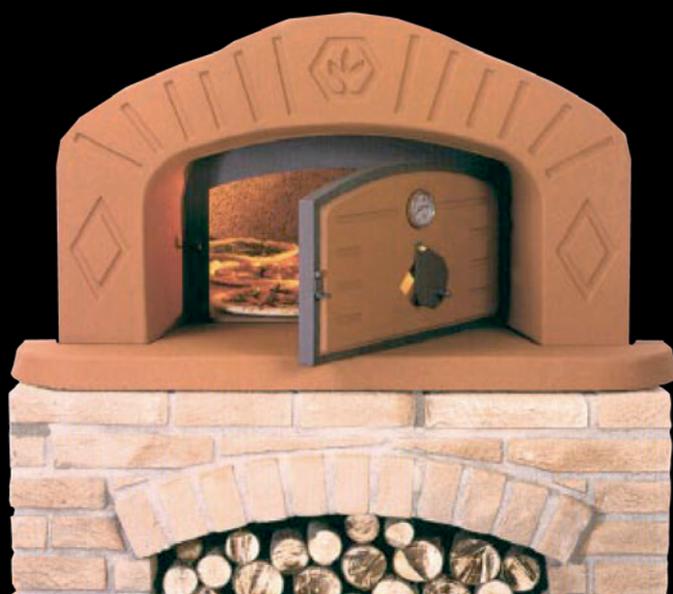




# *forni*

*per pane e pizza*



# forni

## tipologie

### Linea casa

---

Una linea particolarmente studiata per chi come un tempo ama farsi il pane in casa, la pizza o un buon arrosto. Lo studio della forma si è ispirato ai forni rustici che erano, una volta, nelle case coloniche: tondi od ovali, tutti con cappa frontale, consentono di avere la brace da una parte e dall'altra il cibo a cuocere. Davvero un forno così ti regala oggi tutto il sapore di un tempo!  
I forni di questa serie sono prodotti con materiali idonei ad un uso casalingo ed hobbistico.



### Linea professionale

---

La qualità di questa linea è al top della categoria, i materiali con cui sono prodotti questi forni sono il Refrattario al 42-44% d'allumina e il Cemento fuso e possono lavorare senza timore sino alla temperatura di 1300° C.  
Per questo motivo sono indicati per chi del forno ne fa un uso professionale.  
La gamma è la stessa della Linea casa con l'aggiunta di due modelli di grande dimensione, il Magnum e il Magnum allungato, ideali per pizzerie, ristoranti e locali pubblici in genere.

