



GLICITRA GIOSUE'

Impastatrici Forni Camini

Sviluppiamo Calore e sapore in sinergia con la natura



Passione, Tradizione e Innovazione **Made in Italy**

Linea: **COTTURA / COTTURA-RISCALDAMENTO**

Giosuè Licitra presenta la sua ampia gamma di modelli, con le sue ultime novità voltate al mangiare genuino, naturale e "fatto in casa". Fedeli alla tradizionale cottura dei cibi, i nostri prodotti, consentono di gustare i sapori autentici della cottura a legna. Prodotti compatti, di facile utilizzo e dalle notevoli prestazioni che rispondono pienamente ad ogni tipo di esigenza.

I PARTICOLARI CHE FANNO LA DIFFERENZA

VALVOLA CANNA FUMARIA
Regolazione evacuazione fumi.

CAMERA DI COTTURA
Rivestita interamente in mattoni refrattari a temperatura controllata che ne garantisce un'ottima cottura dei cibi.

SPAZZOLE METALLICHE
Flessibili rotanti pulisci intercapedine che aderendo scaricano la fuligine che si viene a creare e depositare sulla volta della camera di cottura.

CAMERA DI COMBUSTIONE
Dotata di sportello con vetro termico ceramico, crea una gradevole atmosfera e permette, in maniera immediata e semplice di sorvegliare il consumo di legna.

SPACCAFIAMMA
Regolabile e intercambiabile, permette di regolare la diffusione della temperatura del piano cottura.

CASSETTO RACCOGLI CENERE
Estraibile, con presa d'aria Regolabile

COIBENTAZIONE
In lana di roccia ad alta densità 100 kg/mc, per evitare un'eccessiva dispersione di calore e mantenere la temperatura di utilizzo.

VANO MULTIUSO
Con guide porta teglie, permette di mantenere calde le pietanze e può essere utilizzato come camera di lievitazione o come ripostiglio accessori.



Modello **Zaffiro** con cornice incasso

CORNICE DA INCASSO
A richiesta standard e personalizzata.

CAPPA ASPIRANTE
A richiesta, rimuove i vapori della cottura.

STRUMENTAZIONE
Costituita da termometro, da un pratico contaminuti e da illuminazione elettrica a bassa tensione comandata da interruttore.

RIPIANO PORTA TEGLIA
Crea 2 piani cottura all'interno camera.

SPORTELLI
Dotati di vetro termico ceramico con guarnizione, esterna ed interna, con chiusura ermetica per una limitata dispersione di calore.

MANIGLIE
In ottone con blocco ad incastro, per una maggiore tenuta.

MANICI
Sfilabili per lo spostamento, come ripiano porta griglia o porta teglia

RUOTE
Gommate Ø 20 cm su cuscinetti a rulli, agevolano lo spostamento del forno.

CONNETTORE TRASFORMATORE
Presa trasformatore esterno 12 V a tenuta stagna, alimenta l'impianto elettrico a bassa tensione.

ACCESSORI SU RICHIESTA

CAMERA DI COTTURA



PIANO COTTURA

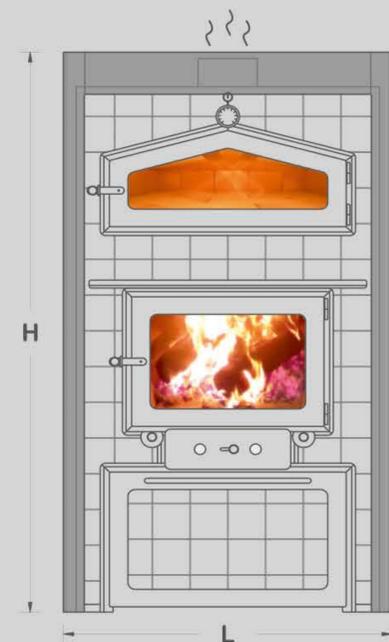
ESTERNO Tetto a spiovente



INCASSO Cornice incasso (A richiesta su misura)



