

Il Forno del Nonno

NOTICE DE POSE DES FOURS LIGNE PROFESSIONNELLE (P120, P140, P140L)

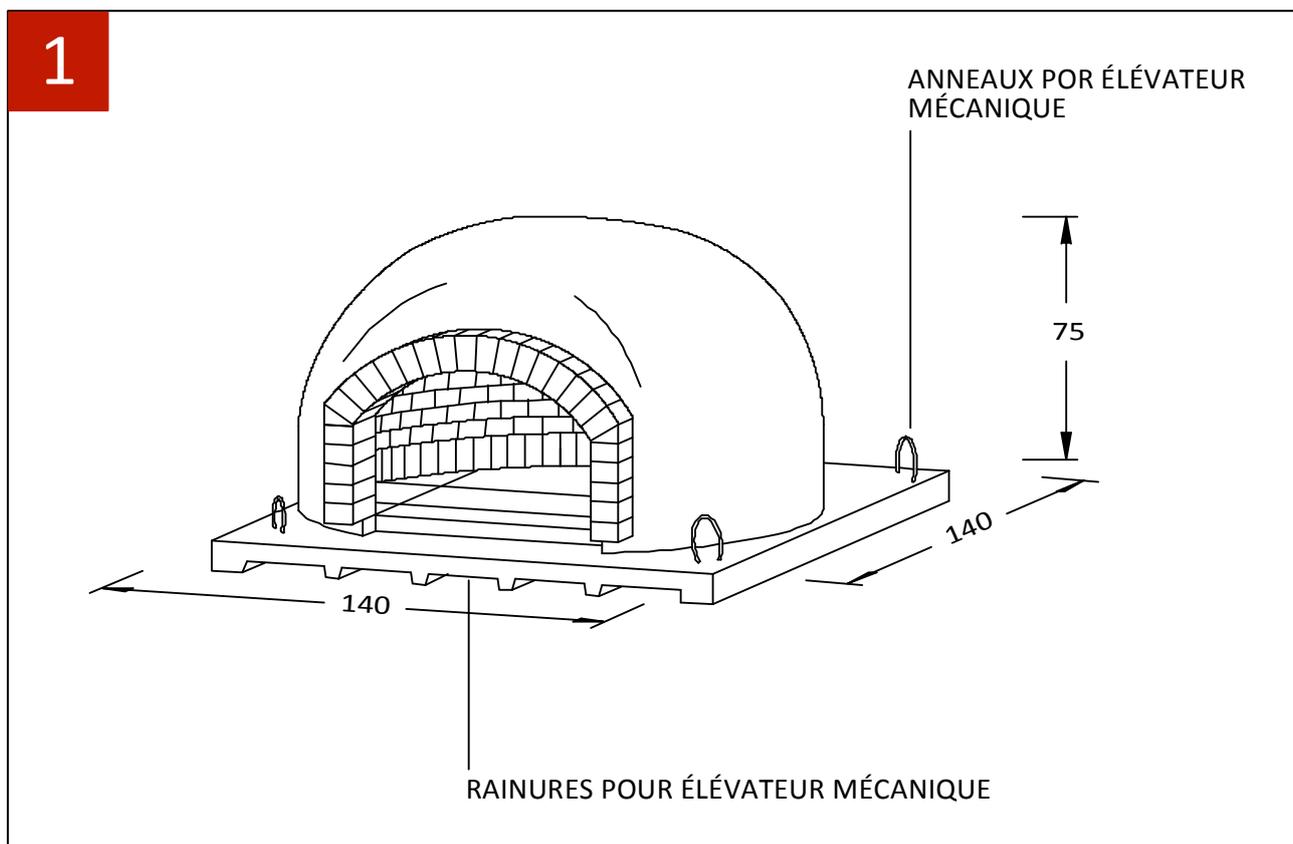
PRÉPARATION DU PLAN DE SOUTIEN:

LES FOURS PROFESSIONNELS SONT CONSTRUITS SUR UNE BASE DE BÉTON EN UTILISANT DES MATÉRIEAUX PLUS ÉPAIS QUE CEUX UTILISÉS POUR LES FOURS POUR PARTICULIERS; LE SOL DE CUISSON, EN PLAQUES DE TERRE CUITE, EST DÉJÀ PLACÉ ET NIVELÉ À L'INTÉRIEUR.

