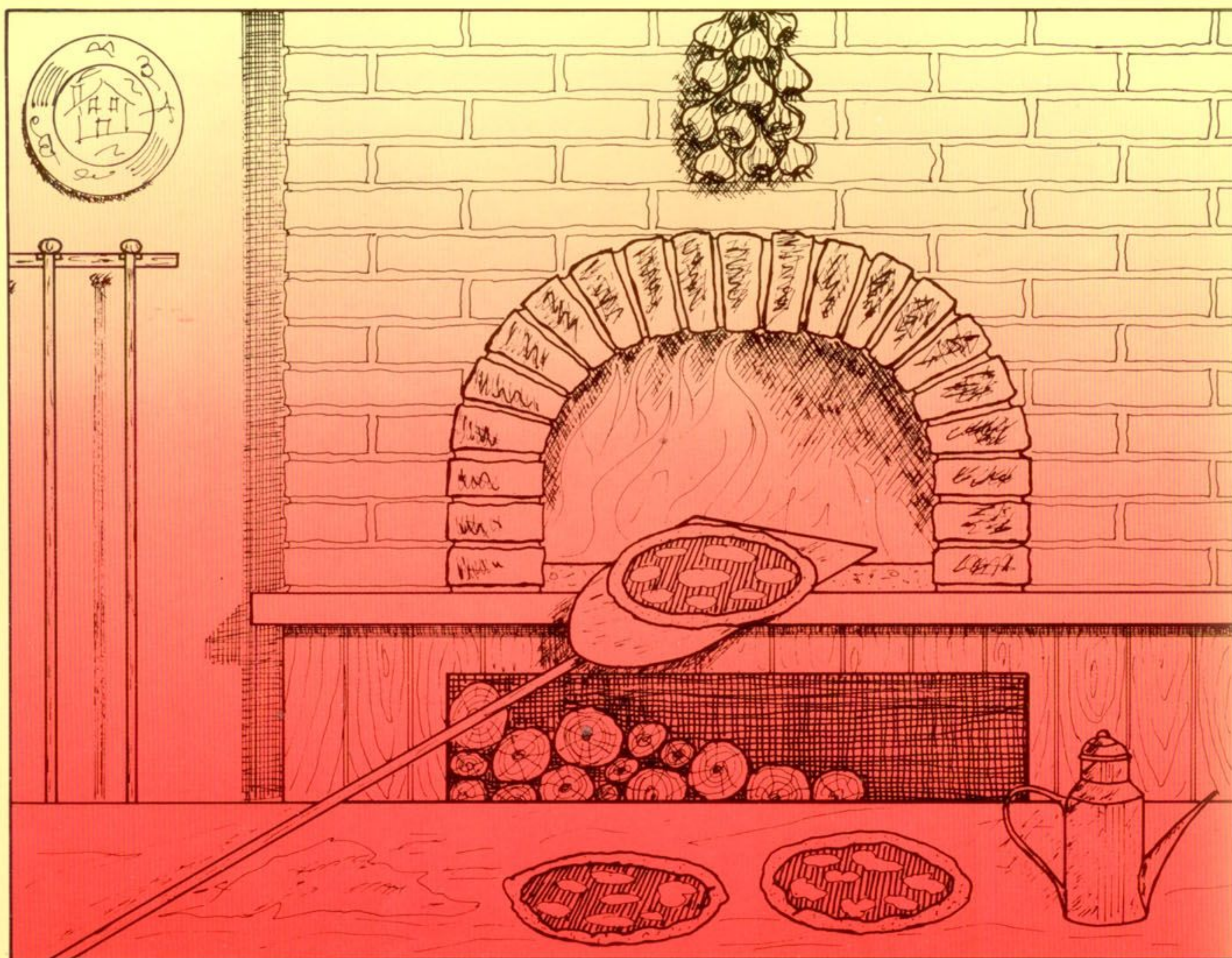


il forno a legna del Pizzaiolo



DALZINI IRENEO

MOSTRA INTERNA
CAMINETTI STUFE A LEGNA E RIVESTIMENTI

MANUFATTI PER L'EDILIZIA

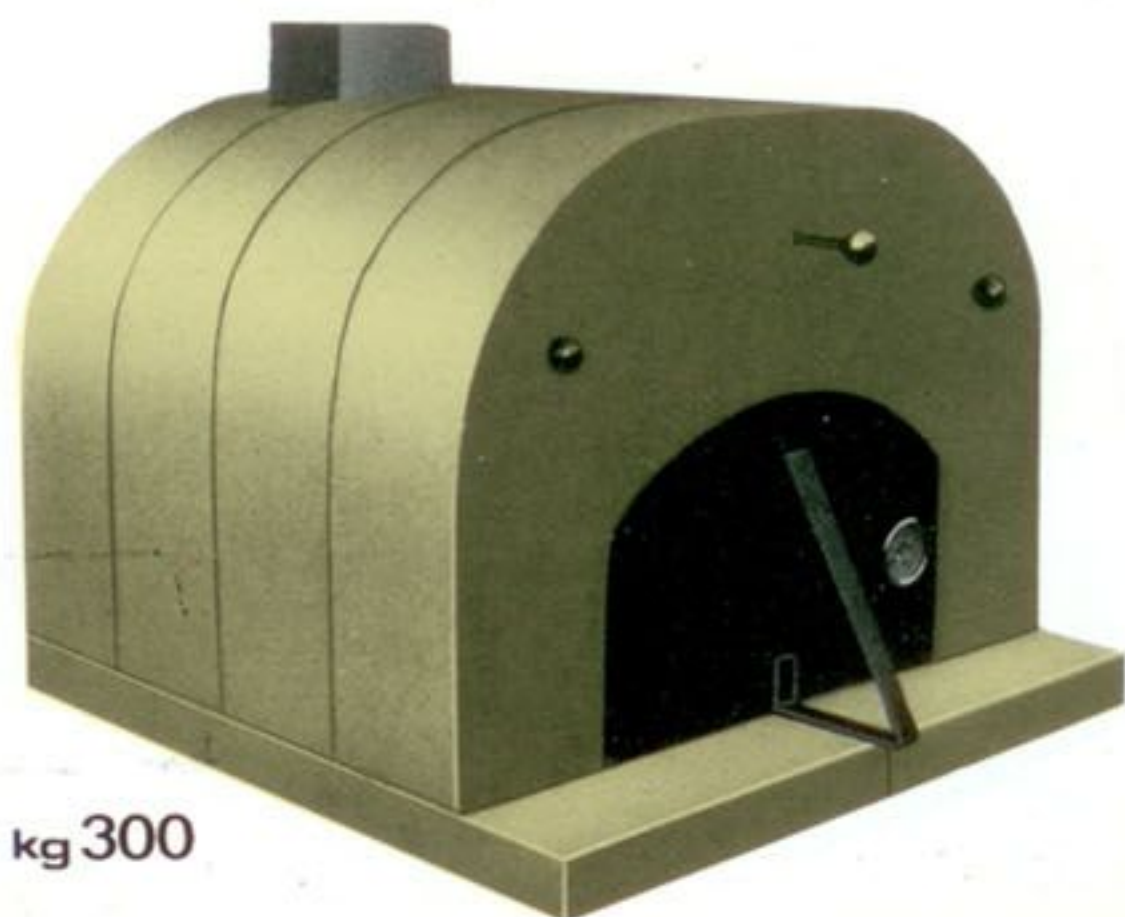
VIA VERGA, 862
ZONA INDUSTRIALE PIOPPELLE
46030 ROMANORE DI BORGOFORTE (MN)
TEL. E FAX 0376/648519

Forni a legna per famiglie e per pizzerie

I nostri forni sono realizzati esclusivamente con graniglia di puro refrattario ad altissimo tenore di allumina, cemento fuso e armatura in fibra d'acciaio; non sono così soggetti ai pericoli di rotture e sbriciolamenti sui cibi in cottura e assicurano una lunghissima durata nel tempo oltre che un ineguagliabile e prolungato rendimento termico tale da poter continuare a cuocere anche parecchie ore dopo che il fuoco si sia spento.

