Red *passion*

L'ultima frontiera
dell'appassionato di cucina

L’ultima frontiera dell’appassionato di cucina

The last boundary of cooking lover

La dernière frontière du passionné de la cuisson

Das Highlight für die ambitionierte Küche

Red
passion

Un forno a legna modifica lo stile di vita, la maniera di cucinare per la famiglia e di intrattenere gli amici.
Il forno a legna evoca un tempo in cui la vita era un po' più lenta e probabilmente il cibo migliore.
Permette di godere uno stile di cottura che è, allo stesso tempo, autentico e in grado di produrre le miglior pietanze del mondo.
Un forno a legna è molto più che una pizza; versatile come un forno convenzionale può cucinare qualsiasi tipo di cibo.

A wood oven changes the lifestyle, the way of cooking for family and entertaining friends.
The wood oven evokes a time when life was a little slower and food was probably better.
It allows to enjoy a style of cooking which is, at the same time, authentic and able to produce the best dishes in the world.
A wood oven is much more than a pizza; flexible as a conventional oven, can cook every kind of food.

Un four à bois change le style de vie, la façon de cuisiner pour la famille et recevoir les amis
Le four à bois évoque un temps où la vie était un peu plus lente et probablement la nourriture était meilleure.
Permet de profiter d'un style de cuisine qui est, en même temps, authentique et capable de produire les meilleurs plats du monde.
Un four à bois est beaucoup plus qu'une pizza, polyvalent comme un four conventionnel peut cuire tout type de nourriture.

Ein Holzofen verändert den Lebensstil und macht das gemeinsame Kochen im Familien- oder Freundeskreis zum einmaligen Erlebnis.
Ein Holzofen erinnert an Zeiten, als das Leben noch geruhsamer verlief und man sich für die Essenzubereitung noch Zeit nahm.
Er erlaubt eine Art der Essenszubereitung, die zwar authentisch ist, aber höchsten kulinarischen Ansprüchen genügt.
Ein Holzofen ist viel mehr als ein Hilfsmittel zum Pizza backen; Er ist so flexibel wie ein herkömmlicher Ofen, und man kann mit ihm jede Art von Speise zubereiten.

Red passion

optional

optional

Perché un forno REDPASSION

PREMONTATO, evita quindi lunghi e costosi tempi di montaggio: subito pronto da usare!

LEGGERO e facilmente TRASPORTABILE; posizionabile ovunque, terrazzi e balconi compresi, grazie al suo peso limitato.

FACILE da usare: raggiunge la temperatura in pochi minuti, grazie alla volta in acciaio inox. La coibentazione in lana di roccia naturale e il piano fuoco in refrattario permettono di conservare efficacemente la temperatura prodotta e di limitare il consumo di legna.

REGOLABILE: la canna fumaria è provvista di una valvola per la regolazione dell'uscita dei fumi: una volta raggiunta la temperatura desiderata, ridurre l'uscita dei fumi significa mantenere all'interno il calore generato e quindi una temperatura più stabile e un minor consumo di legna.

La sua struttura è SUPER-RESISTENTE alle sollecitazioni e alle alte temperature. La realizzazione del prodotto in acciaio inox di elevato spessore, la volta prodotta in un unico pezzo saldato e non avvitato, l'area di combustione a doppio corpo in acciaio refrattario consentono a questo prodotto di lavorare per molto anni senza inconvenienti e di offrire al cliente una GARANZIA limitata di 4 ANNI!

Materiali REFRATTARI certificati per usi alimentari.

DIMENSIONI: compatto e accessibile in qualsiasi luogo della casa e del giardino è comunque esteticamente piacevole e largo abbastanza per cuocere tutte le pietanze che ci possiamo aspettare da un forno a legna.

Why a REDPASSION oven

It is PREASSEMBLED, thus avoiding long and expensive assembly time: immediately ready to use!

It is LIGHT and highly PORTABLE; it can be placed everywhere, even on terraces and balconies, thanks to its low weight.

EASY to use: it reaches the right temperature in few minutes, thanks to the stainless steel vault. The insulation of natural rock wool and the fire surface in refractory material allow to efficiently maintain the temperature produced and limit the wood consumption.

ADJUSTABLE: The flue pipe is provided with a smoke control valve: once the desired temperature is reached, reduce the smoke exit means keeping inside the heat produced, with a more stable temperature and a lower wood consumption.

