Holzbacköfen
aus Italien

Für die Gastronomie und den privaten Gebrauch

VALORIANI-HOLZÖFEN FÜR DIE GASTRONOMIE

4 **Modell Igloo**
vormontiert

6 **Modell Vesuvio OT**
vormontiert

8 **Modell Vesuvio GR**
Montageset

10 **Modell Verace**
vormontiert

11 **Fornogrill**
vormontiert

12 **Modell MAXI GR**
Montageset

13 **Zufriedene Kunden**
in ganz Deutschland

14 **Zubehör und Isolationsmaterial**
für Profibacköfen

VALORIANI-HOLZÖFEN FÜR DEN PRIVATEN GEBRAUCH

16 **Modell FVR**
Montageset

18 **Modell Valoriani Baby**
In drei Farben erhältlich

19 **Modell TOP**
Montageset

20 **Modell Hobby**
vormontiert

21 **Modell Valoriani**
Montageset

22 **Modell Valoriani**
vormontiert

23 **Zubehör**
für Privatbacköfen

24 **Anwendungs-beispiele**
für Privatbacköfen

HOLZÖFEN VON FONTANA FORNI

26 **Hochwertige Metallöfen**
für anspruchsvolle Privatanwender und das Gastgewerbe

Ofen-Herstellung mit Tradition

Valoriani – Ein Betrieb, der Geschichte schreibt

Seit 1890 widmet sich die Familie Valoriani dem Bau von Backöfen. Mit der Verlegung der Produktionsstätte 1940 nach Reggello in der Nähe von Florenz, wo sich eine der besten Tongruben befindet, legte Gino Valoriani, Großvater des heutigen Eigentümer Massimo Valoriani, den Grundstein für den Erfolg des Familienunternehmens.

Reggello ist noch heute das Hauptproduktionszentrum für feuerfeste Ziegel und Gasöfen der renommierten Marke Valoriani. Die Fertigung von Refrattari Valoriani umfasst die gesamte Produktkette, angefangen vom Rohstoff über die Produktionstechnik bis hin zum Endprodukt, dem betriebsbereiten Ofen, und garantiert somit höchste Qualität.

Der enorme Bedarf an Schamotteziegeln nach Ende des Zweiten Weltkrieges, als Holzöfen zum Brotbacken die Versorgung der Bevölkerung sicherstellen sollten, verlieh dem Geschäft zusätzlichen Aufschwung. In dieser Zeit entwickelte Silvio Valoriani den ersten „vorgefertigten" Holzofen mit einer Backfläche aus feuerfesten Ziegeln. Bis heute werden die Valoriani-Öfen nach diesem Prinzip gebaut. Ihr Erfolg beruht auf der perfekt nivellierten Backfläche aus Ziegeln mit hohem Aluminiumgehalt.

Dieses Prinzip bietet einzigartige Vorteile: Es vermeidet Fremdgerüche und Fremdgeschmack, ermöglicht durch eine deutlich verbesserte Hitzebildung den sparsamen Umgang mit Holz, vor allem aber gestattet die Backfläche eine natürliche und umweltfreundliche Zubereitung von Pizza und anderen Speisen.

Heute sind die Holz- und Gasöfen von Vesuvio Valoriani in den besten Pizzerien der Welt zu finden: von den Vereinigten Staaten bis nach Japan, Kanada und Australien – überall wo es richtige Pizza gibt, findet man Valoriani-Öfen! Neben den verschiedenen Ofenmodellen für den Haus- und Gaststättengebrauch produziert Valoriani zudem hochwertige Majolikaöfen sowie Zubehör für jede Produktreihe.

VALORIANI IST GESCHICHTE – VALORIANI IST TRADITION.
Fünf Generationen haben sich den besonderen Herausforderungen ihrer Zeit gestellt, diese mit Erfindungsgabe und Kundenorientierung hervorragend gemeistert, ihre Erkenntnisse und Erfahrungen innerhalb der Familie weitergegeben.

VALORIANI IST QUALITÄT
Die Auswahl der Materialien und die Eigenschaften der Produkte garantieren höchste Qualität zu einem attraktiven Preis.

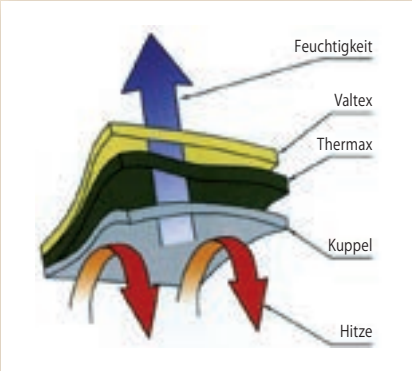
Profibackofen

Modell Igloo / vormontiert

Auch mit individueller Mosaik-Verkleidung erhältlich

Technik im Dienste des Geschmacks – der Valoriani Igloo

Mehr als 100 Jahre Erfahrung, viel technisches Know-how und leidenschaftlicher Erfindergeist haben in die Konstruktion des Modells Igloo Eingang gefunden, dem ersten und einzigen atmungsaktiven Ofen mit spezieller Verdampfung.



Das Hauptisoliergewölbe des Ofens ist mit Valtex ausgekleidet, einem innovativen, atmungsaktiven Mörtel. Er besteht aus einer Mischung makroporöser Silikate, die in der Lage sind, die während des Backens entstehende Feuchtigkeit nach außen abzugeben. Dadurch wird die vom Brennstoff erzeugte Hitze vollständig zum Erwärmen des Ofeninneren genutzt.

Igloo ist wie alle Valoriani-Öfen mit einer Backfläche aus feuerfesten Ziegeln versehen, die aus bester italienischer und ausländischer Schamotte bestehen. Seine hohe Wärmeleistung, die Atmungsaktivität des Materials und seine hervorragenden Eigenschaften als Wärmespeicher ermöglichen ein perfektes und gleichmäßiges Backen von allen Seiten.

Der Igloo bietet zahlreiche Vorteile: Ökonomischer Einsatz von Brennstoff, höhere Leistung, konstantere Temperatur – und nicht zuletzt sorgt seine besondere Technik für einzigartige Gaumenfreuden. Er ist zusätzlich mit Gasbrenner und optional mit Montage im Lokal erhältlich !

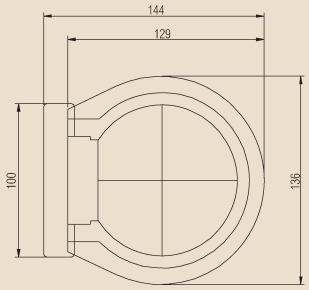
Das Modell Igloo ist geprüft und zugelassen nach DIN EN 13229 für gastronomischen Dauerbrand.
Nach Richtlinie 84/500/EWG vom Bundesinstitut für Risikobewertung zugelassen.

Technische Daten und Modellvarianten

Modell Igloo / vormontiert

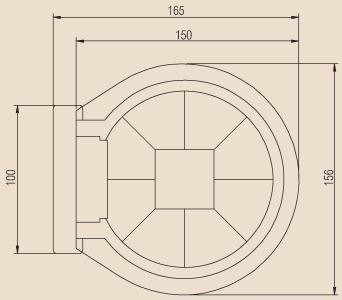
Modell Igloo Ø 100

Innenmaß (cm)	ca. 100 × 100
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 44
Außenmaß (cm)	ca. 140 × 150
Frontöffnung (cm)	ca. 54 × 28
Gewicht (kg)	ca. 1.000
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	5
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	4 / 5
Aufheizzeit (Minuten) Am Vortag	35 45



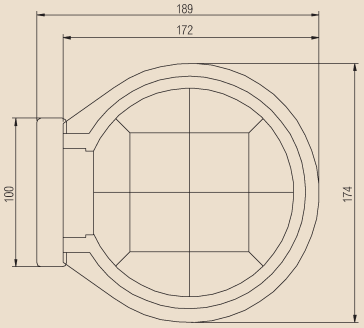
Modell Igloo Ø 120

Innenmaß (cm)	ca. 120 × 120
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 44
Außenmaß (cm)	ca. 160 × 170
Frontöffnung (cm)	ca. 55 × 28
Gewicht (kg)	ca. 1.250
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	6
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	5 / 6
Aufheizzeit (Minuten) Am Vortag	40 50



