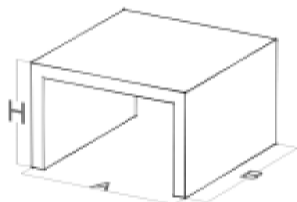


Istruzioni per il montaggio

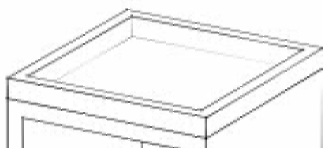
Forni Linea Pro

Fig. 1



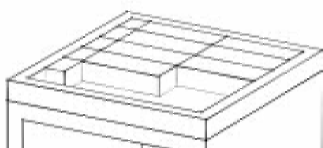
Base in muratura

Fig. 2



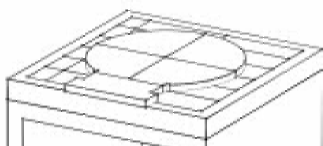
Cordolo di mattoni

Fig. 3



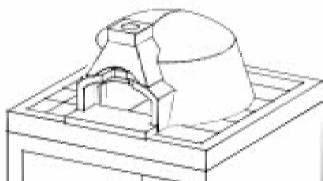
Blocchi Isolanti

Fig. 4



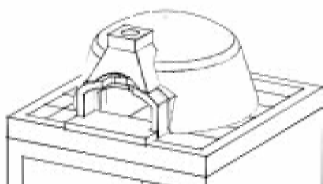
Piano del forno

Fig. 5



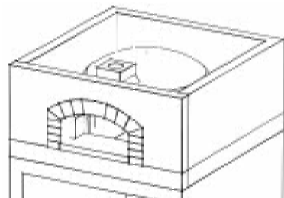
Volta e raccordo fumi

Fig. 6



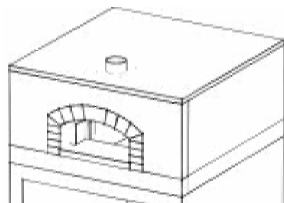
Isolamento volta

Fig. 7



Arco in mattoni e muratura

Fig. 8



Rimpimento in vermiculite, copertura e canna fumaria

Istruzioni

Realizzare una solida base (Fig. 1) in muratura tenendo conto delle dimensioni del forno come riportato nello schema seguente:

	Forno ø 140	Forno 140x170
A	200 cm	200 cm
B	200 cm	230 cm
H	100 cm	100 cm

Livellare accuratamente il piano ottenuto e costruire un cordolo in mattoni alto 10 cm e spesso 10 cm (Fig. 2).

Inserire i blocchi isolanti all'interno della vasca realizzata sagomandoli, se necessario, con comuni attrezzi per il taglio del legno (Fig. 3).

I blocchi vanno posati a secco senza cemento o altri leganti e senza stuccare le fughe.

Disporre a secco gli elementi del piano di cottura accostandoli al centro e, sempre a secco, montare la volta (Fig. 4).

Utilizzando la malta fornita nel kit, sigillare solo esternamente tutte le giunzioni fra gli elementi che compongono la volta, quindi incollare il raccordo fumi e l'arco al forno (Fig. 5).

Coprire tutta la volta del forno con il materassino isolante fornito nel kit (Fig. 6).

Collegare la canna fumaria al raccordo fumi precedentemente installato.

Realizzare le pareti di chiusura del forno. Se il forno sarà dotato di tetto di protezione è opportuno prevedere almeno due griglie di areazione laterali (ad es. 10x10 cm).

Versare il contenuto del sacco di vermiculite granulata, fornito nel kit, in modo da riempire gli spazi vuoti tra forno e pareti esterne (Fig. 7).

Qualora il forno sia esposto alle intemperie, realizzare un tetto di protezione.

Accensione

Terminato il montaggio, si può procedere con l'accensione.

Primo giorno: utilizzando legna di piccola pezzatura, accendere un piccolo fuoco al centro del forno, avendo cura che la fiamma non raggiunga la volta, e mantenerlo vivo per tutta la giornata. A fine giornata lasciar spegnere il fuoco a sportello chiuso.

Secondo, terzo e quarto giorno: ripetere le stesse operazioni.

Quinto giorno: accendere ed alimentare in maniera costante il fuoco, in modo da aumentare gradualmente la temperatura nell'arco della giornata, fino al raggiungimento della temperatura desiderata.

Avvertenze

Eventuali venature dovute alla dilatazione termica non comprometteranno il funzionamento del forno.

Numero Verde
800 090952

Per maggiori informazioni
sui prodotti per l'edilizia
e la fumisteria Unistara
www.unistara.com

unistara
HIGH QUALITY REFRACTORIES