



## GUSTO 110

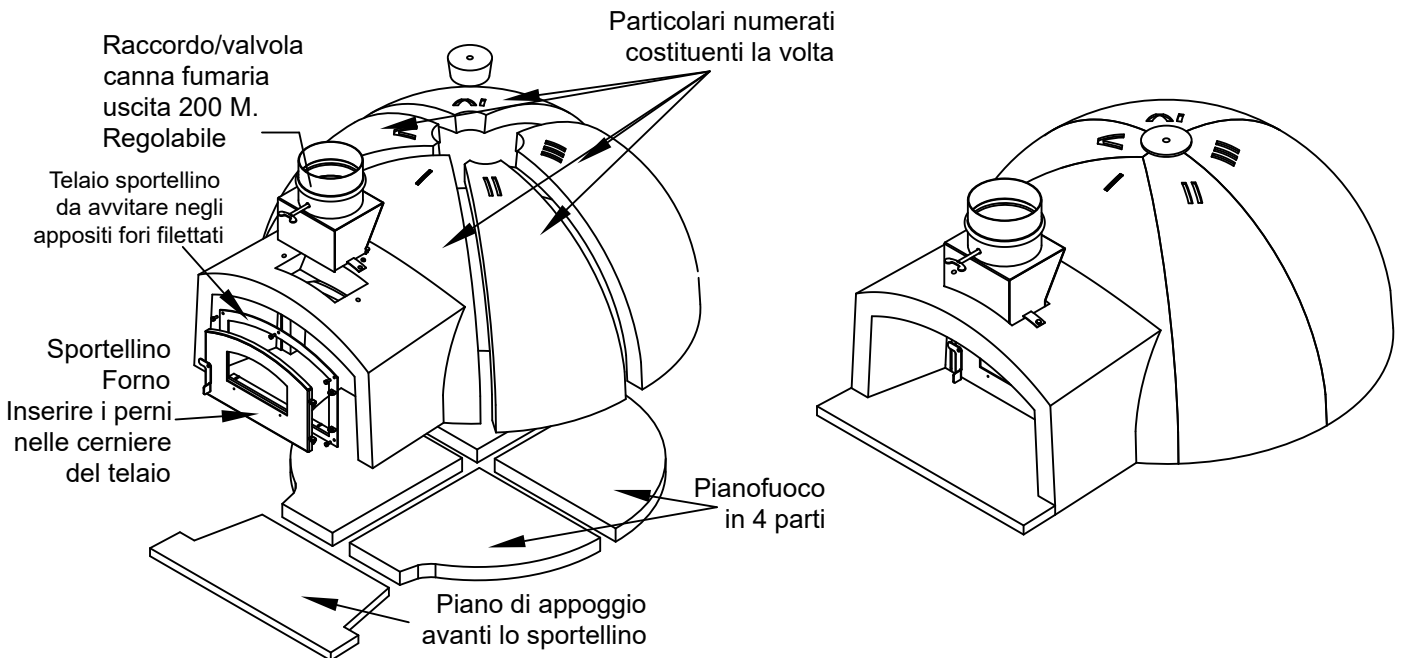