Its structure is SUPER-RESISTANT to stresses and high temperatures. The realization of the product in thick stainless steel, the vault produced in one single piece welded and not screwed, the doubled bodied combustion surface in refractory steel allow this product to work for many years without any problems, offering the customer a 4 YEARS limited WARRANTY!

REFRACTORY materials certified for food use.

DIMENSIONS: small and accessible from anywhere in your home or garden, it is however aesthetically pleasing and large enough to cook all the dishes we can expect from a wood-fired oven.

Pourquoi un four REDPASSION

PRE-ASSEMBLE, évitant tout temps d'assemblage longues et coûteuses: immédiatement prêt à l'emploi!

LEGER et facilement TRANSPORTABLE; plaçable n'importe où, y compris les terrasses et les balcons, grâce à son faible poids.

FACILE à utiliser: il atteint la température souhaitée en quelques minutes, grâce à la voute en acier inox. L'isolation en laine de roche et le foyer en réfractaire naturelle permettent de maintenir efficacement la température et limiter la consommation de bois.

REGLABLE: le conduit est pourvu d'un dispositif de réglage de la sortie des fumées: une fois la température souhaitée est atteinte, la réduction de la sortie des fumes de combustion permet de maintenir la chaleur générée, avec une température plus stable à l'intérieur et donc une consommation plus faible et bois

Sastructure est SUPER RESISTANT aux températures élevées. La réalisation du produit en acier inoxydable de grand épaisseur, la voute réalisée en une seule pièce soudée et non vissée, la zone de combustion à double corps en acier réfractaire permettent à ce produit de travailler pour un grand nombre d'années sans aucun problème et d'offrir au client garantie limitée de 4 ans!

Matériaux REFRACTAIRES certifiés pour une utilisation alimentaire.

DIMENSIONS: compact et accessible depuis n'importe où dans votre maison ou votre jardin, il est toujours estétiquement intéressant et assez grand pour cuire tous les plats que l'on peut attendre d'un four au feu de bois.

Warum ein REDPASSION-Ofen?

Es ist vormontiert, dadurch entfällt die zeitaufwendige und kostenintensive Montage. Der Redpassion ist sofort einsatzbereit!

Es ist leicht und gut zu transportieren und kann – dank seines geringen Gewichts – überall aufgestellt werden, auch auf Terrassen und Balkonen.

Der Redpassion ist einfach zu bedienen: Dank seiner rostfreien Stahlkuppel erreicht der Redpassion seine optimale Temperatur in wenigen Minuten. Die Isolierung aus Natursteinwolle und die Backfläche aus feuerfestem Material ermöglichen es, die erzeugte Temperatur bei geringem Holzverbrauch auf effiziente Weise dauerhaft zu halten.

Der Redpassion ist einstellbar: Das Rauchrohr ist mit einem Rauchsteuerventil ausgestattet: sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, kann die Rauchzufuhr reduziert werden, um die erzeugte Wärme mit geringerem Holzverbrauch zu halten.

Extrem beständig gegen Belastungen und hohe Temperaturen: Der Ofen ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, die doppelwandige Kuppel ist geschweißt und nicht geschraubt und gewährleistet dadurch einen jahrelangen problemlosen Gebrauch. Die Garantiezeit beträgt vier Jahre!

Alle feuerfesten Materialien sind für die Zubereitung von Lebensmitteln zugelassen.

Maße: Klein und überall im Haus oder im Garten einsetzbar, ist der ästhetisch ansprechende Redpassion jedoch groß genug, um alle Holzofen-Gerichte zuzubereiten.

margherita 60x60

dimensioni superficie di cottura
cooking chamber dimensions
dimensions surface de cuisson
Garraum Abmessungen
60x60 cm

dimensioni di ingombro (inclusa canna fumaria)
external dimensions (included flue pipe)
dimensions produit (cheminée incluse)
Außenmaße (inklusive Schornstein)
P85,5 x L78 x H196 cm

peso
weight
poids
Gewicht
105 kg

diametro canna fumaria
chimney flue diameter
diametre sortie de fumée
Schornstein-Durchmesser
140 mm

nr. pizze per volta
Pizzas at a time
nr. de pizza à la fois
Fassungsvermögen Pizza
2

kg. pane per volta
Kg. bread at a time
kg de pain à la fois
Fassungsvermögen Brot
3 kg

Forno con camera di cottura da 60x60 cm utili. Dotato di pratico carrello in acciaio inox con piano d'appoggio, ruote e gancio porta utensili è fornito di piastra portalegna, utensile ravvivabrace, canna fumaria e cappello, porta di chisura della bocca fuoco. Il piano fuoco è realizzato in chamotte refrattaria di alta qualità e certificata per usi alimentari. La struttura interna è in acciaio inox mentre l'esterna è in acciaio elettrozincato trattato con vernici ad alta temperatura per la massima resistenza al calore, alle intemperie e alla ruggine. La coibentazione del forno è realizzata in lana di roccia naturale e permette di contenere la temperatura più efficacemente e di evitare che la struttura esterna si scaldi troppo.

