

INDUSTRIA GEMIGNANI

dal 1935

Forni a legna a fuoco indiretto

Produciamo forni a legna a fuoco indiretto per la cottura dei cibi, con innovazioni costruttive che ci hanno fatto apprezzare in Italia e nel mondo. La lunga esperienza nella produzione di forni a legna da esterno, per parchi e giardini, e da interno o da incasso, in diverse dimensioni e tipologie, ci permette di soddisfare i 'gusti' di qualsiasi richiesta.

La caratteristica principale che contraddistingue i nostri forni è la separazione tra la camera di cottura e la camera di combustione. In tal modo non c'è contatto degli alimenti con i fumi e le ceneri, dannosi per la salute, mentre si ottiene una cottura ottimale, sana e genuina. I nostri forni, grazie all'eccellente qualità dei materiali utilizzati, delle lavorazioni e delle finiture, consentono prestazioni elevate mantenendo inalterati i sapori e le qualità nutrizionali degli alimenti grazie al sistema di cottura a convezione.

Sono molto pratici e piacevoli da utilizzare, facili da pulire, consumano pochissima legna, necessitano di una minima manutenzione, sono affidabili e durano a lungo nel tempo. Sono fatti con cura per chi ama riscoprire il piacere dei gesti semplici e sapienti, cucinando pietanze di ogni tipo delle più ricercate e diverse tradizioni culinarie di ogni paese, con la passione per la cucina e le buone cotture.

GEMIGNANI FORNI

Cucinare bene con la migliore cottura

Con i nostri forni è possibile cuocere qualsiasi tipo di pietanza con le tecniche più diverse: cottura in teglia (pasta, arrostiti di carne e pesce in genere, verdure, pizza in teglia, panini, ciambelle, panettoni), cottura allo spiedo sulla griglia centrale con vasca di raccolta grassi sul piano inferiore (porchetta, tranci di carne in genere, pollo allo spiedo, grigliate), cottura a contatto con il mattone refrattario (pizza al piatto, focacce, pane, biscotti), cottura alla brace con barbecue (carne, pesce, verdure). Ad ogni tipo di cottura è possibile abbinare la funzione "ventilato" per ottenere diverse croccantezze.



GEMIGNANI INDUSTRIES

since 1935

Indirect heat wood burning ovens

The innovative characteristics of our indirect heat wood burning ovens have made them famous in Italy and around the world.

Our vast experience in the production of wood burning ovens for use outdoors, in parks and gardens, and indoors too, allows us to satisfy all kinds of needs and 'tastes'. Our ovens come in a wide range of sizes and types, including wall versions. Complete separation between combustion chamber and cooking chamber is the key characteristic that sets our ovens apart. Foods never come into contact with harmful fumes or ash, and superb, healthy and genuine cooking is guaranteed.

Thanks to the excellent quality of our materials, production processes and finishes, our ovens give great performance. Our convection cooking system also maintains the original flavours and nutritional qualities of foods.

Our ovens are extremely practical, delightful to use, easy to clean, consume very little wood, require only minimum maintenance, and are reliable and long lasting too.

We make them with passion, for people who appreciate simple but intelligent ideas and love good food and genuine cuisine.

Our ovens can cook all types of food, from the most diverse and refined culinary traditions of all countries.

GEMIGNANI OVENS

The perfect way to cook well

Our ovens can cook all types of food using a wide variety of techniques: pan cooking (pasta, roast meat and fish in general, vegetables, pan pizza, paninos, ciambellas, and panettones), spit roasting on the central grille with a grease drip tray on the bottom shelf (porchetta, meat cuts in general, chicken on the spit, grills), refractory slab baking (traditional pizza, focaccias, bread, biscuits), and barbecue style grilling (meat, fish and vegetables). A 'fan oven' function can be combined with all cooking techniques to obtain different levels of crispness.



GEMIGNANI

F.lli GEMIGNANI & C. s.n.c.
Via Pergolese, 48
61037 Mondolfo - PU - Italy
Tel. +39 0721 959103
Fax +39 0721 930136
info@fratelligemignani.it
www.fratelligemignani.com



I dati e le immagini non sono impegnative. Possono essere soggetti a variazioni dovute a scelte indipendenti della produzione. La Ditta Gemignani si riserva il diritto di apportare modifiche senza darne preavviso.

