

A+



natural

# Margot Evo

- ITA Libera la tua fantasia in cucina grazie all'ingegnoso dispositivo brevettato «PANEPIZZA». Un'unica grande porta racchiude due forni indipendenti: gestisci come vuoi il calore, il forno superiore è in grado di sfruttare temperature più alte grazie ad un giro fumi dedicato. Entrambi i forni hanno la base in pietra ollare e termometro dedicato. Acqua, lievito e farina e si compie una piccola magia in casa. Tre ingredienti apparentemente molto semplici, danno origine a qualcosa di incredibilmente speciale e profumato, che unisce tutta la famiglia.
- DEU Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf in der Küche dank des genialen, patentierten Herdes «PANEPIZZA». Eine einzige große Tür umschließt zwei unabhängige Öfen: Regeln Sie die gewünschte Wärme wie Sie wollen, im oberen Ofen kann dank einer speziellen Rauchrotation höhere Temperaturen erreichen. Beide Öfen haben einen Boden aus Speckstein und ein Thermometer zum ablesen der Temperatur. Wasser, Backpulver und Mehl und schon findet ein wenig Zauberei im Haus statt. Drei scheinbar sehr einfache Zutaten, die in der Lage sind, etwas unglaublich Besonderes und Duftendes zu kreieren, das die ganze Familie vereint.
- ENG Free your imagination in the kitchen thanks to the ingenious «PANEPIZZA» patented device. A single large door encloses two independent ovens: manage as much heat as you want, the upper oven is able to exploit higher temperatures thanks to a dedicated smoke path. Both ovens have a soapstone base and a dedicated thermometer. Water, baking powder and flour and a little magic happens in the house. Three seemingly very simple ingredients able to create something incredibly special and fragrant, which unites the whole family.
- FRA Libérez votre fantaisie à la cuisine, grâce à l'ingénieux dispositif breveté « PANEPIZZA ». Une unique grande porte renferme 2 fours indépendants. Gérez la chaleur comme vous préférez : le four supérieur est capable de profiter de températures plus élevées grâce à un parcours des fumées qui lui est réservé. Les deux fours sont dotés d'une base en pierre ollaire et d'un thermomètre individuel. Eau, levain et farine, et une petite magie s'accomplit chez vous : trois ingrédients apparemment très simples créent quelque chose d'incroyablement spécial et parfumé, qui réunira toute la famille.
- ESP Libera tu imaginación en la cocina con el ingenioso dispositivo patentado « PANEPIZZA ». Una sola puerta grande encierra dos hornos independientes: es posible gestionar el calor como prefieres, el horno superior aprovecha de las altas temperaturas gracias a un tránsito específico del humo. Ambos hornos tienen una base de piedra y un termómetro dedicado. Agua, levadura y harina, y se cumple una pequeña magia en la casa. Tres ingredientes aparentemente muy simples, dan lugar a algo increíblemente especial y fragante, que une a toda la familia.

**Uscite fumi disponibili:**

**Superiore - posteriore**

Flue outlet options:

top-rear

Sorties de fumées disponibles :  
supérieure - arrière

**Piano cottura in ghisa**

**levigata completo di  
cerchi in ghisa**

Smoothed cast iron  
cooking plate together  
with cast iron rings  
Plaque de cuisson en  
fonte polie complète  
avec jantes en fonte

**Uscita fumi Ø 130 mm**

Smoke outlet Ø 130 mm

Sortie de fumées Ø 130mm

**Cornice in ghisa**

Cast iron frame

Châssis en fonte



**• Corrimano laterale sx o dx, 1pz (optional)**

Seitenhandlauf, rechts oder links, 1 Stück

O lateral handrail, on right or left side, 1 piece (opt.)

Main courante latérale, gauche or droite, 1 pièce (opt.)

Pasamanos lateral, derecho o izquierdo, 1 pieza (opt.)