Oven with 60x60 cm cooking chamber. Equipped with a practical stainless steel trolley with shelf, wheels and hook to hang tools, it is provided with wood-holder plate, fire tool, flue pipe pipe with adjustable smoke exit valve and chimney top, closing door for the cooking chamber. The fire surface is made of high quality refractory chamotte, certified for food use. The internal structure is in stainless steel, while the external one is in electrogalvanized steel treated with paints at high temperature for the maximum resistance to heat, weather and rust. The insulation of the oven is made of natural rock wool and it allows to maintain temperature more efficiently and to avoid that the external structure becomes to hot.

Four avec chambre de cuisson de 60x60 cm utiles. Avec un chariot en acier inoxydable avec une pratique tablette d'appui, roulettes et crochet support-outil, il est fourni avec une plaque de support bois, tisonnier, cheminée avec réglage de la sortie de fumée et chapeau, porte de fermeture de la bouche du feu. Le foyer est en chamotte réfractaire de haute qualité et certifiés pour un usage alimentaire. La structure interne est réalisée en acier inoxydable, alors que l'extérieur est en acier galvanisé traité avec des revêtements à haute température pour une résistance maximale à la chaleur, aux intempéries et à la rouille. L'isolation du four est réalisée en laine de roche naturelle et permet de contenir la température de manière plus efficace et d'éviter que la température extérieure est trop élevée.

Ausstattung und Zubehör: Praktischer Edelstahlwagen mit Rädern, Ablagefläche für Holz, Haken zum Aufhängen von Werkzeug und Schürhaken. Backofen mit 60 x 60 cm Garraum, Rauchrohr mit verstellbarem Rauchaustrittsventil und Schornsteinabdeckung, Tür zum Verschließen der Backkammer. Die Backfläche ist aus hochwertigem, für Lebensmittel zugelassenem, feuerfestem Schamotte. Die Innenwand besteht aus rostfreiem Edelstahl, während die Außenseite – aus galvanisiertem Stahl bei hoher Temperatur beschichtet – optimale Beständigkeit gegen Hitze, Wetter und Rost bietet. Die Isolierung des Ofens aus Natursteinwolle hält die Temperatur im Inneren konstant und vermeidet dass die Außenwand zu heiß wird.

mangiafuoco 80x60

dimensioni superficie di cottura
cooking chamber dimensions
dimensions surface de cuisson
Garraum Abmessungen
60x80 cm

dimensioni di ingombro (inclusa canna fumaria)
external dimensions (included flue pipe)
dimensions produit (cheminée incluse)
Außenmaße (inklusive Schornstein)
P85,5 x L98 x H196 cm

peso
weight
poids
Gewicht
135 kg

diametro canna fumaria
chimney flue diameter
diametre sortie de fumée
Schornstein-Durchmesser
140 mm

nr. pizze per volta
Pizzas at a time
nr. de pizza à la fois
Fassungsvermögen Pizza
4

