GIROLAMI®

MANUALE D'INSTALLAZIONE

FORNI DA COTTURA SERIE GK

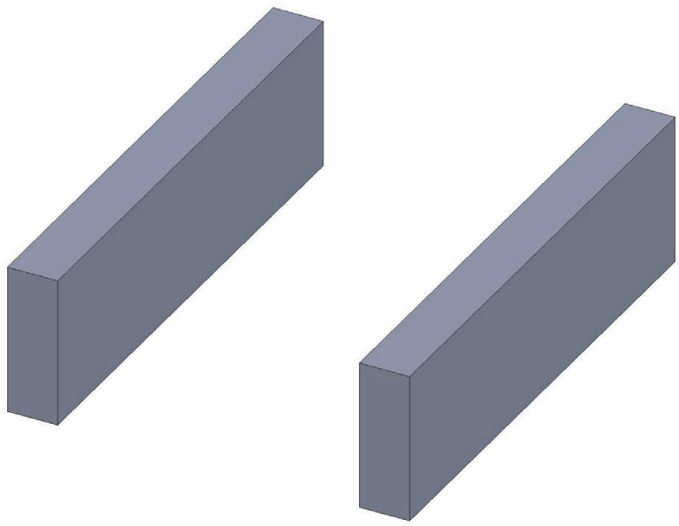
Calore. Emozione. Energia.

Gentile cliente,

desideriamo innanzitutto ringraziarla per la preferenza che ha voluto accordarci acquistando un nostro prodotto e ci congratuliamo con Lei per la sua scelta. Per consentirLe di utilizzare al meglio la Sua forno, La invitiamo a seguire attentamente quanto descritto nel presente documento.

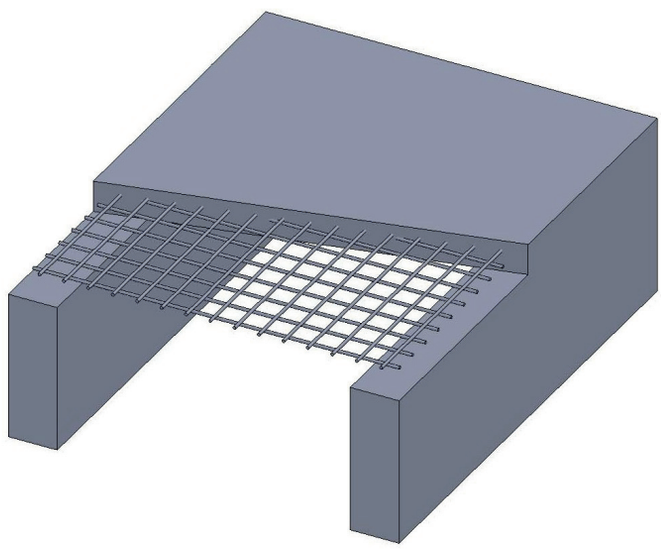
STEP 1

Realizzare due supporti in muratura (possono anche essere realizzati in metallo).



