

**GO-TER-0007-FORNO-MOD-160-N
PROFESSIONALE-MISURE-SENZA-COIBENTAZIONE**



**Forno in terracotta refrattaria certificata - Canna fumaria consigliata. d.
cm. 20 - peso kg. 800**

Mod. 110

Tutti gli elementi sono certificati in laboratorio. Il montaggio è a cura del cliente oppure, a richiesta, da un nostro incaricato specializzato. Forni adatti per la cottura della pizza, ma non solo, possibilità di cuocere in modo sano qualsiasi pietanza da forno: Ottimi arrosti, pollo, dolci e legumi.

Il Forno a Legna in terracotta richiama tempi antichi nella nostra memoria; il fuoco che avvolge la calotta del forno ci offre quel sapore ed il ricordo di un tempo che fu dei quello nostri antenati. Nostalgia lontana vecchi di sapori, che grazie a Goti potrete riscoprire nel vostro pane cotto a legna e fatto in casa, pizza croccante o alla napoletana verace, arrosto dall'aroma esaltato dalla combustione del legno, all'interno del nostro forno in cotto refrattario, pressato (calcato) a mano.

PRODUZIONE

L'evoluzione del forno a legna è quella di impiegare un metodo produttivo artigianale utilizzando terracotta refrattaria, formata da un impasto scelto di argilla e materiale refrattario certificato. La

differenza con il comune forno a legna che trovate in commercio oppure tra quelli realizzati in mattoni, sta nell'aver abolito il cemento all'interno della calotta.

I forni sono formati da più componenti (il numero varia a seconda del modello scelto) che si incastrano tra loro, le fughe interne non devono assolutamente essere riempite con il cemento. Il piano, la platea del forno a legna (a gas), dovrà essere semplicemente appoggiato sopra al basamento, lasciando un po' di spazio tra i vari elementi che lo compongono, si raccomanda sempre di non usare internamente alcun tipo di malta. (*vedi manuale d'uso e libretto di istruzioni per forno a legna in terracotta refrattaria che viene fornito all'acquisto del forno a legna).

Su richiesta tutti i nostri forni in terracotta refrattaria da pane / pizza possono essere predisposti per la combustione a gas.

La terracotta dei nostri forni a legna in terracotta refrattaria è cotta ad alte temperature (1030°C).

L'uso di questa particolare argilla permette ai forni in terracotta refrattaria di riscaldarsi prima e di raffreddarsi molto più lentamente dei comuni forni presenti in oggi commercio, con una qualità della combustione migliore e con una più alta efficienza energetica.

Tutti i modelli dei nostri forni a legna in terracotta refrattaria sono versatili poiché sono composti in più pezzi facili da assemblare e quindi modulari tra loro: la componibilità garantisce insieme alle qualità del cotto refrattario una forte resistenza alla dilatazione termica e di conseguenza anche alle altissime temperature che questi raggiungono.

I nostri forni a legna in terracotta refrattaria sono tecnologicamente all'avanguardia, e sono il risultato di un'attenta progettazione da parte dei nostri collaboratori tra i quali ingegneri, designer e montatori specializzati.

COTTURA NEL FORNO DI COTTO

La pizza è sicuramente il piatto italiano più diffuso in tutto il mondo. Pochi ingredienti, facile da preparare, salutare e gustosa, ideale per ogni occasione. Il segreto è nell'impasto, certo, ma la bontà della pizza sta anche e soprattutto nella cottura. Che usiate il lievito madre, o il lievito di birra, che la vogliate sottile oppure più alta, soffice o croccante, il salto di qualità sarà determinato dal forno che sceglierete.

Proprio per questo, la “pizza cotta nel cotto” è garanzia di qualità: cottura al naturale, estremamente salutare, e indiscussa bontà. È nel cuore del forno che tutto si determina, perché è qui che l’interazione tra la terracotta e la pizza da cuocere crea un connubio ineguagliabile.

L’interno del forno è interamente in terracotta refrattaria: un materiale compatto, puro, creato miscelando argille non contaminate. Con la terracotta refrattaria i cibi non subiscono alterazioni, non ci sono polveri che si sgretolano su di essi. Basta una sola combustione e subito il calore avvolgente si diffonde uniformemente per durare a lungo – e quindi permettendovi anche un notevole risparmio energetico – eliminando l’umidità. Così la vostra pizza sarà croccante al punto giusto e assorbirà quell’aroma inconfondibile, quella fragranza particolare che solo la terracotta può darle.

Materiale termico e isolante, la terracotta custodirà la vostra pizza per restituirvi il sapore mediterraneo nella sua autenticità. Il miglior modo per scoprirlo è provare, assaggiare una “pizza cotta nel cotto”.

