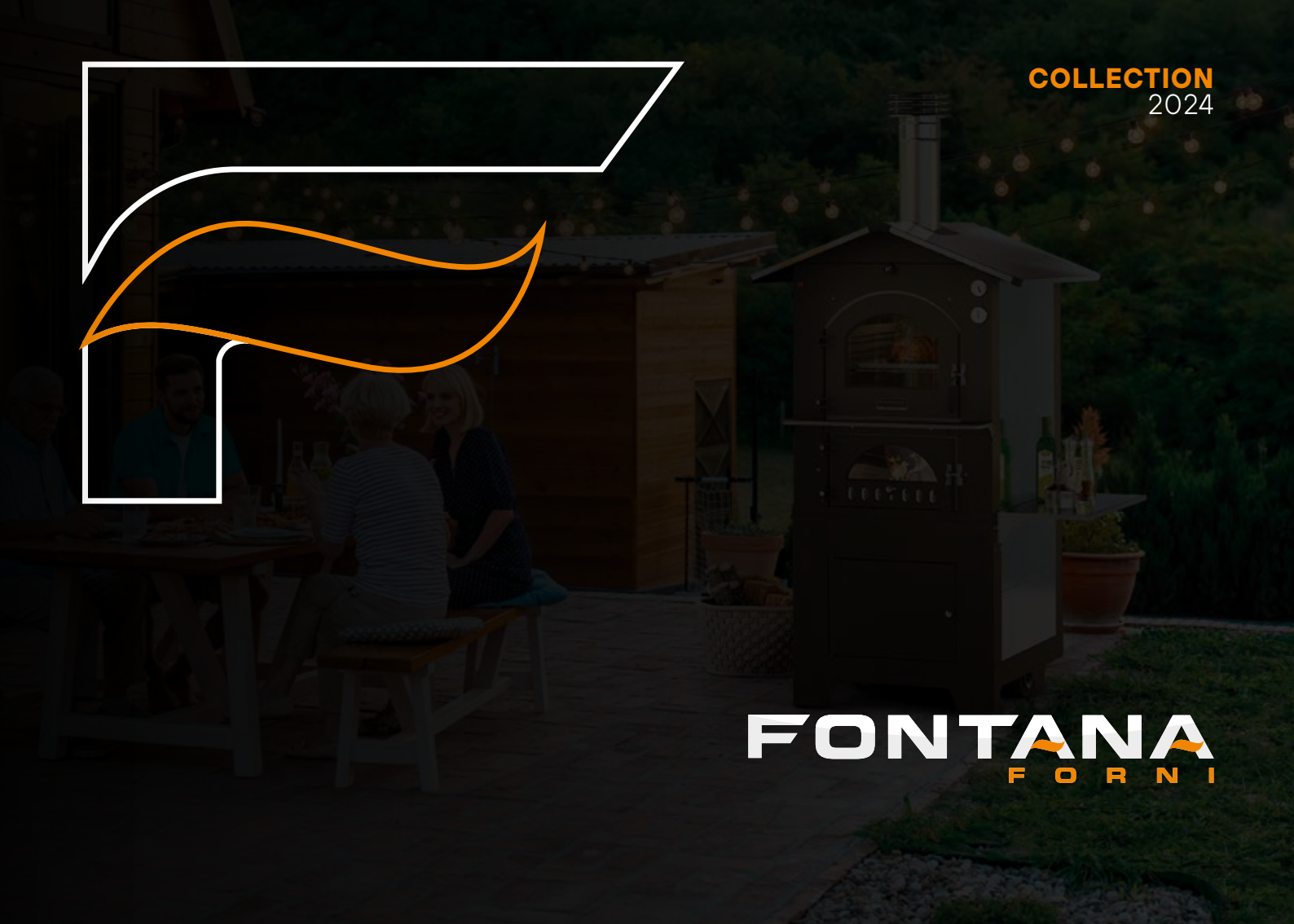
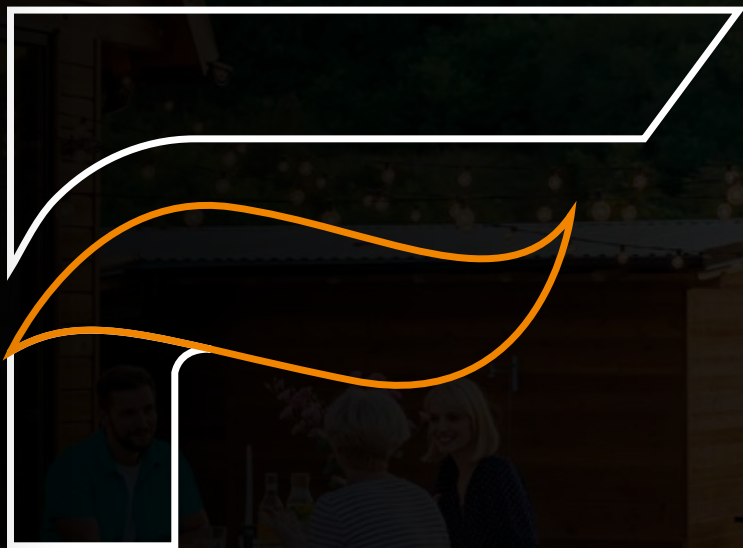