Misura standard: Altezza (H) 165 cm



Misura standard: Larghezza (L) = misura forno + 4 cm a lato

OPALE



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura esterna **In acciaio verniciato**
- Camera di cottura **In acciaio inox lucido Aisi 304**
- Piano cottura **In mattoni refrattari**
- Illuminazione camera di cottura **Lampada alogena 12 V**
- Spazzole metalliche pulisci intercapedine **1 flessibile**
- Strumentazione **Termometro e interruttore luce**
- Sportello camera di cottura **Con vetro temperato**
- Sportello camera di combustione **Con vetro ceramico**
- Cassetto cenere **Scorrevole**
- Maniglie **In ottone**
- Ruote **2 gommate Ø12,5 cm**
- Uscita fumi di scarico **Ø16 cm**

GIADA



CARATTERISTICHE TECNICHE

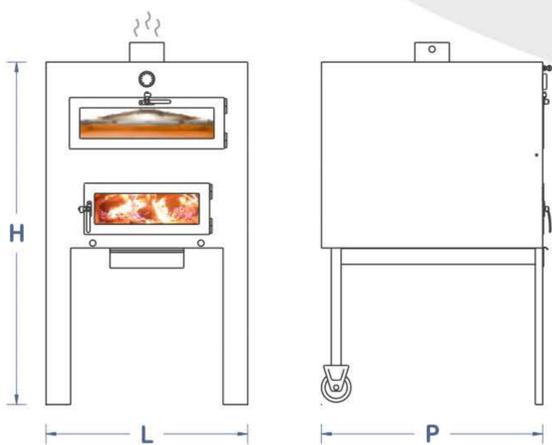
- Struttura esterna **In acciaio verniciato**
- Camera di cottura **Rivestita in mattoni refrattari**
- Piano cottura **In mattoni refrattari**
- Illuminazione camera di cottura **Lampada alogena 12 V**
- Spazzole metalliche pulisci intercapedine **2 flessibili**
- Strumentazione **Termometro e interruttore luce**
- Sportello camera di cottura **Con vetro temperato**
- Sportello camera di combustione **Con vetro ceramico**
- Griglia per arrosti **In acciaio inox scorrevole su 2 guide**
- Cassetto cenere **Scorrevole**
- Vano multiuso **Aperto**
- Maniglie **In ottone**
- Ruote **2 gommate Ø20 cm su cuscinetti a rulli**
- Uscita fumi di scarico **Ø16 cm**

QUARZO



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura esterna **In acciaio verniciato**
- Camera di cottura **Rivestita in mattoni refrattari**
- Piano cottura **In mattoni refrattari**
- Illuminazione camera di cottura **Lampada alogena 12 V**
- Spazzole metalliche pulisci intercapedine **2 flessibili**
- Strumentazione **Termometro, timer e interruttore luce**
- Sportello camera di cottura **Con vetro temperato**
- Sportello camera di combustione **Con vetro ceramico**
- Griglia per arrosti **In acciaio inox scorrevole su 2 guide**
- Cassetto cenere **Scorrevole con regolatore d'aria**
- Vano multiuso **Chiuso con guide portateglie**
- Maniglie **In ottone**
- Ruote **2 gommate Ø20 cm su cuscinetti a rulli**
- Uscita fumi di scarico **Ø16 cm**



Misure

Misura	L	P	H	Piano	Capacità	Peso
Piccola	72	80	150	52x70	6 Kg pane	180 Kg
Media	82	90	150	62x80	8 Kg pane	220 Kg
Grande	92	100	150	72x90	10 Kg pane	280 Kg

Misure

Misura	L	P	H	Piano	Capacità	Peso
Piccola	72	80	150	52x70	6 Kg pane	250 Kg
Media	82	90	150	62x80	8 Kg pane	300 Kg
Grande	92	100	150	72x90	10 Kg pane	370 Kg

