FORNI A LEGNA

UNISTARA. PORTA A TAVOLA IL CALORE.

unistara
HIGH QUALITY REFRACTORIES

Una terra antica.

Toscana, una terra ricca di arte e cultura. Conosciuta in tutto il mondo per i paesaggi incantati e le città sospese nel tempo, ma anche per i vini pregiati e la buona cucina, gustosa e tradizionale. Tutto questo è frutto di una **sapienza artigianale** antica, che in questi luoghi ha saputo mantenersi intatta nei secoli, e giungere a noi sempre originale e sorprendente.

Da questa tradizione, nel cuore della Toscana, nascono i forni a legna Unistara, **fatti a mano**, uno ad uno.

La linea forni comprende **20 modelli di forni a legna** nati per gustare pizze, focacce e farinate, ma anche per riscoprire il piacere della cucina a legna della tradizione italiana.

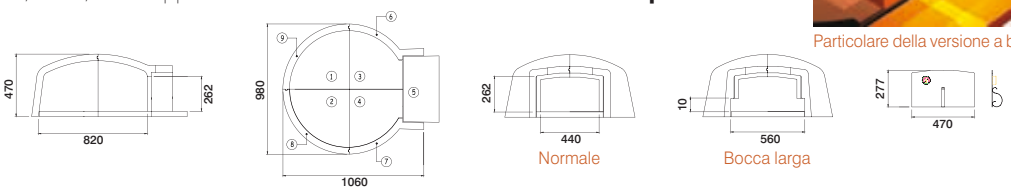
Il nuovo processo di lavorazione manuale e la scelta dell'impasto refrattario esaltano l'artigianale irregolarità delle forme e migliorano la compattezza della volta, prevenendo la formazione di bolle d'aria. Perché solo dalla passione artigianale possono scaturire i sapori autentici e genuini di una volta.

Una sapienza antica.

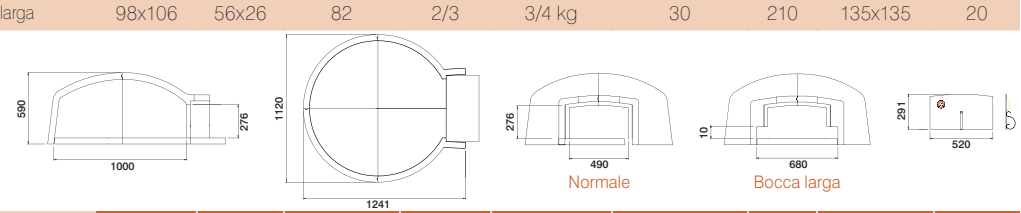
Linea **Casa**

I forni della "Linea Casa", pensati per soddisfare le esigenze di piccole e grandi famiglie, sono prodotti utilizzando materiali refrattari naturali. Il piano di cottura si compone di 4 o 6 piastre in materiale refrattario ad alto accumulo termico; la cupola si compone di 2 o più elementi a incastro che formano la camera di cottura. La forma della cupola fa sì che i cibi cuociano in una fiamma omogenea e avvolgente arricchendosi degli aromi e dei sapori della cottura a legna.
Sono disponibili in 4 modelli, ø80 cm, ø100, ø110 oppure a base ellittica 110x140 e vengono forniti **completi di sportello in lamiera con indicatore di temperatura**. La versione a bocca larga di questi modelli, particolarmente diffusa in Liguria per la preparazione della farinata, consente l'introduzione di teglie di grandi dimensioni.
Il kit per l'isolamento, l'arco frontale e il raccordo fumi sono venduti separatamente.