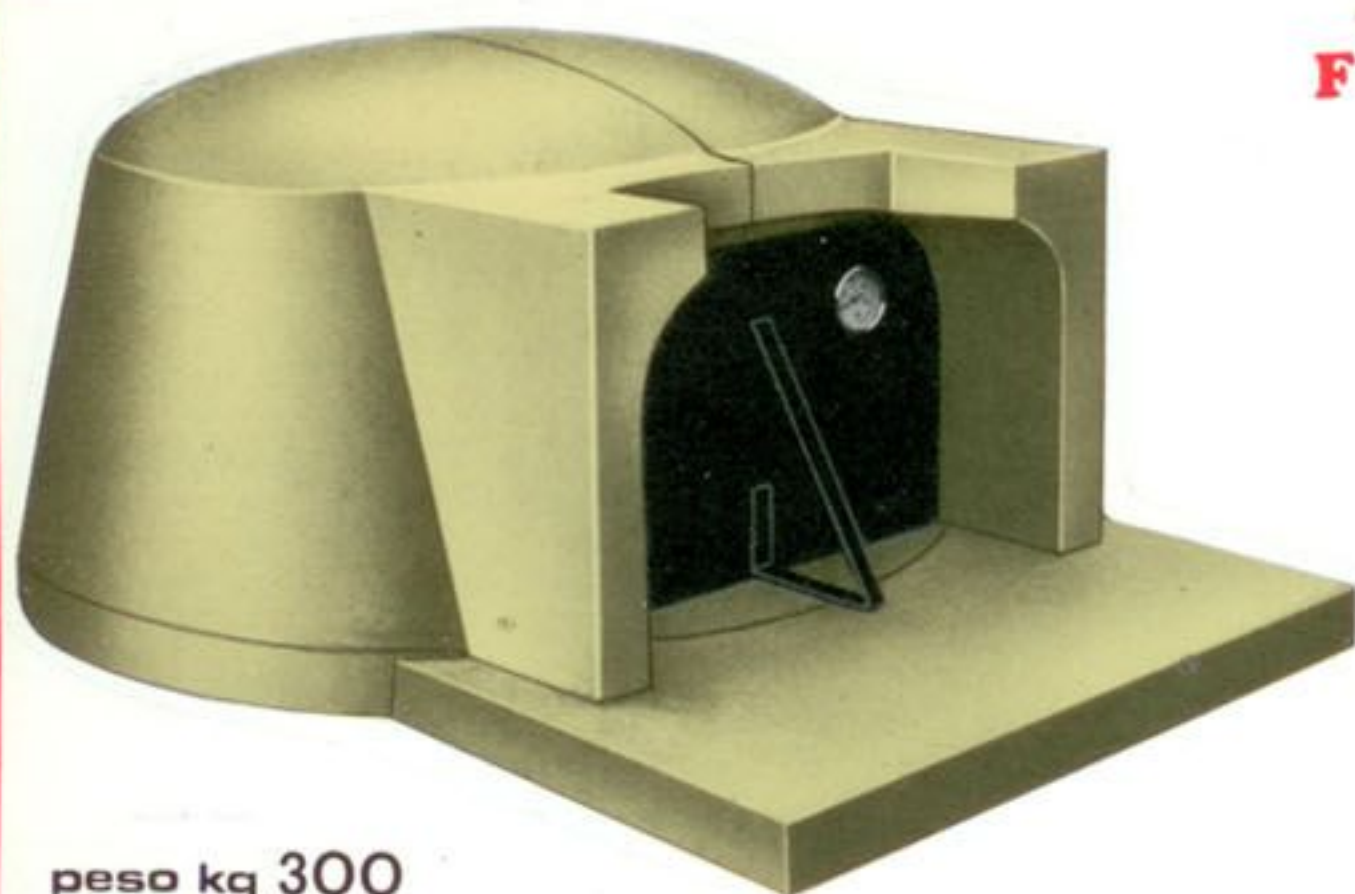
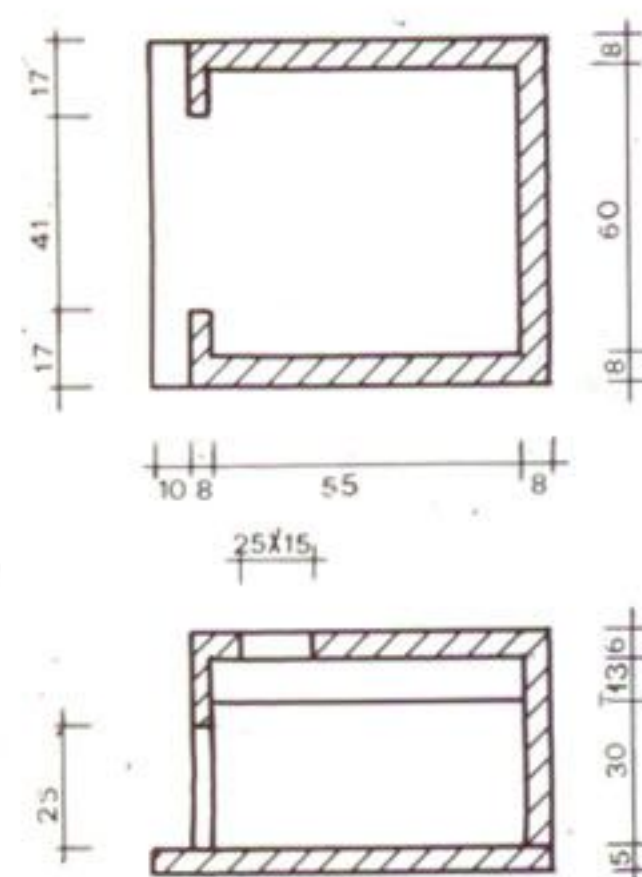
Prodotti nella serie più completa, comprendente modelli specifici per pizzerie, si compongono di elementi ad incastro di facile e rapida installazione e sono corredati di sportello in acciaio con termometro.

Sono questi i migliori strumenti per cuocere in modo genuino e ottimale pizze, pane, carni alla brace o arrostiti, dolci, frutta ecc... inoltre, grazie anche alla particolare volta ribassata, richiedono consumi di legna ridotti di oltre in 50% rispetto ai forni tradizionali.



