

# Il Forno del Nonno

## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN LÍNEA PROFESIONAL (P120, P140, P140L)

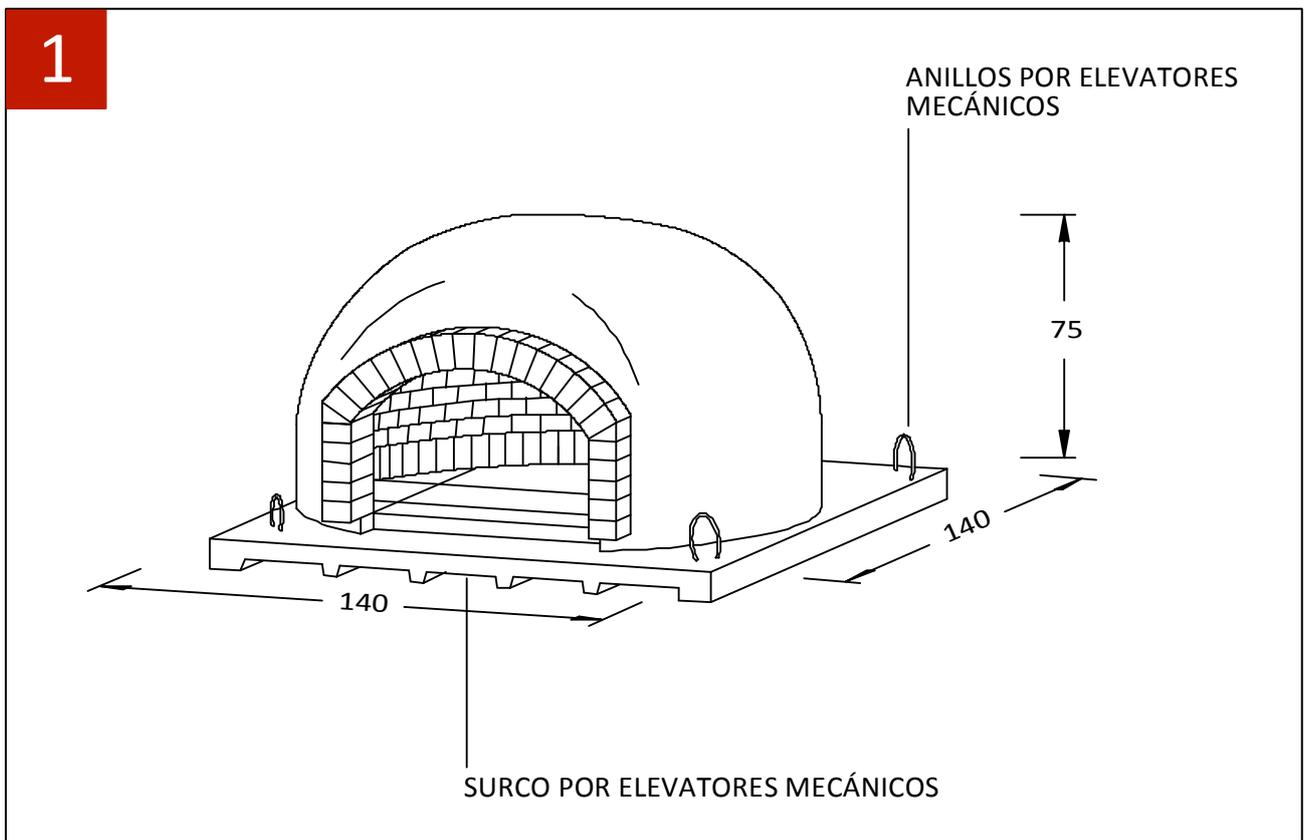
### **PREPARACIÓN DE LA MESA DE APOYO Y EMPLAZAMIENTO:**

LOS HORNOS PROFESIONALES ESTAN HECHOS SOBRE UNA BASE DE CEMENTO (USANDO MATERIALES DE GROSOR SUPERIOR COMPARADO A LOS HORNOS DE LA LINEA FAMILIA, LA MESA DE COCCIÓN, EN PLACAS DE TERRACOTA, YA ESTÁ PUESTO A NIVEL AL INTERIOR.