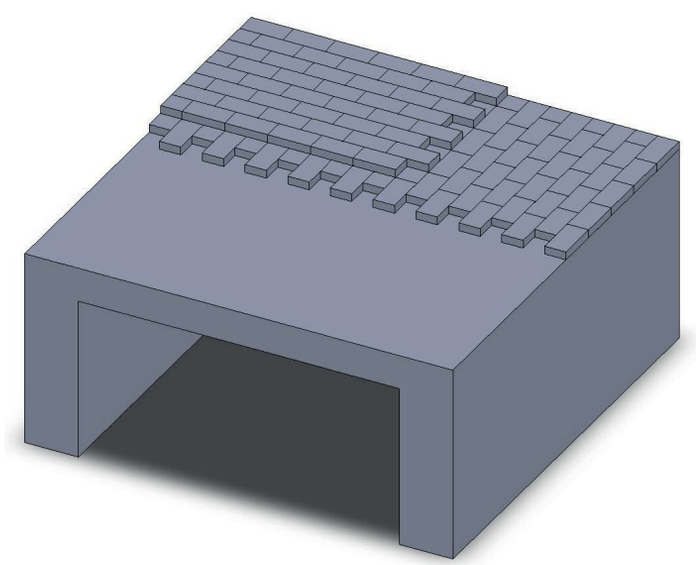
STEP 2

Creare una soletta in cemento armato dello spessore di circa 15 cm



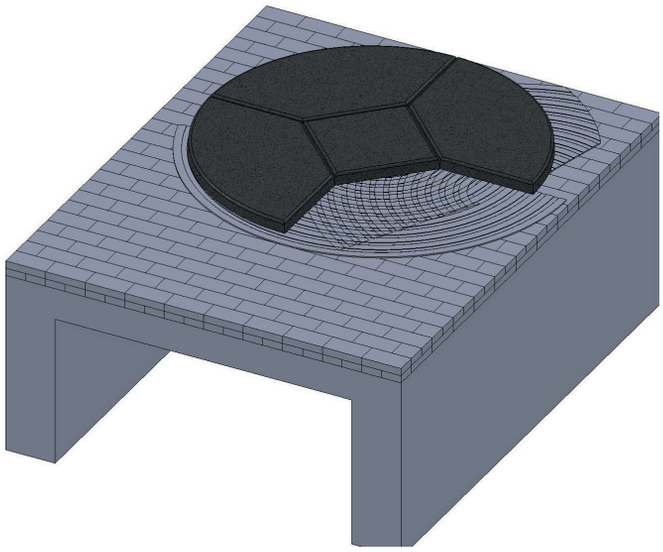
STEP 3

Realizzare un piano di isolamento con mattoncini o cemento a base di argilla espansa o vermiculite



STEP 4

Presentare tutto il piano fuoco quindi segnare la posizione. Stendere uno strato di collante refrattario con una spatola dentata quindi posizionare il piano fuoco nella posizione precedentemente segnata.

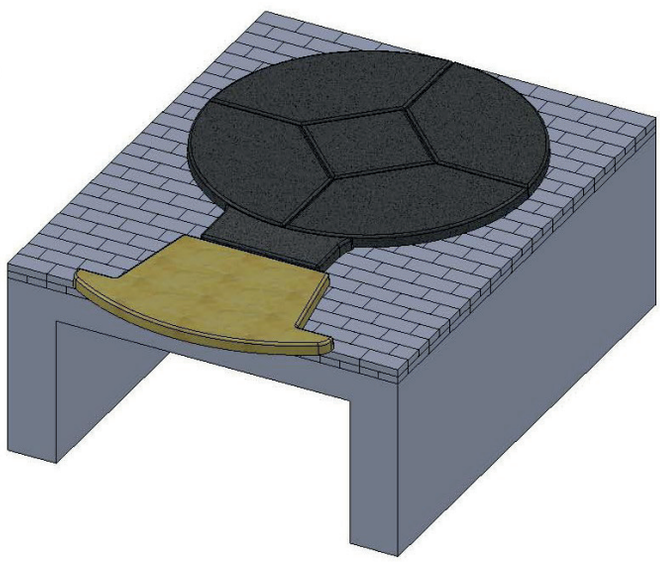


IMPORTANTE:

PRESENTARE TUTTE LE PARTI DEL FORNO E VERIFICARNE LA POSIZIONE PRIMA DI PROCEDERE ALL'INCOLLAGGIO

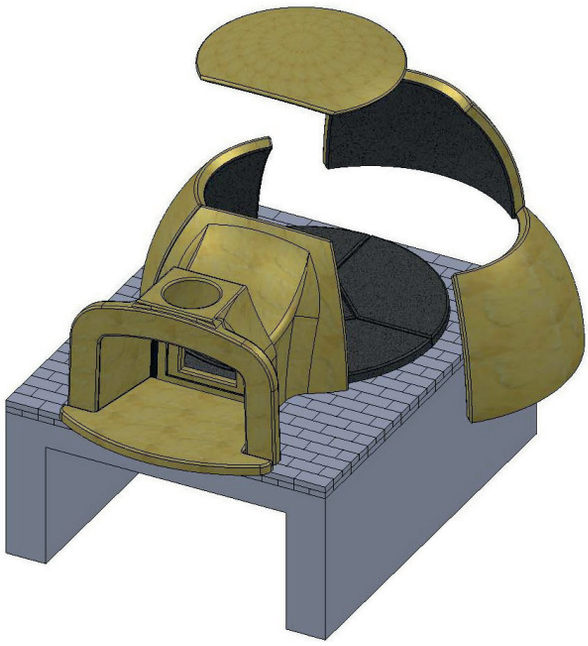
STEP 5

Bagnare le fissure tra una parte e l'altra quindi riempire con malta refrattaria.
La stuccatura dovrà essere leggermente più bassa rispetto al piano foco onde evitare che diventi di ostacolo alla pala da infornata



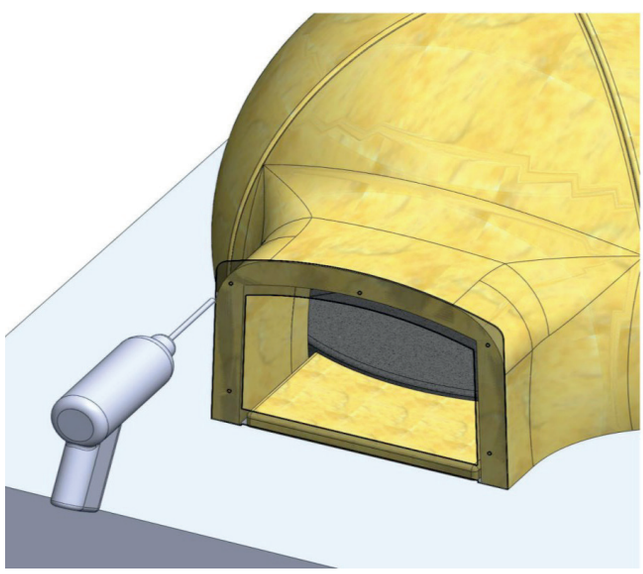
STEP 6

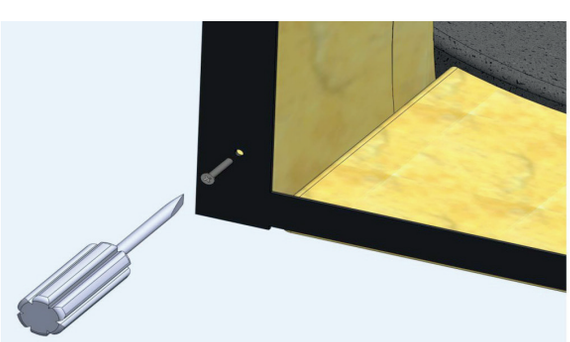
Assemblare quindi le parti della cupola partendo dal davanti

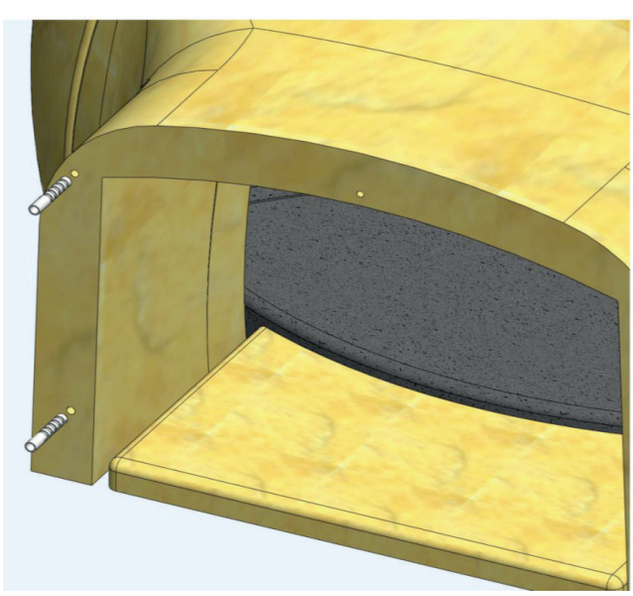


STEP 7

Praticare dei fori con il trapano in corrispondenza dei fori della cornice.
Mettere i fermi nei fori e quindi posizionare la fascia e fissarlo con le viti.

