



## Domande frequenti

# Di vicino forni Napoli

2021



FAQ



Italiano



ENGLISH

## **QUAL'È LA DIFFERENZA TRA FORNO FISSO E FORNO MOBILE ?**

Il forno fisso è un forno costruito direttamente sul luogo è in muratura e una volta costruito non è possibile lo spostamento

il forno mobile è una tipologia di forno che viene costruito nella nostra azienda viene poggiato su una base in ferro rinforzato e una volta posizionato ,Può essere spostato,è comunque non consigliato lo spostamento ripetuto che potrebbe causare nel tempo fratture non attribuibili al produttore

## **C'È DIFFERENZA DI PRESTAZIONI TRA FORNO FISSO E MOBILE?**

L'unica differenza tra i due modelli è solo estetica. Il piano di cottura le prestazioni di cottura ,la capacità di alloggio delle pizze sono identiche,grazie all'innovativo brevetto della nostra azienda che con alti standard dei materiali utilizzati e basi in cemento pressurizzato permettono la giusta dispersione,e rendono a tutti gli effetti i due modelli praticamente uguali.

## **QUALI ALIMENTI POSSO CUCINARE NEL FORNO OLTRE LA PIZZA?**

I nostri forni sono studiati per ospitare lievitati secondo l'antica tradizione napoletana pizza /pane intesi alla cottura sul piano 4 spicchi di Sorrento interno.è sconsigliata la cottura in teglia in quanto potrebbe essere causa di strofinamento e dunque danneggiare il suolo ,sconsigliato è il riversamento di liquidi grassi che vengono assorbiti dal piano di cottura alterando le proprietà dello stesso.

## **POSSO COMUNQUE CUCINARE ALTRI TIPI DI PIZZA OLTRE A QUELLA NAPOLETANA?**

Certamente i nostri forni lavorano su temperature medie di 450 °C 850 °F certamente regolando la temperatura è possibile perciò adattarsi alla cottura di differenti lievitati purchè rispettino i consigli del produttore del forno su riversamenti grassosi e danneggiamento del suolo già descritto in precedenza

## **QUALE TIPO DI LEGNA MI CONSIGLIATE DI UTILIZZARE?**

Necessario ed importante è l'utilizzo di legnami essiccati con bassa umidità ,faggio frassino quercia sono le consigliate dalla nostra azienda. È assolutamente proibito l'utilizzo di legnami trattati e/o resinosi che oltre a danneggiare il piano di cottura, sprigionano fumi atti all'alterazione di tutti i componenti organolettici della pizza stessa.per questo il produttore del forno non è responsabile per eventuali usi diversi.

## **QUAL È LA DIFFERENZA TRA UN FORNO A LEGNA ED UN FORNO A GAS?**

La differenza è solo nel combustibile utilizzato,la costruzione e un passaggio fondamentale per la perfetta riuscita del forno è dunque necessario specificare che non esistono differenze.è solo necessario l'istallazione rapida di un bruciatore nella predisposizione richiesta dal cliente,facile è l'inserimento è l'istallazione dello stesso tramite viti e bulloni che rendono il tutto estremamente facile anche da parte del cliente o di un tecnico generico di fiducia .

## **CON QUALE TIPO DI GAS PUÒ FUNZIONARE IL FORNO?**

Il funzionamento è possibile sia con gas naturale (metano), sia con gas propano (GPL), è necessario soltanto comunicare in anticipo il tipo di gas che si intende utilizzare.

## **QUALI SONO LE RIFINITURE ESTERNE ,E QUALI MATERIALI USATI PER ESSO?**

La rifinitura esterna del forno è un abbellimento dello stesso e non rappresenta una condizione ovviamente isolante ne termica/resistente  
Raccomandiamo però la posa del rivestimento per una più facile pulizia esterna,e per l'evitare di accumulo di residui di polvere che potrebbero cadere sul piano in marmo provocando una contaminazione

