



**DI VICINO FORNI**





## SECONDO L'ANTICA TRADIZIONE NAPOLETANA

### FORNI NAPOLETANI ARTIGIANALI

La nostra azienda produce forni alimentati a legna, a gas oppure con impianto misto legna/gas.

I nostri forni sono costruiti artigianalmente secondo l'antica tradizione napoletana. Il suolo è costituito da 4 spicchi di biscotto di Sorrento in grado di resistere alle alte temperature.

La consolidata esperienza dell'azienda permette di rispondere alle esigenze di ogni cliente garantendo un prodotto efficiente per le elevate potenzialità produttive, consumi ridotti ed alti standard qualitativi. Un altro elemento che caratterizza i nostri forni è l'arte, personalizziamo ogni singolo forno rendendolo unico, con decorazioni artistiche e dipinti fatti a mano da maestri artigiani.

Spediamo e vendiamo forni in tutto il mondo, siamo dotati di diverse certificazioni sia a livello europeo che a livello internazionale (UL, CE, NSF) che attestano la conformità dei nostri prodotti agli standard di sicurezza e salute.

La nostra azienda è approvata dall'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN).



## SELON L'ANCIENNE TRADITION NAPOLÉTAINE

### FOURS NAPOLITAINS ARTISANAUX

Notre société produit des fours alimentés au bois, au gaz ou avec un système mixte bois/gaz. Nos fours sont fabriqués à la main selon l'ancienne tradition napolitaine. Le sol est composé de 4 tranches de biscuit Sorrento capables de résister à des températures élevées. L'expérience consolidée de l'entreprise lui permet de répondre aux besoins de chaque client en garantissant un produit efficace grâce à son potentiel de production élevé, sa faible consommation et ses normes de qualité élevées. Un autre élément qui caractérise nos fours est l'art, nous personnalisons chaque four en le rendant unique, avec des décorations artistiques et des peintures réalisées à la main par des maîtres artisans.

Nous expédions et vendons des fours dans le monde entier, nous disposons de diverses certifications tant au niveau européen qu'international (UL, CE, NSF) qui certifient la conformité de nos produits aux normes de sécurité et de santé.

Notre entreprise est agréée par la Vraie Association Napolitaine de la Pizza (AVPN).





## ACCORDING TO THE ANCIENT NAPOLETAN TRADITION ARTISAN NEAPOLITAN OVENS

Our company produces ovens fueled by wood, gas or with a mixed wood / gas system.

Our ovens are handcrafted according to the ancient Neapolitan tradition. The soil is made up of 4 slices of Sorrento biscuit able to withstand high temperatures.

The company's consolidated experience allows it to meet the needs of each customer by guaranteeing an efficient product due to its high production potential, low consumption and high quality standards. Another element that characterizes our ovens is art, we customize each individual oven making it unique, with artistic decorations and paintings made by hand by master craftsmen.

We ship and sell ovens all over the world, we have various certifications both at European and international level (UL, CE, NSF) which certify the compliance of our products with safety and health standards.

Our company is approved by the True Neapolitan Pizza Association (AVPN).



## 古代ナポリの伝統によると ARTISAN NEAPOLITAN OVENS

当社は、木材、ガス、または木材とガスの混合システムを燃料とするオーブンを製造しています。

私たちのオーブンは、古代ナポリの伝統に従って手作りされています。土壌は、高温に耐えることができるソレントビスケットの4つのスライスで構成されています。

同社の統合された経験により、高い生産能力、低い消費量、高い品質基準により効率的な製品を保証することにより、各顧客のニーズを満たすことができます。

私たちのオーブンを特徴付けるもう1つの要素はアートです。個々のオーブンをカスタマイズして、熟練した職人が手作業で作った芸術的な装飾や絵画を使用して、オーブンをユニークなものにします。私たちは世界中にオーブンを出荷および販売しており、ヨーロッパおよび国際レベル(UL、CE、NSF)の両方で、製品の安全衛生基準への準拠を証明するさまざまな認証を取得しています。

当社は、True Neapolitan Pizza Association (AVPN) によって承認されています。





## I NOSTRI FORNI

Il forno è costruito con Suolo in 4 spicchi di biscotto di Sorrento, mattoni refrattari in argilla resistente alle alte temperature, 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 che consente di ridurre al minimo la dispersione di calore e consente una cottura più rapida della pizza ed una riduzione dei costi di consumo.

