 cm regulable en 3 alturas

Zonas de cocción
2

Tipos de cocción
Parrilla, piedra ollar, asador

Por qué elegir Sumatra:

- Cámara de combustión de acero inox con doble pared para la producción de gran cantidad de brasas en poco tiempo
- La carga trasera de la leña permite efectuar cargas consistentes sin quemarse ni molestar al parrillero
- Zona de parrilla con plano de fuego en material refractario y colchoneta aislante
- N. 2 parrillas Bio en acero inoxidable con asas de baquelita
- Encimera en Realstone con efecto de barro cocido o pizarra
- Estructura realizada en conglomerado de cemento, para pintar
- Detalles de piedra reconstituida Easy Stone
- Exclusiva campana de cobre
- Kit de montaje y pintura incluido



trinidad



Medidas y peso
cm 204x95x230 h // kg 1.500

Medidas parrilla
76x55 cm regulable en 2 alturas

Zonas de cocción
1

Tipos de cocción
Parrilla, piedra ollar, asador



Por qué elegir Trinidad:

- Hogar con brasero lateral que agiliza las tareas de cocción y carga de leña y permite el aprovechamiento completo de la zona de parrilla. Leñera integrada
- Zona de parrilla con plano de fuego en material refractario y colchoneta aislante
- Pantalla metálica incluida para cocinar incluso en días de viento
- El elemento metálico bajo campana refuerza y protege la campana del calor de los humos de combustión
- Parrilla Smart extra grande, realizada en varillas gruesas de acero inoxidable, fácilmente plegable y apta para lavavajillas
- Encimera de Marmotech pulido acabado en granito gris
- Estructura realizada en conglomerado de cemento, para pintar
- Prácticos compartimentos de almacenamiento que se pueden cerrar con puertas (opcionales)
- Techo realizado con efecto teja en color antracita en Cemipiù, material específico para el exterior, resistente al desgaste y a los agentes atmosféricos
- Kit de montaje y pintura incluido

Se puede integrar con los módulos del programa Cookie para dar lugar a una auténtica cocina exterior.







tropea



Medidas y peso
cm 158x119x252 h // kg 1.100

Medidas parrilla
76x55 cm regulable en 3 alturas



// **Gran parrilla de acero inoxidable** de grosor elevado, fácilmente plegable y apta para lavavajillas

Zonas de cocción
1

Tipos de cocción
Parrilla, piedra ollar, asador

Se puede integrar con los módulos del programa Cookie para dar lugar a una auténtica cocina exterior.

Por qué elegir Tropea:

- Hogar con brasero lateral que agiliza las tareas de cocción y carga de leña y permite el aprovechamiento completo de la zona de parrilla. Leñera integrada
- Hogar reforzado por doble pared, con ventilación trasera para asegurar una mayor resistencia al fuego intenso de leña, incluso con uso frecuente
- Zona de parrilla con plano de fuego en material refractario y colchoneta aislante
- Cajón de la ceniza con Sistema Fast-Fire Box para la circulación de aire, mejora la combustión y favorece la limpieza con el fuego apagado
- El elemento metálico bajo campana refuerza y protege la campana del calor de los humos de combustión
- Parrilla Smart extra grande, realizada en varillas gruesas de acero inoxidable, fácilmente plegable y apta para lavavajillas
- Encimera especialmente grande en Marmotech pulido acabado en granito rojo o gris
- Estructura realizada en conglomerado de cemento, para pintar
- Base con trasera y práctico compartimento de almacenamiento que se puede cerrar con puertas (opcionales)
- Kit de montaje y pintura incluido



up

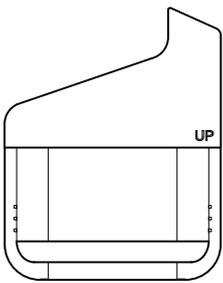


Medidas y peso
cm 109x51x138 h // kg 330

Medidas parrilla
99x40 cm regulable en 3 alturas

Zonas de cocción
1

Tipos de cocción
Parrilla, piedra ollar, asador



Por qué elegir Up:

- Diseño novedoso
- Flexibilidad de colocación, también se puede realizar la base según un proyecto personalizado
- Zona de parrilla con plano de fuego en material refractario y colchoneta aislante
- Cajón de la ceniza con Sistema Fast-Fire Box para la circulación de aire, mejora la combustión y favorece la limpieza con el fuego apagado
- Parrilla Lux en acero inoxidable con asas de madera
- Estructura realizada en conglomerado de cemento, para pintar
- Campana de conglomerado de cemento pintado en la masa en antracita con detalles de acero inoxidable
- Kit porta-leña (opcional): diseñado para agilizar la carga y el encendido del combustible, la producción de brasas y la evacuación de los humos. Se suministra con parrilla Bio inox de 76 cm.
- Kit de montaje y pintura incluido



// KIT PORTA-LEÑA (OPCIONAL):

el kit cuenta con un compartimento donde guardar el combustible (leña o carbonilla) al que se accede abriendo la puerta delantera.

