



GRUPPO  
RIVIERA  
DEL  
SUD



**G.P.S. GROUP**





I nostri barbecue sono pensati per aiutare lo chef di casa a cuocere sulla brace con grande facilità, per questo abbiamo creato una gamma di prodotti nuovi progettata per arricchire la vostra cucina e avvicinarvi alla tradizione dell'antica arte culinaria .  
Cotta sulla brace qualunque vivanda acquista un gusto inconfondibile ,  
il profumo dei cibi preparati con questo sistema si esalta in maniera unica per ritrovare la naturalità delle cose e l'allegria di stare insieme  
I nostri barbecue si trasformano in oggetto d'arredamento per le vostre case.  
Consigliamo di usare solo carbonella per evitare che il fuoco vivo possa annerire l'interno del manufatto compromettendo la bellezza dello stesso.

#### CONSIGLI PER LE PRIME ACCENSIONI DEL BARBECUE

Dopo il montaggio, lasciare asciugare qualche giorno quindi accendere un fuoco moderato per 15/20 min.;  
di fatti consigliamo che prime accensioni, anche dopo lunghi periodi di inutilizzo , vengano effettuate a fuoco lento per consentire l'evaporazione di ogni traccia di umidità, ciò aumenterà la resa termica del barbecue.

#### SCHEDA TECNICA

Barbecue realizzato con cemento portland  
Focolare realizzato in malta refrattaria  
Ampio vano sottostante per collocare la carbonella  
Facilmente assemblabile con colla H40  
(acquistabile separatamente)

# G.P.S. GROUP





BR 23 - Forno / Barbecue Bivonese





BR 27 - Forno/Barbecue Burgitano





BR 24 - Forno Carleone





BR 29 - Forno Aidonese



BR 26 - Forno Vittoresse







BR 30 - Forno Licatese





BR 35 - Forno Notinese





BR 3 - Barbecue Girgentano





BR 12 - Barbecue Ericino





BR 20 - Barbecue Bagherese





BR 18 - Barbecue Orlandino





BR 4 - Barbecue Ragusano





BR 11 - Barbecue Saccense





BR 13 - Barbecue Salemitano





BR 17 - Barbecue Lentinese





BR 8 - Barbecue Messina



BR 6 - Barbecue Nisseno







BR 16 - Barbecue Avolese





BR 15 - Barbecue Modicano





BR 10 - Barbecue Ennese





BR 28 - Barbecue Ispicese





BR 9 - Barbecue Trapanisi





BR 7 - Barbecue Siracusano





BR 19 - Barbecue Leonfortese





BR 14 - Barbecue Partinicoto





BR 2 - Barbecue Lampadusano





BR 1 - Barbecue Comitinese



BR 34 - Cucina Ravanusana





BR 21 - Cucina Monrealese





BR 31 - Barbecue Narese





BR 22 - Barbecue Calatino

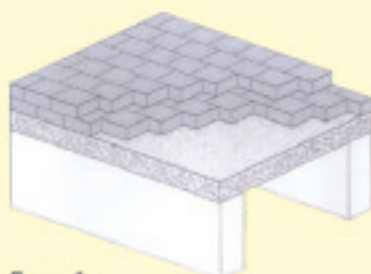




BR 5 - Barbecue Palermitano

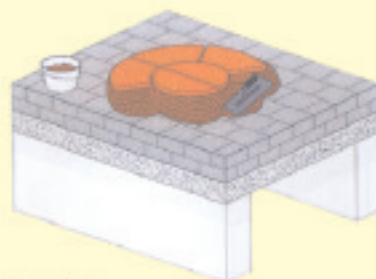


## ISTRUZIONE PER LA POSA DEI FORNI REFRATTARI



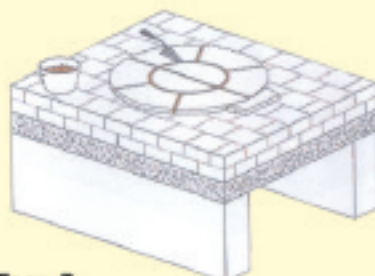
### Fase 1

Realizzare un piano alto 10 cm. in cemento leggero o con due strati di mattoni refrattari