POR TAMAÑOS Y PESO, LA MANIPULACIÓN DE LOS HORNOS PROFESIONALES, NECESITA DE ELEVADORES MECÁNICOS QUE UTILIZAN ESPECIFICOS SURCOS POR DEBAJO DE LA BASE, O LOS CUATRO ANILLOS SUPERIORES. (fig. 1)

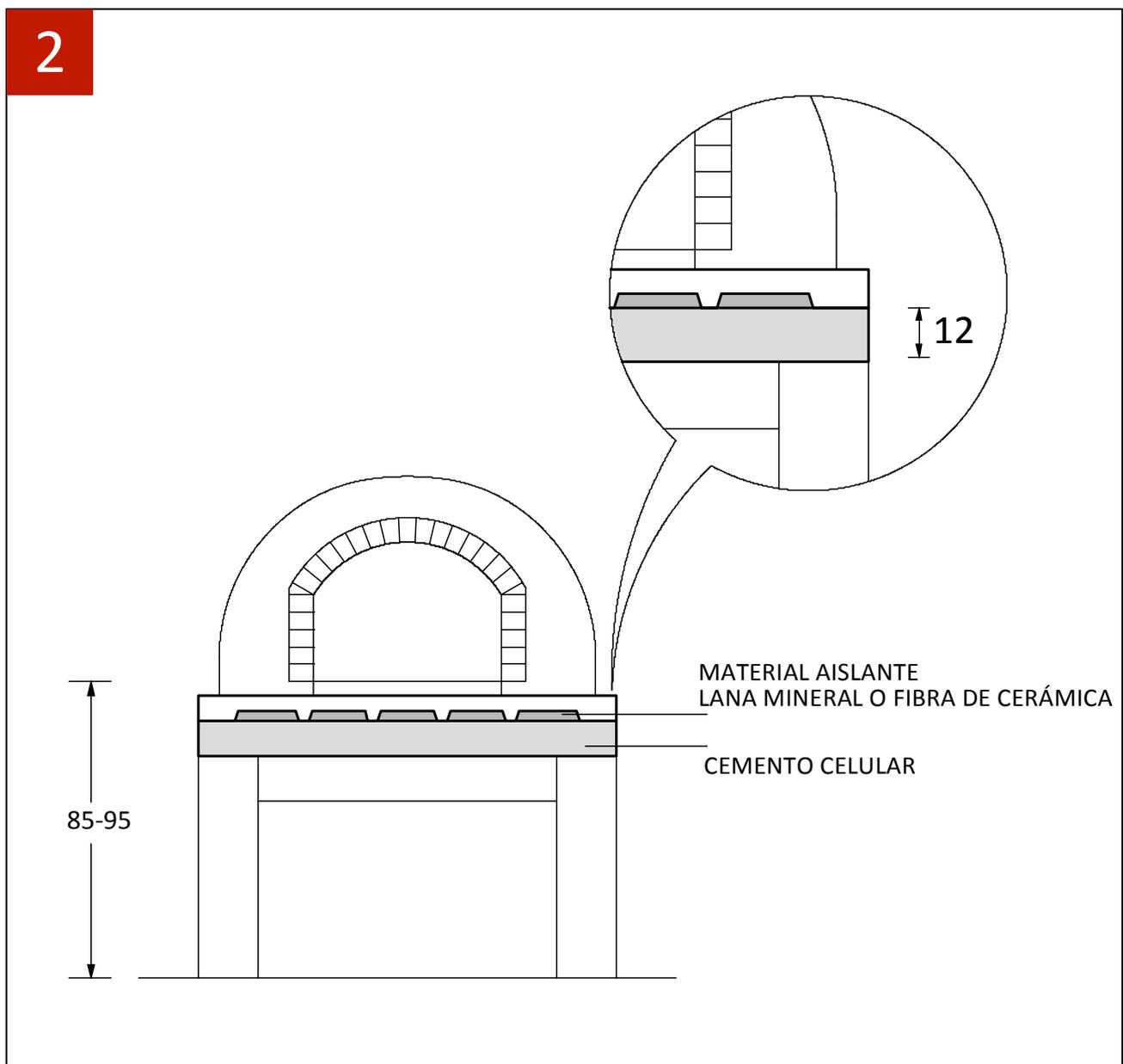
**IMPORTANTE: COMO LOS HORNOS PROFESIONALES NO SE PUEDEN INCLINAR, DEBEN ESTAR SEGUROS DE TENER LA ANCHURA NECESARIA PARA EL PASO:**

