

# Il Forno del Nonno

## ISTRUZIONI DI MONTAGGIO DEI FORNI LINEA “PROFESSIONALE” (P120, P140, P140L)

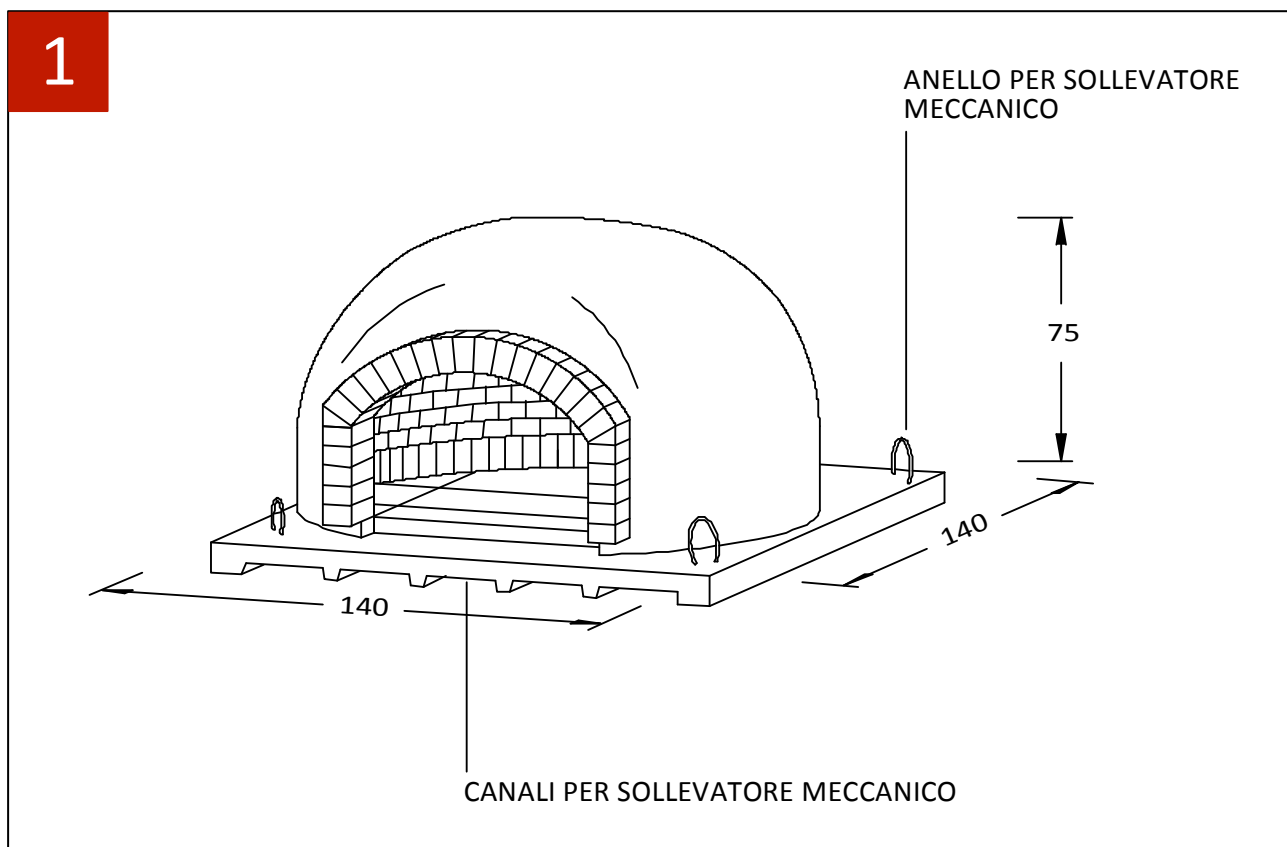
### **PREPARAZIONE DEL PIANO DI APPOGGIO E POSIZIONAMENTO:**

I FORNI “PROFESSIONALI” SONO COSTRUITI SU UNA BASE DI CALCESTRUZZO UTILIZZANDO MATERIALI DI SPESSORE MAGGIORE RISPETTO AI FORNI “LINEA FAMIGLIA”, IL PIANO COTTURA, SEMPRE IN LASTRE DI TERRACOTTA, E’ GIA’ POSIZIONATO E LIVELLATO ALL’INTERNO.