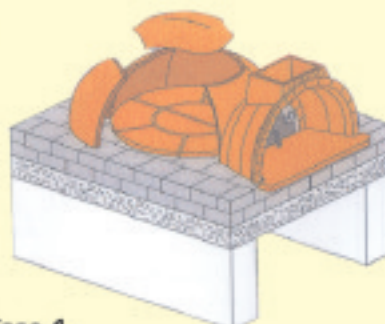
### Fase 2

Dopo aver bagnato il piano, stendere uno strato di malta refrattaria con spatola dentata per adagiare i pezzi che compongono il piano



### Fase 3

Bagnare gli spazi tra i pezzi che compongono il piano e stuccare; assicurarsi che la stuccatura sia più bassa del fuoco per evitare urti con la pala del forno. Lo spazio tra il piano e la cupola non va stuccato



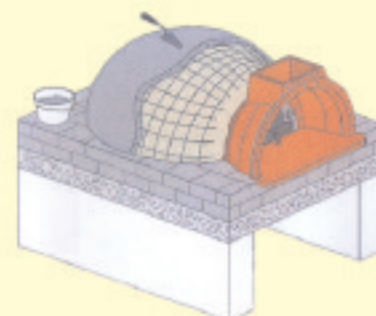
### Fase 4

Dopo aver montato la cupola controllare che i pezzi siano ben assemblati, quindi bagnare le giunture e stendere dall'esterno una mano di malta refrattaria di 5 cm.



### Fase 5

Successivamente isolare termicamente il forno poggando sulla cupola uno strato di isolante minerale. Si consiglia uno strato di fibroceramica di 2-4 cm. O lana di roccia.



### Fase 6

Se si vuole mantenere la forma sferica del forno, si può fare un getto di 3-4 cm. di sabbia e cemento sopra l'isolante esterno, prima si deve poggiare uno strato di rete metallica.



