



# Oreste

Un completo sistema di cottura che con un'unica fiamma può scaldare barbecue e forno

**PALAZZETTI**  
in giardino



## IL DESIGN

**Oreste** è una work station outdoor elegante e funzionale, che in un unico volume comprende: piastra cottura in pietra lavica, forno a legna, 2 pratici piani lavoro e il vano per caricare la legna e fare la fiamma. Perfetta per essere posizionata all'aperto o sotto un porticato.

## IL SISTEMA DI COTTURA

La piastra e il forno si scaldano contemporaneamente con il calore di un'unica fiamma.

→ Il fuoco nel cassetto scalda la pietra lavica che raggiunge velocemente la temperatura perfetta per cotture omogenee. I fumi in uscita vengono poi convogliati, grazie ad un apposito circuito, per avvolgere completamente il forno, che raggiunge così in 25/40' una temperatura di circa 280 °C.

→ Oreste è progettato anche per la cottura a fiamma diretta per pane e pizza. Basterà accendere il fuoco direttamente nel forno per raggiungere la temperatura di 380 °C utile a cuocere perfettamente la pizza.

## focus

**Il controllo dell'aria comburente e dei fumi in uscita consente una gestione ottimale delle temperature e dei tempi di cottura, per cotture rapide o prolungate con il minimo consumo di legna.**





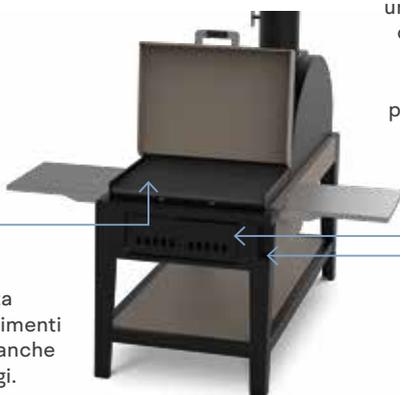
**Forno: l'interno è in Thermofix®, speciale refrattario ad elevate prestazioni che ha la caratteristica di accumulare il calore e di mantenerlo per diverse ore anche dopo lo spegnimento del fuoco, ideale per cotture prolungate.**



**La capienza del forno è per 2 pizze.**

Camera di combustione: facilmente accessibile grazie allo sportello, consente un'accensione e una gestione della fiamma estremamente agevole. Ideale anche per i cuochi meno esperti che possono lavorare lontano dal riverbero del calore senza il rischio di scottarsi.

Piastra in pietra lavica: si scalda in soli 10/12' ed è ideale per cucinare senza l'aggiunta di condimenti carne, pesce ma anche verdure e formaggi.



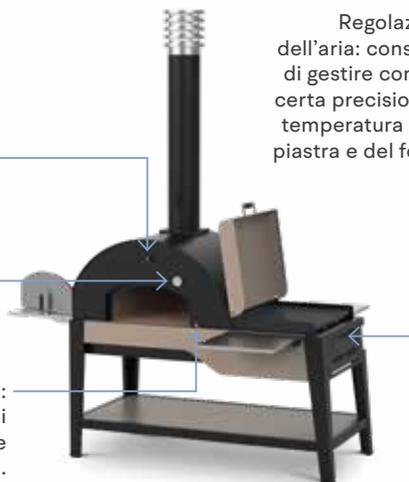
Vano per ospitare un raccogliatore dei grassi di cottura.

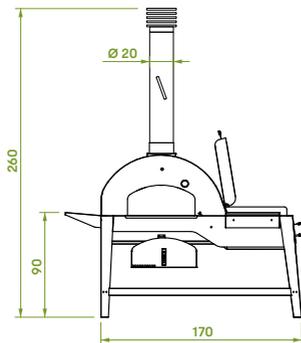
Leva per agevolare il tiraggio nella cottura diretta (facendo fuoco all'interno del forno)

Termometro per monitorare la temperatura del forno

Leva by-pass fumi: permette di direzionare i fumi di combustione verso il forno oppure direttamente in canna fumaria.

Regolazione dell'aria: consente di gestire con una certa precisione la temperatura della piastra e del forno.





**Dimensioni e peso**

**del barbecue:**

170x83x260 cm

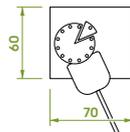
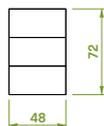
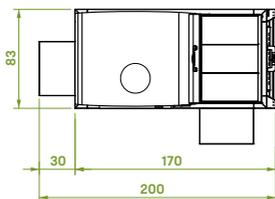
410 kg

**Dimensioni piastra:**

72x48 cm

**Dimensioni forno:**

70x60 cm



**PALAZZETTI**  
*in giardino*

Palazzetti Lelio SpA  
via Roveredo, 103  
33080 Porcia (PN) - Italia  
[ingiardino.palazzetti.it](http://ingiardino.palazzetti.it)