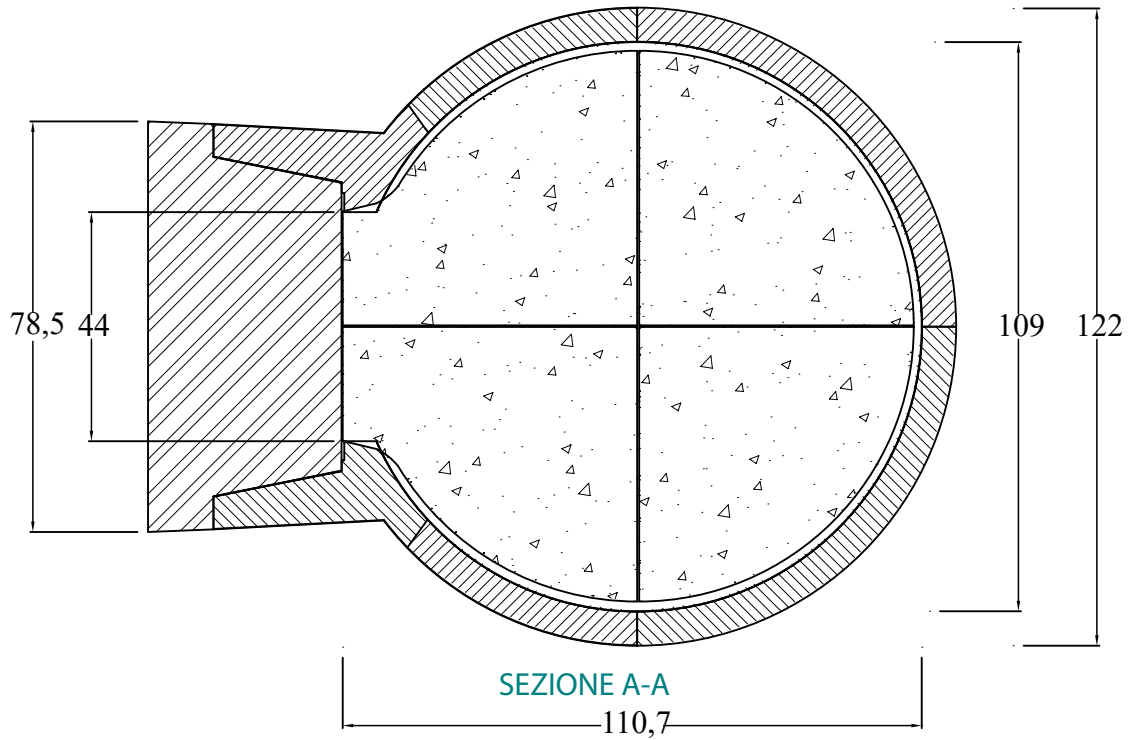
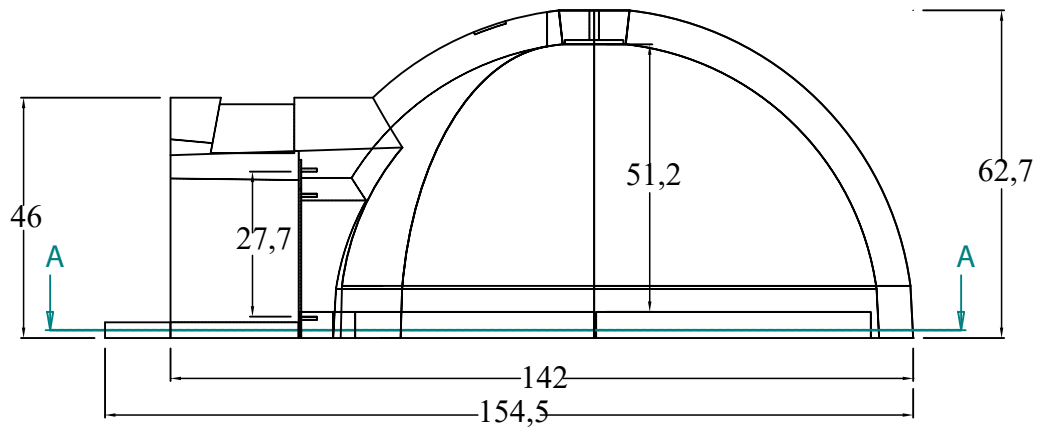
### DESCRIZIONE

