

Valoriani nel Mondo



Italia



Tennessee - USA



Gran Bretagna



Australia



Giappone



Italia

Certificazioni

Approvati in **USA**  Conforme a UL Std.-UL Std. 2162
Conforme NSF Std. 4

Approvati in **UK** Clean Air 2005 No. 2304
Approvati da AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana)

Conformi in **Italia** alla Dir. CEE 84/500 N°10A01876 daLab. PH
Conformi in **Italia** a UNI 10474:1995 da IMQprimacontrol

Stabilimento di Reggello - Firenze



delanest.it

la Società si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso - immagini testi e numeri hanno valore puramente indicativo



facebook.com/ValorianiOvens



twitter.com/Valoriani

Refrattari Valoriani Srl

Via Caselli alla Fornace, 213 - 50066 Reggello (Firenze) Italy

Tel. +39.055.868.069 - Fax +39.055.869.5992

www.valoriani.it - valoriani@valoriani.it

rivenditore autorizzato



VALORIANI

Forni Valoriani
fornace dal 1890

**Forni
PROFESSIONALI**



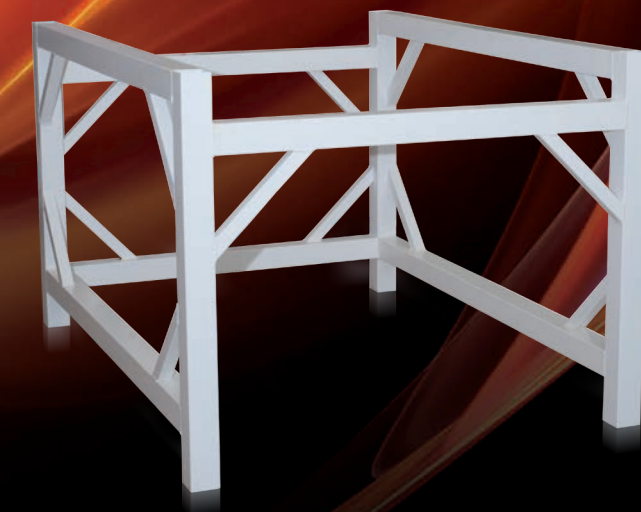
Kit isolamento

Kit isolamento inferiore e superiore per serie GR



Base opzionale

Per serie VERACE - IGLOO - OT





VESUVIO SERIE GR

Alimentazione: Legna/Gas

I forni Vesuvio serie GR vi garantiscono la più alta affidabilità per tutti i tipi di impiego e per tutte le prestazioni. Acquistando un forno della serie GR vengono forniti: elementi della volta, elementi del piano in "cotto refrattario", arco diviso in 2 pezzi, raccordo fumi e sportello in lamiera per la chiusura della bocca forno. Tali componenti devono essere assemblati su una base in muratura precedentemente dal cliente costruita secondo nostre istruzioni e successivamente coibentati sul posto. Oltre al forno sono disponibili i materiali per l'isolamento inferiore e superiore (vedi kit di isolamento). Inoltre, qualora il cliente lo richieda, il montaggio del forno può essere effettuato dal nostro personale.

misure espresse in cm						
MOD.	Misure interne volta	Misure esterne	Bocca	Peso kg	Canna Fumaria	Capacità pizze ø 28/30cm
100 ø	100x100	116x130x h58	54x28	500	20	4/5
120 ø	120x120	136x150x h58	55x28	600	20	5/6
140 ø	140x140	156x170x h60	55x28	750	20	8/9
120X160	120x160	136x190x h58	55x28	750	20	8/9
140X160	140x160	156x190x h60	55x28	850	20	11/12
140X180	140x180	156x210x h60	55x28	1000	20-25	14/15
180 ø	180x180	196x210x h66	55x28	1200	20-25	17/19