E perciò consigliato dal produttore scegliere il rivestimento esterno che può essere o in piastrelle vetro ceramica 2,5 X 2,5 (mosaico classico standard) o il irregolare e pregiato marmo in palladiana vietrese i cui colori possono variare a seconda della disponibilità in magazzino, la nostra azienda permette personalizzazioni legati alle più disparate fantasie del cliente possiamo infatti personalizzare il forno a 360 gradi previa telefonata con l'ufficio tecnico e geometrico

## **IL FORNO PUÒ ESSERE POSIZIONATO ALL'ESTERNO?**

I nostri forni possono certamente essere posizionati all'esterno è però preferibile una tettoia di copertura o preferibile è il posizionamento al di sotto di una struttura coperta in caso di clima piovoso o in condizioni di umidità.  
Condizioni di gelo possono tra l'altro condizionare il tempo di raggiungimento normale della temperatura rendendo maggiori i consumi di legna

## **QUALI SONO I TEMPI DI CONSEGNA?**

Per i forni costruiti sul posto purtroppo non possiamo garantire l'esatto tempo di costruzione poichè troppi sono i fattori che condizionano i tempi, possiamo perciò solo dare un dato in base ad una media, possiamo dire che un forno costruito, sul posto fisso o mobile ,in Europa è di 5 giorni ,3 giorni in italia. uno dei fattori che condizionano è il calendario di lavori da rispettare.

Per quanto concerne i forni mobili in spedizione ,è raro una spedizione in partenza che ritardi per più di 7 giorni dall'ordine

Per questo motivo cerchiamo di garantire un numero minimo necessario a soddisfare tempi brevi di attesa, difatti impostiamo una produzione costante e volta allo stoccaggio di grandi numeri che ci consente di consegnare il forno già

completamente “asciugato” altro fattore importante nello spostamento, che va a salvaguardare e ad azzerare le micro fratture dovute al movimento durante il trasporto.

## **QUALI SONO LE MODALITÀ DI SPEDIZIONE?**

Possiamo gestirla noi attraverso i nostri canali di trasportatori e/o spedizionieri abituali previa comunicazione al cliente del costo di trasporto, in tal caso non sono previste le operazioni di scarico e d'installazione il cliente dovrà dotarsi di un muletto per consentire lo scarico e la messa in pizzeria.

In oltre possiamo effettuare noi il trasporto occupandoci di tutto fino alla prima accensione e collaudo i costi saranno valutati in un secondo momento

In oltre il cliente stesso può gestire autonomamente la spedizione organizzando il ritiro presso nostra azienda. Mi trovo in area extraeuropea ,

## **COME POSSO SALVAGUARDARE IL MIO PRODOTTO DA POSSIBILI DANNEGGIAMENTI?**

La nostra azienda garantisce l'integrità del prodotto sulla costruzione fino all'arrivo a destinazione è però non garantita sul danneggiamento una volta che quest'ultimo abbia lasciato i nostri magazzini ed affidato il trasporto ad un trasportatore ,è comunque estremamente raro e pari allo zero casi di danneggiamenti durante la fase di scarico e carico.

Per una maggiore sicurezza abbiamo perciò adottato ,solo su richiesta del cliente, una fattore a maggiore garanzia offrendo un servizio EXTRA producendo e certificando le nostre casse 170x170x140 in legno tecnico resistente in classe A+ blindata e rinforzata. \*il costo è disponibile su richiesta, non è necessaria o solitamente richiesta per trasporti in Italia o per tratte brevi.

Raccomandazioni di utilizzo corretto della camera di cottura

Non utilizzare acqua per abbassare la temperatura del forno ,questa procedura condizionerà per sempre ed irreparabilmente il piano cottura sottoponendo lo stesso ad uno shock termico.

Diminuire la temperatura del Forno a legna è sufficiente ridurre l'introduzione di legna all'interno del forno

Per il forno alimentato a gas basta regolare la temperatura della centralina apposita .non utilizzare detergenti o disinfettanti chimici sul piano di cottura .

\*Ricordiamo che tutti i materiali utilizzati per la costruzione del forno sono compatibili e certificati per lo scopo alimentare

Per una corretta accensione e utilizzo il legno dovrebbe essere posizionato sul lato sinistro rispetto alla parte frontale è Sconsigliato l'utilizzo di supporti per legna in metallo o ghisa.

