



Forni e Barbecue in refrattario

GOTI
Terrecotte
d'Arte

Produzione e Vendita

Prodotto
100%
italiano



Mod. 60 - Canna fumaria consigliata: d. cm. 20 - peso kg. 120.



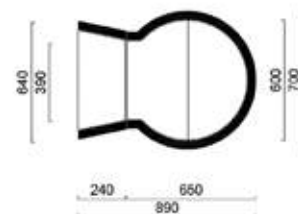
Libretto istruzione per montaggio ed uso, fornito all'acquisto

Il ritorno della cucina tradizionale italiana con sapori che la terracotta ti aiuterà a riscoprire.

Forno prefabbricato a moduli di facile montaggio. Destinato a chi ha poco spazio di installazione e non vuole rinunciare al piacere della cottura dei cibi in forno a legna.

Non solo pizza! Potrai cucinare dolci, arrosti e molto altro ancora.

Pizze senza brace n. 2 - Pane Kg. 5
Pizze con brace n.1.



Mod. 80 - Canna fumaria consigliata: d. cm. 20 - peso kg. 190.



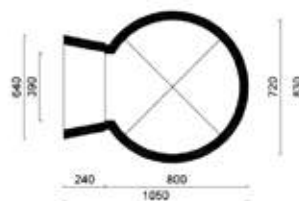
Libretto istruzione per montaggio ed uso, fornito all'acquisto

Forno prefabbricato in terracotta refrattaria di semplice montaggio e qualità tecniche superiori.

La sua forma è stata accuratamente studiata per garantire la massima uniformità nella distribuzione della temperatura interna. Ingombro limitato.

Rappresenta la soluzione più conveniente nel caso di ridotto spazio d'installazione.

Pizze senza brace n. 4 - Pane Kg. 7
Pizze con brace n.3.



Mod. 100 - Canna fumaria consigliata: d. cm. 20 - peso kg. 340.

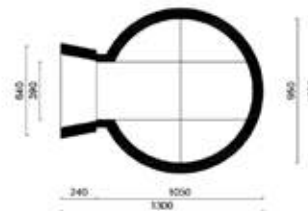


Libretto istruzione per montaggio ed uso, fornito all'acquisto

Forno prefabbricato in terracotta refrattaria di facile messa in opera impeccabile risultato finale.

La sua massa considerevole e la qualità dei materiali impiegati garantiscono piena soddisfazione anche all'utente più esigente.

Pizze senza brace n. 7 - Pane Kg. 10
Pizze con brace n.5.





Mod. 100x130 - Canna fumaria consigliata: d. cm. 20 - peso kg. 420.



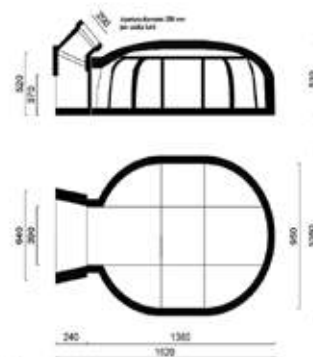
Libretto istruzione per montaggio ed uso, fornito all'acquisto

Forno prefabbricato in terracotta refrattaria di facile spedizione e montaggio.

Consigliato a nuclei familiari numerosi e per impiego professionale.

Le sue caratteristiche generali lo pongono ai massimi livelli della categoria.

Pizze senza brace n. 10 - Pane Kg. 15.
Pizze con brace n.7.



Mod. 100x160 - Canna fumaria consigliata: d. cm. 20 - peso kg. 500.

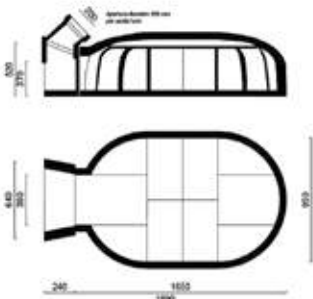


Libretto istruzione per montaggio ed uso, fornito all'acquisto

Forno prefabbricato in terracotta refrattaria prevalentemente destinato all'uso professionale.