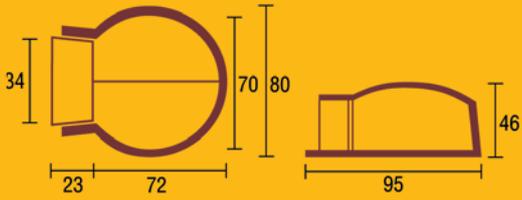


# forni

## dimensioni

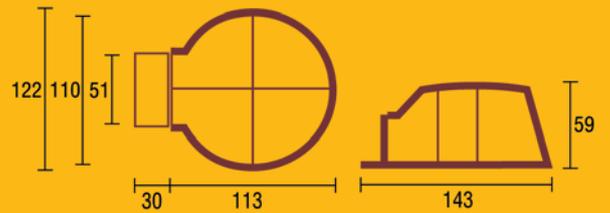
### Micro

Misura interna Ø 70 cm



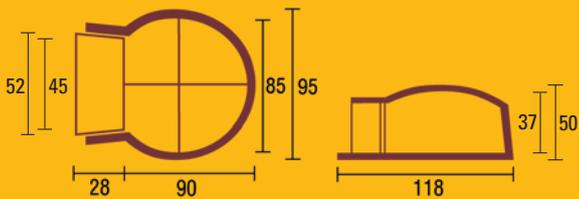
### Special hobby

Misura interna Ø 110 cm



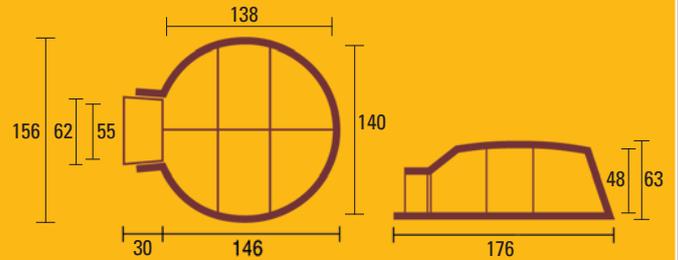
### Mini

Misura interna Ø 85 cm



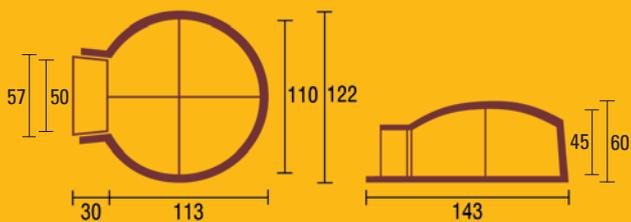
### Magnum

Misura interna Ø 140 cm



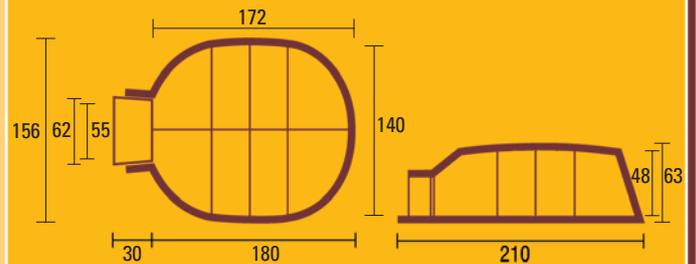
### Standard

Misura interna Ø 110 cm



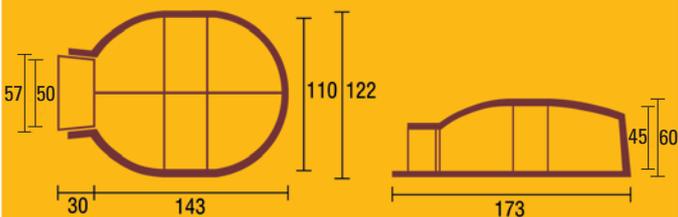
### Magnum allungato

Misura interna 140 x 170 cm



### Allungato

Misura interna 110 x 140 cm



Le misure possono subire lievi variazioni dovute agli stampi.

SEZIONI MINIME DI CANNA FUMARIA



Fino ad altezza 2 metri

Ø 25 cm

20x20 cm

Oltre i 2 metri

Ø 20 cm

20x20 cm

## micro e mini

Linea casa  
Linea professionale

forno micro  
forno mini

peso Kg.	area piano forno m <sup>2</sup>	minuti per scaldare	numero pizze	informata pane Kg.
160	0,40	~ 45	2/3	2/4
200	0,55	~ 50	3/4	4/6

### Dimensioni forno

- micro: 95 x 80 cm.
- mini: 118 x 95 cm.

### Misura interna:

- micro: Ø 70 cm.
- mini: Ø 85 cm.



### ACCESSORI

- Rivestimento bocca
- Cappa raccordo uscita fumi Ø 15 cm. e Ø 20 cm.
- Disponibile anche con bocca larga 60 cm. (solo per Mini)

## standard

Linea casa  
Linea professionale

peso Kg.	area piano forno m <sup>2</sup>	minuti per scaldare	numero pizze	informata pane Kg.
300	1,00	~ 60	4/5	6/8

### Dimensioni forno:

143 x 122 cm.

### Misura interna:

Ø 110 cm.



### ACCESSORI

- Rivestimento bocca
- Cappa raccordo uscita fumi Ø 20 cm.
- Disponibile anche con bocca larga 70 cm.

## allungato

Linea casa  
Linea professionale

peso Kg.	area piano forno m <sup>2</sup>	minuti per scaldare	numero pizze	informata pane Kg.
370	1,25	~ 60	6/7	8/10

**Dimensioni forno:**  
173 x 122 cm.  
**Misura interna:**  
110 x 140 cm.



### ACCESSORI

- Rivestimento bocca
- Cappa raccordo uscita fumi Ø 20 cm.
- Disponibile anche con bocca larga 70 cm.

## special hobby

Linea casa  
Linea professionale

peso Kg.	area piano forno m <sup>2</sup>	minuti per scaldare	numero pizze	informata pane Kg.
320	1,00	~ 60	4/5	6/8

**Dimensioni forno:**  
143 x 122 cm.  
**Misura interna:**  
Ø 110 cm.



### ACCESSORI

- Rivestimento bocca
- Cappa raccordo uscita fumi 32x18 / Ø 20 cm.

## magnum

Linea professionale

**Dimensioni forno:**  
178 x 156 cm.  
**Misura interna:**  
Ø 140 cm.



### ACCESSORI

- Rivestimento bocca
- Cappa raccordo uscita fumi Ø 20 cm.
- Disponibile anche con bocca larga 70 cm.

peso Kg.	area piano forno m <sup>2</sup>	minuti per scaldare	numero pizze	informata pane Kg.
800	1,50	~ 90	8	12/14

