

# Artè



WOOD  
GAS (OPTIONAL)



DOMESTIC AND  
PROFESSIONAL USE

## Un'opera d'arte!

Nato tra la fusione di creatività ed artigianalità, il forno Artè soddisfa il cliente con particolari esigenze estetiche sia in ambito professionale che domestico.

Un forno unico per impreziosire locali, giardini e terrazze. In ambito professionale è ideale per l'organizzazione di show cooking, street food, catering, sagre ed eventi gastronomici in genere.

E' possibile personalizzare la grafica del forno, un noto artista siciliano sarà a disposizione per realizzarla.

## A work of art!

A fusion of creativity and craftsmanship, the Artè oven satisfies the customer with special aesthetic needs in both the professional and domestic sphere.

A unique oven to embellish rooms, gardens and terraces. In the professional field it is ideal for organising show cooking, street food, catering, festivals and gastronomic events in general.

It is possible to customise the oven's graphics; a well-known Sicilian artist will be on hand to create them.



## PLUS



COIBENTAZIONE E SPESSORI cm  
*Domestic:* cupola 6,5 + 6 cm isolamento.  
*Professionale:* cupola 9-11 + 10 cm isolamento

INSULATION AND THICKNESSES  
*Domestic:* dome 6,5 + 6 cm of insulation.  
*Professional:* dome 9-11 cm + 10 of insulation



MATTONE COTTO NAPOLETANO  
Adatto per pane, pizza, carne, pasta etc

NEAPOLITAN COTTO BRICK  
Suitable for bread, pizza, meat, pasta etc.



SOLUZIONE PRONTA ALL'USO  
Pronto per essere utilizzato

READY-TO-USE SOLUTION  
Ready-to-use



RIVESTIMENTO DURATURO  
Il forno è rivestito esternamente in acciaio e verniciato con pitture nitro e acriliche utilizzate per le automobili

DURABLE COATING  
The oven is coated on the outside with steel and painted with nitro and acrylic paints used on cars



PEZZO UNICO  
Originale ed unico al mondo

UNIQUE PIECE  
Original and unique in the world



ARTISTA SICILIANO  
Disegno realizzato a mano

SICILIAN ARTIST  
Hand-drawn

**GUARDA IL VIDEO**  
WATCH A VIDEO

**IL CIBO, IL MESTIERE, IL CONTATTO UMANO!**  
**THE FOOD, THE CRAFT, THE HUMAN CONTACT!**



# Artè MARINO



Ø 80

WOOD  
GAS (OPTIONAL)

## MARINO

Ø 80

Decorazione a mano come foto - Hand-decorated as in photo

Accessori di serie: sportello di chiusura con vetro ceramico, davanzale in pietra lava, e comignolo inox, base porta legna in metallo e ruote

Standard equipment: closing door with ceramic glass, lava stone sill, and stainless steel chimney, metal base with container for wood and wheel



GUARDA IL VIDEO  
WATCH A VIDEO



### TECHNICAL DATA

Ø 80

Dimensioni - Dimensions	80 ins - 104 ext
Misure bocca forno - Oven mouth measurements	46 L - W / 25 H
Capacità - Capacity	3 pizze / 5 Kg bread
Alimentazione - Power	Wood - gas optional
Peso - Weight	350 Kg
Diametro canna fumaria - Flue diameter	Ø 200
Temperatura di lavoro massima - Maximum working temperature	450 °

# Artè CAPRI



Ø 80

WOOD  
GAS (OPTIONAL)

## MARINO

Ø 80

Decorazione a mano come foto - Hand-decorated as in photo

Accessori di serie: sportello di chiusura con vetro ceramico, davanzale in pietra lava, e comignolo inox, base porta legna in metallo e ruote

Standard equipment: closing door with ceramic glass, lava stone sill, and stainless steel chimney, metal base with container for wood and wheel



