Di Vicino Forni
MADE IN NAPLES

SECONDO L'ANTICA TRADIZIONE NAPOLETANA

FORNI NAPOLETANI ARTIGIANALI

La nostra azienda si occupa della progettazione e della costruzione di forni a legna, a gas o con impianto misto legna/gas. I nostri forni sono costruiti artigianalmente senza l'impiego di nessun prefabbricato secondo l'antica tradizione napoletana e il suolo è costituito da 4 Spicchi in **biscotto** di Sorrento in grado di resistere alle alte temperature. La consolidata esperienza permette all'azienda di rispondere alle particolari esigenze di ogni cliente fornendo a ciascuno un prodotto efficiente dalle elevate potenzialità produttive, consumi ridotti e alti standard qualitativi. L'arte è un altro elemento che caratterizza i nostri forni, personalizziamo ogni singolo forno, rendendolo unico, con decorazioni artistiche e dipinti fatti a mano da maestri artigiani. I forni sono destinati anche al mercato estero e sono dotati di diverse certificazioni a livello europeo ed internazionale (UL, sanitation, marcatura CE) che attestano la conformità agli standard di sicurezza e salute. Inoltre, la nostra azienda è approvata dall'associazione verace pizza napoletana (AVPN).

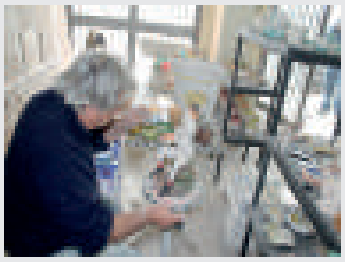
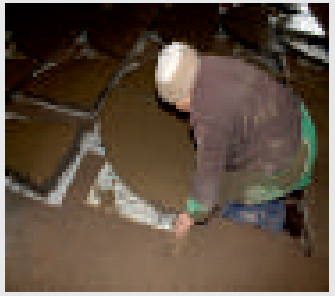
NEAPOLITAN HANDMADE OVENS

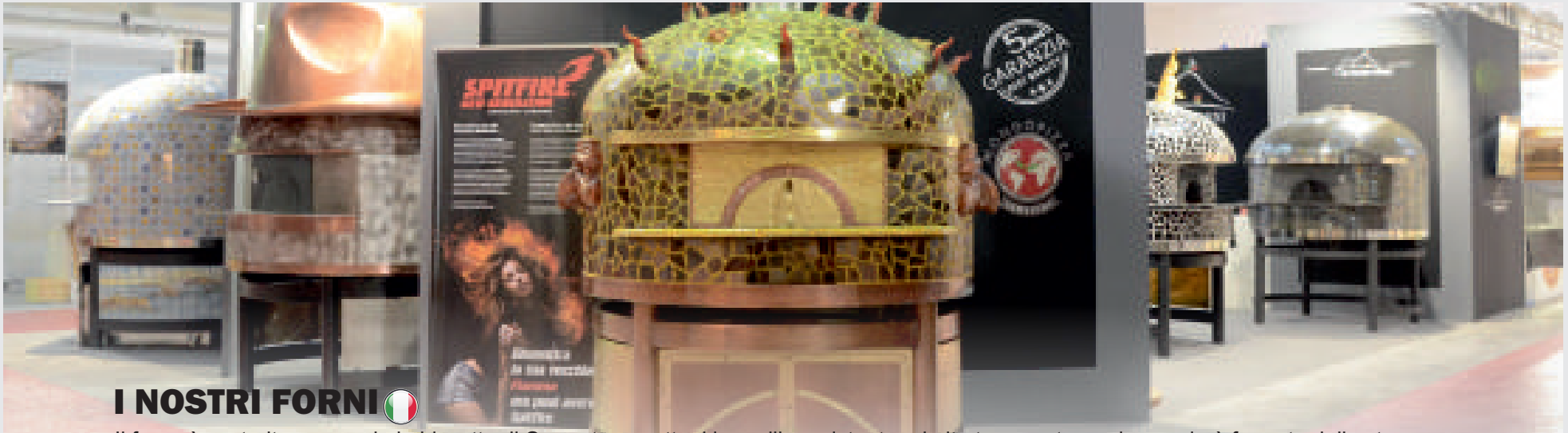
Our company deals with building of woodfired and gas ovens or ovens with mixed system. Our oven are built handmade brick by brick without using any prefabricated piece as old Neapolitan tradition and the soil (hob) is made of 4 cloves in Buiscuits of Sorrento. The consolidated experience allows the company to meet the particular needs of each client providing each one an efficient product with high production potential, reduced fuel consumption and high quality standards. The art is an important element of our ovens, each piece is unique and adorned with artistic decorations and handmade painting by artists. Our ovens have European and international quality and satefy certifications such as UL certificate, sanitation and CE.