BR 32 - Forno refrattario



CAP 9 - Berna retto





CAP 8 - Vienna





CAP 21 - Parigi



CAP 18 - Monaco





CAP 16 - Lussemburgo



CAP 17 - Bruxelles





CAP 15 - Copenhagen



CAP 11 - Mosca





CAP 20 - Lisbona





CAP 22 - Zagabria





CAP 12 - Madrid



CAP 13 - Londra





CAP 10 - Berlino



CAP 19 - Atene



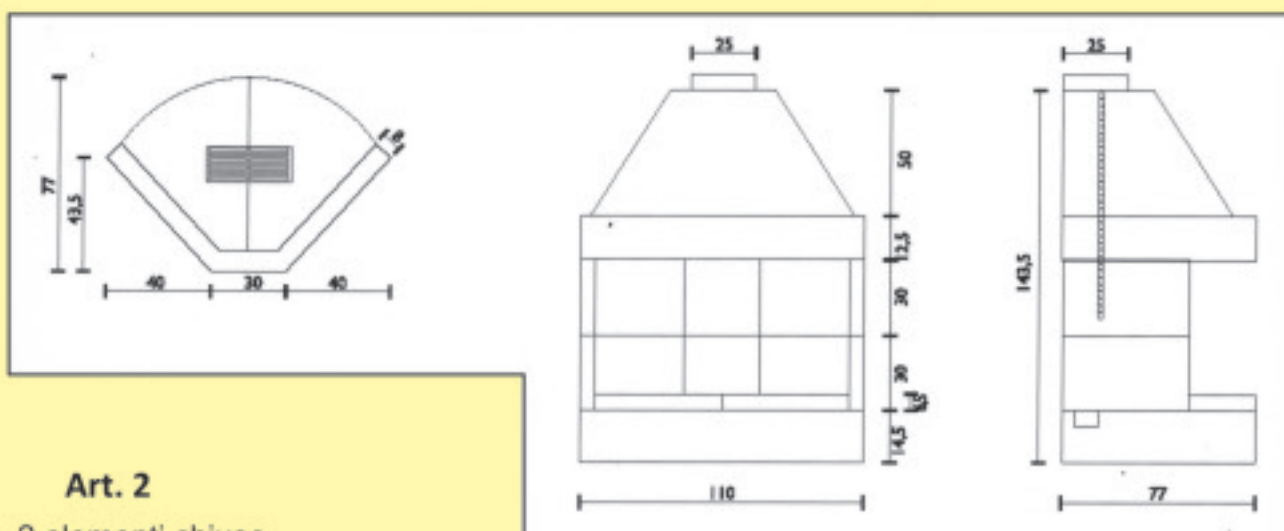
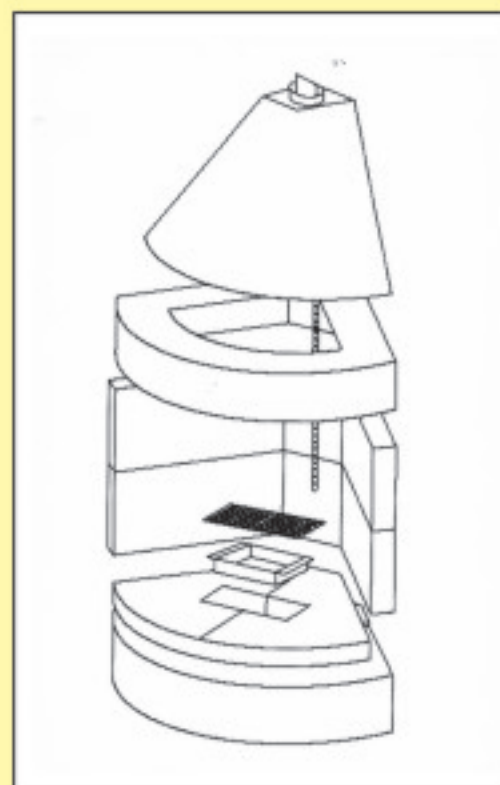


CAP 2 - Roma



CAP 1 - Dublino





## Art. 2

2 elementi chiuso  
Misure cm. 96x55x145 h - kg. 330

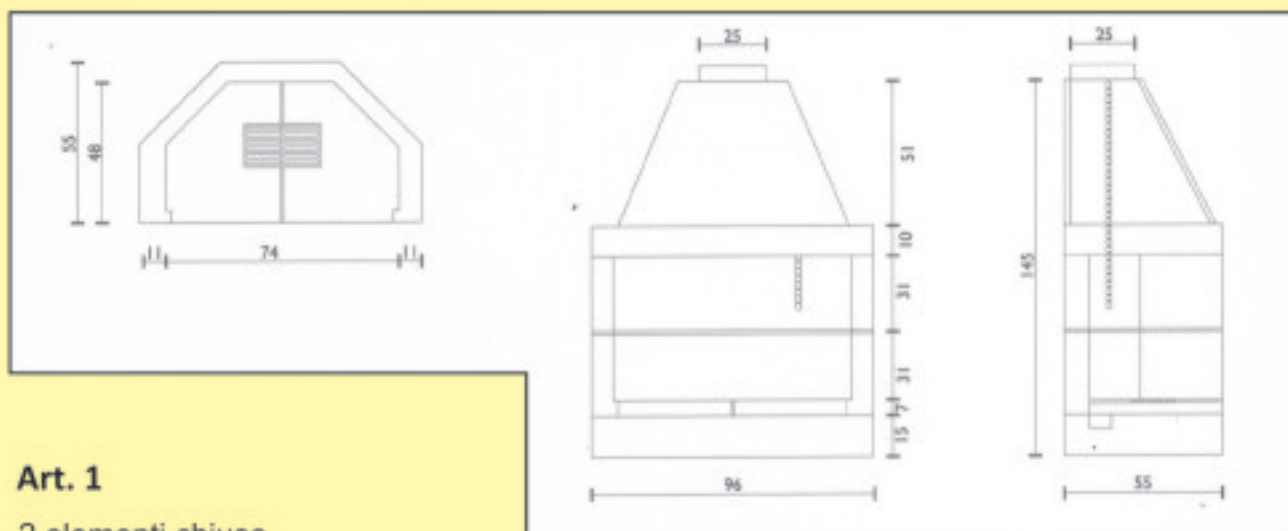
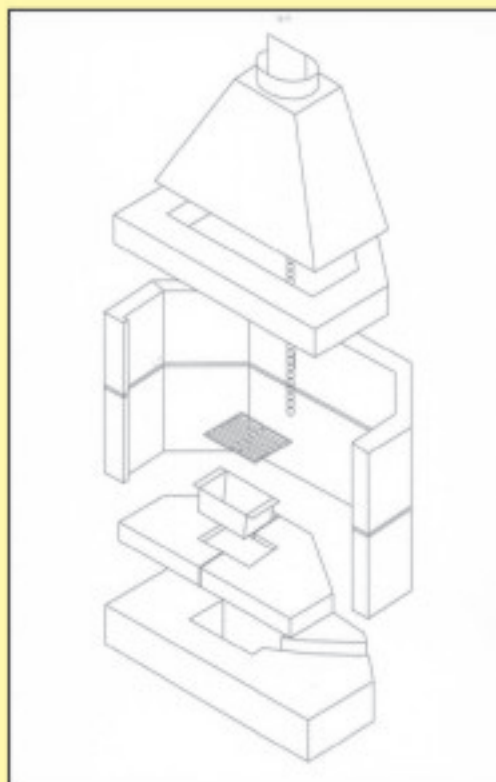
Modello tipo chiuso.