VESUVIO SERIE IGLOO

Alimentazione: Legna/Gas

Grazie alla passione, alla ricerca e a oltre cento anni di esperienza nella produzione di refrattari, Valoriani ha creato l'IGLOO, il primo ed unico forno traspirante in grado di scaricare all'esterno l'umidità di cottura e mantenere all'interno tutto il calore prodotto dalla combustione. Il forno è personalizzabile secondo le più svariate esigenze creando un "fuori serie" seguendo la fantasia del cliente. Il forno Vesuvio della serie IGLOO può essere consegnato già assemblato, a condizione che l'apertura del locale possa permetterne il passaggio e che non vi siano gradini, semplicemente usando un carrello elevatore o un braccio gru; altrimenti il montaggio del forno può essere effettuato dal ns. personale direttamente sul posto.

misure espresse in cm						
MOD.	Misure interne volta	Misure esterne	Bocca	Peso kg	Canna Fumaria	Capacità pizze ø 28/30cm
100 ø	100x100	140x150	54x28	1000	20	4/5
120 ø	120x120	160X170	55x28	1250	20	5/6
140 ø	140x140	180X190	55x28	1500	20	8/9
120X160	120x160	160X210	55x28	1500	20	8/9
140X160	140x160	180X210	55x28	1650	20	11/12
140X180	140x180	180X230	55x28	1800	20-25	14/15
180 ø	180x180	225X245	55x28	2100	20-25	17/19



VESUVIO SERIE OT

Alimentazione: Legna/Gas

I forni Vesuvio serie OT, rappresentano la risposta più completa e veloce in caso di installazioni "chiavi in mano" immediate, dove i tempi e i costi sono fin dall'inizio predefiniti e certi. Sono dotati di una carenatura ottagonale di lamiera, rifinita all'esterno con vernici ignifughe, ed utilizzano all'interno la struttura della serie GR nelle corrispondenti misure, con relativo sportello di lamiera per chiusura della bocca-forno. Il forno Vesuvio della serie OT può essere consegnato già assemblato semplicemente usando un carrello elevatore o un braccio gru, a condizione che l'apertura del locale possa permetterne il passaggio e che non vi siano gradini, diversamente il montaggio del forno può essere effettuato dal ns. personale direttamente sul posto.

misure espresse in cm						
MOD.	Misure interne volta	Misure esterne	Bocca	Peso kg	Canna Fumaria	Capacità pizze ø 28/30cm
100 ø	100x100	140x150	54x28	1000	20	4/5
120 ø	120x120	160X170	55x28	1250	20	5/6
140 ø	140x140	180X190	55x28	1500	20	8/9
120X160	120x160	160X210	55x28	1500	20	8/9
140X160	140x160	180X210	55x28	1650	20	11/12
140X180	140x180	180X230	55x28	1800	20-25	14/15
180 ø	180x180	225X245	55x28	2100	20-25	17/19



VALORIANI VERACE

Alimentazione: Legna/Gas

VALORIANI VERACE, un forno tecnologicamente all'avanguardia, frutto della centenaria esperienza della Refrattari Valoriani, del lavoro dei suoi ingegneri supportati dall' ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA. R.H.S.® (Reciclyng Heating System – sistema recupero calore) è il sistema brevettato che permette il recupero e lo sfruttamento del calore facendolo circolare ad alta temperatura sotto il piano, con successivo ricircolo all'interno del forno tipo CONVEZIONE. Grazie al sistema R.H.S.® la temperatura del suolo è costante ed uniforme anche nelle zone lontane dalla fonte di calore, la combustione è regolabile ed i consumi sono ridottissimi. Inoltre la qualità dell'aria sulle emissioni in atmosfera è migliore rispetto ai normali forni in commercio e quindi più facilmente compatibile con le rigide legislazioni in materia. VALORIANI VERACE non vuole e non può sostituire la maestria e l'estro del pizzaiolo, ma riesce a metterlo in condizione di esaltare al massimo le proprie capacità.

misure espresse in cm				
MOD.	Misure int. volta	Misure esterne	Bocca	Peso kg
120 ø	120x120	160x170x h190 con base	45x22 a richiesta 54x22	1250
140 ø	140x140	180x190x h190 con base	45x22 a richiesta 54x22	1500