El porta-leña está estructurado para agilizar al máximo el encendido del combustible: dispone de un alojamiento especial para las pastillas, que es posible encender desde fuera con una cerilla.

El porta-leña también facilita la producción de brasas, que una vez listas se podrán desplazar fácilmente a la zona de parrilla simplemente tirando de la trampilla con la herramienta adecuada. La forma particular evita la reverberación del calor tanto hacia la comida como hacia el cocinero, dirigiendo el humo de la combustión directamente a la chimenea.



// En la foto: barbacoa Up posicionada sobre base.

vulcano



Medidas y peso
cm 252x266x320 h // kg 1.765

Medidas parrilla
50x41 cm

Dimensione Bioplatt
51x42 cm

Medidas compartimento interno
horno
Ø 88 cm

Zonas de cocción
2

Tipos de cocción
Parrilla, piedra ollar, asador, horno

Por qué elegir Vulcano:

- Diseño elegante con formas suaves y sinuosas resaltadas por los detalles en precioso mármol Giallo Reale
- Horno de leña Smile 100 en material refractario
- Superficie de cocción del horno adecuada para el contacto con alimentos conforme al reglamento (CE) n. 1935/2004
- Puerta horno de acero pintado con práctico termómetro
- La zona de parrilla de 128 cm permite cocinar al mismo tiempo con diferentes soportes
- Zona de parrilla con plano de fuego en material refractario y colchoneta aislante
- Cajón de la ceniza con Sistema Fast-Fire Box para la circulación de aire, mejora la combustión y favorece la limpieza con el fuego apagado
- Parrilla en acero inoxidable con soporte
- Piedra lávica Bioplatt con soporte
- Estructura realizada en conglomerado de cemento, para pintar
- Pilastra de precioso mármol Giallo Reale labrado con efecto piedra
- Encimera en precioso mármol Giallo Reale pulido
- Exclusiva campana de cobre
- Kit de montaje y pintura incluido



gama de barbacoas de gas

Alice, la yoga-parrillera. 31 años, nutricionista

Le encantan las comidas saludables y las fiestas en la terraza. La barbacoa debe hablar de sus pasiones: una cocina saludable y sin grasas, la compañía de sus amigos, un diseño refinado que se combine a la perfección con el estilo de su casa. **Por eso eligió una barbacoa de metal:**

- **por el peso y las reducidas dimensiones que permiten su instalación en terrazas**
- **por su fácil desplazamiento**
- **por su uso sencillo y fácil cocción**



Medidas y peso

cm 70x70x40 h // kg 35

Medida zona de cocción

60x45 cm

Zonas de cocción

1

Tipos de cocción

Plancha Teppanyaki



// Sistema Teppanyaki

Nació en Japón, los alimentos se asan (yaki) directamente en una plancha (teppan). El método Teppanyaki permite cocinar sin grasas conservando las propiedades nutritivas de los alimentos y su sabor.



Por qué elegir Gioia:

- De fácil colocación, puede estar sobre cualquier superficie o nuestro módulo de cemento específico del programa cocina Cookie
- Práctica al acto de desplazarla
- 3 quemadores de acero fundido, fáciles de desmontar con encendido one-touch
- Difusores de calor de acero inoxidable
- Plancha gruesa de acero inoxidable con sistema Teppanyaki
- Amplia grasera retirable desde el frente
- Estructura de acero inoxidable 18/10 de alto espesor con mandos de metal
- Tapa con calentaplatos integrado



romeo 70 & 90



Medidas y peso Romeo 70
cm 70x70x25 h // kg 35

Medidas y peso Romeo 90
cm 90x70x25 h // kg 35

Medidas parrilla Romeo 70
62x49 cm

Medidas parrilla Romeo 90
82x49 cm

Zonas de cocción
2

Tipos de cocción
Plancha

Por qué elegir Romeo:

- De fácil colocación, puede estar sobre cualquier superficie o nuestro módulo de cemento específico del programa cocina Cookie
- Práctica al acto de desplazarla
- Zonas de cocción extra grandes
- 3 quemadores (versión 70) de acero fundido, fáciles de desmontar con encendido one-touch
- 4 quemadores (versión 90) de acero fundido, fáciles de desmontar con encendido one-touch
- Difusores de calor de acero inoxidable
- Plancha de doble cara, lisa/estriada, de hierro fundido esmaltado grueso
- Amplia grasera
- Estructura de acero inoxidable 18/10 de alto espesor
- Tapa de acero inoxidable para cocinar (opcional)

