

# FIESOLI **Q**.ARTE

LAVORAZIONE ARTIGIANALE TERRACOTTA

*L'arte della tradizione*  
*The art of tradition*

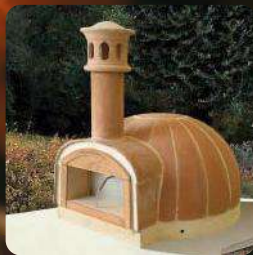


Forni in terracotta  
refrattaria  
per uso domestico,  
pizzerie e panifici

*Refractory terracotta  
ovens  
for domestic use,  
pizzerias and bakeries*

**FIESOLI ARTE**  
LAVORAZIONE ARTIGIANALE TERRACOTTA

Forni in terracotta refrattaria per uso domestico, pizzerie e panifici  
*Refractory terracotta ovens for domestic use, pizzerias and bakeries*





## *La Nuova Eccellenza*

Un prodotto innovativo nel solco della tradizione

Creare l'eccellenza che mancava nel settore dei forni da pizza in terracotta refrattaria: questo è stato il nostro obiettivo fin dall'inizio, la volontà di realizzare un prodotto di alto livello con una selezione di argille pregiate, dalle caratteristiche funzionali che unissero efficacia e rendimento. Questi i punti forza su cui abbiamo costruito il nostro successo.

Unendo la ricerca meticolosa alla tradizione secolare della lavorazione delle **terrecotte toscane** abbiamo dato vita a una serie di forni innovativi che racchiudono in sé qualità, resa, durata, praticità d'uso e di montaggio all'affidabilità e alla bellezza.

Realizzati a mano in ogni loro elemento, frutto di una progettazione lunga e accurata che non ha trascurato nessun aspetto delle lavorazioni del passato, aggiornandole però alle esigenze odierne di performance, tenuta della temperatura e qualità, i nostri forni si attestano al top della categoria, prodotti che rappresentano in pieno quel **"Made in Italy"** che è garanzia delle migliori capacità italiane nel mondo.

## *The New Excellence*

*An innovative product  
in the path of tradition*

*Our goal has been to create the missing excellence in the field of refractory terracotta ovens for pizza: from the very beginning, we have wanted to realize a high quality product through a selection of fine clays, with efficacious and profitable characteristics.*

*These are our strength, on which we have built our success. Thanks to a careful research and a centuries-old traditional **Tuscan terracotta** working method, we created different innovative ovens which include quality, good yield, durability, practical use, easy assembly, beauty and reliability.*

*Our ovens are completely handmade, after a long and careful design process, inspired by old traditions but updated for modern performance expectations, temperature stability and quality. Our ovens are at the top slot, as representative products of **"Made in Italy"**, a guarantee for the best Italian skills in the world.*

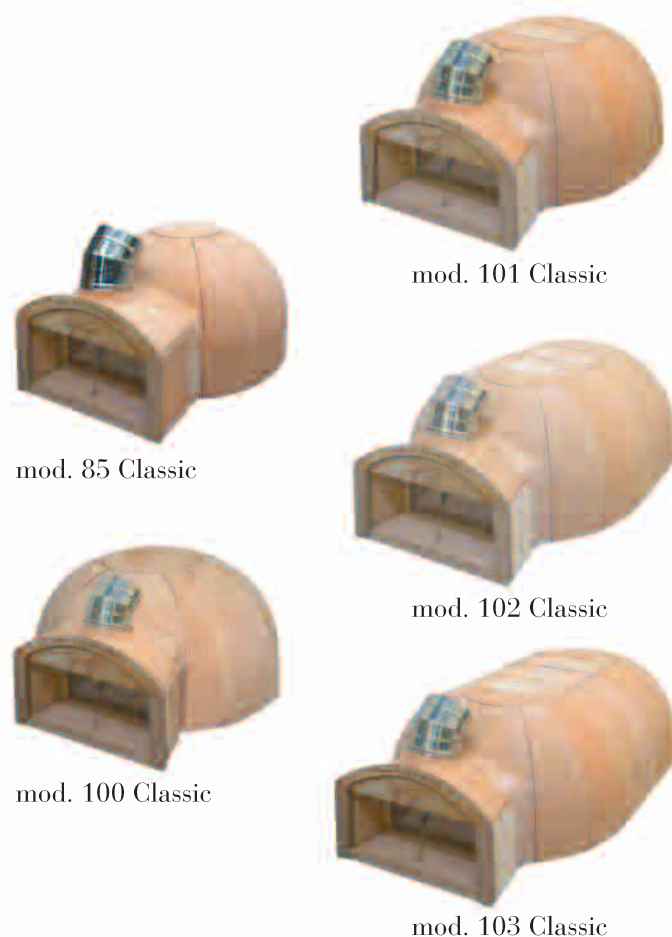
# Serie completa forni a legna

*Complete range of wood-fired ovens*

## Linea Giotto, da giardino



## Linea 100 Classic



## Linea 140/190 Classic



mod. 140 Classic



mod. 141 Classic



mod. 142 Classic



mod. 143 Classic



mod. 190 Classic

## Linea Quadra



mod. 70 Quadra



mod. 80R Quadra



mod. 80 Quadra



mod. 100 Quadra



mod. 120 Quadra



# Linea Giotto, da giardino. L'occhio vuole la sua parte

Serie di forni a legna da giardino rivestiti in terracotta, completi di canna fumaria, già coibentati e impermeabilizzati, pronti all'uso, dotati di chiusura in acciaio inox e termometro, apertura bocca cm 46, su richiesta cm 50.

