



Sant'Anastasia, Napoli (IT)

+39 350 92 86 941

www.vesviobuono.com

Forno a Legna, Sapore Autentico, Aria Pulita.



Wood
Oven,
Autenchic
Taste,
Clean
Air.

Four à
bois,
vrai
goût,
Air
pur.

Horno de
leña,
Gusto
Auténtico,
Aire
Limpio.



Tradizione e innovazione si uniscono.

Il forno a legna Napoletano è il più famoso e antico dei fornì utilizzati per cuocere la Pizza.

L'alimentazione a legna, oltre a dare sapore e aroma, è una scelta sostenibile in quanto è una fonte di energia rinnovabile.

I classici forni a legna emettono una grande quantità di nero fumo ricco di fuliggine durante il processo di cottura e ciò può causare effetti negativi con il vicinato e dannosi per la salute e sull'ambiente.

I forni a legna VesuvioBuono® sono gli unici dotati della tecnologia brevettata SAIS (Smoke abatment integrated system) che depura la fuliggine prima che venga emessa.

Tradition and innovation come together

The Neapolitan wood-fired oven is the most famous and oldest of the ovens used for baking Pizza.

Wood-fired, in addition to providing flavor and aroma, is a sustainable choice as it is a renewable energy source.

Classic wood-fired holes emit a large amount of soot-rich carbon black during the cooking process, and this can cause negative effects with the neighborhood and harmful to health and on the environment.

VesuvioBuono® wood-burning ovens are the only ones equipped with SAIS (Smoke abatement integrated system) technology that purifies soot before it is emitted into the atmosphere.

Tradición e innovación se dan la mano

El horno de leña napolitano es el más famoso y antiguo de los utilizados para cocer pizza.

El horno de leña, además de proporcionar sabor y aroma, es una opción sostenible, ya que es una fuente de energía renovable.

Los hornos de leña clásicos emiten una gran cantidad de negro de humo rico en hollín durante el proceso de cocción, que puede causar efectos negativos con el vecindario y perjudicar la salud y el medio ambiente.

Los hornos de leña VesuvioBuono® son los únicos equipados con tecnología SAIS (Smoke abatement integrated system) que purifica el hollín antes de que se emita a la atmósfera.

Tradition et innovation se rencontrent

Le four à bois napolitain est le plus célèbre et le plus ancien des fours utilisés pour la cuisson des pizzas.

Le four à bois, en plus d'apporter saveur et arôme, est un choix durable puisqu'il s'agit d'une source d'énergie renouvelable.

Les fours à bois classiques émettent une grande quantité de noir de carbone riche en suie pendant le processus de cuisson, ce qui peut avoir des effets négatifs sur le voisinage et nuire à la santé et à l'environnement.

Les fours à bois VesuvioBuono® sont les seuls à être équipés de la technologie SAIS (Smoke abatement integrated system) qui purifie la suie avant qu'elle ne soit émise dans l'atmosphère.





Costruzione, Materiali, Arte.

I forni a legna VesuvioBuono® sono realizzati a Napoli dall'Artigiano Florio, rinomato per la sua esperienza e tradizionalità.

La costruzione curata del forno avviene sapientemente a mano, utilizzando materiali di pregiata qualità e rarità.

L'artigianalità si combina infine con l'industrialità e precisione del sistema di depurazione fumi ad acqua ZAPPER®.

100% TRADIZIONE

Construction, Materials, Art.

VesuvioBuono® wood-fired ovens are made in Naples by Craftsman Florio, renowned for its experience and traditionality.

The careful construction of the oven is expertly done by hand, using materials of fine quality and rarity.

Finally, the craftsmanship is combined with the industriality and precision of the ZAPPER® water-based smoke purification system.

Construction, matériaux, art.

Les fours à bois VesuvioBuono® sont fabriqués à Naples par l'artisan Florio, réputé pour son expérience et son traditionalisme.

La construction minutieuse du four est réalisée à la main, en utilisant des matériaux de la plus haute qualité et de la plus grande rareté.

Enfin, le savoir-faire artisanal est associé à l'industrialité et à la précision du système de purification des fumées à base d'eau ZAPPER®.



Construcción, materiales, arte.

Los hornos de leña VesuvioBuono® son fabricados en Nápoles por el artesano Florio, reconocido por su experiencia y tradicionalismo.