PER DIMENSIONI E PESO, LA MOVIMENTAZIONE DEI FORNI “PROFESSIONALI”, NECESSITA DI SOLLEVATORI MECCANICI CHE UTILIZZINO LE APPOSITE SCANALATURE PRESENTI SOTTO LA BASE, O I QUATTRO ANELLI SUPERIORI. (Vedi fig. 1)

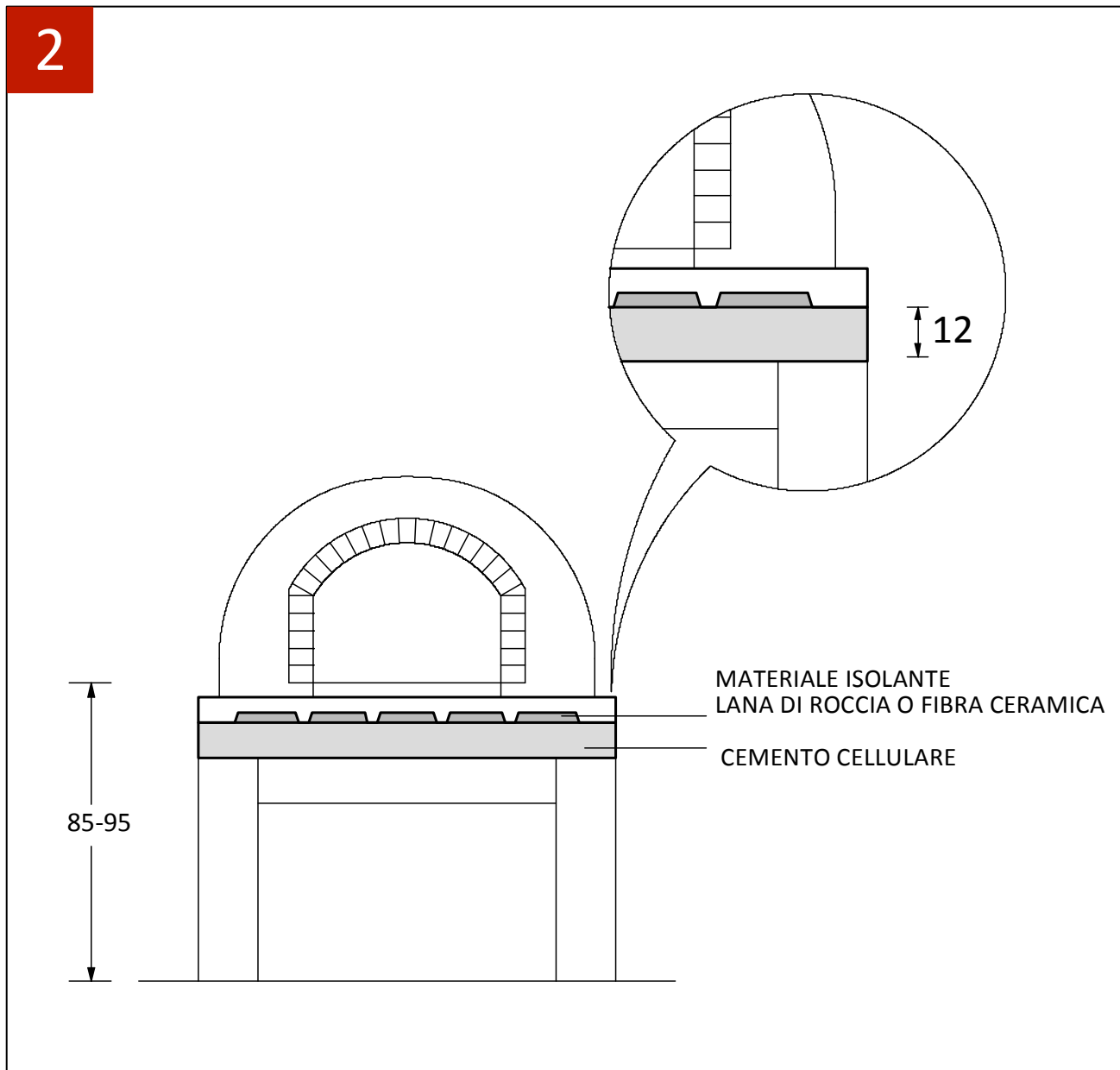
**IMPORTANTE: NON POTENDO INCLINARE I FORNI “PROFESSIONALI”, ACCERTARSI DI AVERE LA LARGHEZZA NECESSARIA PER IL PASSAGGIO:**