// Romeo 70 (3 quemadores)
// Romeo 90 (4 quemadores)



alain



Medidas y peso
cm 160x60x109 h // kg 112

Medidas parrilla
82x49 cm

Zonas de cocción
3

Tipos de cocción
Parrilla, plancha, fuegos de gas

Por qué elegir Alain:

- Fácil de colocar y práctica al acto de desplazarla
- 4 quemadores de acero inoxidable con encendido eléctrico
- Difusores de calor de acero inoxidable
- Zona de cocción con 3 parrillas y 1 plancha de doble cara de hierro fundido esmaltado para alimentos
- Amplia grasera de acero inoxidable
- Estante lateral con quemador de acero inoxidable (2,9 kW) y tapa
- Estructura con ruedas totalmente de acero inoxidable con acabados prestigiosos realizados a mano
- Encimera lateral
- 2 prácticos cajones de acero
- Compartimento para bombona de 10 kg
- Tapa de acero



gama Patio

Anna, la sabia, 65 años, abuela

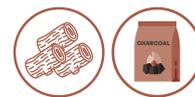


Le gusta recibir a sus hijos y nietos en su casa en el campo, disfrutando de su amplio porche durante todo el verano. Para las cenas familiares pone el corazón en cada receta, entre barbacoas, lasañas, tartas y pizzas para los más pequeños.

Por eso ha elegido un hogar de la gama Patio:

- para tener una verdadera chimenea de exterior, para cocinar y para los días más fríos.
- por el gran hogar abierto, ideal para cocinar para muchas personas.
- para personalizar su zona de cocina exterior hasta el último detalle y hacer que sea perfecta para su jardín.
- por el encanto de antaño de la llama de la madera.

linosa



Medidas y peso

cm 225x100x234 h // kg 1.800

Salida de humos

Ø 30 cm

Medidas parrilla

116x70 cm

Medidas compartimento interno

horno

42x50 cm

Zonas de cocción

2

Tipos de cocción

Parrilla, piedra ollar, asador, horno

Por qué elegir Linosa:

- Hogar abierto* de gran tamaño, ideal para albergar grandes parrillas y asadores
**(Revestimiento de la campana no suministrado. El producto se debe instalar en el porche)*
 - Plano de fuego (116x70 cm) con cajón de la ceniza para favorecer la combustión y agilizar la limpieza de las brasas
 - Superficies de apoyo y trabajo en Cemipiù, material novedoso realizado para el exterior
 - Estructura realizada en conglomerado de cemento, para pintar
- **Módulo de apoyo (opcional):** amplia superficie de apoyo indispensable para agilizar las tareas de preparación y cocción
 - **Módulo parrilla y horno:** hogar en combinación con un horno de leña, de combustión indirecta, los alimentos no llegan a estar en contacto con ceniza ni humo
considerable aislamiento para un consumo de leña reducido
cámara de cocción de 42x50 cm con parrilla y base refractaria
el horno se puede colocar tanto a la derecha como a la izquierda



gama Patio

COCINA

Patio es el hogar ideal para cocinar con leña: parrilla, plancha o asador, todos nuestros modelos cuentan con una boca de fuego particularmente ancha para meter los utensilios de cocción y facilitar la actividad del "cocinero", incluso del menos experimentado.



AHORRO

Gracias a la suma facilidad y rapidez de instalación y montaje, Patio es un producto cuyo costo es realmente contenido.

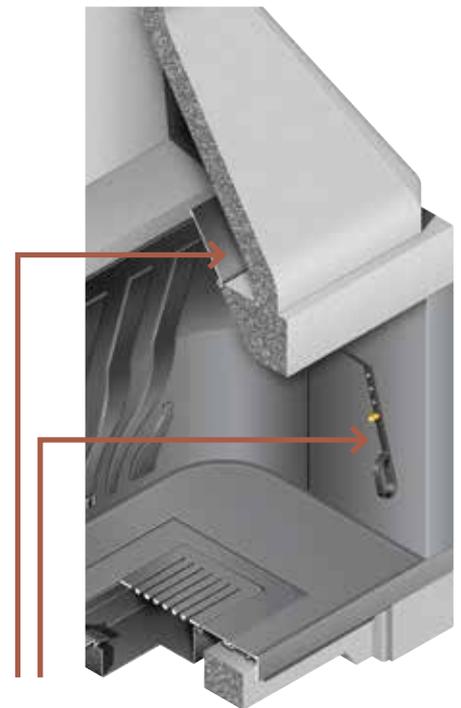


ESTRUCTURA

Las paredes del hogar son muy gruesas y pueden ser de material refractario o hierro fundido. El hogar ofrece una notable capacidad de acumulación de calor y garantiza una durabilidad sin límites del producto. Se completa con un gran cajón de la ceniza extraíble para una fácil limpieza.