La sua ideazione rappresenta un investimento sicuro per chi lo impiega quotidianamente come strumento di lavoro.

Pizze senza brace n. 14 - Pane Kg. 19.
Pizze con brace n. 9.

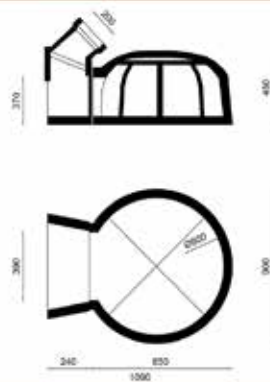


Tutti i nostri modelli di forno in terracotta refrattaria certificata sono dotati di frontale decorativo in pregiato cotto di Impruneta e sportello con pirometro.

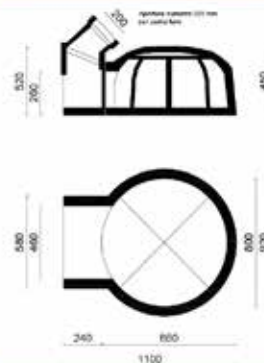


Mod. 80_Goti_Arco - Canna fumaria consigliata: d. cm 20 - peso kg 190

Apertura diametro 200
per uscita fumi



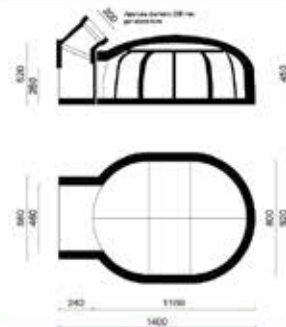
Mod. 80_Nuovo - Canna fumaria consigliata: d. cm 20



Mod. 110x80 - Canna fumaria consigliata: d. cm 20



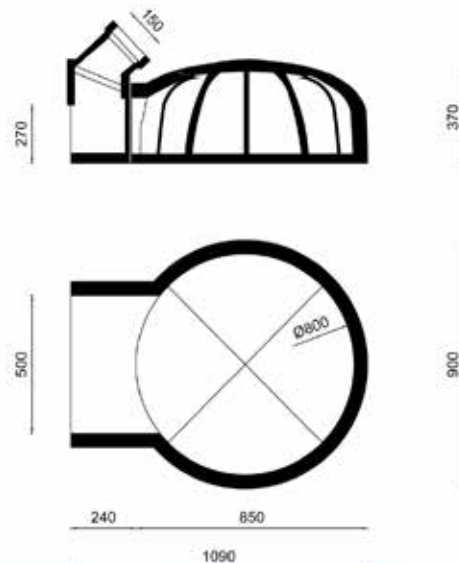
* Tutti i nostri modelli di forno in terracotta refrattaria certificata sono dotati di frontale decorativo in pregiato cotto di Impruneta e sportello con pirometro.





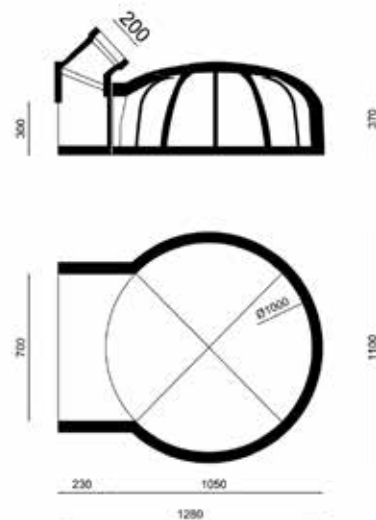
Mod. BL_80 - Canna fumaria consigliata: d. cm 15 - peso kg 200

Apertura diametro 150
per uscita fumi



Mod. BL_100 - Canna fumaria consigliata: d. cm 20 - peso kg 340

Apertura diametro 200
per uscita fumi





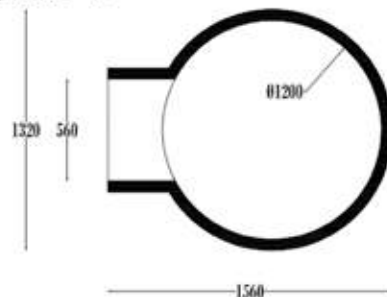
Mod. 120_N - Canna fumaria consigliata: d. cm. 20 - peso kg. 450.