E' stato concepito per essere montato a parete, ma vi è anche la possibilità di sistemarlo ad angolo.

Struttura in leca cemento, focolare realizzato interamente in chamotte refrattario.

Viene fornito di valvola di regolazione del tiraggio dei fumi, raccogli cenere e griglia in ghisa





### Art. 1

2 elementi chiuso

Misure cm. 96x55x145 h - kg. 330

Modello tipo chiuso.

E' stato concepito per essere montato a parete, ma vi è anche la possibilità di sistemarlo ad angolo.

Struttura in leca cemento, focolare realizzato interamente in chamotte refrattario.

Viene fornito di valvola di regolazione del tiraggio dei fumi, raccogli cenere e griglia in ghisa





**BAC 91** - Piramide  
**BAC 91 CA** - Capitello  
**BAC 91 F** - Modulo con finestra - cm.40X40 H.34  
**BAC 90** - Modulo - cm.40X40 H.34

**BAC 40 CA** - Capitello  
**BAC 40 F** - Modulo con finestra - cm.40X40 H.25  
**BAC 40** - Modulo - cm.40X40 H.25



Copyright  
**BAC 42 CA** - Capitello  
**BAC 42 F** - Modulo rotondo con finestra - Ø cm.40  
**BAC 42** - Modulo rotondo - Ø cm.40

**BAC 53 CA** - Capitello  
**BAC 53 F** - Modulo rotondo con finestra - Ø cm.30  
**BAC 53** - Modulo rotondo - Ø cm.30





BAC 40 CA - Capitello  
 BAC 90 F- Modulo con finestra - cm.40X40 H.34  
 BAC 90 - Modulo - cm.40X40 H.34

BAC 46 CA/1 - Capitello  
 BAC 46 F - Modulo con finestra - cm.30X30 H.25  
 BAC 46 - Modulo - cm.30X30 H.25



BAC 89 T - Tegola  
 BAC 89 F - Modulo con finestra - cm.40X40 H.30  
 BAC 58 - Modulo - cm.40X40 H.30

BAC 58 CA/TE - Piramide  
 BAC 93 CA - Capitello  
 BAC 58 F - Modulo con finestra - cm.40X40 H.30  
 BAC 58 - Modulo - cm.40X40 H.30





