



# FORNI A LEGNA IMPASTATRICI

soluzioni  
all'avanguardia

**Modello Eolie**

Disponibile in diverse misure\* per soddisfare qualsiasi tipo di esigenza



\* Misure esterne

CODICE	ARTICOLO	€
101	FORNO - 3 Kg 71X77 Cm*	1240,00
102	FORNO - 5 Kg 71X103 Cm*	1260,00
103	FORNO - 5 Kg 81X77 Cm*	1260,00
104	FORNO - 6 Kg 81X103 Cm*	1350,00
105	FORNO - 8 Kg 95X103 Cm*	1850,00
106	FORNO - 10 Kg 105X103 Cm*	2190,00

### Modello Ortigia

Disponibile in diverse misure\* per soddisfare qualsiasi tipo di esigenza



FORNI A LEGNA

\* Misure esterne

CODICE	ARTICOLO	€
121	FORNO - 3 Kg 71X77 Cm*	1300,00
122	FORNO - 5 Kg 71X103 Cm*	1320,00
123	FORNO - 5 Kg 81X77 Cm*	1320,00
124	FORNO - 6 Kg 81X103 Cm*	1420,00
125	FORNO - 8 Kg 95X103 Cm*	1950,00
126	FORNO - 10 Kg 105X103 Cm*	2310,00

**Modello Egadi**

Disponibile in diverse misure\* per soddisfare qualsiasi tipo di esigenza



\* Misure esterne

CODICE	ARTICOLO	€
111	FORNO - 3 Kg 71X77 Cm*	1260,00
112	FORNO - 5 Kg 71X103 Cm*	1280,00
113	FORNO - 5 Kg 81X77 Cm*	1280,00
114	FORNO - 6 Kg 81X103 Cm*	1370,00
115	FORNO - 8 Kg 95X103 Cm*	1880,00
116	FORNO - 10 Kg 105X103 Cm*	2240,00

## Modello Mozia

Disponibile in diverse misure\* per soddisfare qualsiasi tipo di esigenza



FORNI A LEGNA

\* Misure esterne

CODICE	ARTICOLO	€
131	FORNO - 3 Kg 71X77 Cm*	1600,00
132	FORNO - 5 Kg 71X103 Cm*	1650,00
133	FORNO - 5 Kg 81X77 Cm*	1650,00
134	FORNO - 6 Kg 81X103 Cm*	1750,00
135	FORNO - 8 Kg 95X103 Cm*	2290,00
136	FORNO - 10 Kg 105X103 Cm*	2650,00

### Modello Pantelleria

Disponibile in diverse misure\* per soddisfare qualsiasi tipo di esigenza



\* Misure esterne

CODICE	ARTICOLO	€
141	FORNO - 3 Kg 71X77 Cm*	1650,00
142	FORNO - 5 Kg 71X103 Cm*	1700,00
143	FORNO - 5 Kg 81X77 Cm*	1700,00
144	FORNO - 6 Kg 81X103 Cm*	1800,00
145	FORNO - 8 Kg 95X103 Cm*	2340,00
146	FORNO - 10 Kg 105X103 Cm*	2690,00



Pomelli - € 2,00



Porta lampada - € 5,00



Trasformatore - € 15,00



Ruote - € 5,00

Pirometro - € 15,00



Interruttore - € 4,00



Mattoni - € 2,00

Teglie ferro - € 7,00

Coppia pale - € 15,00

Teglie alluminate  
€ 10,00



Griglie - € 10,00

## Impastatrici

Utili e comode, le nostre impastatrici sono in grado di soddisfare qualsiasi tipo di esigenza.



CODICE	ARTICOLO	€
IM5	IMPASTATRICE - 5 Kg	1190,00
IM8	IMPASTATRICE - 8 Kg	1220,00
IM12	IMPASTATRICE - 12 Kg	1870,00
IM18	IMPASTATRICE - 18 Kg	2120,00

# INFORMAZIONI GENERALI E GARANZIA DEI FORNI

## Modalità d'uso dei forni

In seguito sono riportati suggerimenti sull'uso corretto dei forni a legna.  
Si consiglia di leggere con attenzione al fine di mantenere la garanzia fornita dall'azienda.

1. Accendere il forno le prime 3 volte senza infornare, portarlo lentamente da una temperatura di 170° la prima volta, ad una temperatura di 280° progressivamente per le 2 volte successive, lasciarlo spegnere ogni volta.  
*N.B. Non rispettando le istruzioni sopra riportate, si incorre al distacco della vernice.*
2. Per una buona cottura il forno deve essere portato sino ad una temperatura di 260-280° lentamente per circa 1 ora, poi aspettare circa 25 minuti ed il forno è pronto per l'utilizzo.
3. Il tempo di cottura è di 25-35 minuti.
4. Bisogna lavare bene le teglie e tenerle infornate, saranno pronte quando diventeranno nere, consigliamo all'inizio di usare la carta forno. Prima di conservarle, bisogna oliarle.
5. Quando si utilizza il secondo ripiano, durante la cottura, bisogna cambiare il senso delle teglie, cioè mettere sotto quelle di sopra e viceversa.
6. Non utilizzare il forno come una stufa e non spegnere con acqua, si incorre ad un veloce deterioramento della lamiera ed ad un distacco della vernice. Ciò comporta la fine della garanzia fornita dall'azienda.
7. Il forno è predisposto per una eventuale lampadina interna con materiali ad alte temperature. L'eventuale impianto elettrico deve essere di 12 V. La ditta declina ogni responsabilità inerente all'impianto elettrico del forno se diverso da quanto riportato.

## Garanzia

In caso di guasti o difetti si consiglia di leggere la parte inerente alle modalità d'uso e verificare se sono stati rispettati tutti i consigli forniti dall'azienda. Successivamente leggere quanto di seguito riportato.

Condor s.r.l. garantisce la funzionalità dei propri prodotti e dei propri materiali da eventuali difetti o imperfezioni nelle proprie costruzioni escludendo dalla garanzia la verniciatura ed il vetro, sempre che l'utente si attenga alle istruzioni sopra riportate. La presente deve essere conservata dall'utente come garanzia e presentata ad un nostro esperto quando si verifichi un guasto al prodotto venduto.

## Suggerimenti per alcune cotture

In seguito sono riportate esempi di temperature per alcune cotture.

Pane 260-270° C

Pasta 260-270° C

Pesce 260-270° C

Pizza su mattone 300° C

Torte e dolci vari 190-220° C

Pizza in teglia 260-270° C

Verdure varie 260-270° C