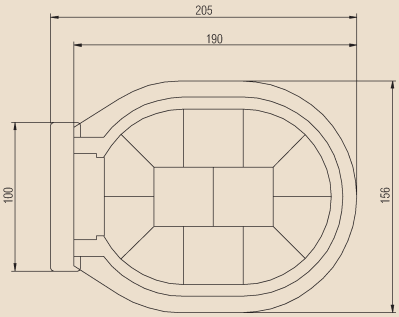
Modell Igloo Ø 140

Innenmaß (cm)	ca. 140 × 140
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 46
Außenmaß (cm)	ca. 180 × 190
Frontöffnung (cm)	ca. 55 × 28
Gewicht (kg)	ca. 1.500
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	7
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	8 / 9
Aufheizzeit (Minuten) Am Vortag	50 60



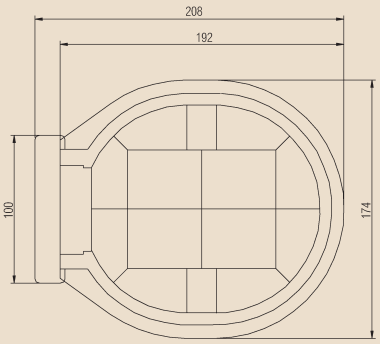
Modell Igloo 120 × 160

Innenmaß (cm)	ca. 120 × 160
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 44
Außenmaß (cm)	ca. 160 × 210
Frontöffnung (cm)	ca. 55 × 286
Gewicht (kg)	ca. 1.500
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	7
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	8 / 9
Aufheizzeit (Minuten) Am Vortag	45 60



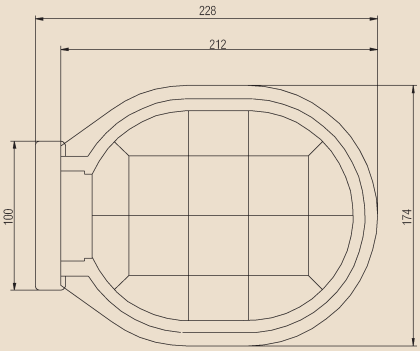
Modell Igloo 140 × 160

Innenmaß (cm)	ca. 140 × 160
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 46
Außenmaß (cm)	ca. 180 × 210
Frontöffnung (cm)	ca. 55 × 28
Gewicht (kg)	ca.1.650
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	8
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	11 / 12
Aufheizzeit (Minuten) Am Vortag	60 60



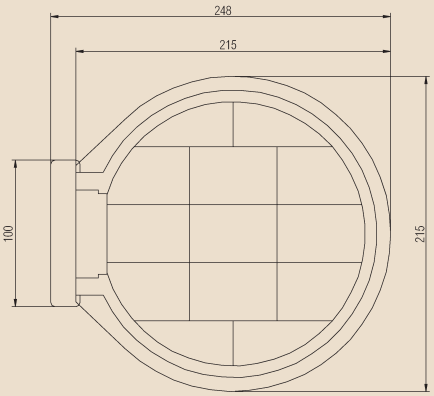
Modell Igloo 140 × 180

Innenmaß (cm)	ca. 140 × 180
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 46
Außenmaß (cm)	ca. 180 × 230
Frontöffnung (cm)	ca. 55 × 28
Gewicht (kg)	ca. 1.800
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20 – 25
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	9
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	14 / 15
Aufheizzeit (Minuten) Am Vortag	60 80



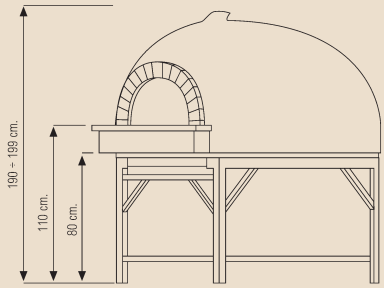
Modell Igloo Ø 180

Innenmaß (cm)	ca. 180 × 180
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 52
Außenmaß (cm)	ca. 225 × 245
Frontöffnung (cm)	ca. 55 × 28
Gewicht (kg)	ca. 2.100
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20 – 25
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	10
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	17 / 19
Aufheizzeit (Minuten) Am Vortag	70 90



Basis optional erhältlich

Maße bei allen Größen gleich



Profibackofen

Modell Vesuvio OT/ vormontiert

Für schnelle Backerfolge – die Vesuvio Serie OT

Wenn es auf schnelle und kostengünstige Lösungen ankommt, ist die Vesuvio Serie OT die beste Wahl.

Er kann vormontiert angeliefert werden und ist leicht zu installieren. Den Brennraum der Serie GR umgibt eine achteckige Blechverkleidung, die außen mit einem feuerfesten Anstrich behandelt ist.

Eine Blechklappe zum Schließen der Feuerungstür ist inbegriffen. Der Einsatz von besten Isoliermaterialien an der Brennkammer und der Backfläche garantiert eine optimale Funktionalität aller Modelle.

Der Ofen Vesuvio der Serie OT wurde so konstruiert, dass er bei Bedarf mit einem Gabelhubwagen oder Kranarm leicht versetzt werden kann. Er kann auf Wunsch fertig montiert geliefert werden, sofern der Eingang des Raumes groß genug ist und keine Treppen zu überwinden sind. Andernfalls kann die Montage durch unsere Monteure erfolgen.

Ein idealer Ofen für alle, die hohe Leistung und Zuverlässigkeit suchen, ohne jedoch auf die unnachahmlichen Eigenschaften der Schamotte verzichten wollen.

Der Vesuvio OT ist zusätzlich mit Gasbrenner und optional mit Montage im Lokal erhältlich!

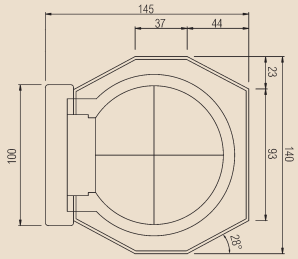
Das Modell Vesuvio OT ist geprüft und zugelassen nach DIN EN 13229 für gastronomischen Dauerbrand. Nach Richtlinie 84/500/EWG vom Bundesinstitut für Risikobewertung zugelassen.

Technische Daten und Modellvarianten

Modell Vesuvio OT/ vormontiert

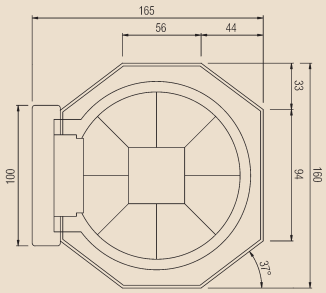
Modell Vesuvio OT Ø 100

Innenmaß (cm)	ca. 100 × 100
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 44
Außenmaß (cm)	ca. 140 × 145
Frontöffnung (cm)	ca. 54 × 28
Gewicht (kg)	ca. 1.000
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	5
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	4 / 5
Aufheizzeit (Minuten) Am Vortag	35 45



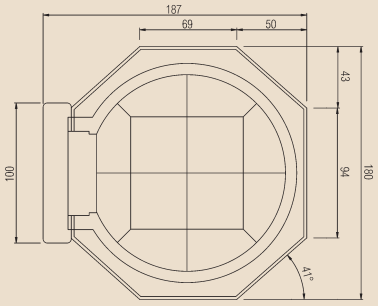
Modell Vesuvio OT Ø 120

Innenmaß (cm)	ca. 120 × 120
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 44
Außenmaß (cm)	ca. 160 × 165
Frontöffnung (cm)	ca. 55 × 28
Gewicht (kg)	ca. 1.250
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	6
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	5 / 6
Aufheizzeit (Minuten) Am Vortag	40 50



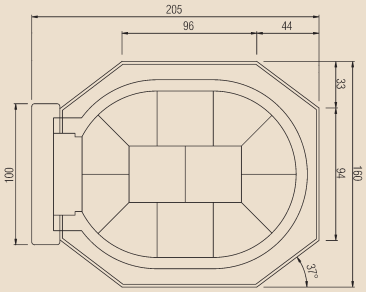
Modell Vesuvio OT Ø 140

Innenmaß (cm)	ca. 140 × 140
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 46
Außenmaß (cm)	ca. 180 × 190
Frontöffnung (cm)	ca. 55 × 28
Gewicht (kg)	ca. 1.500
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	7
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	8 / 9
Aufheizzeit (Minuten) Am Vortag	50 60