FC 117 - Lavabo Calliope



FC 118 - Lavabo Flaminio





Fe 110 - Lavabo Aurelia



FC 76 - Lavabo Citti





Disegno



Realizzazione prototipo



Realizzazione stampo



Stampo realizzato



Preparazione agglomerato



Colaggio



Sformatura



Smerigliatura



Invecchiatura

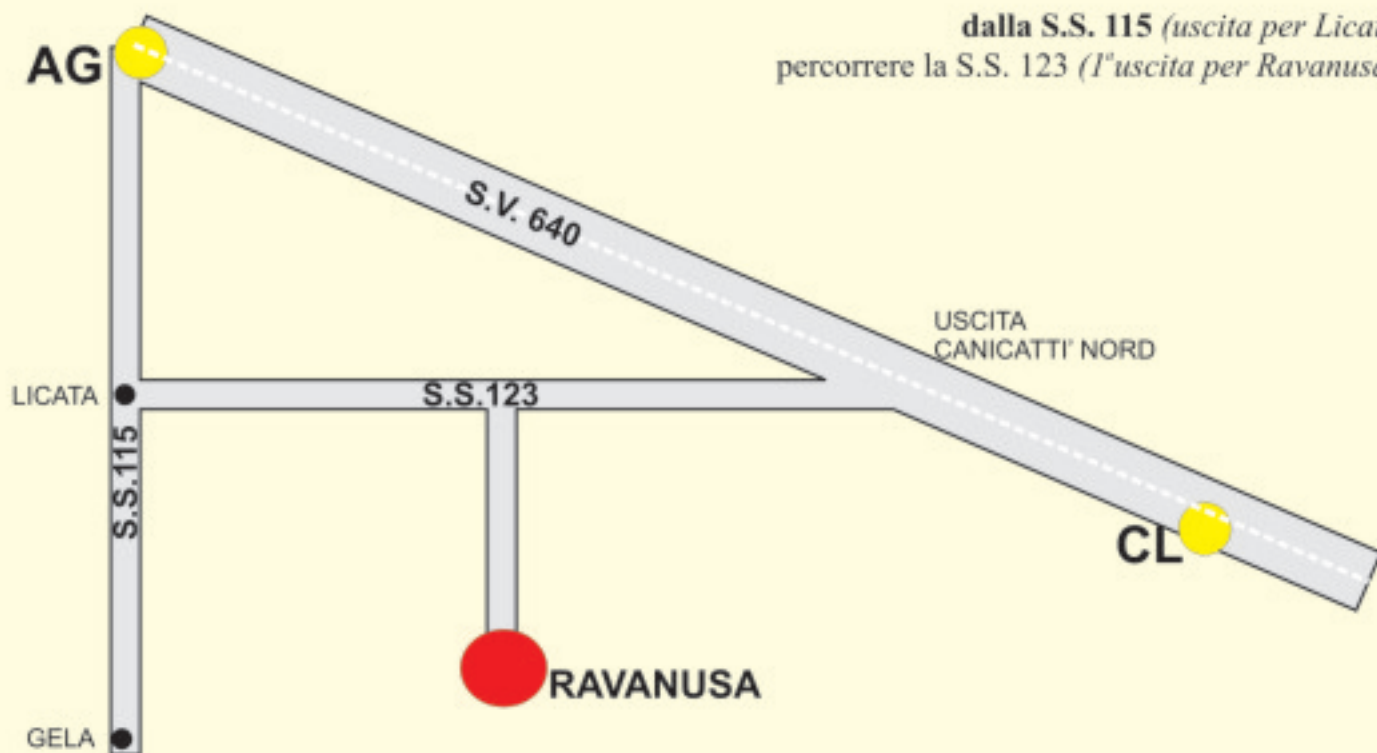




### ***Come arrivarci:***

**dalla A19 PA-CT** (*uscita per Caltanissetta*) percorrere la S.V. 640 (*uscita Canicattì nord*)  
percorrere la S.S. 123 (*l'uscita per Ravanusa*)

**dalla S.S. 115** (*uscita per Licata*)  
percorrere la S.S. 123 (*l'uscita per Ravanusa*)







*Via Olimpica, 48 - 92029 Ravanusa (AG)*

*Show Room:*

*C.da Grotticelli s.n. - Caltanissetta*

*Via L. Sciascia, 37/A (presso spazio Expò) - Villaggio Mosè (AG)*