- **P120 DIMENSIÓN 140 cm**
- **P140 Y 140L DIMENSIÓN 160 cm**



TERMINAR LA MESA DE APOYO DEL HORNO CON CEMENTO CELULAR DE GROSOR MÍNIMO DE 12 cm, PARA LLEGAR A UNA ALTURA TOTAL RECOMENDADA DESDE EL SUELO ENTRE LOS 85 cm Y 95 cm; LLENAR LOS SURCOS DE LA BASE PRINCIPAL CON MATERIALES AISLANTES (LANA MINERAL O FIBRA DE CERÁMICA). (fig. 2)

ESTE PROCEDIMIENTO PERMITIRA' UN BUEN AISLAMIENTO TÉRMICO QUE EXALTARA' LA CAPACIDAD DE COCCIÓN DE LA TERRACOTA.



### **TERMINACIÓN Y AISLAMIENTO DE LA PARTE SUPERIOR DEL HORNO:**

CONSTRUIR ALREDEDOR DEL HORNO UNA ENVOLTURA DE CONTENCIÓN, QUE PUES LLENARAN CON UN CONCRETO DE ARCILLA EXPANDIDA, A CONTACTO CON LA CÚPULA DE GROSOR MÍNIMO DE 20 cm SOBRA LA MISMA. (EN EL MERCADO SE ENCUENTRAN PREMEZCLA CONCRETOS LISTOS PARA USAR).

ESTE PROCEDIMIENTO PERMITIRA' UN BUEN AISLAMIENTO Y UN CONTRASTE EFICAZ A LA EXPANSIÓN TÉRMICA. (fig. 3)



### **SALIDA DE HUMOS:**

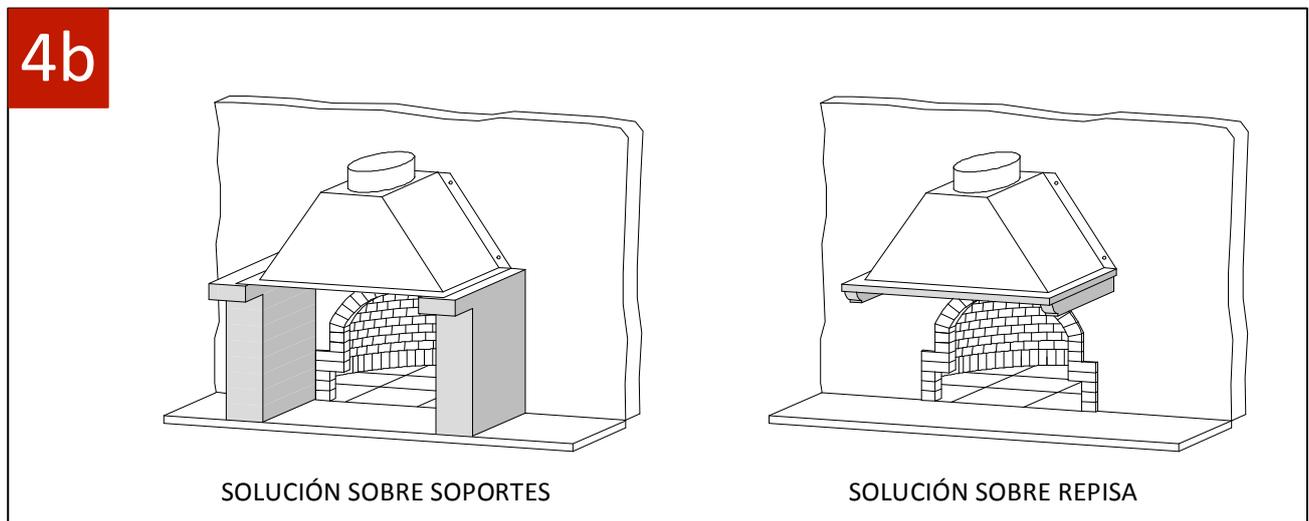
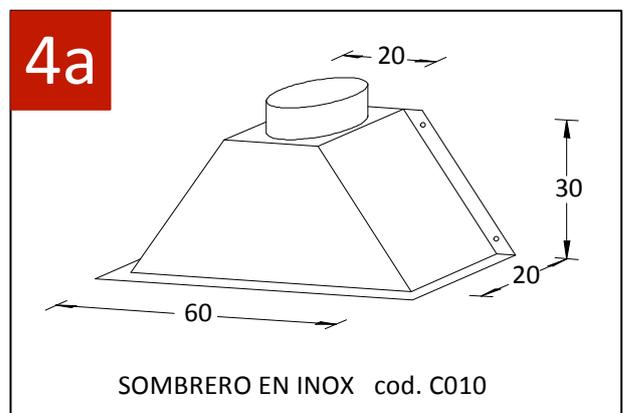
NUESTROS HORNOS DEJAN LIBERTAD DE ELEGIR AMBIENTACIONES Y SOLUCIONES SOBRE LA SALIDA DE LOS HUMOS.