*Il numero di pizze si riferisce ad un diametro di cm 28.*

***Giotto line, for gardens. Appearances matter.***

Series of wood-fired ovens for gardens, covered in terracotta, already insulated and waterproofed, ready to use, equipped with flue, stainless steel closure and thermometer. Door opening 46 cm, 50 cm on request.

*The number of pizzas is referring to a diameter of 28 cm.*



mod. 600 Giotto  
*2/3 pizze/pizzas*



mod. 1000 Giotto  
*5 pizze/pizzas*



mod. 850 Giotto  
*4 pizze/pizzas*



mod. 1010 Giotto  
*6 pizze/pizzas*

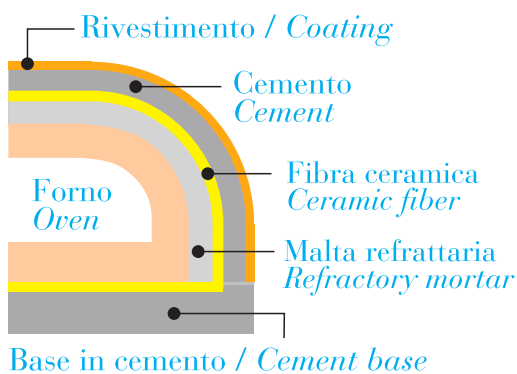
La serie **Giotto**, l'ultima nata in casa *Fiesoli Arte*, propone i nostri forni in terracotta refrattaria già pronti per l'utilizzo, senza bisogno di nessun lavoro di muratura o isolamento, dotati di prese per il sollevamento con gru idraulica. Il particolare rivestimento esterno in terracotta, molto resistente agli agenti atmosferici, proteggerà e renderà unico il vostro forno, la copertura esterna viene impermeabilizzata

Questi particolari modelli riuniscono tutte le caratteristiche di eccellenza dei modelli precedenti ma con una marcia in più: d'ora in poi l'eleganza della forma armoniosa, la lavorazione interamente realizzata a mano, il colore naturale della terracotta di argille pregiate, frutto di un lungo lavoro di progettazione, non saranno più nascoste nella muratura. I nuovi modelli della serie **Giotto** andranno solo sistemati, sulla base di appoggio, nel vostro giardino e ammirarne la bellezza così come lo avete acquistato, oltre a godere della sua resa ottimale alla prova del fuoco.

Come tutti i nostri prodotti, i modelli **Giotto** sono studiati per una cottura perfetta, pensati per chi richieda di un prodotto che una volta acquistato sia immediatamente fruibile senza altri lavori di montaggio e muratura.

Dato il notevole peso di questi speciali modelli, abbiamo predisposto anche ad un kit da assemblare in loco.

Il kit è composto dal forno in terracotta refrattaria, la copertura (praticamente un guscio esterno) il tubo in terracotta ed il comignolo.



**Giotto series**, the last addition to Fiesoli arte products, includes our refractory terracotta ovens ready to use, without any brickwork or insulation, with grips for being lifted by a hydraulic crane.

Our special external terracotta coating resists to atmospheric agents and will protect your oven; the coating is always waterproofed. This new models include all the typical characteristics of our old ovens but with an extra gear: from now on, the elegant and harmonious shape, the fine terracotta natural color and the long design process will no more hidden by a brickwork.

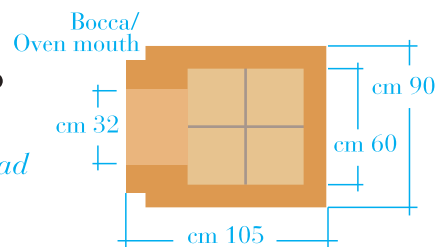
These new models from **Giotto series** need only to be placed on the support base in your garden, just like you bought it and you will just need to admire it and test its fire-proof performance. As all our products, **Giotto ovens** are designed for a perfect cooking, immediately ready to use with any assembly or brickworks.

Due to the important weight of these special models, the oven comes with an installation kit.

This kit includes: the oven in refractory terracotta, the coating (like an external shell), the pipe in terracotta and the chimney.