COLLECTION
2024

FONTANA
FORNI



FONTANA FORNI UNA STORIA LUNGA OLTRE 70 ANNI

A HISTORY MORE THAN 70 YEARS



Giuseppe Fontana
fonda l'azienda a
San Lorenzo in Campo
(PU, Italia).
Ripara macchine agricole e
svolge attività di maniscalco

*Giuseppe Fontana
founded the company in San
Lorenzo in Campo (PU, Italy).
He repairs agricultural
machinery and works as a
farrier*

La **crisi energetica** degli anni '70
colpisce anche l'Italia e costringe la
famiglia Fontana a reinventarsi: nasce
il primo forno in metallo al mondo a
combustione indiretta e con esso il
marchio **FONTANA FORNI**

*The energy crisis of the 1970s also
hit Italy and forced the Fontana family
to reinvigorate itself: the world's first
metal oven with indirect combustion
was launched and with it
the FONTANA FORNI brand*

1946

ANNI '50

ANNI '70

ANNI '80

Bruno e Carlo Fontana
diventano soci dell'azienda e
inizia la produzione di macchine
agricole con lavorazione
artigianale. Nasce il marchio
FONTANA

*Bruno and Carlo Fontana
became partners in the
company and began the
production of agricultural
machinery with craftsmanship.
The FONTANA brand is born*

Il prodotto viene industrializzato con linee di montag-
gio e pianificazione dei lotti, mantenendo però sempre
artigianalità e qualità i fari guida progettuali e prodotti-
vi. Viene acquisito un **nuovo stabilimento di 1500 mq**
completamente destinato ai forni: si sviluppa la gamma
con diverse dimensioni e il modello da incasso

The product is industrialised with assembly lines
and batch planning, but always keeping craftsmans-
hip and quality the guiding lights of design and
production. The Fontana brothers purchase a **new
1.500 square meter building** completely dedicated
to ovens: the range is developed with different sizes
and the built-in model.

ANNI '90

2000/2010

2011/2022

Viene acquisito un **terzo stabilimento**
da **1800 mq** e le macchine a controllo
numerico, aumentando ed efficientando
la produzione. Inizia l'**export** in
Germania e Austria e viene lanciato
GUSTO 80, il prodotto iconico Fontana.

Fontana acquired a **third 1.800 square
meter factory** and numerical control
machines, increasing and improving
production. **Exports to Germany and
Austria** began and **GUSTO 80**, Fontana's
iconic product, was launched.

Le macchine vengono sostituite da quelle
laser e la crisi economico-finanziaria
mondiale porta alla chiusura totale dei
lavori di carpenteria. Tutte le risorse
vengono investite nei forni e si avvia la
produzione dei barbecue a legna e carbone.
Via all'**export in tutta Europa, Nord-
America e Australia**.

Machines are replaced by the laser one and
the world economic and financial crisis
leads to the total closure of carpentry work.
All resources are invested in ovens and the
production of wood and coal barbecues is
started. Start **exports** throughout **Europe,
North America and Australia**.

Lancio del primo **forno a cottura
diretta made in Fontana** e, a
seguire, i modelli premiati e di
grande successo **Piero e Maestro**.
L'esportazione prosegue in
Medio-Oriente.