La misura del diametro interna è su richiesta del cliente.

Il forno può essere rivestito con mosaico standard oppure 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 ed il supporto a base tonda sono in acciaio inox, ma possono essere formati da altri materiali come rame, ottone, ferro. I nostri forni sono avvolti in una coperta isolante di acciaio laminato che permette di rafforzare il mantenimento del calore all'interno della cupola.



## I NOSTRI FORNI

Le four est construit avec de la terre en 4 tranches de biscuit de Sorrente, des briques réfractaires en argile résistantes aux hautes températures, le dôme est fait du même matériau que la terre de manière à rendre homogène la cuisson de la pizza.

Une autre caractéristique de nos fours est l'ouverture de la bouche qui permet de minimiser les pertes de chaleur et permet une cuisson plus rapide de la pizza et une réduction des coûts de consommation.

La mesure du diamètre intérieur est à la demande du client.

Le four peut être recouvert de mosaïque standard ou il peut être personnalisé selon les goûts du client ainsi que les étagères et les accessoires. L'étagère est en marbre de pierre de lave.

La hotte et le support de base rond sont en acier inoxydable, mais peuvent être réalisés dans d'autres matériaux tels que le cuivre, le laiton, le fer.

Nos fours sont enveloppés dans une couverture isolante en acier laminé qui permet de renforcer la rétention de chaleur à l'intérieur du dôme.





## OUR OVENS

The oven is built with Soil in 4 slices of Sorrento biscuit, refractory bricks in clay resistant to high temperatures, the dome is made of the same material as the soil in such a way as to make the cooking of the pizza homogeneous.

Another feature of our ovens is the opening of the mouth which allows to minimize heat loss and allows faster cooking of the pizza and a reduction in consumption costs.

The measurement of the internal diameter is on customer request. The oven can be covered with standard mosaic or it can be customized according to the customer's tastes as well as the shelves and accessories.

The shelf is made of lava stone marble.

The hood and the round base support are in stainless steel, but can be made of other materials such as copper, brass, iron.

Our ovens are wrapped in an insulating blanket of laminated steel that allows to strengthen the retention of heat inside the dome.



## 私たちのオーブン

オーブンは、ソレントビスケットの4スライス、土、高温に耐える粘土の耐火レンガで作られています。ドームは、ピザの調理が均一になるように、土と同じ材料で作られています。私たちのオーブンのもう一つの特徴は、熱損失を最小限に抑え、ピザのより速い調理と消費コストの削減を可能にする口の開口部です。

内径の測定は、お客様のご要望に応じて行います。

オーブンは標準的なモザイクで覆うことも、棚やアクセサリだけでなく、顧客の好みに合わせてカスタマイズすることもできます。

棚は溶岩石の大理石でできています。

フードと丸いベースサポートはステンレス鋼ですが、銅、真ちゅう、鉄などの他の材料で作ることができます。

私たちのオーブンは、ドーム内の熱の保持を強化することを可能にする積層鋼の断熱ブランケットで包まれています。





## CARATTERISTICHE TECNICHE

**Alimentazione:** legna, gas, misto legna/gas

**Consumo legna:** 5 Kg/h

**Consumo gas:** 1 mc/h

**Uscita canna fumaria:** 250 mm

**Temperatura di esercizio consigliata:**  
400/450 °C

**Base:** acciaio rinforzato e verniciato.

**Spessore coibentazione:** da 3 a 5 cm.

**Piano cottura:** Suolo in 4 spicchi di biscotto 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°C) 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 fibrocementaria, lamiera in acciaio ed intonaco.

**Fondo del forno:** Fibrocementaria, argilla, sabbia, suolo di 5 cm, mattoni in biscotto di Sorrento di 5 cm rinforzati.

**Rivestimento esterno:** mosaico, Palladiana in marmo, mattonelle o acciaio modellato a mano.

**I diametri (Ø) interni dei forni che produciamo sono:**

100 cm Ø interno (135 cm Ø esterno)

120 cm Ø interno (155 cm Ø esterno)

130 cm Ø interno (155 cm Ø esterno)

140 cm Ø interno (165cm Ø esterno)

150 cm Ø interno (175cm Ø esterno)



## TECHNICAL FEATURES

**Power supply:** wood, gas, mixed wood/gas

**Wood consumption:** 5 Kg/h

**Gas consumption:** 1 mc/h

**Flue outlet:** 250 mm

**Recommended operating temperature:**  
400/450 °C

**Base:** reinforced and painted steel.

**Insulation thickness:** from 3 to 5 cm.

**Hob:** Ground in 4 slices of Sorrento biscuit 5cm thick in order to be more resistant to wear.

**Crown and dome:** clay bricks resistant to high temperatures (up to 1100 °C) and the dome is made of the same material as the soil in such a way as to make pizza cooking homogeneous.