Pulire il suolo con una spazzola certificata (non in dotazione) il suolo è comunque una pietra soggetta a deperibilità e la sua vita dipende dalla cura impiegata ,basti pensare che un suolo può durare anche 15 anni se tenuto in ottime condizione.

Lo spessore della base in biscotto di Sorrento ha uno spessore di 5 centimetri e continua a funzionare anche se ci sono delle micro fratture in atto ,il suolo sarebbe da sostituire quando incomincia una diminuzione drastica dello spessore di esso.

Tuttavia raccomandiamo ancora un estrema attenzione dell'utilizzo improprio.

**Concludendo ,**

**Auguriamo lunga vita ai vostri progetti**

*In fede*

*Di vicino forni Napoli*

**Via campana 212,quarto,Napoli, Italia Tel: +39 333 408 2515 Email: [divicinoforni@gmail.com](mailto:divicinoforni@gmail.com) Web: [www.divicinoforni.com](http://www.divicinoforni.com)**



## FAQ

### **DI VICINO OVENS NAPOLI 2021**



FAQ



Italiano



ENGLISH

## **WHAT IS THE DIFFERENCE BETWEEN FIXED AND MOBILE OVENS?**

*The fixed oven is an oven built directly on the site is brick and once built, it is not possible to move it*

*the mobile oven is a type of oven that is built in our company is placed on a reinforced iron base and once positioned, It can be moved, it is however not recommended to move repeatedly that it could over time cause fractures not attributable to the manufacturer*

## **THERE IS DIFFERENCE IN PERFORMANCE BETWEEN FIXED OVEN AND MOBILE?**

*The only difference between the two models is only aesthetic. The hob le cooking performance, the accommodation capacity of the pizzas are identical, thank you*

*to the innovative patent of our company that with high standards of materials used and pressurized concrete bases allow the right dispersion, e they make the two models practically the same.*



## **WHICH FOODS CAN I COOK IN THE OVEN BEYOND PIZZA?**

*Our ovens are designed to accommodate leavened products according to the ancient tradition*

*Neapolitan pizza / bread intended for cooking on the 4 wedges of Sorrento interior. is*

*Baking on a tray is not recommended as it could cause rubbing and therefore damage the soil, the spilling of greasy liquids is not recommended*

*which are absorbed by the hob, altering its properties.*

## **CAN I STILL COOK OTHER TYPES OF PIZZA IN ADDITION TO THE NEAPOLITAN ONE?**

*Certainly our ovens work on average temperatures of 450 ° C 850 ° F certainly by adjusting the temperature it is therefore possible to adapt to the cooking of*

*different leavened products as long as they comply with the oven manufacturer's recommendations on*

*greasy spills and damage to the soil already described above*

## **WHICH KIND OF WOOD DO YOU RECOMMEND ME TO USE?**

*The use of dried wood with low humidity is necessary and important , beech ash oak are recommended by our company. It absolutely is the use of treated and / or resinous wood is prohibited which, in addition to damaging the surface*

*cooking, release fumes capable of altering all the organoleptic components of the pizza itself. for this the manufacturer of the oven is not responsible for any different uses.*

## **WHAT IS THE DIFFERENCE BETWEEN A WOOD-BURNING OVEN ED**

### **A GAS OVEN?**

*The difference is only in the fuel used, the construction and a passage fundamental for the perfect success of the oven it is therefore necessary to specify*

*that there are no differences. it is only necessary to quickly install a burner in the preparation requested by the customer, it is easy to insert it the installation of the same through screws and bolts that make everything extremely*

*easy even by the customer or a trusted generic technician.*

### **WHAT KIND OF GAS CAN THE**

### **OVEN?**

*Operation is possible both with natural gas (methane) and with propane gas (LPG), it is only necessary to communicate in advance the type of gas you intend*

*use.*

## **WHAT ARE THE EXTERNAL FINISHES, AND WHAT MATERIALS**

### **USED FOR IT?**

*The external finish of the oven is an embellishment of the same and does not represent*

*an obviously insulating and thermal / resistant condition*

*However, we recommend laying the covering for easier external cleaning, e to avoid the accumulation of dust residues that could fall on the top marble causing a contamination*

