ROSSOFUOCO®

Forni a legna & Barbecues

Wood burning ovens & Barbecues

collezione 2016

"Amo le innovazioni e la qualità dei forni 'Rossofuoco'. Il sentirsi apprezzati per questo e per la nostra credibilità mi rende fiera di guidare questa azienda."

Giuliana Santarelli - Chief Manager Rayp Italia

The wood burning ovens

Made of solid steel and top quality materials the collection of ROSSOFUOCO's ovens is an innovative evolution of the wood burning ovens, where the baking and the combustion chambers are separated to avoid the contact of foods with ash and smoke; where it's easy to regulate the temperature; where it's possible to add more wood while baking if necessary.....

Rossofuoco® has developed and improved the system of separated combustion introducing new and innovative solutions which have resulted in a big success on the market.

For those who instead prefer a classic oven, "Rossofuoco" include among its products a series of "direct-burning" ovens; versatile, space-saving and easy to use.

La storia dei forni a legna

Il forno a legna a combustione separata nasce per la prima volta nelle Marche attorno al 1985; si trattava di un forno in acciaio dove per la prima volta entravano in scena la separazione della camera di "combustione" da quella impiegata per la "cottura".

Una soluzione che permette di evitare il contatto di ceneri e fumo con le pietanze.

Nel vecchio forno tradizionale la legna viene messa ed accesa direttamente nella camera di cottura per cui risultava indispensabile una certa dimestichezza nel calcolare la giusta quantità di legna per mantenere la temperatura adeguata fino al termine della cottura.

Rossofuoco® ha sviluppato e perfezionato il sistema introducendo quelle soluzioni migliorative ed innovative che ne hanno sancito il grande successo sul mercato.

A chi invece desidera un forno a legna a combustione diretta "Rossofuoco" offre vari modelli; compatti, versatili e sempre semplici da usare.

..... and the story goes on; follow us

on our web channels with updates, trials, video recipies, tips, events and more.

Canale Youtube :
acquisisci il QRcode a fianco con il tuo smartphone o tablet, o cerca: *"RossoFuoco Pizza"* in youtube, o vai su : *www.rossofuoco.com/yt*

... e la storia continua; seguici

sui nostri canali web: aggiornamenti, dimostrazioni, ricette, consigli, eventi e altro ancora .

Pagina Facebook :
acquisisci il QRcode a fianco con il tuo smartphone o tablet, o cerca: *"Rosso Fuoco Forni" in Facebook, o vai su : www.rossofuoco.com/fb*

ROSSOFUOCO®

INNOVAZIONE E TRADIZIONE

I forni "ROSSOFUOCO®" non solo hanno eliminato gli inconvenienti del contatto dei cibi con il fumo e del controllo della temperatura grazie alla separazione della camera di cottura dal fuoco, ma sono ricchi di accessori, di cui tanti di serie, come la ventilazione, le valvole fumi e vapori, il timer e il termometro che permette di controllare la temperatura interna e regolarla a piacere, aprendo o chiudendo le feritoie di aerazione poste sullo sportello di combustione.
Ogni forno è dotato di un apposito cassetto raccoglicenere che ne facilita la pulizia.
Il forno può raggiungere la temperatura d'impiego in soli 30/40 minuti, con solo 3/4 kg di legna di piccolo taglio, mantenendo tale temperatura costante per oltre 2 ore dopo la fine della combustione.
Il collegamento elettrico alla rete domestica con il trasformatore a 12volt permette di utilizzare la lampada di illuminazione interna al forno e la ventilazione, in tutta sicurezza.
Per darvi il meglio "ROSSOFUOCO®" ha deciso di investire le proprie capacità su questo prodotto avvalendosi di professionisti con esperienza decennale nella progettazione e nella costruzione.
Il design trova il giusto compromesso tra lo stile tradizionale, tipico di un forno a legna e le forme più moderne e di tendenza, tra funzionalità e bellezza.

THE ROSSOFUOCO'S OVENS

INNOVATION AND TRADITION

The ovens made by Rossofuoco® come with a whole series of accessories included with the buy of the oven: ventilation fan, smoke and steam valve, thermometer, timer, grids....
Our ovens reach the cooking temperature with only 3-4 kg of wood (small cut timber) keeping it for over 2 hours after combustion end; the temperature can be easily adjusted by opening or closing the air slits on the combustion chamber's door.
The design and the technology of our ovens come from the work of professional with over ten years of experience.

I FORNI ROSSOFUOCO

AFFIDABILITA' E QUALITA' MADE IN ITALY

I forni "Rosso Fuoco" sono rinomati per la loro affidabilità; e per la varietà della gamma, prodotti mirati a soddisfare ogni esigenza senza deludere le aspettative.
La rete distributiva è quanto mai efficace con punti vendita ben selezionati dove operano rivenditori professionisti che lavorano per assicurare in ogni momento la piena soddisfazione del cliente.
Tante ragioni giustificano il pieno riconoscimento dell'azienda in Italia e nel mondo, prima di tutto la QUALITA' MADE IN ITALY.
Scegliendo un prodotto "Rosso Fuoco" avete il valore aggiunto di un prodotto interamente fatto in Italia che assicura ai clienti una qualità quotidianamente verificata, nei materiali e nella affidabilità di ogni elemento, con la garanzia di un'azienda sempre pronta ad intervenire, anche direttamente, qualora si verificasse un qualsiasi problema; ogni volta che serve "Rosso Fuoco" c'è.

100% Made in ITALY

5 ANNI SENZA PENSIERI

5 ANNI DI GARANZIA SULLE CAMERE DI COTTURA E DI COMBUSTIONE (*)

Solo chi è sicuro del proprio prodotto può garantire tanto.
La certezza che deriva da una fabbricazione secondo gli standard più rigorosi ci permette di dare ai clienti questa sicurezza acompagnata dalla certa reperibilità, per lungo tempo, dei nostri pezzi di ricambio.
Per ottenere ciò RAYP Italia srl, l'azienda produttrice dei forni a marchio "Rosso Fuoco", si avvale di abili professionisti per la progettazione e tecnici esperti per la costruzione dei propri forni a legna.

(*) la garanzia estesa di 5 anni non si applica al modello "Minutino".

RELIABILITY QUALITY' AND ITALIAN STYLE

The "Rossofuoco's ovens are renowned for their reliability, for great range of models that meet every need, without disappointing any expectations.
The distribution network is very effective with well selected outlets, where professional retailers operate to ensure, at all times, the full satisfaction of the customer.
Many reasons justify the full recognition of our company, in Italy and in the world.
By choosing a "Rossofuoco's oven you buy a product entirely made in Italy, with quality and realiability of all the materials verified in every production step.

5 YEARS WITHOUT PROBLEMS

ALL OUR OVENS COME WITH A 5 YEARS WARRANTY ON BAKING AND COMBUSTION CHAMBERS (*)

Only who is sure of his product can give so much.
A certainty that comes from following strict production standards.
To achieve this, Rayp (the company that produces the ovens "Rossofuoco") uses skilled designers and expert technicians.

(*) The extended warranty does not apply to "Minutino".

Perché un forno Rossofuoco®
Why choose Rossofuoco®

Anche la cura attenta dei particolari fa la differenza. Qualità, bellezza, affidabilità e innovazione non ci bastano, per questo amiamo curare i nostri prodotti fin nei minimi dettagli, anche quelli che non riuscirete mai a scorgere. Per i forni Rossofuoco® adottiamo una metodologia produttiva artigianale con assemblaggio, rifiniture e collaudi effettuati manualmente.

A careful attention to the details makes the difference: we are well aware that our ovens have a great success and are very appreciated for their quality, their beauty, their easy handiness, their liability, but also for the innovations that give great satisfaction to its owner. Nevertheless, this is not enough for us, because we love to take care of our products going till the smallest details, even those that you will never see.

Ben Fatto

Maniglie "antiscotto"
riducono il pericolo di scottature durante l'uso; il loro sistema a serraggio frontale garantisco una chiusura perfetta.

Griglie antiribaltamento
2 o 3 a seconda del modello (escluso Minutino) e posizionabili sui 5 livelli disponibili, possono essere fatte scorrere lungo le guide senza pericoli.

Camera di cottura senza saldature
realizzata in acciaio inox risulta più bella, più robusta, indeformabile agli shock termici.

Nessuna saldatura tra camere di cottura e combustione
per evitare che per il calore le dilatazioni differenti di materiali diversi alterino le camere stesse.

Cerniere in acciaio Inox
fissate al controtelaio anzichè sul frontale, garantiscono una migliore tenuta anche in fase di forti dilatazioni.

Vernici ecologiche
per il massimo rispetto possibile dell'ambiente

Impianto elettrico più sicuro
a 12 volt, grazie al trasformatore in dotazione

Basso consumo
prestazioni elevate con soli 3/4 kg di legna

Well Done

Ergonomic "cool-grip" handles
to avoid risks of burns and to have an easy front clamping system

Anti tilting grids
All the ovens (exept Minutino) come with 2 or 3 grids that can be placed on one of the 5 level with double rack available.

Baking chamber without weldings
Made out of stainless steel is free from unhealty weldings; it's beautiful and really undeformable by thermal shocks.

No weldings between baking and combustion chambers
this avoid abnormal deformations due to different dilatation of different materials caused by heat.

Stainless steel ingers
fixed on the body parts and not simply on the front panel of the oven, so the lock is perfect also during high dilatation phases

Eco-friendly varnishes
for the best possible respect of the enviroment

Safe 12 volts electrical system
a transformer converts the standard house current to a safe 12 volts one

Low consumption
High performances with only 3/4 kg of wood

Pratico Funzionale

Temperatura uniforme
con la fiamma che non viene mai a contatto diretto con le pareti della camera di cottura

Cottura dei cibi perfetta
ottimale su tutti i piani, anche a ventilazione disattivata

Camera di cottura quadra
senza la volta, è possibile utilizzare fino a 3 piani di cottura contemporaneamente

Facile pulizia
camera di cottura in acciaio Inox autopulente, griglie e supporti facilmente rimovibili permettendo una pulizia ancora più accurata..

Handy

Temperature evenly diffused in the chamber
the flame is never in contact with the walls of the baking chamber; the heat comes from a radiaton panel.

Perfect baking
optimal on all levels, even with the fan system turned off.

Squared baking chamber
instead than vaulted. It has more cooking space, so you can use up to 3 grids at the same time.

Easy cleaning
side walls of the baking chamber are made in self-cleaning steel and the grid's strts are easy to remove , for a perfect cleaning.

Manutenzione Facile

Facile sostituzione dei componenti
anche se incassato in opere murarie, perchè la maggior parte degli interventi di manutenzione sono eseguibili dall'interno della camera di cottura o dalla consolle strumenti.

Completamente smontabile
e rimontabile sul posto; per superare qualsiasi ostacolo, per ispezioni strrutturali o manutenzioni straordinarie.

Convertibile
tutti i modelli si possono trasformare da interno a esterno e viceversa senza sostituirli (esclusi "Garden" e "Red")

Easy Maintenance

Easy replacement of the components
even if built into a wall! No need to pull out it from the structure for maintenance or extraordinary repairs. Any work can be done directly through the cooking chamber or the control panel.