INTERCAMBIADOR DE CALOR

Las especiales ranuras externas de los hogares Patio cumplen la triple función de: distribuir el calor uniformemente por toda la superficie, aumentar significativamente el intercambio térmico y aportar más firmeza al hogar.



VÁLVULA DE REGISTRO HUMOS

Se activa con el mando específico y regula el tiro de la chimenea, optimizando la eficiencia del hogar.

patio 64r



Medidas y peso
cm 74x50x116 h // kg 260

Medidas internas
62x42 cm

Hogar en refractario con registro de humos, cenicero, parrilla y pared trasera de fundición



patio 76r



Medidas y peso
cm 75x55x134 h // kg 260

Medidas internas
68x48 cm

Hogar en refractario con registro de humos, cenicero, parrilla y pared trasera de fundición



patio 78r



Medidas y peso
cm 88x55x139 h // kg 370

Medidas internas
76x47 cm

Hogar en refractario con registro de humos, cenicero, parrilla y pared trasera de fundición



patio 78g



Medidas y peso
cm 88x55x139 h // kg 335

Medidas internas
76x46 cm

Hogar y plano de fuego en hierro fundido grueso, con registro para el aire comburente, registro de humos, cajón de la ceniza y parrilla de hierro fundido



patio 86r



Medidas y peso
cm 100x65x133 h // kg 410

Medidas internas
90x55 cm

Hogar en refractario con registro de humos, cenicero, parrilla y pared trasera de fundición



patio 86g



Medidas y peso
cm 100x65x133 h // kg 370

Medidas internas
90x55 cm

Hogar y plano de fuego en hierro fundido grueso, con registro para el aire comburente, registro de humos, cajón de la ceniza y parrilla de hierro fundido



patio 96r



Medidas y peso
cm 112x70x157 h // kg 530

Medidas internas
96x62 cm

Hogar en refractario con registro de humos, cenicero, parrilla y pared trasera de fundición;
Brasero para leña de serie



patio 96g



Medidas y peso
cm 112x71x140 h // kg 430

Medidas internas
104x58 cm

Hogar y plano de fuego en hierro fundido grueso, con registro para el aire comburente, registro de humos, cajón de la ceniza y parrilla de hierro fundido;
Brasero para leña de serie



