



# Forni e Barbecue in terracotta refrattaria

il produttore si riserva il diritto  
di apportare miglioramenti o modifiche  
ai prodotti senza preavviso

**GOTI**  
Terrecotte  
d'Arte  
Produzione e Vendita





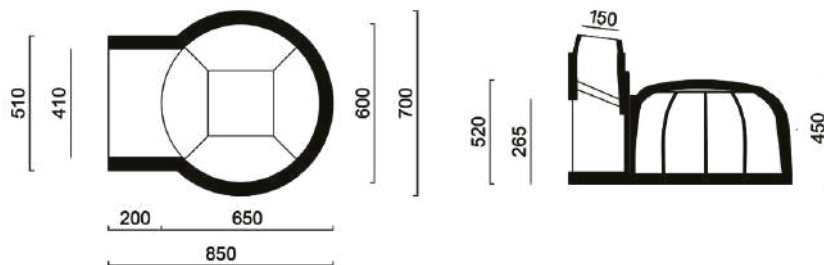


## Mod. 60 Arco - Canna fumaria consigliata diam. 150

**NO CEMENTO**



\*

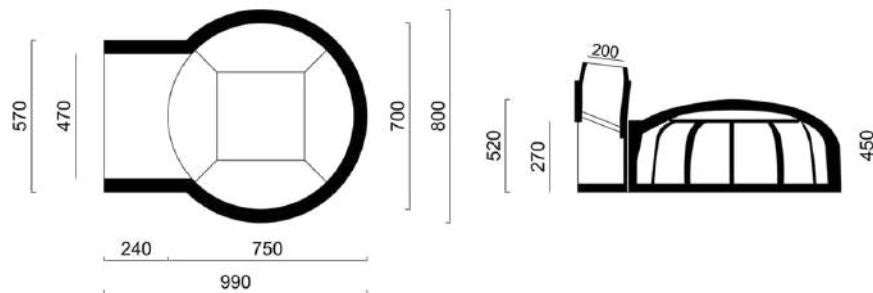


\* Tutti i nostri forni in terracotta certificata sono dotati di frontale decorativo in pregiato cotto di Impruneta e sportello con pirometro



## Mod. 70 Arco - Canna fumaria consigliata diam. 200

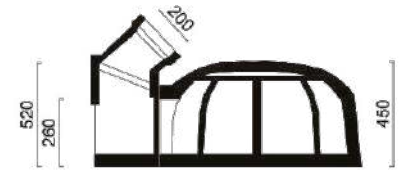
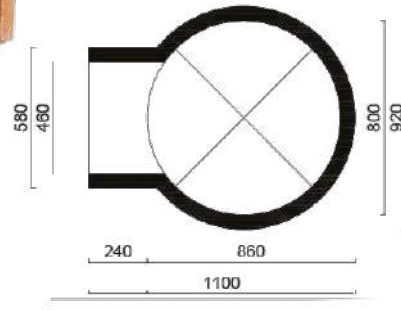
**NO CEMENTO**





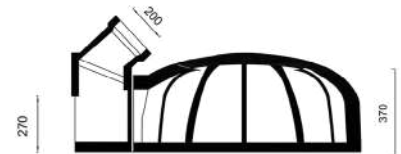
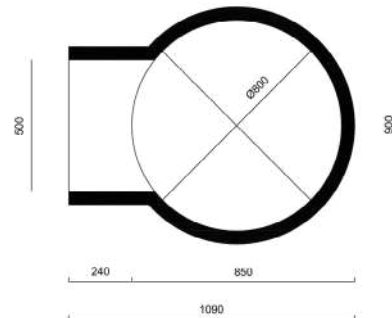
**Mod. 80 Nuovo- Canna fumaria consigliata diam. 200**