Forno a legna tradizionale a cottura diretta.

Ideale per la cottura di pane, pizza, arrosti e qualsiasi altro tipo di pietanza.

Realizzato interamente in refrattario ad alto tenore di allumina e cemento fuso.

Senza additivi chimici e coloranti.

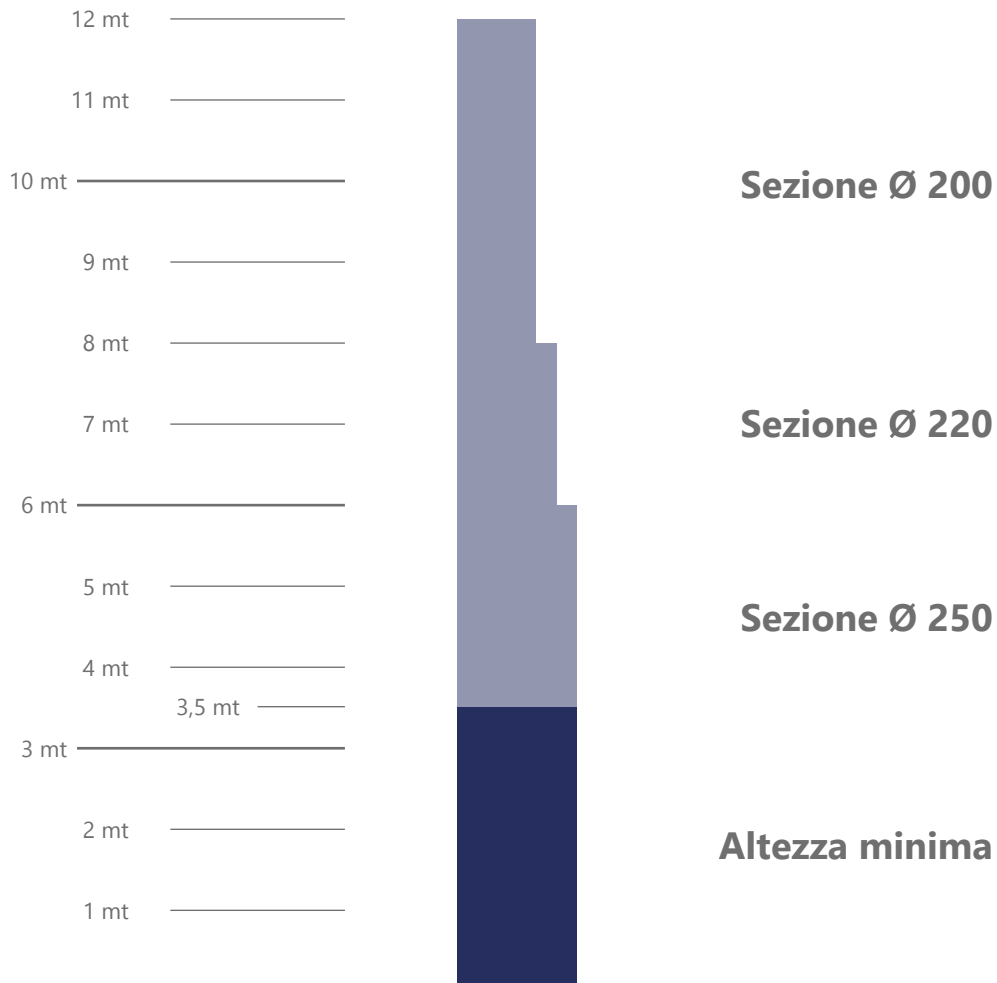


## PREFABBRICATI. INFORMAZIONI GENERALI

<b>PESO</b>	460 Kg
<b>USCITA FUMI</b>	Ø 200
<b>ALIMENTAZIONE</b>	Legna
<b>MATERIALI</b>	Cemento fuso e refrattario senza additivi chimici e coloranti
<b>CAPIENZA</b>	4/6 Pizze
<b>DIMENSIONI BOCCA</b>	43,5 x 25,7

Le informazioni relative all'altezza e dimensionamento della canna fumaria sono da considerare solo in caso di installazione del forno all'interno di locali.

### SEZIONI MINIME CANNA FUMARIA



# FASI DI MONTAGGIO



## 1ª FASE

Realizzare delle pareti di sostegno in muratura.  
L' altezza delle pareti varia  
in base alle proprie esigenze di cottura,  
estetica e funzionalità.  
Altezza consigliata per il piano di cottura  
è circa 110 cm da terra.



## 2ª FASE

Realizzare un massetto portante  
adeguato al peso della struttura.  
Il solaio dovrà essere costruito tenendo in considerazione  
il peso del forno, dei materiali isolanti e del rivestimento.  
Un buon lavoro parte dal corretto dimensionamento



## 3ª FASE

Realizzare una soletta isolante dai 10 ai 25 cm  
di spessore utilizzando blocchi di cemento cellulare.  
In alternativa è possibile utilizzare pannelli in:  
calcio silicato, fibra ceramica pressata o vermiculite pressata.  
Maggiore è il grado di isolamento  
migliori saranno i risultati di cottura.  
Per la soletta isolante è assolutamente sconsigliato  
l'utilizzo di mattoni refrattari.