La cuidadosa construcción del horno se realiza hábilmente a mano, utilizando materiales de la más alta calidad y rareza.

Por último, la artesanía se combina con la industrialidad y la precisión del sistema de depuración de humos por agua ZAPPER®.



Sant'Anastasia, Napoli (IT)

+39 350 92 86 941

www.vesuviobuono.com



Biscotto di Sorrento.

Il suolo di cottura è costituito da 4 spicchi di Biscotto di Sorrento. La corona Corona e la Cupola sono in mattoni refrattari.

Biscotto di Sorrento

the firing ground is made of 4 segments of Sorrento Biscuit. The Crown Crown and Dome are made of refractory bricks..

Biscotto di Sorrento

Le sol de cuison est constitué de 4 segments de biscuit Sorrento. La couronne et le dôme sont en briques réfractaires.

Biscotto di Sorrento

the firing ground is made of 4 segments of Sorrento Biscuit. The Crown Crown and Dome are made of refractory bricks..



Sant'Anastasia, Napoli (IT)

+39 350 92 86 941

www.vesviobuono.com

**NEW
COOL**



Sant'Anastasia, Napoli (IT)

+39 350 92 86 941

www.vesviobuono.com

Accessori

**Ecofriendly
badge**



Biscotto di Sorrento
Biscotto di Sorrento
Biscotto di Sorrento

**Sigla in
Neonflex**



Biscotto di Sorrento
Biscotto di Sorrento
Biscotto di Sorrento

**Logo
Personalizzato**



Biscotto di Sorrento
Biscotto di Sorrento
Biscotto di Sorrento

**Pannelli
Colorati a scelta**



Biscotto di Sorrento
Biscotto di Sorrento
Biscotto di Sorrento



Abbattitore di Fuiggine Integrato (SAIS)

I forni VesuvioBuono sono dotati di abbattitore di fuliggine professionale ad acqua a riciclo ZAPPER®, integrato all'interno della sua struttura tradizionale. L'apparato di depurazione consente di abbattere le sostanze inquinanti del forno a legna, azzerare i rischi d'incendio della canna e i problemi con il vicinato. Filtrazione 95% polveri PM10



Construction, Materials, Art.

VesuvioBuono ovens are equipped with ZAPPER® professional water recycle soot abatement apparatus integrated within its traditional structure. The purification apparatus makes it possible to break down the pollutants in the wood-burning oven, zeroing the risks of barrel fires and problems with the neighborhood.



Construction, Materials, Art.

Les fours VesuvioBuono sont équipés d'un ramoneur professionnel à eau recyclée ZAPPER®, intégré dans sa structure traditionnelle. L'appareil d'épuration permet de décomposer les polluants présents dans le four à bois, en éliminant le risque de feux de cheminée et les problèmes de voisinage.

Eliminador de hollín integrado

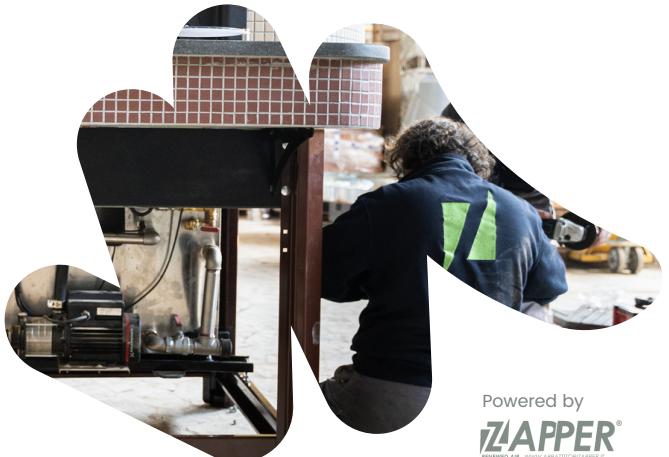
Los hornos VesuvioBuono están equipados con un depurador profesional de hollín de agua reciclada ZAPPER®, integrado en su estructura tradicional. El aparato de depuración permite descomponer los contaminantes del horno de leña, eliminando el riesgo de incendios en la chimenea y los problemas con los vecinos.



