



CERTIFICAZIONE CE
CONFORMITA' NORMATIVE
EUROPEE

FELICI srl

**STUFE PER RISCALDAMENTO
E
FORNI PER COTTURA DI ALIMENTI
TOTALMENTE COSTRUITI IN
TERRACOTTA REFRAATTARIA**

**STUFE CON RESE SUPERIO-
RI AL 75% ACCESSO A
DETRAZIONI FISCALI
STUFE AD ACUMULO INER-
ZIALE ECOLOGICHE
E SOSTENIBILI**





FELICI srl

STUFE PER IL RISCALDAMENTO TOTALMENTE COSTRUITE IN TERRACOTTA REFRATTARIA

	Mod. Vinci	Mod. 21	
fronte	cm. 34		front
Profondità	cm. 53		side
altezza	cm. 89	cm. 85	height
peso	kg. 105	kg. 9	weight
volume riscaldabile	mc. 115		possible heating
diametro uscita fumi	cm. 10	cm. 10	smoke exit diameter

	Mod. Pienza	Mod. 21	
diametro	cm. 45		diameter
altezza	cm. 106	cm. 85	height
peso	kg. 112	kg. 9	weight
volume riscaldabile	mc. 85		possible heating
diametro uscita fumi	cm. 10	cm. 10	smoke exit diameter



Nuova versione con scarico fumi posteriore



Stufa Mod. Vinci

Stove Mod. Vinci

Colonna Fumaria Mod. 21

Terracotta initial pipe Mod. 21

Nuova versione con scarico fumi posteriore



Stufa Mod. Pienza

Stove Mod. Pienza

Colonna Fumaria Mod. 21

Terracotta initial pipe Mod. 21



FELICI srl

STUFE PER RISCALDAMENTO TOTALMENTE COSTRUITE IN TERRACOTTA REFRATTARIA

	Mod. Certaldo	Mod. 21	
fronte	cm. 34		front
Profondità	cm. 54		side
altezza	cm. 101	cm. 85	height
peso	kg. 123	kg. 9	weight
volume riscaldabile	mc. 125		possible heating
diametro uscita fumi	cm. 10	cm. 10	smoke exit diameter

	Mod. Gavinana	Mod. 22	
fronte	cm. 37		front
Profondità	cm. 65		side
altezza	cm. 108	cm. 99	height
peso	kg. 140	kg. 11	weight
volume riscaldabile	mc. 140		possible heating
diametro uscita fumi	cm. 12	cm. 12	smoke exit diameter

Nuova versione con scarico fumi posteriore



Stufa Mod. Certaldo

Stove Mod. Certaldo

Colonna Fumaria Mod. 21

Terracotta initial pipe Mod. 21

Nuova versione con scarico fumi posteriore



Stufa Mod. Gavinana

Stove Mod. Gavinana

Colonna Fumaria Mod. 22

Terracotta initial pipe Mod. 22



FELICI srl

STUFE PER IL RISCALDAMENTO TOTALMENTE COSTRUITE IN TERRACOTTA REFRATTARIA



	Mod. 55		Mod. 21 (22)	
	A3	A4		
fronte	cm.34	cm.34		front
Profondità	cm.60	cm.60		side
altezza	cm.114	cm.142	cm. 85	height
peso	kg. 135	kg. 165	kg. 9	weight
volume riscaldabile	mc. 170	mc. 210		possible heating
diametro uscita fumi	cm. 10	cm. 10	cm. 10	smoke exit diameter