CERTIFICAZIONE DI CONFORMITA’

La terracotta è un materiale che non contamina i vostri alimenti: Goti snc ha la certificazione di conformità rilasciata da laboratori chimici che hanno attestato l’idoneità per uso alimentare di tutto il forno: platea e cupola sono lavorati con lo stesso materiale ed il semplice montaggio è studiato con elementi modulari che si incastrano perfettamente senza l’uso di cemento. Ovviamente il manufatto andrà isolato, coibentato quindi all’esterno con impasti di cemento e vermiculite o leca, ma il cuore del vostro forno, fondamentale per la cottura, sarà tutto, sempre e solo in terracotta.

. L’argilla che noi utilizziamo proviene dalle ben note cave di Impruneta, terra di Chianti dalle caratteristiche biologiche e fisiche straordinarie, e viene miscelata e impastata con un dosaggio originale, perfezionato nel corso di cinquant’anni d’esperienza

La terracotta è un materiale antico, affascinante, ma estremamente difficile da lavorare e vi assicuro che i tempi di lavoro sono più lunghi e più costosi rispetto ai normali manufatti di cemento colati all’interno di stampi; noi di Goti snc siamo esperti artigiani e produciamo nel rispetto della tradizione del calco fatto a mano in Toscana ed abbiamo deciso di offrirvi un prodotto unico ad un prezzo in linea con il mercato attuale. Ottimo rapporto qualità/prezzo!

Questa terracotta, ottenuta attraverso un sapiente equilibrio tra acqua, argilla e refrattario, è una ricetta dell’azienda fiorentina da oltre otto anni, e si distingue tanto per la sua particolare sicurezza, quanto per le prestazioni in termini di cottura.

«Se il cemento, colato in uno stampo, è una soluzione certamente più economica rispetto alla terracotta a nostro avviso presenta diverse controindicazioni sia in termini di sicurezza, sia di prestazioni. Infatti, il rischio principale è che alcuni “pezzi” di cemento, o alcune particelle, possano staccarsi dalle pareti del forno soggette a temperature estremamente elevate, andando poi a finire sui cibi, con tutte le problematiche che ne possono derivare. Inoltre, il forno a legna è un punto di ritrovo, che unisce commensali e amici, per questo deve durare nel tempo, senza sciuparsi. Solo con un forno capace di mantenere costante la temperatura, senza la necessità

di aggiungere legna durante la cottura, è possibile preparare pane e pizza cotti realmente a regola d'arte. Con sapori che rimandano al nostro passato».

Ma quali sono i benefici della Cottura in Terracotta? Ecco 5 buoni motivi per scegliere questo materiale

1) La terracotta preserva intatti gli aromi degli ingredienti.

Quando si parla di buona cucina, il sapore è il primo fattore da considerare, e la terracotta rispetta pienamente le proprietà sia nutritive sia gustative dei cibi. I profumi risultano intensi e persistenti, un successo garantito per le nostre papille!

2) Mantiene una temperatura di cottura uniforme.

Ciò significa la certezza di una diffusione graduale del calore, distribuito in egual misura su tutte le parti della ricetta, senza sbalzi termici repentini che potrebbero alterarne il risultato finale. Questo aspetto è essenziale nell'ottica di una cucina sana, in quanto impedisce la formazione di micro carbonizzazioni dovute al raggiungimento di alte temperature in tempi brevi.

3) E' un materiale naturale, non trattato e atossico.

Rispetto all'acciaio o all'alluminio, la terracotta (soprattutto quella refrattaria o smaltata con sostanze alcaline naturali) non prevede trattamenti chimici che potrebbero risultare dannosi per la salute.

4) Favorisce una cucina povera di grassi.

La porosità dell'argilla permette uno scambio di calore e umidità ottimale. Durante la cottura, i liquidi vengono assorbiti lentamente, mantenendo la preparazione umida al punto giusto, senza dover ricorrere all'utilizzo di grassi o altri liquidi particolari.

5) Si può impiegare per una cucina contemporanea sana ed ecosostenibile.

Spesso si associa la cottura in terracotta a pietanze più tradizionali, come brasati, ragù, risotti, carni in umido, ma le nuove sperimentazioni hanno portato al perfezionamento di utensili idonei alla preparazione di cibi più moderni, come l'amatissima pizza e altre leccornie. Gusto e salute si incontrano, per esempio, nei **forni a legna ad uso domestico o professionale brevettati** da **Goti Terrecotte**, prodotti con materiale naturale certificato e in grado di garantire un notevole risparmio energetico.

I nostri forni a legna in terracotta refrattaria rispettano i limiti imposti del DECRETO 22 Luglio 1998, n. 338 per il rilascio dei materiali nocivi al contatto con sostanze alimentari, e sono certificati dal C.S.T. il Laboratorio Analisi Chimiche e Prove Fisiche.

Mod. 110 - Forno in terracotta professionale 110 \varnothing
Diametro interno 110 \varnothing
Altezza interna massima 450h

