



Scarico del forno

IMPORTANTE: Consigli per un uso ottimale del vostro forno.

Una volta posizionato il forno si consiglia, per la prima accensione, qualche cautela. Un forno appena costruito contiene un alto tasso di umidità che deve essere eliminata gradualmente per evitare gravi rotture o altri cedimenti strutturali. Per qualche giorno, quindi, si consiglia di accendere un fuoco per una durata di circa mezz'ora cercando di non raggiungere elevate temperature dando la possibilità alla struttura e alla malta di asciugare.

Lo stesso procedimento vale anche dopo lunghi periodi di inattività, specie nei mesi invernali. Il refrattario è un materiale molto poroso perciò assorbe facilmente l'umidità dell'atmosfera. Accade che i forni, dopo qualche uso, presentino delle microfessure interne simili a linee di frattura. Tali microfessure sono inevitabili e conseguenti alla normale dilatazione termica del refrattario, e funzionano come normali giunti di dilatazione.

LA DITTA DECLINA OGNI RESPONSABILITA' DI UN CATTIVO USO DEL FORNO.



L'Azienda
"DM MANIGLIO MANUFATTI"
certificata ISO 9001
opera nel settore
da oltre venticinque anni e
ha la sua sede in
Castrignano dei Greci LE.
Lo stabilimento si
sviluppa su
un'area di 20000 mq.
dove all'impiego
delle più moderne
tecnologie si affianca
l'amore per le cose
Fatte a Mano



Esposizione



Sede e Fabbrica: Castrignano dei Greci LE
Zona industriale via Corigliano - tel / fax 0836 583729

Esposizione: Corigliano d'Otranto LE
S.S. 16 km 979,00 - tel / fax 0836 320033
www.maniglio.it - maniglio.d@tiscali.it



il forno a legna



già pronto





Il "Forno a legna"



Forno Ø cm. 120 con basi laterali
Ingombro cm. 215 x190 x h 240



Forno Ø cm. 120 senza basi laterali
Ingombro cm. 155 x160 x h 240

Rivestito in vecchia pietra naturale di "Carparo Salentino".

Copertura del tetto spiovente con tegole antiche.

Interno del forno "a cupola" costruito con mattoni refrattari da cm. 6 RBK 1200.

Misura della bocca del forno cm 50 x h 30.

Chiusura della bocca con portella in ferro battuto.

Misure interne piano fuoco:

Ø cm. 100 x h 52

Ø cm. 120 x h 52

Misure esterne del forno:

Ø cm. 100: cm. 140 x 140 x h 105/80 circa.

Ø cm. 120: cm. 155 x 160 x h 105/80 circa.

Peso del forno:

Ø cm. 100 circa q.li 19

Ø cm. 120 circa q.li 23.

Piedi per l'appoggio del forno in conci di carparo
cm. 25 x 25 x h 20.

Larghezza base laterale cm. 30



Particolare del rivestimento esterno



Cottura del pane



Cottura delle pizze