EN RAISON DE LEUR TAILLE ET DE LEUR POIDS, LES FOURS PROFESSIONNELS NE PEUVENT ÊTRE DÉPLACÉS QUE AVEC DES ÉLÉVATEURS MÉCANIQUES QUI UTILISENT LES RAINURES PRÉSENTES DANS LA BASE OU LES QUATRE ANNEAUX SUPÉRIEURS (Voir fig. 1).

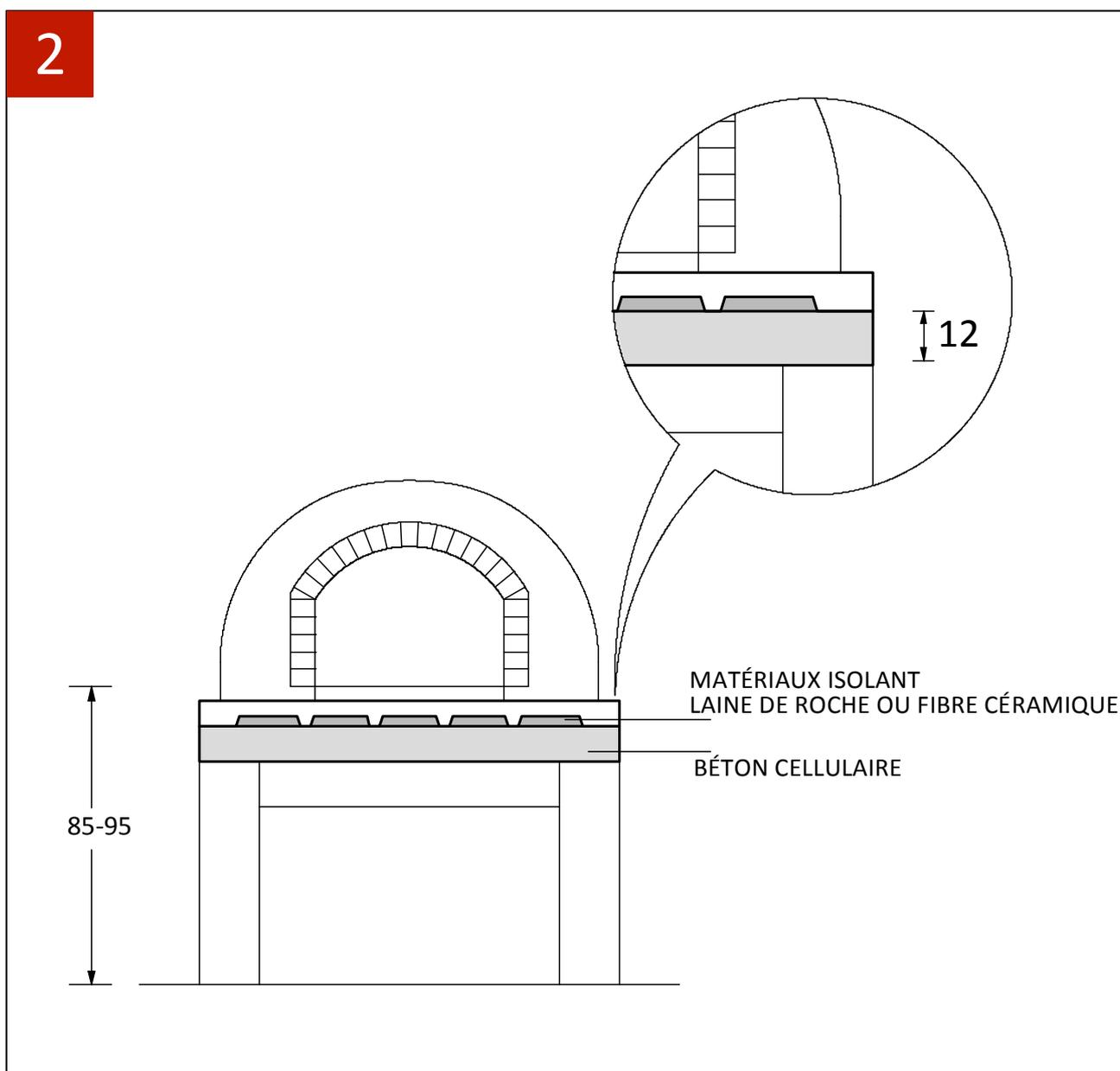
ATTENTION: LES FOURS PROFESSIONNELS NE PEUVENT PAS ÊTRE INCLINÉ DE SORTE QUE VOUS DEVEZ VOUS ASSURER QUE VOUS AVEZ LA LARGEUR NÉCESSAIRE POUR LEUR PASSAGE:

- **P120 TAILLE MAXIMALE 140 cm**
- **P140 e 140L TAILLE MAXIMALE 160 cm**



COMPLÉTER LE PLAN DE SOUTIEN DU FOUR AVEC UNE DALLE DE BÉTON CELLULAIRE DE 12 CM AU MOIN, POUR ARRIVER À UNE GARDE TOTALE AU SOL ENTRE 85 CM ET 95 CM. REMPLIR LES RAINURES DE LA BASE AVEC DEUX MATÉRIAUX ISOLANTS (LAINE DE ROCHE OU FIBRE CÉRAMIQUE). (Voir fig. 2)

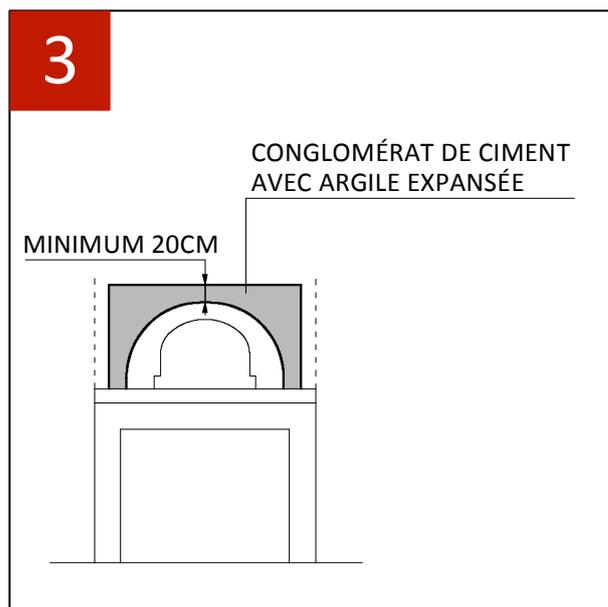
CETTE PROCÉDURE ASSURE UN'EXCELLENTE ISOLATION THERMIQUE QUI EXALTE LA CAPACITÉ DE CUISSON DE LA TERRE CUITE.



ACHÈVEMENT ET ISOLATION SUPÉRIEURE DU FOUR:

BÂTIR AUTOUR DU FOUR UNE ENCEINTE DE CONFINEMENT QUE VOUS REMPLIREZ AVEC UN CONGLOMÉRAT DE CIMENT AVEC ARGILE EXPANSÉE, EN CONTACT AVEC LA VOÛTE DU DÔME ET D'UNE ÉPAISSEUR MINIMALE DE 20 CM AU-DESSUS DE LA CÔUPOLE (ILS SONT DISPONIBLE SUR LE MARCHÉ DES CONGLOMÉRATS PRÉMÉLANGÉS PRÊTS À L'EMPLOI).

CETTE PROCÉDURE PERMET UN BON ISOLEMENT ET UN EFFICACE CONTRASTE À L'EXPANSION THERMIQUE. (Voir fig. 3)



SORTIE DES FUMÉES:

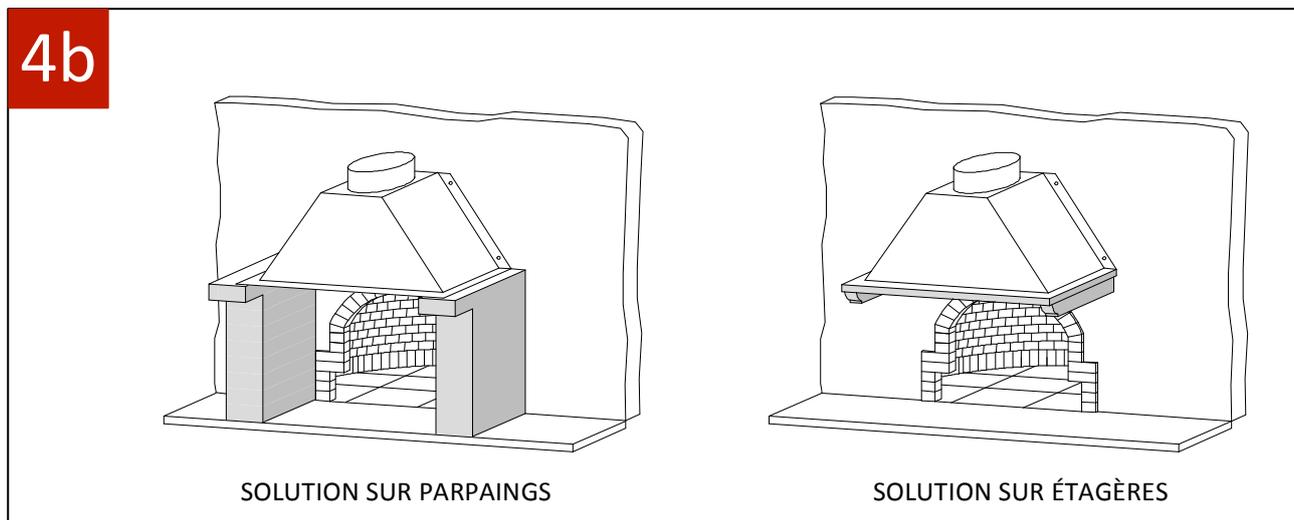
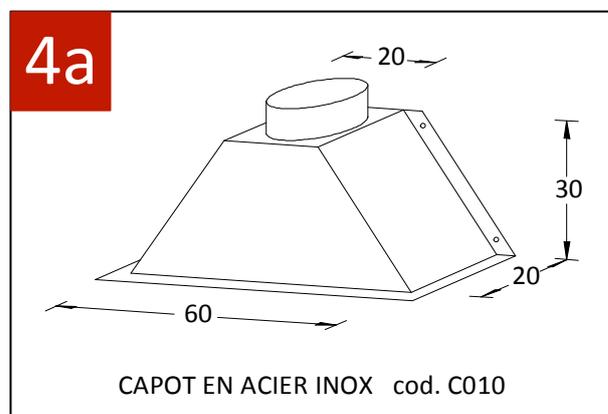
AVEC NOS FOURS VOUS ÊTES LIBRE DE CHOISIR LES MEILLEURES SOLUTIONS ET CONFIGURATIONS POUR L'ÉVACUATION DE FUMÉE.

LE "IL FORNO DEL NONNO" VOUS PROPOSE DEUX SOLUTIONS:

- 1) **CAPOT EN ACIER INOX (COD. C010)** (Voir fig. 4a)

POUR LE MOD. P120 SEULEMENT

DA À POSITIONNER SUR PARPAINGS OU ÉTAGÈRES AU-DESSUS DE LA BOUCHE DU FOUR. (Voir fig. 4b)