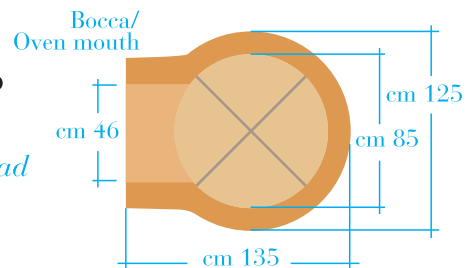
mod. 600 Giotto  
kg 700

6 kg di pane/of bread  
2/3 pizze/pizzas



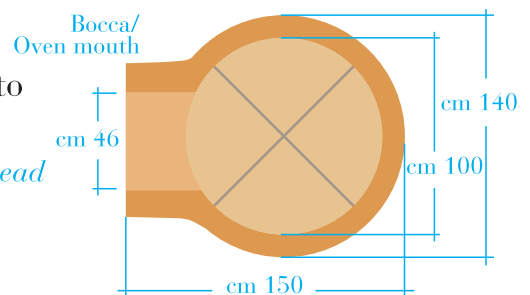
mod. 850 Giotto  
kg 800

7 kg di pane/of bread  
4 pizze/pizzas



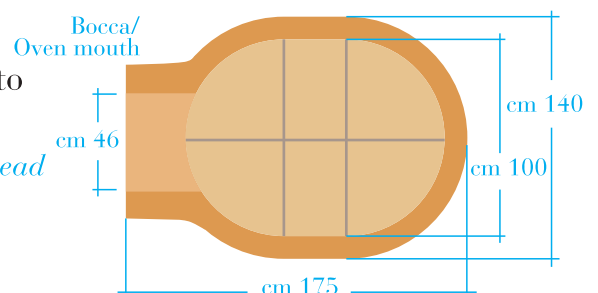
mod. 1000 Giotto  
kg 1000

10 kg di pane/of bread  
5 pizze/pizzas



mod. 1010 Giotto  
kg 1200

14 kg di pane/of bread  
6 pizze/pizzas



# Linea 100 Classic, per uso domestico e professionale

Serie di forni a legna per uso domestico e professionale, completi di chiusura in acciaio inox e termometro, apertura bocca cm 44, su richiesta cm 50, circonferenza tubo canna fumaria cm 20.

*Il numero di pizze si riferisce ad un diametro di cm 28.*

## **100 Classic Line, for home and professional use**

Series of wood-fired ovens for domestic or professional use, equipped with stainless steel closure and thermometer, 44 cm door opening, 50 cm on request, 20 cm flue pipe circumference.

*The number of pizzas refers to a diameter of 28 cm.*



mod. 85 Classic  
*4 pizze/pizzas*



mod. 101 Classic  
*7 pizze/pizzas*



mod. 102 Classic  
*9 pizze/pizzas*



mod. 100 Classic  
*5 pizze/pizzas*



mod. 103 Classic  
*11 pizze/pizzas*



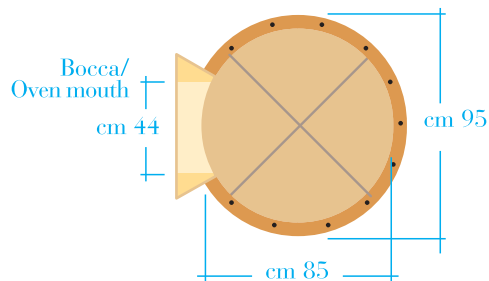
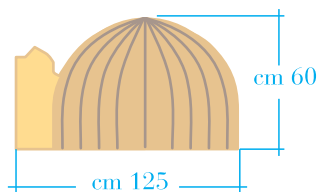
Un'attenta progettazione garantisce caratteristiche superiori, sia per quanto riguarda l'uniformità della temperatura sul piano, sia per il lungo mantenimento del calore. Interamente fatto a mano in terracotta refrattaria è costruito in moduli con incastri maschio-femmina che ne garantiscono tenuta e facilità di montaggio. La grande massa della nostra terracotta refrattaria riesce ad accumulare una grande quantità di energia diminuendo drasticamente i consumi.

*With a careful design process, we can guarantee higher performances including a uniform temperature on the oven surface and a longer heat retention. This oven, completely made of refractory terracotta, is built with pieces with tongue and groove, easy to assembly. The big mass of our refractory terracotta is able to store a large quantity of energy and reduce consumptions.*

**mod. 85 Classic**

**kg 230**

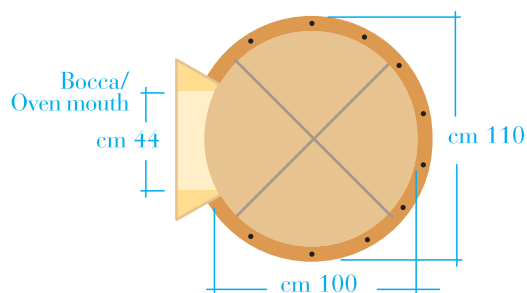
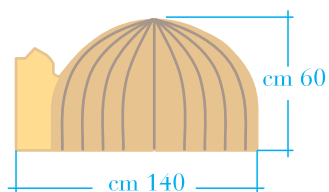
*7 kg di pane/of bread  
4 pizze/pizzas*