Launch of the first **direct fired
oven made in Fontana**, followed
by the award-winning and highly
successful **Piero and Maestro**
models. **Export** continues to the
Middle East.

TODAY

L'azienda è gestita
dalla terza generazione di
Fontana, produce **11.000
forni** all'anno e conta **1200
rivenditori in 40 paesi nel
mondo**.

The company is managed
by the third generation of
Fontana, produces **11.000
ovens** per year and has
**1200 dealers in 40 coun-
tries worldwide**.

Da sinistra:
From the left:


**Marco Fontana
Alessandro Fontana
Giovanni Fontana
Andrea Fontana
Nicola Fontana**






CLEVER: SISTEMA DI VENTILAZIONE INNOVATIVO

CLEVER: INNOVATIVE VENTILATION SYSTEM

 **250°**

 **25** Min.

 **1.5** Kg



Un sistema di ventilazione totalmente rinnovato che consente di raggiungere 250° in 25 minuti (*) con l'impiego di soli 1,5 kg di legna, rispondendo positivamente ad esigenze di risparmio energetico ed efficienza. La ventola, posizionata nella parete posteriore del forno, consente di aspirare i vapori prodotti dai cibi, eliminando ogni tipo di umidità dalla camera di cottura. Contemporaneamente, il calore che arriva direttamente dalla camera di combustione alla base della camera di cottura, compie un percorso rotatorio obbligatorio grazie alla forza esercitata dalla ventola. Questa spinge il calore dalla parte posteriore del forno a quella anteriore, il quale sfiata a questo punto da dei piccoli fori posizionati frontalmente: questo non solo consente cotture perfettamente omogenee ma evita la fuoriuscita improvvisa di calore al momento di apertura del forno, creando una barriera d'aria.

*temperatura e tempi si riferiscono ad un forno dalle dimensioni 45x80 con utilizzo di legna asciutta

A totally renewed ventilation system that allows to reach 250 degrees in 25 minutes (*) with the use of only 1.5 kg of wood, responding positively to energy saving and efficiency needs. The fan, located in the back wall of the oven, allows you to suck the vapors produced by food, eliminating all kinds of moisture from the cooking chamber. At the same time, the heat that comes directly from the combustion chamber at the base of the cooking chamber, makes a mandatory rotary path thanks to the force exerted by the fan. This pushes the heat from the back of the oven to the front, which vents at this point by small holes positioned in the front: this not only allows perfectly homogeneous cooking but prevents the sudden release of heat at the time of opening the oven, creating an air barrier.

*temperature and times refer to an oven with dimensions 45x80 using dry wood



FORNI LEGNA



LEGNA
WOOD

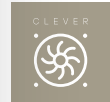



COTTURA INDIRETTA
INDIRECT COOKING




LINEA
ESTERNO
OUTDOOR
LINE

GUSTO AND ROSSO



 2-12 kg*

 1-4 pizza*

* in base al piano cottura / depending on the hob

DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS

- **GUSTO 100X65** P 138 x L 115 x H 185 cm
- **GUSTO 80X65** P 118 x L 115 x H 185 cm
- **GUSTO 80X54** P 118 x L 105 x H 180 cm
- **GUSTO 80X45** P 118 x L 102 x H 173 cm
- **GUSTO 57X45** P 95 x L 102 x H 173 cm

- **ROSSO 80X54** P 118 x L 105 x H 180 cm
- **ROSSO 80X45** P 118 x L 102 x H 173 cm


DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS


- **GUSTO 100X65** P 100 x L 65 x H 42 cm peso/weight 420 kg
- **GUSTO 80X65** P 80 x L 65 x H 42 cm peso/weight 365 kg
- **GUSTO 80X54** P 80 x L 54 x H 42 cm peso/weight 312 kg
- **GUSTO 80X45** P 80 x L 45 x H 38,6 cm peso/weight 260 kg
- **GUSTO 57X45** P 57 x L 45 x H 38,6 cm peso/weight 217 kg

- **ROSSO 80X54** P 80 x L 54 x H 42 cm peso/weight 312 kg
- **ROSSO 80X45** P 80 x L 45 x H 38,6 cm peso/weight 260 kg

