



DOMANDE FREQUENTI

Qual'è la differenza tra forno fisso e forno mobile?

Il forno fisso è un forno costruito direttamente sul luogo e 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 cuocere tipi di pizza differenti da quella della tradizione 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 grassi e danneggiamento del suolo già descritto in precedenza

Che 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'installazione rapida di un bruciatore nella predisposizione richiesta dal cliente, facile è l'inserimento è l'installazione 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 al forno, e i materiali utilizzati per esso?

La rifinitura esterna del forno è un abbellimento dello stesso e non rappresenta una condizione ovviamente isolante né 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 vetroceramica 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, oppure 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 eventuali 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

Di vicino forni Napoli