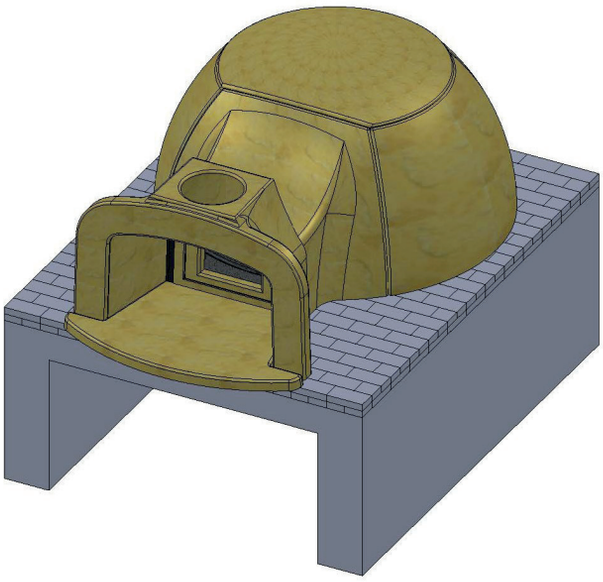






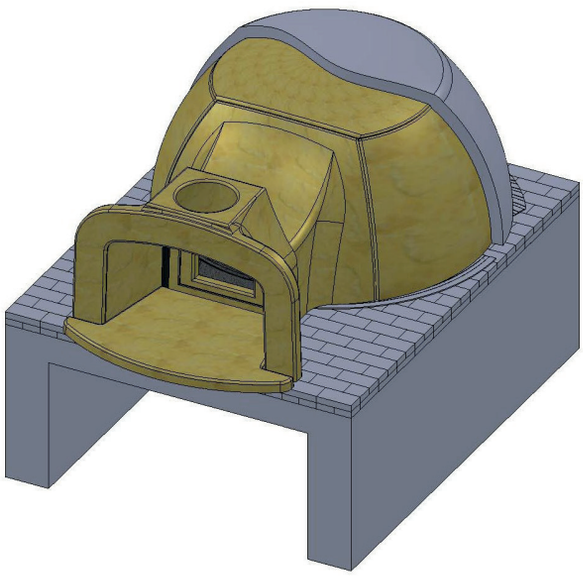
STEP 8

Una volta montata la cupola assicurarsi che tutte le parti combacino correttamente e che non rimangano fessure troppo marcate.



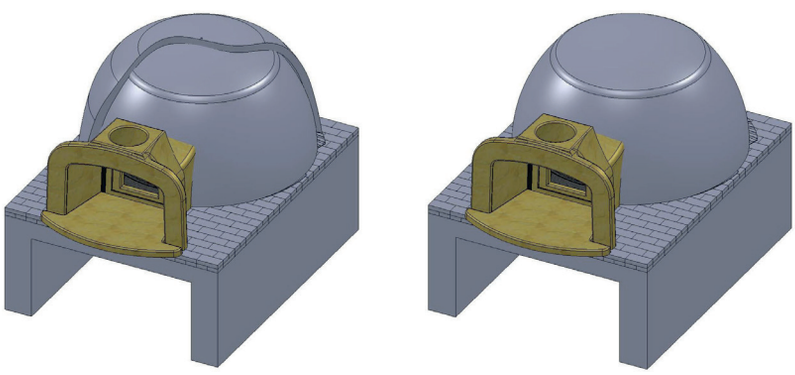
STEP 9

Bagnare tutti gli interstizi quindi distribuire uno strato di cement refrattario di circa 5 centimetri cominciando dall'esterno. Nei modelli più grandi di forno è consigliabile inserire della rete metallica nello strato di cemento.



STEP 10

Una volta realizzato il mantello procedere alla coibentazione stendendo sulla cupola uno strato di 2-4 cm di lana di roccia o vermiculite da rivestire successivamente con ulteriore strato di cemento.