**NO CEMENTO**



**Mod. BL 80 - Canna fumaria consigliata diam. 200**

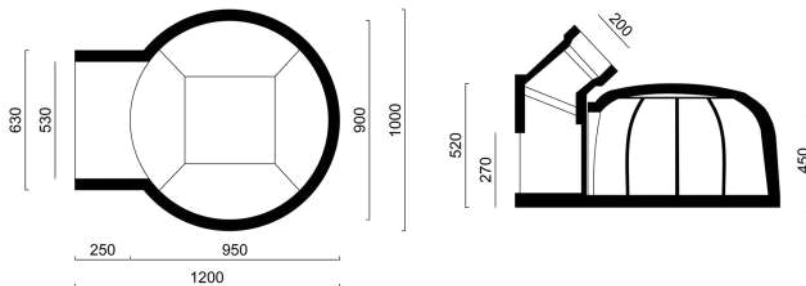
**NO CEMENTO**





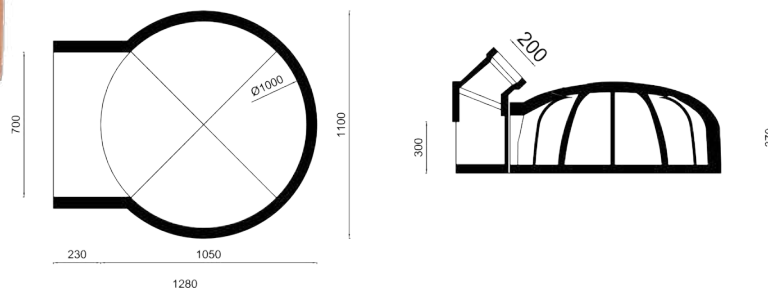
## Mod. 90 Arco - Canna fumaria consigliata diam. 200

**NO CEMENTO**



## Mod. BL 100- Canna fumaria consigliata diam. 200

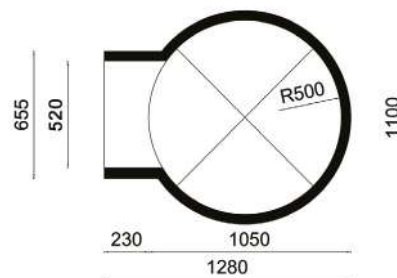
**NO CEMENTO**



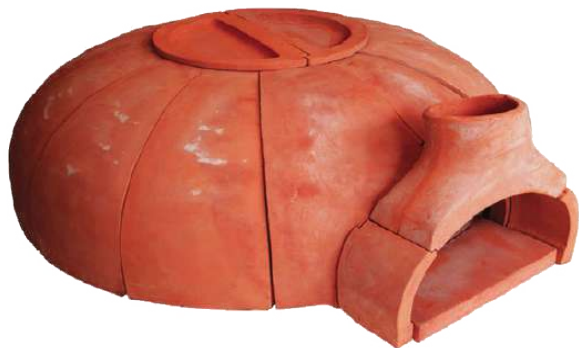


## Mod. BL 100/50- Canna fumaria consigliata diam. 200

**NO CEMENTO**



## Mod. 110 - Canna fumaria consigliata diam. 200

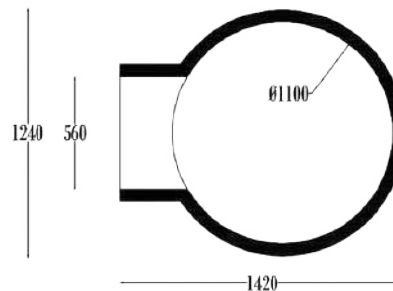


**NO CEMENTO**

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

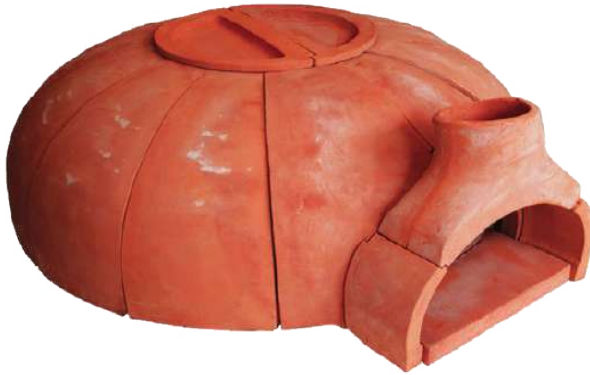
Le parti che compongono la volta del foro hanno uno spessore di 6cm ed il piano dicottura di 6cm.

Valutando le esigenze di spazio del consumatore finale proponiamo i nostri forni pizza professionali in 6 varianti di misure, facili da montare.



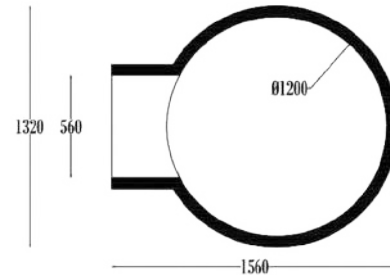


## Mod. 120 N - Canna fumaria consigliata diam. 200



**NO CEMENTO**

Forno professionale in terracotta refrattaria, i forni professionali grezzi comprendono, oltre a tutte le componenti come in foto, il frontale in terracotta di Impruneta personalizzabile e sportello di chiusura.

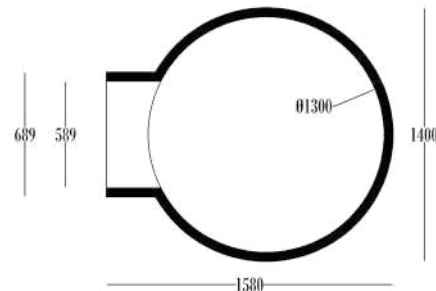


## Mod. 130 N - Canna fumaria consigliata diam. 200



**NO CEMENTO**

I forni in terracotta refrattaria 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.