**External structure:** double insulation in ceramic fiber, steel sheets and plaster.

**Oven bottom:** Fiber ceramic, clay, sand, 5cm soil, 5cm Sorrento biscuit bricks reinforced.

**External covering:** mosaic, Palladiana in marble, tiles or hand-molded steel.

**The internal diameters of the ovens we produce are:**

39in internal Ø (53in external Ø)

47in internal Ø (61in external Ø)

51in internal Ø (61in external Ø)

55in internal Ø (64in external Ø)

59in internal Ø (68in external Ø)



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Alimentation électrique:** bois, gaz, mixte bois/gaz

**Consommation de bois:** 5Kg/h

**Consommation de gaz:** 1 mc/h

**Sortie de fumée:** 250mm

**Température de fonctionnement recommandée:** 400/450°C

**Base:** acier renforcé et peint.

**Épaisseur de l'isolant:** de 3 à 5 cm

**Plaque de cuisson:** Broyé en 4 tranches de biscuit Sorrento de 5cm d'épaisseur afin d'être plus résistant à l'usure

**Couronne et dôme:** briques d'argile résistantes aux hautes températures (jusqu'à 1100°C) et le dôme est réalisé dans le même matériau que le sol de manière à rendre la cuisson de la pizza homogène.

**Structure extérieure:** double isolation en fibre céramique, tôles d'acier et plâtre.

**Fond de four:** Fibre céramique, argile, sable, terre 5cm, briques biscuit Sorrento 5cm renforcées.

**Revêtement extérieur:** mosaïque, Palladiana en marbre, carrelage ou acier moulé main.

**Les diamètres intérieurs des fours que nous produisons sont:**

100 cm Ø intérieur (135 cm Ø extérieur)

120 cm Ø intérieur (155 cm Ø extérieur)

130 cm Ø intérieur (155 cm Ø extérieur)

140 cm Ø intérieur (165 cm Ø extérieur)

150 cm Ø intérieur (175 cm Ø extérieur)



## 技術的特徴

**電源:** 木材、ガス、混合木材/ガス

**木材消費量:** 5Kg / h

**ガス消費量:** 1 mc / h

**煙道出口:** 250 mm

**推奨動作温度:** 400/450°C

**ベース:** 強化および塗装鋼

**断熱材の厚さ:** 3~5 cm

**ホブ:** 耐摩耗性を高めるために、厚さ 5cm のソレントビスケットを4枚にすりつぶします。

**クラウンとドーム:** 高温 (最大1100°C) に耐える粘土レンガとドームは、ピザの調理を均一にするために土壌と同じ材料で作られています

**外部構造:** セラミックファイバー、鋼板、石膏の二重絶縁

**オープンの底:** ファイバーセラミック、粘土、砂、5cmの土、5cmのソレントビスケットレンガで補強

**外部カバー:** モザイク、大理石のパラディアナ、タイル、または手で成形された鋼

**私たちが製造するオープンの内径は次のとおりです。**

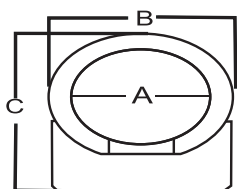
内径100 cm (外径135 cm)

内径120 cm (外径155 cm)

内径130 cm (外径155 cm)

内径140 cm (外径165 cm)

内径150 cm (外径175 cm)



MODELLO MODEL	N. PIZZE N. PIZZAS	DIMENSIONI - SIZES						ALTEZZA HEIGHT		PESO WEIGHT	
		A		B		C		CM	IN	KG	LBS
		CM	IN	CM	IN	CM	IN				
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

Sul nostro sito web [www.divicinoforni.com](http://www.divicinoforni.com) trovi tutte le schede tecniche dei nostri prodotti in ITALIANO-INGLESE-FRANCESE

On our website [www.divicinoforni.com](http://www.divicinoforni.com) you will find all the technical data sheets of our products in ITALIAN-ENGLISH-FRENCH

Sur notre site [www.divicinoforni.com](http://www.divicinoforni.com) vous trouverez toutes les fiches techniques de nos produits en ITALIEN-ANGLAIS-FRANÇAIS

当社のウェブサイト [www.divicinoforni.com](http://www.divicinoforni.com) には、イタリア語-英語-フランス語の当社製品のすべての技術データシートがあります。



## 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 con una 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 di gas per le pizzerie che cuociono pizza metro.