Forno professionale in terracotta refrattaria, diametro interno 120 cm. I forni professionali grezzi comprendono: oltre a tutte le componenti come in foto, il frontale in terracotta di Impruneta personalizzabile e sportello di chiusura.

Pizze n° 6/7 *

Mod. 120_N Forno in terracotta professionale 120s
Diametro interno 120s
Altezza interna massima 450h



Libretto istruzione per montaggio ed uso, fornito all'acquisto



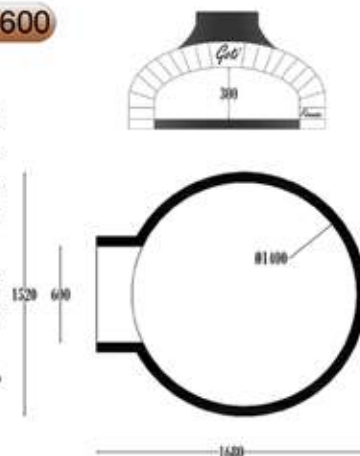
Mod. 140_N - Canna fumaria consigliata: d. cm. 20 - peso kg. 600



I forni in terracotta refrattaria professionali grezzi sono lavorati, a calco con una particolare argilla composta da refrattario macinato puro ed acqua. L'impasto viene creato nel nostro laboratorio e tutto il ciclo produttivo è eseguito a mano. I vari componenti del forno una volta ultimata l'essiccazione vengono cotti in forno per 5 giorni a 1030/1040°C.

Pizze n° 8/9 *

Mod. 140_N Forno in terracotta professionale 140s
Diametro interno 140s
Altezza interna massima 450h



Libretto istruzione per montaggio ed uso, fornito all'acquisto



Mod. 160_N - Canna fumaria consigliata: d. cm. 20 - peso kg. 800

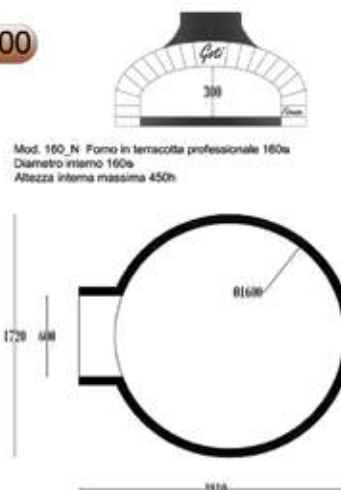


Tutti gli elementi sono certificati in laboratorio.

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.

Pizze n° 10/11 *



Mod. 160_N Forno in terracotta professionale 160s
Diametro interno 160s
Altezza interna massima 450h

Libretto istruzione per montaggio ed uso, fornito all'acquisto

*schede tecniche forni misure espresse in mm



Mod. 110 - Canna fumaria consigliata: d. cm. 20

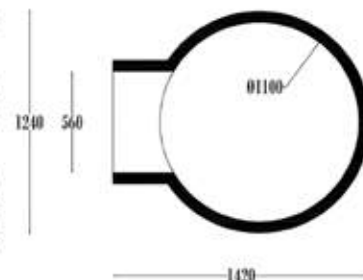


Tutti i modelli proposti sono robusti e hanno le stesse caratteristiche di cottura ad elevate prestazioni.

Le parti che compongono la volta del forno hanno uno spessore di 6 cm ed il piano cottura di 6 cm.

Valutando le esigenze di spazio del consumatore finale proponiamo i nostri forni pizza professionali in 5 varianti di misure, facili da montare.

