FOURS ARTISANAUX FAZZONE

TRADITION

Les fours professionnels Fazzone sont entièrement artisanaux, construits selon l'ancienne tradition du four à pizza.

ÉCO-DURABILITÉ

Utilisation de produits naturels et respectueux de l'environnement, et selon les principes de l'économie circulaire grâce à la réutilisation des matériaux récupérés à partir des déchets de production dans les différentes phases de traitement.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Technologie permettant une grande conservation de la chaleur et donc des économies d'énergie. Notre «réservoir de chaleur» permet d'économiser jusqu'à 75 % de carburant.

Fours artisanaux Fazzone

Tradition, innovation, développement durable, économies d'énergie

ENTIÈREMENT FABRIQUÉS À LA MAIN

Les fours professionnels Fazzone sont entièrement artisanaux, construits selon l'ancienne tradition du four à pizza. Nos fours sont entièrement fabriqués à la main, sans recourir à l'utilisation de coffrage. Ceci permet de positionner les briques de manière à refléter parfaitement la chaleur au centre de la sole, et donc d'obtenir la même température en tout point. De plus, les fours Fazzone présentent des températures très constantes et une consommation inégalée.

ÉCONOMIE CIRCULAIRE : PRODUITS NATURELS ET RECYCLAGE DES DÉCHETS DE PRODUCTION

Chaque étape du processus de production est suivie avec attention, avec l'utilisation de produits naturels, respectueux de l'environnement, et selon les principes de l'économie circulaire, grâce à la réutilisation des matériaux récupérés des déchets de production dans les différentes phases de traitement. Les briques sont fabriquées à la main, à partir d'argile locale et cuites au feu de bois. La chaux, soit essentiellement de la pierre cuite, est la base de notre mortier, lequel est affiné pendant 2 ans afin d'assurer l'achèvement des processus chimiques naturels. Les poussières et les résidus provenant de la coupe des briques sont collectés et réutilisés, ainsi que les cendres des boulangeries de la zone, qui sont utilisées comme base pour créer des inertes isolants, et qui permettent de créer un fond de cuisson de la plus haute qualité.

JUSQU'À 75 % D'ÉCONOMIES DE CARBURANT

Les fours Fazzone, outre la qualité et le caractère éco-durable des produits, peuvent compter sur une caractéristique supplémentaire de conception et de construction qui les rend encore plus écologiques, permettant une conservation élevée de la chaleur avec économies d'énergie conséquentes. Notre « réservoir de chaleur » permet d'économiser jusqu'à 75 % de carburant. Beaucoup pensent que l'isolation du four au maximum de sa puissance représente la solution pour une moindre consommation et des performances plus élevées. En réalité, le pizzaiolo a besoin d'une libération constante de chaleur dans le temps, de manière à uniformiser le plus possible les performances de la première à la centième pizza. Nous avons démontré qu'avec 490 degrés Celsius à l'intérieur de nos fours, la surface extérieure n'atteignait que 37 degrés. 24 heures après l'extinction, la température à l'intérieur du four s'élève encore à 290 degrés, puis à 180 degrés après 48 heures.

UNE TRADITION FAMILIALE

La famille Fazzone construit des cheminées et des fours depuis plus de 40 ans. Au cours de la dernière décennie, elle s'est spécialisée dans la fabrication de fours professionnels à pizza, à bois, à gaz et bientôt de fours électriques.
Fours professionnels, artisanaux, écologiques, de qualité.
Grâce à ces caractéristiques, les fours artisanaux Fazzone sont choisis parmi les meilleurs pizzaioli en Italie et dans le monde.

WWW.FORNIFAZZONE.IT

TÉLÉPHONE
320 766 06 01 – 333 729 28 72

ADRESSE
VIA PALOMBARO, 5 81012 ALVIGNANO (CE)
ITALIE

E-MAIL
info@fazzonecamini.it

ECO FRIENDLY
100% green oven