Misure

Misura	L	P	H	Piano	Capacità	Peso
Piccola	72	80	150	52x70	6 Kg pane	310 Kg
Media	82	90	150	62x80	8 Kg pane	360 Kg
Grande	92	100	150	72x90	10 Kg pane	440 Kg

QUARZO



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura esterna **In acciaio verniciato**
- Camera di cottura **Rivestita in mattoni refrattari**
- Piano cottura **In mattoni refrattari**
- Illuminazione camera di cottura **Lampada alogena 12 V**
- Spazzole metalliche pulisci intercapedine **2 flessibili**
- Strumentazione **Termometro, timer e interruttore luce**
- Sportello camera di cottura **Con vetro temperato**
- Sportello camera di combustione **Con vetro ceramico**
- Griglia per arrosti **In acciaio inox scorrevole su 2 guide**
- Cassetto cenere **Scorrevole con regolatore d'aria**
- Vano multiuso **Chiuso con guide portateglie**
- Maniglie **In ottone**
- Ruote **2 gommate Ø20 cm su cuscinetti a rulli**
- Uscita fumi di scarico **Ø16 cm**

ZAFFIRO

Rivestimento: Pesca



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura esterna **In acciaio verniciato**
- Camera di cottura **Rivestita in mattoni refrattari**
- Piano cottura **In mattoni refrattari**
- Illuminazione camera di cottura **Lampada alogena 12 V**
- Spazzole metalliche pulisci intercapedine **2 flessibili**
- Strumentazione **Termometro, timer e interruttore luce**
- Sportello camera di cottura **Con vetro ceramico e doppia guarnizione**
- Sportello camera di combustione **Con vetro ceramico e doppia guarnizioni**
- Griglia per arrosti **In acciaio inox scorrevole su 2 guide**
- Cassetto cenere **Scorrevole con regolatore d'aria**
- Vano multiuso **Chiuso con guide portateglie**
- Maniglie **In ottone**
- Ruote **2 gommate Ø20 cm su cuscinetti a rulli**
- Uscita fumi di scarico **Ø16 cm**

ONICE

Rivestimento: Bianco



CARATTERISTICHE TECNICHE

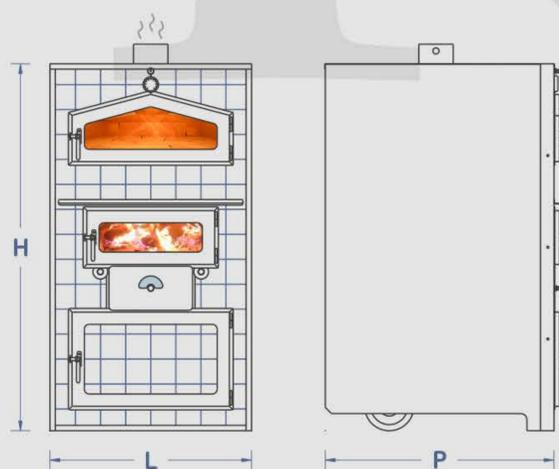
- Struttura esterna **In acciaio verniciato con frontale in acciaio inox Aisi 304 a scelta lucido o satinato**
- Camera di cottura **Rivestita in mattoni refrattari**
- Piano cottura **In mattoni refrattari**
- Illuminazione camera di cottura **Lampada alogena 12 V**
- Spazzole metalliche pulisci intercapedine **2 flessibili**
- Strumentazione **Termometro, timer e interruttore luce**
- Sportello camera di cottura **Con vetro ceramico e doppia guarnizione**
- Sportello camera di combustione **Con vetro ceramico e doppia guarnizione**
- Griglia per arrosti **In acciaio inox scorrevole su 2 guide**
- Cassetto cenere **Scorrevole con regolatore d'aria**
- Vano multiuso **Chiuso in acciaio inox con guide portateglie**
- Maniglie **In acciaio inox con pomolo**
- Ruote **2 gommate Ø20 cm su cuscinetti a rulli**
- Uscita fumi di scarico **Ø16 cm**