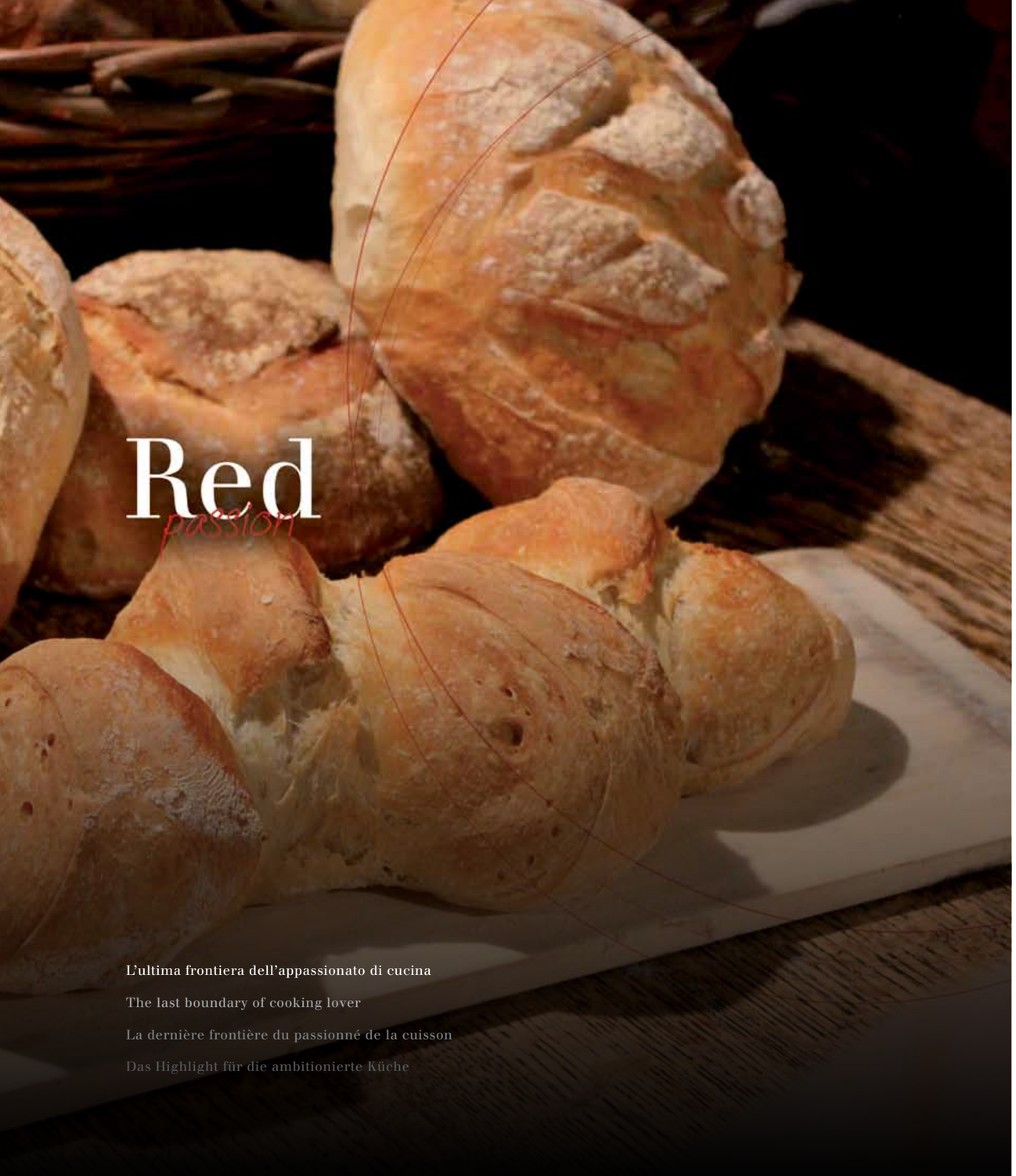
kg. pane per volta
Kg. bread at a time
kg de pain à la fois
Fassungsvermögen Brot
5 kg

Forno con camera di cottura da 60x80 cm utili. Dotato di pratico carrello in acciaio inox con piano d'appoggio, ruote e gancio porta utensili è fornito di piastra portalegna, utensile ravvivabrace, canna fumaria e cappello, porta di chisura della bocca fuoco. Il piano fuoco è realizzato in chamotte refrattaria di alta qualità e certificata per usi alimentari. La struttura interna è in acciaio inox mentre l'esterna è in acciaio elettrozincato trattato con vernici ad alta temperatura per la massima resistenza al calore, alle intemperie e alla ruggine. La coibentazione del forno è realizzata in lana di roccia naturale e permette di contenere la temperatura più efficacemente e di evitare che la struttura esterna si scaldi troppo.

Oven with 60x80 cm cooking chamber. Equipped with a practical stainless steel trolley with shelf, wheels and hook to hang tools, it is provided with wood-holder plate, fire tool, flue pipe pipe with adjustable smoke exit valve and chimney top, closing door for the cooking chamber. The fire surface is made of high quality refractory chamotte, certified for food use. The internal structure is in stainless steel, while the external one is in electrogalvanized steel treated with paints at high temperature for the maximum resistance to heat, weather and rust. The insulation of the oven is made of natural rock wool and it allows to maintain temperature more efficiently and to avoid that the external structure becomes to hot.