## 4ª FASE

Posizionare il piano fuoco a secco.  
Unire le parti al centro  
e lasciare spazio di dilatazione ai lati.



## 5ª FASE

Posizionare la cupola a secco.  
Il tappo dalla sommità della cupola  
è stato concepito per facilitare le operazioni di montaggio.



## 6ª FASE

Stendere più strati di fibra ceramica  
sopra la cupola.

# FASI DI MONTAGGIO



## 7ª FASE

Realizzare le pareti di contenimento in muratura



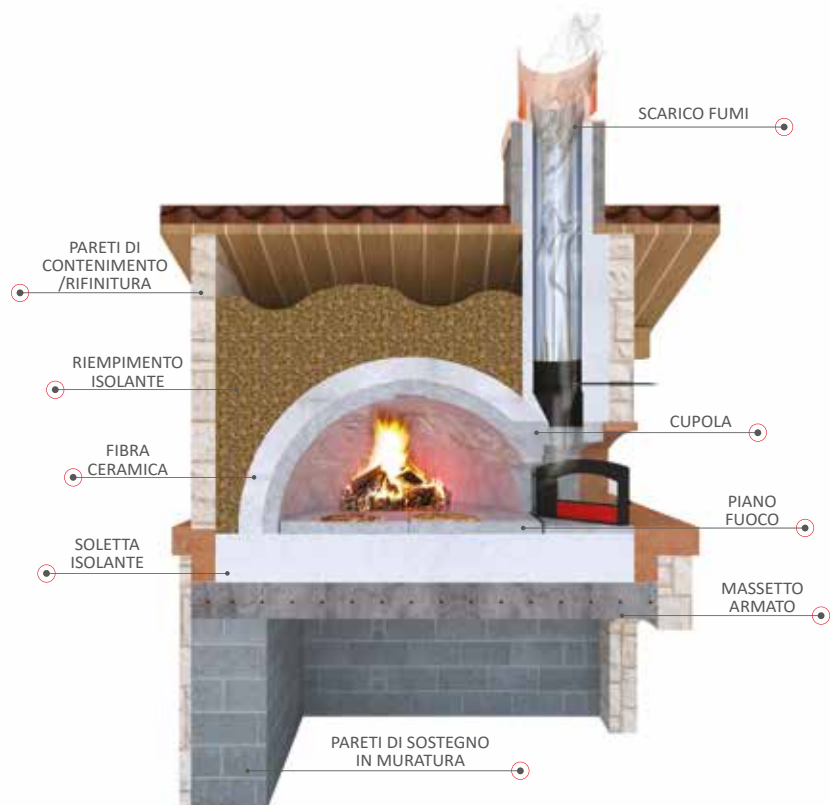
## 8ª FASE

Isolare termicamente il forno riempiendo le pareti di contenimento con vermiculite o argilla espansa di grossa granulometria. La fase di isolamento termico è fondamentale per l'ottimo funzionamento del forno.



## 9ª FASE

Rifinire il forno a proprio piacimento.



Per una corretta installazione si consiglia di utilizzare il nostro KIT DI MONTAGGIO

## ACCESSORI



Rotolo in fibra minerale vetrosa  
per alte temperature  
D. 96 14,64 x 60 x 1,3

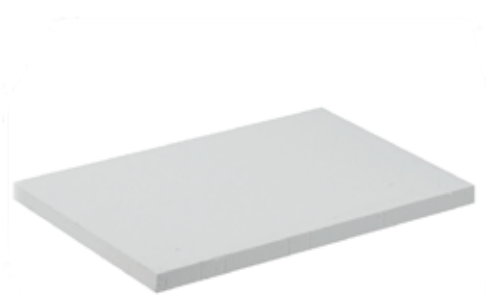
NUMERO MINIMO DI ROTOLI: 1

**FIBRA MINERALE**



Fusto da 22,5 Kg  
di cemento plastico  
per incollaggio e stuccatura  
dei componenti del forno

**CEMENTO PLASTICO**



Lastra in calcio silicato  
1000 x 500 x 25

**CALCIO SILICATO**



Lastra in calcio silicato  
1020 x 610 x 20

**VERMICULITE**



Kit di montaggio completo

**KIT MONTAGGIO**