## OUR OVENS

Our ovens are also characterized by their structure, with a small opening that allows you to limit the dispersion of heat inside the dome and with a low vault that allows you to cook the pizza in 60/90 seconds. The measures of the mouths of our ovens are either 45cm or 55cm.

The latter allows you to reduce the consumption of wood or gas for pizzerias that cook pizza by the meter. 000 ° C / 1200 ° C.



## LA BOUCHE

Nos fours se caractérisent également par leur structure, avec une petite ouverture qui permet de limiter la dispersion de la chaleur à l'intérieur du dôme et avec une voûte basse qui permet de cuire la pizza en 60/90 secondes. Les mesures des bouches de nos fours sont soit 45cm soit 55cm.

Ce dernier permet de réduire la consommation de bois ou de gaz pour les pizzerias qui cuisent la pizza au mètre.



私たちのオーブンは、ドーム内の熱の分散を制限できる小さな開口部と、60/90秒でピザを調理できる低いボルトを備えた構造も特徴です。私たちのオーブンの口の大きさは45cmか55cmのどちらかです。

後者を使用すると、メーターでピザを調理するピッツェリアの木材やガスの消費量を減らすことができます。







## LE MENSOLE

Le nostre mensole sono in pietra lavica nera, su richiesta possono essere personalizzate con un dipinto a mano effettuato dai nostri artigiani.

Possono essere rifinite anche con il logo della pizzeria. Le mensole sono resistenti alle alte temperature che possono raggiungere anche i 1000°C/1200°C.



## THE SHELVES

Our shelves are in black lava stone, on request they can be customized with a hand painting made by our craftsmen.

They can also be finished with the pizzeria logo.

The shelves are resistant to high temperatures which can even reach 1000 ° C / 1200 ° C.



## LES ÉTAGÈRES

Nos étagères sont en pierre de lave noire, sur demande elles peuvent être personnalisées avec une peinture à la main réalisée par nos artisans.

Ils peuvent également être finis avec le logo de la pizzeria. Les étagères résistent aux hautes températures pouvant même atteindre 1000°C / 1200°C.



## 棚

私たちの棚は黒い溶岩石でできており、リクエストに応じて、職人が作った手描きの絵でカスタマイズすることができます。

ピッツェリアのロゴで仕上げることもできます。

棚板は、1000°C / 1200°Cに達することさえある高温に耐性があります。

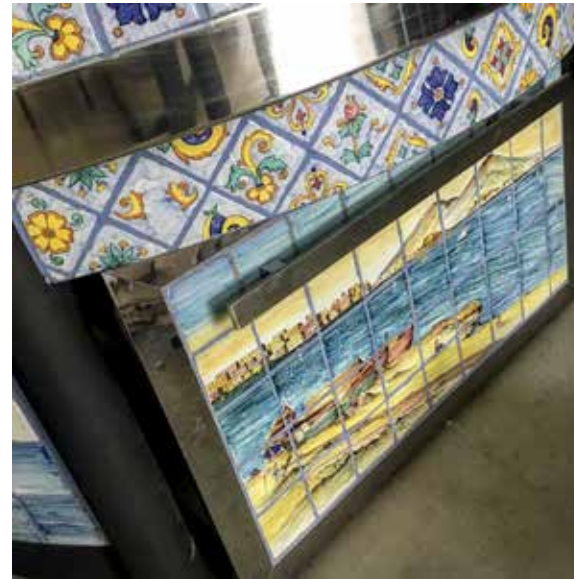




## CASSETTO LEGNA

Su richiesta del cliente, il supporto metallico di base del forno può anche essere chiuso esternamente e su richiesta anche mosaicato.

All'interno della base realizziamo anche cassetto per la legna e anche questo su richiesta può essere mosaicato.



## WOOD DRAWER

At the customer's request, the basic metal support of the oven can also be closed externally and on request also with mosaics. Inside the base we also make a wood drawer and this can also be mosaic on request.



## TIROIR EN BOIS

À la demande du client, le support métallique de base du four peut également être fermé à l'extérieur et sur demande également avec des mosaïques.

