

Novità!

La **tradizione** del forno in mattoni,
le **prestazioni** del cemento refrattario,
la **praticità** dei pezzi già prefabbricati!



SCOPRI IL NOSTRO FORNO PREFABBRICATO

Cemento Refrattario fuori
Cotto Cusimano dentro



Le piastre sono appoggiate e non fissate per favorire la dilatazione termica



La volta è dotata di incastro maschio-femmina per ostacolare la dispersione di calore e del fumo



Perchè scegliere i prodotti forno Cotto cusimano?

01

E' UN PRODOTTO **EDILIZIO BIOLOGICO**:
MATERIE PRIME NATURALI AL 100%, PURE E
INCONTAMINATE IDEALI PER L'**UTILIZZO ALIMENTARE**.
I TEST DI CESSIONE E D'EMISSIONI RADIOATTIVE
NELL'ATMOSFERA GARANTISCONO LA
TUTELA AMBIENTALE.

02

MATERIALI TESTATI FINO A UNA TEMPERATURA DI 950
E SOTTOPOSTI A UN MONITORAGGIO CONTINUO DELLE
PRESTAZIONI TECNICHE.

03

IL COTTO È UN **BUON CONDUTTORE**:
CATTURA IL CALORE E LO RILASCIAMO IN MANIERA LENTA E
PERSISTENTE. **OTTIMO PER TUTTI I TIPI DI COTTURA!**

04

LA NOSTRA ARGILLA È FRUTTO DI UNA **MISCELA
NATURALE** CON CARATTERISTICHE DI PLASTICITÀ IDEALI
PER UN'ESSICCAZIONE CORRETTA E PRIVA DI LESIONI.

LA TEMPERATURA IDEALE PER TUTTI I CIBI

300° C

Pizza
e arrosti

220° C

Pane, carne
e verdure

170° C

Dolci

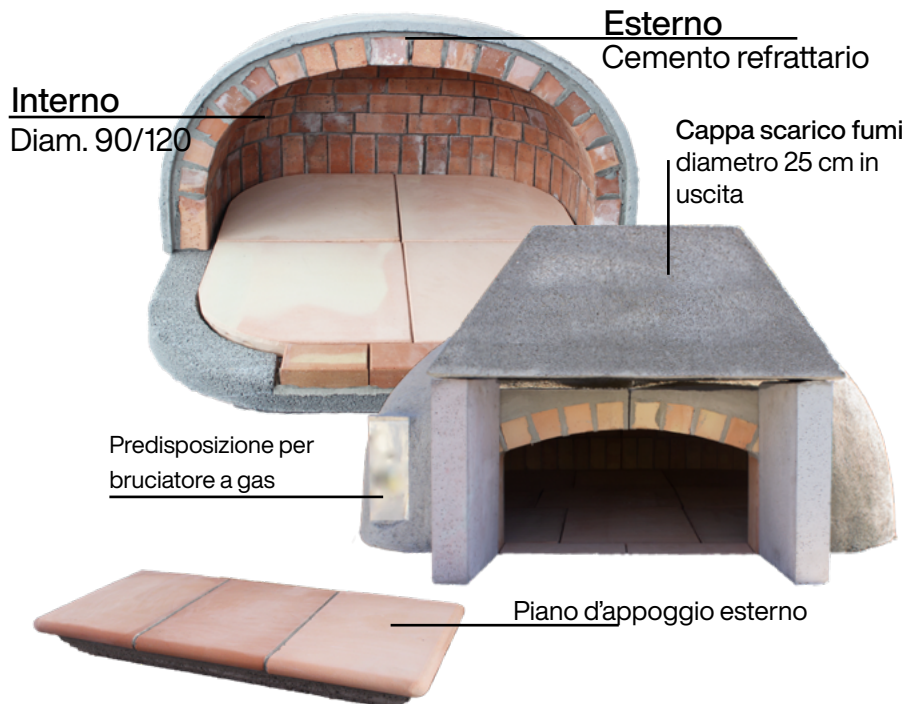
100° C

Legumi
e bolliti

60° C

Frutta secca
e verdure

Composizione forno prefabbricato



Istruzioni di montaggio



**DIAM. 90 = 3
PEZZI**



**DIAM. 120 = 6
PEZZI**

Per effettuare il montaggio rifornirsi dei seguenti materiali:

Collante cementizio o malta refrattaria (20 kg) - Cemento (10kg) - Sabbia (10 kg)
Rete metallica zincata (1 mq) - Fibra ceramica (8-10 mq)

FASI DEL MONTAGGIO

1. Poggiare il piano del forno su un doppio strato di fibra ceramica ed applicare spessori di 3 cm lungo il perimetro esterno del piano.
2. Incollare le parti anteriori della cupola utilizzando collante cementizio o malta refrattaria.
3. Predispore un leggerissimo strato di sabbia di fiume lavata sul piano del forno.
4. Disporre le piastre appoggiandole sullo strato di sabbia.
5. Incollare le parti posteriori della cupola.
6. Utilizzare l'argilla premiscelata presente nel kit (precedentemente lasciata 12 ore a mollo in acqua) per riempire le fughe perimetrali del forno.
7. Terminare il montaggio del frontale del forno incollando le due spallette laterali (avendo cura di rispettare le dimensioni dello sportello), la cappa e il piano di appoggio esterno.
8. Coibentare il forno almeno 12 ore dopo aver applicato i collanti. Prima della coibentazione consigliamo di effettuare la prima accensione, rende più facile la dispersione dell'acqua contenuta nel manufatto che altrimenti potrebbe ristagnare e creare inestetismi.