## magnum allungato

bocca larga

Linea professionale

**Dimensioni forno:**  
210 x 156 cm.  
**Misura interna:**  
140 x 170 cm.



### ACCESSORI

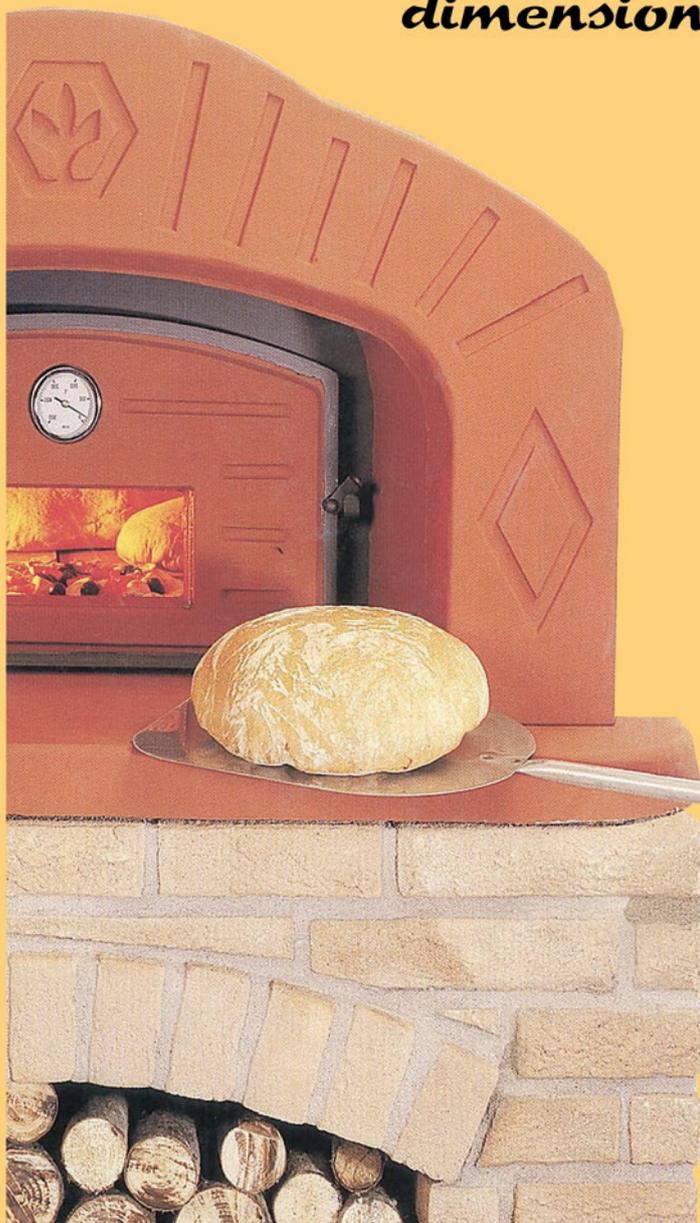
- Rivestimento bocca
- Cappa raccordo uscita fumi Ø 20 cm.

• Disponibile anche con bocca normale da 55 cm.

peso Kg.	area piano forno m <sup>2</sup>	minuti per scaldare	numero pizze	informata pane Kg.
900	1,90	~ 90	12	15/20

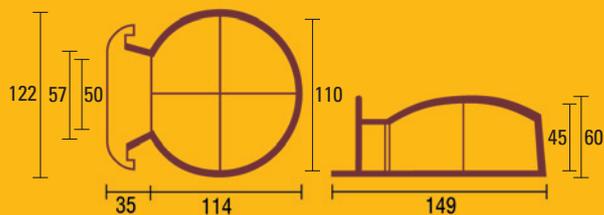
# forni

## dimensioni Serie 2000



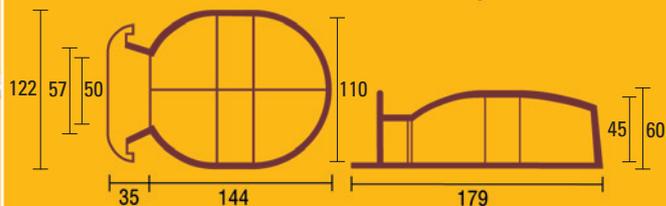
### Standard

Misura interna Ø 110 cm



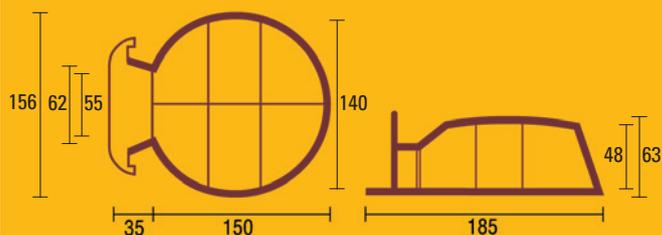
### Allungato

Misura interna 110 x 140 cm



### Magnum

Misura interna Ø 140 cm



SEZIONI MINIME DI CANNA FUMARIA

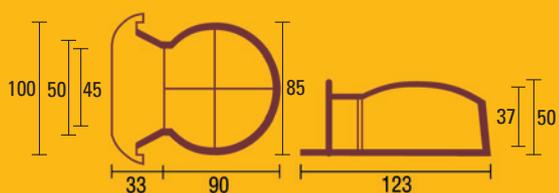


Fino ad altezza 2 metri    Ø 25 cm    20x20 cm

Oltre i 2 metri    Ø 20 cm    20x20 cm

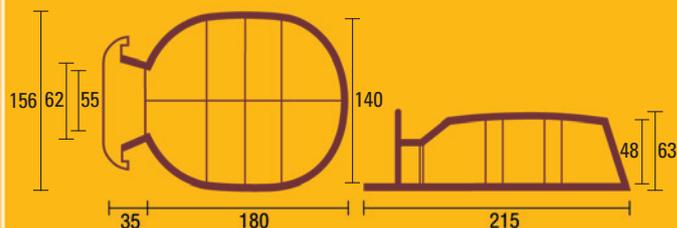
### Mini

Misura interna Ø 85 cm



### Magnum allungato

Misura interna 140 x 170 cm



Le misure possono subire lievi variazioni dovute agli stampi.