ナポリの職人の手によってつくられた窯

私たちディヴィチーノ社の薪窯、ガス窯、薪とガスの混合の窯は設計から制作まで、ナポリの熟練の職人の手により工場などの既製品を使わずに、伝統的な手法によりつくられています。

ナポリの伝統的手法に基づき、当社の窯は職人の手によって、窯の内部は４分割された「ビスコット・ディ・ソレント」により実現します。「ビスコット・ディ・ソレント」は特別な煉瓦で、耐熱性に非常に優れています。実際に 1000 度まで温度が達しても粉砕、変形することなく耐えることが可能です。長年の実績により、非常に高い生産性、薪の消費量を抑えつつ保温性に優れた窯を、お客様の様々なニーズに合わせて応えることが可能です。しだいにお客様のご希望に合わせてデザイン化、個性化されています。窯口近くの床は溶岩を使用し、全て職人の巧みな手作業により、他に真似できない個性あるものとなっています。私たちの窯はイタリア国内および海外においても安全、健康面への証明となる、「CE」と「UL」 に認定されています。現在、世界中で愛用されて「Associazione Verace Pizza Napoletana AVPN」にも登録されています。



I NOSTRI FORNI

Il forno è costruito con suolo in biscotto di Sorrento e mattoni in argilla resistente ad alte temperature e la cupola è formata dallo stesso materiale del suolo in modo tale da rendere omogenea la cottura della pizza. Altra caratteristica dei nostri forni è l'apertura della bocca del forno che consente di ridurre la perdita di calore all'interno dello stesso permettendo una cottura più rapida e una riduzione dei costi di consumo. La misura del diametro è su richiesta del cliente. Il forno può essere rivestito con un mosaico standard o può essere personalizzato in base ai gusti del cliente così come le mensole e gli accessori. La mensola è di marmo in pietra lavica. La cappa e il supporto a base tonda sono in acciaio inox, ma possono essere formati anche da altri materiali come rame, ottone o ferro. I nostri forni inoltre sono anche avvolti in una coperta isolante di acciaio laminato che permette di rafforzare il mantenimento del calore all'interno della cupola.

OUR OVENS

The oven is built with biscuit of Sorrento's base and clay bricks resistant to high temperatures and the dome is in the same material of the base to get an uniform pizza cooking. Another characteristic of our oven is the opening of the mouth which reduces the loss of heat, cooking time and consumption costs. The customers can choose the size of diameter according to their needs. The dome is covered with standard mosaic or it can be personalised according to customers' needs. Also shelves and decorations can be personalised. The marble shelf is in lava stone. The hood of the oven and support with round base are made of stainless steel, but they can also be made of other materials such as copper, brass, and iron. Our ovens also are wrapped in an insulating blanket of rolled steel which allows to strengthen the maintenance of the heat inside the dome.