It can be completely dismounted
end easyly reassembled right there on the spot for a complete inspection or for extraordinary repair.

Easy convertible
all models, exept "Garden" and "Red", can be converted to outdoor/indoor version using few additional parts.

Completo

Ventilazione di serie
su tutti i modelli (50 - 65 - 80 -100)

Valvola Fumi e valvola Vapori
per ottimizzare la combustione, e regolare l'umidità all'interno della camera di cottura

Due lampade di illuminazione interna
per meglio controllare lo stato di cottura

Ricca dotazione di serie
griglie, teglie, attizzatoio, guanto e presina.....

Post-vendita

5 anni di garanzia
interamente "Made in Italy" hanno 5 anni di garanzia su camere di cottura e combustione (escluso "minutino")

Assistenza
servizio di assistenza post-vendita preciso e puntuale

Fully Equipped

The ventilation system is a standard
on all models (50 - 65 - 80 -100).

Smoke and steam valves
to optimize the combustion and to adjust the humidity in the baking chamber

Two internal lighting bulbs
for a better control of the baking process

Many standard equipments
all the ovens come with grids, baking pans, poker, oven mitt & pan holder.....

After-sales

Made in Italy with a 5 years warranty
almost all Rossofuoco's ovens with separated combustion system come with a 5 years warranty on combustion and baking chambers

Efficient customer service

VISTI DA VICINO

CI SONO DEI DETTAGLI CHE RENDONO UNICI I FORNI ROSSOFUOCO.

E' per questo che i nostri forni non temono confronti, anzi li cercano. Sono anche i dettagli e le innovazioni che li rendono unici e innovativi, tanto da essere tra i più imitati; sono completamente smontabili per garantire in caso di necessità la totale ispezionabilità del forno e facilitare la sostituzione della componentistica, tutto dal frontale, particolare da non sottovalutare specialmente nei modelli da incasso. Camera di cottura in acciaio inox, autopulente, quadra anziché a volta, quindi spazi di utilizzo più ampi e interamente sfruttabili; grazie a questo nei forni "Rosso Fuoco" a combustione separata (escluso "Minutino") è possibile utilizzare contemporaneamente 3 piani di cottura che possono essere regolati in altezza secondo le necessità.

IL SEGRETO DI UNA COTTURA PERFETTA

Ecco perché diciamo che un forno RossoFuoco® cuoce tutto bene, anche contemporaneamente su più ripiani; la fiamma non è mai a contatto diretto con la camera di cottura che altrimenti si infuocherebbe eccessivamente nel fondo e nella parte inferiore delle pareti; qui invece ad essere riscaldato é il pannello radiante divisorio posto tra camera di combustione e camera di cottura (1); in questa intercapedine l'aria riscaldata inizia il suo movimento di circolazione naturale per "convezione" filtrando attraverso la serie di feritoie poste ai lati del piano inferiore della camera di cottura (2) dove si diffonde uniformemente raggiungendo e riscaldando omogeneamente ogni livello; anche per questo con i nostri forni é addirittura possibile cuocere ottimamente le pietanze persino a ventilazione spenta.

CLOSE UP

THERE ARE SOME DETAILS THAT MAKE UNIQUE A ROSSOFUOCO'S OVEN.

Details and innovations make them unique and innovative, this is why they are the most imitated ones; completely dismountable to allow a complete inspection and if necessary to replace any of its components, even with built-in models, a characteristic that must not be understated. The stainless steel baking chamber is self-cleaning and is square instead of vaulted, with more space to cook perfectly on all 3 levels at the same time (exept "Minutino" in which the cooking chamber is lower).

THE SECRET OF A PERFECT COOKING

The reason why we state that everything is well cooked in a Rossofuoco®'s oven, even on all the levels at the same time, is that the flame has never direct contact with the cooking chamber (which otherwise would overheat in the bottom and the sidewalls). In our ovens, is the radiation panel placed between the combustion and the cooking chamber that gets heated (1); in this gap the hot air starts its natural circular movement by convection, filtering through the air slits on the sides of the bottom of the cooking chamber (2) distributing evenly the hot air. This is the rason why we state that with our ovens it is possible to obtain optimal results even with ventilation fan switched off.

The circulating system of the air inside the oven

Schema di circolazione dell'aria calda all'interno del forno

PULIZIA SEMPLICE E ACCURATA

Per una perfetta ed accurata pulizia della camera di cottura e per raggiugerne più facilmente tutti gli angoli abbiamo previsto la possibilità di smontare i supporti laterali delle griglie, semplicemente sganciandoli dai punti di fissaggio.
Più facile di così!!!

EASY TO CLEAN

To allow a perfect and deep cleaning of the baking chamber it's possible to dismount the lateral supports of the grids easily unlocking them from the athachment points.

La camera di cottura priva di griglie e supporti

The baking chamber without grids and supports.

MANUTENZIONE FACILE

Cambiare la lampadina? sostituire la ventola? Controllare l'impianto elettrico?
Per qualcuno é un grande problema, specialmente nei forni da incasso, ma non nei nostri forni dove ad esempio per la sostituzione della ventola basta aprire la camera di cottura, sganciare la flangia posta in fondo, allentare le due viti di fissaggio del blocco ventola-motore, sganciarlo, sfilarlo e provvedere all'intervento.

Il fondo della camera di cottura con la flangia da sganciare.

The bottom of the cooking chamber with the flange to unhook.

EASY MAINTENANCE

When it's necessary to replace a bulb or the fan or to check the wiring, in other ovens, especially in the indoor models, is a real trouble, but not in our products. If for example you need to replace the fan, in a Rossofuoco's oven just open the baking chamber, disengage the flange in the front wall loosening the two screws tha lock
the fan-motor group, extract it
and make the replacement.

ROSSOFUOCO®

Forni a Legna & Barbecues
Wood burning ovens & Barbecues

MULTICOOKING OVENS

FOR OUTDOOR AND INDOOR USE

FORNI MULTICOTTURA

PER ESTERNO ED INTERNO

INDICE / INDEX

BARBECUES
BARBECUES

stand alone
Maxi *pag. 48*
Easy Up *pag. 48*

per forni
for ovens
Brace *pag. 49*
Falo' *pag. 49*
Cassetto BBQ *pag. 49*

ACCESSORI
ACCESSORIES
Per forni e barbecue *pag. 52/55*
For ovens and BBQ

TABELLE TECNICHE
TECHNICAL SHEETS
Colori, dotazioni, optional, pesi e misure *pag. 56/60*
Colours, equipment, weight and sizes

INDICE / INDEX

FORNI A COMBUSTIONE SEPARATA
SEPARATED COMBUSTION OVENS

Sedicinoni *pag. 12/17*
Steel *pag. 18/19*
Quattrostagioni *pag. 20/21*
Fiamma *pag. 22/24*
Red *pag. 25*
Effe *pag. 26/27*
Eco *pag. 28/29*
Eco50 *pag. 30/31*
Garden/GardenPlus *pag. 32/33*
Garden color *pag. 34/35*
Minutino *pag. 36/37*
InsideStone *pag. 38*

FORNI A COTTURA DIRETTA
DIRECT COOKING OVENS

Campagnolo *pag. 40/41*
Nonna Luisa *pag. 42/43*
Più trecento *pag. 44/45*

Divertiti a cucinare con RossoFuoco
Enjoy cooking with RossoFuoco

FORNI A COMBUSTIONE SEPARATA
SEPARATED COMBUSTION OVENS

Sedicinoni pag. 12/17
Steel pag. 18/19
Quattrostagioni pag. 20/21
Fiamma pag. 22/24
Red pag. 25
Effe pag. 26/27
Eco pag. 28/29
Eco50 pag. 30/31
Garden/GardenPlus pag. 32/33
Garden color pag. 34/35
Minutino pag. 36/37
InsideStone pag. 38

ROSSOFUOCO®

ROSSOFUOCO®

inox da incasso/indoor

Modelli / Models

Sedicinoni 80iA ST
Sedicinoni 80iA XL

For both types (outdoor and indoor) two options for the internal size of the cooking chamber:
ST: 730x490 mm
XL: 730x630 mm

Characteristics

Finishing: Stainless steel, Stainless stell roof *(outdoor version)*, **horizontal layout of the cooking chamber doors with mirrored glass** on cooking and combustion chambers.

Standard equipment

Double ventilation fan, smoke and steam valves, thermometer, timer, internal lighting, 3 chrome grilles, 1 rectangular baking pan, 2 round baking pans, pan holder tool, poker, chimney wind cap (for outdoor version), oven mitt and pan holder.

Optional equipment

Trolley, special stand for ovens barbecue, lateral work top, front work top, additional refractory plate, bread and pizza shovel, additional grilles and pans.

Sul forno da esterno può essere applicato un pratico barbecue e il carrello opzionale, con manici a scomparsa.

On the outdoor oven can be applied a very useful barbecue and the optional trolley.

Dimensioni / Dimensions

Sedicinoni 80iA ST
Sedicinoni 80iA XL

Dimensioni escluso condotto fumi (h. 50mm)

Dimensions are intended without smoke pipe (h. 50mm).

Sedicinoni 80A ST
Sedicinoni 80A XL

Dimensioni senza carrello e con tetto, escluso camino

Dimensions are intended with roof without chimney and without cart

Modelli / Models

Sedicinoni 80A ST
Sedicinoni 80A XL

Sia per la versione da esterno che da interno vi sono due varianti per la dimensione interna della camera di cottura:
ST: 730x490 mm
XL: 730x630 mm

Caratteristiche

Finiture: Acciaio Inox
Camera di cottura sviluppata orizzontalmente.
Vetro a specchio nelle camere di cottura e combustione,
tetto Inox di serie *(versione da esterno)*.

Dotazioni di serie

Doppia ventilazione, valvole fumi e vapori, termometro, timer, Illuminazione interna, 3 griglie cromate, 1 teglia rettangolare, 2 teglie rotonde, accessorio prenditeglie, attizzatoio, comignolo antivento (versione da esterno), guanto e presina.

Opzioni

Carrello, Supporto fisso, barbecue, piano di lavoro laterale, piano di lavoro frontale, piastra refrattaria aggiuntiva, pala panepizza, griglie e teglie aggiuntive.

SEDICINONI

inox da esterno/outdoor

"Sedicinoni" (16/9)" is the wood burning oven that makes the difference!
Baking has never been so easy. Thanks to the horizontal developed backing chamber the space remain the same of the standard ovens but the pans are really handy. The two ventilation fans optimize the heat distribution for a perfect cooking. "Sedicinoni" combines sophisticated elegance and modern style with its stainless steel version or maintains a more classical aspect with its cream varnished version.

Il forno a legna che fa la differenza… è Sedicinoni.
Con la camera di cottura sviluppata in larghezza tutte le vivande in preparazione sono a portata di mano senza perdere gli spazi di un forno da 80 tradizionale. Le due ventole presenti garantiscono una cottura ottimale ed uniforme per tutti i cibi.
Studiato accuratamente per soddisfare sia esigenze culinarie che estetiche, "Sedicinoni" si accosta al classico nella versione verniciata ed al moderno con quella inox.