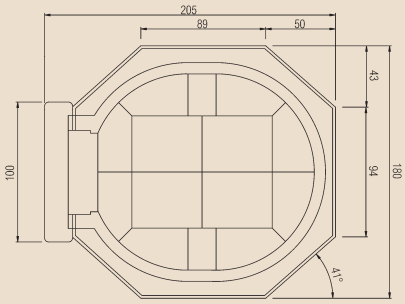
Modell Vesuvio OT 120 × 160

Innenmaß (cm)	ca. 120 × 160
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 44
Außenmaß (cm)	ca. 160 × 205
Frontöffnung (cm)	ca. 55 × 28
Gewicht (kg)	ca. 1.500
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	7
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	8 / 9
Aufheizzeit (Minuten) Am Vortag	45 60



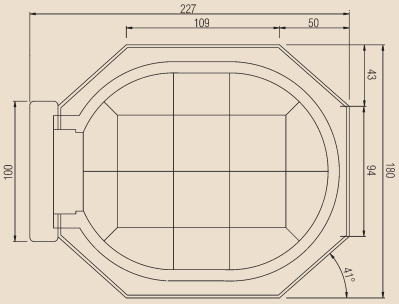
Modell Vesuvio OT 140 × 160

Innenmaß (cm)	ca. 140 × 160
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 46
Außenmaß (cm)	ca. 180 × 210
Frontöffnung (cm)	ca. 55 × 28
Gewicht (kg)	ca. 1.650
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	8
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	11 / 12
Aufheizzeit (Minuten) Am Vortag	60 60



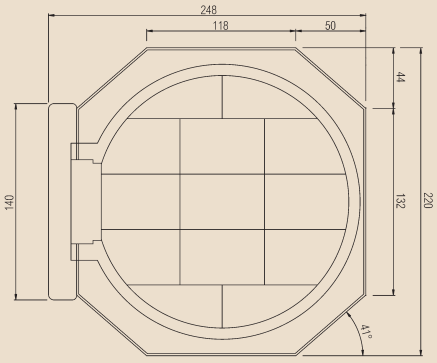
Modell Vesuvio OT 140 × 180

Innenmaß (cm)	ca. 140 × 180
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 46
Außenmaß (cm)	ca. 180 × 230
Frontöffnung (cm)	ca. 55 × 28
Gewicht (kg)	ca. 1.800
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20 – 25
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	9
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	14 / 15
Aufheizzeit (Minuten) Am Vortag	60 80



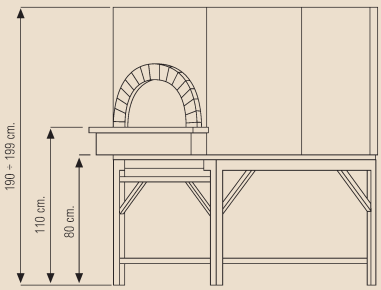
Modell Vesuvio OT Ø 180

Innenmaß (cm)	ca. 180 × 180
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 52
Außenmaß (cm)	ca. 220 × 240
Frontöffnung (cm)	ca. 55 × 28
Gewicht (kg)	ca. 2.100
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20 – 25
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	10
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	17 / 19
Aufheizzeit (Minuten) Am Vortag	70 90



Basis optional erhältlich

Maße bei allen Größen gleich



Profibackofen

Modell Vesuvio GR / Montageset

Öfen für besondere Ansprüche – Vesuvio Serie GR

Der Ofen VESUVIO SERIE GR wird im Set inklusive Tür und Frontbogen geliefert, optional auch mit dem passenden Isolationsmaterial. Er eignet sich unter anderem als Ersatz für einen bereits bestehenden Ofen, erfüllt aber auch besondere architektonische Anforderungen.

Angeliefert werden alle zur Montage benötigten Materialien. Auf Anfrage kann die Montage durch unsere Fachmonteure erfolgen.

EIGENSCHAFTEN UND BESTANDTEILE:

- Perfekte glatte Backfläche aus feuerfesten Ziegeln mit hohem Aluminiumgehalt.
  Die vorgefertigten Module ermöglichen eine perfekte Nivellierung und die schnelle Inbetriebnahme.
- Das Gewölbe über der Backfläche besteht aus Einbauelementen aus feuerfestem Aluminium-Beton und einem bogenförmigen Feuerungstür-Modul mit eingebautem Heizzug sowie einer verschließbaren Blechklappe.

Die perfekte Formgebung, das ideale Verhältnis von Backfläche zu Feuerungsöffnung und die erstklassige Qualität der verwendeten Materialien gestatten eine gleichmäßige Verteilung der Hitze. Das Ergebnis ist überzeugend: konstante und gleichmäßige Backvorgänge bei geringem Holzverbrauch.

Das Modell Vesuvio GR ist geprüft und zugelassen nach DIN EN 13229 für gastronomischen Dauerbrand. Nach Richtlinie 84 / 500 / EWG vom Bundesinstitut für Risikobewertung zugelassen.

Technische Daten und Modellvarianten

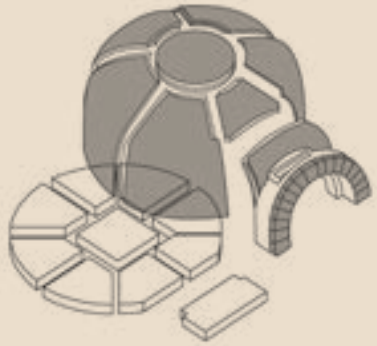
Modell Vesuvio GR / Montageset

Modell Vesuvio GR Ø 100

Innenmaß (cm)	ca. 100 × 100
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 44
Außenmaß (cm)	ca. 116 × 130 × 58
Frontöffnung (cm)	ca. 54 × 28
Gewicht (kg)	ca. 500
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	5
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	4 / 5
Aufheizzeit (Minuten) Am Vortag	35 45

Modell Vesuvio GR Ø 120

Innenmaß (cm)	ca. 120 × 120
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 44
Außenmaß (cm)	ca. 136 × 150 × 58
Frontöffnung (cm)	ca. 55 × 28
Gewicht (kg)	ca. 600
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	6
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	5 / 6
Aufheizzeit (Minuten) Am Vortag	40 50

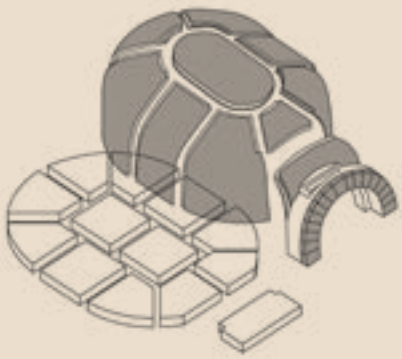


Modell Vesuvio GR Ø 140

Innenmaß (cm)	ca. 140 × 140
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 46
Außenmaß (cm)	ca. 156 × 170 × 60
Frontöffnung (cm)	ca. 55 × 28
Gewicht (kg)	ca. 750
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	7
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	8 / 9
Aufheizzeit (Minuten) Am Vortag	50 60

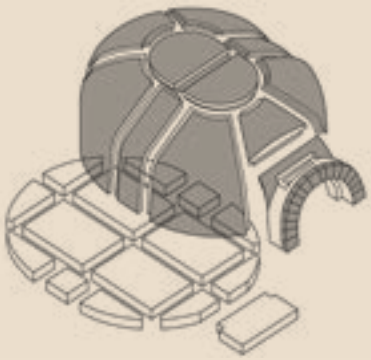
Modell Vesuvio GR 120 × 160

Innenmaß (cm)	ca. 120 × 160
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 44
Außenmaß (cm)	ca. 136 × 190 × 58
Frontöffnung (cm)	ca. 55 × 28
Gewicht (kg)	ca. 750
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	7
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	8 / 9
Aufheizzeit (Minuten) Am Vortag	45 60