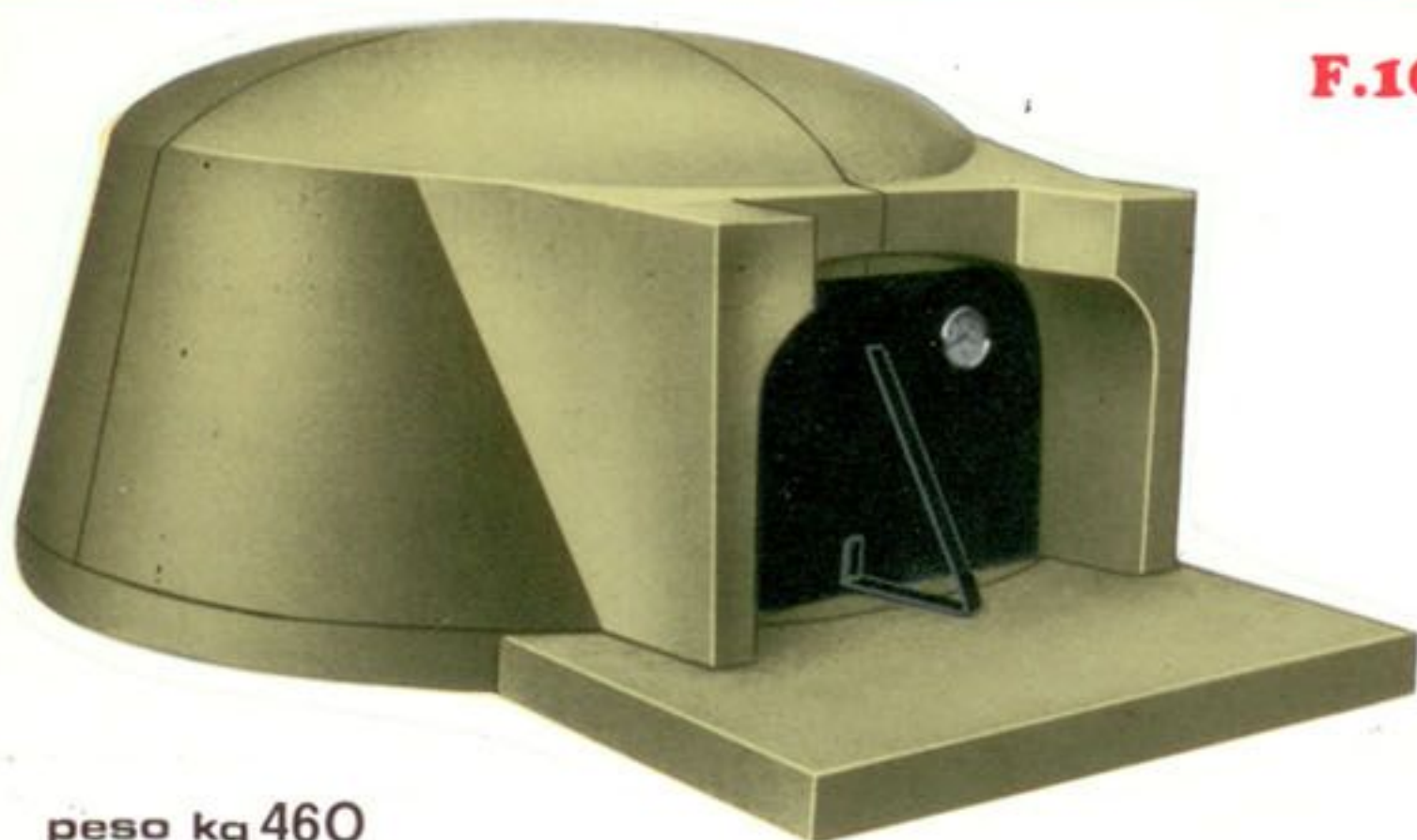
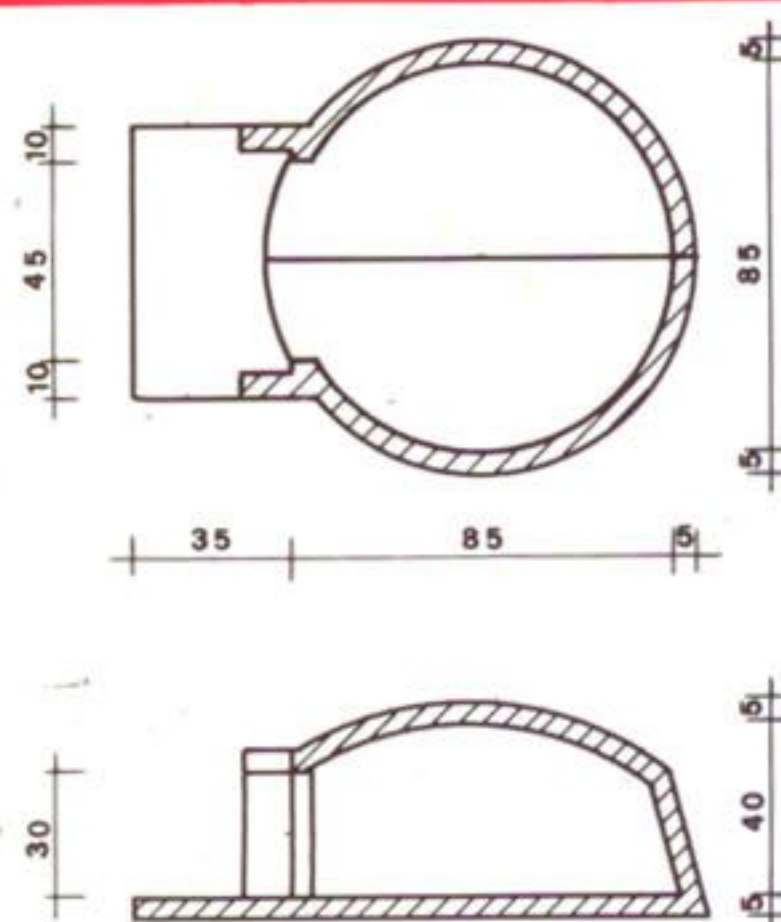
peso kg 300

