



Perché un forno "RossoFuoco"®

Completamente smontabile per garantire in caso di necessità la totale ispezionabilità del forno e facilitare la sostituzione della componentistica.

Camera di Cottura in acciaio INOX spessore 20/10 autopulente, che assicura massima igiene e durata nel tempo.

Camera di cottura quadra anziché a volta, quindi spazi di utilizzo più ampi ed interamente sfruttabili; grazie a questo nei forni ROSSOFUOCO® è possibile utilizzare contemporaneamente 3 piani di cottura che possono essere regolati in altezza secondo le necessità.

Ventilazione di serie su tutti i modelli (65 - 80 - 100).

Valvola vapori e valvola fumi di serie su tutti i modello ad esclusione del "Garden" (modello base).

Temperatura uniforme in tutta la camera di cottura grazie all'innovativo sistema di circolazione dell'aria calda.

Cottura dei cibi perfetta con o senza ventilazione.

Elevata resistenza alle temperature ed alle intemperie grazie ad una accurata selezione dei materiali impiegati che garantiscono una lunga durata nel tempo del forno.

Certificazione CE a garanzia del cliente.

Vernici Ecologiche: RAYP® utilizza solo questo tipo di prodotti per il massimo rispetto possibile dell'ambiente.

Impianto elettrico più sicuro a 12 volt; pur essendo alimentato con la normale corrente domestica (220v) questa viene trasformata in quella a 12 volt per il funzionamento di ventole e illuminazione. così da abbattere i rischi di folgorazione.

Innovativa maniglia ergonomica, di pratica impugnatura che evita il rischio di scottature grazie alla elevata dispersione termica che garantisce massima sicurezza durante l'uso del forno.

I particolari supporti griglia possono essere rimossi facilmente così da permettere, in ogni punto, una più accurata e semplice pulizia della camera di cottura.

Tutti i forni ROSSOFUOCO® possono essere trasformati da versione per interno a versione per esterno e viceversa, senza dover sostituire il prodotto.

Tanti accessori in dotazione di serie.

Made in Italy: i forni ROSSOFUOCO® sono progettati ed interamente realizzati in Italia.





È importante sapere che...

Il forno a legna a combustione separata nasce per la prima volta nelle Marche attorno al 1985 dall'inventiva di alcune aziende artigiane; Si trattava di un forno in acciaio dove per la prima volta entravano in scena la separazione della camera di "combustione" da quella impiegata per la "cottura". Con questa soluzione si ottengono ben due importanti risultati; da un lato evitiamo il contatto di ceneri e fumo con le pietanze, dall'altro semplifichiamo notevolmente l'impiego del forno stesso, sia in fase di accensione che di riscaldamento, così da facilitarne l'uso.

Nel vecchio forno tradizionale la legna veniva messa e accesa direttamente nella camera di cottura, l'uso di legname improprio troppo odoroso, poteva causare sgraditi odori assorbiti dai cibi, inoltre risultava indispensabile una certa dimestichezza nel calcolare la giusta quantità di legna per mantenere la temperatura adeguata fino al termine della cottura.

I forni "RAYP®" non solo hanno eliminato questi inconvenienti con la separazione della camera di cottura dal fuoco, ma hanno dotato ciascun forno di un pratico termometro il quale permette di controllare la temperatura interna e regolarla a piacere, aprendo o chiudendo le feritoie di aerazione poste sullo sportello di combustione.

Ogni forno è dotato di un apposito cassetto raccogli-ceneri che ne facilita la pulizia.

Un'altra importante caratteristica di questo forno è che può di raggiungere la temperatura d'impiego in soli 30/40 minuti, con solo 3\4 kg di legna di piccolo taglio, mantenendo la temperatura costante per oltre 2 ore dopo la fine della combustione.

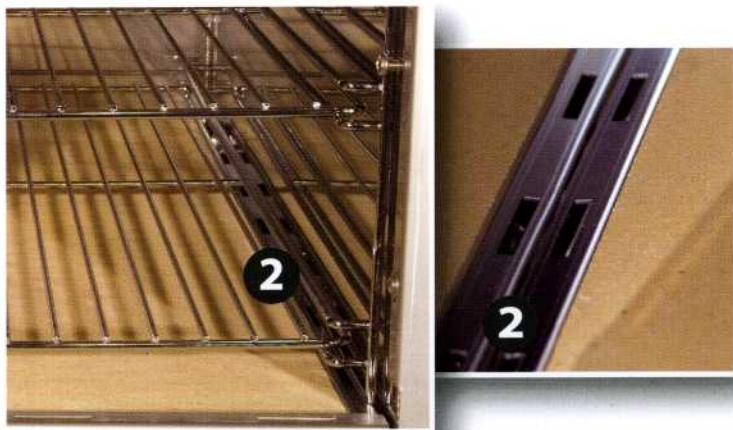
Il collegamento elettrico alla rete domestica con il trasformatore a 12 volt permette di utilizzare la lampada di illuminazione interna al forno e la ventilazione, in tutta sicurezza.