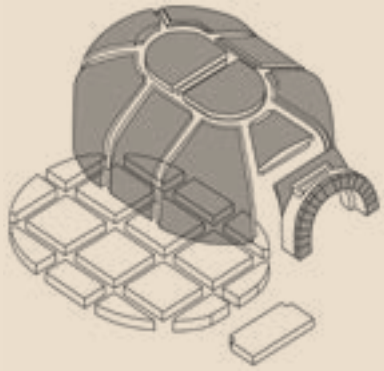
Modell Vesuvio GR 140 × 160

Innenmaß (cm)	ca. 140 × 160
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 46
Außenmaß (cm)	ca. 156 × 190 × 60
Frontöffnung (cm)	ca. 55 × 28
Gewicht (in kg)	ca. 850
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	8
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	11 / 12
Aufheizzeit (Minuten) Am Vortag	60 60



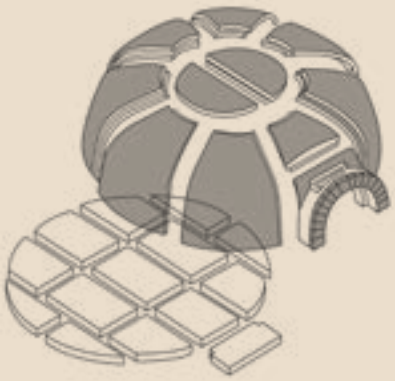
Modell Vesuvio GR 140 × 180

Innenmaß (cm)	ca. 140 × 180
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 46
Außenmaß (cm)	ca. 156 × 210 × 60
Frontöffnung (cm)	ca. 55 × 28
Gewicht (kg)	ca. 1.000
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20 – 25
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	9
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	14 / 15
Aufheizzeit (Minuten) Am Vortag	60 80



Modell Vesuvio GR Ø 180

Innenmaß (cm)	ca. 180 × 180
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 52
Außenmaß (cm)	ca. 196 × 210 × 66
Frontöffnung (cm)	ca. 55 × 28
Gewicht (kg)	ca. 1.200
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20 – 25
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	10
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	17 / 19
Aufheizzeit (Minuten) Am Vortag	70 90



Die Modelle der Serie Vesuvio GR werden optional mit dem passenden Isolationsmaterial geliefert.

Profibackofen

Modell Verace / vormontiert

Einziger Gas-Ofen mit Zertifikat der AVPN für neapolitanische Pizza

ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA

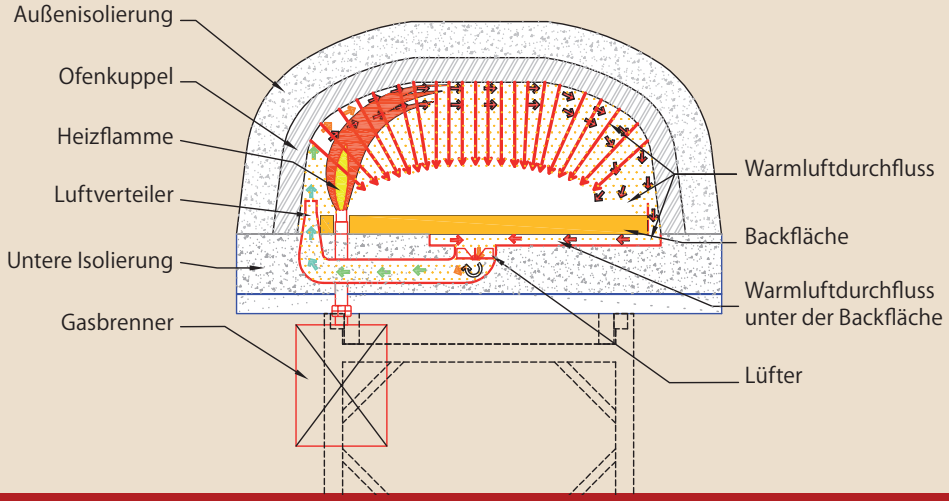
Beste Ergebnisse mit Gasbefeuerung – das Modell Verace

Konstante Temperaturen am Boden sind das A und O des Pizzabackens: Das Modell Verace bietet dies auch mit Gasbefeuerung. Die eigens entwickelte Isolierung entspricht den Eigenschaften der klassischen Materialien Sand und Salz, bei geringerem Gewicht und einfacherer Montage. Das patentierte „Recycling Heating System" (RHS) nutzt den bei ca. 300 – 350° C austretenden Rauch und leitet diesen über eine Absaugvorrichtung an kältere Stellen der Backfläche. Im Gegensatz zu teuren Zusatz-Brennern oder elektrischen Heizschlangen bietet das RHS-System viele Vorteile: Die Betriebstemperatur wird schneller erreicht als bei Standardöfen, das spart bis zu 30 Prozent Energie. Die Temperatur ist an allen Stellen der Backfläche nahezu konstant, die Folge sind bessere Backergebnisse. Der austretende Rauch ist sauberer, da er das Ofeninnere bei über 500° C mehrmals passiert.
Das Modell Verace ist in Innenmaßen 120 cm und 140 cm erhältlich.

Das Modell Verace ist auch als reiner Holzofen erhältlich. Der Ofen kann direkt in Ihrem Lokal montiert werden.

Modell Verace	Ø 120	Ø 140
Innenmaß (cm)	ca. 120 × 120	ca. 140 × 140
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 44	ca. 46
Außenmaß (cm)	160 × 170, Höhe 190	180 × 190, Höhe 190
Frontöffnung (cm)	ca. 45 × 23	ca. 45 × 23
Frontöffnung (cm) (Nur auf Bestellung)	ca. 56 × 23	ca. 56 × 23
Gewicht (kg)	ca. 1.250	ca. 1.500
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20	20
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	6	7
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	5 / 6	8 / 9
Aufheizzeit (in Minuten)	40	50

Funktionsschema RHS (Recycling Heating System)



Profibackofen

Fornogrill / vormontiert

Grillroste ausziehbar

Fornogrill auf Basisgestell
(optional erhältlich)

Komplett aus Edelstahl – Der Fornogrill

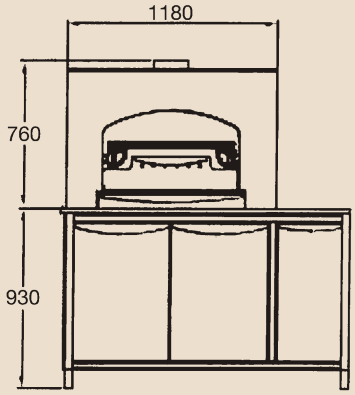
Der Fornogrill ist komplett vormontiert und isoliert. Dieser Holzkohlegrill basiert auf dem Holzbackofen des Types Valoriani FVR.

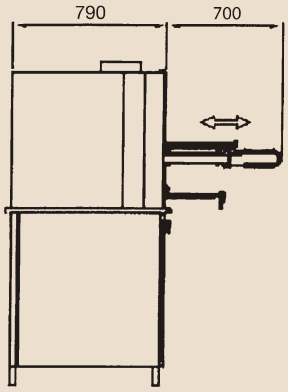
Der Fornogrill mit seiner quadratischen Grundform besteht komplett aus Edelstahl. Selbstverständlich ist der Ofen bestens isoliert und bürgt für beste Backergebnisse.

Der Grillrost ist durch Griffe höhenverstellbar und ausziehbar. Ein Aschekasten erleichtert die Reinigung.

Optional sind für den Fornogrill Basisgestell und Gasbrenner erhältlich.