## serie 2000 E

Linea casa

Linea professionale

### Dimensioni forno:

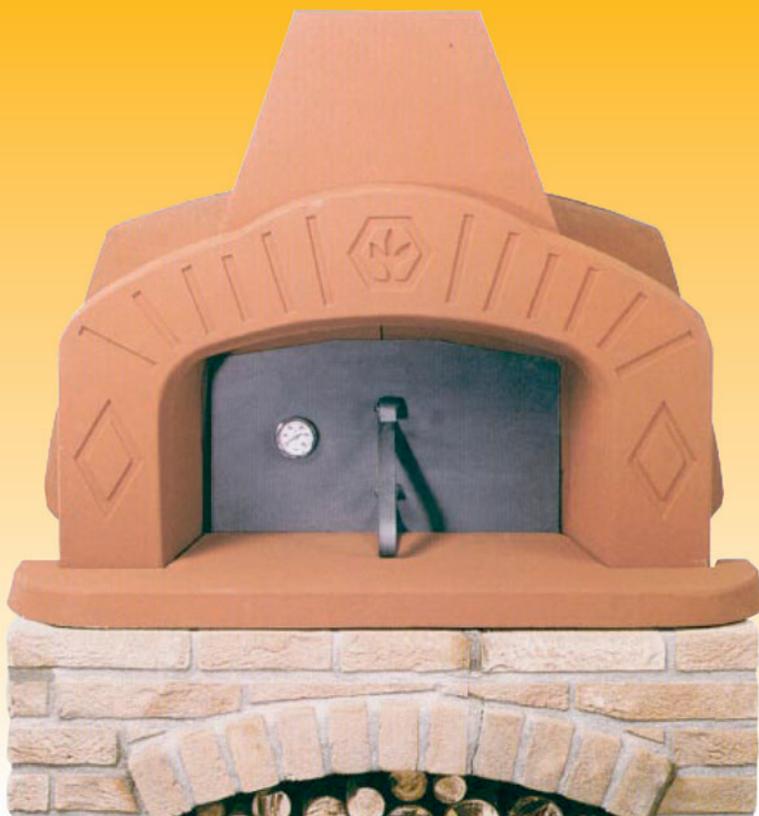
- mini: 123 x 100 cm.
- standard: 149 x 122 cm.
- allungato: 179 x 122 cm.
- magnum: 185 x 156 cm.
- magnum allungato: 215 x 156 cm.

### Misura interna:

- mini: Ø 85 cm.
- standard: Ø 110 cm.
- allungato: 110 x 140 cm.
- magnum: Ø 140 cm.
- magnum allungato: 140 x 170 cm.

### ACCESSORI

- Cappa raccordo uscita fumi Ø 20 cm.



## serie 2000 D

Linea casa

Linea professionale

### Dimensioni forno:

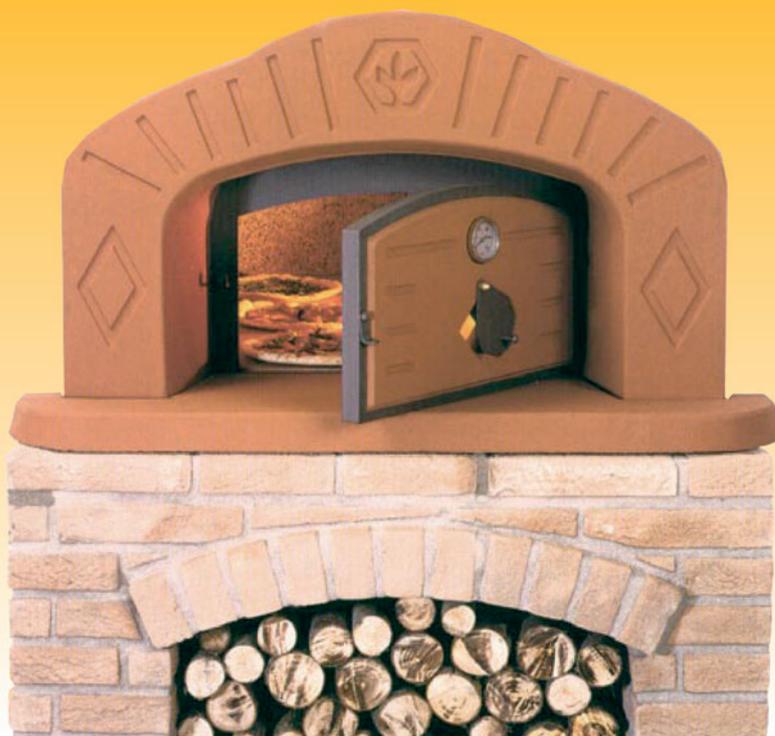
- mini: 123 x 100 cm.
- standard: 149 x 122 cm.
- allungato: 179 x 122 cm.
- magnum: 185 x 156 cm.
- magnum allungato: 215 x 156 cm.

### Misura interna:

- mini: Ø 85 cm.
- standard: Ø 110 cm.
- allungato: 110 x 140 cm.
- magnum: Ø 140 cm.
- magnum allungato: 140 x 170 cm.

### ACCESSORI

- Cappa raccordo uscita fumi Ø 20 cm.



## serie 2000 F

Linea casa

Linea professionale

### Dimensioni forno:

- mini: 123 x 100 cm.
- standard: 149 x 122 cm.
- allungato: 179 x 122 cm.
- magnum: 185 x 156 cm.
- magnum allungato: 215 x 156 cm.

### Misura interna:

- mini: Ø 85 cm.
- standard: Ø 110 cm.
- allungato: 110 x 140 cm.
- magnum: Ø 140 cm.
- magnum allungato: 140 x 170 cm.



### ACCESSORI

- Cappa raccordo uscita fumi Ø 20 cm.

