



Tecnologia e Tradizione

Sistemi SCM ha creato TERRACOTTA, una linea di forni a legna che unisce la migliore tecnologia legata ai materiali, al design legato all'estetica e alla funzionalità. Il cuore del forno in terracotta refrattaria, un materiale completamente naturale utilizzato da secoli nella cucina tradizionale grazie alle proprie caratteristiche di rilascio lento del calore e di cottura straordinarie, rende i forni TERRACOTTA unici.



Vantaggi della Terracotta Refrattaria

- è un materiale naturale calcato a mano
- l'essiccazione e la cottura lenta dei piani e delle volte rendono il materiale più compatto evitando contaminazioni in fase di cottura dei cibi
- permette di portare in temperatura il forno più velocemente e di mantenere il calore più a lungo
- una volta accumulato il calore viene rilasciato lentamente garantendo così una cottura perfetta
- è certificata ad uso alimentare garantendo tranquillità assoluta nella consumazione dei cibi cotti all'interno

SVOLTA

la volta capovolta che rivoluziona la distribuzione del calore

SVOLTA è Il forno in terracotta refrattaria che grazie alla rivoluzionaria forma della cupola con incurvamento verso l'interno riesce a distribuire il calore con più uniformità rispetto ai forni a volta classica. Il sistema ad irraggiamento lenticolare inverso, frutto di un lungo studio sulle prestazioni dei forni, migliora la cottura tradizionale a legna.



TC SVOLTA 100



d. 100cm

Il forno presenta un utile interno da 100 cm, spazio adeguato a cucinare contemporaneamente 5 pizze, grandi teglie di arrosto, verdure, pane e dolci. La straordinaria cessione lenta e costante del calore da parte dei piani e della volta interamente in TERRACOTTA REFRATTARIA certificata USO ALIMENTARE fanno la differenza. Il forno è completo di sportello in acciaio con termometro.



TC 80

TC80

Il forno PERFETTO per la famiglia, uno spazio utile interno di circa 80 cm di diametro, spazio adeguato a cucinare contemporaneamente 3 pizze. Da completare con l'isolamento e la finitura esterna. Combustione a legna. Completo di sportello in acciaio con termometro. Piani e volta completamente in TERRACOTTA REFRATTARIA certificata USO ALIMENTARE.



d. 80cm



TC 100



TC 130



TC 160

TC100/130/160

Linea di forni con spazi importanti per uso famiglia e piccola ristorazione. Da completare con l'isolamento e la finitura esterna. Combustione a legna. Completo di sportello in acciaio con termometro. Piani e volta completamente in TERRACOTTA REFRATTARIA certificata USO ALIMENTARE.

TC 100



d. 100cm

TC 130



100cm

TC 160



100cm



TC FI

TC FI 60/70/80

Forni con piano base in TERRACOTTA REFRATTARIA certificata USO ALIMENTARE e volta in acciaio inox (primi in Italia nello studiare ed applicare tale soluzione tecnica ai forni con fiamma diretta sull'acciaio). La coibentazione a doppio strato, refrattario e lana di roccia alta densità, garantisce un volano termico straordinario. La calotta esterna del forno è in acciaio antintemperie munito di aggancio con valvola fumi per canna fumaria a sezione circolare. Il forno è PRONTO ALL'USO, già coibentato e senza costi aggiuntivi di posa in opera. Si può appoggiare su una base esterna, incassare in un rivestimento o in un muro. Tutti i forni sono completi di sportello in acciaio e termometro.

TC FI 60G/70G/80G (GARDEN)

La versione GARDEN è fornita di un supporto con gambe in acciaio nella versione con o senza ruote. Un piano frontale asportabile in acciaio per appoggiare teglie e utensili in fase di cottura.

TC FI 60



60cm

TC FI 70



70cm

TC FI 80



80cm



TC DF

TC DF

Un forno costruito per essere usato REALMENTE come DUE FORNI, a differenza dei doppi forni tradizionali, in cui sotto si ha solo un braciere che scalda indirettamente il forno sopra.

Struttura in acciaio, isolata da un doppio strato refrattario e lana di roccia alta densità. Il forno superiore in acciaio inox viene portato a temperatura da quello inferiore, interamente costruito in TERRACOTTA REFRATTARIA certificata uso alimentare.

I fumi della combustione a legna del forno inferiore passano nell'intercapedine laterale scaldando il forno superiore senza entrare in contatto con i cibi cotti all'interno. Nel forno in terracotta si può cucinare invece in maniera tradizionale semplicemente spostando lateralmente la legna.

Due FORNI in una sola struttura, uno a cottura diretta ed uno a cottura indiretta.

inferiore



54cm

superiore



54cm