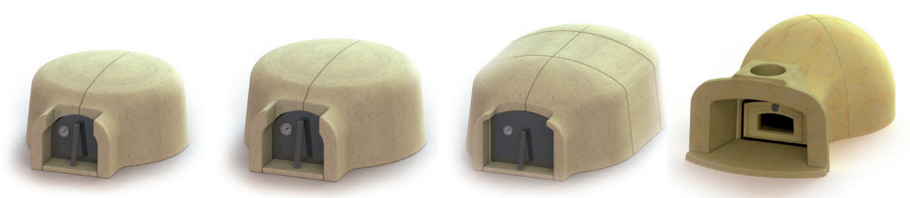


NOTA:
Qualora il forno venga relizzato all'esterno è necessario proteggerlo dalla pioggia e dalle intemperie.

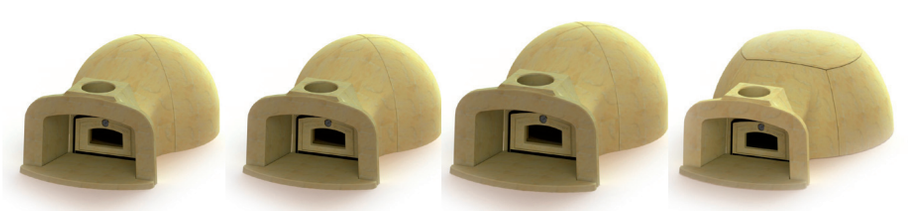
DIMENSIONAMENTO DELLA CANNA FUMARIA

LUNGHEZZA TUBO	DIAMETRO
Oltre 9 metri	150 mm
Da 6 a 9 metri	180 mm
Da 5 a 6 metri	200 mm
Da 4,5 a 5 metri	220 mm
Da 3,5 a 4,5 metri	250 mm
Oltre 2,5 metri	300 mm

DATI TECNICI



		GK 80 BASIC	GK 110 BASIC	GK 160 BASIC	GK 80 PROFESSIONAL
PESO WEIGHT	kg	190	370	522	206+135*
MINUTI PER SCALDARE* MINUTES TO HEAT	min	40	45	45	40
N° PIZZE NUMBER OF PIZZA FOR TIME	n°	3	6	8	3
KG DI PANE PER INFORNATA KG OF BREAD FOR TIME	n°	6	12	18	6



		GK 90 PROFESSIONAL	GK 100 PROFESSIONAL	GK 110 PROFESSIONAL	GK 140 PROFESSIONAL
PESO WEIGHT	kg	264+135*	344+135*	378+135*	435+135*
MINUTI PER SCALDARE* MINUTES TO HEAT	min	40	50	60	60
N° PIZZE NUMBER OF PIZZA FOR TIME	n°	4	5	6	8
KG DI PANE PER INFORNATA KG OF BREAD FOR TIME	n°	8	12	14	16

*I minuti per scaldare indicati sono riferiti a fuoco vivo con legna secca e fina.

CONDIZIONI GENERALI

I forni Girolami, sono semplici ma efficienti strumenti per la cottura di cibi. Il fuoco riscalda il piano e le pareti del forno fino ad accumulare nel forno stesso il calore necessario alla cottura. Durante il riscaldamento la porta funziona da regolazione semplicemente variando la distanza di apertura. La regolazione ottimale si ha lasciando la porta aperta di circa 10-15 cm in modo da avere un riscaldamento graduale e costante.
Il segreto dei forni Girolami sta nella capacita di mantenere le alte temperature in maniera costante e per lunghi periodi grazie alla forma della cupola ed alla forma della bocca studiata per mantenere il più possibile il calore al suo interno. Il forno utilizza come combustibile la legna, questo conferisce fragranza ai cibi dandole un gusto ed un aroma inconfidibile. In grado di raggiungere i 200 gradi in circa 60 min. il nostro forno è in grado di mantenere questa temperatura per almeno altri 60 minuti dal momento della rimozione del fuoco.

STANDARDS

I prodotti Girolami rispettano le direttive europee: Non hanno parti troppo calde (oltre 65 ° C) con cui bruciarsi durante l'uso.
Il corpo del forno è realizzato in materiale refrattario alluminato.