Specifications and images are not binding and are liable to change as a result of decisions not necessarily related to production. Gemignani reserves the right to make changes without prior notice.

Rh. Durini, Copalotti - emg - emg (1/1)



GEMIGNANI

forni a legna indirect heat wood
a fuoco indiretto burning ovens

FORNI A LEGNA A FUOCO INDIRETTO DA ESTERNO, IDEALE PER PARCHI E GIARDINI
INDIRECT HEAT WOOD BURNING OVENS FOR OUTDOOR USE, IDEAL FOR PARKS AND GARDENS



Mod. G 70 | G 90 | G 95 | Barbecue

Modello da esterno con tetto e pannelli in acciaio inox
 Outdoor model with stainless steel canopy and panels



Mod. G 70 | G 90 | G 95 | G 95C | G 100S

Mod. G 100



FORNI A LEGNA A FUOCO INDIRETTO DA INTERNO O INCASSO
INDIRECT HEAT, WOOD BURNING, INDOOR AND WALL OVENS



Mod. G 100



Mod. G 70 | G 90 | G 95 | G 95C Mod. G 70 IS | G 90 IS | G 95 IS | G 95C IS

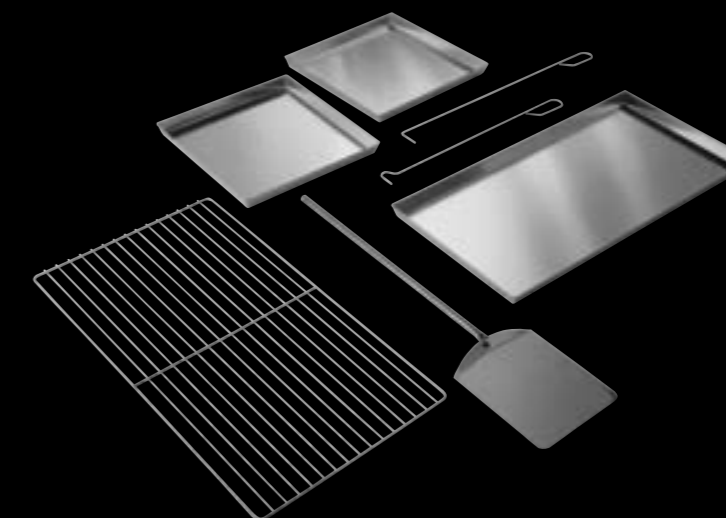
Mod. G 70 | G 90 | G 95 | G 95C
 Soluzione incassata | Wall version



Mod. G 70 IS | G 90 IS | G 95 IS | G 95C IS
 Soluzione incassata | Wall version



ACCESSORI IN DOTAZIONE
ACCESSORIES SUPPLIED



FORNI DA ESTERNO,
INTERNO O INCASSO

Camera di cottura in acciaio inox 18/8 (304) con piano alla base in refrattario e griglia centrale. Camera di cottura completamente separata dalla camera di combustione per evitare di cuocere i cibi a contatto con fumo, cenere e gas tossici. Sportelli in alluminio per alimenti. Impianto elettrico a 12 V. Il forno è dotato di illuminazione interna, termometro per verificare la temperatura all'interno della camera di cottura, timer, valvola regolazione aria per una migliore combustione, valvola regolazione fumi per il miglior mantenimento della temperatura. I forni consentono di raggiungere la temperatura di 300° con solo 3-4 kg di legna in soli 25'. Tutti i modelli, a richiesta, possono essere dotati del terzo piano di cottura, ventilazione, tetto e pannelli in acciaio inox. Tutti i forni sono disponibili con o senza carrello e hanno in dotazione: palette, attizzatoio, teglie e griglie. I forni Gemignani sono garantiti 2 anni, con l'esclusione dei piani refrattari e della parte elettrica soggetti a normale usura.