**mod. 100 Classic**

**kg 300**

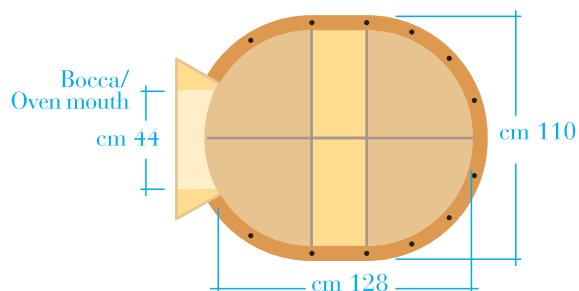
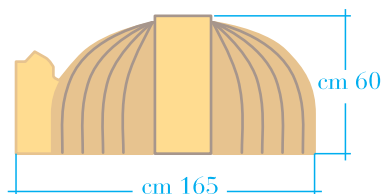
*10 kg di pane/of bread  
5 pizze/pizzas*



**mod. 101 Classic**

**kg 370**

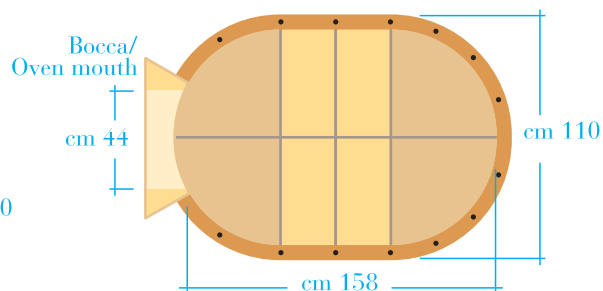
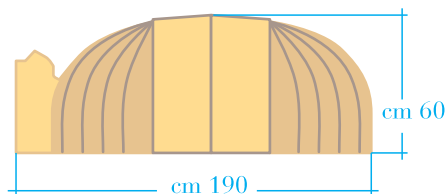
*14 kg di pane/of bread  
7 pizze/pizzas*



**mod. 102 Classic**

**kg 440**

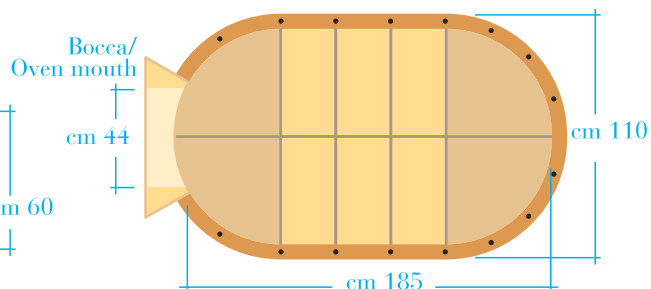
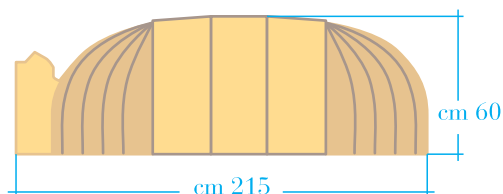
*18 kg di pane/of bread  
9 pizze/pizzas*



**mod. 103 Classic**

**kg 500**

*22 kg di pane/of bread  
11 pizze/pizzas*



# Linea 140/190 Classic Professionale, per pizzerie e panifici

Serie di forni a legna per uso professionale, completi di chiusura in acciaio inox e termometro, apertura bocca cm 50, su richiesta cm 56, circonferenza tubo canna fumaria cm 20. Su richiesta spessore piano maggiorato. Il numero di pizze si riferisce ad un diametro di cm 35.

## 140/190 Classic Professional Line, for pizzerias and bakeries

Series of wood-fired ovens for professional use, equipped with stainless steel closure and thermometer, 50 cm door opening, 56 cm on request, 20 cm flue pipe circumference. On request, the oven's surface thickness can be increased. The number of pizzas refers to a diameter of 35 cm.



mod. 140 Classic  
7/8 pizze/pizzas



mod. 142 Classic  
11/12 pizze/pizzas



(mod. 140 Classic)



mod. 143 Classic  
13/14 pizze/pizzas



mod. 141 Classic  
9/10 pizze/pizzas

## 190 Classic



(mod. 190 Classic)



mod. 190 Classic  
13/14 pizze/pizzas

Il modello **190 Classic**, frutto di numerosi test di utilizzo, è il forno a legna prefabbricato, totalmente realizzato in terracotta refrattaria, più grande sul mercato per uso professionale.

Un'attenta progettazione garantisce caratteristiche superiori, sia per quanto riguarda l'uniformità della temperatura sul piano, sia per il lungo mantenimento del calore.

Interamente fatto a mano in terracotta refrattaria è costruito in moduli con incastri maschio-femmina che ne garantiscono tenuta e facilità di montaggio.

La grande massa della nostra pregiata terracotta refrattaria accumula una grande quantità di energia diminuendo drasticamente i consumi.