Scheda Tecnica Sistema di depurazione fumi

• Voltaggio monofase	230 v
• Frequenza motore	50 Hz
• Corrente	5,4 A
• Potenza	1 Kw
• Consumi d'acqua	3 lt/h

-
- Abbattimento polveri fuliggine pm10 95%
 - Riduzione dell'odore di combustione
 - Favorisce l'aspirazione complessiva
 - Fumi in uscita raffreddati a circa 30°
 - Riciclo automatico dell'acqua
 - Manutenzione self-service
 - Scarico automatico temporizzato ogni 24h



Powered by
ZAPPER®
KENWOOD AIR. www.kenwoodair.it

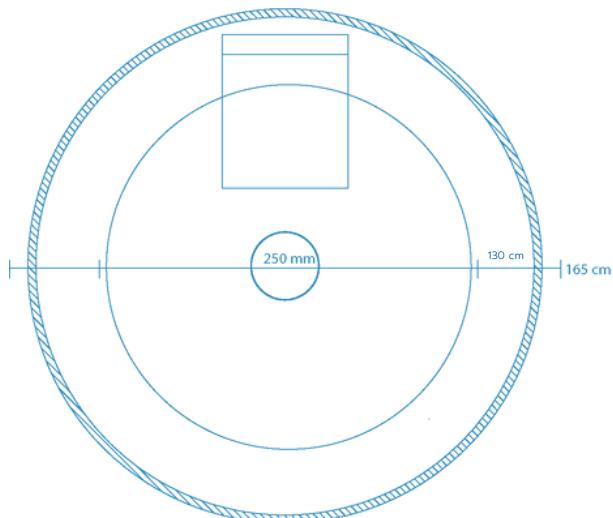
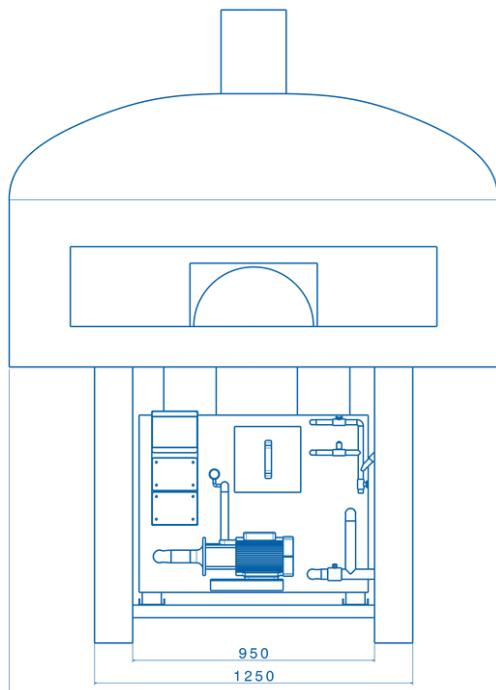
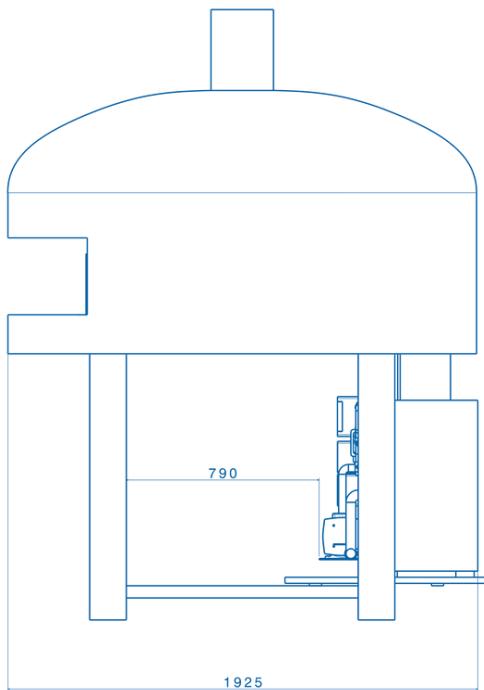


Sant'Anastasia, Napoli (IT)

+39 350 92 86 941

www.vesviusbuono.com

Misure Tecniche



Camera cottura 130 cm (6/7 pizze da 33)

Ogni forno VesuvioBuono viene costruito artigianalmente a mano e completato in sede, per le particolarità tecniche che lo richiedono; pertanto, è preferibile che sia possibile il passaggio del forno già pronto. Su richiesta è possibile la costruzione speciale in loco.



Sant'Anastasia, Napoli (IT)

+39 350 92 86 941

www.vesuviobuono.com