patio 116r



Medidas y peso

cm 130x82x177 h // kg 570

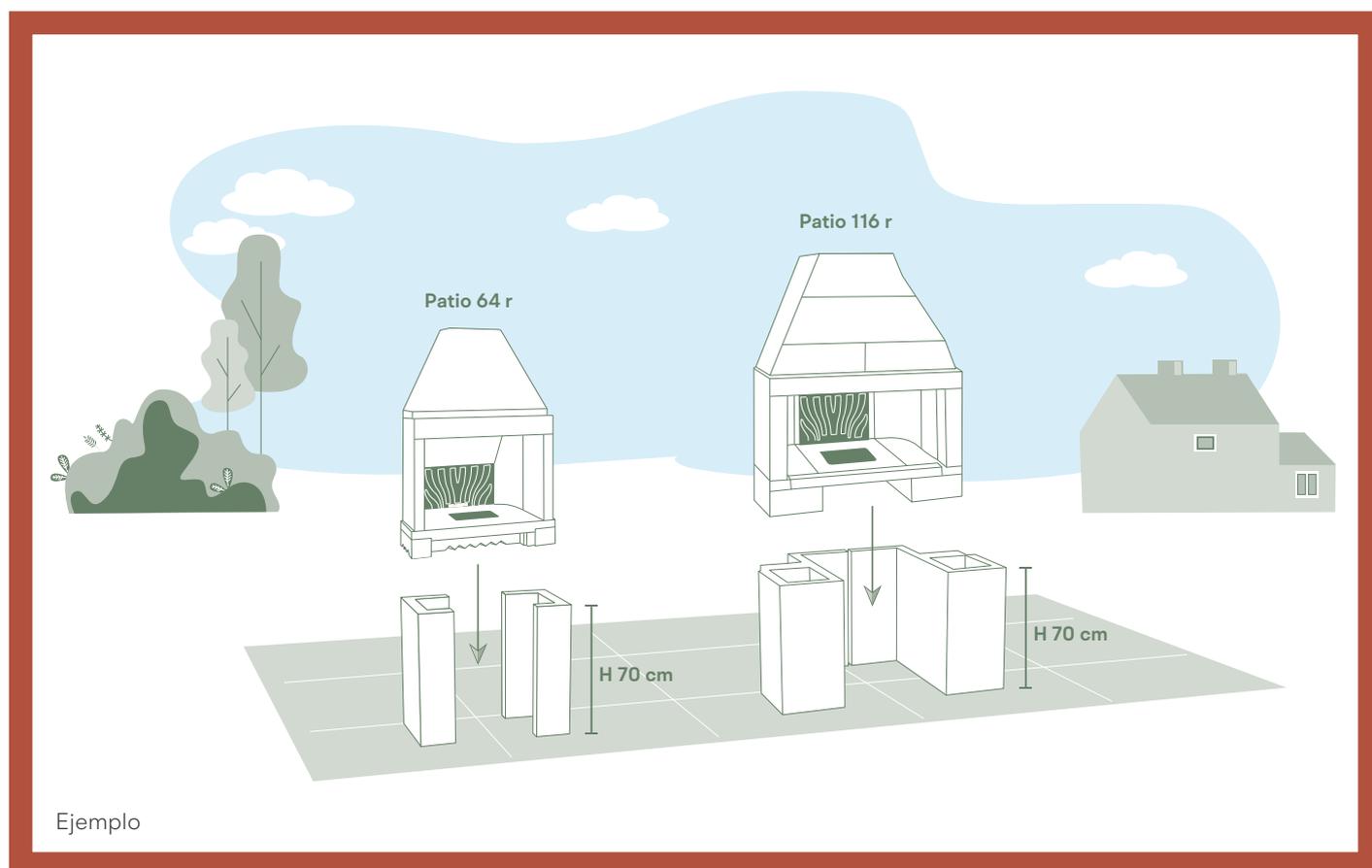
Medidas internas

116x70 cm

Hogar en refractario con registro de humos, cenicero, parrilla y pared trasera de fundición; Brasero para leña de serie



módulos de apoyo para hogares patio



Ejemplo

Los hogares Patio deben apoyar sobre una base resistente. Palazzetti proporciona módulos de soporte realizados en conglomerado de cemento. Estos módulos son específicos para cada modelo de Patio y están disponibles en dos alturas distintas: 35 cm y 70 cm.