Fornogrill	
Höhe (cm)	76
Breite (cm)	118
Tiefe (cm)	79
Tiefe – Grillrost ausgezogen (cm)	149
Gewicht (kg)	ca. 150
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	ca. 20
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C)	3 – 4
Aufheizzeit (in Minuten)	35





Für Bäckereien

Modell MAXI GR / Montageset

Brot backen mit Holz oder Gas – Der Maxi ist in drei Größen erhältlich

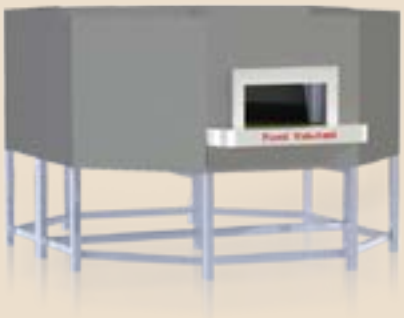
Die Serie Maxi ist eines der neuesten Produkte von Valoriani. Geeignet für den professionellen Einsatz, ist der Ofen in drei verschiedenen Größen erhältlich. Der Bausatz umfasst alle Teile der Kuppel und des Backofenbodens aus feuerfestem Material sowie alles, was für die Isolierung der Ober- und Unterseite benötigt wird. Die Vorbereitung der Basis und der Haltewände sowie die Installation des Ofens erfolgt durch den Kunden.

Der Ofen kann direkt in Ihrem Lokal montiert werden.

Maxi GR 270	
Innenmaß (cm)	220 × 270
Außenmaße (cm)	240 × 310 × 68
Frontöffnung (cm)	57 × 29
Gewicht (kg)	1.860
Rauchanschluss (Ø cm)	25
Brot-Kapazität (kg)	55

Maxi GR 220	
Innenmaß (cm)	220 × 220
Außenmaße (cm)	240 × 260 × 68
Frontöffnung (cm)	57 × 29
Gewicht (kg)	1.500
Rauchanschluss (Ø cm)	25
Brot-Kapazität (kg)	42

Maxi GR 245	
Innenmaß (cm)	220 × 245
Außenmaße (cm)	240 × 285 × 68
Frontöffnung (cm)	57 × 29
Gewicht (kg)	1.700
Rauchanschluss (Ø cm)	25
Brot-Kapazität (kg)	48



Profibacköfen

Zufriedene Kunden

Modell Vesuvio GR 120 –
„Trullo“, München

Modell Igloo 140 –
„Da Claudio“, Frankfurt

Modell GR 120 –
„Massimo“ – Düsseldorf

Modell Vesuvio GR 140 / 160 –
Köln

Modell Igloo 120 –
Frankfurt

Modell Vesuvio GR 140 mit
Gasbefeuerung – Dresden

Modell Igloo 100 –
„Kati Wilhelm“, Suhl

Valoriani-Öfen sind auch für Anhänger / Foodtrucks
als optionale Lösungen erhältlich!

Profibacköfen

Zubehör und Isolationsmaterial

Vermiculite
100 l, ca. 9 kg

Valplast
25 kg

Fiberglas
für Profimodelle
ca. 7 m

Smoki®
www.smoki.it

Rauchgasreiniger

Optionale Basis
für Modell GR, OT und Igloo

Profibacköfen

Zubehör

Josper® CHARCOAL OVENS

Holzkohlegrills

bernardi

Teigknetmaschinen

SPITFIRE

Gebläsegasbrenner

Milberg Spitfire 29 – 34KW

GI·METAL

Schaufelset für Gastronomie

coldline **Pizzatische**

Privatbackofen

Modell FVR / Montageset

Modell FVR mit optionalem Ziegelbogen und Rauchanschluss

Freunde der Familie – die Öfen der Serie FVR

Genial einfach – einfach genial. Die Öfen der Serie FVR faszinieren durch Vielfalt und Funktion – ganz so, wie es ihr Erfinder Silvio Valoriani vor mehr als 50 Jahren beabsichtigt hatte.

Die im Montage-Set erhältlichen Öfen sind in fünf verschiedenen Größen erhältlich und werden allen Bedürfnissen gerecht, ob für die kleinere oder größere Familie. Die Backfläche besteht aus feuerfester „weißer" Schamotte mit einer Stärke von fünf Zentimetern. Je nach Größe des Ofens setzt sie sich aus verschiedenen Elementen zusammen.

Das besondere an der „weißen" Fläche ist ihre Eigenschaft, die Wärme optimal speichern zu können. Wegen ihres hohen Aluminiumanteils ist sie resistenter gegen Hitze und hält diese entsprechend länger. Die Fertigung mit einer Presse ergibt zudem eine perfekt ebene Fläche.

Die Metalltür ist inklusive und kann im Zubehör mit einem Thermometer ausgestattet werden. Ein Ziegelbogen sowie ein Rauchanschluss sind im Zubehör erhältlich (kleines Foto). Die große Abbildung zeigt das Modell FVR ohne Ziegelbogen und Rauchanschluss.

EIGENSCHAFTEN UND BESTANDTEILE:

- Selbsttragende Elemente aus feuerfestem Gemisch bilden den Backraum des Ofens.
- Eine geformte Platte aus feuerfestem Cotto dient als Arbeits- und Abstellfläche vor der Öffnung.
- Herausnehmbare Metallklappe
- Montageanleitung, nützliche Hinweise zur Pflege

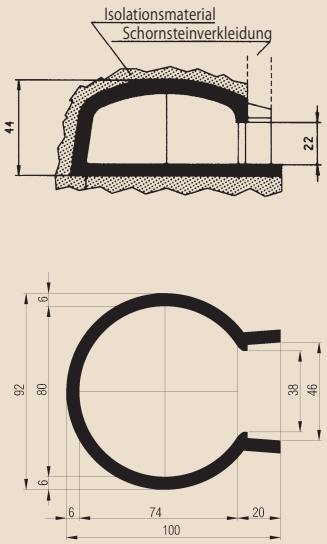
Das Modell FVR ist in folgenden Innenmaßen erhältlich:
80 cm, 100 cm, 110 cm, 120 cm, 110 × 160 cm und 110 cm mit großer Öffnung (Bocca Larga)

Technische Daten und Modellvarianten

Modell FVR / Montageset

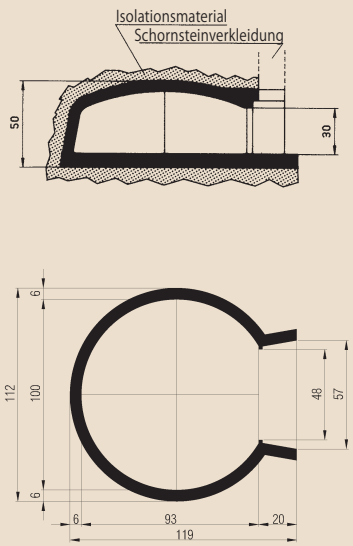
Modell FVR Ø 80

Innenmaß (cm)	ca. 80 × 80
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 33
Außenmaß (cm)	ca. 92 × 100
Frontöffnung (cm)	ca. 38 × 22
Gewicht (kg)	ca. 170
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	3,5
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	3
Aufheizzeit mit kaltem Ofen bis 300° C (in Minuten)	30



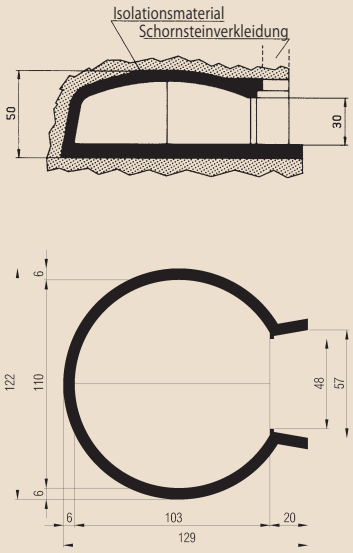
Modell FVR Ø 100

Innenmaß (cm)	ca. 100 × 100
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 35
Außenmaß (cm)	ca. 112 × 119
Frontöffnung (cm)	ca. 48 × 30
Gewicht (kg)	ca. 280
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	4
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	4
Aufheizzeit mit kaltem Ofen bis 300° C (in Minuten)	40



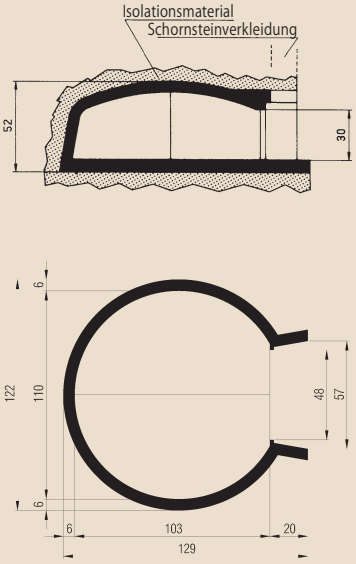
Modell FVR Ø 110

Innenmaß (cm)	ca. 110 × 110
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 40
Außenmaß (cm)	ca. 122 × 129
Frontöffnung (cm)	ca. 48 × 30
Gewicht (kg)	ca. 320
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	5
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	5/6
Aufheizzeit mit kaltem Ofen bis 300° C (in Minuten)	40