PRIMA ACCENSIONE

Prima di utilizzare il forno la prima volta, attendere almeno 5 giorni dal montaggio.
Il forno infatti deve essere completamente asciutto prima di essere utilizzato. Iniziare l'accensione con piccoli fuochi di breve durata e di bassa intensità al fine di permettere la completa asciugatura, quindi aumentare progressivamente l'intensità fino alla temperatura di esercizio. Si raccomanda nelle prime accensioni e nel caso in cui il forno sia istallato all'aperto , di non superare i 100 gradi onde evitare spaccature del materiale. Utilizzare la stessa procedura in caso di prolungata inattività del forno.

POROSITÀ DEL MATERIALE:
Il materiale poroso del forno favorisce la traspirazione e l'evaporazione dell'umidità. Dopo circa 50/60 minuti di fuoco ininterrotto, il forno inizia a diventare bianco internamente, a questo punto abbiamo raggiunto circa 250 gradi e residui neri vengono bruciati. Da questo momento il forno è pronto all'uso

CUCINARE CON PORTA APERTA
Si raccomanda la cottura con la porta aperta per pizza, toast, panini, grigliate di carne, pesce ecc. Spostare la legna e il fuoco su un lato del forno e mettere il cibo da cucinare sul lato opposto . Aggiungere legna di tanto in tanto ed utilizzare la stessa per spostare le braci.

CUCINARE CON LA PORTA CHIUSA:
Rimuovere carboni di legno e ceneri con una spazzola quando il forno è alla temperature desiderata (possibilmente usando una spazzola morbida che non danneggi il piano). Chiudere il forno pochi minuti per distribuire uniformemente il calore e quindi inserire il cibo da cuocere. Attenzione: Non pulire il forno con un panno bagnato quando il forno è caldo, la temperatura brusca può causare vari problemi e sono alla base delle ragioni di rottura o collasso.
Grazie al termometro installato all'esterno del forno, è possibile seguire le temperature di cottura.
Si raccomanda di usare il legno secco non trattato chimicamente.

PROBLEMI E SOLUZIONI

IL FORNO FA FUMO:
Assicurarsi che la legna non sia bagnata o umida. Accertarsi di avere una buona fiamma viva ed aggiungere legna gradualmente man mano che la vecchia si consuma, troppa legna insieme crea un deposito di legna incombusta alla base del fuoco, causando così fumosità eccessiva. Nel caso in cui il forno fosse installato all'esterno, controllare il posizionamento della canna fumaria, mentre in ambienti chiusi verificare la corretta circolazione dell'aria nella camera.

LA TEMPERATURA DEL FORNO NON SALE
Assicurarsi che il fuoco sia su un lato del forno e non di fronte alla bocca. Mantenere viva la fiamma per 40/50 minuti. Non utilizzare legna o carbone incombusto. Aggiungere combustibile sul fuoco in modo graduale. Se le pareti esterne del forno superano i 40 ° è probabile che l'isolamento sia insufficiente o inadeguato.

IL FORNO SI RAFFREDDA TROPPO RAPIDAMENTE
Ciò può accadere durante il primo utilizzo o dopo lunghi periodi di inattività. Controllare l'isolamento esterno del forno. Se la fiamma va oltre la bocca del forno o del tubo di scarico: Il calore eccessivo danneggia il forno e non porta alcun miglioramento delle prestazioni dello stesso. Ridurre la fiamma in chiusura superiore della bocca del forno e limitare l'afflusso di aria. il fuoco è troppo piccola e non riesce a inviare temperature nel forno.
Controllare che non ci siano perdite di acqua o umidità nel forno.

DOPO L'USO APPAIONO CREPE/VENE
E' perfettamente naturale che dopo il primo utilizzo possano comparire delle vene o rotture nel materiale refrattario. Le vene e le incrinature servono ad accogliere la normale dilatazione termica e sono una caratteristica intrinseca del materiale stesso.

NOTA: Al fine di garantire che nessuna delle parti subisca danni seguire le istruzioni passo per passo

GIROLAMI®

Calore. Emozione. Energia.

Girolami Srl
Via Roma 12
00060 Sant'Oreste RM
info@girolami.eu

WWW.GIROLAMI.EU

MANUALE D'INSTALLAZIONE FORNI DA COTTURA SERIE GK - Rev. 1.0 - 202106 - IT