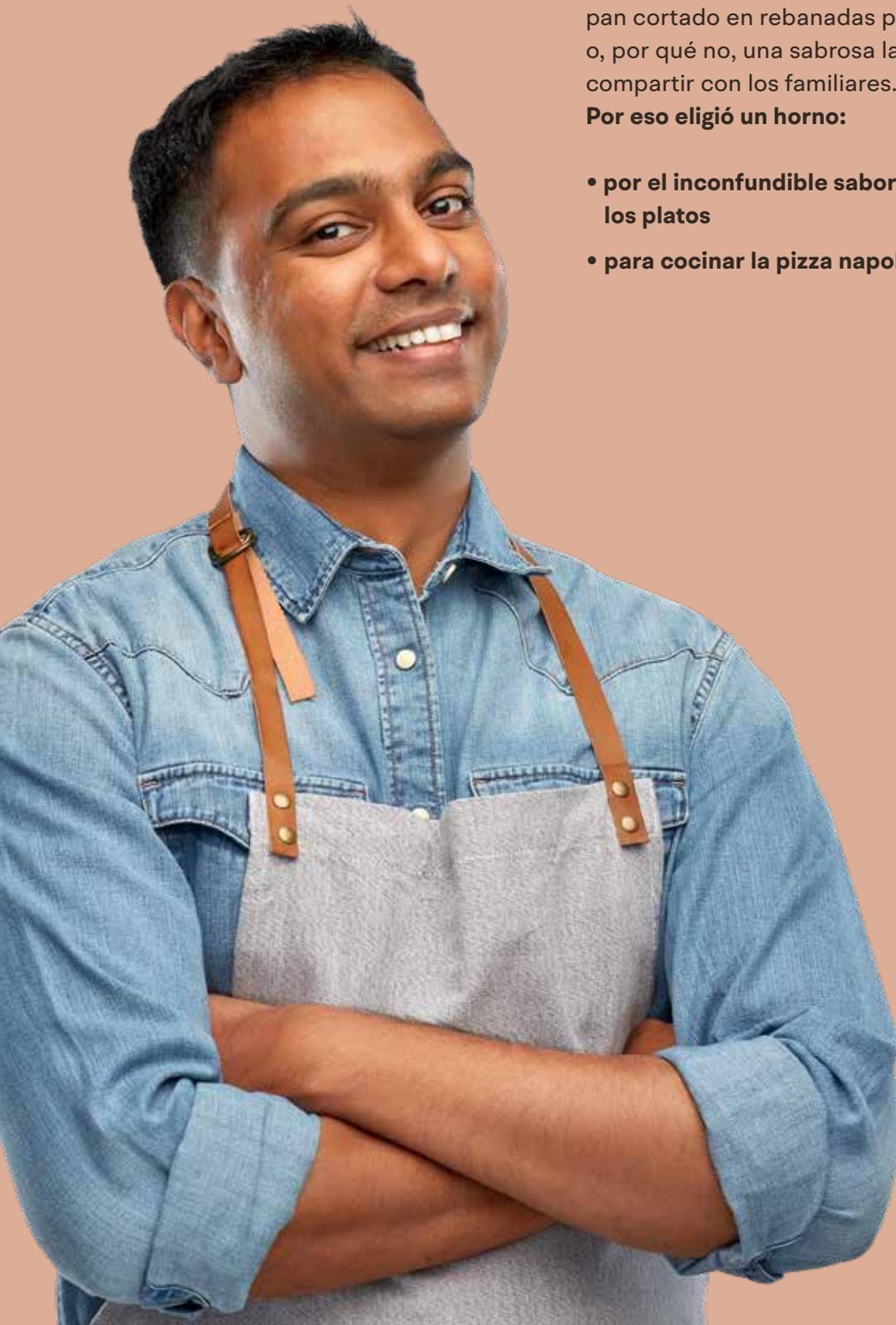
gama hornos

Karim, el rey de la pizza. 37 años, director de exportación

Hay tipos de cocción para los que es necesario el horno: una buena pizza con los amigos, un pan cortado en rebanadas para la “bruschetta” o, por qué no, una sabrosa lasaña para compartir con los familiares.

Por eso eligió un horno:

- **por el inconfundible sabor y la fragancia de los platos**
- **para cocinar la pizza napolitana tradicional**



carmine



Carmine es un práctico horno de sobreposición de leña, gas o GLP. Fabricado en acero inoxidable y material refractario, tiene una particular forma abovedada, que junto con el grueso aislamiento de lana de roca, permite alcanzar en poco tiempo y con el mínimo consumo de leña la temperatura ideal para la cocción de pan y pizzas, temperatura que podrás mantener con una cantidad mínima de combustible.

Medidas y peso Carmine
cm 98x85x113 h // kg 135

Medidas del compartimento interno
Carmine
80x60 cm

Por qué elegir Carmine:

- Horno de leña de acero inoxidable con termómetro
- Cámara de cocción en acero inoxidable con forma abovedada, ideal para alcanzar altas temperaturas en poco tiempo con un consumo reducido de leña
- Plano de fuego en material refractario grueso: acumula calor y lo transfiere progresivamente a la comida
- Puerta de acero inoxidable con manija a prueba de quemaduras
- Válvula de registro humos
- Funda protectora
- Cañón de humo
- Chimenea
- Por su peso particularmente reducido es ideal para su colocación también en terrazas



hornos de cocción directa

easy



Los hornos de leña modulares para el exterior están fabricados con mezcla de cemento refractario de doble pared, lo que hace que estos productos resulten especialmente fáciles de montar, de hecho requieren un aislamiento reducido y una protección adecuada de la intemperie. Ideales para cocinar pan y pizzas.



FÁCIL INSTALACIÓN

Estos hornos se pueden instalar directamente al aire libre sin estructuras complejas de revestimiento y aislamiento. Esto se debe a que los hornos ya están aislados de forma natural: la estructura tiene un espacio hueco para favorecer la formación de una bolsa de aire que aísla el núcleo del revestimiento exterior del horno. Por tanto, será suficiente realizar una base estable, estucar y pintarlo todo con una capa de pintura plástica blanca a la esponja lavable y el horno estará listo.