Stufa a ripiani Mod. 55 A3

Stove Mod. 55 A3

Colonna Fumaria Mod. 21

Terracotta initial pipe Mod. 21



**Nuova versione con
scarico fumi posteriore**
New version with exhaust back



Stufa Mod. 55 A4

Stove Mod. 55 A4



FELICI srl

STUFE PER IL RISCALDAMENTO TOTALMENTE COSTRUITE IN TERRACOTTA REFRATTARIA

	Mod. 56 - Mod. (57)		Mod. 21 (22)	
	A3	A4		
fronte	cm.38 (39)	cm.38 (39)		front
Profondità	cm.63 (73)	cm.63 (73)		side
altezza	cm.117 (120)	cm.146 (149)	cm. 85 (99)	height
peso	kg. 162 (210)	kg. 192 (245)	kg. 9 (11)	weight
volume riscaldabile	mc. 210 (275)	mc. 280 (340)		possible heating
diametro uscita fumi	cm. 10 (12)	cm. 10 (12)	cm. 10 (12)	smoke exit diameter



Colonna Fumaria Mod. 21 (22)

Terracotta initial pipe Mod. 21 (22)

Stufa a ripiani Mod. 56 (57) A3

Stufa a ripiani Mod. 56 (57) A4



**Nuova versione con
scarico fumi posteriore**
New version with exhaust back



Stufa a ripiani Mod. 56 (57) A4

Sufa a ripiani Mod. 56 (57) A4



FELICI srl

STUFE PER IL RISCALDAMENTO TOTALMENTE COSTRUITE IN TERRACOTTA REFRATTARIA



	Mod. Certosa			Mod. 21 (22)	
	A3	A4	A5		
fronte	cm.49	cm.49	cm.49		front
Profondità	cm.86	cm.86	cm.86		side
altezza	cm.144	cm.175	cm.206	cm. 99	height
peso	kg. 235	kg. 280	kg. 325	kg. 11	weight
volume riscaldabile	mc. 310	mc. 390	mc. 470		possible heating
diametro uscita fumi	cm. 12	cm. 12	cm. 12	cm. 12	smoke exit diameter



Stufa Mod. Certosa A3

Stove Mod. Certosa A3

Colonna Fumaria Mod. 22

Terracotta initial pipe Mod. 22



**Nuova versione con
scarico fumi posteriore**
New version with exhaust back



Stufa Mod. Certosa A4

Stove Mod. Certosa A4



FELICI srl

**STUFE PER IL RISCALDAMENTO TOTALMENTE COSTRUITE IN
TERRACOTTA REFRATTARIA**

Dati e caratteristiche tecniche



LE MONOLITICHE

Monolitiche

Modelli	Potenza in Kw	Peso Kg.	Superficie di scambio mq
Vinci	5,2	105	1,55
Pienza	4,8	112	0,75
Certaldo	5,5	123	1,78
Gavinana	5,9	140	2,2

LE MODULARI

Modulari

Modelli	Potenza in Kw	Rendimento Potenza nominale	Emissioni Co2 in %	Temperatura media fumi °C	Carico Orario di combustibile	Peso Kg.	Superficie di scambio mq
55 A/3	5,6	73,1	0,423	198,2	0,8	135	2,55
55 A/4	6,3	73,8	0,38	201,1	0,9	165	3,32
56 A/3	7	74,5	0,35	203,9	1,0	162	3,25
56 A/4	7,7	75,2	0,32	206,8	1,1	205	3,45
57 A/3	8,4	75,9	0,29	209,7	1,2	210	3,28
57 A/4	9,1	76,6	0,26	212,6	1,4	240	3,85
CERTOSA A/3	9,8	77,3	0,23	215,4	1,5	235	3,5
CERTOSA A/4	10,4	77,94	0,2	218,3	1,7	280	4,45
CERTOSA A/5	11,1	78,64	0,17	221,2	2,0	325	5,45

Certificazione di Conformita by Kiwa

Stufe in terracotta refrattaria Smaltate



Mod. Vinci (smaltata)