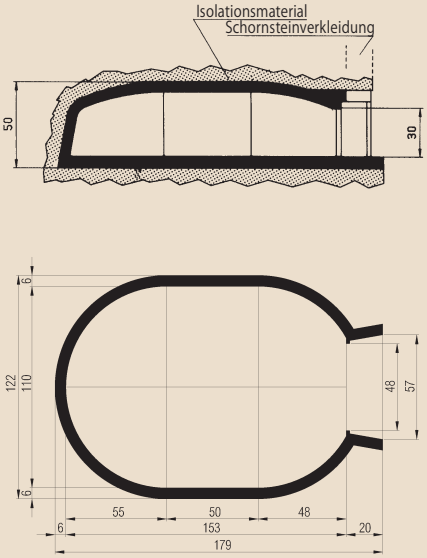
Modell FVR Ø 120

Innenmaß (cm)	ca. 120 × 120
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 40
Außenmaß (cm)	ca. 132 × 139
Frontöffnung (cm)	ca. 48 × 30
Gewicht (kg)	ca. 360
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	6
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	6/7
Aufheizzeit mit kaltem Ofen bis 300° C (in Minuten)	50



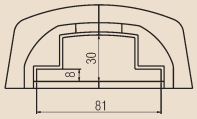
Modell FVR 110 × 160

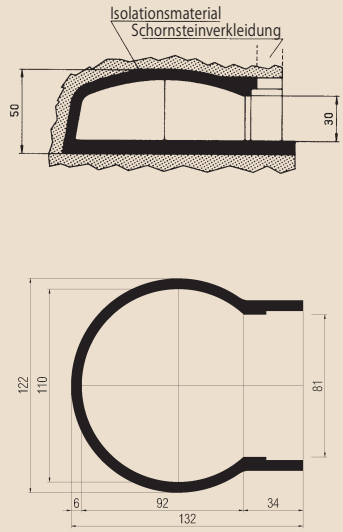
Innenmaß (cm)	ca. 110 × 153
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 40
Außenmaß (cm)	ca. 122 × 179
Frontöffnung (cm)	ca. 48 × 30
Gewicht (kg)	ca. 420
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	7
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	7/8
Aufheizzeit mit kaltem Ofen bis 300° C (in Minuten)	60



Modell FVR 110 Bocca Larga

Innenmaß (cm)	ca. 110 × 110
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 40
Außenmaß (cm)	ca. 122 × 129
Frontöffnung (cm)	ca. 81 × 30
Gewicht (kg)	ca. 320
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	5
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	5/6
Aufheizzeit mit kaltem Ofen bis 300° C (in Minuten)	40





Privatbackofen

Modell Valoriani Baby

in drei Farben (rot, schwarz, weiß) – als Luxus-Version mit Edelstahlfront sowie mit schwarzer Front erhältlich

Der neueste Ofen aus dem Hause Valoriani ist da! Die Baby-Serie eignet sich optimal für den Pizza-Abend auf der heimischen Terrasse – in gewohnter Valoriani-Qualität. Traditionelle toskanische Materialien aus feuerfestem Schamotte gehen in diesem kompakten Holzbackofen mit einem schlanken, modernen Look einher. Die Kuppel ist auch in Toscana-Rot mit optionalem Unterwagen erhältlich oder kann direkt auf einer feuerfesten Platte aufgelegt werden. In der Luxus-Version ziert ein Edelstahl-Bogen das Valoriani Baby.

Die aufwendige Isolation von Boden und Kuppel mit hohem Schamotteanteil macht den Ofen konkurrenzlos. Der Boden ist aus 100 Prozent Vollschamotte, damit lebensmittelecht und bestens zum Kochen und Backen von Speisen geeignet. Eine spezielle Keramikfaser isoliert die pulverbeschichtete Kuppel aus hochwertigem Metall. Um thermische Spannungen auszugleichen, ist der Frontbogen konstruktiv von der Kuppel abgekoppelt worden. Die Unterkonstruktionen sind verzinkt und lackiert, was größtmögliche Haltbarkeit und zusätzliche Abdichtung gewährleistet.

Valoriani-Baby-Öfen widerstehen Wind und Wetter auch ohne spezielle Abdeckung. Sie können das ganze Jahr über im Freien genutzt werden.

Luxus-Version in schwarz mit Edelstahlfront und Unterwagen „Luxury“

Standard-Version mit Unterwagen „Standard“ und Zubehör

Luxus-Version in rot mit Gasbrenner

Luxus-Version in weiß

Valoriani Baby mit Unterwagen	
Innenmaß (cm)	60 × 60
Außenmaße ohne Basis (cm)	Ø: 81 Höhe: 64
Frontöffnung (cm)	36 × 21
Gewicht inkl. Wagen (kg)	165
Rauchanschluss (Ø cm)	15
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	ca. 3 – 4
Pizza-Kapazität	1 – 2
Aufheizzeit auf 300 – 350° C (in Minuten)	ca. 30 – 40
Maße Unterwagen (cm)	Höhe: 91 Breite: 82

Valoriani Baby ohne Unterwagen	
Innenmaß (cm)	60 × 60
Außenmaße ohne Basis (cm)	Ø: 81 Höhe: 64
Frontöffnung (cm)	36 × 21
Gewicht (kg)	145
Rauchanschluss (Ø cm)	15
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	ca. 3 – 4
Pizza-Kapazität	1 – 2
Aufheizzeit auf 300 – 350° C (in Minuten)	ca. 30 – 40

Privatbackofen

Modell TOP / Montageset

Modell TOP mit optionalem Frontbogen

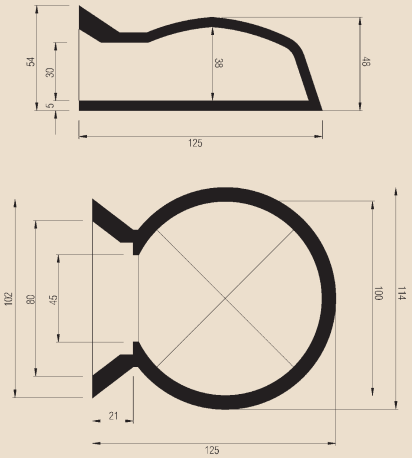
Weil das Auge mitisst – die Öfen der Reihe TOP

Das konstruktive Prinzip der FVR Serie wurde bei der Reihe TOP weiterentwickelt und in einem Gehäuse aus feuerfester Keramik innovativ umgesetzt. Eine kleine elegante Klappe aus lackierter feuerfester Keramik mit Verzierung und Firmenzeichen in Basrelief ist dabei ein höchst attraktiver Blickfang. Ziegelbogen und Rauchanschluss sind als Zubehör erhältlich. Die Abbildung zeigt das Modell TOP mit Ziegelbogen und Rauchanschluss.

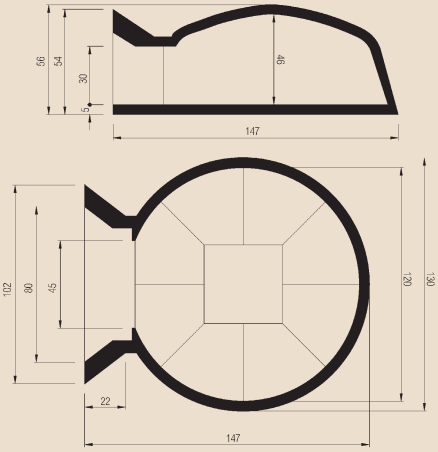
EIGENSCHAFTEN UND BESTANDTEILE:

- Die Backfläche besteht aus feuerfester „weißer" Schamotte mit einer Dicke von fünf Zentimetern. Die Fläche setzt sich gemäß der Größe des Ofens aus mehreren Elementen zusammen.
- Selbsttragendes Feuergewölbe aus feuerfestem Gemisch,
- Klappe aus feuerfester Keramik mit integriertem Thermometer.
- Montageanleitung, nützliche Hinweise zur Pflege.