F.70



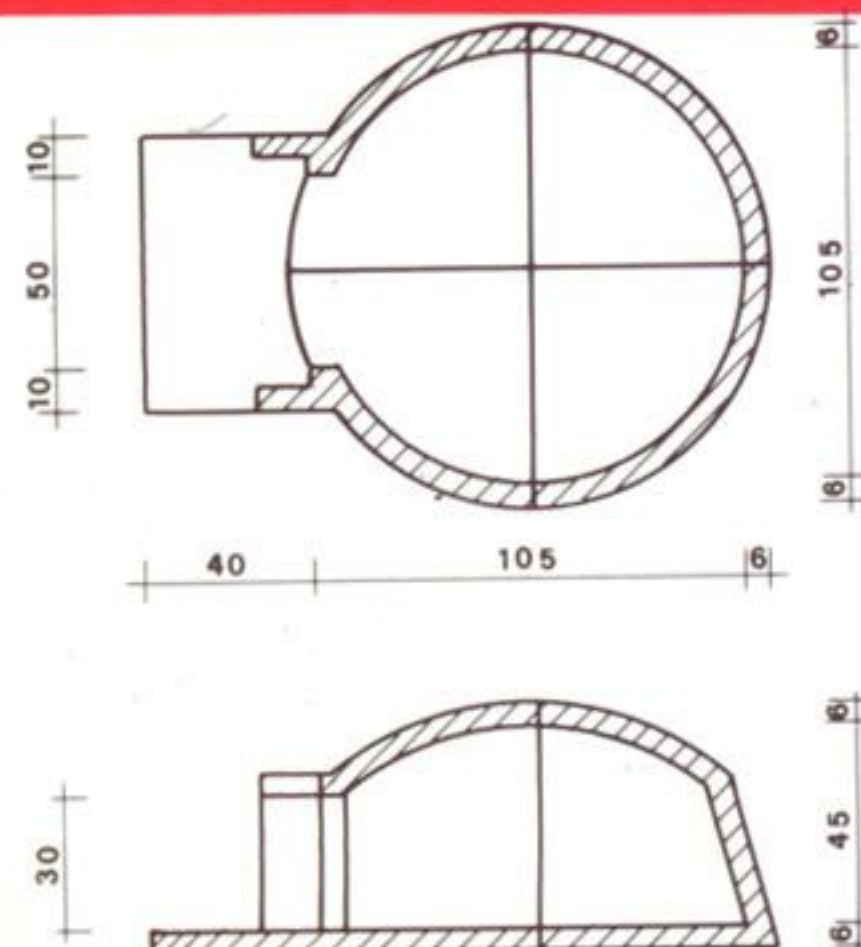
peso kg 300

F.85

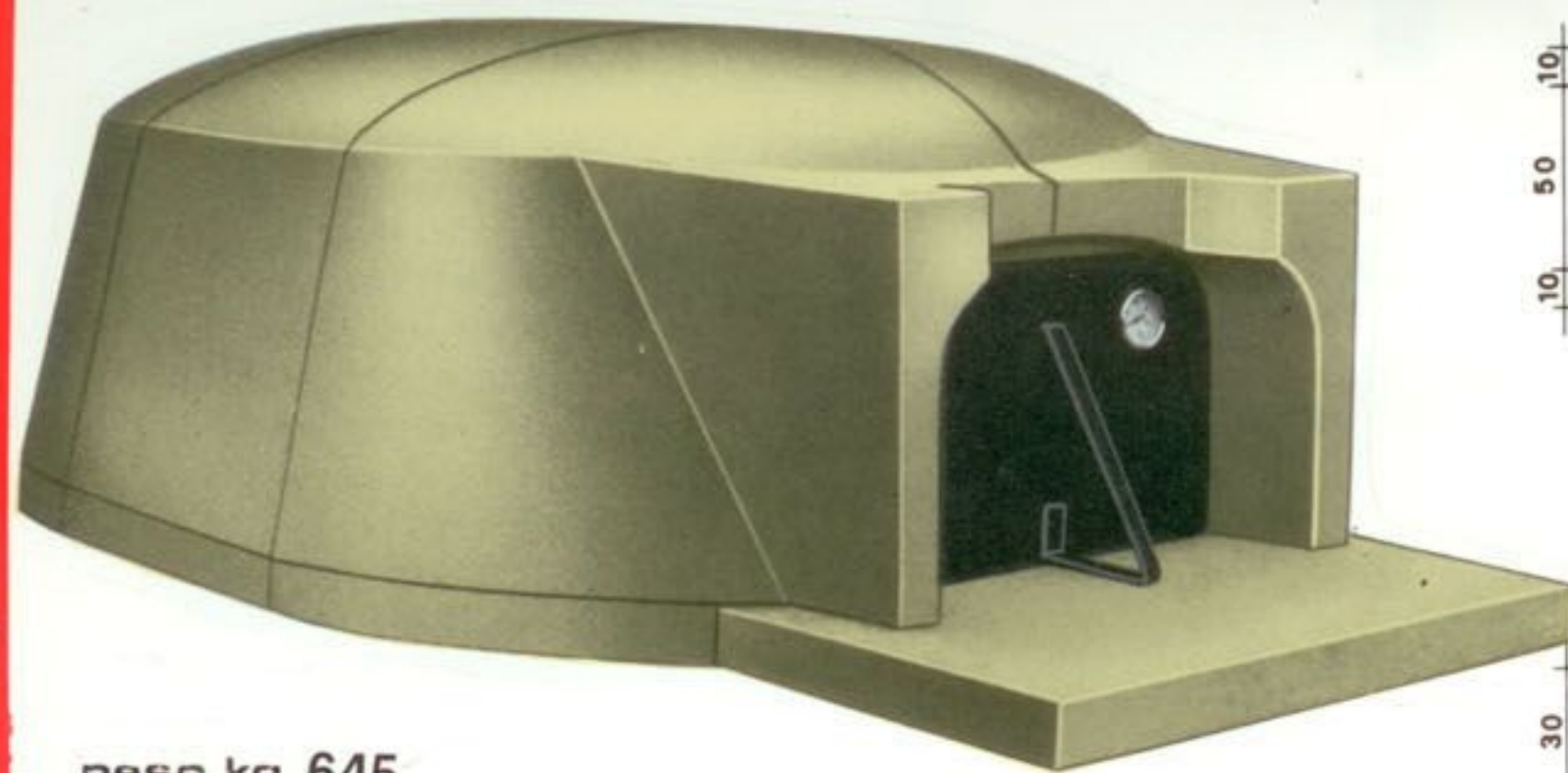


peso kg 460

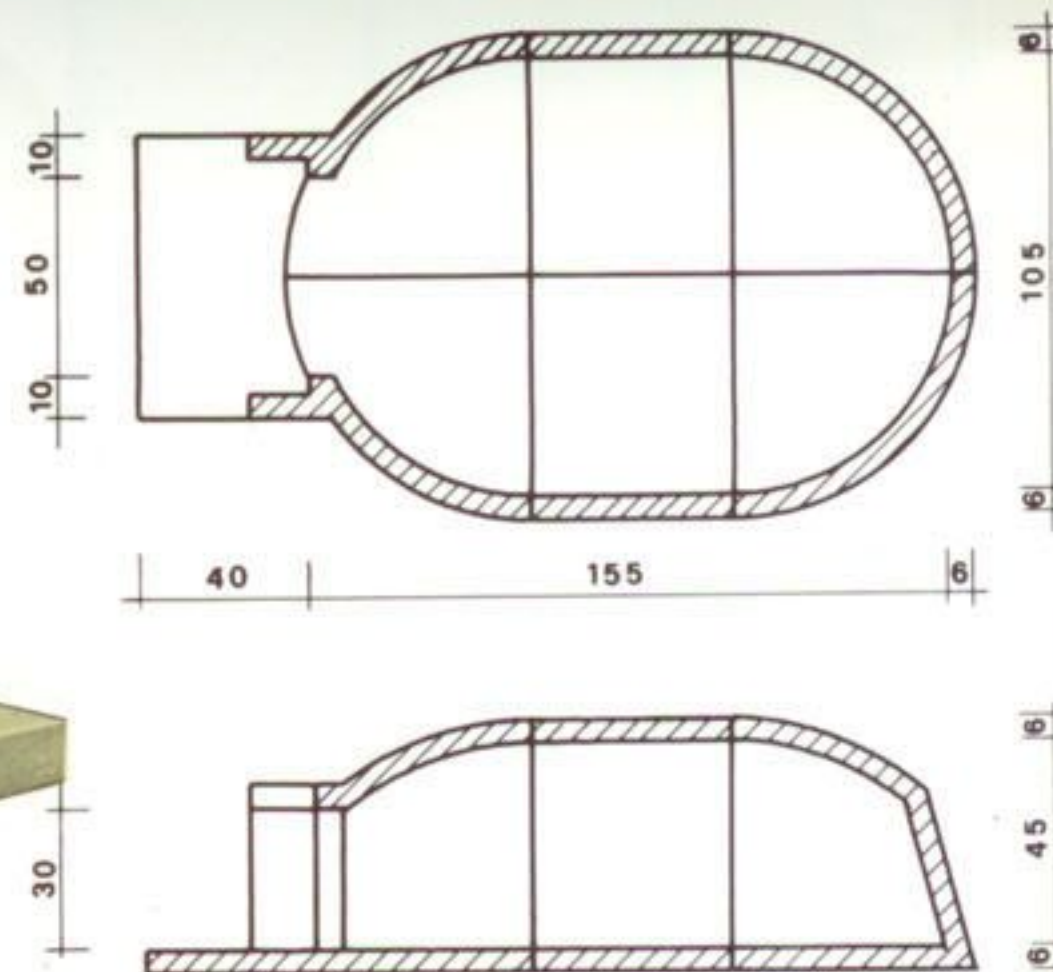
F.105



F.155



peso kg 645

