

A close-up photograph of a Comap oven door. The door is dark brown with a textured surface. On the right side, there are two circular thermometers and a silver handle with a white ceramic grip. The oven is open, revealing a large, round, ribbed metal interior. The Comap logo is visible on the bottom left of the door.

**COMAP**

**Forni a legna, barbecue  
e impastatrici**

Wood fired ovens,  
barbecues and mixers

MADE IN ITALY









# COMAP

Tempo libero  
Food & Leisure



## Forni a legna

Forni a legna COMAP, l'ingrediente fondamentale per una cucina tradizionale, ricca di sapori.

### **Assapora le fragranze genuine del cibo cotto a legna.**

Da oltre trent'anni realizziamo i migliori forni a legna. La grande artigianalità italiana delle nostre maestranze e i materiali di altissima qualità rendono unico ogni pezzo.

I nostri forni utilizzano legna da ardere per assicurare una costante e naturale fonte di calore, elemento chiave dell'autentica cucina italiana che facilita la preparazione di pizza, dolci, pane e arrosti. Le alte temperature raggiunte all'interno del forno mantengono inalterate le proprietà nutrizionali del cibo, assicurando una cottura asciutta e naturale.

Il sistema di cottura indiretto utilizzato riduce notevolmente il consumo di legna, le emissioni di CO2 e i tempi di preparazione.

Un lungo e sapiente processo di progettazione ha portato alla realizzazione di una doppia camera a volta presente in tutti i nostri forni. Al suo interno il calore proveniente dalla camera di combustione si espande uniformemente e viene mantenuto più a lungo anche grazie al rivestimento in lana di roccia che assicura una perfetta coibentazione.

Lo spessore di 3mm della camera di cottura infine, l'unica nel mercato ad essere completamente in acciaio inox, garantisce resistenza e durata nel tempo.

Ogni forno COMAP può essere personalizzato secondo i vostri desideri con colori e accessori per diventare l'ideale complemento del vostro giardino e della vostra casa.

COMAP: da trent'anni al vostro servizio con la passione di sempre, grazie per la fiducia!

## Wood-fire ovens

COMAP wood fired cooking oven - simple ingredients for traditional cooking and healthy living.

### **Taste and enjoy the genuine fragrances of firewood-cooked food.**

For over thirty years, we have created the best transportable wood-fired ovens. Only the very best Italian workmanship and first rate materials are used in each of our wood burning ovens and barbecues.

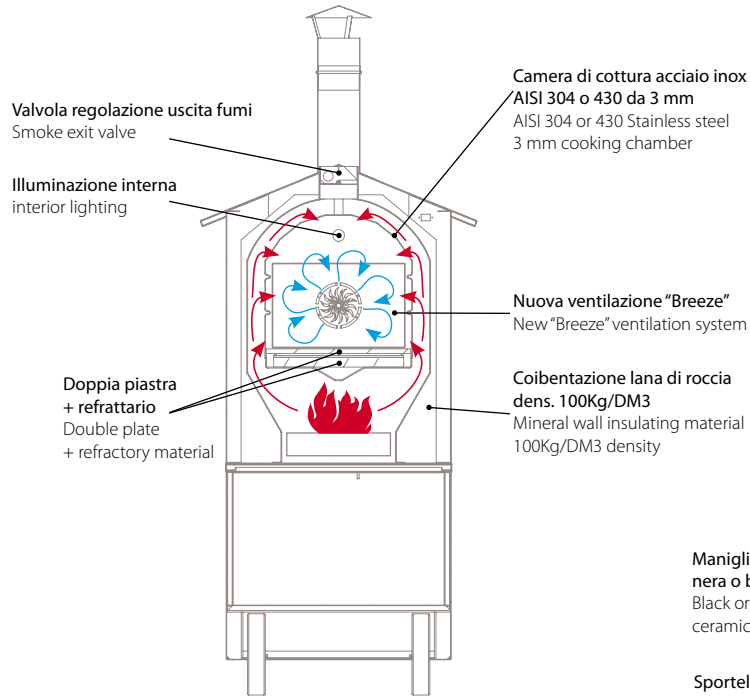
Our ovens use fire wood to provide a constant and natural radiant heat supply, a key ingredient for authentic Italian cooking, facilitating the perfect preparation of pizza, pastries, bread, or roasts. The high temperatures reached inside the oven allow food to be sealed immediately, keeping all its nutritional properties unchanged. Food is cooked in a natural and healthy way capturing nutrients and flavours within. Our wood fired ovens use indirect heat making them safe and ecological. The indirect heat system reduces wood consumption, CO2 emission and oven preparation time.