LA MODULARIDAD

Es posible obtener fácilmente hornos más largos agregando al pedido pares de elementos centrales y de las bases correspondientes. Todos los modelos se suministran de serie con registro de humos y puerta de acero provista de termómetro y mirilla para controlar la cocción.

easy medium



Medidas y peso
cm 97x81x49 h // kg 270

Medidas del compartimento interno
77x65 cm



easy large



Medidas y peso
cm 97x112x49 h // kg 410

Medidas del compartimento interno
77x96 cm



easy extra large



Medidas y peso
cm 97x144x49 h // kg 470

Medidas del compartimento interno
77x127 cm



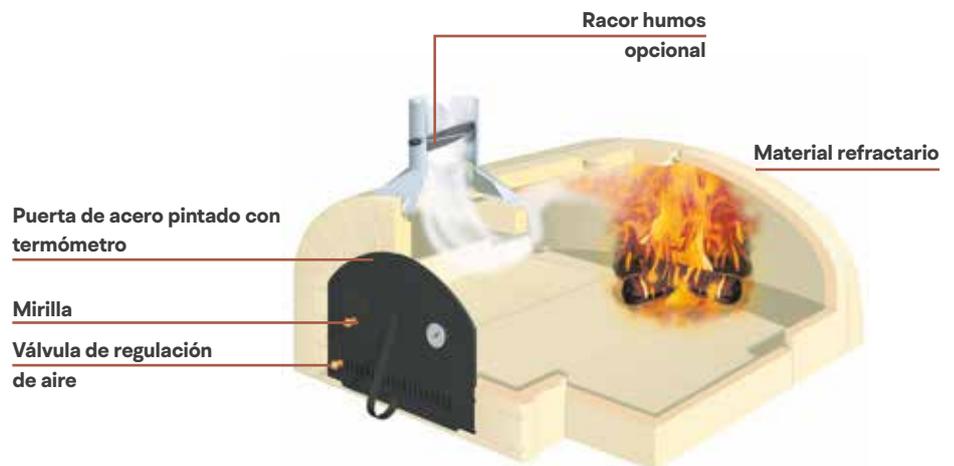
ghiottone



Pan, pizza, asados... todo se puede cocinar en estos hornos de leña para el exterior. El material refractario con alto contenido en alúmina con que están fabricados se caracteriza por acumular calor y luego transferirlo a los alimentos de forma lenta y gradual, para una cocción uniforme. Deben estar debidamente aislados y protegidos de la intemperie.

LA MODULARIDAD

Ghiottone es un horno prefabricado compuesto por varios elementos según modelo, provisto de puerta de acero equipada con un práctico termómetro y una mirilla para el fácil control del estado de cocción (la puerta de hierro fundido es opcional).



RESISTENTE

El material refractario con alto contenido en alúmina garantiza la máxima solidez y una duración ilimitada en el tiempo del horno, incluso con un uso frecuente.

ghiottone small



Medidas y peso
cm 85x78x55 h // kg 210

Medidas del compartimento interno
70x69 cm



ghiottone medium 2.0



Medidas y peso
cm 118x114x55 h // kg 400

Medidas del compartimento interno
104x83 cm



ghiottone large 2.0



Medidas y peso
cm 118x143x55 h // kg 500

Medidas del compartimento interno
104x112 cm



smile



¿Buscas un horno para cocinar grandes asados? La gama de hornos Smile satisface esta necesidad. Todos fabricados en material refractario con alto contenido en alúmina, deben estar adecuadamente aislados y resguardados de la intemperie. Su principal característica es la de acumular y retener el calor durante mucho tiempo para luego transferirlo lentamente a la comida, incluso con la llama apagada: es la cocción ideal para grandes pedazos de carne, para el pan y, claramente, para varias "rondas" de pizza.



EJEMPLO DE INSTALACIÓN



Todos los hornos Smile están dotados de puerta de acero y opcionalmente pueden tenerla de hierro fundido, con o sin tabique adaptador.

smile 80



Medidas y peso
cm 102x107x47 h // kg 225

Medidas del compartimento interno
80x77 cm



smile 100



Medidas y peso
cm 103x110x55 h // kg 285

Medidas del compartimento interno
85x85 cm



smile 120



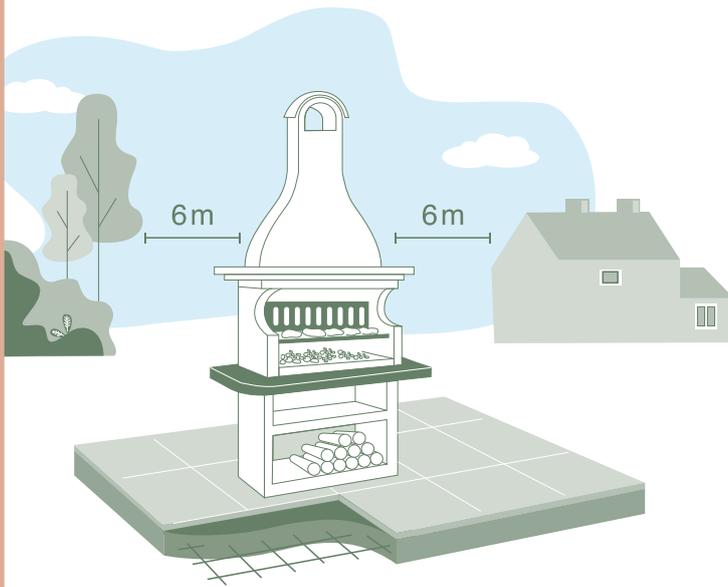
Medidas y peso
cm 136x144x55 h // kg 370

Medidas del compartimento interno
120x120 cm



consejos para el montaje y mantenimiento

Para garantizar la larga duración de tu barbacoa / horno Palazzetti, hay pocas reglas fundamentales que cumplir.