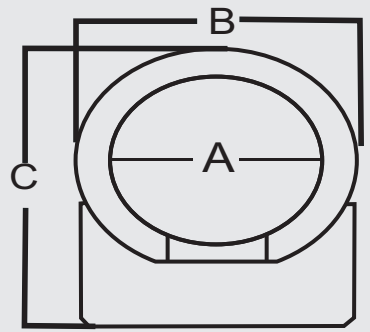
当社の窯

「ビスコット・ディ・ソレント」、1100°まで耐えることの出来る耐熱性粘土レンガを使用し、天井も同様の材料でつくられることによって、理想的なピッツァを均一に焼き上げることができます。他の特徴として、窯口から内部の熱が逃げるのを防ぐ構造になっており、よりスピーディでスムーズな焼成、薪の消費コストも抑えることができます。直径寸法はお客様のリクエストになります。外観の天井部分は溶岩とデザインされたガラスでモザイク加工されています。窯口付近の床は溶岩の大理石で職人によってつくられ、お客様のリクエストに応じて対応することが可能です。窯上部、丸型の基盤部分は鋼鉄 inox316 を使用していますが、真鍮、錬銅もしくは鉄でもつくることが可能です。

私たちの窯はさらに薄板状になった断熱性の鋼鉄で覆われ、ドーム内部の熱を逃がさず保温することができます。全てはよりよいピッツァを焼きあげるためです。

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Alimentazione: legna o gas.
- Consumo gas: 1 mc/h
- Uscita canna fumaria: 250 mm
- Temperatura di esercizio consigliata : 400/450 °C
- Temperatura fumi in uscita: 150°C al collo del forno.
- Base: acciaio rinforzato e verniciato.
- Spessore coibentazione: da 3 a 5 cm
- Piano cottura: suolo di Sorrento di 5 cm di spessore in modo da essere più resistente all'usura
- Corona e cupola: mattoni in argilla resistente ad alte temperature (fino a 1100°) e la cupola è formata dallo stesso materiale del suolo in modo tale da rendere omogenea la cottura della pizza.
- Struttura esterna: doppia coibentazione in fibroceramica, lamiere in acciaio, intonaco.
- Fondo del forno: Fibroceramica, argilla, sabbia, sale, suolo di 5 cm e mattoni in biscotto di sorrento di 5 cm rinforzati
- Rivestimento esterno: Mosaico, Palladiana in marmo, mattonelle o acciaio modellato a mano.



MODELLO MODEL	N.PIZZE N.PIZZAS	DIMENSIONI - SIZES						ALTEZZA HEIGHT		PESO WEIGHT	
		A		B		C					
		CM	IN	CM	IN	CM	IN	CM	IN	KG	LBS
100	4	100	39	130	51	150	59	210	83	1400	3086
120	5 / 6	120	47	155	61	175	69	210	83	1800	3968
130	7 / 8	130	51	155	61	175	69	210	83	2000	4409
140	8 / 9	140	55	165	65	185	73	210	83	2300	5070
150	10 / 11	150	59	175	69	195	77	210	83	2500	5511

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Fuel supply: wood or gas.
- Gas consumption: 1 mc/h
- Outlet flue pipe: 250 mm
- Recommended temperature: 400/450 °C
- Temperature exhaust smoke: 150°C in the oven neck.
- Base: reinforced and painted steel.
- Hob: biscuit of Sorrento 5 cm thick
- Crown and dome: clay brick resistant to high temperature (up to 1100°) and the dome is composed of the same material of the biscuit to offer a cooking pizza more uniform.
- External structure: double insulation in fibroceramic, metal sheets of steel , plaster.
- Outer covering: Mosaic, Palladian marble , tiles or steel

窯の特徴

資源：薪もしくはガス

ガス消費量: 1,3 mc/h

排気口：250 mm

適性温度: 400/450 °C

排気口の温度: 150°C

ベース：鋼鉄

炉床：ビスッコット　ディ　ソレント

天井部および円蓋：　天井内部は全て手作業によってつくられた高温にも耐えられる耐熱レンガ、「ビスコット・ディ・ソレント」、1100°まで耐えることの出来る耐熱性粘土レンガを使用し、天井も同様の材料でつくられることによって、理想的なピッツァを均一に焼き上げることができます。