SEDICINONI

panna da incasso/indoor

Modelli / Models

Sedicinoni 80iP ST
Sedicinoni 80iP XL

For both types (outdoor and indoor) two options for the internal size of the cooking chamber:
ST: 730x490 mm
XL: 730x630 mm

Characteristics

Finishing: Cream color varnished,
horizontal layout of the cooking chamber,
Doors with mirrored glass on cooking and combustion chambers,
Stainless stell roof *(outdoor v.)*

Standard equipment

Double ventilation fan,
smoke and steam valves,
thermometer, timer,
internal lighting,
3 chrome grilles,
1 rectangular baking pan,
2 round baking pans,
pan holder tool,
poker,
Chimney wind cap *(outdoor version)*,
oven mitt and pan holder.

Optional equipment

Trolley,
special stand for ovens,
barbecue,
lateral work top,
front work top,
additional refractory plate,
bread and pizza shovel,
additional grilles and pans.

Sul forno da esterno può essere applicato un pratico barbecue e il carrello opzionale, con manici a scomparsa.

On the outdoor oven can be applied a very useful barbecue and the optional trolley.

Dimensioni / Dimensions

Sedicinoni 80iP ST
Sedicinoni 80iP XL

Dimensioni escluso condotto fumi (h. 50mm)

Dimensions are intended without smoke pipe (h. 50mm).

Sedicinoni 80P ST
Sedicinoni 80P XL

Dimensioni senza carrello e con tetto, escluso camino

Dimensions are intended with roof without chimney and without cart

panna da esterno/outdoor

Modelli / Models

Sedicinoni 80P ST
Sedicinoni 80P XL

Sia per la versione da esterno che da interno vi sono due varianti per la dimensione interna della camera di cottura:
ST: 730x490 mm
XL: 730x630 mm

Caratteristiche

Finiture: verniciato "panna",
camera di cottura sviluppata orizzontalmente,
vetro a specchio nelle camere di cottura e combustione,
Tetto Inox di serie *(per la versione da esterno)*.

Dotazioni di serie

Doppia ventilazione,
valvole fumi e vapori,
termometro, timer,
Illuminazione interna,
3 griglie cromate,
1 teglia rettangolare,
2 teglie rotonde,
accessorio prenditeglie,
attizzatoio,
comignolo antivento *(versione da esterno)*,
guanto e presina.

Opzioni

Carrello,
Supporto fisso,
barbecue,
piano di lavoro laterale,
piano di lavoro frontale,
piastra refrattaria aggiuntiva,
pala panepizza,
griglie e teglie aggiuntive.

"Sedicinoni" (16/9)" is the wood burning oven that makes the difference!
Baking has never been so easy. Thanks to the horizontal developed backing chamber the space remain the same of the standard ovens but the pans are really handy. The two ventilation fans optimize the heat distribution for a perfect cooking. "Sedicinoni" combines sophisticated elegance and modern style with its stainless steel version or maintains a more classical aspect with its cream varnished version.

Il forno a legna che fa la differenza… è Sedicinoni.
Con la camera di cottura sviluppata in larghezza tutte le vivande in preparazione sono a portata di mano senza perdere gli spazi di un forno da 80 tradizionale. Le due ventole presenti garantiscono una cottura ottimale ed uniforme per tutti i cibi.
Studiato accuratamente per soddisfare sia esigenze culinarie che estetiche, "Sedicinoni" si accosta al classico nella versione verniciata ed al moderno con quella inox.

ROSSOFUOCO®

country da incasso/indoor

Modelli / Models

Sedicinoni 80iC ST
Sedicinoni 80iC XL

For both types two options for the internal size of the cooking chamber
ST: 730x490 mm
XL: 730x630 mm

Characteristics

Finishing: varnished brown, stainless stell roof *(outdoor version)*, (Black varnished on demand), **horizontal layout of the cooking chamber.**

Standard equipment

Double ventilation fan,
smoke and steam valves,
thermometer, timer,
internal lighting,
3 chrome grilles,
1 rectangular baking pan,
2 round baking pans,
pan holder tool,
poker,
Chimney wind cap *(outdoor version)*,
oven mitt and pan holder.

Optional equipment

Trolley,
special stand for ovens,
barbecue,
lateral work top,
front work top,
additional refractory plate,
bread and pizza shovel,
additional grilles and pans.

*"**Country**":*
*an other "**Sedicinoni**" that makes the difference!*
With this new colour it can satisfy classic, traditional or rustic preference in style, without loosing the more easy way of cooking that the horizontal layout of the baking chamber gives to the user.

warranty 5 years on baking and cooking oven chambers

garanzia 5 anni su camere di cottura e rifinitura

100% Made in ITALY

Dimensioni / Dimensions

Sedicinoni 80iC ST
Sedicinoni 80iC XL

Dimensioni escluso condotto fumi (h. 50mm)

Dimensions are intended without smoke pipe (h. 50mm).

Sedicinoni 80C ST
Sedicinoni 80C XL

Dimensioni senza carrello e con tetto, escluso camino

Dimensions are intended with roof without chimney and without cart

SEDICINONI

country da esterno/outdoor

Modelli / Models

Sedicinoni 80C - ST
Sedicinoni 80C - XL

Per entrambi i tipi due varianti per la dimensione interna della camera di cottura:
ST: 730x490 mm
XL: 730x630 mm

Caratteristiche

Struttura verniciata marrone, tetto Inox *(versione da esterno)*, (su richiesta verniciato nero), **camera di cottura sviluppata orizzontalmente.**

Dotazioni di serie

Doppia ventilazione,
valvole fumi e vapori,
termometro, timer,
Illuminazione interna,
3 griglie cromate,
1 teglia rettangolare,
2 teglie rotonde,
accessorio prenditeglie,
attizzatoio,
comignolo antivento *(versione da esterno)*,
guanto e presina.

Opzioni

Carrello,
supporto fisso,
barbecue,
piano di lavoro laterale,
piano di lavoro frontale,
piastra refrattaria aggiuntiva,
pala panepizza,
griglie e teglie aggiuntive.

Sul forno da esterno può essere applicato un pratico barbecue e il carrello opzionale, con manici a scomparsa.

On the outdoor oven can be applied a very useful barbecue and the optional trolley.

*"**SediciNoni Country"** aggiunge alla gamma una variante dai toni più tradizionali abbinati alla novità della camera di cottura sviluppata in orizzontale che permette di controllare ed operare meglio sul cibo in fase di cottura, specialmente quando si desidera cuocere più pietanze su più teglie piccole che diventano facili da affiancare e posizionare, anche sullo stesso piano.*

ROSSOFUOCO®

STEEL

da incasso/indoor

Modelli / Models

Steel 65i
Steel 80i
Steel 100i

Both versions (outdoor and indoor) are available in 3 different
widths: 65 – 80 -100 cm.

Characteristics

front panel in stainless steel,
Stainless stell roof
(outdoor version),
mirrored glass on door of combustion and baking chambers.

Standard equipment

Ventilation fan,
smoke and steam valves,
thermometer, timer,
internal lighting,
3 chrome grilles,
1 rectangular baking pan,
2 round baking pans,
pan holder tool,
poker,
chimney wind cap
(outdoor version),
oven mitt and pan holder.

Optional equipment

Trolley,
special stand for ovens,
barbecue,
lateral work top,
additional refractory plate,
bread and pizza shovel,
additional grilles and pans.

Sul forno da esterno può essere applicato un pratico barbecue e il carrello opzionale, con manici a scomparsa.
Per l'installazione del forno da incasso è possibile utilizzare l'apposito supporto con slitte.

On the outdoor oven can be applied a very useful barbecue and the optional trolley.
For the indoor oven, on demand, can be used the specific stand with slides.

Dimensioni / Dimensions

Steel 65i
Steel 80i
Steel 100i

Dimensioni escluso condotto fumi (h. 50mm)

Dimensions are intended without smoke pipe (h. 50mm).

Steel 65
Steel 80
Steel 100

Dimensioni senza carrello e con tetto, escluso camino

Dimensions are intended with roof without chimney and without cart

da esterno/outdoor

Modelli / Models

Steel 65
Steel 80
Steel 100

Sia la versione da esterno che la versione da incasso sono disponibili in 3 diverse larghezze: 65 – 80 -100 cm.

Caratteristiche

Struttura frontale acciaio inox,
Tetto Inox
(versione da esterno),
Vetro a specchio nelle camere di cottura e combustione.

Dotazioni di serie

Ventilazione,
valvole fumi e vapori,
termometro, timer,
Illuminazione interna,
3 griglie cromate,
1 teglia rettangolare,
2 teglie rotonde,
accessorio prenditeglie,
attizzatoio,
comignolo antivento
(versione da esterno),
guanto e presina.

Opzioni

Carrello,
supporto fisso,
barbecue,
piano di lavoro laterale,
piastra refrattaria aggiuntiva,
pala panepizza,
griglie e teglie aggiuntive.

*"**Steel**", with its stainless steel front panel and steel varnished inlays is very essential in its lines. The high-tech style brings a touch of elegance in your gardens and verandas. "Steel" stands out because of its mirrored glass and "line" handles for customers who prefer a very modern version of a wood fired oven.*

*Il modello **Steel**, con il frontale in acciaio inox ed intarsi in acciaio verniciato è essenziale nelle linee. Uno stile high-tech che porta classe ed eleganza nei giardini e verande dei minimalisti. Steel si differenzia per il vetro a specchio e maniglia "line" che donano uno stile moderno destinato a clienti che non si accontentano del classico forno a legna.*

ROSSOFUOCO®

QUATTROSTAGIONI

Modelli / Models

Quattrostagioni

Caratteristiche

Struttura bifacciale

Dotazioni di serie

Valvole fumi e vapori,
termometro, timer,
Illuminazione interna,
3 griglie cromate,
1 teglia rettangolare,
2 teglie rotonde,
accessorio prenditeglie,
attizzatoio,
guanto e presina.

Opzioni

Supporto fisso,
piastra refrattaria aggiuntiva,
pala panepizza,
griglie e teglie aggiuntive.

Characteristics

Bifrontal oven

Standard equipment

smoke and steam valves,
thermometer, timer,
internal lighting,
3 chrome grilles,
1 rectangular baking pan,
2 round baking pans,
pan holder tool,
poker,
oven mitt and pan holder.

Optional equipment

Special stand for ovens
additional refractory plate,
bread and pizza shovel,
additional grilles and pans.

Dimensioni / Dimensions

Quattrostagioni

Dimensioni escluso condotto fumi (h. 50mm)

Dimensions are intended without smoke pipe (h. 50mm).

"Quattrostagioni" is a **bifrontal** oven to be mounted inside the wall between the kitchen and the garden or porch; so that you can use it in any season.

For this oven are used the front types of the ovens Eco and Steel, as follow:
Eco + Eco or *Eco + Steel*.

4 are the seansons in witch you can use it. Its made for baking using **the side you like**; from the kitchen or from the garden, depending on the weather or as you wish!

1 = 2 x 4

1 forno — 2 facciate — 4 stagioni

Ogni stagione é buona per usarlo perché è **bifacciale,** così Inforni e **cuoci indifferentemente** dal lato cucina o dal lato giardino, secondo il tempo che fa o per come ti va!

visto da fuori / outdoor view

visto da dentro / indoor view

"Quattrostagioni" è un forno **bifacciale** che si incassa nel muro perimetrale che divide la cucina dalla veranda o dal giardino e lo usi in qualsiasi stagione.