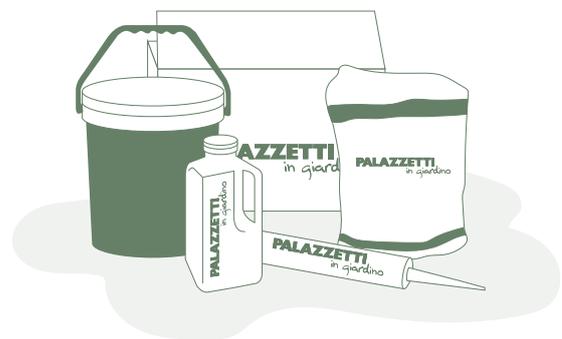
¿Dónde colocarla?

AUNQUE SEA DE TAMAÑO REDUCIDO, LA BARBACOA DEBE DESCANSAR SOBRE UNA PLATAFORMA GRANDE Y COMPACTA, A SER POSIBLE DE HORMIGÓN QUE NO SEA SUJETO A HUNDIMIENTO, LO QUE DAÑARÍA LA BARBACOA, ADEMÁS PERMITE ACTUAR MANTENIENDO LOS PIES SECOS EN CUALQUIER TEMPORADA DEL AÑO.

La barbacoa también debe estar al menos a 6 metros de árboles, edificios y otros obstáculos verticales, para evitar el revoco frecuente de humo.

¿Cómo instalarla?

ADJUNTO A LA BARBACOA PALAZZETTI EL KIT DE MONTAJE Y PINTURA, que incluye todos los materiales necesarios para la instalación y el acabado.



¿El encendido?

CADA ENCENDIDO DEBE SER GRADUAL Y NUNCA VIOLENTO, PARA QUE TODA LA ESTRUCTURA PUEDA ALCANZAR LENTAMENTE LA TEMPERATURA REQUERIDA.



¿La barbacoa es bruta? Aquí tienes lo que debes hacer

Cualquier pequeña diferencia de espesor entre los elementos depende de la naturaleza del material y se debe arreglar durante la instalación. Para juntar y uniformar las piezas que no están en contacto con el calor se debe utilizar el MORTERO INCLUIDO EN EL KIT DE MONTAJE mientras que para las partes en contacto con el calor se emplea la MASILLA EASY FIX SIEMPRE INCLUIDA EN EL KIT DE MONTAJE Y PINTURA.

Si el hogar consta de varios elementos, mete la parrilla entre los 2 costados antes de fijarlos y espera a que se endurezcan antes de proceder con las demás operaciones. Los planos de fuego en material refractario deben colocarse dentro del hogar, sin fijar: ¡no se debe utilizar cemento de alta resistencia o de fraguado rápido, ni adhesivos de alto fraguado!

Espera hasta que la barbacoa esté seca (al menos 4 días) antes de pintarla. Para las partes externas utiliza al menos dos capas de PINTURA HIDRÓFUGA DE CUARZO, SUMINISTRADA CON EL KIT DE MONTAJE Y PINTURA.



// ejemplo de montaje de la barbacoa

¿Cómo protegerla del frío?

DURANTE LA TEMPORADA DE INVIERNO, TE RECOMENDAMOS QUE CUBRAS TU BARBACOA / HORNO PALAZZETTI CON LA FUNDA APROPIADA, PARA EVITAR GRIETAS O ROTURAS CAUSADAS POR LAS HELADAS.



¿Y el mantenimiento periódico?

Las barbacoas de cemento son sujetas a desgaste debido al uso y a los agentes atmosféricos de los que deben protegerse. Es recomendable, una vez al año, restaurar rápidamente la barbacoa con la MASILLA ESPECÍFICA EASY FIX y la pintura de cuarzo o el LÍQUIDO PROTECTOR TRANSPARENTE INCLUIDOS EN EL Kit de montaje y pintura.

1



// 1. restauración de las partes pintadas

2



// 2. restauración de la encimera

PALAZZETTI
in giardino

Palazzetti Lelio SpA
via Roveredo, 103
33080 Porcia (PN) - Italia

ingiardino.palazzetti.es