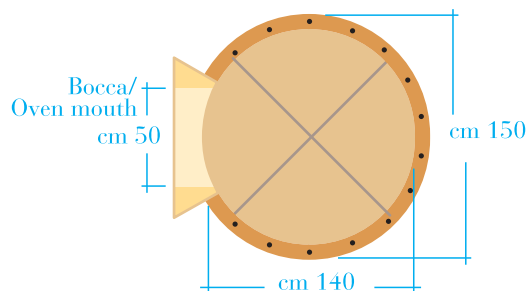
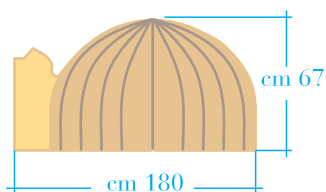


Un'attenta progettazione garantisce caratteristiche superiori, sia per quanto riguarda l'uniformità della temperatura sul piano, sia per il lungo mantenimento del calore. Interamente fatto a mano in terracotta refrattaria è costruito in moduli con incastri maschio-femmina che ne garantiscono tenuta e facilità di montaggio. La grande massa della nostra terracotta refrattaria riesce ad accumulare una grande quantità di energia diminuendo drasticamente i consumi.

*With a careful design process, we can guarantee higher performances including a uniform temperature on the oven surface and a longer heat retention. This oven, completely made of refractory terracotta, is built with pieces with tongue and groove, easy to assembly. The big mass of our refractory terracotta is able to store a large quantity of energy and reduce consumptions.*

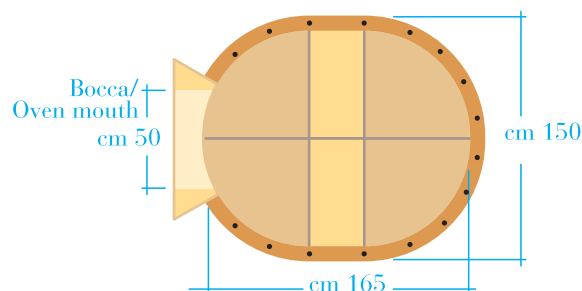
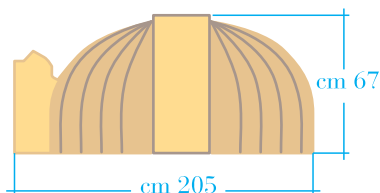
mod. 140 Classic  
kg 480

15 kg di pane/of bread  
7/8 pizze/pizzas



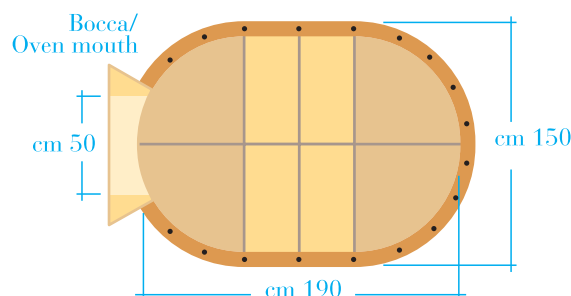
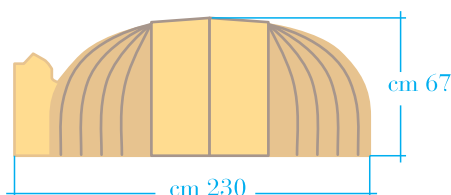
mod. 141 Classic  
kg 570

20 kg di pane/of bread  
9/10 pizze/pizzas



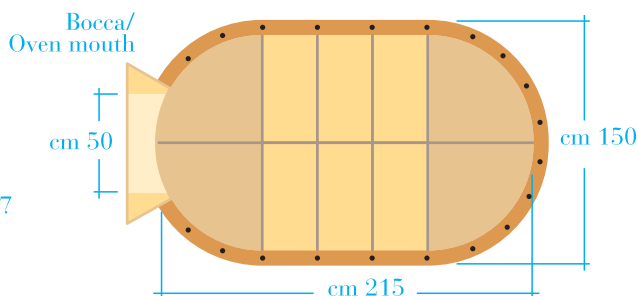
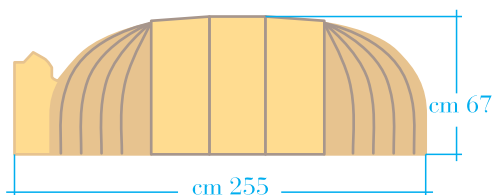
mod. 142 Classic  
kg 655

25 kg di pane/of bread  
11/12 pizze/pizzas



mod. 143 Classic  
kg 740

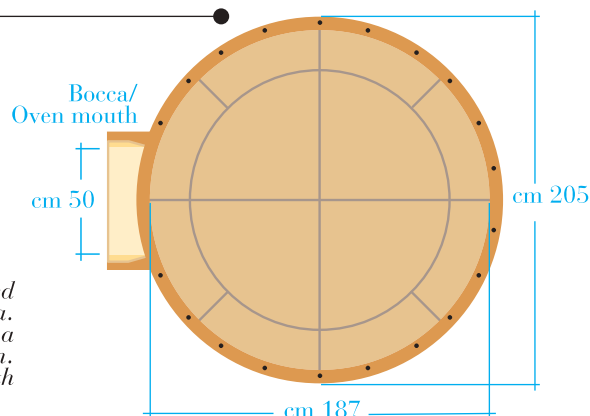
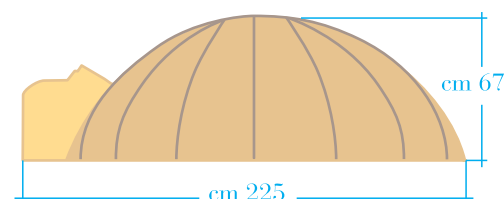
30 kg di pane/of bread  
13/14 pizze/pizzas