A richiesta Pannelli esterni in acciaio inox Aisi 304



Misure

Misura	L	P	H	Piano	Capacità	Peso
Piccola	72	80	150	52x70	6 Kg pane	310 Kg
Media	82	90	150	62x80	8 Kg pane	360 Kg
Grande	92	100	150	72x90	10 Kg pane	440 Kg



Misure

Misura	L	P	H	Piano	Capacità	Peso
Piccola	72	83	150	52x70	6 Kg pane	350 Kg
Media	82	93	150	62x80	8 Kg pane	410 Kg
Grande	92	103	150	72x90	10 Kg pane	520 Kg



Misure

Misura	L	P	H	Piano	Capacità	Peso
Piccola	72	83	150	52x70	6 Kg pane	350 Kg
Media	82	93	150	62x80	8 Kg pane	410 Kg
Grande	92	103	150	72x90	10 Kg pane	520 Kg

FORNO - CAMINO A LEGNA

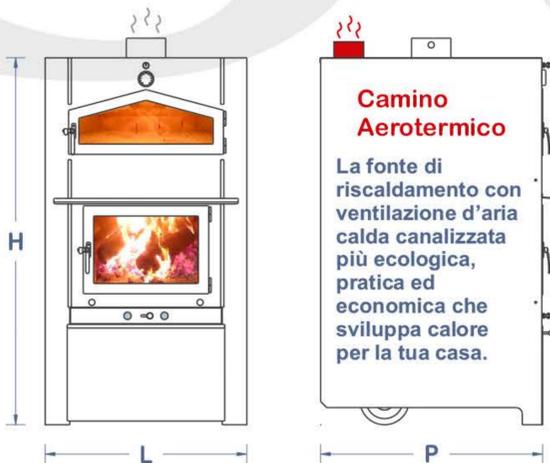
A richiesta con Kit Aria o Acqua

TOPAZIO



CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura esterna **In acciaio verniciato**
 Camera di cottura **Rivestita in mattoni refrattari**
 Piano cottura **In mattoni refrattari**
 Illuminazione camera di cottura **Lampada alogena 12 V**
 Spazzole metalliche pulisci intercapedine **2 flessibili**
 Strumentazione **Termometro, timer e interruttore luce**
 Sportello camera di cottura **Con vetro temperato**
 Sportello camera di combustione **Con vetro ceramico**
 Griglia per arrosti **In acciaio inox scorrevole su 4 guide**
 Cassetto cenere **Scorrevole con regolatore d'aria**
 Vano multiuso **Con ruote girevoli estraibile**
 Maniglie **In ottone**
 Ruote **2 gommate Ø20 cm su cuscinetti a rulli**
 Uscita fumi di scarico **Ø16 cm**
 A richiesta **Kit aerotermico e centralina**



Misure

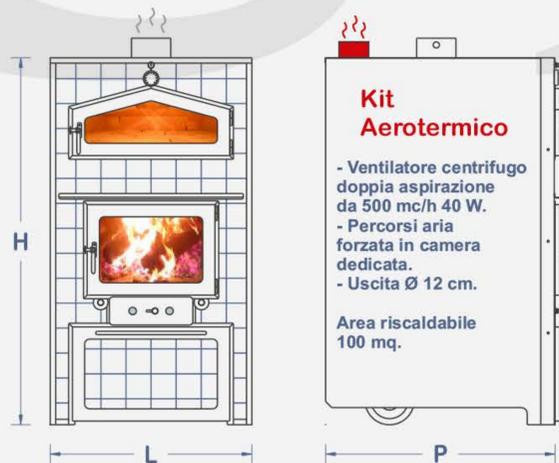
Misura	L	P	H	Piano	Capacità	Peso
Piccola	72	80	150	52x70	6 Kg pane	310 Kg
Media	82	90	150	62x80	8 Kg pane	360 Kg
Grande	92	100	150	72x90	10 Kg pane	440 Kg