PIEDINI A RICHIESTA

zampa di leone



zampa tonda





FELICI srl

Colori disponibili a richiesta Color on request



VERDE
SALVIA



MARRONE



BLU
DANUBIO



ROSSO
TOSCANO



ROSA
ANTICO



AVORIO



TERRA DI SIENA



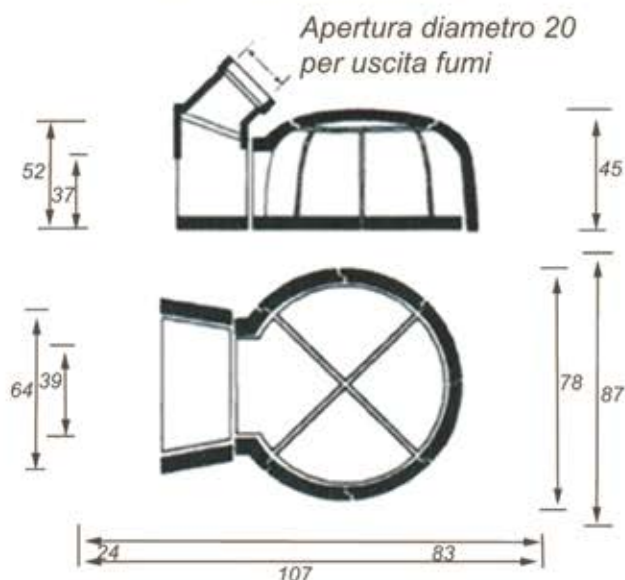


FELICI srl

FORNI PER COTTURA DI ALIMENTI TOTALMENTE COSTRUITI IN TERRACOTTA REFRAATTARIA

Mod. 80

Canna fumaria consigliata: Ø cm.20 - peso kg. 190



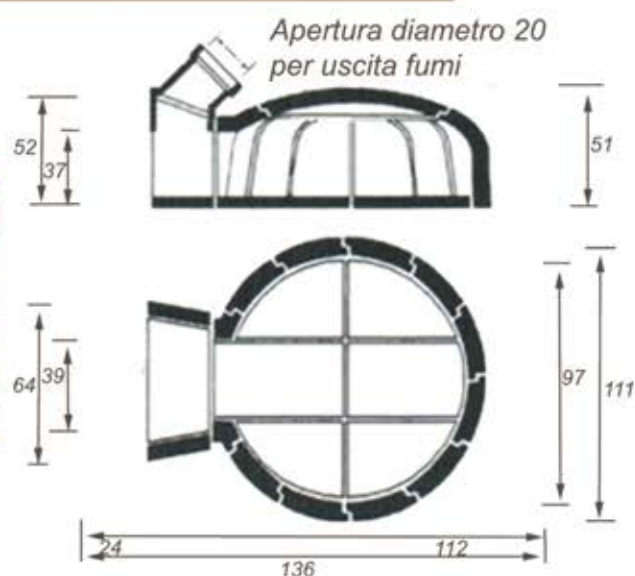
Forno prefabbricato in terracotta refrattaria di semplice montaggio e qualità tecniche superiori. La sua forma è stata accuratamente studiata per garantire la massima uniformità nella distribuzione della temperatura interna.

D'ingombro limitato rappresenta la soluzione più conveniente nel caso di ridotto spazio di installazione.

pizze n°4 - pane kg.7

Mod. 100

Canna fumaria consigliata: Ø cm.20 - peso kg. 340



Forno prefabbricato in terracotta refrattaria di facile messa in opera e impeccabile risultato finale. La sua massa considerevole

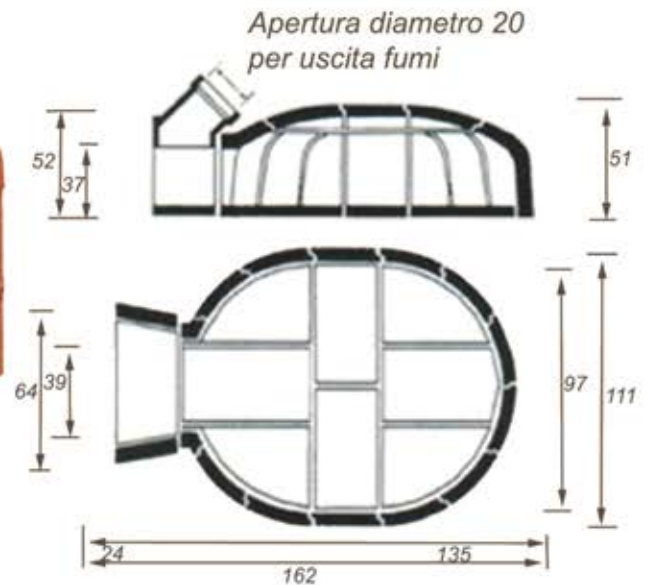
e la qualità dei materiali impiegati garantiscono piena soddisfazione anche all'utente più esigente.