All our ovens have a stainless steel cooking chamber sealed within an airtight encasement which is subsequently insulated in a thick layer of rock wool. Only our ovens have this double layered insulation system ensuring temperature maintenance and low-fire wood consumption.

Our ovens are stunning, stylish and elegant. The wide range allows you to select the ideal model which combines perfectly with your home furnishings and enhances overall attractiveness.

COMAP: over 30 years at your service with the same passion as ever.

## Schema di funzionamento | How it works



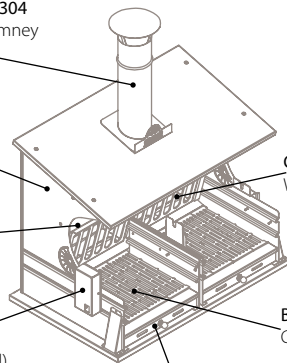
## Barbecue

**Camino acciaio inox AISI 304**  
AISI 304 stainless steel chimney

**Struttura interamente in acciaio inox AISI 304**  
100% AISI 304 stainless steel structure

**Pannello in vermiculite**  
"Vermiculite" panel

**Dispositivo girarrostro (optional)**  
Rotisserie device (optional)



**Cassetto porta legna**  
Wood storage chamber

**Braciere in ghisa per carbone**  
Cast iron charcoal brazier

**Cassetto raccogli cenere**  
Ash box





## BRAVA SERIES

La tradizionale forma del forno a legna arricchita da elementi di design e giochi di colore per creare dei momenti di puro piacere.

These ovens have a decisive and traditional style enhanced with special design features and available in an array of colours which create moments of pure pleasure.





Camera di cottura in acciaio  
inox AISI 430 da 3mm

Stainless steel cooking chamber  
AISI 430 3mm



Camera di cottura in acciaio  
inox AISI 304 da 3mm

Stainless steel cooking chamber  
AISI 304 3mm

## BRAVA

### Forno da esterno | Garden oven

Il classico forno COMAP con tetto abbinato alla struttura impreziosito da particolari di pregio.

The classic Comap oven with a matching roof and structure enriched with quality details.

#### Altri colori disponibili per il telaio

Other colors available - framework



#### Colori disponibili per gli sportelli

Other colors available - doors



#### Caratteristiche tecniche | Technical data

##### Dimensioni esterne - External dimensions

Altezza   Height	2125 mm
Larghezza   Width	850 mm
Profondità   Depth	1110 mm

##### Camera di cottura - Cooking chamber

Altezza   Height	410 mm
Larghezza   Width	450 mm
Profondità   Depth	800 mm

Peso | Weight 290 kg

##### Nuovo sistema di ventilazione "Breeze"

New ventilation system "Breeze"

Piani cottura - Cooking levels

3

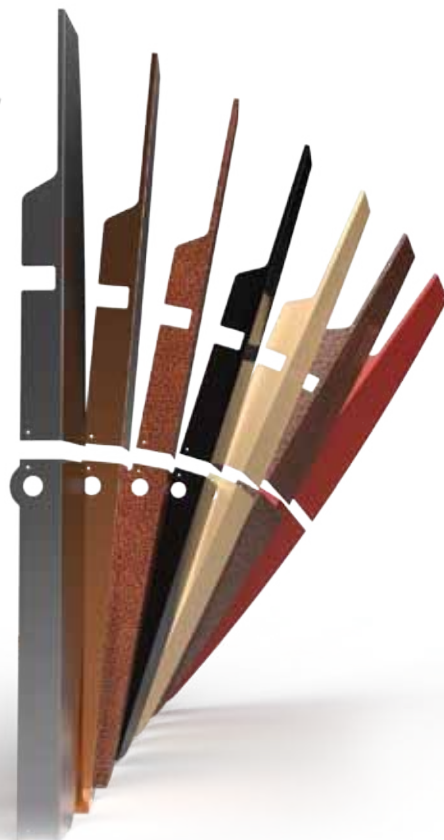
##### Dotazione di serie | series

Tre teglie, paletta, molla | Three baking trays, shovel, tongs  
Due griglie di acciaio cromato | Two chrome plated grills

## BRAVA PLUS

Forno da esterno | Garden oven

Il classico incontra il design moderno caratterizzato da eleganti ali laterali con colori ed abbinamenti a scelta. Classic meets modern design thanks to a side frame in stylish colors of your choice.



