



mcr
MOUL CAST REFRATTARI

FORNO 1150

Il fornello prefabbricato a legna diam utile interno 1150mm e' indicato per la cottura di 5/6 pizza . Le sue dimensioni di media grandezza permettono di cuocere un buon numero di pizze non occupando spazi enormi.E' in particolar modo un forno che trova utilizzo in ambiti familiari vedi taverne o giardini ed anche dove e' richiesto cuocere pizze e pietanze di di media dimensione. La sua forma di facilita il completo riscaldamento in poche decine di minuti.



Il forno a legna , sono di nostra produzione e vengono realizzati completamente in materiale refrattario di alta qualita'. Grazie alla qualita' del materiale ,il forno a legna sara' completamente funzionale con una garanzia di lunga durata nel tempo. Per un corretto funzionamento il forno va orrettamente isolato con materiali idonei che vengono forniti come kit isolante. Il forno a legna 1150 mm viene fornito con una normale portina in ferro a corredo (su richiesta forniamo come optional la portina verniciata con pirometro CE).

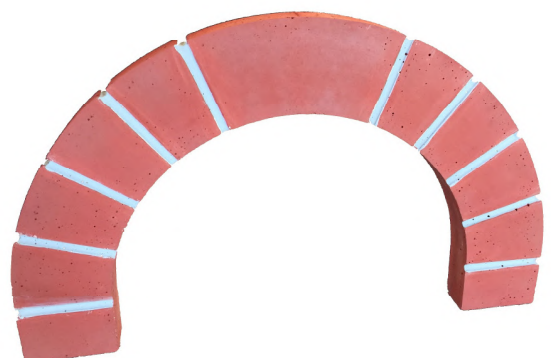
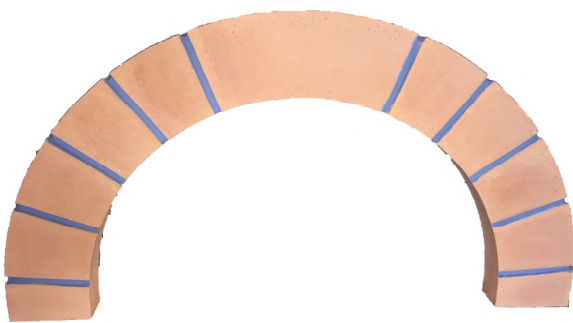
PORTINA FERRO CON TERMOMETRO (OPTIONAL)



Viene fornito come optional anche lo speciale frontalino che facilita il convoglio dei fumi di scarico nell'uscita che e' posta sopra la bocca del forno stesso . Oltre a predisporre questo importante processo il frontalino evita spiacevoli fuoriuscite di fumi dalla bocca stessa , evitando al pizzaiolo un possibile disagio.

FRONTALINI FORNO 1150

Disponibili nei colori rosso mattone e giallo antico



SCHEMA DI MONTAGGIO FORNO 115.



1 - Predisporre il piano cottura in quattro spicchi come nella figura a fianco , facendo attenzione ad unire bene i giunti degli spicchi .

2 - Posare il primo spicchio della cupola come nella figura a lato facendo attenzione a posizionarlo in modo tale che il giunto del fondo sia a circa meta' dello spicchio della volta del forno.



3 - Posizionare il secondo spicchio come raffigurato Nell'immagine a lato.



4 - Incastrare lo spicchio di destra (osservando il forno frontalmente) come raffigurato nell'immagine.

5 - Incastrare lo spicchio di sinistra come raffigurato nella figura a lato.



6 - Posizionare il davanazalino e il tappo come raffigurato nell'immagine a lato.

7 – Posizionare il frontalino sulla bocca del forno come raffigurato quindi procedere con la costruzione del contenimento vero e proprio.



PER UNA CORRETTA ESSICAZIONE DEL FORNO

Occorre pensare che in fase di realizzazione del forno viene impiegato calcestruzzo a secco , successivamente idratato con acqua la quale permette la presa idraulica nel getto refrattario. Questa porzione di acqua necessaria all'impasto del prodotto , una volta utilizzata , rimane presente per circa l'intera quantita' utilizzata anche dopo che il getto stesso abbia raggiunto lo stato solido (avvenuta presa idraulica). Per cio', si consiglia vivamente di eseguire una asciugatura lenta e graduale del forno una volta ultimato il lavoro. Durante le prime 2/3 accensioni , si consiglia di evitare contatti di fiamma diretti con il getto. Le accensioni del forno devono essere eseguite con fiamme contenute cercando comunque di creare del calore all'interno del forno allo scopo di asciugare l'umidita' residua ancora contenuta in esso. Prima di portare il forno a temperatura di regime (mediamente 400*c) raccomandiamo di eseguire 7/8 accensioni eseguite in forma graduale. Un contatto diretto di fiamma con il getto avvenuto soprattutto nelle prime 2/3 accensioni , potrebbe a seconda dei casi creare delle crepe nel forno.