Utilizza i frontali dei modelli da incasso Eco e Steel, cioè: entrambi i Frontali Eco oppure un frontale Eco ed uno Steel per abbinarlo al meglio con gli ambienti dove viene installato.

Puoi caricare la legna dall'esterno per non sporcare e cucinare dall'interno.

Puoi preparare i cibi ed infornarli dall'interno e poi sfornare e servirli dall'esterno.

100% Made in ITALY

ROSSOFUOCO®

inox da incasso/indoor

Modelli / Models

Fiamma 65iA
Fiamma 80iA
Fiamma 100iA

Both versions (outdoor and indoor) are available in 3 different widths: 65 – 80 -100 cm.

Characteristics

Body varnished , stainless steel finishes, Stainless stell roof *(outdoor version),*

Standard equipment

Ventilation fan,
smoke and steam valves,
thermometer, timer,
internal lighting,
3 chrome grilles,
1 rectangular baking pan,
2 round baking pans,
pan holder tool,
poker,
Chimney wind cap *(outdoor version),*
oven mitt and pan holder.

Optional equipment

Trolley,
special stand for ovens,
barbecue,
lateral work top,
additional refractory plate,
bread and pizza shovel,
additional grilles and pans.

Sul forno da esterno può essere applicato un pratico barbecue e il carrello opzionale, con manici a scomparsa.
Per l'installazione del forno da incasso è possibile utilizzare l'apposito supporto con slitte.

On the outdoor oven can be applied a very useful barbecue and the optional trolley.
For the indoor oven, on demand, can be used the specific stand with slides.

Dimensioni / Dimensions

Fiamma 65i-A
Fiamma 80i-A
Fiamma 100i-A

Dimensioni escluso condotto fumi (h. 50mm)

Dimensions are intended without smoke pipe (h. 50mm).

Fiamma 65
Fiamma 80
Fiamma 100

Dimensioni senza carrello e con tetto, escluso camino

Dimensions are intended with roof without chimney and without cart

Modelli / Models

Fiamma 65
Fiamma 80
Fiamma 100

Sia la versione da esterno che la versione da incasso sono disponibili in 3 diverse larghezze: 65 – 80 -100 cm.

Caratteristiche

Struttura verniciata,
inserti in acciaio Inox,
Tetto Inox
(per la versione da esterno).

Dotazioni di serie

Ventilazione,
valvole fumi e vapori,
termometro, timer,
Illuminazione interna,
3 griglie cromate,
1 teglia rettangolare,
2 teglie rotonde,
accessorio prenditeglie,
attizzatoio,
comignolo antivento *(per la versione da esterno),*
guanto e presina.

Opzioni

Carrello,
supporto fisso,
barbecue,
piano di lavoro laterale,
piastra refrattaria aggiuntiva,
pala panepizza,
griglie e teglie aggiuntive.

FIAMMA

da esterno/outdoor

"FIAMMA" brings class and elegance in your garden or veranda. A careful and exclusive design with rounded glasses on both cooking and combustion chamber, the RossoFuoco serigraphic print on the bottom glass, and the stainless steel inlays. All details are carefully executed such as the "flamed" air slits on the combustion chamber.

Il modello fiamma porta classe ed eleganza in giardino o in veranda. Un design accurato ed esclusivo, con i vetri stondati; la serigrafia "Rossofuoco" sul vetro inferiore, gli intarsi con inserti in acciaio. Curato fin nei minimi dettagli, anche nelle feritoie della camera di combustione, in puro stile "fiamma".

ROSSOFUOCO®

FIAMMA

rame da incasso/indoor

Anche in casa il modello "Fiamma" porta classe ed eleganza. Design accurato ed esclusivo: con vetri degli sportelli stondati, gli inserti in rame; che lo rendono unico ed esclusivo. Anche le feritoie della camera di combustione abbandonano la classica forma per assumere una nuova in puro stile "fiamma". Un forno da incasso sorprende piacevolmente per l'accuratezza dei particolari fin nelle maniglie, nelle cerniere, nella consolle strumenti.

"Fiamma" brings class and elegance at home.
A carefull and exclusive design with rounded glasses on both cooking and combustion chamber, the "Rossofuoco" serigraphic print on the bottom glass and copper inlays. Many details make this oven unique. All details are carefully executed such as the "flamed" air slits on the combustion chamber.

Modelli / Models

- **Fiamma 65iR**
- **Fiamma 80iR**
- **Fiamma 100iR**

Both models are available in 3 different widths:
65 – 80 -100 cm.

Characteristics

body varnished ,
Stainless steel finishes *(RED).*
Copper finishes *(FIAMMA Rame).*

Standard equipment

Ventilation fan,
smoke and steam valves,
thermometer, timer,
internal lighting,
3 chrome grilles,
1 rectangular baking pan,
2 round baking pans,
pan holder tool,
poker,
Chimney wind cap.
oven mitt and pan holder.

Optional equipment

trolley,
special stand for ovens
lateral work top,
additional refractory plate,
bread and pizza shovel,
additional grilles and pans.

100% Made in ITALY

RED

da incasso/indoor

Modelli / Models

- **Red 65i**
- **Red 80i**
- **Red 100i**

Entrambi i modelli sono disponibili in 3 diverse larghezze: 65 – 80 -100 cm.

Caratteristiche

Struttura verniciata,
Inserti in acciaio Inox *(RED),*
Inserti in rame *(FIAMMA Rame).*

Dotazioni di serie

Ventilazione,
valvole fumi e vapori,
termometro, timer,
Illuminazione interna,
3 griglie cromate,
1 teglia rettangolare,
2 teglie rotonde,
accessorio prenditeglie,
attizzatoio,
comignolo antivento,
guanto e presina.

Opzioni

Carrello,
Supporto fisso,
piano di lavoro laterale,
piastra refrattaria aggiuntiva,
pala panepizza,
griglie e teglie aggiuntive.

garanzia 5 anni su camere di cottura e combustione

warranty 5 years on baking and combustion chambers

Bello, tanto da fantasticare sulla sua collocazione; perfetto per chi ama osare nel gusto dei dettagli. Curato ed esclusivo con feritoie nella camera di combustione in stile "fiamma", vetri stondati, il logo serigrafato nel vetro inferiore, inserti frontali in acciaio. "Red inside" è l'evoluzione briosa, moderna, accattivante del modello "Fiamma"; il matrimonio perfetto tra una colorazione ad effetto e lo splendore dell'acciaio.

Amazing and beautiful, lead you to fancy about where to place it in your house. Perfect for who likes to astonish and to surprise. A careful and exclusive design with rounded glasses on both cooking and combustion chamber, the serigraphic print on the bottom glass and stainless steel inlays. All details are carefully executed such as the "flamed" air slits on the combustion chamber. RED is a real catching oven, with its brilliant color and its shiny steel.

Dimensioni / Dimensions

Fiamma 65i-R	**Red 65i**
Fiamma 80i-R	**Red 80i**
Fiamma 100i-R	**Red 100i**

Dimensioni escluso condotto fumi (h. 50mm)

Dimensions are intended without smoke pipe (h. 50mm).

ROSSOFUOCO®

da incasso/indoor

Modelli / Models

Effe 65i
Effe 80i
Effe 100i

Both versions (outdoor and indoor) are available in 3 different widths:
65 – 80 -100 cm.

Characteristics

body varnished ,
stainless steel finishes,
stainless stell roof
(outdoor version).

Standard equipment

Ventilation fan,
smoke and steam valves,
thermometer, timer,
internal lighting,
3 chrome grilles,
1 rectangular baking pan,
2 round baking pans,
pan holder tool,
poker,
Chimney wind cap
(outdoor version),
oven mitt and pan holder.

Optional equipment

Trolley,
special stand for ovens,
barbecue,
lateral work top,
additional refractory plate,
bread and pizza shovel,
additional grilles and pans.

Sul forno da esterno può essere applicato un pratico barbecue e il carrello opzionale, con manici a scomparsa.
Per l'installazione del forno da incasso è possibile utilizzare l'apposito supporto con slitte.

On the outdoor oven can be applied a very useful barbecue and the optional trolley.
For the indoor oven, on demand, can be used the specific stand with slides.

Dimensioni / Dimensions

Effe 65i
Effe 80i
Effe 100i

Dimensioni escluso condotto fumi (h. 50mm)

Dimensions are intended without smoke pipe (h. 50mm).

Effe 65
Effe 80
Effe 100

Dimensioni senza carrello e con tetto, escluso camino

Dimensions are intended with roof without chimney and without cart

Modelli / Models

Effe 65
Effe 80
Effe 100

Sia la versione da esterno che la versione da incasso sono disponibili in 3 diverse larghezze: 65 – 80 -100 cm.

Caratteristiche

Struttura verniciata,
Inserti in acciaio Inox,
Tetto Inox
(per la versione da esterno).

Dotazioni di serie

Ventilazione,
valvole fumi e vapori,
termometro, timer,
Illuminazione interna,
3 griglie cromate,
1 teglia rettangolare,
2 teglie rotonde,
accessorio prenditeglie,
attizzatoio,
comignolo antivento,
guanto e presina.

Opzioni

Carrello,
supporto fisso,
barbecue,
piano di lavoro laterale,
piastra refrattaria aggiuntiva,
pala panepizza,
griglie e teglie aggiuntive.

EFFE

da esterno/outdoor

"Effe" is perfect for demanding customers looking for the best balance among quality, functionality and design.
This oven has a detailed elegance with the steel frame around the glasses and the control panel protected by a tilting lid.
The glass in the combustion chamber door allow a cozy view of burning fire.

Destinato ad una clientela esigente offre il massimo in qualità, funzionalità ed estetica. Fatto con maestria artigianale è accurato ed elegante. "Effe" si distingue per la mostrina in acciaio attorno alle parti vetrate e la consolle strumenti in inox, protetta da un pratico sportello a ribaltina.
Le finiture in acciaio gli conferiscono uno stile attuale, il vetro davanti alla fiamma regala tutto il piacere della vista del fuoco.

ROSSOFUOCO®

ECO

da incasso/indoor

Modelli / Models

- Eco 65i
- Eco 80i
- Eco 100i

Both versions (outdoor and indoor) are available in 3 different
widths: 65 – 80 -100 cm.

Characteristics

body varnished ,
Stainless steel finishes,
Red varnished roof
(outdoor version).

Standard equipment

Ventilation fan,
smoke and steam valves,
thermometer, timer,
internal lighting,
3 chrome grilles,
1 rectangular baking pan,
2 round baking pans,
pan holder tool,
poker,
Chimney wind cap
(outdoor version),
oven mitt and pan holder.

Optional equipment

Trolley,
special stand for ovens,
barbecue,
lateral work top,
additional refractory plate,
bread and pizza shovel,
additional grilles and pans.

100% Made in ITALY

warranty 5 years on baking and combustion chambers

Sul forno da esterno può essere applicato un pratico barbecue e il carrello opzionale, con manici a scomparsa. Per l'installazione del forno da incasso è possibile utilizzare l'apposito supporto con slitte.