ビスコット・ディ・ソレントを使用した炉床と 5cm の厚さの耐熱粘土。天井が完了したあとですぐに耐熱レンガ、砂で上塗りします。

外部構造：凝灰石、フィブロセラミック、鋼鉄板、漆喰

外部装飾：モザイク加工、パッラーディオ様式による大理石、粉砕されたタイル

FORNO OPTIONALS

LA BOCCA

I nostri forni si caratterizzano anche per la loro struttura, con una bocca piccola ,che permette di limitare la dispersione del calore all'interno della cupola e volta bassa che permette di cuocere la pizza in 60/90 secondi. Le misure delle bocche dei nostri forni sono o di 45 cm o di 55 cm. Quest'ultima permette di diminuire il consumo di legna o gas per pizzerie che cuociono pizze a metro.

THE MOUTH

Our ovens are also characterized by their structure, with a small mouth, that will reduce the loss of heat inside the dome and low vault allowing you to cook the pizza in 60/90 seconds. The measures of the mouths of our oven are 45 cm or 55 cm. This last allows to reduce the gas or wood consumptions for pizzerias that bake 1 meter pizza.

窯口

私たちの窯はその構造にも特徴があります。ドームの中で熱の分散を制限するため、小さい窯口と低いヴォールト、天井になっており、60/90 秒でピッツァを焼くことができます

窯口のサイズは 45 cm か 55 cm です。この最後の写真の窯口は「ピッツァ・ア・メートロ」を作るピッツェリアなどで、ガスや薪の消費量の削減に効果的です。

MENSOLE

Le nostre mensole in pietra lavica, su richiesta, posso essere personalizzate con un dipinto a mano effettuato dai nostri artigiani. Le mensole sono resistenti alle alte temperature che possono raggiungere i 1000° - 1200°

SHELVES

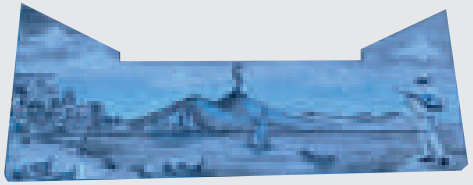
Our customized shelves in lava stone, upon request, can be completely hand-painted by skilled artisans. The shelves are resistant to high temperatures that can reach 1000 ° -1200 °.

窯口脇の棚

窯口近くの棚には溶岩を使用し、全て職人の巧みな手作業により、

他に真似できない個性あるものとなっています。

また、1000°-1200°の高温にも耐えることができるように作られています。



CASSETTO LEGNA

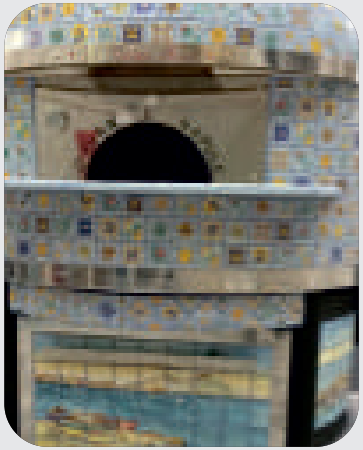
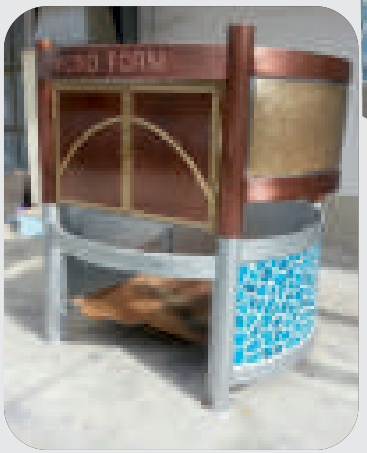
Su richiesta del cliente, il supporto metallico di base del forno può essere chiuso per realizzare un cassetto legna.

DRAWER FOR WOOD

Upon request, the iron support stand of the oven ca be covered to create a drawer for wood.

薪収納カセット

お客様のリクエストに応じて、窯の鋼鉄などによってできた丸型の基盤の下のスペースには薪の収納カセットを取り付けることが可能です。

FORNO LINEA SLIM

I forni della linea slim hanno un diametro interno di 100 cm e un diametro esterno di 130 cm. . La capienza dei forni della linea slim è di 4 pizze per quelli a legna e di 5/6 pizze per quelli a gas. Questa linea è pensata per coloro che hanno problemi di spazio all'interno del locale o per quei locali destinati ad una clientela poco numerosa.