“IL FORNO DEL NONNO”, PONE A DISPOSICIÓN DOS SOLUCIONES:

- 1) **SOMBRERO EN INOX (COD. C010)**  
(fig. 4a)

#### **SÓLO PARA MOD. P120**

QUE PUEDE SER REVESTIDO Y COLOCADO, PONIENDOLO SOBRE SOPORTES O ESTANTE, SOBRE LA BOCA DEL HORNO. (fig. 4b)

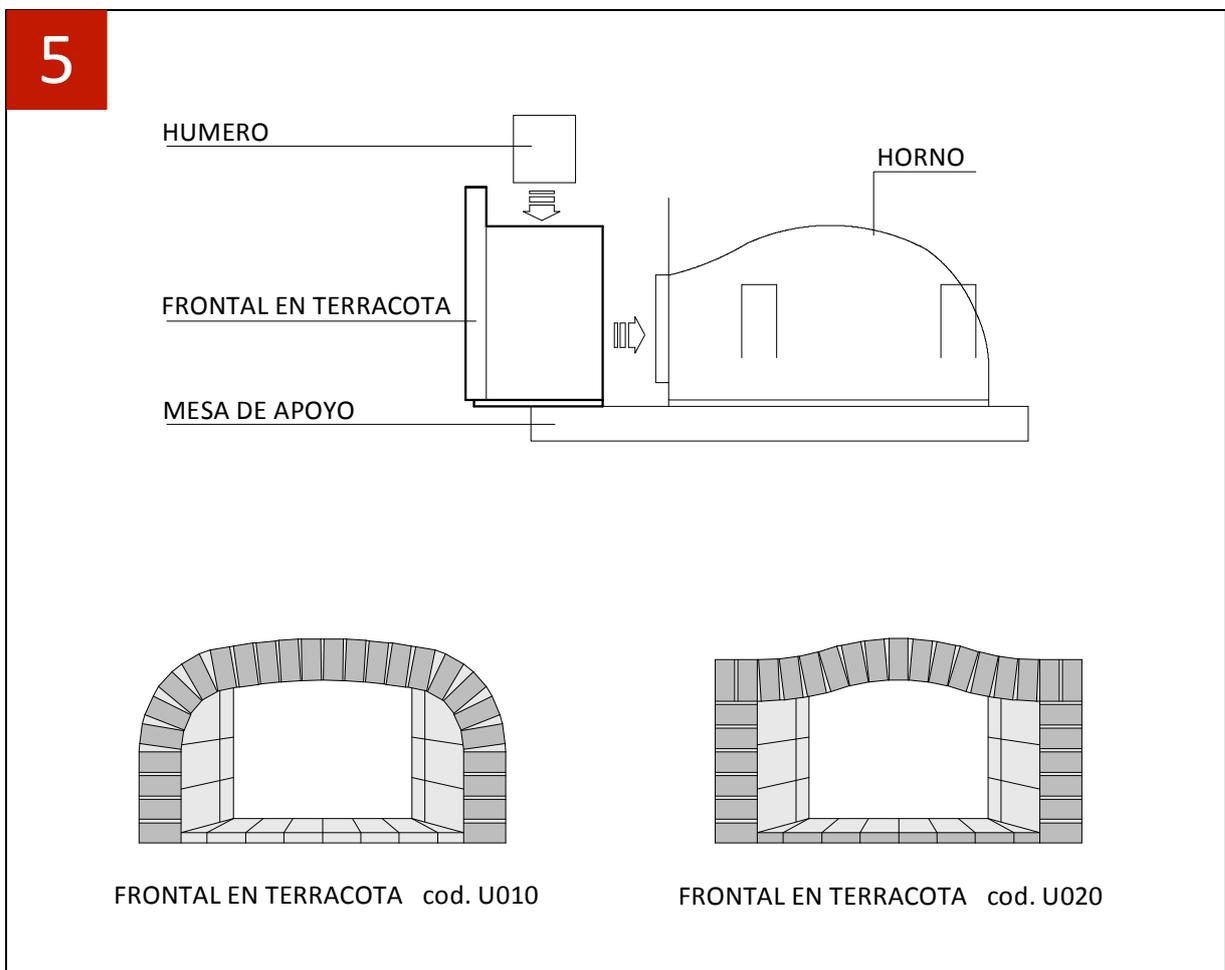


## 2) FRONTAL EN TERRACOTA (DOS VERSIONES, U010 E U020)

### SÓLO PARA MOD. P120

EL FRONTAL EN TERRACOTA SE INSTALA PONIÉNDOLO CON MASILLA A LA PARED SOBRE LA BOCA DEL HORNO, ALINEANDO EL PLANO DEL FRONTAL CON LA MESA DE COCCION.

EN LA PARTE SUPERIOR DEL FRONTAL, HAY UN AGUJERO DE 20 cm PARA EL INJERTO DEL TIRO. (fig. 5)



**PARA LOS MODELOS P140 Y P140L, LA SOLUCIÓN QUE HARÁN EN EL LUGAR PARA LA SALIDA DE LOS HUMOS TENDRÁ QUE PREVER UN TIRO DE DIÁMETRO MÍNIMO DE 30 cm.**

## INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

- ANTES DEL USO EL HORNO TIENE QUE SER CALENTADO GRADUALMENTE, UNA/DOS VECES AL DÍA DURANTE AL MENOS 12 DÍAS, PARA ELIMINAR LA HUMEDAD.