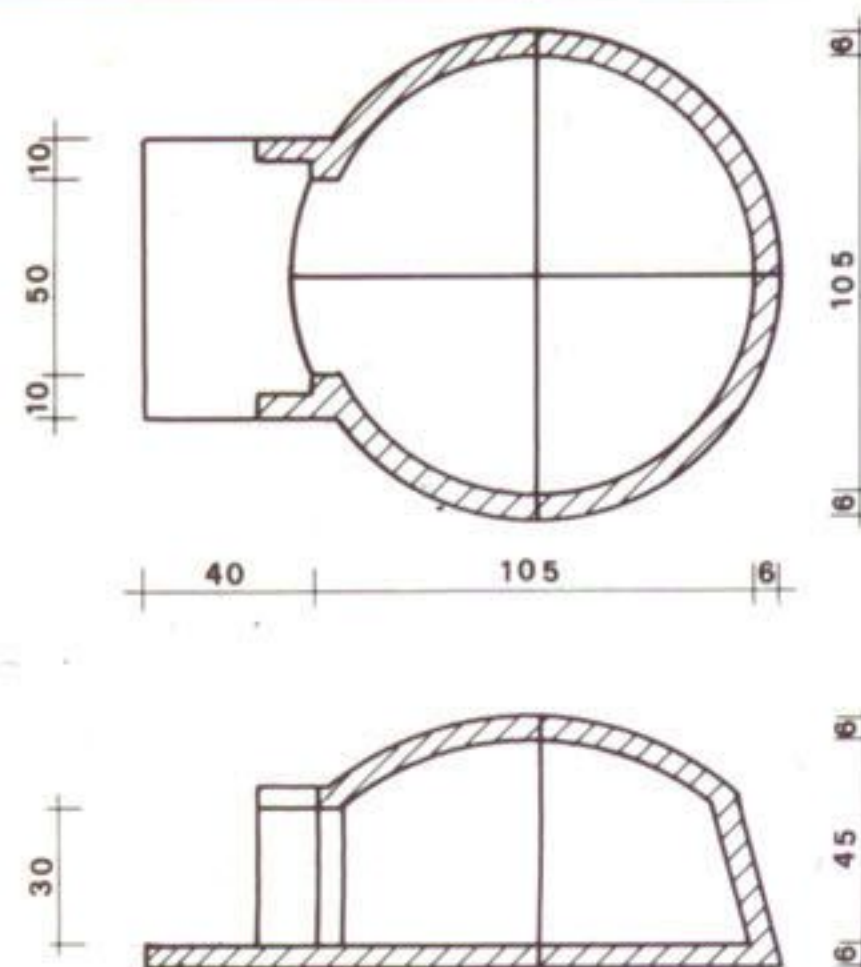


FORNI PROFESSIONALI PER PIZZERIA IN CEMENTO FUSO

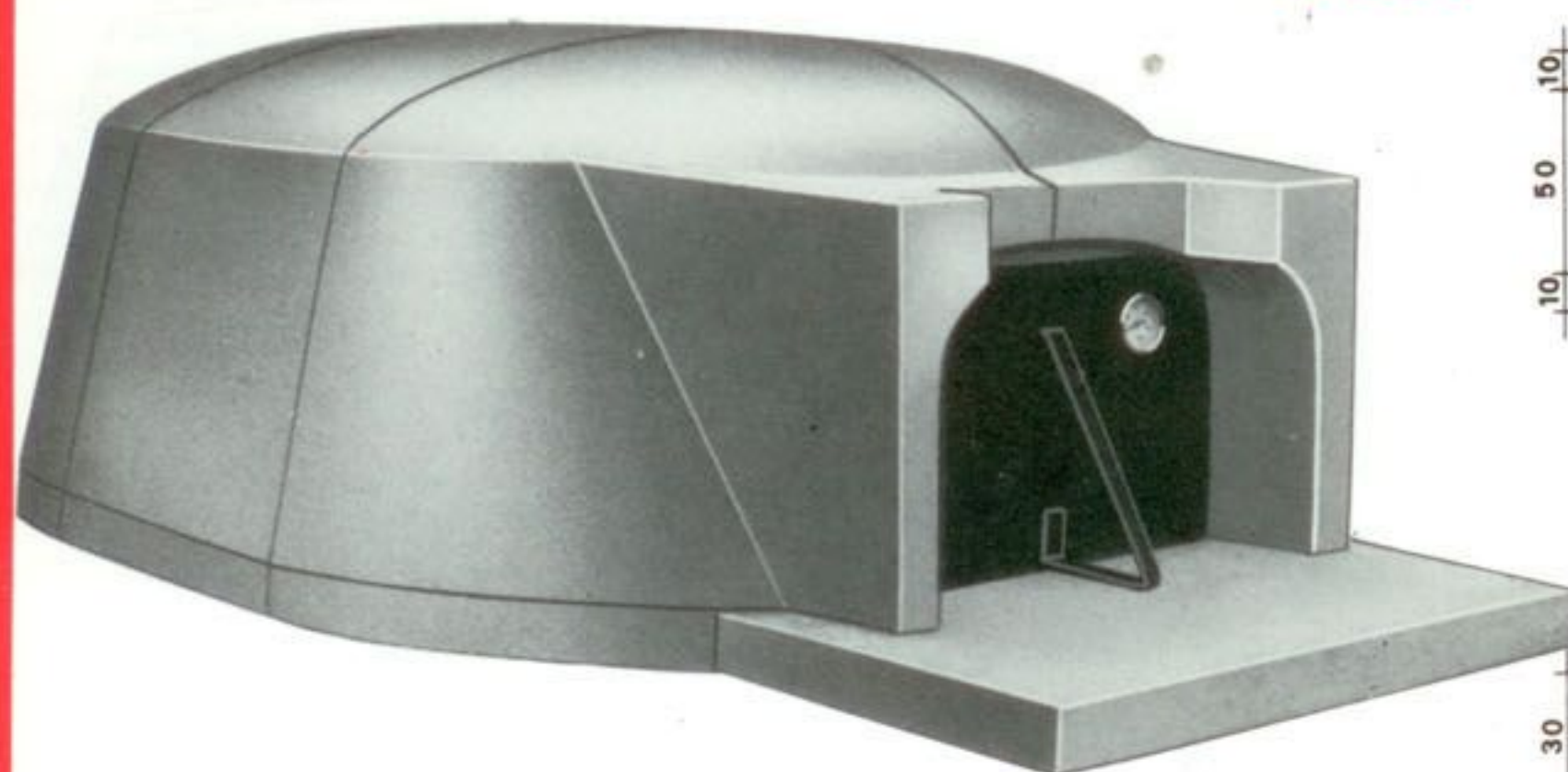
F.105



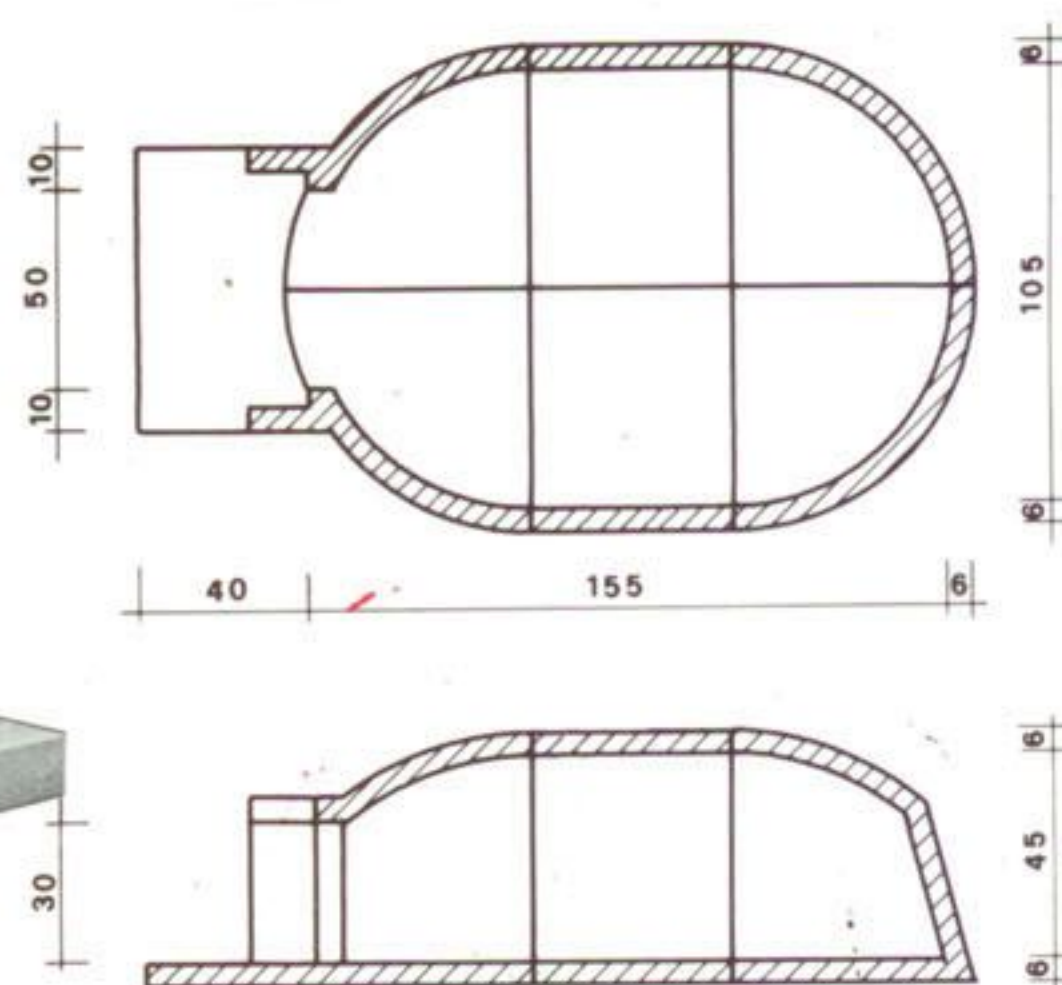
peso kg 460



F.155

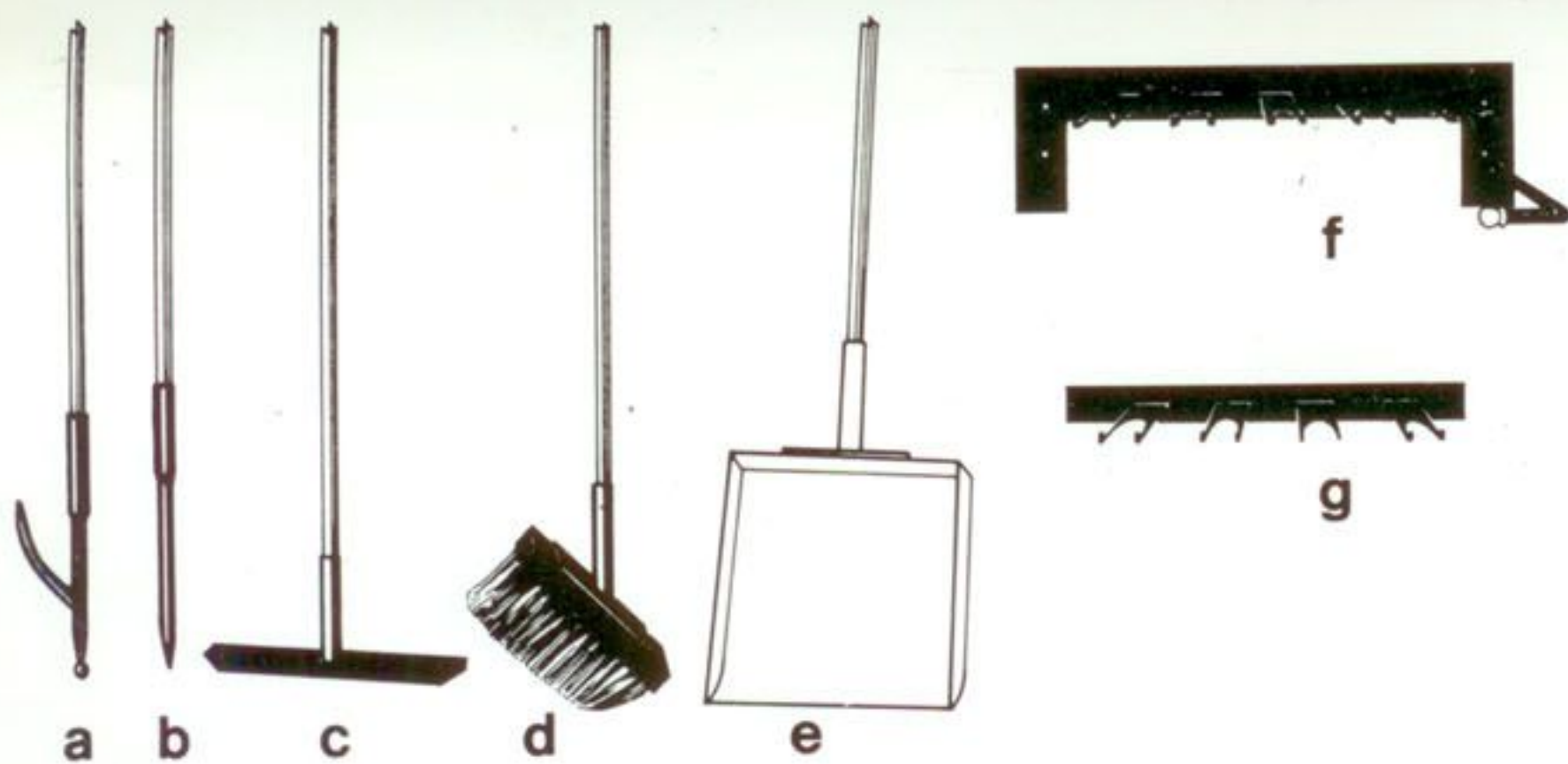