### Ali laterali nei colori

Acciaio inox AISI 304 - Rame  
Dark bronze - Shining black  
Havana - Corten - Old red

### Frames available in these colors

Stainless steel AISI 304 - Copper  
Dark bronze - Shining black  
Havana - Corten - Old red

# BRAVA INC

Forni da incasso | Built-in wall ovens

Un forno a legna per creare piacevoli momenti da trascorrere in famiglia e con amici riscoprendo i sapori genuini di una volta.

A wood-fired oven created to enjoy special moments with family and friends rediscovering traditional flavours.



Caratteristiche tecniche | Technical data  
Dimensioni esterne - External dimensions

## BRAVA 45

Altezza | Height 950 mm  
Larghezza | Width 700 mm  
Profondità | Depth 1040 mm

Camera di cottura - Cooking chamber

Altezza | Height 410 mm  
Larghezza | Width 450 mm  
Profondità | Depth 800 mm

Peso | Weight 250 kg

Piani cottura - Cooking levels 3

## BRAVA 55 x 80 e BRAVA 55 x 100

Altezza | Height 1150 mm  
Larghezza | Width 805 mm  
Profondità | Depth 940 - 1140 mm

Camera di cottura - Cooking chamber

Altezza | Height 504 mm  
Larghezza | Width 550 mm  
Profondità | Depth 810 - 1000 mm

Peso | Weight 310 - 380 kg

Piani cottura - Cooking levels 3 - 4

Nuovo sistema di ventilazione "Breeze"  
New ventilation system "Breeze"

Dotazione di serie | series

Tre teglie, paletta, molla | Three backing trays, shovel, tongs  
Due griglie di acciaio cromato | Two chrome plated grills



# BRAVA PLUS

Forno da esterno | Garden oven



Barbecue frontale **Fiamma**

**Fiamma** Front facing barbecue





## BRAVA PLUS 55

Forno da esterno | Garden oven

Una camera ancora più ampia in grado di soddisfare anche i clienti più esigenti.

An even larger chamber for the most demanding customer.

Barbecue laterale Fire

Fire side facing barbecue

### Caratteristiche tecniche | Technical data

Dimensioni esterne - External dimensions

Altezza   Height	2510 mm
Larghezza   Width	960 mm
Profondità   Depth	1120 - 1320 mm

Camera di cottura - Cooking chamber

Altezza   Height	504 mm
Larghezza   Width	550 mm
Profondità   Depth	810 - 1000 mm

Peso | Weight

340 - 410 kg

Nuovo sistema di ventilazione "Breeze"

New ventilation system "Breeze"

Piani cottura - Cooking levels

3 - 4

Dotazione di serie | series

Tre teglie, paletta, molla | Three baking trays, shovel, tongs

Due griglie di acciaio cromato | Two chrome plated grills





## BRAVO SERIES

La morbidezza e l'eleganza delle forme racchiudono un cuore robusto.

The soft and elegant form of these ovens encloses a sturdy and robust interior.





Camera di cottura in acciaio  
inox AISI 430 da 3mm

Stainless steel cooking chamber  
AISI 430 3mm



Camera di cottura in acciaio  
inox AISI 304 da 3mm

Stainless steel cooking chamber  
AISI 304 3mm

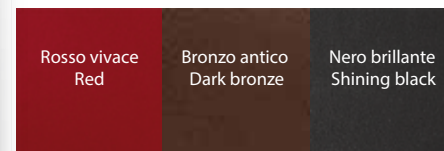
## BRAVO

Forno da esterno | Garden oven

Nuove linee armoniche incontrano la qualità di sempre.  
New harmonious forms and high quality Comap.

### Colori disponibili per il telaio

Colors available - Framework



### Colori disponibili per gli sportelli

Colors available - Doors



### Caratteristiche tecniche | Technical data

#### Dimensioni esterne - External dimensions

Altezza   Height	2190 mm
Larghezza   Width	990 mm
Profondità   Depth	1120 mm

#### Camera di cottura - Cooking chamber

Altezza   Height	410 mm
Larghezza   Width	450 mm
Profondità   Depth	800 mm

Peso | Weight 300 kg

*Nuovo sistema di ventilazione "Breeze"*  
New ventilation system "Breeze"

*Piani cottura - Cooking levels*

3

#### Dotazione di serie | Series

Tre teglie, paletta, molla | Three baking trays, shovel, tongs  
Due griglie di acciaio cromato | Two chrome plated grills



## BRAVO PLUS

Forno da esterno | Garden oven

L'armonia della forma si unisce all'eleganza dei pannelli laterali da scegliere fra vari colori.

The harmonious shape combines perfectly with the elegant side panels available in assorted colors.