On the outdoor oven can be applied a very useful barbecue and the optional trolley. For the indoor oven, on demand, can be used the specific stand with slides.

da esterno/outdoor

Modelli / Models

- Eco 65
- Eco 80
- Eco 100

Sia la versione da esterno che la versione da incasso sono disponibili in 3 diverse larghezze: 65 – 80 -100 cm.

Caratteristiche

Struttura verniciata,
Inserti in acciaio Inox,
Tetto verniciato rosso
(per la versione da esterno).

Dotazioni di serie

Ventilazione,
valvole fumi e vapori,
termometro, timer,
Illuminazione interna,
3 griglie cromate,
1 teglia rettangolare,
2 teglie rotonde,
accessorio prenditeglie,
attizzatoio,
comignolo antivento
versione da esterno),
guanto e presina.

Opzioni

Carrello,
supporto fisso,
barbecue,
piano di lavoro laterale,
piastra refrattaria aggiuntiva,
pala panepizza,
griglie e teglie aggiuntive.

Dimensioni / Dimensions

- Eco 65i
- Eco 80i
- Eco 100i

Dimensioni escluso condotto fumi (h. 50mm)

Dimensions are intended without smoke pipe (h. 50mm).

- Eco 65
- Eco 80
- Eco 100

Dimensioni senza carrello e con tetto, escluso camino

Dimensions are intended with roof without chimney and without cart

ECO was created to offer a high quality product at a very low price for all thoise who not only love cooking, but also want the quality that distinguishes the ROSSOFUOCO's ovens.
ECO is one of our most successfull ovens; able to satisfy any cooking need; once used you'll never want to be without it.
The indoor version as the otudoor one of ECO combines the pleasant look of essential lines, with quality, friendly use and is the perfect solution for all who wish to cook in a traditional but healty way.

ECO è nato dall'esigenza di voler offrire standard qualitativamente elevati ed un costo contenuto; perfetto per chi vuole grandi risultati in cucina senza rinunciare a qualità e cura nei dettagli, tipiche dei prodotti Rossofuoco.
Un forno di grande successo che soddisfa ogni esigenza in cucina e una volta provato è impossibile separarsene.
Anche la versione da incasso di ECO è di grande qualità; pratico, dalle linee essenziali, mantiene tutte le caratteristiche della corrispondente versione da esterno; perfetto per chi ama ottenere ottimi risultati.

ROSSOFUOCO®

da incasso/indoor

Modelli / Models

Eco 50i

Both versions (outdoor and indoor) are available in the width 50 only.

Characteristics

Body parts varnished,
Red varnished roof *(outdoor version)*.

Standard equipment

Ventilation fan,
thermometer, timer,
internal lighting,
2 chrome grilles,
2 baking pans,
pan holder tool,
poker,
Chimney wind cap.
oven mitt and pan holder.

Optional equipment

trolley,
special stand for ovens
lateral work top,
additional refractory plate,
bread and pizza shovel,
additional grilles and pans.

Con il forno da esterno può usato il carrello opzionale, con manici a scomparsa.
Per l'installazione del forno da incasso è possibile utilizzare l'apposito supporto con slitte.

With the outdoor oven can be used the optional trolley.
For the indoor oven, on demand, can be used the specific stand with slides.

Dimensioni / Dimensions

Eco 50i

Dimensioni escluso condotto fumi (h. 50mm)

Dimensions are intended without smoke pipe (h. 50mm).

Eco 50

Dimensioni senza carrello e con tetto, escluso camino

Dimensions are intended with roof without chimney and without cart

Modelli / Models

Eco 50

Sia la versione da esterno che la versione da incasso sono disponibili nell'unica dimensione 50.

Caratteristiche

Struttura verniciata,
Tetto verniciato rosso
(per la versione da esterno).

Dotazioni di serie

Ventilazione,
termometro, timer,
Illuminazione interna,
2 griglie cromate,
2 teglie,
accessorio prenditeglie,
attizzatoio,
comignolo antivento,
guanto e presina.

Opzioni

Carrello,
Supporto fisso,
piano di lavoro laterale,
piastra refrattaria aggiuntiva,
pala panepizza,
griglie e teglie aggiuntive.

ECO 50

da esterno/outdoor

"ECO 50" satisfies all those customers who have little space available but don't want to miss to cook with a wood burning oven.
ROSSOFUOCO guarantees an optimal cooking, although it has no valves; all standard quality features, as in all our ovens, are maintained also in this small version .

"ECO50" nasce per spazi piu' piccoli senza comunque perdere le caratteristiche e la qualità Rossofuoco.
Grazie alle misure ridotte è in grado di entrare in case, giardini o spazi più ridotti. Pur non essendo dotato di valvole, "Eco50" garantisce una cottura ottimale.

ROSSOFUOCO®

GARDEN

da esterno/outdoor

Both type are available
in 2 different widths:
80 -100 cm.

Characteristics

(Garden)
Body parts brown varnished,
red varnished roof.

(Garden Plus)
Body parts brown varnished,
Stainless stell roof.

Standard equipment

Ventilation fan,
Smoke and steam valves
thermometer,
internal lighting,
2 chrome grilles,
2 baking pans,
pan holder tool,
poker,
chimney wind cap,
oven mitt and pan holder,
built-in trolley.

Optional equipment

Lateral work top,
additional refractory plate,
bread and pizza shovel,
special grill for big roasts,
additional grilles and pans.

Modelli / Models

Garden / Garden Plus 80
Gaden / Garden Plus 100

Entrambi i tipi sono disponibili
nelle 2 larghezze:
80 -100 cm.

Caratteristiche

(Garden)
Struttura verniciata marrone,
tetto verniciato rosso.

(Garden Plus)
Struttura verniciata marrone,
tetto in acciaio inox.

Dotazioni di serie

Ventilazione,
Valvole fumi e vapori,
termometro,
Illuminazione interna,
2 griglie cromate,
2 teglie,
accessorio prenditeglie,
attizzatoio,
comignolo antivento,
guanto e presina,
carrello integrato.

Opzioni

Piano di lavoro laterale,
piastra refrattaria aggiuntiva,
pala panepizza,
griglia per porchetta,
griglie e teglie aggiuntive.

GARDEN PLUS

da esterno/outdoor

Il carrello integrato, con manici a scomparsa, oltre a consentire lo spostamento del forno dispone di un ampio vano che può essere usato come scalda vivande, o come alloggiamento degli accessori.

The integrated trolley, made to support the oven and to move it, has a wide compartment to use as food warmer or to store oven's tools.

Dimensioni / Dimensions

Garden /Garden Plus 80
Garden /Garden Plus 100

*GARDEN exceeds all expectations… even ours;
the best synthesis of the ROSSOFUOCO standards to get a low price product. In GARDEN, as in all our models, quality remains the first target, but the optimized production flow and the simplified lines has allowed to reduce costs, so to obtain a simple but perfect oven.*

*"Garden" supera tutte le aspettative… anche le nostre; una sintesi degli standard Rossofuoco per ottenere un prodotto ad un prezzo minimo.
In "Garden", come in ogni articolo Rossofuoco, la qualità resta un punto fermo, ma l'ottimizzazione del processo produttivo e la semplificazione di alcune finiture hanno consentito di abbattere il costo pur mantenendone inalterato il livello qualitativo; l'essenzialità della strumentazione nulla toglie alla sua funzionalità, sia nel modello Base che Plus.*

ROSSOFUOCO®

da incasso / indoor

Frontali in due colorazioni - dimensioni da 65 o da 80
Front panel in two colors - width 65 or 80

Modelli / Models

Garden Color 65i

Garden Color 80i

Versione da esterno solo in larghezza 80 .
versione da interno in 2 larghezze 65 - 80.

Outdoor version in width 80 only.
Indoor version in 2 different widths: 65 - 80.

Colore fianchi
Side panels colors

Characteristics

Body parts varnished brown or "lava"grey.
Red varnished roof.
Side panels available in five different colors: Brown, "lava" grey, light silver, red, cream.

Caratteristiche

Struttura verniciata marrone o grigio lava.
Tetto verniciato rosso.
5 colorazioni per i fianchi: Marrone, Grigio lava, grigio chiaro, rosso, panna.

Standard equipment

Ventilation fan,
Smoke and steam valves
thermometer, timer,
internal lighting,
2 chrome grilles,
2 baking pans,
pan holder tool,
poker,
chimney wind cap,
oven mitt and pan holder,
trolley (outdoor version).

Dotazioni di serie

Ventilazione,
Valvole fumi e vapori,
termometro, timer,
Illuminazione interna,
2 griglie cromate,
2 teglie,
accessorio prenditeglie,
attizzatoio,
comignolo antivento,
guanto e presina,
carrello (versione da esterno).

Optional equipment

Lateral work top (outdoor version).,
additional refractory plate,
bread and pizza shovel,
special grill for big roasts,
additional grilles and pans,
Stainless stell roof (outdoor version).

Opzioni

Piano di lavoro laterale (versione da esterno)
piastra refrattaria aggiuntiva,
pala panepizza,
griglia per porchetta,
griglie e teglie aggiuntive,
tetto in acciaio inox (versione da esterno).

100% Made in ITALY

garanzia 5 anni su camere di cottura e ventilazione

warranty 5 years on baking and combustion chambers

Dimensioni / Dimensions

Garden color 80
Garden color 80 inc.
Garden color 65 inc.

Dimensioni forno da esterno con tetto;
escluso camino.

Dimensions of the outdoor oven with roof;
without chimney.

pensa acolori
think colored

Personalizzabile

Scegli la combinazione colori che preferisci tra quelle disponibile per struttura, pannelli laterali, tetto.

Carrello separato

In "Color", nella versione da esterno, il carrello è separato dal corpo del forno; ha una diversa console strumenti nonchè le valvole fumi e vapori di serie.

da esterno / outdoor

Modelli / Models

Garden Color 80

Solo in larghezza 80
Frontali in due colorazioni

Width 80 only
Front panel in two colors

Customizable

choose the combination of colors that you like among those avaliable for structure, sides and roof.

Separated trolley

Unlike the classic "Garden" model, in this outdoor version the trolley is separated from the oven.
moreover "Garden Color" has a different console of the instruments; smoke and steam valves are given as standard equipment.

ROSSOFUOCO®

MINUTINO

da esterno/outdoor

Modelli / Models

Minutino

Disponibile solo in versione da esterno.

Caratteristiche

Struttura e tetto verniciati, (Nero o Marrone).

Dotazioni di serie

Termometro,
illuminazione interna,
1 griglia cromata,
guanto e presina,
carrello.

Opzioni

Pala panepizza,
attizzatoio,
teglie.

Available in the outdoor version only.

Characteristics

Body parts and roof varnished, (Black or Brown).

Standard equipment

Thermometer,
internal lighting,
1 chrome grill,
oven mitt and pan holder,
trolley.

Optional equipment

Bread and pizza shovel,
poker,
pans.

Il forno è corredato di carrello con manici a scomparsa.

The oven is equipped with trolley.