peso kg 645

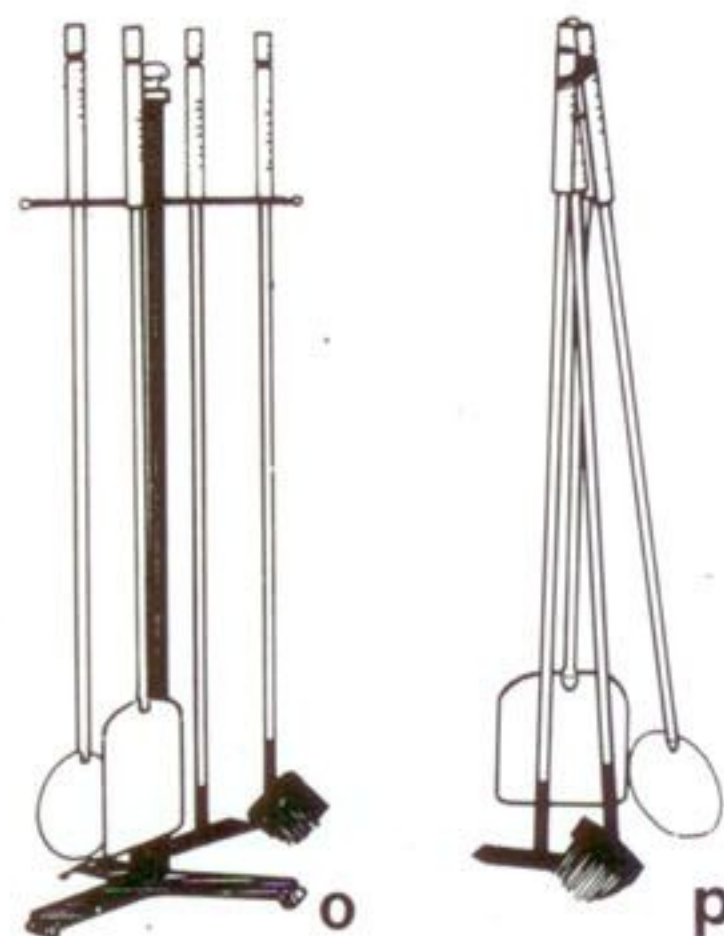
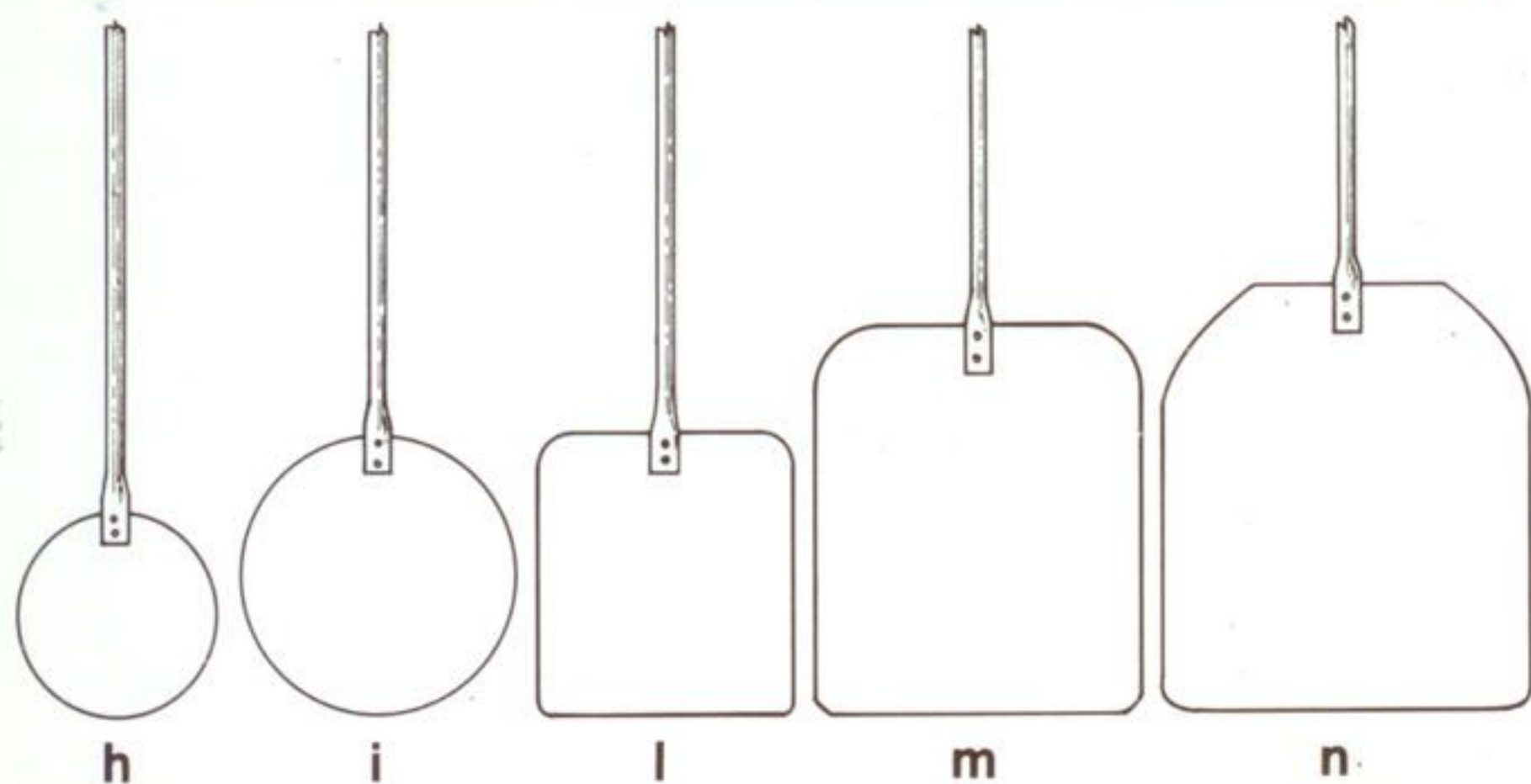


Materiali accessori fornibili su richiesta

- Basamento isolante di supporto in calcestruzzo armato di argilla espansa.
- Voltino o archetto prefabbricato tipo mattoni in faccia-vista per la rifinitura della bocca del forno.
- Canne fumarie e comignoli.
- Lana di roccia, vermiculite e argilla espansa.