pizze n°7 - pane kg.10

F**FELICI srl****FORNI PER COTTURA DI ALIMENTI TOTALMENTE COSTRUITI IN
TERRACOTTA REFRATTARIA**

Mod. 100 x 130

Canna fumaria consigliata: Ø cm.20 - peso kg. 420



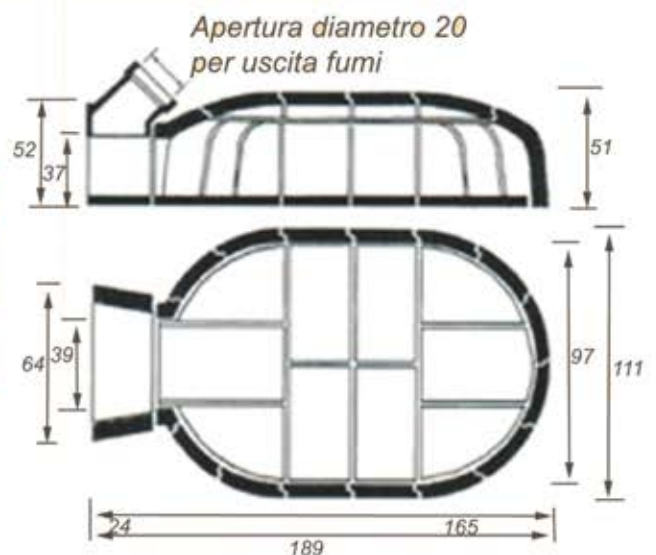
Forno prefabbricato in terracotta refrattaria di facile e spedito montaggio. Consigliato ai nuclei famigliari numerosi o per impiego professionale.