- LAS PRIMERAS TRES/CUATRO VECES ES SUFICIENTE EL FUEGO DE UN PERIÓDICO O POCO MÁS, Y COMO LA LLAMA SE ACABA DEBEN CERRAR EL HORNO CON SU TAPON.
- PUES, DE MANERA GRADUAL AUMENTAR EL TIEMPO DEL FUEGO MEDIANTE CARTONE Y/O EQUENOS TROZOS DE MADERA.  
EN ESTA FASE EL FUEGO TIENE QUE NO EXEDER LOS 15 MINUTOS.

### **ALCANZAR TEMPERATURAS DE COCCIÓN:**

EL HORNO TIENE QUE SER LLEVADO A LA TEMPERATURA DESEADA EN FORMA GRADUAL NECESITAN TRES HORAS PARA ALCANZAR LA TEMPERATURA ADECUADA PARA COCER LA PIZZA (CUANDO LA BÓVEDA SE VUELVE BLANCUZCA SE HA ALZANZADA LA TEMPERATURA CORRECTA DE 400°); EN ESTA FORMA SE LIMITARA' LA NATURAL FORMACIÓN DE PEQUEÑAS GRIETAS SOBRE LA BÓVEDA, QUE PERO NO ALTERAN EL PERFECTO FUNCIONAMIENTO DEL HORNO.

EL CALENTAMIENTO **GRADUAL** SIRVE TAMBIÉN A MESA DE TERRACOTA, QUE PUEDE RETENER CALOR UNA OPTIMA COCCIÓN POR ABAJO TAMBIÉN.

**PARA CUALQUIER CONSULTA O DUDA QUE TE SE PRESENTE CONTACTA:**

+39 329 2122 867 **MARCELLO**

+39 348 3131311 **GIOVANNI**

GRACIAS POR ELEGIR **Il Forno del Nonno**