## Luce

Linea casa

Linea professionale

### Dimensioni forno:

- mini: 123 x 100 cm.
- standard: 149 x 122 cm.
- allungato: 179 x 122 cm.
- magnum: 185 x 156 cm.
- magnum allungato: 215 x 156 cm.

### Misura interna:

- mini: Ø 85 cm.
- standard: Ø 110 cm.
- allungato: 110 x 140 cm.
- magnum: Ø 140 cm.
- magnum allungato: 140 x 170 cm.

### Kit luce interna



### ACCESSORI

- Cappa raccordo uscita fumi Ø 20 cm.

# forni

accessori

## Cappa raccordo fumi



## Supermalta Refrafix



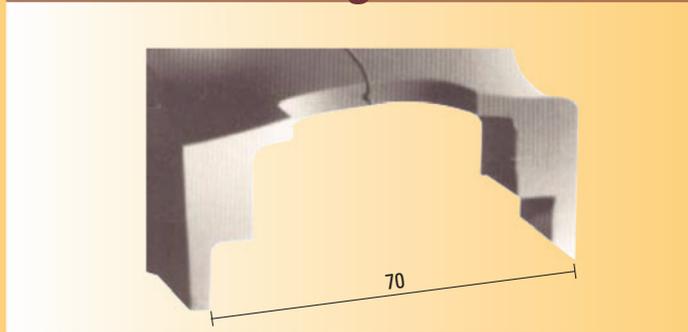
## Rivestimento bocca forno



## Mastice refrattario



## Forno bocca larga



## Pale assortite



## Pirometri



## Kit luce

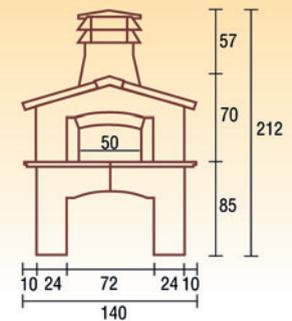
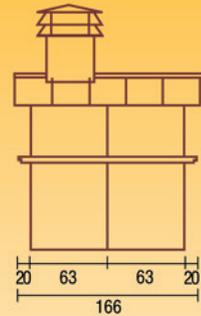


## vallombrosa

Linea casa  
Forno mini



area piano forno m <sup>2</sup>	minuti per scaldare	numero pizze	informata pane Kg.
0,55	~ 50	3/4	6/8

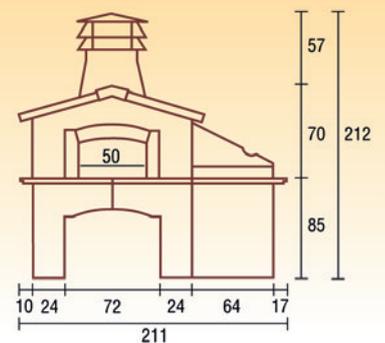
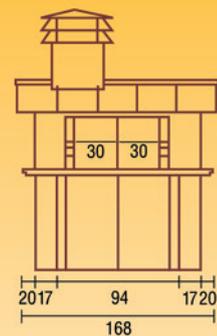


## casentino

Linea casa  
Forno mini



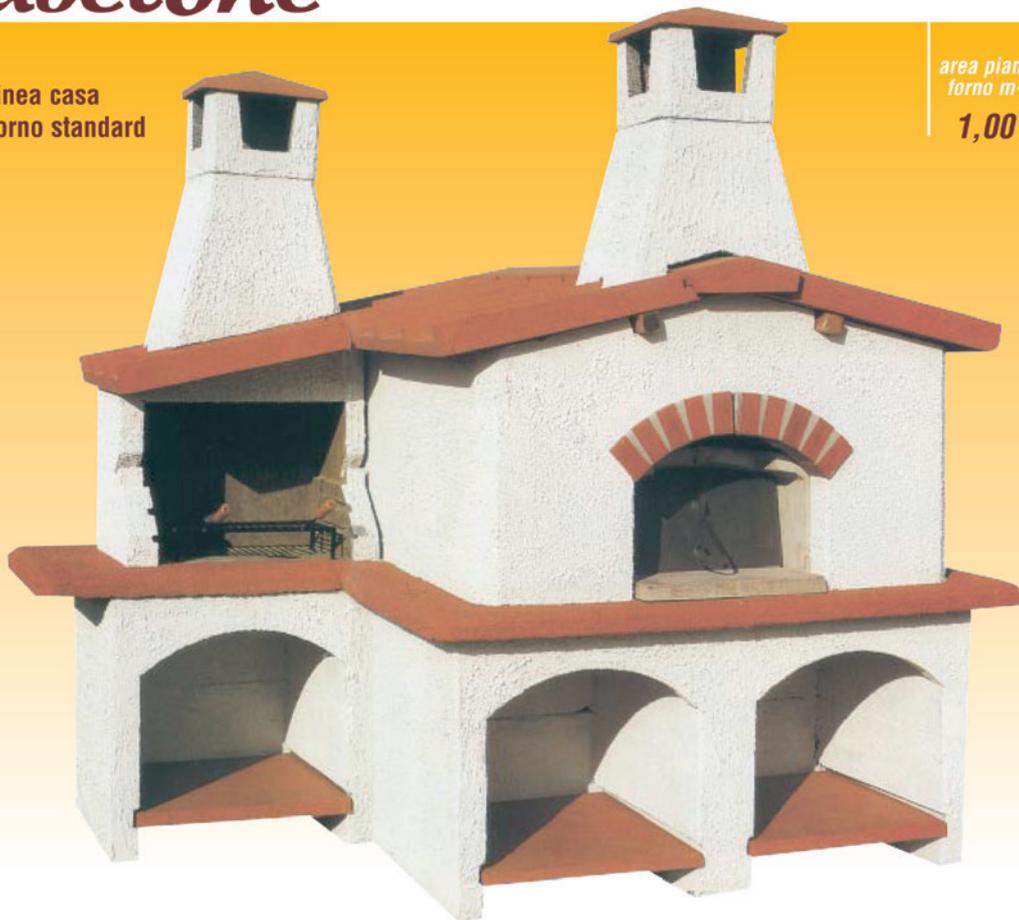
area piano forno m <sup>2</sup>	minuti per scaldare	numero pizze	informata pane Kg.
0,55	~ 50	3/4	6/8