N.B. Tutti i forni da interno o incasso possono essere collocati in tavernette, mansarde e cucine, con qualsiasi rivestimento, purché lo scarico dei fumi sia collegato ad una canna fumaria.

MODELLI DA ESTERNO / OUTDOOR MODELS								
MODELLO / MODEL	PIANO DI COTTURA mm / SHELF SIZE mm	LARGHEZZA cm / OVEN WIDTH cm	ALTEZZA FORNO cm / OVEN HEIGHT cm	PROFONDITÀ cm / OVEN DEPTH cm	Ø CANNA FUMARIA mm / FLUE Ø mm	PESO FORNO kg / OVEN WEIGHT kg	ALTEZZA CARRELLI cm / TROLLEY HEIGHT cm	PESO CARRELLI kg / TROLLEY WEIGHT kg
G 70	2 piani/shelves 43x61	85	94	92	140	193	66	37
G70 barbecue	2 piani/shelves 43x61	125	94	92	140	260	66	37
G 90	2 piani/shelves 43x81	85	94	112	140	235	66	45
G90 barbecue	2 piani/shelves 43x81	125	94	112	140	315	66	45
G 95C	2 piani/shelves 51x61	95	99	92	140	240	66	45
G 95	2 piani/shelves 51x90	95	99	124	140	350	66	52
G95 barbecue	2 piani/shelves 51x90	135	99	124	140	430	66	52
G 100S	2 piani/shelves 51x100	95	99	134	140	385	66	56
G 100	2 piani/shelves 61x100	106	113	133	152	453	57	65
G 100 barbecue	2 piani/shelves 61x100	150	113	133	152	543	57	65

ACCESSORI A RICHIESTA
OPTIONAL ACCESSORIES



OUTDOOR, INDOOR
AND WALL OVENS

Camera di cottura in 18/8 stainless steel (AISI 304) with refractory floor and central grill. The cooking chamber is completely separate from the combustion chamber to avoid food contamination by fumes, ash and toxic gases. Food grade aluminium doors. 12V electrical system. The oven is equipped with internal lighting, an oven temperature gauge, timer, air control valve for optimum draught, and fume control valve for optimum temperature maintenance. Our ovens can reach a temperature of 300° with only 3-4 kg of wood in just 25 minutes. On request, all models can be equipped with a third shelf, ventilation system, and stainless steel top and side panels. All our ovens are available with or without a trolley. A pizza peel, poker, pans and grills come as standard. Gemignani ovens are guaranteed for 2 years, excluding the refractory slabs and electrical parts subject to normal wear.

N.B. All our indoor and wall ovens can be installed in utility rooms, attic rooms and kitchens, with any kind of wall covering, provided the fume outlet is connected to a flue.

MODELLI DA INTERNO O INCASSO / INDOOR AND WALL MODELS								
MODELLO / MODEL	PIANO DI COTTURA mm / SHELF SIZE mm	LARGHEZZA cm / OVEN WIDTH cm	ALTEZZA FORNO cm / OVEN HEIGHT cm	PROFONDITÀ cm / OVEN DEPTH cm	Ø CANNA FUMARIA mm / FLUE Ø mm	PESO FORNO kg / OVEN WEIGHT kg	ALTEZZA CARRELLI cm / TROLLEY HEIGHT cm	PESO CARRELLI kg / TROLLEY WEIGHT kg
G 70	2 piani/shelves 43x61	69	90	73	140	193	66	37
G70 IS	2 piani/shelves 43x61	69	94	73	140	193	66	37
G 90	2 piani/shelves 43x81	69	90	93	140	238	66	45
G90 IS	2 piani/shelves 43x81	69	94	93	140	238	66	45
G 95C	2 piani/shelves 51x61	80	95	73	140	240	66	45
G 95C IS	2 piani/shelves 51x61	80	99	73	140	240	66	45
G 95	2 piani/shelves 51x90	80	95	104	140	345	66	52
G95 IS	2 piani/shelves 51x90	80	99	104	140	345	66	52
G 100S	2 piani/shelves 51x100	80	95	114	140	380	66	56
G 100	2 piani/shelves 61x100	90	103	113	152	450	57	65