Le sue caratteristiche generali lo pongono ai massimi livelli della categoria

pizze n°10 - pane kg.15

Mod. 100 x 160

Canna fumaria consigliata: Ø cm.20 - peso kg. 500



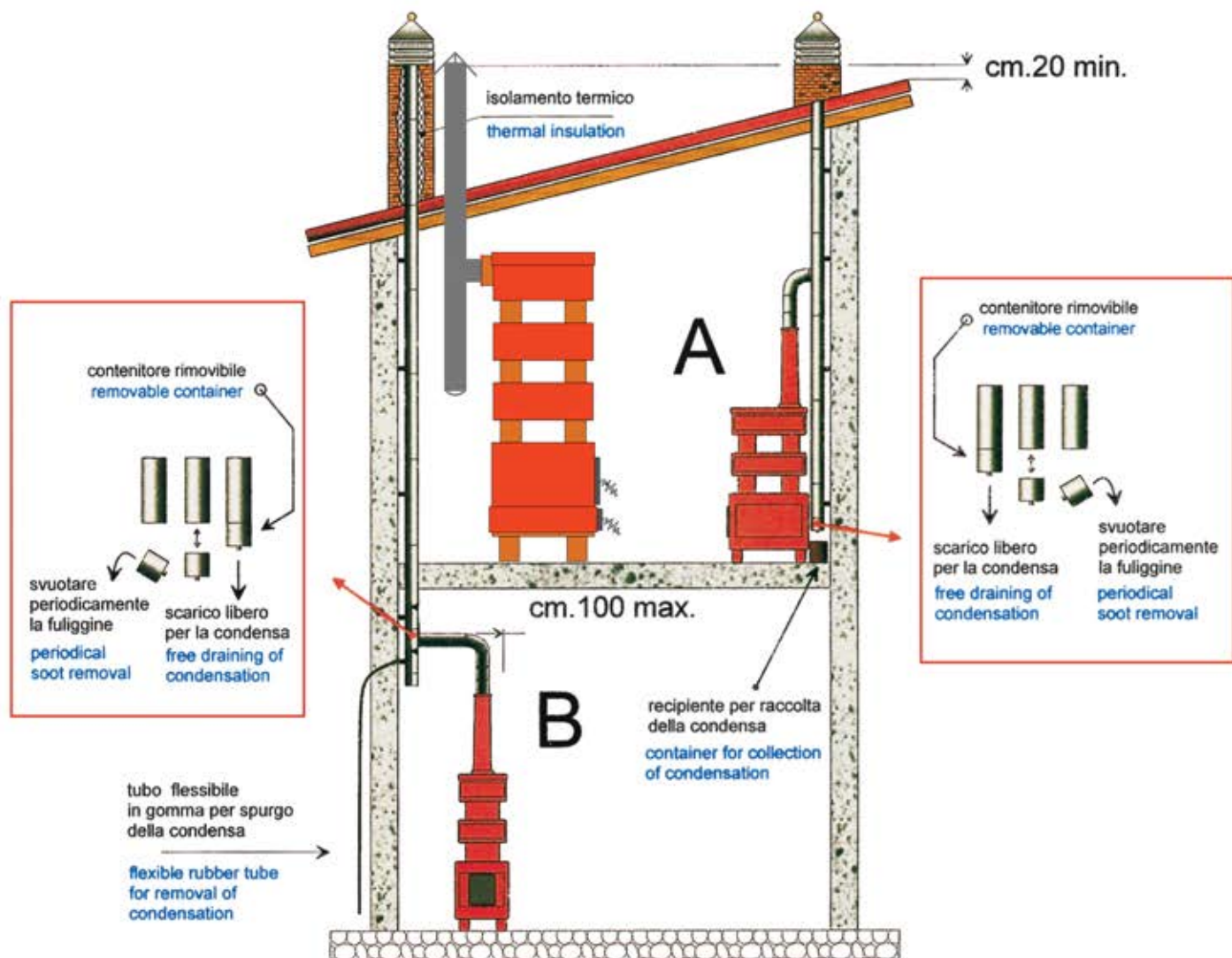
Forno prefabbricato in terracotta refrattaria prevalentemente destinato all'uso professionale. La sua installazione rappresenta un investimento sicuro per chi

