

Baby 60 and 75
separable stand in printed
metal sheet with two shelves

Valoriani Baby 60



Alimentazione a Gas,
bruciatore manuale

Kleine Basis
HALF STAND

Valoriani Baby 60



Mit Basis
COMPLETE STAND

Daten - TECHNICAL DATA
(Angaben in cm - measures expressed in cm)
BABY 60

Innenmaße
Inside dimensions 60x60

Außenmaße
Outside dimensions without stand 81x76x61h

Außenmaße mit Basis & Rädern
Outside dimensions with stand and wheels 85x85x160h

Ofenöffnung
Front opening 36x21

Gewicht
Weight kg 148kg

Rauchrohr Durchmesser
Flue manifold ø 15

Gewicht Brenner
Burner weight 7kg

Pizzakapazität (Holzbefuerung)
Pizza capacity (wood) 1

Pizzakapazität (Gasbefuerung)
Pizza capacity (gas) 2

- Außenkuppel aus lackiertem Metall
- Front aus Edelstahl
- Ofengewölbe aus feuerfestem Konglomerat von professioneller Qualität
- Feuerfester Schamotte

- Outside dome in painted metal
- Front in stainless steel
- Dome in refractory conglomerate of professional quality
- Baking floor in refractory cotto

Mosaikoption
MOSAIC OPTION



Valoriani Baby 75



Mit Basis
COMPLETE STAND

Daten - TECHNICAL DATA (Angaben in cm - measures expressed in cm)
BABY 75

Innenmaße
Inside dimensions 75x75

Außenmaße
Outside dimensions without stand 101x100x64h

Außenmaß mit Basis & Rädern
Outside dimensions with stand and wheels 101x100x164h

Ofenöffnung
Front opening 36x21

Gewicht Kg
Weight kg 220kg

Rauchrohr Durchmesser
Flue manifold ø 15

Gewicht manueller Brenner
Bruciatore Manuale Manual Burner weight 10kg

Gewicht elektrischer Brenner
Bruciatore Elettronico Electronic Burner weight 20kg

Pizzakapazität (Holzbefuerung)
Pizza capacity (wood) 2

Pizzakapazität (Gasbefuerung)
Pizza capacity (gas) 3



Ohne Basis
NO STAND

Gasbefuerung
manueller Brenner

Gas supply,
manual burner



Kleine Basis
HALF STAND

- Außenkuppel aus lackiertem Metall
- Front aus rostfreiem Stahl
- Kuppel in feuerfestem Konglomerat von professioneller Qualität
- Backboden aus feuerfestem Schamotte

- Outside dome in painted metal
- Front in stainless steel
- Dome in refractory conglomerate of professional quality
- Baking floor in refractory cotto