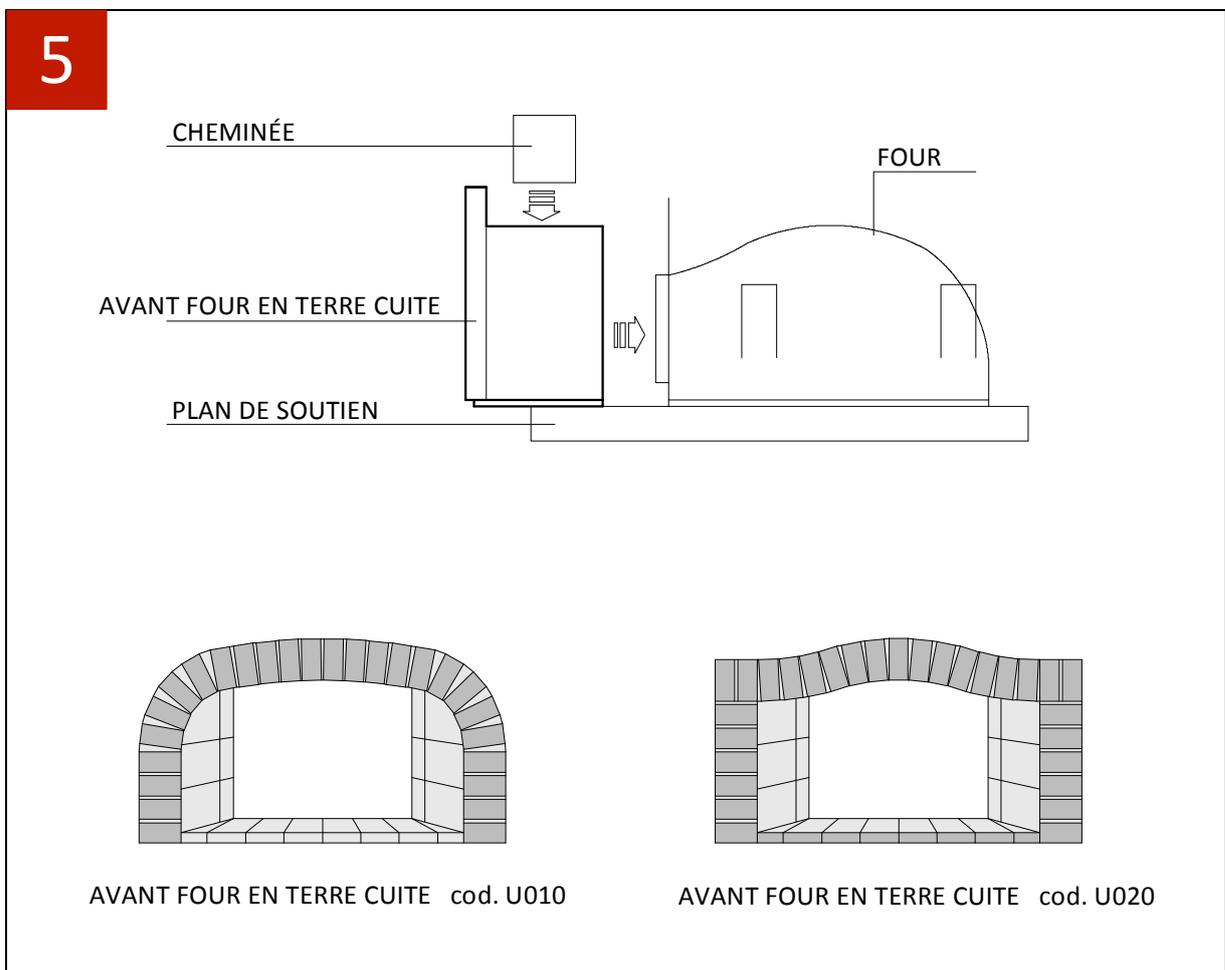


2) AVANT-FOUR EN TERRE CUITE (DEUX VERSIONS, U010 E U020)

POUR LE MOD. P120 SEULEMENT

L'AVANT FOUR DOIT ÊTRE APPLIQUÉ AVEC DU STUC AU-DESSUS DE L'ENTRÉE DU FOUR, ET ALIGNÉ AU SOL DE CUISSON.

LA PARTIE SUPÉRIEURE DE L'AVANT-FOUR EST MUNIE D'UN TROU Ø 20 POUR L'ENGAGEMENT DE LA CHEMINÉE. (Voir fig. 5)



POUR LE MODELES P140 E P140L, LA SOLUTION POUR LA SORTIE DES FUMÉES DEVRA PERMETTRE L'ENGAGEMENT D'UNE CHEMINÉE DE Ø 30 CM AU MOIN.

CONSEIL POUR LA MISE EN CHAUFFE

- AVANT D'ÊTRE UTILISÉ, LE FOUR DOIT ÊTRE CHAUFFÉ PROGRESSIVEMENT UNE OU DEUX FOIS PAR JOUR PENDANT AU MOINS DOUZE JOURS AFIN D'ÉLIMINER L'HUMIDITÉ.
- POUR LES PREMIÈRES TROIS OU QUATRE CHAUFFES D'ESSAI EST SUFFISANT BRÛLER UN JOURNAL ET DÈS QUE LA FLAMME EST ÉPUISEE, LE FOUR DOIT ÊTRE FERMÉE AVEC LE BOUCHON EN BUTÉE.
- EN SUITE AUGMENTER PROGRESSIVEMENT LA DURÉE DE LA FLAMME EN UTILISANT DU CARTON OU DE PETITS MORCEAUX DE BOIS, MAIS SANS JAMAIS DÉPASSER LA DURÉE DE 15 MINUTES

COMMENT ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON:

IL FAUT ENVIRON TROIS HEURES POUR ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE POUR CUIRE LA PIZZA (LA VOÛTE DEVIENT TOUTE BLANCHE LORS QUE VOUS AVEZ ATTEINT LA BONNE TEMPÉRATURE D'ENVIRON 400 °); DE CETTE FAÇON ON LIMITE LA FORMATION NATURELLE DE MINUSCULES FISSURES SUR LA VOÛTE QUI CEPENDANT NE MODIFIENT PAS LE FONCTIONNEMENT OPTIMAL DU FOUR.

LE CHAUFFAGE **PROGRESSIF** SERVIRA AUSSI AU SOL EN TERRE CUITE QUI SERA EN MESURE DE RATISSER LA CHALEUR POUR UNE CUISSON OPTIMALE ÉGALEMENT EN BAS.

POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS ET DES CONSEILS S'IL VOUS PLAÎT CONTACTER:

+39 329 2122 867 **MARCELLO**

+39 348 3131311 **GIOVANNI**

MERCI D'AVOIR CHOISI LE **Il Forno del Nonno**