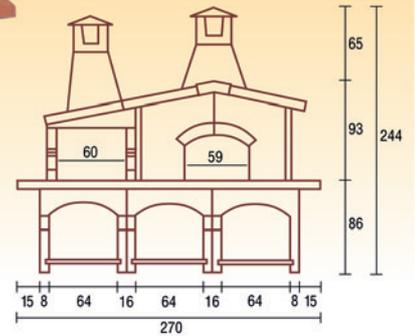
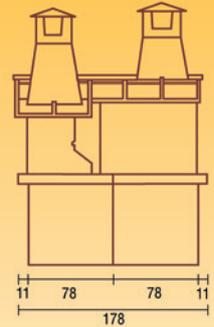
# casette

## abetone

Linea casa  
Forno standard



area piano forno m <sup>2</sup>	minuti per scaldare	numero pizze	informata pane Kg.
1,00	~ 60	5/7	10/12

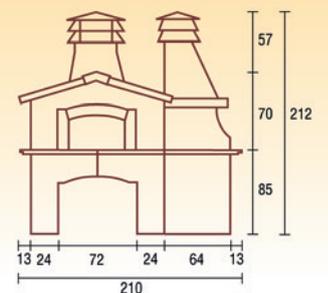


## secchieta

Linea casa  
Forno mini



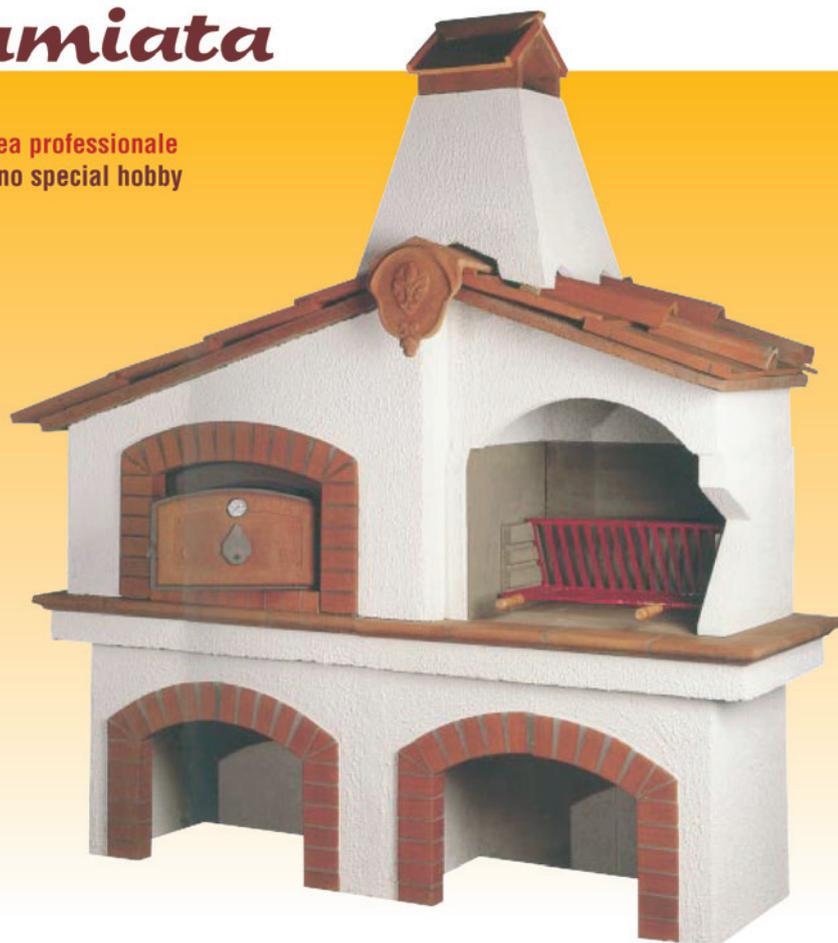
area piano forno m <sup>2</sup>	minuti per scaldare	numero pizze	informata pane Kg.
0,55	~ 50	3/4	6/8