— 190 Classic —

mod. 190 Classic  
kg 980

30 kg di pane/of bread  
13/14 pizze/pizzas



*The model 190 Classic, born after several usage tests, is the biggest prefabricated wood oven for a professional use, entirely made of refractory terracotta. With a careful design process, we can guarantee higher performances including a uniform temperature on the oven surface and a longer heat retention. This oven, completely handmade in refractory terracotta, is built with pieces with tongue and groove, easy to assembly. The big mass of our refractory terracotta is able to store a large quantity of energy and reduce consumptions.*

# Linea Quadra, per uso domestico e professionale

Forni a legna realizzati totalmente in terracotta refrattaria di spessore cm 5, con certificato alimentare. Dotati di sportello in acciaio inox e termometro. Canna fumaria cm 20.

*Il numero di pizze si riferisce ad un diametro di cm 28.*



mod. 70 Quadra  
*2 pizze/pizzas*



mod. 100 Quadra  
*5/6 pizze/pizzas*



mod. 80 Quadra  
*3 pizze/pizzas*



mod. 120 Quadra  
*8/9 pizze/pizzas*



mod. 80R Quadra  
*5/6 pizze/pizzas*

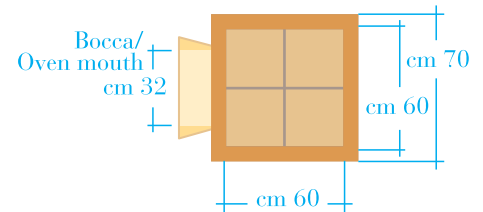
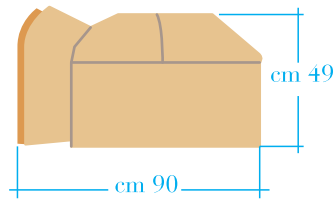
**100 Classic Line**, for home and professional use

Wood ovens made entirely in refractory terracotta, 5cm thickness, certified for food use. Equipped with stainless steel door and thermometer. Flue 20 cm.

The number of pizzas refers to a diameter of 28 cm.

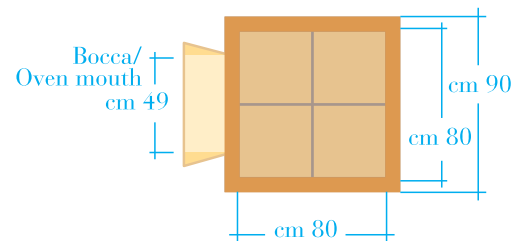
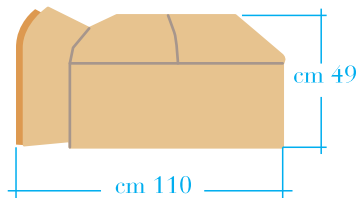
mod. 70 Quadra  
kg 180

5 kg di pane/of bread  
2 pizze/pizzas



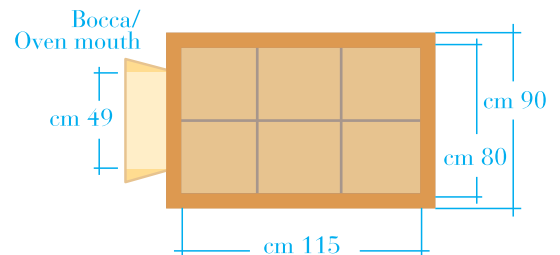
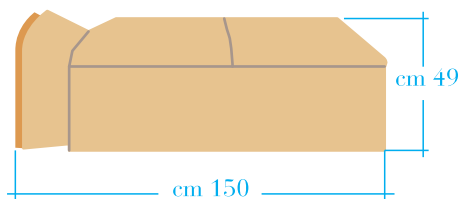
mod. 80 Quadra  
kg 240

7 kg di pane/of bread  
3 pizze/pizzas



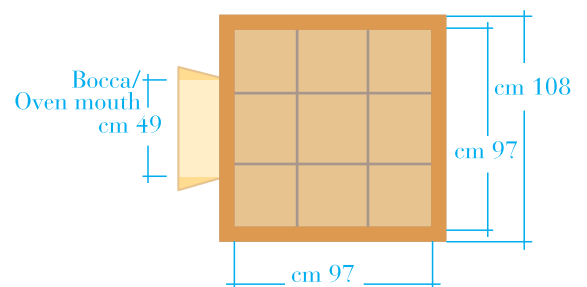
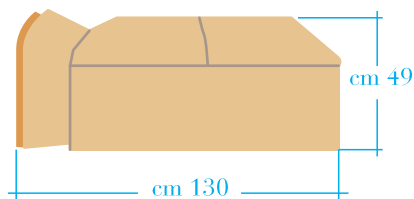
mod. 80R Quadra  
kg 310