"RAYP®" ha deciso di investire le proprie capacità su questo prodotto avvalendosi di professionisti con esperienza decennale nella progettazione e nella costruzione.

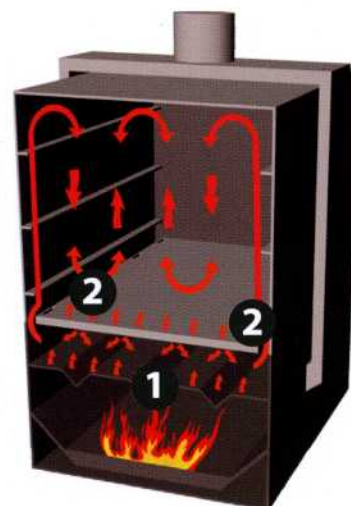
Il design trova il giusto compromesso tra lo stile tradizionale, tipico di un forno a legna e le forme più moderne e di tendenza, tra funzionalità e bellezza.

*Si ringrazia **Arredamenti Camilletti - Sassoferrato (AN)** per aver reso possibili le ambientazioni dei forni da incasso riprodotti in questo catalogo.*





schema di circolazione dell'aria calda all'interno del forno



Ecco perché diciamo che un forno ROSSOFUOCO® cuoce tutto bene, anche contemporaneamente su più ripiani; la fiamma non è mai a contatto diretto con la camera di cottura dove altrimenti infuocherebbe fortemente il piano inferiore o le pareti della stessa, ma riscalda invece il pannello radiante divisorio posto tra camera di combustione e camera di cottura **1**; in questa intercapedine l'aria si riscalda ed inizia il suo movimento di circolazione naturale per "Convezione" filtrando attraverso la serie di feritoie poste ai lati del piano inferiore della camera di cottura **2** dove si diffonde in modo uniforme raggiungendo e riscaldando uniformemente ogni livello (è per questo che diciamo che con i nostri forni è addirittura possibile cuocere ottimamente le pietanze anche con la ventilazione spenta).

IL SEGRETO DI UNA COTTURA OTTIMALE

PULIZIA SEMPLICE ED ACCURATA



la camera di cottura priva di griglie e supporti

Per una perfetta ed accurata pulizia della camera di cottura e per raggiungerne più facilmente tutti gli angoli abbiamo previsto la possibilità di smontare i supporti laterali delle griglie semplicemente sganciandoli dal punto di fissaggio. Più facile di così !!!

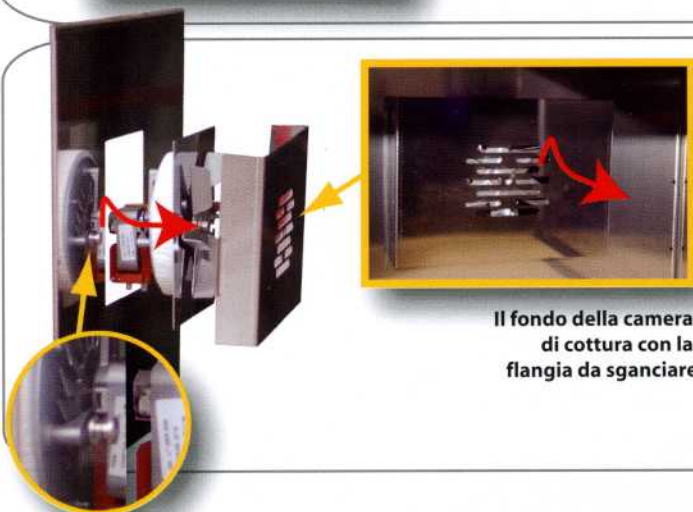


MANUTENZIONE FACILE

Cambiare la lampadina? Sostituire la ventola, controllare l'impianto elettrico?

Per qualcuno è un grande problema, specialmente nei forni da incasso, **ma non nei nostri forni!**

Per la sostituzione della ventola ad esempio, basterà aprire la camera di cottura sganciare la flangia anteriore di protezione posta in fondo, allentare le due viti di fissaggio del blocco ventola-motore, sganciarlo, sfilarlo e provvedere alla sostituzione.



Il fondo della camera di cottura con la flangia da sganciare