Four avec chambre de cuisson de 60x80 cm utiles. Avec un chariot en acier inoxydable avec une pratique tablette d'appui, roulettes et crochet support-outil, il est fourni avec une plaque de support bois, tisonnier, cheminée avec réglage de la sortie de fumée et chapeau, porte de fermeture de la bouche du feu. Le foyer est en chamotte réfractaire de haute qualité et certifiés pour un usage alimentaire. La structure interne est réalisée en acier inoxydable, alors que l'extérieur est en acier galvanisé traité avec des revêtements à haute température pour une résistance maximale à la chaleur, aux intempéries et à la rouille. L'isolation du four est réalisée en laine de roche naturelle et permet de contenir la température de manière plus efficace et d'éviter que la température extérieure est trop élevée.

Ausstattung und Zubehör: Praktischer Edelstahlwagen mit Rädern, Ablagefläche für Holz, Haken zum Aufhängen von Werkzeug und Schürhaken. Backofen mit 60 x 80 cm Garraum, Rauchrohr mit verstellbarem Rauchaustrittsventil und Schornsteinabdeckung, Tür zum Verschließen der Backkammer. Die Backfläche ist aus hochwertigem, für Lebensmittel zugelassenem, feuerfestem Schamotte. Die Innenwand besteht aus rostfreiem Edelstahl, während die Außenseite, aus galvanisiertem Stahl bei hoher Temperatur beschichtet, optimale Beständigkeit gegen Hitze, Wetter und Rost bietet. Die Isolierung des Ofens aus Natursteinwolle hält die Temperatur im Inneren konstant und vermeidet dass die Außenwand zu heiß wird.



L'ultima frontiera dell'appassionato di cucina

The last boundary of cooking lover

La dernière frontière du passionné de la cuisson

Das Highlight für die ambitionierte Küche

marinara 80x80

dimensioni superficie di cottura
cooking chamber dimensions
dimensions surface de cuisson
Garraum Abmessungen

80x80 cm

dimensioni di ingombro (inclusa canna fumaria)
external dimensions (included flue pipe)
dimensions produit (cheminée incluse)
Außenmaße (inklusive Schornstein)

P105,5 x L98 x H196 cm

peso
weight
poids
Gewicht

160 kg

diametro canna fumaria
chimney flue diameter
diametre sortie de fumée
Schornstein-Durchmesser

140 mm

nr. pizze per volta
Pizzas at a time
nr. de pizza à la fois
Fassungsvermögen Pizza

6

kg. pane per volta
Kg. bread at a time
kg de pain à la fois
Fassungsvermögen Brot

8 kg

Forno con camera di cottura da 80x80 cm utili. Dotato di pratico carrello in acciaio inox con piano d'appoggio, ruote e gancio porta utensili è fornito di piastra portalegna, utensile ravvivabrace, canna fumaria dotata di valvola di regolazione dei fumi e cappello, porta di chisura della bocca fuoco. Il piano fuoco è realizzato in chamotte refrattaria di alta qualità e certificata per usi alimentari. La struttura interna è in acciaio inox mentre l'esterna è in acciaio elettrozincato trattato con vernici ad alta temperatura per la massima resistenza al calore, alle intemperie e alla ruggine. La coibentazione del forno è realizzata in lana di roccia naturale e permette di contenere la temperatura più efficacemente e di evitare che la struttura esterna si scaldi troppo.

Oven with 80x80 cm cooking chamber. Equipped with a practical stainless steel trolley with shelf, wheels and hook to hang tools, it is provided with wood-holder plate, fire tool, flue pipe with adjustable smoke exit valve and chimney top, closing door for the cooking chamber. The fire surface is made of high quality refractory chamotte, certified for food use. The internal structure is in stainless steel, while the external one is in electrogalvanized steel treated with paints at high temperature for the maximum resistance to heat, weather and rust. The insulation of the oven is made of natural rock wool and it allows to maintain temperature more efficiently and to avoid that the external structure becomes to hot.