PEOPLE



 4-6 kg*

 2 pizza*

* in base al piano cottura / depending on the hob

DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS

PEOPLE P 118 x L 101 x H 169 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS

PEOPLE P 80 x L 45 x H 38,6 cm peso/weight 240 kg

BARBECUE COMBI



DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS

GUSTO 100X65 P 51 x L 114 x H 132 cm

GUSTO 80X65 P 51 x L 93 x H 132 cm

GUSTO 80X54 P 51 x L 93 x H 132 cm

GUSTO 80X45 P 51 x L 93 x H 132 cm

GUSTO 57X45 P 51 x L 83 x H 132 cm

ROSSO 80X54 P 51 x L 93 x H 132 cm

ROSSO 80X45 P 51 x L 93 x H 132 cm

PEOPLE P 51 x L 93 x H 132 cm

SUPERFICIE DI COTTURA COOKING SURFACE

GUSTO 100X65 P 40 x L 53 cm peso/weight 49 kg

GUSTO 80X65 P 40 x L 53 cm peso/weight 47,5 kg

GUSTO 80X54 P 40 x L 53 cm peso/weight 47,5 kg

GUSTO 80X45 P 40 x L 53 cm peso/weight 47,5 kg

GUSTO 57X45 P 40 x L 53 cm peso/weight 45 kg

ROSSO 80X54 P 40 x L 53 cm peso/weight 47,5 kg

ROSSO 80X45 P 40 x L 53 cm peso/weight 47,5 kg

PEOPLE P 40 x L 53 cm peso/weight 47,5 kg

FORNO ITALIA



2-4 kg

1 pizza

DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS

• P 90,2 x L 87,5 x H 156 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS

• P 57 x L 42 x H 37 cm peso/weight 175 kg

FIAMMA 80



4-6 kg

2 pizza

DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS

• P 112 x L 88 x H 163 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS

• P 80 x L 45 x H 38,6 cm peso/weight 260 kg

CHAR-OVEN



4-6 kg

4 pizza

DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS

• P 71 x L 110 x H 228 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS

• P 49 x L 80 x H 38 cm peso/weight 280 kg

FORNI LEGNA




LEGNA
WOOD



COTTURA INDIRETTA
INDIRECT COOKING

INC QV



 2-12 kg*

 1-4 pizza*

* in base al piano cottura / depending on the hob

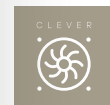
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS


100X65 QV	P 114 x L 93 x H 98 cm
80x65 QV	P 94 x L 93 x H 98 cm
80x54 QV	P 94 x L 83,5 x H 95,5 cm
80x45 QV	P 94 x L 74 x H 90 cm
57x45 QV	P 71 x L 74 x H 90 cm


DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS

100X65 QV	P 100 x L 65 x H 42 cm	peso/weight 345 kg
80x65 QV	P 80 x L 65 x H 42 cm	peso/weight 295 kg
80x54 QV	P 80 x L 54 x H 42 cm	peso/weight 247 kg
80x45 QV	P 80 x L 45 x H 38,6 cm	peso/weight 200 kg
57x45 QV	P 57 x L 45 x H 38,6 cm	peso/weight 165 kg

PEOPLE INCASSO



 4-6 kg

 2 pizza

DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS

- P 94 x L 74 x H 90 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS

- P 80 x L 45 x H 38,6 cm peso/weight 170 kg

FORNO ITALIA INCASSO



 2-4 kg

 1 pizza

DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS

- P 70 x L 68 x H 82,5 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS

- P 57 x L 42 x H 37 cm peso/weight 145 kg

LINEA
INCASSO
BUILT-IN
LINE

FORNI PIZZA



LEGNA
WOOD



COTTURA DIRETTA
DIRECT COOKING

MARINARA MARINARA APPOGGIO



5-6 kg

5 pizza

DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS

- **MARINARA** P 105,5 x L 98 x H 202 cm
- **MARINARA APP.** P 105,5 x L 98 x H 114 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS

- **MARINARA** P 80 x L 80 x H 34 cm peso/weight 175 kg
- **MARINARA APP.** P 80 x L 80 x H 34 cm peso/weight 150 kg