- **P120 INGOMBRO 140 cm**
- **P140 e 140L INGOMBRO 160 cm**



COMPLETARE IL PIANO DI APPOGGIO DEL FORNO CON CEMENTO CELLULARE DELLO SPESSORE MINIMO DI 12 cm, PER ARRIVARE AD UNA ALTEZZA COMPLESSIVA CONSIGLIATA DA TERRA TRA I 85 cm e 95 cm; RIEMPIRE LE SCANALATURE DELLA BASE PORTANTE CON MATERIALI ISOLANTI (LANA DI ROCCIA O FIBRA CERAMICA). (Vedi fig. 2)

QUESTO PROCEDIMENTO VI GARANTIRA' UN OTTIMO ISOLAMENTO TERMICO, CHE ESALTERA' LA CAPACITA DI COTTURA DELLA TERRA COTTA.



### **COMPLETAMENTO E ISOLAMENTO DELLA PARTE SUPERIORE DEL FORNO:**

COSTRUIRE INTORNO AL FORNO UN INVOLUCRO DI CONTENIMENTO, CHE RIEMPIRETE CON UN CONGLOMERATO CEMENTIZIO CON ARGILLA ESPANSA A CONTATTO CON LA CUPOLA DI SPESSORE MINIMO DI 20 cm AL DI SOPRA DELLA STESSA. (ESISTONO IN COMMERCIO DEI CONGLOMERATI PREMISCELATI GIÀ PRONTI ALL'USO).

QUESTA PROCEDURA CONSENTIRÀ UN BUON ISOLAMENTO ED UN EFFICACE CONTRASTO ALLA DILATAZIONE TERMICA. (Vedi fig. 3)



### **USCITA FUMI:**

I NOSTRI FORNI, LASCIANO LIBERA SCELTA DI AMBIENTAZIONI E SOLUZIONI RIGUARDO ALL'USCITA DEI FUMI.

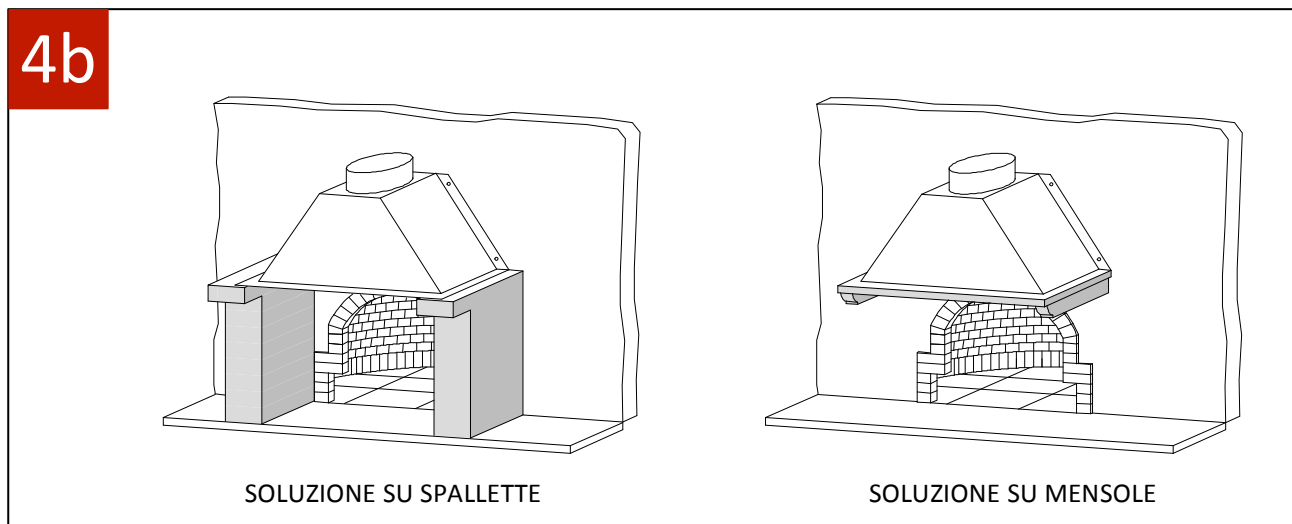
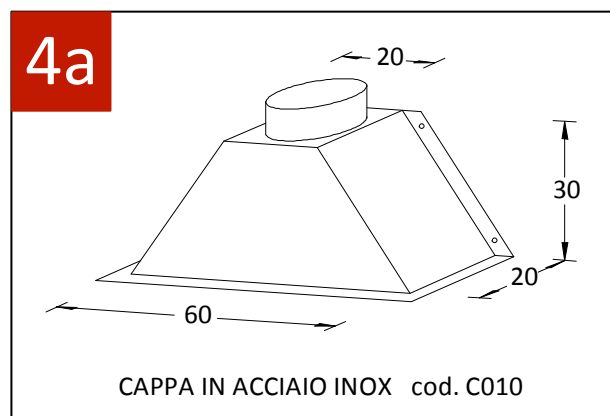
“IL FORNO DEL NONNO”, METTE A DISPOSIZIONE DUE POSSIBILI SOLUZIONI:

#### **1) CAPP A IN ACCIAIO INOX (COD. C010)**

(Vedi fig. 4a)

#### **SOLO PER MOD. P120**

DA RIVESTIRE ED AMBIENTARE, APPOGGIANDOLA SU SPALLETTE O MENSOLA, SOPRA LA BOCCA DEL FORNO. (Vedi fig. 4b)

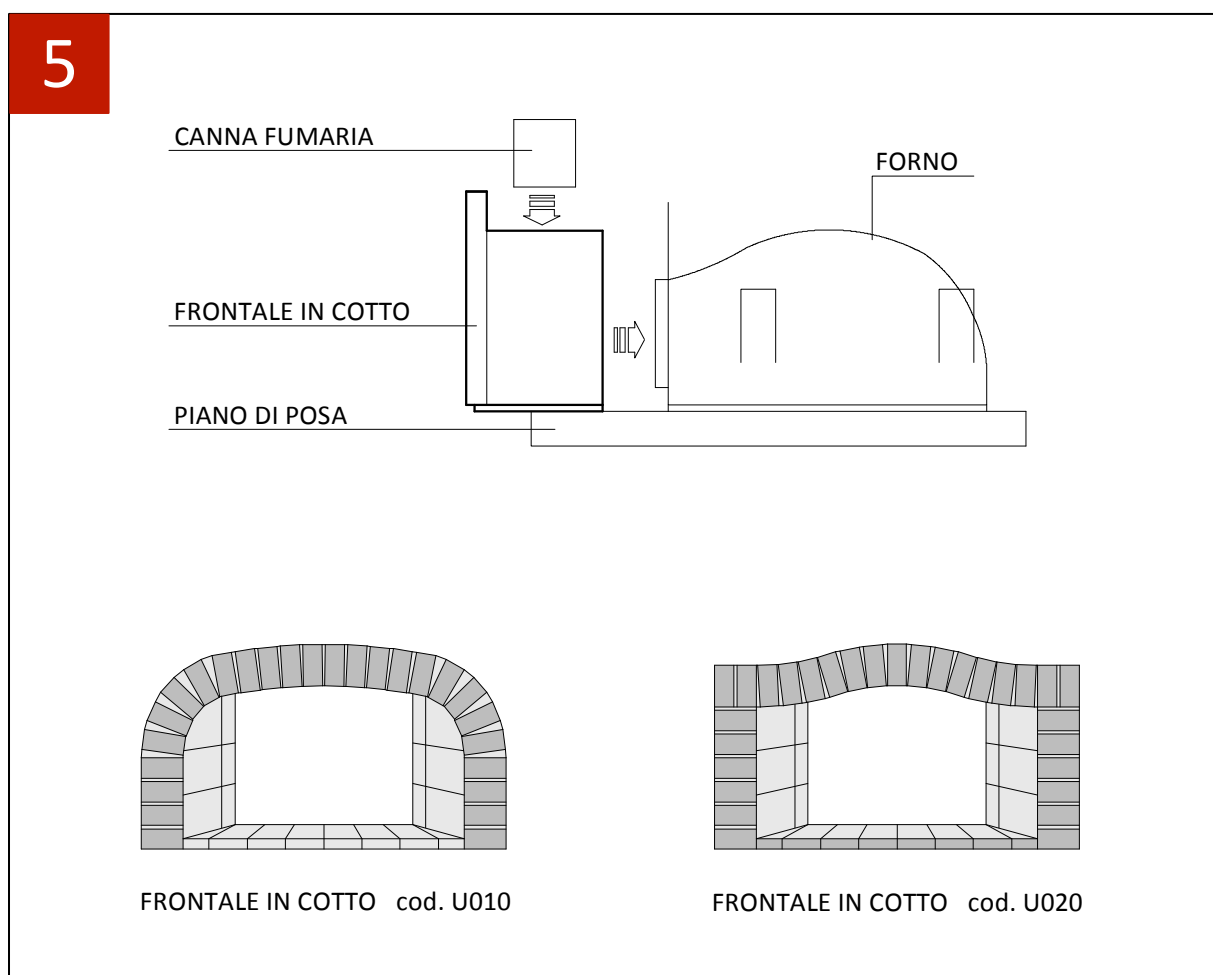


## 2) FRONTALE IN COTTO (DUE VERSIONI, U010 E U020)

### SOLO PER MOD. P120

IL FRONTALE IN COTTO SI INSTALLA APPOGGIANDOLO E STUCCANDOLO ALLA PARETE SOPRA LA BOCCA DEL FORNO, ALLINEANDO IL PIANO DEL FRONTALE AL PIANO DI COTTURA.

LA PARTE SUPERIORE DEL FRONTALE, E' FORNITA DI UN FORO DI 20 cm PER L'INNESTO DELLA CANNA FUMARIA. (Vedi fig. 5)



**PER I MODELLI P140 E P140L, LA SOLUZIONE CHE REALizzerETE SUL POSTO PER L'USCITA DEI FUMI DOVRA' PREVEDERE UNA CANNA FUMARIA DI DIAMETRO MINIMO DI 30 cm.**

## ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE DEL FORNO

- PRIMA DELL'UTILIZZO, IL FORNO DEVE ESSERE SCALDATO GRADUALMENTE UNA/DUE VOLTE AL GIORNO PER ALMENO 12 GIORNI, IN MODO DA ELIMINARE L'UMIDITA'.