PRIMA ACCENSIONE A LEGNA

Le prime ore di accensione dovranno essere a fuoco molto lento. Evitare che le fiamme vadano a contatto diretto con la volta. Accendere il forno le prime tre volte senza infornare, portarlo a temperatura di 280°C progressivamente per le due volte successive, lasciarlo spegnere ogni volta. Procedere con la coibentazione del forno, ripetere delle accensioni a fuoco molto lento dello stesso, a questo punto il forno è pronto per essere utilizzato. Per una buona cottura il forno deve essere portato sino ad una temperatura di 260 - 280°C lentamente per circa un'ora, poi aspettare circa 20 minuti e il forno è pronto per infornare!

Predisposizione per
bruciatore a gas



Supporto in
ferro zincato

PRIMA ACCENSIONE A GAS



Una volta allacciato il gas, con un accendino a becco lungo accendere la fiamma nella parte più vicina alla bocca del forno, aprire il rubinetto al minimo, appena il gas arriverà nel bruciatore a contatto con la fiamma già accesa dell'accendino si accenderà. La fiamma si propagherà da sola sul resto del bruciatore, se stenta a propagarsi soffiare leggermente sulla fiamma nella direzione della parete posteriore del forno.

Utilizzare lo sportello in dotazione con gli appositi fori utili all'entrata dell'aria necessaria per la combustione.

Aumentare la portata del gas leggermente e osservare il termometro posto sullo sportello, in prima accensione il gradiente di risalita non deve essere veloce, dopo qualche minuto inizierà a salire. Raggiunta la temperatura di 150 gradi modulare il rubinetto di mandata del gas in maniera tale che la temperatura rimanga a 150 gradi per almeno due ore.

Successivamente portare la temperatura, sempre modulando con il rubinetto di mandata, a 300 gradi, facendo sempre attenzione, osservando il bruciatore dall'apertura laterale dx dello sportello, che la fiamma del bruciatore sia viva, un eccesso di gas potrebbe portare allo spegnimento della fiamma per mancanza di ossigeno, così come la chiusura dello sportello, ed è da evitare per scongiurare accumuli di gas incombusto all'interno del forno. Permanere un'altra ora a 300 gradi. Successivamente portare il forno a 400 gradi e spegnere il bruciatore al raggiungimento della temperatura, lasciare una leggera apertura nello sportello (massimo un centimetro) e attendere il raffreddamento del manufatto.

Da quando il forno ritorna alla temperatura di 50 gradi si possono ripetere le operazioni di accensione, come prima descritto, e portare il forno, anche per risalita diretta a 250°, permanere due ore a questa temperatura e successivamente portarlo a 400°, permanere a questa temperatura per altre due ore e successivamente portarlo a 500 gradi, raggiunta la temperatura di 500° spegnere e lasciare raffreddare il manufatto, lasciando una leggera apertura nello sportello (massimo un centimetro).

Ovviamente le due accensioni preliminari all'utilizzo del forno prima descritte possono avvenire anche in giornate differenti.

Durante le prime accensioni il forno perderà l'umidità accumulata durante la fase costruttiva, pertanto il vapore migrerà verso l'esterno. Se l'operazione di accensione verrà fatta a rivestimento, con relativa coibentazione, effettuato, sarà più ostica la fuoriuscita dell'umidità, con conseguenti accumuli di acqua che all'esterno del manufatto potranno rovinare il rivestimento.

Sarebbe ideale che, una volta posizionato il forno sulla sua base, si effettuasse la prima accensione prima di procedere con il rivestimento (coibentazione e finitura estetica)



Istruzioni per l'utilizzo del forno con il gas GPL dopo la prima accensione:



Una volta allacciato il gas, con un accendino a becco lungo accendere la fiamma nella parte più vicina alla bocca del forno, aprire il rubinetto al minimo, appena il gas arriverà nel bruciatore a contatto con la fiamma già accesa dell'accendino si accenderà. La fiamma si propagherà da sola sul resto del bruciatore, se stenta a propagarsi soffiare leggermente sulla fiamma nella direzione della parete posteriore del forno. Utilizzare lo sportello in dotazione con gli appositi fori utili all'entrata dell'aria necessaria per la combustione. Aumentare la portata del gas osservando dai fori apposti sullo sportello che la fiamma del bruciatore rimanga vivace, quando la fiamma perderà vigore e tenderà a diminuire, nonostante

si aumenti la portata del gas, vuol dire che si è ottenuto il valore massimo raggiungibile per innalzare la temperatura. Osservare quindi la temperatura sul termometro, che inizierà nell'immediato a salire, appena raggiunta la temperatura di 500 gradi diminuire la portata del gas in maniera tale da stabilizzare la temperatura intorno ai 480 gradi, non allontanarsi dalla prossimità del forno e qualora la temperatura risalga diminuire contestualmente la portata del gas per rimanere ai 480°. Si noterà che le correzioni diventeranno sempre meno frequenti.

Raggiunta la temperatura di 480°, dopo circa un'ora il forno raggiungerà le condizioni ideali per infornare la pizza, ovvero una temperatura della base del forno prossima ai 350°, verificabili eventualmente con una pistola termometrica.



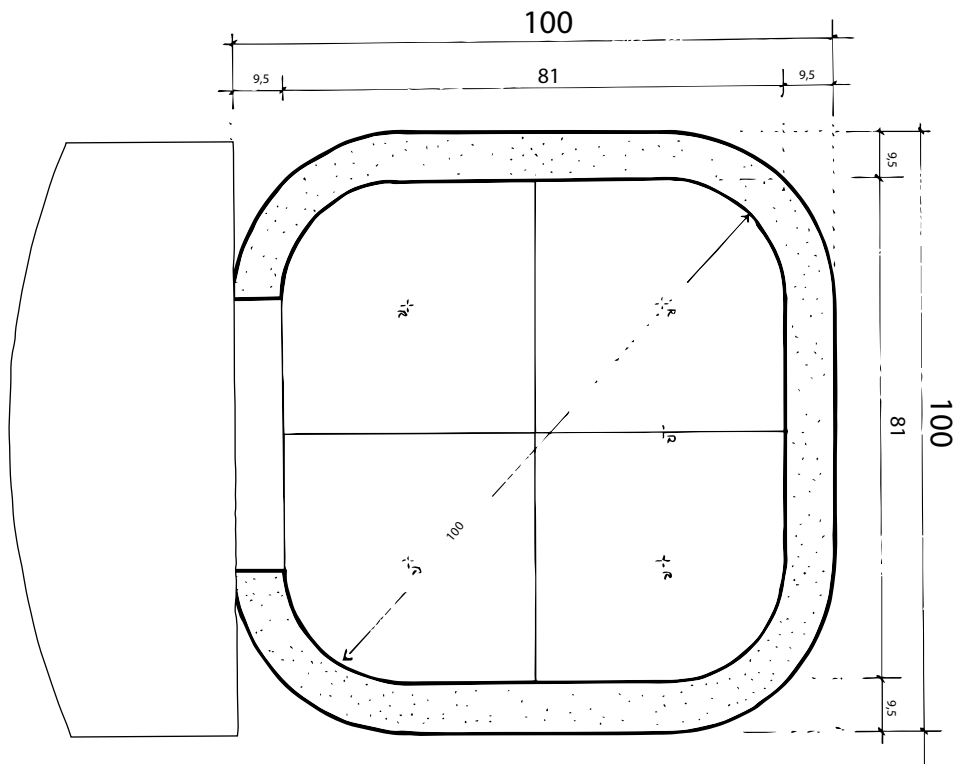
Durante l'utilizzo del forno, per evitare che la pizza si bruci nella parte sommitale, abbassare la fiamma del bruciatore al minimo, sfruttando l'induzione delle pareti e del suolo del forno si avrà una cottura ideale. Per consentire un recupero di temperatura del suolo del forno dopo avere cotto la pizza rialzare la fiamma del bruciatore apponendo lo sportello mentre si prepara la pizza seguente, bastano due minuti per ricreare le condizioni ideali.

Per la preparazione del pane la procedura è la medesima, con la differenza che dopo la preparazione del forno il bruciatore va spento e il coperchio in questo caso (dopo lo spegnimento della fiamma e la chiusura della mandata del gas) da utilizzare sarà il modello senza fori, per il mantenimento delle condizioni di cottura del pane ideali, ovvero temperatura iniziale alta per dare la giusta fragranza alla parte esterna e un gradiente di discesa della temperatura leggero che solo il laterizio può dare.

IMPORTANTE:

Tenere sotto controllo sempre la fiamma del bruciatore affinché non si spenga. Non chiudere mai il forno con lo sportello in dotazione senza fori in maniera ermetica quando il bruciatore è in funzione, ne causerebbe lo spegnimento e un eventuale accumulo di gas pericoloso.

PIANTA FORNO PREFABBRICATO 20 DIAM. 90



SEZIONE LONGITUDINALE MOD 90