Four avec chambre de cuisson de 80x80 cm utiles. Avec un chariot en acier inoxydable avec une pratique tablette d'appui, roulettes et crochet support-outil, il est fourni avec une plaque de support bois, tisonnier, cheminée avec réglage de la sortie de fumée et chapeau, porte de fermeture de la bouche du feu. Le foyer est en chamotte réfractaire de haute qualité et certifiés pour un usage alimentaire. La structure interne est réalisée en acier inoxydable, alors que l'extérieur est en acier galvanisé traité avec des revêtements à haute température pour une résistance maximale à la chaleur, aux intempéries et à la rouille. L'isolation du four est réalisée en laine de roche naturelle et permet de contenir la température de manière plus efficace et d'éviter que la température extérieure est trop élevée.

Ausstattung und Zubehör: Praktischer Edelstahlwagen mit Rädern, Ablagefläche für Holz, Haken zum Aufhängen von Werkzeug und Schürhaken. Backofen mit 80 x 80 cm Garraum, Rauchrohr mit verstellbarem Rauchaustrittsventil und Schornsteinabdeckung, Tür zum Verschließen der Backkammer. Die Backfläche ist aus hochwertigem, für Lebensmittel zugelassenem, feuerfestem Schamotte. Die Innenwand besteht aus rostfreiem Edelstahl, während die Außenseite, aus galvanisiertem Stahl bei hoher Temperatur beschichtet, optimale Beständigkeit gegen Hitze, Wetter und Rost bietet. Die Isolierung des Ofens aus Natursteinwolle hält die Temperatur im Inneren konstant und vermeidet dass die Außenwand zu heiß wird.

ACCESSORI
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR

FFA 9096
padellone con bordo alto 37x37 cm
cooking pan with high edge 37x37 cm
poêle pour cuisson avec bord haut 37x37 cm
Backpfanne für Lebensmittel 37x37 cm

FFA 0005
sacco protezione per forno large (mangiafuoco e marinara)
protection bag for pizza oven large (mangiafuoco & marinara)
sac de sac de protection pour four à pizza large (mangiafuoco et marinara)
Large Schutztasche in starkem PVC für Öfen (Mangiafuoco und Marinara)

FFA 6066
pietra ollare con supporto per arrosti
cooking soapstone with steel holder
pierre ollaire avec appui pour rôti
Speckstein mit Halter für Braten

41651
supporto rib-rack
rib-rack holder
support rib-rack
Rib-rack Halter

FFA 10001
padellone con bordo alto 51x37 cm
cooking pan with high edge 51x37 cm
poêle pour cuisson avec bord haut 51x37 cm
Backpfanne für Lebensmittel 51x37 cm

FFA 0004
sacco protezione per forno medium (margherita)
protection bag for pizza oven medium (margherita)
sac de protection pour four à pizza medium (margherita)
Medium Schutztasche in starkem PVC für Öfen (Margherita)

FFA 8080
sacca 3 utensili inox con guanto e grembiule
3 pcs stainless steel tools in a bag with apron and glove
sac 3 outils inox gant et tablier
Tasche mit drei Edelstahl-Utensilien, Handschuhe und Schürze

50332
supporto cuocipollo
chicken-holder
support-poulet
Halter für Huhn

FFA 9090
pala per pizza
pizza shovel
pelle à pizza
Pizzaschaufel

FFA 9089
palino rotondo
round pizza shovel
pelle à pizza ronde
Runde Pizzaschaufel

90963
guanto professionale
professional glove
gant professionnel
Profi-Handschue

00290
tavola in legno per cottura aromatica
wood grilling plank
table en bois pour cuisson aromatique
Holztisch zum Aromatik-kochen

FFA 6067
spazzola di pulizia forno con setole in ottone
oven cleaning brush with brass bristles
brosse de nettoyage avec poils en laiton
Messingbürste für Ofenreinigung

KIT BARBECUE FORNO
set griglia barbecue e leccarda per forno a legna
barbecue grill set incuding cooking grid and grease pan
set grilloir-barbecue avec grille de cuisson et lèchefrite
Barbecueset für Pizzaofen mit Grill und Fettpfanne

11391
termometro analogico
analogic thermometer
thermomètre analogyque
Analogthermometer

FFA 6068
set pulitore-sgrassatore e protettivo per forni e barbecue
cleaner-degreaser and protective kit for ovens and barbecues
kit nettoyant-dégraissant et de protection pour fours et barbecues
Reiniger-Entfetter und Schutzkit für Öfen und Gasgrill

REDPASSION
61047 Pesaro e Urbino - Italia
tel. +39 0721 77 40 06

Red
passion

ad nerodecò thinkreative
photo fotograph
print stibu

Red
passion