GUARDA IL VIDEO  
WATCH A VIDEO



TECHNICAL DATA	Ø 80
Dimensioni - Dimensions	80 ins - 104 ext
Misure bocca forno - Oven mouth measurements	46 L - W / 25 H
Capacità - Capacity	3 pizze / 5 Kg bread
Alimentazione - Power	Wood - gas optional
Peso - Weight	350 Kg
Diametro canna fumaria - Flue diameter	Ø 200
Temperatura di lavoro massima - Maximum working temperature	450 °

# Artè SAFARI



Ø 100

WOOD  
GAS (OPTIONAL)

## MARINO

Ø 100

Decorazione a mano come foto - Hand-decorated as in photo

Accessori di serie: sportello di chiusura con vetro ceramico, davanzale in pietra lava, e comignolo inox, base porta legna in metallo e ruote

Standard equipment: closing door with ceramic glass, lava stone sill, and stainless steel chimney, metal base with container for wood and wheel



GUARDA IL VIDEO  
WATCH A VIDEO

TECHNICAL DATA	Ø 100
Dimensioni - Dimensions	100 ins - 128 ext
Misure bocca forno - Oven mouth measurements	46 L - W / 25 H
Capacità - Capacity	4 pizze / 9 Kg bread
Alimentazione - Power	Wood - gas optional
Peso - Weight	450 Kq
Diametro canna fumaria - Flue diameter	Ø 200
Temperatura di lavoro massima - Maximum working temperature	450 °





**LINEA  
PROFESSIONALE  
PROFESSIONAL  
LINE**



# Artè professional



WOOD  
GAS (OPTIONAL)

PROFESSIONAL  
USE

## IL NUOVO BUSINESS INIZIA ORA

Regala un' esperienza unica ai tuoi clienti; Organizza uno show cooking, una strategia unica ed innovativa per la crescita e la promozione del tuo business

## NEW BUSINESS STARTS NOW

Give your customers a unique experience; Organise a cooking show, a unique and innovative strategy for growing and promoting your business

## PLUS



COIBENTAZIONE E SPESSORI cm  
INSULATION AND THICKNESSES cm  
Ø 100 – 150 cupola dome 9 + 10 cm  
isolazione insulation  
Ø 160 – 180 cupola dome 11,5 + 10 cm  
isolazione insulation



RIVESTIMENTO DURATURO  
Il forno è rivestito esternamente in acciaio e verniciato con pitture nitro e acriliche utilizzate per le automobili

DURABLE COATING  
The oven is coated on the outside with steel and painted with nitro and acrylic paints used on cars



REFRATTARI PROFESSIONALI  
Certificati per pizzeria

REFRATTARI PROFESSIONALI  
Certificati per pizzerie



PEZZO UNICO  
Originale ed unico al mondo

UNIQUE PIECE  
Original and unique in the world



SOLUZIONE PRONTA ALL'USO  
Pronto per essere utilizzato

READY-TO-USE SOLUTION  
Ready-to-use



ARTISTA SICILIANO  
Disegno realizzato a mano

SICILIAN ARTIST  
Hand-drawn



# Artè peschereccio



Ø 120

WOOD  
GAS (OPTIONAL)

PROFESSIONAL  
USE

## MARINO

Ø 120

Decorazione a mano come foto - Hand-decorated as in photo

Accessori di serie: sportello di chiusura con vetro ceramico, davanzale in pietra lava, e comignolo inox, base design

Standard equipment: closing door with ceramic glass, lava stone sill, and stainless steel chimney, designer metal base

TECHNICAL DATA	Ø 120
Dimensioni - Dimensions	120 ins - 160 ext
Misure bocca forno - Oven mouth measurements	50 L - W / 25 H
Capacità - Capacity	6 / 7 pizze
Alimentazione - Power	Wood - gas optional
Peso - Weight	1400 Kq
Diametro canna fumaria - Flue diameter	Ø 200
Temperatura di lavoro massima - Maximum working temperature	450 °