Dimensioni / Dimensions

Minutino

Dimensioni senza carrello e con tetto, escluso camino

Dimensions are intended with roof without chimney and without cart

100% Made in ITALY

"MINUTINO" is the ultra compact oven by Rossofuoco, made for small places or for those who simply prefer a small oven.
Black or Brown it's easy to place anywhere and is able to provide a lot of excellent foods.
Among the Rossofuoco's ovens it is the smallest and...the cheapest, but able to give great satisfactions.

"MINUTINO" è il super compatto di casa "Rossofuoco" fatto apposta per piccoli spazi o per chi preferisce un forno di dimensioni più contenute.
Sta bene ovunque; nero o marrone che sia, permette di sfornare ogni prelibatezza.
Tra i forni a combustione separata "Rossofuoco" è il più piccolo in dimensioni e.... prezzo, ma capace di dare grandi soddisfazioni.

ROSSOFUOCO®

INSIDESTONE

Modelli / Models

InsideStone

Kit di allestimento con struttura in prefabbricato adattabile ad uno qualsiasi dei modelli 80 da incasso (escluso Garden).

Caratteristiche

Struttura modulare in granulato di marmo e cemento bianco con piano rivestito in mattoni 10x10 totalmente predefinita; tetto in cemento effetto legno, barbecue completo di griglia da 60x40 in acciaio, paracarbone in acciaio zincato e piani interni in refrattario, in dotazione kit di montaggio e materiali per finiture.

Dotazioni di serie

Barbecue in muratura,
kit di montaggio,
materiali di finitura,
comignolo antivento.

It's a do it yourself kit for any of our models with 80 width (except "Garden")

Characteristics

Modular structure of granulated marble, white concrete, bricks and a concrete roof with a wooden look.
The barbecue has a steel grill (60x40cm), a steel zinc-coated coal-guard, refractory bricks.
The kit is completed of finishing materials.

Standard equipment

Stone barbecue,
mounting kit with finishing materials,
chimney wind cap.

Dimensioni / Dimensions

"Inside Stone" esalta con la sua bellezza il piacere della cottura all'aperto della convivialità del gusto per le cose buone e naturali.
Inside stone è un vero gioiello di eleganza, con il forno incastonato all'interno dl una struttura davvero bella.

"InsideStone" is a real piece of jewelry.
With "Insidestone" you will enjoy the outdoor cooking, enhanced by its beauty and the full taste of a natural way of eating.

Il forno semplice e veloce
The easy & quick way of cooking

FORNI A COTTURA DIRETTA
DIRECT-COOKING OVENS

Campagnolo pag. 30/31
Nonna Luisa pag. 32/33
Più trecento pag. 34/35

ROSSOFUOCO®

ROSSOFUOCO®

Pizza pronta in 2 minuti

Pizza ready in 2 minutes

100% Made in ITALY

Modelli / Models

Campagnolo

Disponibile in 2 colori:
rosso o marrone.

Available in 2 colors:
red or brown.

Caratteristiche

Frontale in acciaio inox.
Carter di copertura verniciato rosso o marrone.
Carrello indipendente in acciaio o verniciato (marrone o rosso).

Characteristics

Front panel in stailess steel.
Roof varnished red or brown.
Stand-alone trolley in stainless steel or varnished (brown or red).

Dotazioni di serie

Carrello,
termometro,
attizzatoio,
comignolo,
guanto e presina.

Standard equipment

Trolley,
thermometer,
poker,
chimney,
oven mitt and pan holder.

Opzioni

Piano di lavoro laterale,
pala pane pizza,
accessorio prenditeglie,
teglie.

Optional equipment

Lateral work top,
bread and pizza shovel,
pan holder tool,
pans.

Colori / Colors

Dimensioni / Dimensions

Campagnolo

Dimensioni escluso camino (h 550 mm)

Dimensions are intended without chimney (h 550 mm)

CAMPAGNOLO

Per gli amanti del forno tradizionale "Campagnolo" è quello che ci voleva per rendere allegro e veloce il cucinare all'aria aperta.
Accensione e riscaldamento in 10 minuti e poi bastano 2 minuti per sfornare una pizza eccezionale.
Leggero, resistente, pratico e dalle dimensioni ridotte lo puoi portare ovunque, in giardino, in terrazza o in veranda.

For who love the traditional baking "Campagnolo" is what needed. This oven by Rossofuoco makes happy, carefree and fast the cooking at the open air.
You need 10 minutes for ignition and heating and just 2 more to bake a great pizza. Lightweight, space-saving and durable, you can place it anywhere: in garden, balcony, porch.

NONNA LUISA

ROSSOFUOCO®

Pizza pronta in 2 minuti

Pizza ready in 2 minutes

100% Made in ITALY

Modelli / Models

Nonna Luisa

Disponibile in 2 colori:
rosso o marrone.

Available in 2 colors:
red or brown.

Caratteristiche

Frontale in acciaio inox.
Carter di copertura verniciato rosso o marrone.
Carrello indipendente in acciaio o verniciato marrone.

Characteristics

Front panel in stailess steel.
Roof varnished red or brown.
Stand-alone trolley in stainless steel or varnished brown.

Dotazioni di serie

Carrello,
termometro,
attizzatoio,
comignolo,
guanto e presina.

Standard equipment

Trolley,
thermometer,
poker,
chimney,
oven mitt and pan holder.

Opzioni

Piano di lavoro laterale,
pala pane pizza,
accessorio prenditeglie,
teglie.

Optional equipment

Lateral work top,
bread and pizza shovel,
pan holder tool,
pans.

Colori / Colors

Dimensioni / Dimensions

Nonna Luisa

Dimensioni escluso camino (h 550 mm)

Dimensions are intended without chimney (h 550 mm)

Anche "Nonna Luisa", nato per sfornare pizze imbattibili, si aggiunge alla gamma di prodotti Rossofuoco.
In 10 minuti e pochissima legna vergine puoi inziare a sfornare pizze a volontà ma anche pane, arrosti.....
Leggero, resistente, pratico e dalle dimensioni ridotte lo puoi portare ovunque, in giardino, in terrazza o in veranda.

"Nonna Luisa", born to bake delicious pizzas, is an other of the new products by Rossofuoco.
Within 10 minutes and with al little of wood you can start to cook at will pizzas and many other good foods as bread, roasts....
Lightweight, space-saving and durable, you can place it anywhere: in garden, balcony, porch.

ROSSOFUOCO®

Pizza pronta in 2 minuti

Pizza ready in 2 minutes

Modelli / Models

Più trecento

Disponibile in colore rosso.
Available in red color.

Caratteristiche

Parti frontali in acciaio inox.
Carter di copertura verniciato.
Carrello indipendente verniciato nero.

Characteristics

Front parts in stailess steel.
crankcase varnished red.
Stand-alone trolley varnished black.

Dotazioni di serie

Carrello,
termometro,
attizzatoio,
comignolo,
guanto e presina.

Standard equipment

Trolley,
thermometer,
poker,
chimney,
oven mitt and pan holder.

Opzioni

Piano di lavoro laterale,
pala pane pizza,
accessorio prenditeglie,
teglie.

Optional equipment

Lateral work top,
bread and pizza shovel,
pan holder tool,
pans.

100% Made in ITALY

Colori / Colors

Carter / Crankcase | *Carrello / trolley*

Dimensioni / Dimensions

Più trecento

Dimensioni escluso camino (h 550 mm)

Dimensions are intended without chimney (h 550 mm)

FORNI A COTTURA DIRETTA - DIRECT COOKING OVENS

PIU' TRECENTO

Con "Più Trecento" la bontà a tavola si fa ancora più grande. La sua camera di cottura da 80x90 centimetri ha più spazio per cuocere contemporaneamente un maggior numero di pietanze; così è ancora più veloce, allegro spensierato il cucinare all'aria aperta.
Accensione e riscaldamento in 10 minuti e poi ne bastano altri 2 per sfornare pizze eccezionali e non solo.

With "più Trecento" the pleasure of cooking becomes greater.
With its cooking chamber of 80x90 centimeters this oven gives you the possibility of baking more foods at the same time, so it's easier and quicker the cooking at the open air.
You need 10 minutes for ignition and heating and just 2 more to bake great pizzas.

All'Aperto con RossoFuoco
At the open air with RossoFuoco

BARBECUES
BARBECUES

Barbeque stand alone

Maxi *pag. 48*
Easy Up *pag. 48*

Barbecue per forni
Barbecues for ovens

Brace *pag. 49*
Falo' *pag. 49*
Cassetto BBQ *pag. 49*

ROSSOFUOCO®

MAXI

Caratteristiche
Finitura: verniciato.

Dotazioni di serie
Bracere posteriore per legna,
Cassetto raccogli cenere,
2 piani di servizio laterali,
Ruote posteriori,
manici anteriori estraibili.

Opzioni
Accenditore per carbonella

Characteristics
Finishing: varnished

Standard equipment
Back brazier for wood,
ash tray,
2 lateral work tops
rear wheels,
retractable handle

Optionals
Charcoal fire starter.

Le sue capienza e robustezza, ne fanno un prodotto "semiprofessionale" che puo' essere tranquillamente utilizzato sia per grandi grigliate domestiche che in agriturismi e ristoranti. Funziona anche a carbonella, ma il massimo risultato si ottiene con la legna da far ardere nel bracere posteriore; il parafiamma protegge dal caldo eccessivo e permette, nella parte inferiore, di trascinare la brace sotto la griglia del fuoco.
E' munito di due pratici piani d'appoggio laterali richiudibili.

This semi professional barbecue is so sturdy and functional to be used for big grill parties and even in restaurants.
"Maxi" gives you the satisfaction to work by burning the wood in the back brazier to obtain the charcoal for your cooking.
The flame shield will protect you from the heat but allow to scoop the charcoal under the cooking grill.
On both side you have a practical work tops that can be flipped down when aren't needed.

EASY UP

Questo barbecue, con l'esclusivo sistema "sali e scendi" della griglia, permette di regolare al meglio la cottura.
Può essere dotato sia del pratico accenditore, per avere rapidamente e continuativamente la carbonella, sia dei piani laterali (come visibile dalla foto a fianco).

Caratteristiche
Finitura: verniciato.

Dotazioni di serie
Griglia con sistema "sali e scendi".

Opzioni
Coppia piani lavoro laterali, accenditore per carbonella, kit di ruote.

Characteristics
Finishing: varnished

Standard equipment
Grid's height control system.

Optionals
kit of 2 lateral work tops, charcoal fire starter, wreeels.

"Easy Up" comes with an exclusive grid's height control system, that allows the adjustment of the grill's height for optimal cooking. The handy starter tool (optional) helps yuo to quickly light the charcoal. On each side you can add practical work tops. (as you see in the picture above).

il forno diventa una postazione di cottura completa

transform the oven in a full cooking station

BRACE
Modello ad accesso laterale alimentato a carbonella

Lateral barbecue for ovens, fuelled with charcoal.

FALO'
Modello ad accesso frontale alimentato a legna

Barbecue for ovens, fuelled with wood or charcoal

CASSETTO BBQ
Applicabile a tutti i forni da 80 ne trasforma la camera di combustione in un praticissimo barbecue.
It's transforms the combustion chamber of the ovens type 80 in a very useful barbecue.