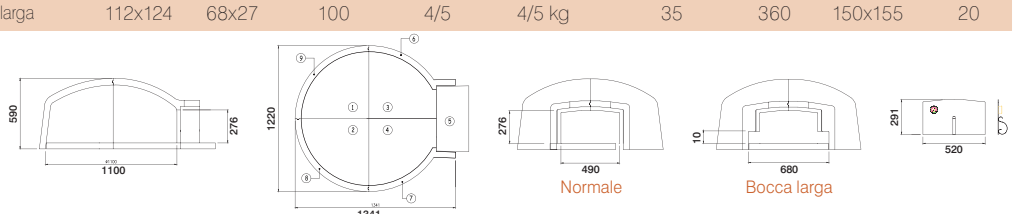
Particolare della versione a bocca larga



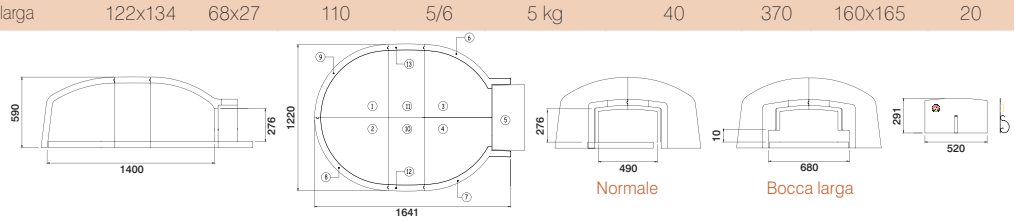
		Ingombro esterno	Misure bocca	Dimensioni interne	Numero pizze	Consumo orario legna	Tempo di riscaldamento	Peso	Spazio necessario	Ø uscita fumi
LC80	Linea Casa Forno Ø80 cm	98x106	44x26	82	2/3	3/4 kg	30	210	135x135	20
LC80BL	Linea Casa Forno Ø80 cm bocca larga	98x106	56x26	82	2/3	3/4 kg	30	210	135x135	20



		Ingombro esterno	Misure bocca	Dimensioni interne	Numero pizze	Consumo orario legna	Tempo di riscaldamento	Peso	Spazio necessario	Ø uscita fumi
LC100	Linea Casa Forno Ø100 cm	112x124	49x27	100	4/5	4/5 kg	35	360	150x155	20
LC100BL	Linea Casa Forno Ø100 cm bocca larga	112x124	68x27	100	4/5	4/5 kg	35	360	150x155	20



		Ingombro esterno	Misure bocca	Dimensioni interne	Numero pizze	Consumo orario legna	Tempo di riscaldamento	Peso	Spazio necessario	Ø uscita fumi
LC110	Linea Casa Forno Ø110 cm	122x134	49x27	110	5/6	5 kg	40	370	160x165	20
LC110BL	Linea Casa Forno Ø110 cm bocca larga	122x134	68x27	110	5/6	5 kg	40	370	160x165	20

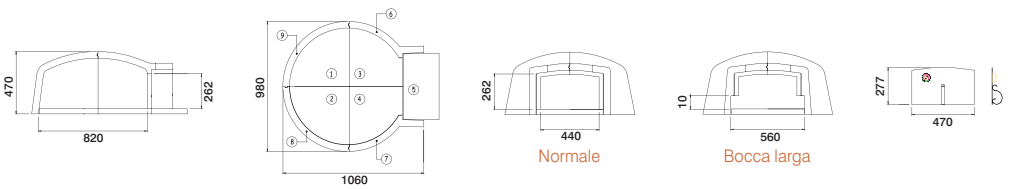


		Ingombro esterno	Misure bocca	Dimensioni interne	Numero pizze	Consumo orario legna	Tempo di riscaldamento	Peso	Spazio necessario	Ø uscita fumi
LC110140	Linea Casa Forno 110x140 cm	122x164	49x27	114x140	7/8	6/7 kg	60	460	180x200	20
LC110140BL	Linea Casa Forno 110x140 cm bocca larga	122x164	68x27	114x140	7/8	6/7 kg	60	460	180x200	20