12 kg di pane/of bread  
5/6 pizze/pizzas



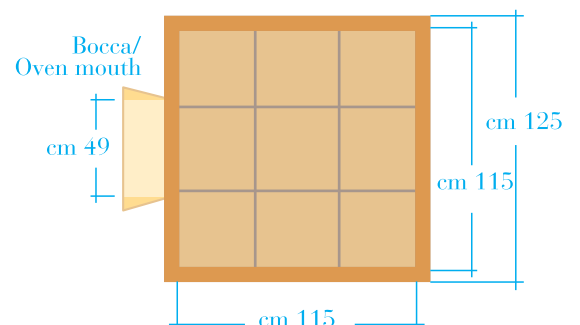
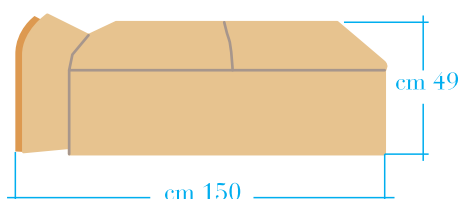
mod. 100 Quadra  
kg 320

12 kg di pane/of bread  
5/6 pizze/pizzas



mod. 120 Quadra  
kg 430

20 kg di pane/of bread  
8/9 pizze/pizzas



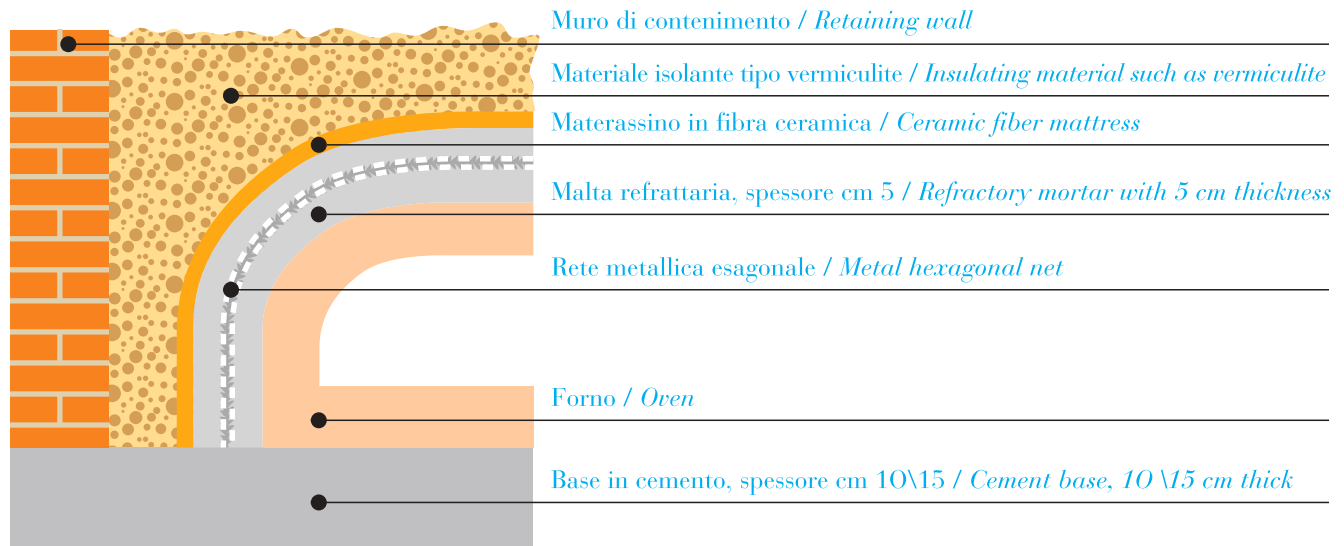
# Indicazioni di montaggio

Forno in sezione per un corretto montaggio dei vari materiali

## Instructions

Oven in section for a correct set up of the different elements

### Rivestimento a casina



Il piano d'appoggio dovrà essere una struttura capace di sostenere il peso dell'intero forno, si raccomanda di realizzare uno spessore minimo di 10 cm e un'altezza da terra di circa 110 cm.

Una volta creato il piano d'appoggio adeguato a sostenere il forno è necessario stenderci sopra uno strato di fibra ceramica a materassino oppure in alternativa uno strato di sabbia di 1 cm di spessore per agevolare il corretto successivo posizionamento del piano di cottura e isolarlo.

Il prossimo passo sarà assemblare totalmente a secco il modello di forno prescelto, seguendo le semplici istruzioni allegate.

Completato il montaggio sarà necessario, per prima cosa, stuccare le fughe esterne con malta refrattaria, successivamente rivestire il forno applicando uno strato continuo di malta refrattaria di 5 cm di spessore armato con rete metallica del tipo esagonale.

Infine si dovrà ricoprire la struttura con fibra ceramica ecologica o un altro tipo analogo di materiale isolante e completare l'eventuale muratura o rifinitura con cemento 325.