ROSSOFUOCO®

Il tuo Forno full-optional
for a "full-Optional" oven

ACCESSORI
ACCESSORIES

Accessori per forni *pag. 52/55*
Oven's accessories

Accessori per barbecue *pag. 55*
Barbecue's accessories

Legenda dei simboli / Meaning of symbols

- **ES** = Per forni da esterno / for outdoor ovens
- **IS** = Per forni da incasso / for indoor ovens
- **ED** = Per forni a cottura diretta / for direct cooking ovens
- **BQ** = Per barbecues / for barbecues

IS HotHouse

Hot House è un Kit di allestimento per il forno da incasso, (modelli da 65 o da 80 escluso sedicinoni). Grazie all'affidabilità ed alla superba coibentazione dei nostri forni, oltre al piacere della cucina con questo kit si ottiene anche il riscaldamento dell'ambiente. Recuperando l'energia termica in esubero, tramite questo sistema di ventilazione l'aria viene soffiata attraverso un particolare labirinto (esclusiva Rossofuoco) per aumentarne ancora la temperatura e quindi immessa nella stanza; sempre evitando qualsiasi contatto con la camera di cottura dei cibi. Questo permette di riscaldare ambienti fino a 80mq; Il potenziometro in dotazione consente di regolare la quantità d'aria in uscita.

Codice/ Code	Descrizione/Description	
RA	kit composto da trasformatore, motore, regolatore di velocità, 3 mt. di tubo flessibile, 2 bocchette in alluminio.	It's a kit consisting of transformer, power engine, outcome regulator, 9,84 ft. of flexible hoses, 2 outlets in aluminium.

With this kit, made for 65 or 80 type ovens (exept "SediciNoni"), you can transform your indoor one in a heating system for your house.
Thanks to the good insulation of the the Rossofuoco's ovens, with this kit your cooking oven can be used also as a heating system.
With this "HotHouse" kit the produced heat is recuperated and through a special labyrinth (a distinctive feature of Rossofuoco's ovens) is blown through the outlets; so you can heat rooms up to 80 m².
With the outcome regulator you can control the flow of the air.

ES Carrelli / Trolleys

La base d'appoggio più adatta per il forno con il bordo di tenuta che evita fissaggi supplementari. Ha due ruote e due manici estraibili per lo spostamento del forno.
With this trolley you have the perfect stand for your outdoor oven. The two handles and the two wheels allow an easy move around.

Codice/ Code	Serie forno Oven's series	Finitura/Finishing INOX
C 65X	65	Inox
C 80X	80	Inox
C 100X	100	Inox

Codice/ Code	Serie forno Oven's series	Finitura/Finishing Verniciato/varnished
C 50	50	
C 65	65	
C 80	80	
C W	Sedicinoni	nero/black
C WA	Sedicinoni Country	marrone/brown (vano aperto/without door)
C 100	100	

IS Supporti / Special stands

Indispensabile per sostenere il forno da incassare nell'opera muraria. Realizzato in acciaio verniciato a forno, è stabile e robusto con guide per lo scivolamento del forno su di esse; le gambe del supporto sono internate rispetto alla dimensione totale dello stesso per consentire il rivestimento "a filo" con mattoni pietra marmo o altri materiali.

Codice/ Code	Serie forno/ ovens series	Finitura/Finishing
S 50	50	Verniciato/varnished
S 65	65	Verniciato/varnished
S 80	80	Verniciato/varnished
S W	SediciNoni	Verniciato/varnished
S 100	100	Verniciato/varnished

This stand is essential to guarantee a perfect stability before buiding-in your indoor oven.
A sturdy and stable steel structure on which you can glide your oven. The legs are positioned slightly internally in order to allow to place your bricks or marble at the same level as the oven's front.

ES BRACE

Barbecues a carbonella / Barbecues fuelled with charcoal

Si applica ad uno dei lati del forno; é un accessorio che lo trasforma in una stazione di cottura completa.
Alimentato a carbonella permette di preparare infinite grigliate; è dotato di un pratico cassetto raccoglicenere.
Can be fixed to one or the other side of your outdoor oven to transform it in a complete cooking station.

Codice/Code	Serie forno/ ovens series	Finitura/Finishing	Dimensioni esterne External size	Dimensioni griglia Grid size
BE 65	65	Verniciato/varnished	770x510x830mm	640x400mm
BE 80/100	80/100	Verniciato/varnished	920x510x830mm	790x400mm

ES FALO'

Barbecues a legna / Barbecues fuelled with wood

Si applica ad uno dei lati del forno, si utlizza lavorando frontalmente anziche' lateralmente;
Alimentato a legna é un accessorio che trasforma il forno in una stazione di cottura completa.
Can be fixed to one or the other side of your outdoor oven to transform it in a complete cooking station.
Fueled by wood, you can operate frontally instead of laterally.

Codice/Code	Serie forno/ ovens series	Finitura/Finishing	Dimensioni esterne External size	Dimensioni griglia Grid size
BE F	65/80/100	Verniciato/varnished	740x930x950mm	640x400mm

ES IS CASSETTO BBQ per forni /BBQ drawer for ovens

estraibile, si monta nella camera di combustione - Extractable, to be mounted inside the combustion chamber

BC F	per serie/for series 80/

ES IS Piano frontale/Front top

In acciaio Lucido - Inox stainless stell

PA FR	per serie/for series 65/80/100	520X90mm

ES Piano di lavoro laterale /Lateral work top

Questo piano si rivela veramente indispensabile pratico e robusto, ideale per appoggiarvi le teglie prima o dopo la cottura e per avere tutto a portata di mano.
It's a very practical lateral worktop for baking pans, tools...

PA 50	per serie/for series 50	640x300x30mm
PA 65	per serie/for series 65	720x300x30mm
PA 80/100	per serie/for series 80 / 100	920x300x30mm
PA W	per/for Sedicinoni	770x300x30mm

ES Piano di lavoro frontale/ Front work top (solo per Sedicinoni / only for Sedicinoni)

Si appoggia sui manici estraibili del carrello - to place on the extrattable handles of the trolley

PF W	per/for Sedicinoni	1000x350x30mm

ED Piano laterale /Lateral worktop

In acciaio Lucido - Inox stainless stell

PA FC	Campagnolo	670x350x30mm
PA FN	NonnaLuisa	770x350x30mm

ES IS Piana refrattaria supplementare / Additional refractory plate

Si può anche collocare sopra la griglia centrale del forno prima dell' accensione; a temperatura raggiunta vi si possono cuocere sopra pane o pizza a diretto contatto.
It can also be placed on the central grill before lighting your oven. Once the cooking temperature is reached, place your pizza directly on it.

PB 50	per forni serie/for ovens series 50	340X480X15mm
PB 65	per forni serie/for ovens series 65	400X590X15mm
PB 80	per forni serie/for ovens series 80	400X745X15mm
PB 100	per forni serie/for ovens series 100	400X930X15mm
PB W	per/for Sedicinoni (ST)	400X660X15mm

ES IS Griglia per porchetta / Special grill for big roasts

Per cuocere le carni senza l'uso di teglie, ottenendo una cottura più dietetica con l'espulsione dei grassi che saranno recuperati da un raccoglitore posto nel piano basso con all'interno un pò d'acqua. E' l'accessorio ideale per cuocere la classica "Porchetta" cioè il maiale arrosto, tipico delle regioni del centro Italia.

To cook big roasts without any pan, thus allowing to drip off all fat (droping down, while baking, in a pan underneath containing a little bit of water).

GP 65	per forni serie/for ovens series 65	460X600X15mm
GP 80	per forni serie/for ovens series 80	460X700X15mm
GP 100	per forni serie/for ovens series 100	460X900X15mm
GP W	per/for Sedicinoni	460X715X15mm

ES IS Griglie piane / Additional standard grids

Aggiungere altre griglie piane permette di sfruttare tutte le possibilità dei ripiani.
Additional standard plane grids.

GR 50	GR 65	GR 80	GR 100
	GR WST		GR WXL

BQ Griglie piane / Additional standard grids

GB 65	per BBQ serie/for BBQ series 65	400x640mm
GB 80	per BBQ serie/for BBQ series 80	400x790mm

ES IS Teglie/Baking pans *Fatte in alluminio sono disponibili in varie forme e dimensioni. - Made of aluminium, in various shapes and sizes*

TL 35	rotonda/round	350mm x 30mm
TL Q	quadrata/square	400x400x30mm
TL 65	rettangolare/rectangular	400x530x30mm
TL 80		400x680x30mm
TL 100		400x880x30mm
TL W		400x650x30mm

ES IS Teglie a bordo alto / High edge baking pans

Da porre sotto la griglia per porchetta. - To place under the special grid for big roasts

TLA 65	per forni serie/for ovens series 65	400x530x50mm
TLA 80	per forni serie/for ovens series 80	400x680x50mm
TLA 100	per forni serie/for ovens series 100	400x880x50mm

ES IS Teglia a bordo alto con manici / High edge baking pan with handles

TLA M		370x620x60mm

Attenzione, verificare prima dell'acquisto la dimensione della camera di cottura del proprio forno.
Warning, before ordering verify the size of the cooking chamber of you oven.

ES IS Teglia bluita per pizza / Blue steel baking pan for pizza

TL B		600x400x20mm

Ideale per cuocere la pizza.
It is perfect to bake pizzas.

ES IS Teglie forate per pane / Perforated baking pans for bread

TL F37	quadrata/square	370x370x30mm
TL F72	rettangolare/rectangular	370x720x30mm

ES IS ED Pala pane pizza / Bread and pizza shovel

Indispensabile per infornare pane o pizza da cuocere direttamente sulla piastra refrattaria; realizzata in acciaio inox con manico cromato e terminale in legno.

To place pizza or bread directly on the refractory plate, made of stainless steel with crhome handle and terminal wood.

PL	pala Pane pizza quadra / Bread & pizza shovel, square
PLQ	pala Pane pizza quadra / Bread & pizza shovel, square
PLR	pala Pane pizza tonda / Bread & pizza shovel ,round
PLRS	palino Pane pizza tondo / small Bread & pizza shovel ,round

ED Accessori di pulizia / Cleaning tools

RBF	Raccogli brace per forni a cottura diretta/Embers collector for direct cooking ovens
PCB	Paletta x ceneri e braci /Shovel for ashes and embers
SCB	Spazzola x ceneri e braci /brush for ashes and embers

BQ Accenditore per carbonella / Charcoal fire starter

Un accessorio utilissimo che consente di accendere rapidamente la carbonella per il barbecue; sarà sufficiente inserire la carbonella nella parte superiore accendendo poi sotto il nostro strumento un comunissimo cubetto "accendi fuoco".

A very useful tool that allows to fire and to get quickly ready the charcoal for the barbecue ; just putting some coal in the upper part and lighting a firestarter block/stickk in the lower part.

Codice/ Code	per/for	Finitura/Finishing
ACF	BBQ da forno oven's BBQ	Verniciato/varnished
ACB	Easy Up	Verniciato/varnished

BQ Piani laterali per "Easy Up" verniciati / Lateral varnished work tops for "Easy Up"

Un coppia di comodi piani di servizio dove appoggiare piatti, condimenti e utensili durante le fasi di cottura; vengono applicati ai due lati del barbecue.