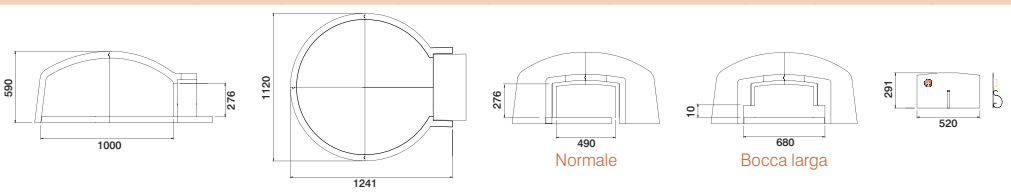
Misure e numero di pizze sono indicativi

Linea **Semi Pro**

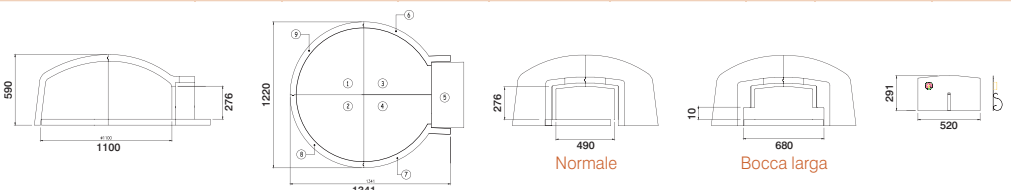
I forni della "Linea Semi Pro" sono destinati agli appassionati della cottura a legna. Adatti ad un utilizzo semi professionale, faranno la gioia di assidui cultori della cottura a legna e di tutti coloro che non vogliono rinunciare al piacere di una cucina tradizionale. Come i modelli della linea casa si compongono di 4 o 6 piastre in materiale refrattario ad alto accumulo termico; la cupola si compone di 2 o più elementi a incastro che formano la camera di cottura. Sono disponibili in 4 modelli, ø80 cm, ø100, ø110, a base ellittica 110x140 e a due piani e vengono forniti **completi di sportello in lamiera con indicatore di temperatura**. Anche la Linea Semi Pro prevede la versione a bocca larga. **Il kit per l'isolamento, l'arco frontale e il raccordo fumi sono venduti separatamente**.



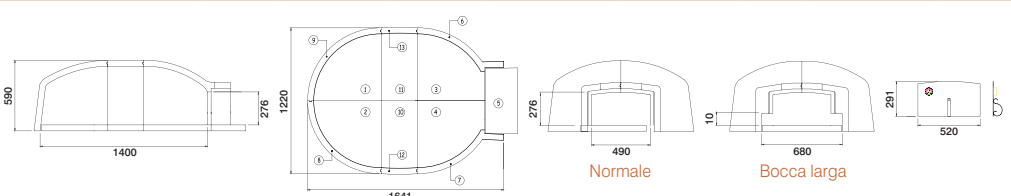
		Ingombro esterno	Misure bocca	Dimensioni interne	Numero pizze	Consumo orario legna	Tempo di riscaldamento	Peso	Spazio necessario	Ø uscita fumi
LSP80	Linea Semi Pro Forno Ø80 cm	98x106	44x26	82	2/3	3/4 kg	35	210	135x135	20
LSP80BL	Linea Semi Pro Forno Ø80 cm bocca larga	98x106	56x26	82	2/3	3/4 kg	35	210	135x135	20



		Ingombro esterno	Misure bocca	Dimensioni interne	Numero pizze	Consumo orario legna	Tempo di riscaldamento	Peso	Spazio necessario	Ø uscita fumi
LSP100	Linea Semi Pro Forno Ø100 cm	112x124	49x27	100	4/5	4/5 kg	35	360	150x155	20
LSP100BL	Linea Semi Pro Forno Ø100 cm bocca larga	112x124	68x27	100	4/5	4/5 kg	35	360	150x155	20



		Ingombro esterno	Misure bocca	Dimensioni interne	Numero pizze	Consumo orario legna	Tempo di riscaldamento	Peso	Spazio necessario	Ø uscita fumi
LSP110	Linea Semi Pro Forno Ø110 cm	122x134	49x27	110	5/6	5 kg	45	370	160x165	20
LSP110BL	Linea Semi Pro Forno Ø110 cm bocca larga	122x134	68x27	110	5/6	5 kg	45	370	160x165	20