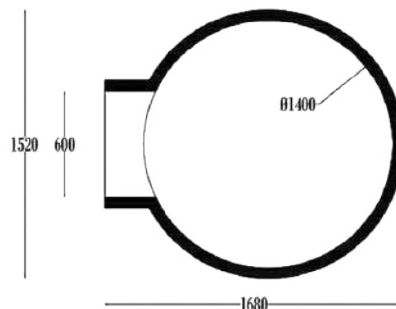


## Mod. 140 N - Canna fumaria consigliata diam. 200



**NO CEMENTO**

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.

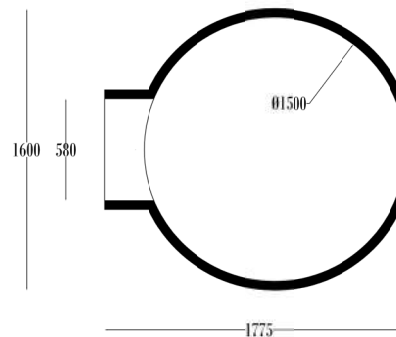


## Mod. 150 N - Canna fumaria consigliata diam. 200

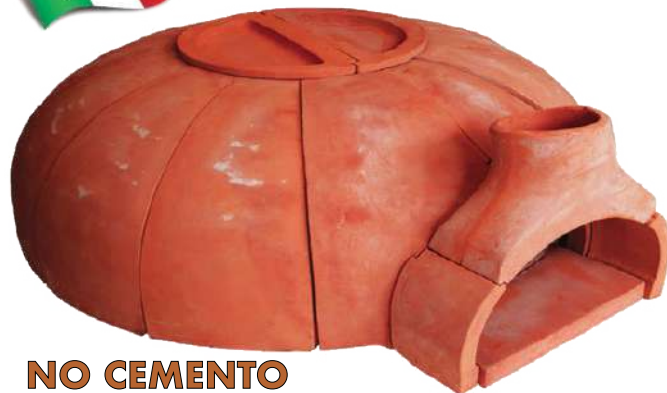


**NO CEMENTO**

Tutti i forni in terracotta Goti vi garantiscono affidabilità ed alte prestazioni per tutti i tipo di impiego. I Ns forni sono altamente versatili e sono l'ideale per la cottura di tutte le pietanze che vengono cotte nei forni elettrici, garantendo una fragranza unica e una salubrità al 100%

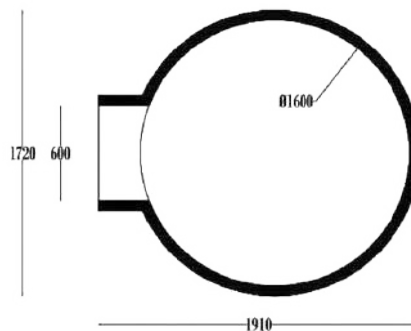


## Mod. 160 N - Canna fumaria consigliata diam. 200



**NO CEMENTO**

I nostri modelli di forno si adattano a tutti gli spazi, ciò permette soluzioni personalizzate grazie ai vari materiali di finitura oggi presenti sul mercato. Tutti i nostri modelli di forno sono disponibili su richiesta già montati, carenati o da assemblare sul posto **ADATTIAMO I NOSTRI FORNI AI VOSTRI SPAZI**





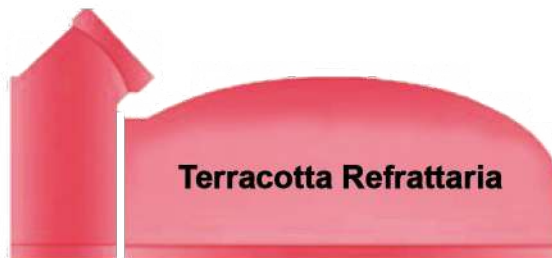
## PERCHE' SCEGLIERE UN FORNO GOTI?

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 pietanza

Maggior tenuta del calore

Materiale naturale certificato



Rilascio costante del calore trattenuto

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.**



**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 cornuto presso la sede di via delle prati, Colzenano  
Prelievo effettuato il 12/11/2013  
Tipo campione: Materiale refrattario per forno da pizza

**Determinazione parametri Chimici:**  
Parametri rilevati dopo test di cessione da D.M. 21/03/0973 e Decreto 338 del 23/07/1998

| Parametro    | Risultato        | Metodo                     | Limite di legge<br>DECRETO 22 luglio<br>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    | <0,1 µg/L        | EPA 6020 rev. 0 1994       | 500 mg/L   |
| Selenio      | 4,5 µg/L         | EPA 6020 rev. 0 1994       | 100 mg/L   |
| Bario        | 8,8 µg/L         | EPA 6020 rev. 0 1994       | 100 mg/L   |
| PH           | 7,8              | EN81 con acqua deionizzata | -  |
| Amianto      | Assenza di fibre | UNICHIM 1978/2006          | -  |