Pareti laterali nei colori

Shining black - Red - Dark bronze

Rame - Corten - Acciaio Inox AISI 304

Colors available - Slide panels

Shining black - Red - Dark bronze

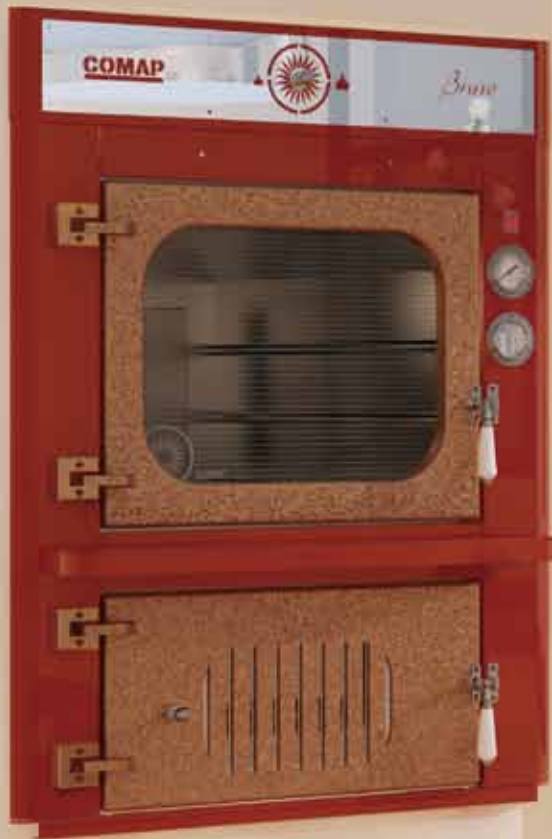
Copper - Corten - Stainless steel AISI 304

# BRAVO PLUS

Forno da esterno | Garden oven







## BRAVO & BRAVO PLUS

Forno da incasso | Built-in oven

Un forno a legna come complemento d'arredo.  
A Wood-fired oven which enriches your home furnishings.

Caratteristiche tecniche | Technical data  
Dimensioni esterne - External dimensions

### BRAVO 45

Altezza | Height 945mm  
Larghezza | Width 770 mm  
Profondità | Depth 940 mm

Camera di cottura - Cooking chamber

Altezza | Height 410 mm  
Larghezza | Width 450 mm  
Profondità | Depth 800 mm

Peso | Weight 260 kg

Piani cottura - Cooking levels 3

### BRAVO 55 x 80 e BRAVO 55 x 100

Altezza | Height 1140 mm  
Larghezza | Width 880 mm  
Profondità | Depth 940 - 1140 mm

Camera di cottura - Cooking chamber

Altezza | Height 504 mm  
Larghezza | Width 550 mm  
Profondità | Depth 810 - 1000 mm

Peso | Weight 320 - 390 kg

Piani cottura - Cooking levels 3 - 4

Nuovo sistema di ventilazione "Breeze"  
New ventilation system "Breeze"

Dotazione di serie | series

Tre teglie, paletta, molla | Three baking trays, shovel, tongs

Due griglie di acciaio cromato | Two chrome plated grills



BRAVO SERIES



## BRAVO PLUS 55

Forno da esterno | Garden oven

La rotondità della nuove forme capace di donare eleganza alle grandi dimensioni.

The smooth, rounded design guarantees style and elegance ever in our larger models.

### Caratteristiche tecniche | Technical data

Dimensioni esterne - External dimensions

Altezza   Height	2600 mm
Larghezza   Width	1120 mm
Profondità   Depth	1120 - 1320 mm

Camera di cottura - Cooking chamber

Altezza   Height	504 mm
Larghezza   Width	550 mm
Profondità   Depth	810 - 1000 mm

Peso | Weight

350 - 420 kg

Nuovo sistema di ventilazione "Breeze"

New ventilation system "Breeze"

Piani cottura - Cooking levels

3 - 4

Dotazione di serie | Series

Tre teglie, paletta, molla | Three baking trays, shovel, tongs  
Due griglie di acciaio cromato | Two chrome plated grills

### Tetti nei colori

Corten - Rame - Acciaio inox AISI 304  
Red (solo Bravo) - Dark bronze  
Old red (solo Brava) - Shining black - Havana

### Roofs available in these colors

Corten - Copper - AISI 304 stainless steel  
Red (only for Bravo) - Dark bronze  
Old red (only for Brava) - Shining black - Havana





## COUNTRY & SMARTY

Smarty e Country sono i piccoli forni della nostra produzione. Grazie alle loro dimensioni ridotte sono ideali per piccoli giardini, terrazzi e verande. Per chi non ha spazio ma non vuole rinunciare al piacere della buona cucina assieme alla famiglia ed amici.