Two very useful shelves to mount on the sides of the barbecue).

Codice/ Code	per/for	dimensione/size
PBV	Easy Up	440x300 mm

BQ Kit ruote per barbecue "Easy Up" / Kit of wreels for the barbecue "Easy Up"

Per facilitare la movimentazione del Barbecue.
To move easily the Barbecue.

Codice/ Code	per/for
KRB	Easy Up

ROSSOFUOCO®

GAMMA COLORI - COLOR PALETTE

Fiamma-Effe-Eco-Eco50

Struttura/ Body | *Tetto/ Roof*

Grigio Lava (grey lava) | Acciaio Inox (Steel) | Rosso (Red)

Steel

Frontale /Front | *Fianchi/ Sides* | *Tetto/ Roof*

Acciaio Inox (Steel) | Nero (Black) | Acciaio Inox (Steel)

Red

Struttura/ Body

Rosso (*red*)

Sedicinoni

Frontale /Front | *Fianchi/ Sides* | *Tetto/ Roof*

Acciaio Inox (Steel) | Panna (Cream) | Marrone (Brown) | Nero (Black) | Acciaio Inox (Steel)

Minutino

Marrone (Brown) | Nero (Black)

Garden color

Frontale /Front | *Fianchi/ Sides* | *Tetto/ Roof*

Grigio Lava (grey lava) | Marrone (Brown) | Silver | Rosso (Red) | Grigio Lava (Grey lava) | Marrone (Brown) | Panna (Cream) | Acciaio Inox (Steel) | Rosso (Red)

Campagnolo, Nonna Luisa

Carter / Crankcase | *Carrello/ trolley*

Rosso (Red) | Marrone (Brown) | Acciaio Inox (Steel) | Rosso (Red) | Marrone (Brown)

Più trecento

Carter / Crankcase | *Carrello / trolley*

Rosso (Red) | Nero (Black)

TABELLE TECNICHE
Dotazioni & Optional
Pesi & Misure

TECHNICAL SHEETS
Standard & Optional equipments
Weights & Measures

ROSSOFUOCO®

DOTAZIONI & OPZIONAL FORNI
STANDARD & OPTIONAL EQUIPMENT

E = da esterno /outdoor oven I = da incasso / indoor oven

		Tipo collocazione/Type	ventilazione/ventilation fan	valvole fumi/vapore steam and smoke valves	griglie cromate/chrome grilles	teglie in dotazione/pans	termometro/thermometer	timer/timer	illuminazione/Internal lighting	accessorio penditeglie Pan holder tool	attizzatoio/poker	guanto e presina Oven mitt and pan holder	carrello/Trolley	supporto per forno Special oven stand	barbecue laterale	Cassetto/drawer Barbeque (* solo per/only for mod.80)	piastra refrattaria aggiuntiva Additional refractory plate	pala pane/pizza bread and pizza shovel	griglia per porchetta Grid for big roasts	piano lavoro laterale lateral work top	piano di lavoro frontale front work top
FORNI A COMBUSTIONE SEPARATA / SEPARATED COMBUSTION OVENS																					
SediciNoni	E	●	●	3	3	●	●	●	●	●	●	○		○		○	○	○	○	○
	I	●	●	3	3	●	●	●	●	●	●		○			○	○	○		
Steel	E	●	●	3	3	●	●	●	●	●	●	○		○	○*	○	○	○	○	
	I	●	●	3	3	●	●	●	●	●	●		○			○	○	○		
Quattrostagioni			●	3	3	●	●	●	●	●	●		○		○*	○	○	○		
Fiamma	E	●	●	3	3	●	●	●	●	●	●	○		○	○*	○	○	○	○	
	I	●	●	3	3	●	●	●	●	●	●		○			○	○	○		
Red	I	●	●	3	3	●	●	●	●	●	●		○			○	○	○		
Effe	E	●	●	3	3	●	●	●	●	●	●	○		○	○*	○	○	○	○	
	I	●	●	3	3	●	●	●	●	●	●		○			○	○	○		
Eco	E	●	●	3	3	●	●	●	●	●	●	○		○	○*	○	○	○	○	
	I	●	●	3	3	●	●	●	●	●	●		○			○	○	○		
Eco50	E	●		2	2	●	●	●	●	●	●	○				○	○		○	
	I	●		2	2	●	●	●	●	●	●		○			○	○			
Garden	E	●	●	2	2	●		●	○	●	●	●			○*	○	○	○	○	
Garden Plus	E	●	●	2	2	●		●	○	●	●	●			○*	○	○	○	○	
Garden Color	E	●	●	2	2	●	●	●	●	●	●	●		○	○*	○	○	○	○	
	I	●	●	2	2	●	●	●	●	●	●		○			○	○	○		
Minutino	E			1		●		●			●	●					○			
InsideStone	E													●						
FORNI A COTTURA DIRETTA/ DIRECT COOKING OVENS																				
Campagnolo					○	●			○	●	●	●					○		○	
Nonna Luisa					○	●			○	●	●	●					○		○	
Più trecento					○	●			○	●	●	●					○		○	

● = di serie/standard equipment ○ = opzionale/optional equipment

PESI & MISURE
WEIGHTS & SIZES

	Tipo/Type	Livelli posizionamento griglie Levels for grid's positions	Larghezza camera di cottura (mm) Baking chamber width	Profondita' camera di cottura (mm) Baking chamber depth	Altezza Camera di cottura (mm) Baking chamber height	Larghezza esterna (mm) External width	Profondita' esterna (mm) External depth	Altezza esterna (mm,) (*) External Height	Peso (Kg.) Weight	Diametro uscita fumi (mm) Somoke pipe diameter	Carico iniziale Legna (Kg.) Starting wood load
FORNI / OVENS (*) altezza escluso camino/height without chimney											
Minutino	E	3	430	500	260	665	695	740	94	130	3
Modelli/Models 50	E	5	400	500	400	840	890	1030	120	130	3
	I	5	400	500	400	610	690	850	110	130	3
Modelli/Models 65	E	5	480	650	420	1000	1050	1120	187	130	3
	I	5	480	650	420	750	810	970	173	130	3
Modelli/Models 80	E	5	480	800	420	1060	1180	1120	216	130	3/4
	I	5	480	800	420	800	970	970	200	130	3/4
Modelli/Models 100	E	5	480	1000	420	1060	1380	1120	267	130	4
	I	5	480	1000	420	800	1170	970	248	130	4
Garden/Garden Plus 80	E	5	480	800	420	1060	1180	1770	266	130	3/4
Garden/Garden Plus 100	E	5	480	1000	420	1060	1380	1770	320	130	4
Quattrostagioni		5	480	750	420	750	810	970	205	130	3
SediciNoni ST	E	5	730	490	390	1250	1070	1180	219	130	3/4
	I	5	730	490	390	1000	820	1000	200	130	3/4
SediciNoni XL	E	5	730	630	390	1250	1070	1180	219	130	3/4
	I	5	730	630	390	1000	820	1000	200	130	3/4
InsideStone	E					1790	1580	2130			
FORNI A COTTURA DIRETTA/ DIRECT COOKING OVENS escluso comignolo/exept pipe + 550 mm											
Campagnolo (solo forno/only oven)			600	500		790	740	545	77	150	
Nonna Luisa (solo forno/only oven)			800	600		990	840	545	108,5	150	
Più trecento (solo forno/only oven)			800	900		990	1140	545	158,5	150	
CARRELLI / TROLLEYS											
C MT (per / for Minutino)						600	600	650	30		
C 50 (per forni / for ovens 50)						610	660	715	30		
C 65 (per forni / for ovens 65)						750	800	650	42		
C 80 (per forni / for ovens 80)						810	930	650	50		
C W (per / for Sedicinoni)						1000	810	640	53		
C 100 (per forni / for ovens 100)						810	1130	650	53		
C CFC (per / for Campagnolo)						790	675	800	19,5		
C CFN (per / for Nonna Luisa)						980	775	800	21		
C CFT (per / for Più trecento)						980	1075	900	38,5		

Pesi & Misure supporti
Stands Weights & Sizes

	Larghezza esterna (mm) External width	Profondita' esterna (mm) External depth	Altezza esterna (mm.) (*) External Height	Peso (Kg.) Weight		
SUPPORTI / SPECIAL OVEN STANDS						
S 50 (per forni / for ovens 50)	620	660	715	15		
S 65 (per forni / for ovens 65) e Quattrostagioni	750	800	650	14		
S 80 (per forni / for ovens 80)	810	930	650	16		
S 100 (per forni / for ovens 100)	810	1130	650	18		
S W (per / for Sedicinoni)	1000	810	640	18		

Barbecues
Pesi & Misure
Weights & Sizes

BARBECUES LATERALI PER FORNI / LATERAL BARBECUES FOR OVENS	Larghezza/width (mm) Width	Profondita' (mm) Depth	Altezza (mm) (*) Height	Larghezza griglia (mm) Width of the grid	Profondita' griglia (mm) Depth of the grid
Brace 65	770	510	830	640	400
Brace 80/100	920	510	830	790	400
Falo'	740	930	950	640	400

(*) altezza escluso comignolo (55mm)
(*) Height without chimney (55mm)

BARBECUES DA GIARDINO / STAND-ALONE BARBECUES	Larghezza/width (mm) Width	Profondita' (mm) Depth	Altezza (mm) Height	Larghezza griglia (mm) Width of the grid	Profondita' griglia (mm) Depth of the grid
Maxi	840	810	950	790	400
Easy Up	650	450	920	640	400

© Rayp Italia srl 2012/2017 - opera protetta da copyright. - edizione 01/2016 Tutte le immagini e/o i testi presenti in questo catalogo sono coperte dal diritto d'autore, ne è quindi vietato l'utilizzo anche parziale senza autorizzazione scritta dell'autore.
Quanto riportato nel presente catalogo ha valore esclusivamente illustrativo e non costituisce offerta al pubblico. L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche, anche senza preavviso ai prodotti qui illustrati.

© Rayp Italia srl 2012/2017 - work protected by copyright. - edition 01/2016 All pictures and/or texts of this catalog are protected by copyright; any use, even partial, is forbidden without authorization.
The contents of this catalog are simply illustrative and do not represent a commercial offer. The company reserves the right to change, without notice, the feature of the products illustrated.

www.rossofuoco.com

social media:

Pagina Facebook :
acquisisci il QRcode a fianco
con il tuo smartphone o tablet, o cerca:
"Rosso Fuoco Forni" in Facebook,
o vai su : www.rossofuoco.com/fb

Canale Youtube :
acquisisci il QRcode a fianco
con il tuo smartphone o tablet, o cerca:
"RossoFuoco Pizza" in youtube,
o vai su : *www.rossofuoco.com/yt*

ROSSOFUOCO®

I prodotti "RossoFuoco" sono realizzati e distribuiti da
The "RossoFuoco" products are made and distribuited by
RAYP Italia s.r.l.
Via Cavalieri di Vittorio Veneto, 21 - 61045 PERGOLA (PU) - ITALY
tel +39 0721 735926 - fax +39 0721 737107
mail: info@raypitalia.com - info@rossofuocobarbecues.it

grafideADV 01/2016-+39 3355936050 grafide@btpoint.eu