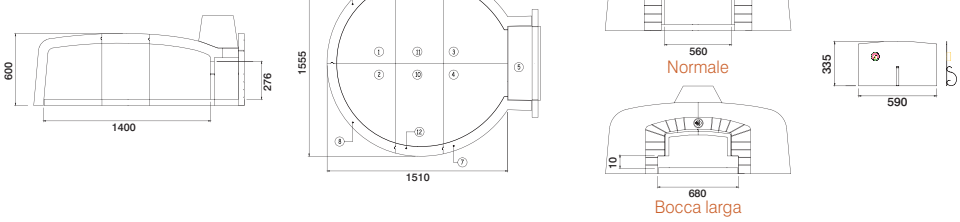


		Ingombro esterno	Misure bocca	Dimensioni interne	Numero pizze	Consumo orario legna	Tempo di riscaldamento	Peso	Spazio necessario	Ø uscita fumi
LSP110140	Linea Semi Pro Forno 110x140 cm	122x164	49x27	114x140	7/8	6/7 kg	70	460	180x200	20
LSP110140BL	Linea Semi Pro Forno 110x140 cm bocca larga	122x164	68x27	114x140	7/8	6/7 kg	60	460	180x200	20

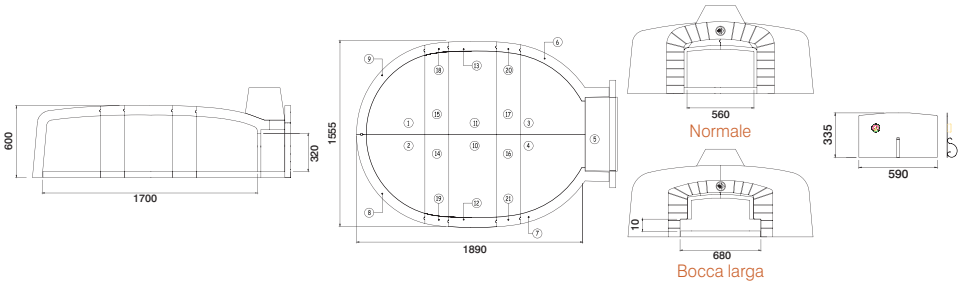
Linea **Professionale**

I forni della Linea Professionale, nella versione circolare ø140 cm e in quella ellittica 140x170 cm, coniugano il fascino della produzione artigianale con le esigenze delle grandi pizzerie.
È la semplicità di questi forni il loro punto di forza. Il piano cottura si compone di 6 o 10 piastre in refrattario mentre la camera di cottura è composta da 6 o 10 elementi ad incastro.
Grazie all'elevata capacità di accumulare calore e al kit per l'isolamento, i forni della linea professionale mantengono a lungo la temperatura senza disperderla all'esterno e cuociono in maniera uniforme in tutte le zone del forno.
Per questo riescono a garantire, per molti anni, ritmi e prestazioni estremi.

I forni della linea professionale vengono venduti completi di sportello in lamiera con indicatore di temperatura, arco frontale in refrattario e raccordo fumi per collegare il forno alla canna fumaria.



		Ingombro esterno	Misure bocca	Dimensioni interne	Numero pizze	Consumo orario legna	Tempo di riscaldamento	Peso	Spazio necessario	Ø uscita fumi
LP140	Linea Pro Forno ø140 cm	171x155	56x27	ø140	8/9	7 kg	60	800	200x200	20
LP140BL	Linea Pro Forno ø140 cm bocca larga	171x155	68x27	ø140	8/9	7 kg	60	800	200x200	20



		Ingombro esterno	Misure bocca	Dimensioni interne	Numero pizze	Consumo orario legna	Tempo di riscaldamento	Peso	Spazio necessario	Ø uscita fumi
LP140170	Linea Pro Forno 140x170 cm	209x155	56x27	140x170	12/13	8 kg	70	900	230x200	20
LP140170BL	Linea Pro Forno 140x170 cm bocca larga	209x155	68x27	140x170	12/13	8 kg	70	900	230x200	20