The smallest ovens in our product range are the SMARTY and COUNTRY models. They are ideal for small garden areas, terraces and verandas. For people who lack space but who do not want to give up the pleasure of eating good food together with their family and friends.





## COUNTRY - SMARTY

Forno da esterno | Garden oven

I piccoli forni dalle grandi prestazioni  
Small ovens with a great result

Colori disponibili per il telaio  
Colors available - Framework

Rosso mattone  
Old red

Nero brillante  
Shining black

### Caratteristiche tecniche | Technical data

Dimensioni esterne - External dimensions

*Altezza* | Height 1885 - 1845 mm

*Larghezza* | Width 690 - 600 mm

*Profondità* | Depth 830 - 825 mm

Camera di cottura - Cooking chamber

*Altezza* | Height 280 mm

*Larghezza* | Width 400 mm

*Profondità* | Depth 600 mm

*Peso* | Weight 180 - 170 kg

*Piani cottura* - Cooking levels 2

*Dotazione di serie* | Series


2 teglie - 2 baking trays

1 griglia di acciaio cromato | 1 chrome plated grill



Camera di cottura e frontale in acciaio inox AISI 430  
Stainless steel AISI 430 cooking chamber and frontal frame



A black charcoal barbecue grill with a tripod stand is the central focus in the foreground. The grill has two circular grates, one on top and one on the bottom, and a lid with a handle. A small black box is attached to the side. The background shows a stone house with a tiled roof, a yellow patio umbrella, a wooden table, and a white lounge chair on a green lawn under a clear blue sky.

# BARBECUE

Una linea dedicata agli amanti del barbecue che non vogliono rinunciare al design oltre che al piacere.

A range dedicated to those barbecue lovers not willing to give up the pleasure of a superior design



## MINI - MAXI

### Barbecue | Barbecues

Facciamo festa! Let's party!

#### MINI caratteristiche tecniche

<b>Diametro</b>	600 mm
<b>Altezza</b>	675 mm
<b>Dimensione scatola imballo</b>	800 x 600 x 200 mm
<b>Peso totale imballo</b>	25 Kg

#### MINI technical data

<i>Diameter</i>	600 mm
<i>Height</i>	675 mm
<i>Box size</i>	800 x 600 x 200 mm
<i>Total weight including box</i>	25 Kg

Griglia in acciaio inox  
Stainless steel grill

#### MAXI caratteristiche tecniche

<b>Diametro</b>	800 mm
<b>Altezza</b>	775 mm
<b>Dimensione scatola imballo</b>	800 x 800 x 200 mm
<b>Peso totale imballo</b>	38 Kg

#### MAXI technical data

<i>Diameter</i>	800 mm
<i>Height</i>	775 mm
<i>Box size</i>	800 x 800 x 200 mm
<i>Total weight including box</i>	38 Kg

Griglia in acciaio inox  
Stainless steel grill

#### Dotazione di serie | Series

Tre utensili da cucina, spazzola pulizia grill,  
sacco di protezione grill, piano in legno  
*Three kitchen tools, cleaning brush, protection cover  
wooden top*





## FIRE - FIAMMA

Barbecue con carrello | Barbecues with trolley

Eleganti e divertenti oggetti in acciaio inox per impreziosire il vostro spazio esterno

Enrich your home with our elegant and enjoyable stainless steel products

### Caratteristiche tecniche | Technical data

#### FIRE

Dimensioni esterne - External dimensions

Altezza   Height	1885 mm
Larghezza   Width	900 mm
Profondità   Depth	620 mm

Grill   Grill	820 x 400 mm
Piano di appoggio   Cooking levels	2

Peso   Weight	95 kg
---------------	-------

#### FIAMMA - FIAMMA SPECIAL

Dimensioni esterne - External dimensions

Altezza   Height	1870 - 1885 mm
Larghezza   Width	540 - 500 mm
Profondità   Depth	620 mm

Grill   Grill	410 x 400 mm
Piano di appoggio   Cooking levels	2

Peso   Weight	55 kg
---------------	-------

Optional

Kit girarrosto  
Rotisserie kit

# IMPASTATRICI

Una serie di macchine nate per creare specialità da far gustare ai vostri ospiti.

Le impastatrici COMAP, ideali per risaltare i vostri impasti per pane, pizza, piada e pasticceria, riusciranno a soddisfare appieno ogni tipo di palato.

A range of mixers for the preparation of culinary specialities to delight your guests with. COMAP mixers are ideal for all kinds of dough and will satisfy all kinds of taste.