Modell TOP Ø 100	
Innenmaß (cm)	ca. 100 × 100
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 38
Außenmaß (cm)	ca. 114 × 125
Frontöffnung (cm)	ca. 45 × 30
Gewicht (kg)	ca. 300
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	4
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	4
Aufheizzeit mit kaltem Ofen bis 300° C (in Minuten)	40

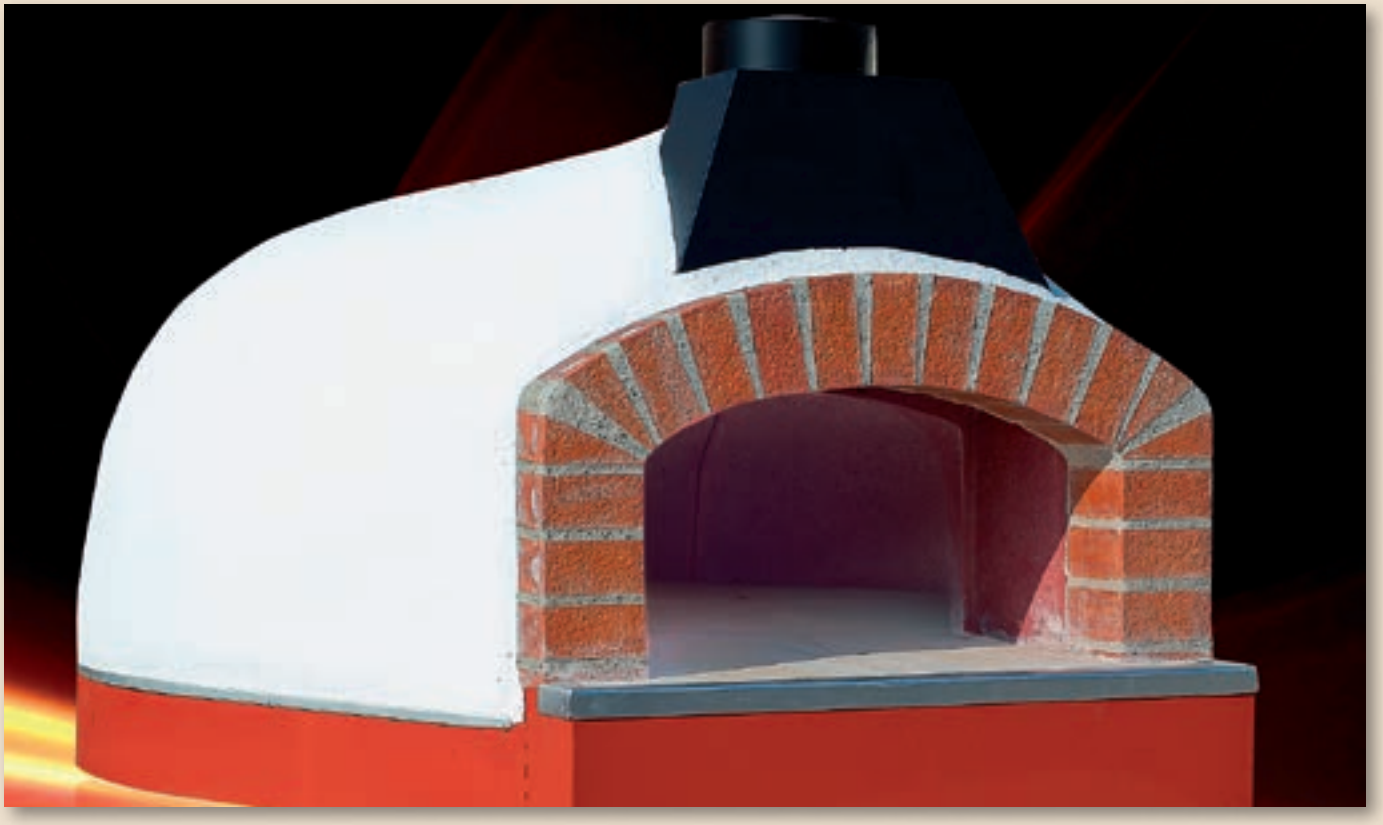


Modell TOP Ø 120	
Innenmaß (cm)	ca. 120 × 120
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 46
Außenmaß (cm)	ca. 130 × 147
Frontöffnung (cm)	ca. 45 × 30
Gewicht (kg)	ca. 420
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C	6
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	6 / 7
Aufheizzeit mit kaltem Ofen bis 300° C (in Minuten)	50



Privatbackofen

Modell Hobby / vormontiert



Backen als Lebensart – die Öfen der Serie Hobby

In drei verschiedenen Größen ist der auf einer Metallplatte komplett vormontierte Ofen der Serie Hobby erhältlich. Die Backfläche besteht aus feuerfester „weißer" Schamotte. Je nach Größe des Ofens setzt sie sich aus verschiedenen Elementen zusammen. Das besondere an der „weißen" Fläche ist ihre Eigenschaft, die Wärme optimal speichern zu können. Wegen ihres hohen Aluminiumanteils ist sie resistenter gegen Hitze und hält diese entsprechend länger. Die Fertigung mit einer Presse ergibt zudem eine perfekt ebene Fläche. Das Modell Hobby ist mit Tür und Front-Arbeitsplatte erhältlich.

EIGENSCHAFTEN UND BESTANDTEILE:

- Selbsttragendes Feuergewölbe aus feuerfestem Gemisch
- Die geformte Platte aus feuerfestem Cotto dient als Arbeits- und Abstellfläche vor der Ofenöffnung
- Herausnehmbare Metallklappe
- Nützliche Hinweise zur Pflege

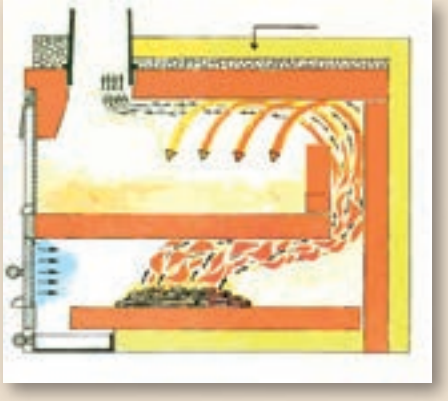
Modell Hobby	Ø 80	Ø 100	Ø 120
Innenmaß (cm)	ca. 80 × 80	ca. 100 × 100	ca. 120 × 120
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 33	ca. 36	ca. 36
Außenmaß (cm)	ca. 112 × 129	ca. 132 × 148	ca. 149 × 157
Frontöffnung (cm)	ca. 38 × 22	ca. 48 × 30	ca. 48 × 30
Gewicht (kg)	ca. 500	ca. 600	ca. 650
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	20	20	20
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C)	3,5	4	6
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	3	4 / 5	6 / 7
Aufheizzeit (in Minuten)	30	40	50

Privatbackofen

Modell Valoriani / Montageset

Innovation im schönen Detail – der Ofen Valoriani

Mit seiner indirekten Beheizung der Backfläche sucht der Ofen Valoriani seinesgleichen. Das patentierte Verfahren erlaubt besonders schonendes und gleichmäßiges Backen durch Strahlungshitze. Das Feuer im Verbrennungsraum erhitzt die Schamottesteine der Backfläche und wird von hinten zugeführt, wo es den gesamten Backraum umgibt. Die Abgase werden nach vorn zum regelbaren Rauchabzug geführt. Die Vorteile der innovativen Technik: Die gesamte Backfläche kann genutzt werden und es kann kontinuierlich gebacken werden. Der Ofen Valoriani kann sowohl drinnen als auch draußen aufgestellt werden.



Beispielsweise lässt sich der Ofen in die Elemente einer Küche als Ergänzung zum Herd integrieren oder neben dem Kamin montieren, in Partyräumen etc. Draußen findet er seinen Platz neben dem Grill, auf der Terrasse oder im Garten. Dann muss er jedoch vor Witterungseinflüssen geschützt werden.