Grigio  
antracite

**Dispositivo per la regolazione  
dell'aria secondaria**

Secondary air modulation

devices

Dispositif de régulation

d'air secondaire

**Porta focolare in ghisa**

Cast iron firebox door

Porte de foyer en fonte

**Camera di combustione in ghisa  
(HxLxP - 296x305x453)**

Cast iron firebox

(HxWxD - 296x305x453)

Chambre de combustion

en fonte (HxLxP - 296x305x453)

**Bocca di carico  
(LxH - 284x273)**

Loading opening

(WxH - 284x273)

Embouchure de

chargement (LxH - 284x273)

**Dispositivo per la regolazione  
dell'aria primaria**

Primary air modulation

devices

Dispositif de contrôle

d'air primaire

**Piano salva cenere in ghisa**

Cast iron ash collecting base

Base ramasse-cendres en fonte

**Vano porta attrezzi**

Tools compartment

Tiroir à outils



**PANEPIZZA® TECHNOLOGY**

**Tecnologia PANEPIZZA®:  
dispositivo brevettato  
per gestire la temperatura  
dei due forni**

PANEPIZZA® technology:  
patented devices to control  
the temperature  
of the two ovens  
Technologie PANEPIZZA®  
pour gérer la température  
des deux fours

**Forno smaltato superiore**

**con base in pietra ollare**

**(HxLxP - 100x323x433)**

Upper enamelled oven

with soapstone base

(HxWxD - 100x323x433)

Four supérieur émaillé,

avec la sole en pierre ollaire

(HxLxP - 100x323x433)

**Forno smaltato inferiore**

**con base in pietra ollare**

**completo di leccarda**

**(HxLxP - 252x323x433)**

Lower enamelled oven

with soapstone base

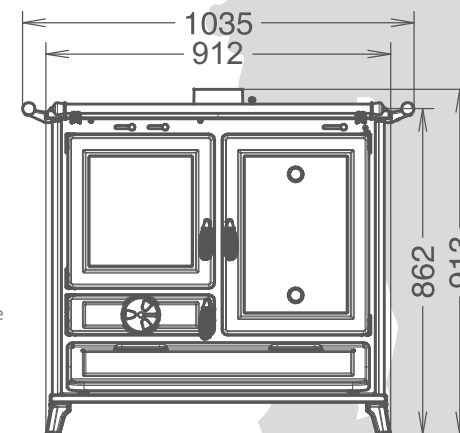
and dripping-pan

(HxWxD - 252x323x433)

Four inférieur émaillé,

avec la sole en pierre ollaire

(HxLxP - 252x323x433)



110



mm



913x912x680



13,8



12,3



3,2



210



A<sup>+</sup>

natural

# Margherita Evo

- ITA** Libera la tua fantasia in cucina grazie all'ingegnoso dispositivo brevettato «PANEPIZZA». Un'unica grande porta racchiude due forni indipendenti: gestisci come vuoi il calore, il forno superiore è in grado di sfruttare temperature più alte grazie ad un giro fumi dedicato. Entrambi i forni hanno la base in pietra ollare e termometro dedicato. Acqua, lievito e farina e si compie una piccola magia in casa. Tre ingredienti apparentemente molto semplici, danno origine a qualcosa di incredibilmente speciale e profumato, che unisce tutta la famiglia.
- DEU** Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf in der Küche dank des genialen, patentierten Herdes «PANEPIZZA». Eine einzige große Tür umschließt zwei unabhängige Öfen: Regeln Sie die gewünschte Wärme wie Sie wollen, im oberen Ofen kann dank einer speziellen Rauchrotation höhere Temperaturen erreichen. Beide Öfen haben einen Boden aus Speckstein und ein Thermometer zum ablesen der Temperatur. Wasser, Backpulver und Mehl und schon findet ein wenig Zauberei im Haus statt. Drei scheinbar sehr einfache Zutaten, die in der Lage sind, etwas unglaublich Besonderes und Duftendes zu kreieren, das die ganze Familie vereint.
- ENG** Free your imagination in the kitchen thanks to the ingenious «PANEPIZZA» patented device. A single large door encloses two independent ovens: manage as much heat as you want, the upper oven is able to exploit higher temperatures thanks to a dedicated smoke path. Both ovens have a soapstone base and a dedicated thermometer. Water, baking powder and flour and a little magic happens in the house. Three seemingly very simple ingredients able to create something incredibly special and fragrant, which unites the whole family.
- FRA** Libérez votre fantaisie à la cuisine, grâce à l'ingénieux dispositif breveté « PANEPIZZA ». Une unique grande porte renferme 2 fours indépendants. Gérez la chaleur comme vous préférez : le four supérieur est capable de profiter de températures plus élevées grâce à un parcours des fumées qui lui est réservé. Les deux fours sont dotés d'une base en pierre ollaire et d'un thermomètre individuel. Eau, levain et farine, et une petite magie s'accomplie chez vous : trois ingrédients apparemment très simples créent quelque chose d'incroyablement spécial et parfumé, qui réunira toute la famille.
- ESP** Libera tu imaginación en la cocina con el ingenioso dispositivo patentado « PANEPIZZA ». Una sola puerta grande encierra dos hornos independientes: es posible gestionar el calor como prefieres, el horno superior aprovecha de las altas temperaturas gracias a un tránsito específico del humo. Ambos hornos tienen una base de piedra y un termómetro dedicado. Agua, levadura y harina, y se cumple una pequeña magia en la casa. Tres ingredientes aparentemente muy simples, dan lugar a algo increíblemente especial y fragante, que une a toda la familia.