# IMPASTATRICE IM5

## Caratteristiche tecniche

<b>Motore elettrico monofase</b>	230 V
<b>HP</b>	0,35
<b>Velocità</b>	1
<b>Farina</b>	Kg 3
<b>Impasto</b>	Kg 5
<b>Acqua</b>	litri 2
<b>Impasto/ora</b>	Kg/h 18
<b>Peso</b>	Kg 23

## Technical data

<i>Electric motor monophase</i>	230 V
<i>HP</i>	0,35
<i>Speed</i>	1
<i>Flour</i>	Kg 3
<i>Dougt</i>	Kg 5
<i>Water</i>	liter 2
<i>Dougt/hour</i>	Kg/h 18
<i>Weight</i>	Kg 23

# IMPASTATRICE IM8

## Caratteristiche tecniche

<b>Motore elettrico monofase</b>	230 V
<b>HP</b>	0,5
<b>Velocità</b>	1
<b>Farina</b>	Kg 5
<b>Impasto</b>	Kg 8
<b>Acqua</b>	litri 3
<b>Impasto/ora</b>	Kg/h 24
<b>Peso</b>	Kg 35

## Technical data

<i>Electric motor monophase</i>	230 V
<i>HP</i>	0,5
<i>Speed</i>	1
<i>Flour</i>	Kg 5
<i>Dougt</i>	Kg 8
<i>Water</i>	liter 3
<i>Dougt/hour</i>	Kg/h 24
<i>Weight</i>	Kg 35





## IMPASTATRICE IM12

### Caratteristiche tecniche

<b>Motore elettrico mono-trifase</b>	230 / 380 V
<b>HP</b>	0,5
<b>Velocità</b>	1-2
<b>Farina</b>	Kg 8
<b>Impasto</b>	Kg 12
<b>Acqua</b>	litri 4
<b>Impasto/ora</b>	Kg/h 36
<b>Peso</b>	Kg 60

### Technical data

<i>Electric motor mono-triphas</i>	230 / 380 V
<i>HP</i>	0,5
<i>Speed</i>	1-2
<i>Flour</i>	Kg 8
<i>Dougt</i>	Kg 12
<i>Water</i>	liter 4
<i>Dougt/hour</i>	Kg/h 36
<i>Weight</i>	Kg 60

## IMPASTATRICE IM18

### Caratteristiche tecniche

<b>Motore elettrico mono-trifase</b>	230 / 380 V
<b>HP</b>	1
<b>Velocità</b>	1-2
<b>Farina</b>	Kg 12
<b>Impasto</b>	Kg 18
<b>Acqua</b>	litri 6
<b>Impasto/ora</b>	Kg/h 54
<b>Peso</b>	Kg 65

### Technical data

<i>Electric motor mono-triphas</i>	230 / 380 V
<i>HP</i>	1
<i>Speed</i>	1-2
<i>Flour</i>	Kg 12
<i>Dougt</i>	Kg 18
<i>Water</i>	liter 6
<i>Dougt/hour</i>	Kg/h 54
<i>Weight</i>	Kg 65



## IMPASTATRICE IM25

### Caratteristiche tecniche

<b>Motore elettrico mono-trifase</b>	230 / 380 V
<b>HP</b>	1,5
<b>Velocità</b>	1-2
<b>Farina</b>	Kg 17
<b>Impasto</b>	Kg 25
<b>Acqua</b>	litri 8
<b>Impasto/ora</b>	Kg/h 75
<b>Peso</b>	Kg 75

### Technical data

<i>Electric motor mono-triphas</i>	230 / 380 V
<i>HP</i>	1,5
<i>Speed</i>	1-2
<i>Flour</i>	Kg 17
<i>Dougt</i>	Kg 25
<i>Water</i>	liter 8
<i>Dougt/hour</i>	Kg/h 75
<i>Weight</i>	Kg 75

## IMPASTATRICE IM38

### Caratteristiche tecniche

<b>Motore elettrico mono-trifase</b>	230 / 380 V
<b>HP</b>	1,5
<b>Velocità</b>	1-2
<b>Farina</b>	Kg 25
<b>Impasto</b>	Kg 38
<b>Acqua</b>	litri 13
<b>Impasto/ora</b>	Kg/h 114
<b>Peso</b>	Kg 80

### Technical data

<i>Electric motor mono-triphas</i>	230 / 380 V
<i>HP</i>	1,5
<i>Speed</i>	1-2
<i>Flour</i>	Kg 25
<i>Dougt</i>	Kg 38
<i>Water</i>	liter 13
<i>Dougt/hour</i>	Kg/h 114
<i>Weight</i>	Kg 80