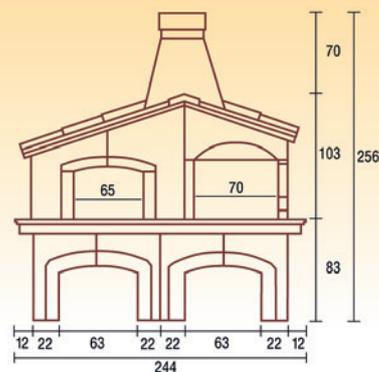
# casette

## amiata

Linea professionale  
Forno special hobby

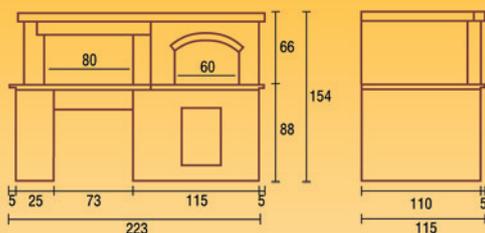


area piano forno m <sup>2</sup>	minuti per scaldare	numero pizze	informata pane Kg.
1,00	~ 60	5/7	10/12



## apuana

Linea casa  
Forno mini



### AVVERTENZE

- Le controcappe non vengono fornite neppure a richiesta in quanto devono essere personalizzate secondo l'ambiente.
- A richiesta è possibile avere il forno a sinistra.



## Isolamento del forno

**“Il forno vive più a lungo e meglio se è ben isolato”.**

Certi di quest'affermazione, risultato dell'esperienza maturata in decenni di lavoro nel settore dei forni e dei materiali refrattari, ci permettiamo di dare alcuni consigli sui materiali da impiegare e sulle tecniche da adottare per il corretto montaggio dei nostri prodotti.

Le materie prime devono essere sicuramente di buona qualità e derivate dal settore refrattario, di cui siamo profondi conoscitori, ed utilizzate secondo modalità da noi ampiamente sperimentate ed adottate da tutti gli installatori professionisti.

Vi consigliamo pertanto l'utilizzo dei seguenti prodotti:

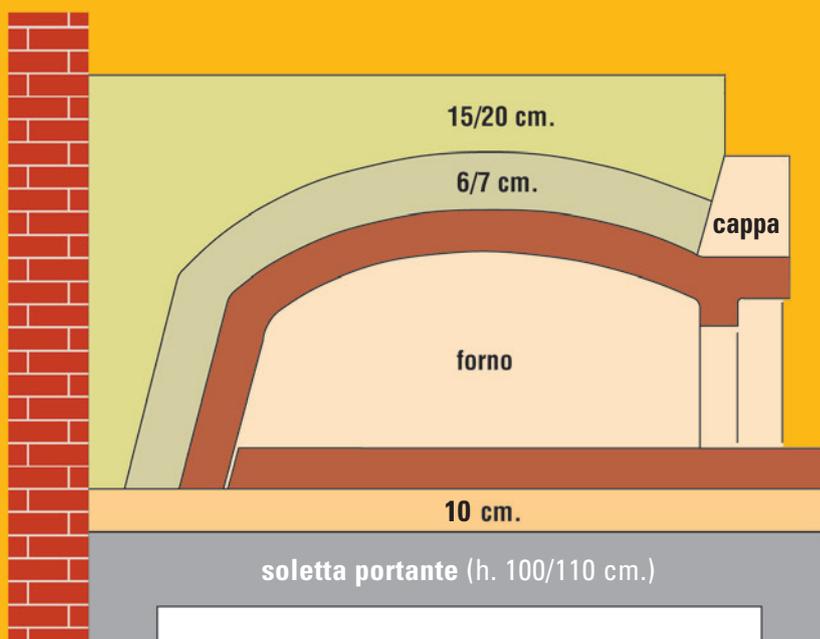
Per il fondo: **MATTONI ISOLANTI M 0,45**, molto leggeri (solo 25 Kg/m<sup>2</sup>) pratici e resistenti a temperature sino a 900° C, essi garantiscono una temperatura ottimale e

costante al piano del forno per una migliore cottura degli alimenti.

Per la volta: **GRANULATO ISOLANTE REFRAATTARIO**, miscelato con cemento 32.5, nelle proporzioni di 25 Kg. di cemento ogni 100 Kg. di granulato isolante.

Questo prodotto realizzato apposta per l'allestimento dei forni, è il giusto compromesso tra il carico termico, necessario per mantenere costante la temperatura nel forno in assenza di fuoco, e l'isolamento dello stesso, importante per il contenimento del calore.

Riempire infine lo spazio residuo con **VERMICULITE SFUSA** o **LANA DI ROCCIA IN MATERASSINO**, sino a raggiungere uno spessore sopra volta di 20 cm.



-  vermiculite o materasso in lana di roccia
-  granulato isolante refrattario
-  forno La Refrattaria
-  mattoni isolanti M 0,45

## Kit di isolamento, materiali e quantità

Forno	FONDO		VOLTA	
	Mattoni isolanti M 0,45	Granulato	Vermiculite o materasso in lana di roccia	
<b>Micro</b>	<b>n. 40</b>	<b>75 Kg.</b>	<b>3 sacchi</b>	<b>1 rotolo</b>
<b>Mini</b>	<b>n. 50</b>	<b>100 Kg.</b>	<b>4 sacchi</b>	<b>1 rotolo</b>
<b>Standard</b>	<b>n. 77</b>	<b>150 Kg.</b>	<b>6 sacchi</b>	<b>1 rotolo</b>
<b>Special Hobby</b>	<b>n. 77</b>	<b>150 Kg.</b>	<b>6 sacchi</b>	<b>1 rotolo</b>
<b>Allungato</b>	<b>n. 99</b>	<b>200 Kg.</b>	<b>8 sacchi</b>	<b>2 rotoli</b>
<b>Magnum</b>	<b>n. 135</b>	<b>300 Kg.</b>	<b>10 sacchi</b>	<b>2 rotoli</b>
<b>Magnum Allungato</b>	<b>n. 150</b>	<b>350 Kg.</b>	<b>12 sacchi</b>	<b>2 rotoli</b>

Sono compresi nel kit anche una confezione di **SUPERMALTA REFRAATTARIA** da 10 Kg. e una confezione di **TERRA REFRAATTARIA** da 10 Kg. per le eventuali sigillature del forno.