Pizze n° 8/9 *



Libretto istruzione per montaggio ed uso, fornito all'acquisto



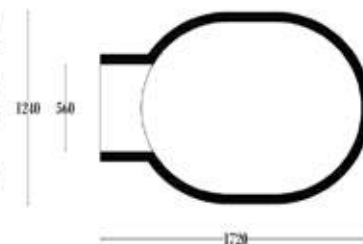
Mod. 110x140 - Canna fumaria consigliata: d. cm. 20



Raccomandiamo di seguire il libretto di istruzioni soprattutto per la prima accensione del forno ed usare prudenza dopo lunghi periodi di inutilizzo dello stesso.

Il corretto uso allungherà la durata del vostro forno.

Pizze n° 11/12 *



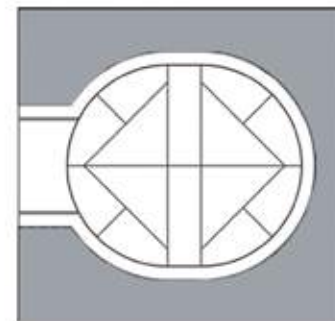
Libretto istruzione per montaggio ed uso, fornito all'acquisto

I forni da pizza sia per uso domestico che professionale possono essere consegnati già montati e coibentati o premontati da assemblare sul posto da un nostro incaricato. Richiesto anticipatamente è possibile installare il bruciatore per cottura a gas o la predisposizione del foro di uscita sulla base del carrello.

I nostri modelli di forno carenati si adattano a tutti gli spazi. Ciò permette soluzioni personalizzate grazie ai vari materiali di finitura oggi presenti sul mercato. Questo consente di adattare i forni in qualsiasi ambiente essi vengano montati.

Tutti i nostri modelli di forno in terracotta refrattaria sono disponibili su richiesta già montati, carenati o da assemblare sul posto.

Adattiamo i nostri forni al vostro spazio.

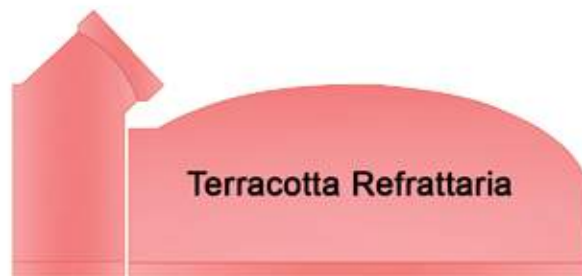


esempio puramente esplicativo

PERCHE' SCEGLIERE UN FORNO GOTI?

Per la materia prima utilizzata: la **TERRACOTTA**.

La certificazione attesta che in un forno GOTI
si cuoce in modo sano non solo pizza ma qualsiasi tipo di pietanza.



Maggior tenuta del calore

Rilascio costante del calore trattenuto

Materiale naturale certificato

Notevole risparmio energetico

Raggiunge alte temperature in poco tempo

Previo appuntamento vi faremo trovare il forno acceso e ben caldo così da poterlo provare e capire meglio quali sono i benefici della terracotta refrattaria.

Qualità certificata.

I nostri forni sono interamente fabbricati a mano, senza l'uso di cemento, in terracotta refrattaria cotta ad alta temperatura (1030/1040°C).

L'uso di questa particolare argilla permette al forno di riscaldarsi prima e di raffreddarsi molto più lentamente dei comuni forni in commercio, con una qualità della combustione migliore ed a più alta efficienza energetica.

Tutti i modelli sono composti in più pezzi facili da assemblare: la componibilità garantisce, insieme alle qualità del cotto refrattario, una forte resistenza alla dilatazione e di conseguenza alle altissime temperature.

In termini di sicurezza alimentare, analisi chimiche svolte in laboratorio autorizzato, certificano la salubrità dei nostri forni.

I nostri forni 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. (vedi copia certificazione in calce al manuale).