## IMPASTATRICE IM50

### Caratteristiche tecniche

<b>Motore elettrico mono-trifase</b>	230 / 380 V
<b>HP</b>	3
<b>Velocità</b>	1-2
<b>Farina</b>	Kg 33
<b>Impasto</b>	Kg 50
<b>Acqua</b>	litri 17
<b>Impasto/ora</b>	Kg/h 150
<b>Peso</b>	Kg 120

### Technical data

<i>Electric motor mono-triphas</i>	230 / 380 V
<i>HP</i>	3
<i>Speed</i>	1-2
<i>Flour</i>	Kg 33
<i>Dougt</i>	Kg 50
<i>Water</i>	liter 17
<i>Dougt/hour</i>	Kg/h 150
<i>Weight</i>	Kg 120





### BRAVA 45

Dimensioni esterne *External dimensions*

#### Esterno | *Garden oven*

Altezza   <i>Height</i>	2125 mm
Larghezza   <i>Width</i>	850 mm
Profondità   <i>Depth</i>	1110 mm

#### Incasso | *Built-in wall*

Altezza   <i>Height</i>	950 mm
Larghezza   <i>Width</i>	700 mm
Profondità   <i>Depth</i>	1040 mm

#### Camera di cottura | *Cooking chamber*

Altezza   <i>Height</i>	410 mm
Larghezza   <i>Width</i>	450 mm
Profondità   <i>Depth</i>	800 mm

#### Peso - *Weight*

Esterno   <i>Garden oven</i>	290 kg
Interno   <i>Built-in wall</i>	250 Kg

Nuovo sistema di ventilazione "Breeze"  
*New ventilation system "Breeze"*

Piani cottura - <i>Cooking levels</i>	3
---------------------------------------	---

Consumo orario <i>Hourly consumptions</i>	3/4 Kg
----------------------------------------------	--------

Temperatura fumi <i>Smoke temperature</i>	190° C
----------------------------------------------	--------

Diametro canna fumaria  
*Chimney flue diameter*

Incasso   <i>Built-in wall</i>	121 mm
Esterno   <i>Garden oven</i>	127 mm



### BRAVA 55 x 80 - 55 x 100

Dimensioni esterne *External dimensions*

#### Esterno | *Garden oven*

Altezza   <i>Height</i>	2450 mm
Larghezza   <i>Width</i>	960 mm
Profondità   <i>Depth</i>	1125 - 1325 mm

#### Incasso | *Built-in wall*

Altezza   <i>Height</i>	1150 mm
Larghezza   <i>Width</i>	805 mm
Profondità   <i>Depth</i>	1060 - 1260 mm

#### Camera di cottura | *Cooking chamber*

Altezza   <i>Height</i>	504 mm
Larghezza   <i>Width</i>	550 mm
Profondità   <i>Depth</i>	800 - 1000 mm

#### Peso - *Weight*

Esterno   <i>Garden oven</i>	340 - 410 kg
Interno   <i>Built-in wall</i>	310 - 380 Kg

Nuovo sistema di ventilazione "Breeze"  
*New ventilation system "Breeze"*

Piani cottura - <i>Cooking levels</i>	3 - 4
---------------------------------------	-------

Consumo orario <i>Hourly consumptions</i>	4 Kg
----------------------------------------------	------

Temperatura fumi <i>Smoke temperature</i>	190° C
----------------------------------------------	--------

Diametro canna fumaria  
*Chimney flue diameter*

Incasso   <i>Built-in wall</i>	152 mm
Esterno   <i>Garden oven</i>	159 mm



### BRAVO 45

Dimensioni esterne *External dimensions*

#### Esterno | *Garden oven*

Altezza   <i>Height</i>	2190 mm
Larghezza   <i>Width</i>	990 mm
Profondità   <i>Depth</i>	1120 mm

#### Incasso | *Built-in wall*

Altezza   <i>Height</i>	945 mm
Larghezza   <i>Width</i>	770 mm
Profondità   <i>Depth</i>	1040 mm

#### Camera di cottura | *Cooking chamber*

Altezza   <i>Height</i>	410 mm
Larghezza   <i>Width</i>	450 mm
Profondità   <i>Depth</i>	800 mm

#### Peso - *Weight*

Esterno   <i>Garden oven</i>	300 kg
Interno   <i>Built-in wall</i>	260 Kg

Nuovo sistema di ventilazione "Breeze"  
*New ventilation system "Breeze"*

Piani cottura - <i>Cooking levels</i>	3
---------------------------------------	---