SMERALDO Rivestimento: Rosso mattone



CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura esterna **In acciaio verniciato**
 Camera di cottura **Rivestita in mattoni refrattari**
 Piano cottura **In mattoni refrattari**
 Illuminazione camera di cottura **Lampada alogena 12 V**
 Spazzole metalliche pulisci intercapedine **2 flessibili**
 Strumentazione **Termometro, timer e interruttore luce**
 Sportello camera di cottura **Con vetro ceramico e doppia guarnizione**
 Sportello camera di combustione **Con vetro ceramico e doppia guarnizione**
 Griglia per arrosti **In acciaio inox scorrevole su 4 guide**
 Cassetto cenere **Scorrevole con regolatore d'aria**
 Vano multiuso **Con ruote girevoli estraibile**
 Maniglie **In ottone**
 Ruote **2 gommate Ø20 cm su cuscinetti a rulli**
 Uscita fumi di scarico **Ø16 cm**
 A richiesta **Kit aerotermico e centralina**



Misure

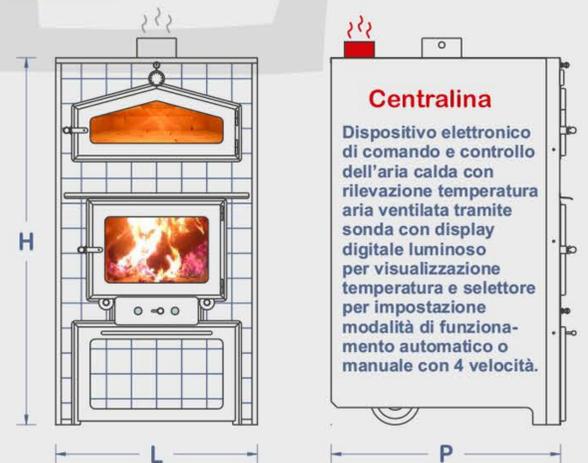
Misura	L	P	H	Piano	Capacità	Peso
Piccola	72	83	150	52x70	6 Kg pane	350 Kg
Media	82	93	150	62x80	8 Kg pane	410 Kg
Grande	92	103	150	72x90	10 Kg pane	520 Kg

PLATINO Rivestimento: Vinaccio



CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura esterna **In acciaio verniciato con frontale in acciaio inox Aisi 304 a scelta lucido o satinato**
 Camera di cottura **Rivestita in mattoni refrattari**
 Piano cottura **In mattoni refrattari**
 Illuminazione camera di cottura **Lampada alogena 12 V**
 Spazzole metalliche pulisci intercapedine **2 flessibili**
 Strumentazione **Termometro, timer e interruttore luce**
 Sportello camera di cottura **Con vetro ceramico e doppia guarnizione**
 Sportello camera di combustione **Con vetro ceramico e doppia guarnizione**
 Griglia per arrosti **In acciaio inox scorrevole su 4 guide**
 Cassetto cenere **Scorrevole con regolatore d'aria**
 Vano multiuso **Con ruote girevoli estraibile**
 Maniglie **In acciaio inox con pomolo**
 Ruote **2 gommate Ø20 cm su cuscinetti a rulli**
 Uscita fumi di scarico **Ø16 cm**
 A richiesta **Kit aerotermico e centralina**



Misure

Misura	L	P	H	Piano	Capacità	Peso
Piccola	72	83	150	52x70	6 Kg pane	350 Kg
Media	82	93	150	62x80	8 Kg pane	410 Kg
Grande	92	103	150	72x90	10 Kg pane	520 Kg

A richiesta Pannelli esterni in acciaio inox Aisi 304