LINE SLIM OVENS

Line slim ovens have 100 cm internal diameter and 130 cm external diameter. The capacity of pizzas number is 4 for woodfired ovens and 5/6 for gas ovens. This line is destined for customers which have small pizzerias or restaurant that have few seatings

スリムシリーズ

スリムシリーズは直径寸法 130cm、内径寸法 100cm です。スリムシリーズの薪窯の焼成枚数目安(薪)は

ピッツァ４枚ほど、スリムシリーズのガス窯の焼成枚数目安はピッツァ５～６枚ほどです。

このスリムシリーズは店内面積が狭く、大きな窯を設置するスペースのないピッツェリアに最適のシリーズ

となっております。

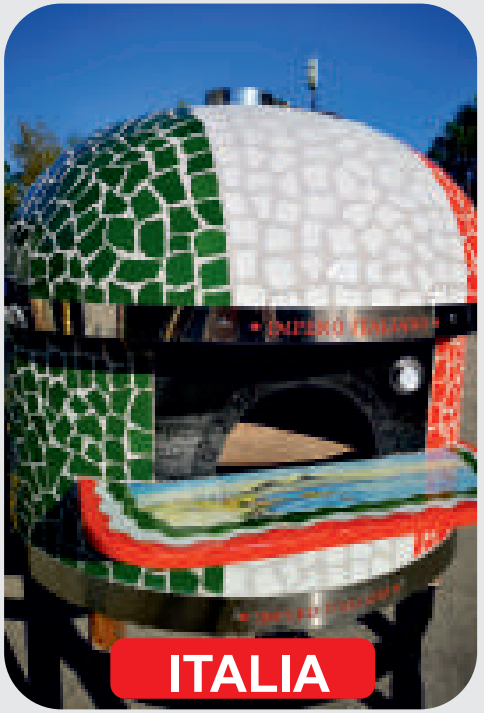
ORO NERO

NAPOLI

ERCOLINO

ROSSO

MOSAICO


ITALIA

POSEIDON

ORO

BRONZO

FORNO LINEA BASIC

I forni della linea basic sono decorati con mosaico “base” che comprende diversi modelli e colorazioni tra cui i nostri forni in promozione (il biancorosso, il nero Italia, il bianco Italia, il rosso e il grigio). Il diametro interno è a scelta del cliente. Le caratteristiche tecniche sono le stesse per tutti i nostri forni, ciò che cambia è solo il rivestimento esterno che rende questi forni la linea più economica ma, non per questo, meno elegante e funzionale.

BASIC LINE

Basi cline ovens are decorated with basic mosaic that included different models and colorations. This line included our ovens on sale (red and white, black Italy, white Italy, red and grey). The customers can choose the size of diameter according to their needs. All our ovens are the same technical characteristics, the only thing that changes is the mosaic, in this case, the basic mosaic is the cheapest but not the least elegant and efficient.

ベースシリーズ

ベースシリーズはお好きなカラーによりモザイク加工されたシンプルなシリーズとなります。現在セール中のベースシリーズの窯の中には「ビアンコロッソモデル」、「ネーロイタリアモデル」、「ビアンコイタリアモデル」、「ロッソ　エ　グリジョモデル」などがあります。

直径寸法はお客様のリクエストによって制作可能です。当社の窯の構造、特徴に関してはどのシリーズも全て同じであり、外部装飾のみがモデルにより変わります。ベースシリーズは経済的にも機能的にも非常に優れたシリーズといえるでしょう。

BIANCO BLU

LINEA CLASSIC SABBIA

ANNI 30

300 GR

LINEA CLASSIC FUOCO

MISCELA ESTOSA

LINEA CLASSIC CENERE

ORANGE

FORNO LINEA LUXURY

I forni della linea luxury sono un inno all'arte e all'estetica per la loro estrema bellezza. Ogni forno ha caratteristiche estetiche che lo rendono unico: le mensole dipinte a mano e vari elementi decorativi.