À l'intérieur de la base, nous fabriquons également un tiroir en bois et celui-ci peut également être en mosaïque sur demande.



## ウッドドロワー

お客様のご要望に応じて、オーブンの基本的な金属サポートを外部で閉じることもできます。また、ご要望に応じてモザイクを使用することもできます。ベースの内側には木製の引き出しもあり、リクエストに応じてモザイクにすることもできます。





## FORNI LINEA BASIC

I forni della linea basic sono decorati con mosaico "base" che comprende diversi modelli e colorazioni come il biancoazzurro, biancorosso, il nero, il bianco, il rosso, il rossonero, il grigio ed altre colorazioni più semplici. 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.

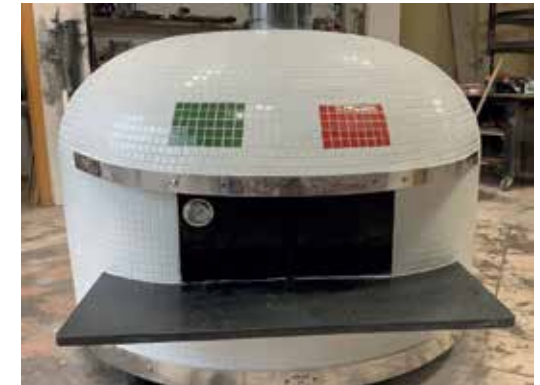


## BASIC LINE OVENS

The ovens of the basic line are decorated with a "basic" mosaic which includes different models and colors such as white-blue, white-red, black, white, red, red-black, gray and other simpler colors. The internal diameter is chosen by the customer.

The technical characteristics are the same for all our ovens, what changes is only the external coating that makes these ovens the cheapest line, but no less elegant and functional.

The technical characteristics are the same for all our ovens, what changes is only the external coating that makes these ovens the cheapest line, but no less elegant and functional.



## FOURS GAMME BASIC

Les fours de la ligne de base sont décorés d'une mosaïque "de base" qui comprend différents modèles et couleurs comme le blanc-bleu, le blanc-rouge, le noir, le blanc, le rouge, le rouge-noir, le gris et d'autres couleurs plus simples. Le diamètre intérieur est choisi par le client.

Les caractéristiques techniques sont les mêmes pour tous nos fours, ce qui change, c'est uniquement le revêtement extérieur qui fait de ces fours la gamme la moins chère, mais non moins élégante et fonctionnelle.



## ベーシックラインオーブン

ベーシックラインのオーブンは、ホワイトブルー、ホワイトレッド、ブラック、ホワイト、レッド、レッドブラック、グレーなどのさまざまなモデルや色を含む「ベーシック」モザイクで装飾されています。内径はお客様が選択します。技術的な特徴はすべてのオーブンで同じです。変更されるのは、これらのオーブンを最も安価なラインにする外部コーティングですが、エレガントで機能的です。





## FORNI LINEA VESUVIO

I forni della linea Vesuvio si distinguono per la loro forma che richiama al Vulcano Napoletano Vesuvio.

Il diametro interno di questi forni è solo il 130cm poiché un diametro più piccolo oppure più grande rovinerebbe l'estetica di questo prodotto. Le caratteristiche tecniche sono le stesse per tutti i nostri forni, ciò che cambia è solo la forma esterna che lo rende alla vista più imponente degli altri.



## VESUVIO LINE OVENS

The ovens of the Vesuvius line are distinguished by their shape that recalls the Neapolitan volcano Vesuvius.

The internal diameter of these ovens is only 130cm since a smaller or larger diameter would ruin the aesthetics of this product. The technical characteristics are the same for all our ovens, what changes is only the external shape which makes it more impressive than the others.



## FOURS GAMME VESUVIO

Les fours de la ligne Vesuvius se distinguent par leur forme qui rappelle le volcan napolitain Vésuve.

Le diamètre intérieur de ces fours n'est que de 130cm car un diamètre plus petit ou plus grand ruinerait l'esthétique de ce produit. Les caractéristiques techniques sont les mêmes pour tous nos fours, ce qui change c'est seulement la forme extérieure qui le rend plus impressionnant que les autres.