C. S. T. s.r.l.

Laboratorio analisi chimiche e prove fisiche

Cliente: Gotti Taveras

Cod. N. 4724 del 20/11/13

Luogo di prelievo e di analisi: laboratorio del cliente presso la sede di via Carlo Porta, Catanzaro

Prodotto: refrattario 1 12110213

Tipologia campione: laboratorio refrattario per forno da pizza

Determinazione parametri Chimici:

Parametri rilevati dopo test di sicurezza da D.M. 21/03/2007 e Decreto 338 del 22/07/1998

Parametro	Risultato	Metodo	Limite di legge DECRETO 22 luglio 1998, n. 338
Cadmio	<0.02 µg/g	SP4 8020 rev. 0 1994	100 µg/g
Cromo totale	<5.5 µg/g	SP4 8020 rev. 0 1994	1000 µg/g
Mercurio	<1 µg/g	SP4 8020 rev. 0 1994	100 µg/g
Mercurio	<0.1 µg/g	SP4 8020 rev. 0 1994	50 µg/g
Arsenico	<0.1 µg/g	SP4 8020 rev. 0 1994	50 µg/g
Antimonio	<0.1 µg/g	SP4 8020 rev. 0 1994	50 µg/g
Selenio	<0.1 µg/g	SP4 8020 rev. 0 1994	100 µg/g
Bario	8.8 µg/g	SP4 8020 rev. 0 1994	100 µg/g
Pb	1.8 µg/g	SP4 8020 rev. 0 1994	100 µg/g
Amianto	Assenza di fibre	UNICOM 1974/2006	-

Confermazione: il materiale rispetta i limiti del DECRETO 22 luglio 1998, n. 338 per il rilascio dei materiali nocivi al contatto con sostanze alimentari.



Via 5 gennaio di Milano n°24
Tel. +39 0774 622847 fax +39 0774 4781115

91010 PRATO
e-mail: ccs@csst.it



CONSIGLI PER COIBENTARE I NOSTRI FORNI IN TERRACOTTA - USO DOMESTICO:

1



2



- 1) Creare il piano di appoggio. Sul piano di appoggio collocare i blocchi in calcestruzzo cellulare dello spessore di almeno 10 cm e sabbia per livellare.
- 2) Posizionare il piano in terracotta. Non murare il piano in terracotta.
- 3) Assemblare il forno.
- 4) Stuccare le fughe - solo esternamente - utilizzando gesso a scagliola oppure cemento plastico
Coibentazione superiore - almeno 10 cm per lato e 20/25 cm nella parte superiore del forno in terracotta.
- 5) Posizionare la fibra ceramica bloccandola con rete metallica a maglia larga e flessibile.

Coibentare i forni per uso professionale utilizzando blocchi di gas beton* di 20/25 cm ed aumentare di 5cm la coibentazione superiore e laterale.

FINITURA CASETTA: versare la vermiculite fino a riempire tutto lo spazio / 10cm x lato e 20cm nella parte superiore.

FINITURA IGLOO: impastare la vermiculite con cemento ed acqua





3



4



5



6

Tutti i forni in terracotta Goti possono essere installati sia all'interno che all'esterno.

*Ricordiamo di proteggere accuratamente dagli agenti atmosferici il forno coibentato in stile igloo con intonaco a vista.

*seguire il libretto di istruzioni in dotazione.



**La nostra produzione artigianale è eseguita a calco con argilla Impruneta e refrattaria.
Tutte le fasi di lavorazione sono eseguite con la maestria dei vecchi tempi.
Si possono eseguire anche oggetti su richiesta del cliente**



Qualità Certificata

Fino ad alcuni decenni fa, i forni da pane e da pizza, venivano costruiti esclusivamente in mattoni refrattari utilizzando manodopera specializzata, con conseguenti elevati costi.

La ns. azienda, famosa dal 1973 per la produzione di terrecotte refrattarie, ha messo a punto e continuamente migliora una gamma di forni prefabbricati che utilizza lo stesso materiale degli antichi mattoni, ottenendo ottime caratteristiche di resa termica abbinate ad un procedimento di montaggio modulare e quindi semplice.

I nostri forni sono interamente fabbricati a mano, senza l'uso di cemento, in terracotta refrattaria cotta ad alta temperatura (1030°C).