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

DIRETTORE DI LABORATORIO  
*Stefano Colonna*

Via S. girolamo di Milano n°24  
Tel. +39 0574 622887 fax +39 0574 1795115

59100 PRATO  
e-mail: centroservizi@libero.it



APIZZA

*Cotta nel... Cotto!*

GOTI  
Terrecotte  
d'Arte

APIZZA

*Cotta nel... Cotto!*

APIZZA *Cotta nel... Cotto!*

# GOTI Terrecotte d'Arte

Produzione e Vendita



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

Creare il piano di appoggio di circa 100cm. Sul piano di appoggio collocare i blocchi in calcestruzzo cellulare dello spessore di almeno 10cm e livellare all'occorrenza.

Posizionare il piano in terracotta. Non murare il piano in terracotta.

Assemblare il forno.

Stuccare le fughe - solo esternamente - utilizzando gesso scagliola, oppure malta refrattaria.

**Coibentazione superiore** - almeno 10cm per lato e 20/25cm nella parte superiore del forno in terracotta.

Posizionare la fibra ceramica bloccandola con rete metallica a maglia larga e flessibile.

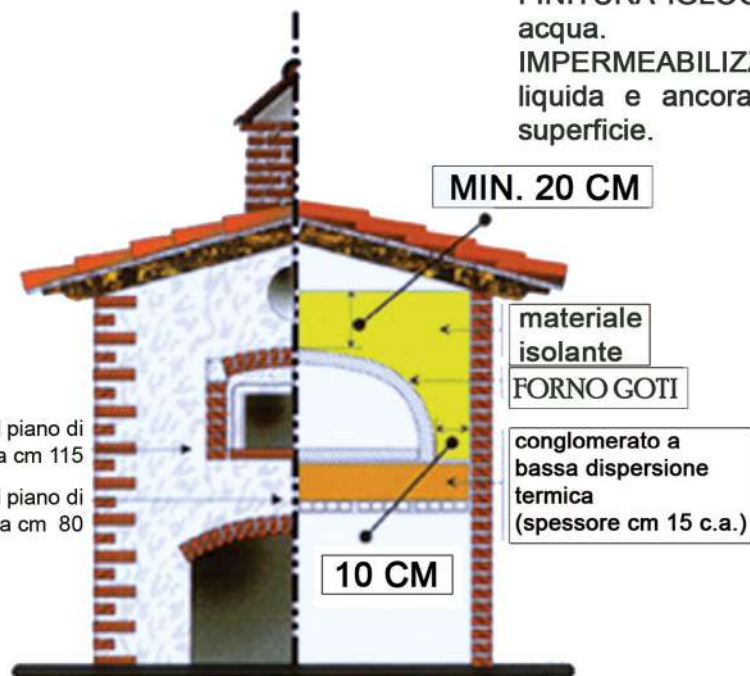


Coibentare i forni per uso professionale utilizzando blocchi di gas beton\* di 20cm ed aumentare di 5cm la coibentazione superiore e laterale.

**FINITURA CASSETTA:** 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.

**IMPERMEABILIZZAZIONE FORNO IGLOO:** usare guaina liquida e ancora meglio, usare mosaico o piastrellare la superficie.





GOTI  
Terrecotte  
d'Arte



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 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 riportata qui di seguito).**

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

Cliente: Goti Terrecotte  
Cert. N.: 6738 del 20/1/13  
Luogo di prelievo dichiarato: calcinacci del cumulo 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:

Parametri rilevati dopo test di cessione da D.M. 21/03/0973 e Decreto 338 del 22/07/1998

| Parametro    | Risultato        | Metodo                           | Limite di legge<br>DECRETO 22 luglio<br>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    | <0.1 µg/L        | EPA 6020 rev. 0 1994             | 500 mg/L  |
| Selenio      | 4.5 µg/L         | EPA 6020 rev. 0 1994             | 100 mg/L  |
| Bario        | 8.8 µg/L         | APAT CHE (ISSA 2086 MAR 29 2007) | 100 mg/L  |
| PHI          | 7.5              | UNICHIM 1978/2006                | -   |
| Amianto      | Assenza di fibre |                                  |   |

OSSERVAZIONI: 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: centroserviziessivi@libero.it

**FORNI A NORMA  
ALIMENTARE TOTALE**



**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.gotiterrecotte.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°*







**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.gotiterrecotte.it](http://www.gotiterrecotte.it) - [info@gotiterrecotte.it](mailto:info@gotiterrecotte.it)**