Auf Seite 24 finden Sie vielfältige Anwendungs- und Einbaubeispiele.

Modell Valoriani / Montageset	
Innenmaß (cm)	ca. 60 × 40
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 20
Außenmaß (cm)	ca. 72 × 52
Frontöffnung (cm)	ca. 40 × 18
Gewicht (kg)	ca. 170
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	12
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C)	3
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	2
Aufheizzeit (in Minuten) mit kaltem Ofen bis 300° C	30

Privatbackofen

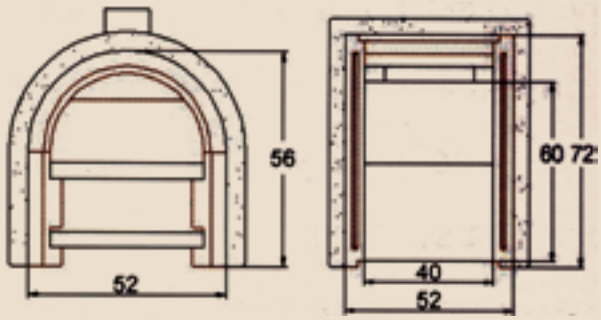
Modell Valoriani / vormontiert

Variabel und vormontiert – der Ofen Valoriani

Transportabel und ideal für den Außeneinsatz: Das witterungsbeständige Modell Valoriani ist mit einer dreifachen Keramikfaserisolation und einer zwei Millimeter starken Metallverkleidung ausgestattet, die fest miteinander verbunden sind. Die Verkleidung in Toscana-Rotbraun ist hitzefest von Meisterhand pulverbeschichtet bzw. lackiert und gewährt eine lange Lebensdauer gerade im Außenbereich.

Die unteren Schamottesteine der Befeuerungskammer sind zusätzlich mit einer Metallverstrebung versehen, um eine perfekte Feuerverteilung zu gewähren und die besondere Stabilität der Bodenplatten zu garantieren.
Der Ofen ist auf einer fünf Millimeter starken Metallplatte montiert, die von vier stabilen Metallfüßen getragen wird. Je nach Bedarf kann der Ofen Valoriani daher transportiert und an verschiedenen Standorten eingesetzt werden. Zum Ausstattungsumfang gehören Thermometer, Aschekasten, Rauchanschluss und Hartholzgriffe.

Modell Valoriani / vormontiert	
Innenmaß (cm)	ca. 60 × 40
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 20
Außenmaß (cm)	ca. 72 × 82
Frontöffnung (cm)	ca. 40 × 18
Gewicht (kg)	ca. 250
Anschluss-Rauchrohr (Ø cm)	12
Holzverbrauch (kg / Std bei 300° C)	3
Pizza-Kapazität (Ø 28 – 30 cm)	2
Aufheizzeit (in Minuten) mit kaltem Ofen bis 300° C	30



Privatbacköfen

Zubehör

ZUBEHÖR für Modell FVR

- Vorgefertigter Bogen aus Ziegelstein
- Feuerfester Anschluss für Rauchabzug (Ø 16cm)
- Thermometer zur Anbringung an die Ofenklappe
- Schaufelset „Privat“, Länge 1,50 m, bestehend aus drei Teilen: einem quadratischen Schieber, einem kleinen runden Schieber zum Drehen der Pizzen, einem Messingbesen zum Entfernen der Asche und einer Halterung aus Aluminium

ZUBEHÖR für Modell TOP

- Vorgefertigter feuerfester Ziegelbogen mit Valoriani-Logo, ergänzt durch eine geformte Platte aus feuerfestem Cotto als Arbeits- und Abstellfläche vor der Ofenöffnung.
- Anschluss aus Blech für den Rauchabzug (Ø 20 cm)
- Thermometer zur Anbringung an die Ofenklappe
- Schaufelset „Privat“

ZUBEHÖR für Modell Valoriani

- Stahlgestell für das Holz
- Schaufelset „Privat“

ZUBEHÖR für Modell Hobby

- Stahlgestell für das Holz
- Thermometer zur Anbringung an die Ofenklappe
- Schaufelset „Privat“

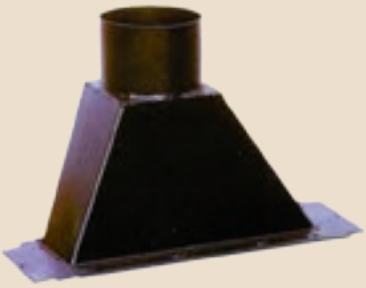
Ziegelbogen für Modell FVR

Rauchrohranschluss für Modell FVR

Stahlgestell für Holz

Schaufelset „Privat“ inkl. Halterung

Ziegelbogen für Modell TOP



Rauchanschluss aus Metall für Modelle der Serie TOP

Privatbacköfen

Anwendungsbeispiele

Valoriani

TOP 100 cm

Valoriani

FVR 120 cm

Valoriani

FVR 100 cm

FVR 100 cm

FVR 110 cm

Privatbacköfen

Anwendungsbeispiele

FVR 80 cm

FVR 110 cm

TOP 100 cm

Valoriani

Valoriani

FVR 100 cm

Holzbacköfen von Fontana Forni

Hochwertige Metallöfen für Anspruchsvolle

Seit mehr als 30 Jahren stellt Fontana Forni Holzbacköfen aus Metall mit separater Brennkammer her. Die eleganten Modelle sind für den Außenbereich, für den Innenbereich oder zum Einbauen geeignet und lassen sowohl für den Privatanwender als auch für den Profi keine Wünsche offen

Einbauöfen Fontana

- Indirekte Holzbefeuerung mit Umluft und Licht
- Erhältlich von 57 bis 100 cm Tiefe und 42 bis 65 cm Breite
- TÜV Süd geprüft und zugelassen
- Temperaturen 150 – 500° C möglich
- Geeignet für den Innen und Außeneinbau

Forno Italia

- Indirekter Holzbackofen (Garraum ist von der Brennkammer getrennt)
- Innen Edelstahl, außen lackiert
- Mit Wagen, Rauchrohr, Edelstahlkappe, zwei Grillrosten, zwei Aluminium-Pfannen und Thermometer

Gusto Semiprofessionell

- Edelstahl oder rot inkl. Gussfront
- Für den gewerblichen Gebrauch
- Bis 100 cm Tiefe und 65 cm Breite erhältlich

FONTANA FORNI

Pizza & Cucina Doppio

- Backofen-Grill in Anthrazit aus verzinktem Stahl und Edelstahl
- Der Wagen ist mit Rädern ausgestattet und wird mit allem Zubehör geliefert
- Befeuerung mit Holz oder Holzkohle

Modellserie Red Passion

- Modelle mit Garräumen in 60 × 60 cm, 60 × 80 cm und 80 × 80 cm erhältlich
- In 3 Farben (Edelstahl, rot oder schwarz)
- Direkt befeuerter Kuppelofen inkl. Unterwagen aus Edelstahl
- Sofort einsatzbereit und in 20 Minuten auf 350° C aufgeheizt

Mediterrano Holzkohlegrills

- Mit Schamotte verkleidet, zum indirekten Grillen
- In 80 cm und 110 cm
- Optional mit Haube erhältlich

LA BOTTEGA TOSCANA

ist seit 20 Jahren bekannt für Exklusives aus Italien für Haus und Garten.

Besuchen Sie uns im Gewerbepark Birkenhain – vor den Toren Frankfurts.

Auf über 500 m² Ausstellungsfläche präsentieren wir die Annehmlichkeiten italienischer Lebensart mit einer großen Holzbackofenausstellung.

La Bottega Toscana

Gewerbepark Birkenhain 2
63589 Linsengericht / Freigericht
Telefon 0 60 51- 6 77 77 · Fax 0 60 51- 6 14 67
info@LaBottegaToscana.de
Geöffnet: Mo. bis Fr. 10 – 18 Uhr · Sa. 10 – 14 Uhr
www.Toscanashop24.de o. www.Pizza-Ofen.de

„Pizzaschule“ bei La Bottega Toscana

Nach Terminabsprache können Sie einen Holz- oder Gasofen von Valoriani live in unseren Räumen testen.