- ACCESSORI PER LA PULIZIA E L'USO**
- a - Mezzo marinaio
 - b - Attizzatoio
 - c - Raschietto H120
 - d - Spazzola H120 ottone
 - e - Pala pulisci forno in ferro
 - f - Supporto orizzontale a muro (per 6 attrezzi)
 - g - Supporto orizzontale a muro (per 4 attrezzi)
 - h - Pala per cuocere INOX Ø 16,5
 - i - Pala per cuocere INOX Ø 22
 - l - Pala per infornare INOX cm 30x25
 - m - Pala grande per infornare cm 33x29
 - n - Pala gigante per inforn. cm 40x33,5
 - o - Supporto per attrezzi
 - p - A/B/C/D Serie di attrezzi h. 120 cm (disponibili singolarmente)



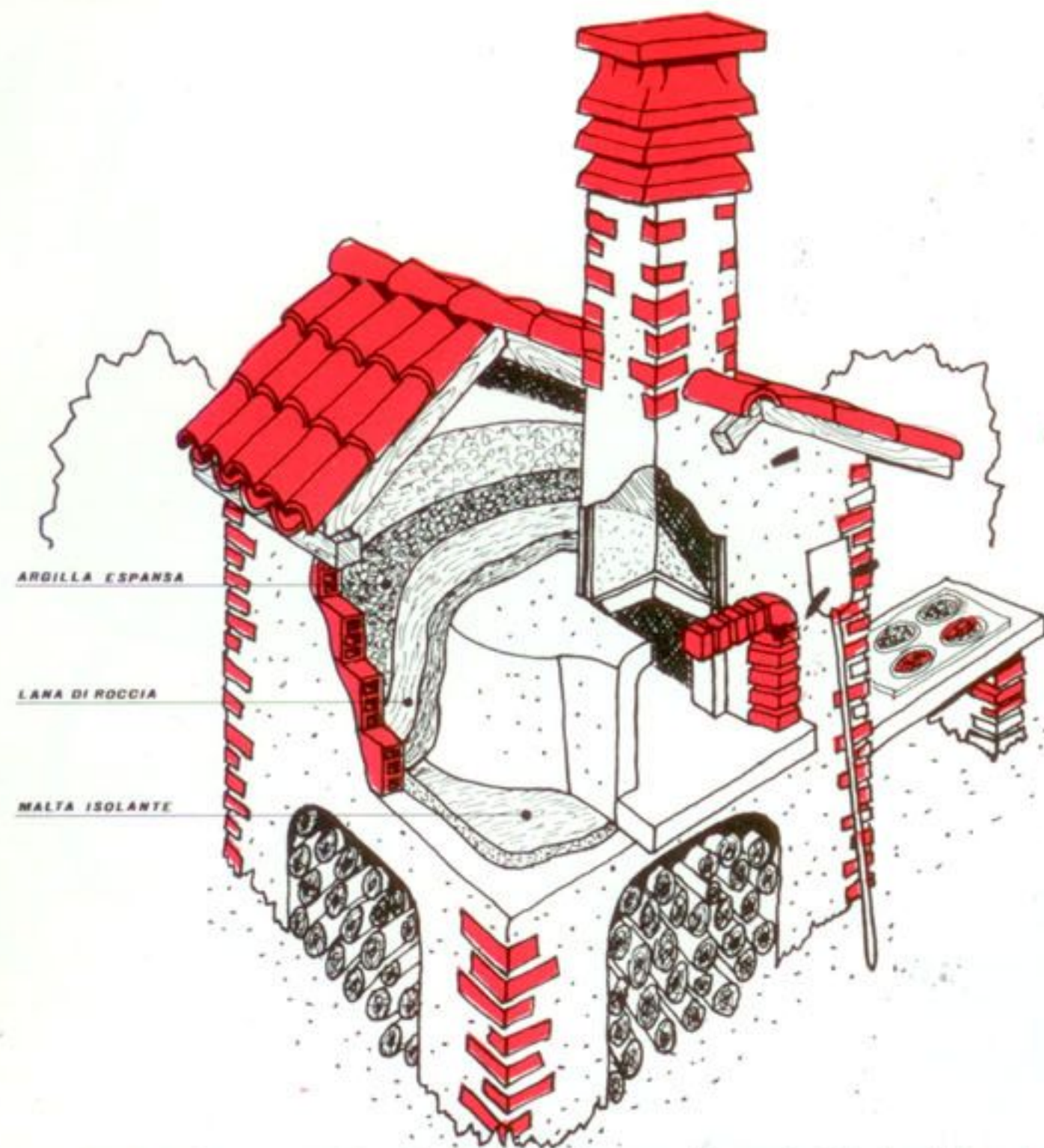
Istruzioni e norme per la posa in opera dei forni

Predisporre un basamento in calcestruzzo armato e isolante ad una altezza ottimale; stendervi sopra uno strato di alcuni cm. di malta isolante sulla quale appoggiare il forno e curando di livellarne le piastre di base. Le giunture della cupola del forno vanno fermate mediante due cavallotti di ferro per ogni spicchio di cupola. L'apertura superiore della bocca del forno va collegata alla canna fumaria che dovrà essere staffata per non gravare del suo peso il forno. Per l'impiego all'interno delle case la canna fumaria dovrà avere una sezione interna di almeno cmq. 600 con altezza minima di mt. 3,50.

La bocca del forno può essere rifinita con un archetto o voltino in faccia-vista. Intorno al forno va eretto un muretto di contenimento perimetrale con altezza di almeno 20 cm. superiore a quella del forno e distante almeno 10 cm. dallo stesso. Il forno va quindi ricoperto con uno spesso materasso di lana di roccia o di vetro ed i vuoti rimanenti vanno riempiti con materiali isolanti quali argilla espansa, vermiculite, ecc.

Per l'installazione del forno all'esterno, è necessario che gli sia data adeguata protezione dalla pioggia e dalla umidità. L'accensione dovrà avvenire almeno 48 ore dopo, avendo cura che sia a fuoco lento e per più riprese fino ad ottenere una perfetta essiccazione del forno stesso. Si eviteranno così danni al manufatto e se ne otterrà una durata pressoché illimitata.

Dopo un periodo di inattività sarà opportuno portare il forno a temperatura d'esercizio lentamente evitando di fare grossi fuochi.



Nel costante intento di migliorare i propri prodotti, la ditta si riserva il diritto di apportare agli stessi, senza preavviso, tutte le modifiche che riterrà necessarie.



DALZINI IRENEO

MOSTRA INTERNA
CAMINETTI STUFE A LEGNA E RIVESTIMENTI
MANUFATTI PER L'EDILIZIA

VIA VERGA, 862
ZONA INDUSTRIALE PIOPPELLE
46030 ROMANORE DI BORGOFORTE (MN)
TEL. E FAX 0376/648519