Riempire gli ulteriori spazi rimasti con vermiculite o altri materiali isolanti al calore.

### Home shape coating

*The support surface must be able to hold the entire oven's weight, therefore we recommend to realize the support with a 10 cm thickness and 110 cm height from the floor. Once the surface is done, it is necessary to cover it with a ceramic fiber coat or, alternatively, with a 1cm sand layer in order to place and insulate correctly the oven surface.*

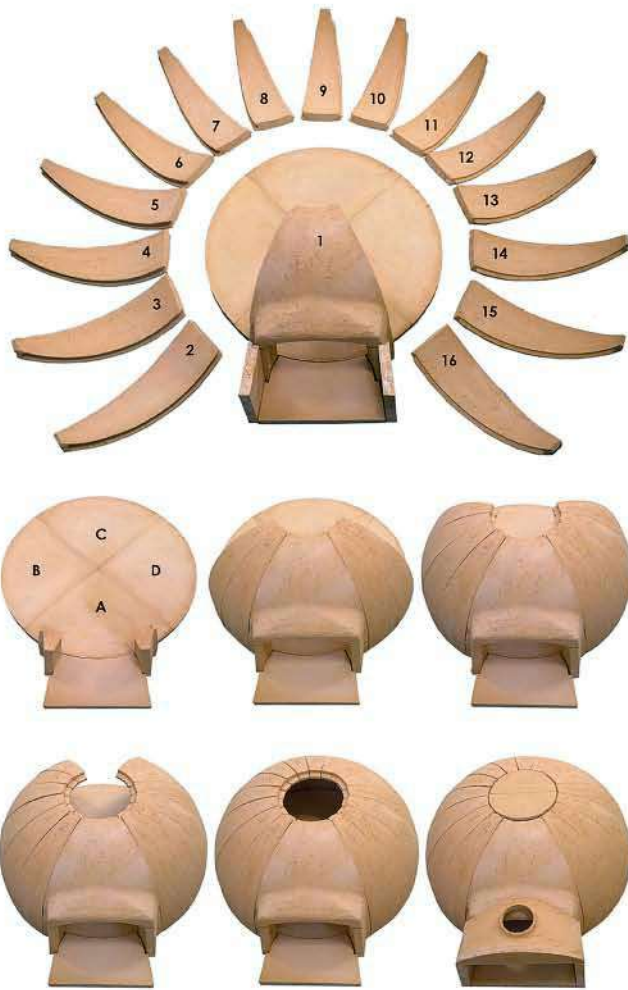
*Next step is to assembly all different parts of the selected oven with drywall technique, by following the given instructions.*

*Once the setup is complete, it is mandatory to grout the external joints with refractory mortar, cover the oven with a layer of refractory mortar with a 5cm thickness and a metal hexagonal net.*

*Finally, the structure must be covered with ecological ceramic fiber or other insulating material and complete the brickwork with concrete 325.*

*Fill all the other empty spaces with vermiculite or other insulating material.*

Esempio di montaggio / *Assembly example*  
 linea **Classic Mod. 140**



Esempio di montaggio / *Assembly example*  
 linea **Quadra Mod. 100**



Dopo la completa messa in opera si raccomanda di aspettare almeno 10 giorni per consentire alle parti in muratura di giungere a completa asciugatura.  
 Trascorso questo periodo si può procedere ad accendere un fuoco leggero nella parte centrale del forno e farlo bruciare per circa un'ora il primo giorno, ripetere l'operazione il secondo giorno per due ore e infine il terzo giorno per tre ore. Adesso il forno è pronto per la cottura degli alimenti.

*After the setup, please wait 10 days in order for the surface and mortar to dry completely.  
 After this period, it is possible to start with a mild fire in the central part of the oven and let it burn for one hour on the first day, two hours on the second day and three hours on the third day.  
 Now your oven is ready for cooking.*

Oltre alla produzione artigianale di forni da pizza in terracotta, siamo specializzati anche nel processo di riparazione. Interveniamo in caso di incidenti e rotture per ripristinarne l'uso e la funzionalità.

*In addition to our artisanal production of terracotta ovens, we are also specialized in repairing terracotta ovens, in case of accidents or breaks.*

# FIESOLI a.RTE

LAVORAZIONE ARTIGIANALE TERRACOTTA



From  
*Tuscany*  
with 



## Fiesoli a.rte s.r.l.

Sede Legale / *Headquarter*  
Via Bicchieraia, 2 - 59013 Montemurlo (PO) - ITALY

Sede Operativa / *Operation site*  
Via Carlo Ferri, 14 - 59025 Carmignanello (PO) - ITALY

Cell: +39 339 1499782 / +39 331 2461233  
p.iva/cod. fisc.: 02490870975

[www.fiesoliarte.com](http://www.fiesoliarte.com) - [fiesoliarte@virgilio.it](mailto:fiesoliarte@virgilio.it) -  [fiesoli a.rte](https://www.facebook.com/fiesoliarte)