**Uscite fumi disponibili:**

**Superiore - posteriore**

Flue outlet options:  
top-rear

Sorties de fumées disponibles :  
supérieure - arrière

**Uscita fumi Ø 130 mm**

Smoke outlet Ø 130 mm

Sortie de fumées Ø 130mm

**Dispositivo per la regolazione dell'aria secondaria**

Secondary air modulation devices

Dispositif de régulation d'air secondaire

**Cornice in ghisa**

Cast iron frame

Châssis en fonte

**Porta focolare in ghisa**

Cast iron firebox door

Porte de foyer en fonte

**Camera di combustione in ghisa**

(HxLxD - 296x305x453)

Cast iron firebox

(HxWxD - 296x305x453)

Chambre de combustion en fonte (HxLxD - 296x305x453)

**Bocca di carico**

(LxH - 284x273)

Loading opening

(WxH - 284x273)

Embouchure de chargement (LxH - 284x273)

**Dispositivo per la regolazione dell'aria primaria**

Primary air modulation devices  
Dispositif de contrôle d'air primaire

**Vano porta attrezzi**

Tools compartment

Tiroir à outils

**Piano cottura in ghisa levigata completo di cerchi in ghisa**

Smoothed cast iron cooking plate together with cast iron rings



**• Corrimano laterale sx o dx, 1pz (optional)**

Seitenhandlauf, rechts oder links, 1 Stück

O lateral handrail, on right or left side, 1 piece (opt.)

Main courante latérale, gauche or droite, 1 pièce (opt.)

Pasamanos lateral, derecho o izquierdo, 1 pieza (opt.)

Beige



Bordeaux



Stone



**Tecnologia PANEPIZZA®: dispositivo brevettato per gestire la temperatura dei due forni**

PANEPIZZA® technology: patented devices to control the temperature of the two ovens  
Technologie PANEPIZZA® pour gérer la température des deux fours



PANEPIZZA® TECHNOLOGY

**Forno smaltato superiore con base in pietra ollare**

(HxLxD - 100x323x433)

Upper enamelled oven with soapstone base

(HxWxD - 100x323x433)

Four supérieur émaillé, avec la sole en pierre ollaire

(HxLxD - 100x323x433)

**Forno smaltato inferiore con base in pietra ollare completo di leccarda**

(HxLxD - 252x323x433)

Lower enamelled oven with soapstone base and dripping-pan

(HxWxD - 252x323x433)

Four inférieur émaillé, avec la sole en pierre ollaire

(HxLxD - 252x323x433)

**MARGHERITA EVO stone**

Preziosa pietra ollare  
Precious soapstone  
Précieuse pierre ollaire

110



mm



913x912x678

13,8



12,3

kW NOM.

3,2



222