*It is therefore advised by the manufacturer to choose the outer coating that can*

*be either in 2.5 X 2.5 ceramic glass tiles (standard classic mosaic) or the irregular and precious marble in Vietri Palladiana whose colors can vary a*

*depending on stock availability, our company allows customizations linked to the most disparate customer fantasies we can in fact customize the oven at 360 degrees after a telephone call with the technical department e*

*geometric*

## **CAN THE OVEN BE POSITIONED OUTSIDE?**

*Our ovens can certainly be positioned outside, however, it is preferable a roofing canopy or preferable is the placement under one covered structure in rainy weather or in humid conditions.*

*Frost conditions can, among other things, affect the time of achievement normal temperature, thus increasing the consumption of wood*

## **WHAT ARE THE DELIVERY TIMES?**

*Unfortunately, we cannot guarantee the exact time for ovens built on site construction as there are too many factors that affect the times, we can therefore only give a data based on an average, we can say that an oven built, on a fixed or mobile basis, in Europe is 5 days, 3 days in Italy.*

*one of the influencing factors is the schedule of works to be respected.*

*As far as the mobile ovens in shipment are concerned, a shipment in departure that is delayed for more than 7 days from the order*

*For this reason we try to guarantee a minimum number necessary a satisfy short waiting times, in fact we set a constant production e*

*aimed at storing large numbers which allows us to deliver the oven already completely "dried" another important factor in moving, which goes to safeguard and eliminate micro fractures due to movement during the*

*transport.*

## **WHAT ARE THE SHIPPING METHODS?**

*We can manage it through our channels of carriers and / or freight forwarders usual after notifying the customer of the cost of transport, in this case not the unloading and installation operations are foreseen, the customer must equip himself with*

*a forklift to allow unloading and placing in the pizzeria.*

*In addition we can carry out the transport by taking care of everything up to the first one*

*ignition and testing costs will be assessed at a later time*

*In addition, the customer can independently manage the shipment by organizing the*

*collection at our company. I am in a non-European area,*

## **HOW CAN I PROTECT MY PRODUCT FROM POSSIBLE DAMAGE?**

*Our company guarantees the integrity of the product on construction up on arrival at the destination, however, it is not guaranteed for damage once the latter has left our warehouses and entrusted the transport to a transporter, it is however extremely rare and zero cases of damage during the unloading and loading phase.*

*For greater security we have therefore adopted, only at the request of the customer, a greater guarantee factor by offering an EXTRA service by producing*

*and certifying our 170x170x140 crates in resistant technical wood in the classroom*

*A + armored and reinforced. \* the cost is available upon request, it is not necessary or*

*usually required for transport in Italy or for short distances.*

*Recommendations for the correct use of the chamber cooking*

*Do not use water to lower the oven temperature, this procedure*

*will forever and irreparably condition the hob by subjecting it  
itself to a thermal shock.*

*Decreasing the temperature of the wood-fired oven is sufficient to reduce the  
introduction of*

*wood inside the oven*

*For the gas-fired oven just adjust the temperature of the control unit*

*do not use chemical detergents or disinfectants on the hob.*

*\* We remind you that all the materials used for the construction of the oven  
are*

*compatible and certified for food purposes*

*For proper ignition and use the wood should be placed on the  
left side with respect to the front, it is not recommended to use supports for  
wood in metal or cast iron.*

*Clean the soil with a certified brush (not supplied) the soil is anyway  
a stone subject to perishability and its life depends on the care used, suffice it  
think that a soil can last up to 15 years if kept in excellent condition.*

*The thickness of the Sorrento biscuit base has a thickness of 5 centimeters e  
it continues to work even if there are micro fractures in place, the soil would  
be*

*to be replaced when a drastic decrease in its thickness begins.*

*However we still recommend extreme caution of misuse.*

***In conclusion,***

***We wish your projects a long life***

*In fede*

*Di vicino forni Napoli*

***Via campana 212,quarto,Napoli, Italia Tel: +39 333 408 2515 Email:  
divicinoforni@gmail.com Web: [www.divicinoforni.com](http://www.divicinoforni.com)***