lo impieghi quotidianamente come strumento di lavoro

pizze n°14 - pane kg.19

Schema di corretta installazione per le nostre stufe e caminetti

Installation guide for our stoves and fireplaces

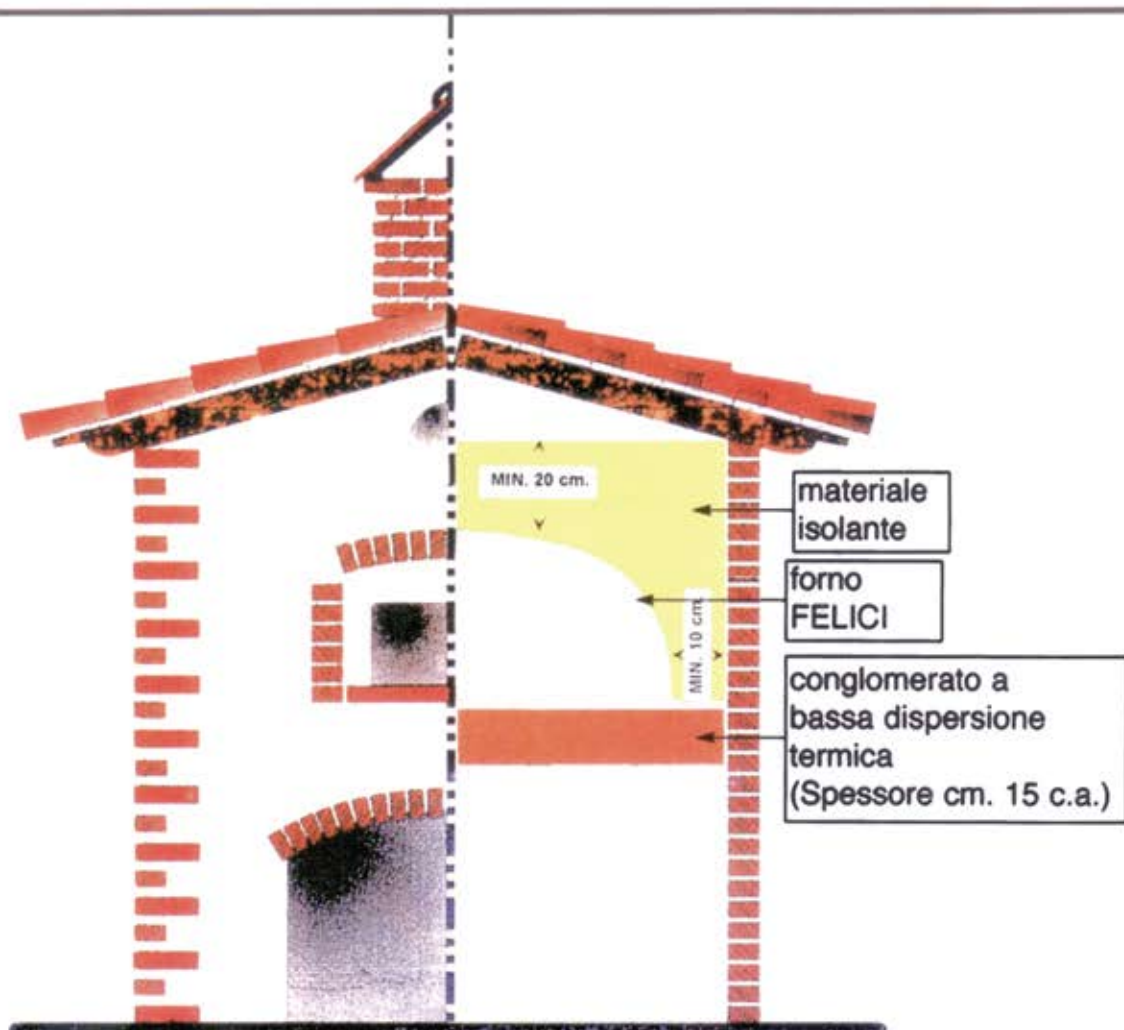


Vi consigliamo l'acquisto delle nostre stufe solo se potete mettere in pratica gli accorgimenti proposti dal disegno sopra riportato. Essi sono suggeriti per evitare che l'eventuale formazione di condensa possa danneggiare la stufa e per consentire un'agevole pulizia della fuliggine, che dovrà effettuarsi ogni 15-20 giorni, smontando e svuotando il contenitore rimovibile come evidenziato nel disegno. Facciamo notare che il contenitore rimovibile ha pure un foro che mai dovrà essere chiuso ed anzi lasciatelo scaricare liberamente entro un piccolo recipiente creato allo scopo ma sempre mantenendo agevole l'accesso al contenitore rimovibile della fuliggine per la normale manutenzione; potendolo effettuare, si possono prevedere appositi cavetti nella muratura atti ad ospitare la tubazione. Rammentate che la tubazione dovrà essere costruita senza soluzione di continuità a partire dalla stufa fino all'orificio di uscita entro il fumaio. Evitate tratte di tubo in orizzontale; sono concesse solo tratte di tubo obliquo a 45° con disassamenti massimi di 100 cm come indicato dal disegno B. La soluzione A mostra una stufa vista di fianco con scarico della condensa vicino al pavimento e apposito recipiente di raccolta da vuotarsi al bisogno: tale soluzione è comoda perchè permette un facile accesso al contenitore rimovibile. La soluzione B mostra una stufa vista di fronte e discosta dalla parete circa 100 cm, cioè il massimo consentito per un buon funzionamento, come già abbiamo detto. In questo caso l'accesso al contenitore rimovibile è meno comodo del caso precedente ma consente di risparmiare sul costo di acquisto dei tubi. La medesima soluzione di installazione evidenzia il passaggio della tubazione entro un vano posto al piano superiore: esso potrà essere riscaldato da quella stessa tubazione. Fate in modo che l'imposta del fumaio sovrasti di almeno 20 cm la sommità del tetto e che si trovi comunque esposto ai quattro venti. Il fumaio dovrà essere antipassero e ad effetto Venturi cioè capace di attivare il tiraggio alla minima brezza; evitate dispositivi meccanici. Le soluzioni che Vi abbiamo appena proposto possono essere leggermente variate o combinate fra loro ma rigorosamente rispettate nella sostanza: se avete dei dubbi contattateci direttamente.