## VESUVIO LINE OVENS

ベスビオラインのオーブンは、ナポリの火山ベスビオを思い起こさせる形が特徴です。

これらのオーブンの内径は、直径が小さいか大きいとこの製品の美観が損なわれるため、わずか 130cmです。

技術的な特徴はすべてのオーブンで同じですが、変化するのは外観の形状だけで、他のオーブンよりも印象的です。







## FORNI 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.

Le caratteristiche tecniche sono le stesse per tutti i nostri forni, ciò che cambia è solo la forma esterna che lo rende alla vista più imponente degli altri.



## LUXURY LINE OVENS

The ovens of the luxury line are a hymn to art and aesthetics due to their extreme beauty.

Each oven has aesthetic characteristics that make it unique: hand-painted shelves and various decorative elements.

The technical characteristics are the same for all our ovens, what changes is only the external shape which makes it more impressive than the others.



## FOURS DE LA LIGNE DE LUXE

Les fours de la ligne de luxe sont un hymne à l'art et à l'esthétique en raison de leur extrême beauté.

Chaque four possède des caractéristiques esthétiques qui le rendent unique: étagères peintes à la main et divers éléments décoratifs. Les caractéristiques techniques sont les mêmes pour tous nos fours, ce qui change c'est seulement la forme extérieure qui le rend plus impressionnant que les autres.



## ラグジュアリーラインオーブン

豪華なラインのオーブンは、その極端な美しさのために芸術と美学への賛美歌です。それぞれのオーブンには、手描きの棚やさまざまな装飾要素など、ユニークな美的特徴があります。技術的な特徴はすべてのオーブンで同じですが、変化するのは外観の形状だけで、他のオーブンよりも印象的です。









## ALTRE ATTREZZATURE

Oltre alla produzione di forni, possiamo fornire ai nostri clienti anche:

- Impastatrice
- Banconi pizza a 2 ed a 3 sportelli con marmo alimentare certificato
- Banchi pizza
- Anta frigorifera
- Piatti pizza decorati
- Piatti pizza bianchi
- Kit di pale professionale composto da pala, palino, stecca e spazzola
- Alari in ghisa poggia legna
- Cassette in plastica porta impasto
- Tappi per cassette in plastica porta impasto
- Carrelli porta cassette porta impasto
- Termometro ad infrarossi rileva temperatura suolo del forno



## OTHER EQUIPMENT

In addition to the production of ovens, we can also provide our customers with:

- Kneader
- Pizza counters with 2 and 3 doors with certified food marble
- Pizza counters
- Refrigerator door
- Decorated pizza plates
- White pizza plates
- Professional shovel kit consisting of shovel, pole, stick and brush
- Andirons in cast iron wood rest
- Plastic boxes for dough
- Caps for plastic dough boxes
- Trolleys for dough boxes
- Infrared thermometer detects the ground temperature of the oven



## AUTRE ÉQUIPEMENT

En plus de la production de fours, nous pouvons également fournir à nos clients:

- Pétrin
- Comptoirs à pizza à 2 et 3 portes avec marbre alimentaire certifié
- Comptoirs à pizza
- Porte du réfrigérateur
- Assiettes à pizza décorées
- Assiettes à pizza blanches
- Kit de pelle professionnel composé d'une pelle, d'un poteau, d'un bâton et d'une brosse
- Chenets en fonte repose bois
- Boîtes en plastique pour pâte
- Bouchons pour boîtes à pâte en plastique
- Chariots pour caisses transportant la pâte
- Le thermomètre infrarouge détecte la température du sol du four



## その他の機器

オーブンの製造に加えて、お客様に以下を提供することもできます。

- ニーダー
- 認定食品大理石を使用した2ドアと3ドアのピザカウンター
- ピザカウンター
- 冷蔵庫のドア
- 飾られたピザプレート
- 白いピザプレート
- ショベル、ポール、スティック、ブラシで構成されるプロのショベルキット
- 鋳鉄製の残りの部分のAndirons
- 生地用のプラスチックの箱
- プラスチック製の生地ボックス用のキャップ
- 生地を運ぶ木枠用のトロリー
- 赤外線温度計はオーブンの地温を検出します







*Eccellenza di Napoli*

## **Di Vicino Forni S.r.l.s**

 Via Campana 212, 80010 Quarto, Napoli - Italia

 [divicinoforni@gmail.com](mailto:divicinoforni@gmail.com)

 +39 08118377525

 +39 3334082515 / + 39 3509723461

 Di Vicino Forni – pizza Ovens

 [www.divicinoforni.com](http://www.divicinoforni.com)