MANGIAFUOCO MANGIAFUOCO APPOGGIO



3-5 kg

4 pizza

DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS

- **MANGIAFUOCO** P 85,5 x L 98 x H 202 cm
- **MANGIAFUOCO APP.** P 85,5 x L 98 x H 114 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS

- **MANGIAFUOCO** P 60 x L 80 x H 34 cm peso/weight 156 kg
- **MANGIAFUOCO APP.** P 60 x L 80 x H 34 cm peso/weight 135 kg

MARGHERITA MARGHERITA APPOGGIO



2-3 kg

2 pizza

DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS

- **MARGHERITA** P 85,5 x L 78 x H 202 cm
- **MARGHERITA APP.** P 85,5 x L 78 x H 114 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS


- **MARGHERITA** P 60 x L 60 x H 34 cm peso/weight 120 kg
- **MARGHERITA APP.** P 60 x L 60 x H 34 cm peso/weight 100 kg


LINEA
LEGNA
WOOD
LINE



AMALFI-CAPRI-ISCHIA AMALFI-CAPRI-ISCHIA APPOGGIO



 3-5 kg*

 2-3 pizza*

* in base al piano cottura / depending on the hob

DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS

• AMALFI	P 81 x L 102,5 x H 192 cm
• CAPRI	P 81 x L 92,5 x H 188 cm
• ISCHIA	P 71 x L 82,5 x H 185 cm
• AMALFI APP.	P 73 x L 102,5 x H 124 cm
• CAPRI APP.	P 73 x L 92,5 x H 120 cm
• ISCHIA APP.	P 63 x L 82,5 x H 117 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS

• AMALFI	P 80 x L 50 x H 31 cm	peso/weight	120 kg
• CAPRI	P 70 x L 50 x H 29 cm	peso/weight	107 kg
• ISCHIA	P 60 x L 40 x H 26 cm	peso/weight	87 kg
• AMALFI APP.	P 80 x L 50 x H 31 cm	peso/weight	106 kg
• CAPRI APP.	P 70 x L 50 x H 29 cm	peso/weight	94 kg
• ISCHIA APP.	P 60 x L 40 x H 26 cm	peso/weight	73 kg

FORNI PIZZA



LEGNA
WOOD





COTTURA DIRETTA
DIRECT COOKING

IL FORNO
PROFESSIONALE
MADE IN
FONTANA
THE COMMERCIAL
OVEN MADE
IN FONTANA

PROMETEO PROMETEO APPOGGIO



 7-9 kg

 7 pizza

DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS


• PROMETEO	P 121 x L 142,8 x H 230 cm
• PROMETEO APP.	P 121 x L 142,8 x H 118 cm


DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS

• PROMETEO	P 90 x L 120 x H 41 cm	peso/weight	595 kg
• PROMETEO APP.	P 90 x L 120 x H 41 cm	peso/weight	500 kg

VULCANO VULCANO APPOGGIO



 5-7 kg

 5 pizza

DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS

• VULCANO	P 101 x L 122,8 x H 225 cm
• VULCANO APP.	P 101 x L 122,8 x H 133 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS

• VULCANO	P 70 x L 100 x H 37 cm	peso/weight	430 kg
• VULCANO APP.	P 70 x L 100 x H 37 cm	peso/weight	350 kg

FORNI PIZZA



GAS
GAS



COTTURA DIRETTA
DIRECT COOKING

MAESTRO 60



- 3 kg
- 2 pizza

DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS

- P 56,5x L 75,2 x H 105 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS

- P 40,5 x L 61 x H 21 cm peso/weight 58 kg

MAESTRO 40



- 2 kg
- 1 pizza

DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS

- P 56,5x L 55,2 x H 105 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS

- P 40,5 x L 41 x H 21 cm peso/weight 46 kg

FORNI PIZZA



IBRIDO
HYBRID



COTTURA DIRETTA
DIRECT COOKING

LINEA
GAS
GAS
LINE

PIERO PIERO APPOGGIO

Hybrid



- 2-3 kg
- 2 pizza

DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS

- **PIERO** P 66,5 x L 81,5 x H 198,5 cm
- **PIERO APP.** P 66,5 x L 81,5 x H 120 cm



DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS

- **PIERO** P 50 x L 60 x H 28 cm peso/weight 105 kg
- **PIERO APP.** P 50 x L 60 x H 28 cm peso/weight 75 kg