## Montaggio del forno

1. Sul piano predisposto (assicurandosi che sia perfettamente in bolla) posizionare a secco i **mattoni isolanti M 0.45** nello spessore di 6 cm. (10 cm. per le pizzerie).
2. Procedere al montaggio del forno disponendo sopra il piano isolante preparato precedentemente la parte anteriore destra e sinistra della volta del forno, facendo combaciare le maschiature.
3. Posizionare le piastre che compongono il piano cottura partendo dalla bocca, unendole bene al centro senza cementarle. Se occorre spessorare le piastre con sabbia o terra refrattaria.
4. Completare il montaggio delle restanti parti della volta facendo combaciare le maschiature.
5. Riempire con **terra refrattaria** lo spazio che rimane tra il bordo del piano cottura e le pareti del forno.
6. Utilizzando la **Super malta refrattaria REFRAFIX**, stuccare le giunte della volta solo esternamente.
7. Posare uno strato di circa 6/7 cm. attorno al forno utilizzando il **granulato isolante refrattario** miscelato con cemento 32,5, rispettando il dosaggio di 25 Kg. di cemento ogni 100 Kg. di granulato.
8. Riempire infine lo spazio residuo con **VERMICULITE SFUSA** o **LANA DI ROCCIA IN MATERASSINO**, sino a raggiungere uno spessore sopra volta di 20 cm.
9. Per ulteriori informazioni e poter scegliere il kit necessario al montaggio del vostro forno, consultare la tabella nella pagina a fianco. La nostra direzione tecnica è a vostra completa disposizione per fornire eventuali consigli e chiarimenti riguardo il montaggio del forno e la scelta dei materiali da utilizzare.

## Prima accensione del forno

Dopo aver montato e ben isolato il forno, si pone il problema della prima accensione. **Per ridurre al minimo il rischio di venature, cavillature e rotture, si prega di rispettare scrupolosamente i seguenti accorgimenti.**

1. Accendere il forno **non prima di 4 giorni** dalla conclusione del montaggio per permettere alle parti in muratura di consolidarsi e non subire danni causati dalle dilatazioni termiche dovute al riscaldamento.

2. **Pre riscaldare il forno** per circa 4/6 ore con brace di legna grossa o, in alternativa, carbone di legna, permettendo così l'eliminazione dell'umidità residua dal forno.

3. Portare il forno a temperatura d'esercizio mediante una seconda accensione, **molto graduale ed evitando fiammate eccessive**, causate dall'utilizzo di molta carta o

legna leggera. Spostare periodicamente le braci da un lato all'altro del piano di cottura.

4. Ripetere tali procedure dopo un lungo periodo d'inattività del forno.

Rispettando queste semplici regole avete compiuto una prima accensione a regola d'arte, ottenendo una maggiore durata ed efficienza nel tempo del vostro forno.

Occorre sottolineare che eventuali venature o piccole crepe sono una caratteristica dei materiali sottoposti a sollecitazioni termiche, non pregiudicano in alcun modo il corretto funzionamento e le prestazioni del forno.

La società non risponde per venature, cavillature o piccole crepe nel forno, in quanto caratteristica intrinseca del forno stesso.

## Utilizzo del forno

Scaldare il forno fino a quando le pareti e la volta interne saranno divenute bianche (circa 60 / 90 minuti).

Poiché la maggiore difficoltà è quella di far cuocere bene la parte sottostante dei vostri piatti, ecco alcuni accorgimenti per ottenere sempre ottimi risultati.

**Cottura a fiamma** (pizze, farinate, arrostiti, ecc.): spostare le braci e introdurre i tegami posizionandoli dove più a lungo è stato il fuoco. Conoscendo i tempi di cottura dei cibi, evitare che il calore del forno sia eccessivo e non permetta di lasciarvi la teglia per il tempo necessario. Se alla scadenza la parte superiore del piatto deve ancora

colorirsi, provvedere ad aumentare la fiamma con alcuni rami secchi.

**Cottura a calore** (pane, focacce, dolci, torte, ecc.): ripulire il piano di cottura eliminando ogni traccia di brace e, se necessario, passare uno straccio umido. Infornare il prodotto da cuocere e chiudere bene lo sportello che riaprirete dopo circa 30 minuti per controllare lo stato di cottura degli alimenti.

Per ottenere una cottura uniforme è consigliabile ruotare e spostare i cibi in quanto le parti più vicine ai lati del forno cuociono più rapidamente.



 **La**  
**REFRATTARIA**  
s.n.c.  
**[www.larefrattaria.it](http://www.larefrattaria.it)**

*Corso Lombardia 49  
10099 San Mauro Torinese (TO)  
Tel. 011 6615226 - Fax 011 6614877  
e-mail [lr@larefrattaria.it](mailto:lr@larefrattaria.it)*