L'uso di questa particolare argilla permette al forno di riscaldarsi prima e di raffreddarsi molto più lentamente dei comuni forni in commercio, con una qualità della combustione migliore ed a più alta efficienza energetica.

Tutti i modelli sono composti in più pezzi facili da assemblare: la componibilità garantisce, insieme alle qualità del cotto refrattario, una forte resistenza alla dilatazione e di conseguenza alle altissime temperature.

In termini di sicurezza alimentare, analisi chimiche svolte in laboratorio autorizzato, certificano la salubrità dei nostri forni.

I nostri forni rispettano i limiti imposti dal 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. (vedi copia certificazione riportata qui di seguito).

C. S. T. s.r.l.
Laboratorio analisi chimiche e prove fisiche

Cliente: Goti Terrecotte
Cert. N. 6738 del 20/11/13
Luogo di prelievo dichiarato: calcinacci del cunolo presso la sede di via delle Prata, Calenzano
Prelievo effettuato il 12/11/2013
Tipo campione: Materiale refrattario per forno da pizza

Determinazione parametri Chimici:

Parametro	Risultato	Metodo	Limite di legge DECRETO 22 luglio 1998, n. 338
Cadmio	<0.02 µg/L	EPA 6020 rev. 0 1994	100 mg/L
Cromo totale	5.5 µg/L	EPA 6020 rev. 0 1994	1000 mg/L
Piombo	<1 µg/L	EPA 6020 rev. 0 1994	100 mg/L
Mercurio	<0.1 µg/L	EPA 6020 rev. 0 1994	50 mg/L
Arsenico	<0.1 µg/L	EPA 6020 rev. 0 1994	50 mg/L
Antimonio	4.5 µg/L	EPA 6020 rev. 0 1994	500 mg/L
Selenio	8.8 µg/L	EPA 6020 rev. 0 1994	100 mg/L
Bario	7.5	APAT CON ENCA 2000 Rev. 25 2003	100 mg/L
PH	Assenza di fibre	UNICHIM 1918/2006	-
Amianto			

Osservazione: Il materiale rispetta i limiti del DECRETO 22 luglio 1998, n. 338 per il rilascio dei metalli nocivi al contatto con sostanze alimentari.



59100 PRATO

e-mail: centroservizi@csst.it

Via S. Giomote di Milano n°24
Tel. +39 0574 622847 fax +39 0574 1795115

Goti S.N.C
di Cecchi Giancarlo & C

Via di Le Prata, 85/a
50041 Calenzano (FI)
Tel e Fax 055.8878708

Cell. 338.85.96.065 Giancarlo - Cell. 329.66.67.441 Sara
Cod. Fisc. e P. Iva 04431270489

<http://forni.terrecottedautore.it>
info@gotiterrecotte.it

LAVORAZIONE ARTIGIANALE



IMPASTARE
terra ed acqua



**CALCARE
E RIFINIRE**
*senza l'ausilio
di macchinari,
solo la forza
e la precisione
delle mani.*



INFORNARE
*5 giorni di
cottura a
1030/1040°*



APIzza

Cotta nel... Cotto!

GOTI
Terrecotte
d'Arte

APIzza

Cotta nel... Cotto!

GOTI
Terrecotte
d'Arte

APIzza *Cotta nel... Cotto!*

info:

www.terrecottedautore.it

GOTI
Terrecotte
d'Arte
Produzione e Vendita



**La nostra produzione artigianale è eseguita a calco con argilla Impruneta e refrattaria.
Tutte le fasi di lavorazione sono eseguite con la maestria dei vecchi tempi.
Si possono eseguire anche oggetti su richiesta del cliente**



Goti S.N.C. di Cecchi Giancarlo & C.

Via di Le Prata, 85/a - 50041 Calenzano (FI)

Tel e Fax 055.8878708 - Cell. 338.85.96.065 Giancarlo - Cell. 329.66.67.441 Sara.

Cod. Fisc. e P. Iva 04431270489

www.terrecottedautore.it - info@gotiterrecotte.it