- LE PRIME TRE/QUATTRO VOLTE E' SUFFICIENTE IL FUOCO DI UN GIORNALE QUOTIDIANO O POCO PIU', APPENA LA FIAMMA SI ESAURISCE CHIUDERE IL FORNO CON IL SUO TAPPO A BATTUTA.
- SUCCESSIVAMENTE E IN MANIERA GRADUALE AUMENTARE LA DURATA DELLA FIAMMA UTILIZZANDO CARTONE E/O PICCOLI PEZZI DI LEGNO.  
IN QUESTA FASE IL FUOCO NON DEVE MAI SUPERARE LA DURATA DI 15 MINUTI

### RAGGIUNGIMENTO TEMPERATURE DI COTTURA:

IL FORNO DEVE ESSERE PORTATO ALLA TEMPERATURA DESIDERATA CON **GRADUALITA'** SARANNO NECESSARIE CIRCA 3 ORE PER RAGGIUNGERE LA TEMPERATURA PER CUOCERE LA PIZZA (QUANDO LA VOLTA DIVENTERA' BIANCASTRA , SI E' RAGGIUNTA LA GIUSTA TEMPERATURA DI CIRCA 400°); IN QUESTO MODO LIMITERETE LA NATURALE FORMAZIONE DI PICCOLE CREPE SULLA VOLTA CHE COMUNQUE NON ALTERANO L'OTTIMO FUNZIONAMENTO DEL FORNO.

IL RISCALDAMENTO **GRADUALE** SERVIRA' ANCHE AL PIANO DI COTTO, CHE AVRA' MODO DI INCAMERARE CALORE PER UNA COTTURA OTTIMALE ANCHE DAL BASSO.

**PER ULTERIORI INFORMAZIONI E/O CONSIGLI NON ESITATE A CONTATTARCI AL:**

+39 329 2122 867 **MARCELLO**

+39 348 3131311 **GIOVANNI**

GRAZIE PER AVER SCELTO **Il Forno del Nonno**