Consumo orario <i>Hourly consumptions</i>	3/4 Kg
----------------------------------------------	--------

Temperatura fumi <i>Smoke temperature</i>	190° C
----------------------------------------------	--------

Diametro canna fumaria  
*Chimney flue diameter*

Incasso   <i>Built-in wall</i>	121 mm
Esterno   <i>Garden oven</i>	127 mm



### BRAVO 55 x 80 - 55 x 100

Dimensioni esterne *External dimensions*

#### Esterno | *Garden oven*

Altezza   <i>Height</i>	2510 mm
Larghezza   <i>Width</i>	1120 mm
Profondità   <i>Depth</i>	1125 - 1325 mm

#### Incasso | *Built-in wall*

Altezza   <i>Height</i>	1140 mm
Larghezza   <i>Width</i>	880 mm
Profondità   <i>Depth</i>	1040 - 1240 mm

#### Camera di cottura | *Cooking chamber*

Altezza   <i>Height</i>	410 mm
Larghezza   <i>Width</i>	450 mm
Profondità   <i>Depth</i>	800 mm

#### Peso - *Weight*

Esterno   <i>Garden oven</i>	350 - 420 kg
Interno   <i>Built-in wall</i>	320 - 390 Kg

Nuovo sistema di ventilazione "Breeze"  
*New ventilation system "Breeze"*

Piani cottura - <i>Cooking levels</i>	3 - 4
---------------------------------------	-------

Consumo orario <i>Hourly consumptions</i>	4 Kg
----------------------------------------------	------

Temperatura fumi <i>Smoke temperature</i>	190° C
----------------------------------------------	--------

Diametro canna fumaria  
*Chimney flue diameter*

Incasso   <i>Built-in wall</i>	152 mm
Esterno   <i>Garden oven</i>	159 mm



### COUNTRY - SMARTY

Dimensioni esterne *External dimensions*

#### Esterno | *Garden oven*

Altezza   <i>Height</i>	1885 - 1845 mm
Larghezza   <i>Width</i>	690 - 600 mm
Profondità   <i>Depth</i>	830 - 825 mm

#### Camera di cottura *Cooking chamber*

Altezza   <i>Height</i>	280 mm
Larghezza   <i>Width</i>	400 mm
Profondità   <i>Depth</i>	600 mm

#### Peso - *Weight*

Esterno   <i>Garden oven</i>	180 - 170 kg
------------------------------	--------------

Piani cottura - <i>Cooking levels</i>	2
---------------------------------------	---

Consumo orario <i>Hourly consumptions</i>	2,5 - 3 Kg
----------------------------------------------	------------

Temperatura fumi <i>Smoke temperature</i>	190° C
----------------------------------------------	--------

Diametro canna fumaria  
*Chimney flue diameter*

Incasso   <i>Built-in wall</i>	121 mm
Esterno   <i>Garden oven</i>	127 mm



### BARBECUES

Dimensioni esterne *External dimensions*

#### MINI

Altezza   <i>Height</i>	835 mm
Diametro   <i>Diameter</i>	600 mm

Peso - <i>Weight</i>	25 Kg
----------------------	-------

Piani cottura - <i>Cooking levels</i>	2
---------------------------------------	---

#### MAXI

Altezza   <i>Height</i>	845 mm
Diametro   <i>Diameter</i>	800 mm

Peso - <i>Weight</i>	38 Kg
----------------------	-------

Piani cottura - <i>Cooking levels</i>	2
---------------------------------------	---

#### FIAMMA - FIAMMA SPECIAL

Altezza   <i>Height</i>	1870 - 1885 mm
Larghezza   <i>Width</i>	540 - 500 mm
Profondità   <i>Depth</i>	620 mm

Grill	410 x 400 mm
-------	--------------

Piani cottura - <i>Cooking levels</i>	2
---------------------------------------	---

Peso - <i>Weight</i>	55 Kg
----------------------	-------

#### FIRE

Altezza   <i>Height</i>	1885 mm
Larghezza   <i>Width</i>	900 mm
Profondità   <i>Depth</i>	620 mm

Grill	820 x 400 mm
-------	--------------

Piani cottura - <i>Cooking levels</i>	2
---------------------------------------	---

Peso - <i>Weight</i>	95 Kg
----------------------	-------







Comap srl  
via Pietro Nenni, 19 - zona Ind.le  
61042 Apecchio (PU) Italy

Phone +39 0722 99255-6  
Fax +39 0722 99725

**[www.comapitalia.it](http://www.comapitalia.it)**  
[comap@comapitalia.it](mailto:comap@comapitalia.it)