MARINARA GAS
MARINARA GAS APPOGGIO

Hybrid



-  5-6 kg
-  5 pizza

DIMENSIONI ESTERNE
 EXTERNAL DIMENSIONS

- **MARINARA GAS** P 105,5 x L 98 x H 200 cm
- **MARINARA GAS APP.** P 105,5 x L 98 x H 117,5 cm



DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
 COOKING CHAMBER DIMENSIONS

- **MARINARA GAS** P 80 x L 80 x H 34 cm peso/weight 175 kg
- **MARINARA GAS APP.** P 80 x L 80 x H 34 cm peso/weight 150 kg

MANGIAFUOCO GAS
MANGIAFUOCO GAS APPOGGIO

Hybrid



-  3-5 kg
-  4 pizza

DIMENSIONI ESTERNE
 EXTERNAL DIMENSIONS

- **MANGIAFUOCO GAS** P 85,5 x L 98 x H 200 cm
- **MANGIAFUOCO GAS APP.** P 85,5 x L 98 x H 117,5 cm



DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
 COOKING CHAMBER DIMENSIONS

- **MANGIAFUOCO GAS** P 60 x L 80 x H 34 cm peso/weight 141 kg
- **MANGIAFUOCO GAS APP.** P 60 x L 80 x H 34 cm peso/weight 120 kg

MARGHERITA GAS
MARGHERITA GAS APPOGGIO

Hybrid



-  2-3 kg
-  2 pizza

DIMENSIONI ESTERNE
 EXTERNAL DIMENSIONS

- **MARGHERITA GAS** P 85,5 x L 78 x H 200 cm
- **MARGHERITA GAS APP.** P 85,5 x L 78 x H 117,5 cm

DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
 COOKING CHAMBER DIMENSIONS

- **MARGHERITA GAS** P 60 x L 60 x H 34 cm peso/weight 120 kg
- **MARGHERITA GAS APP.** P 60 x L 60 x H 34 cm peso/weight 100 kg

PIZZA-DESK
PIZZETTA DESK



DIMENSIONI ESTERNE
 EXTERNAL DIMENSIONS

- **PIZZA-DESK** P 90 x L 180 x H 92 cm peso/weight 90 kg
- **PIZZETTA DESK** P 60 x L 75 x H 87 cm peso/weight 38 kg

BARBECUE



LEGNA
WOOD



COTTURA DIRETTA
DIRECT COOKING

TIRRENO



DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS

- **TIRRENO** P 75 x L 85 x H 126 cm
- **TIRRENO APP.** P 75 x L 85 x H 63 cm

SUPERFICIE DI COTTURA COOKING SURFACE

- **TIRRENO** P 40 x L 80 peso/weight 70 kg
- **TIRRENO APP.** P 40 x L 80 peso/weight 61,5 kg

MEDITERRANEO



DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS

- P 78,5 x L 157 x H 139 cm

SUPERFICIE DI COTTURA COOKING SURFACE

- P 45 x L 80 peso/weight 125 kg

EGEO 110 EGEO 80



DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS

- **EGEO 110** P 72 x L 187 x H 115 cm
- **EGEO 110 APP.** P 72 x L 117 x H 44 cm
- **EGEO 80** P 72 x L 157 x H 115 cm
- **EGEO 80 APP.** P 72 x L 87 x H 44 cm

SUPERFICIE DI COTTURA COOKING SURFACE

- **EGEO 110** P 45 x L 110 peso/weight 135 kg
- **EGEO 110 APP.** P 45 x L 110 peso/weight 90 kg
- **EGEO 80** P 45 x L 80 peso/weight 110 kg
- **EGEO 80 APP.** P 45 x L 80 peso/weight 75 kg

PIZZA&CUCINA



DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS

- P 59,7 x L 118 x H 201 cm

SUPERFICIE DI COTTURA COOKING SURFACE

- P 45 x L 110 cm peso/weight 135 kg



Fontana Forni s.r.l.

Via G. di Vittorio, 6

61047 San Lorenzo in Campo (PU)

Tel. +39 0721 776697

Fax +39 0721 735370

fontanaforni@fontanaforni.com

FONTANA
FORNI

WWW.FONTANAFORNI.COM