We recommend buying our stoves only if all requirements shown in the diagram above can be met. These suggestions are made in order to avoid the possible formation of condensation damaging the stove and also to allow easy removal of the soot. This process should be carried out every fifteen to twenty days by dismantling and emptying the removable container as shown in the diagram. Note also that the removable container has a hole which should never be closed but left open to allow the condensation to flow freely into the small container as shown in A or otherwise connected to a rubber tube which will drain externally, as shown in B. The solutions shown in A and B both use stainless steel piping with a diameter of 10-12-14 or 16 centimeters, attached to the wall and if required painted in the same colour as the stove with paint supplied by us. The piping can also be hidden using plasterboard - this, however, must always allow easy access to the removable container for easy maintenance purposes. Special passages could be created in the wall to house the piping. Please remember that the flue piping should run uninterruptedly from the stove to the chimney. Avoid positioning the piping horizontally, although if necessary, an angle of up to 45° may be used with a maximum of off-axis of 100 cms, as shown in diagram B. Diagram A shows a side view of the stove with the condensation outlet near the floor and diagram B shows a front view of the stove positioned about 100 cms from the wall - this being, as already stated, the maximum distance which will still ensure that the stove works correctly. In this case, access to the removable container is made more difficult but it saves on the cost of the piping. This installation solution shows the passage of the piping to a room on the floor above: this means that this room can be heated by the same pipes as the room below. Make sure that the flue overhang is at least 20 cms from the top of the roof and has good ventilation. The chimney should be bird-proof and of the Venturi type which ensures that even the slightest breeze causes a draught; avoid using mechanical apparatus. The above solutions can be adapted slightly or combined one with the other but must always meet the requirements for each solution: if you have any doubts, please contact us directly.

F

Esempio di montaggio



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 da secoli per la produzione di terracotte 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 abbinata ad un procedimento di montaggio facile e spedito. La maggiore funzionalità dei ns. forni si ottiene rispettando pochi ma fondamentali punti:

- al di sotto del piano in refrattario su cui poggiare i cibi da cuocere andrà predisposto un massetto isolante (spessore di cm 15 ca.) con la funzione di evitare perdite di calore dal basso.

- rammentate che dopo aver montato il guscio in terracotta saranno ammessi spessori minimi di materiale isolante pari a 10 cm. lateralmente e 20 cm. superiormente

(un isolamento sovradimensionato non potrà che giovarvi!)

- proteggete il forno dall'umidità e portatelo in temperatura d'uso con dolce gradualità.

- la scelta della misura del forno dovrà basarsi sulle più ricorrenti esigenze del Vs. nucleo familiare.

FELICI srl

Via dell' Artigianato, 3

Tavarnelle V.P. - Firenze

Tel. +39 335 335783 - +39 3292706274

felicisrl1@gmail.com - www.felicisrl.com