LUXURY LINE

Ovens are a tribute to the art thanks to their amazing beauty. Each oven has aesthetic characteristics that make it unique: the hand-painted shelves and different decorations.

ルクシュリーシリーズ

ルクシュリーシリーズの窯は芸術的な外観が特徴の美しいシリーズです。それぞれの窯には外観的特徴があり、世界でひとつでけの窯をつくりあげます。窯口付近の棚の装飾もそのひとつです。

FIORI ORIENTALI

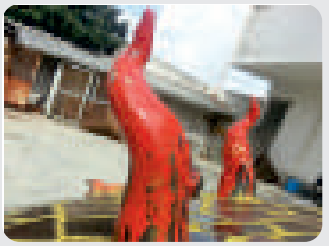
VIETRESE

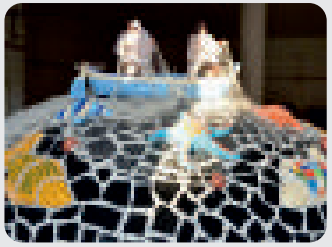
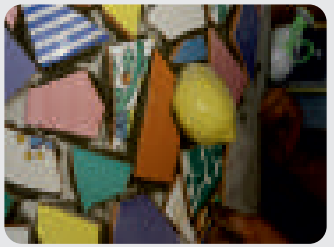
PULCINELLA GOLD

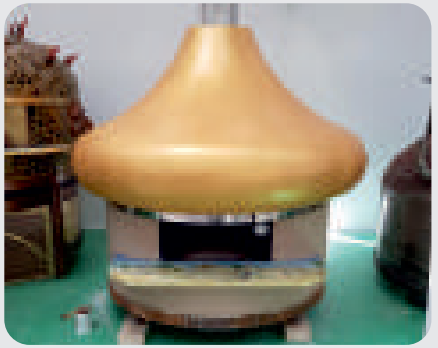
CURIOSITÀ

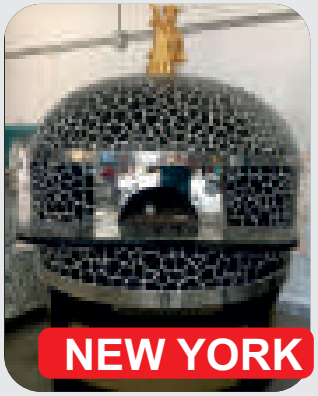
CUIOSITY

興味・関心






NEW YORK

OLD WEST

VESUVIO ROSSO

AMALFI

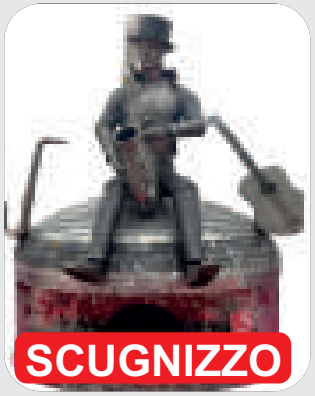
ROSSO NERO

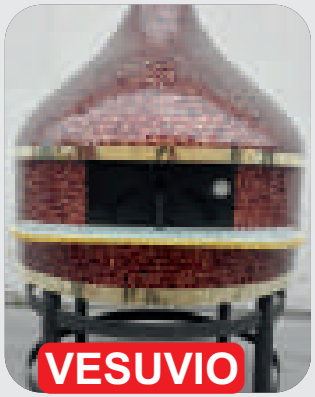
BASILICO

IL FARO

CIRCA 900

ZAFFERANO


SCUGNIZZO


VESUVIO

VESUVIO PULCINELLA

VESUVIO PITTURATO

FORNO DELLA FORTUNA

APPROVATO
VERA PIZZA
Napoletana
APPROVED

DI VICINO FORNI

MADE IN ITALY

www.divicinoforni.com

Eccellenza di Napoli