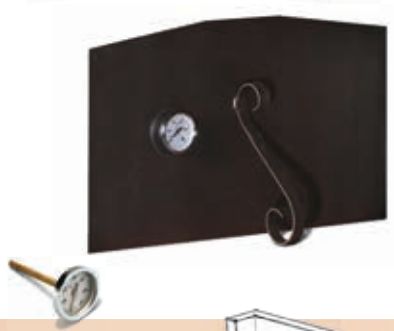
Parti di ricambio, accessori e complementi

Tutti i forni a legna sono completi di sportello in lamiera e pirometro. Il nuovo sistema di pallettizzazione, oltre a semplificare lo stoccaggio, aumenta la protezione da urti accidentali durante la movimentazione.
I forni della **Linea Professionale** sono venduti completi di arco frontale e raccordo fumi.
I forni della **Linea Casa** e **Linea Semi Pro** sono venduti senza arco frontale e raccordo fumi (acquistabili separatamente).
I set di pale per pizza (3 set differenti), gli sportelli in lamiera, il pirometro e i singoli elementi che compongono il piano o la volta del forno possono essere acquistati anche separatamente.

Kit per l'isolamento

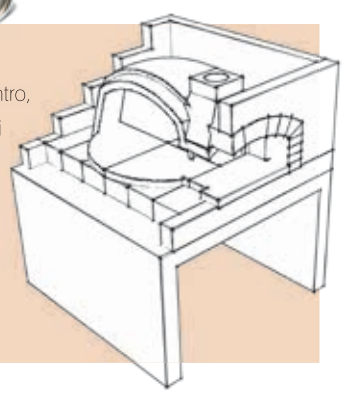
Il kit per l'isolamento raggruppa tutti i prodotti necessari per un montaggio ottimale dei forni e comprende i blocchi isolanti su cui posare il piano del forno, la malta per sigillare le fughe della volta, il materassino isolante in fibra biosolubile e la vermiculite granulata per l'isolamento.

		Linea Casa - Linea Semi Pro				Linea Pro	
Dimensioni forno		Ø80	Ø100	Ø110	110x140	Ø140	140x170
Blocchi isolanti	n°	12	14	14	18	24	32
Fibra ecologica isolante in rotoli	n°	1	1	1	2	3	3
Malta refrattaria Refraset	kg	10	10	10	20		
Malta refrattaria Unibond A25	kg					50	50
Vermiculite granulata in sacchi	n°	6	8	8	10	13	16



Semplicità di montaggio

Sulle murature predisposte per il montaggio del forno, costruire un cordolo di mattoni e disporre al centro, a secco, i blocchi isolanti contenuti nel kit di isolamento. Sempre a secco, disporre gli elementi del piano di cottura accostandoli al centro e montare la volta. Con la malta fornita nel kit, sigillare solo esternamente tutte le giunzioni fra gli elementi che compongono la volta ed incollare al forno il raccordo fumi e l'arco. Coprire tutta la volta del forno con il materassino isolante collegare la canna fumaria al raccordo fumi. Realizzare le pareti di chiusura del forno prevedendo, ove necessario, delle griglie di areazione laterali e riempire gli spazi vuoti tra forno e pareti esterne con la vermiculite granulata fornita prima di realizzare il tetto di protezione (per informazioni dettagliate, consultare il sito **www.unistaraforni.it.**).



Per maggiori informazioni:

info@unistaraforni.com
Tel: +39 010 57 699
Fax: +39 010 59 19 49
www.unistaraforni.it

unistara
HIGH QUALITY REFRACTORIES

UNISTARA S.p.A. - High Quality Refractories
Milano • Torino • Brescia • Padova • Genova
Modena • Firenze • Napoli

Sede legale e amministrativa:
Piazza Rossetti, 3 • I-16129 Genova GE • ITALY

www.unistara.com

Ed.06 del 13/08/2023