



REFRATTARI VALORIANI S.r.l.

FVR Mattoni – Tavelle– Cementi - Malte – Forni Prefabbricati FVR

Forni Vesuvio per pizzerie-Stufe in maiolica-Kacheln

ZIELSTELLUNG

Ziel war die Herstellung eines Ofens, der die Voraussetzungen zum Backen der *Pizza Napoletana* hat, wobei die heiße Temperatur über den ganzen Boden so konstant wie möglich gehalten wird.

Natürlich findet man die gleichen Merkmale auch bei der Holzverbrennung wieder.

Um dieses Ziel zu erreichen, haben wir fast alle Bestandteile des Ofens weiterentwickelt, und zwar:

UNTERE ISOLIERUNG

Wir haben eine aus verschiedenen Materialien bestehende Isolierung realisiert, welche die gleichen Isoliereigenschaften und Wärmeleitfähigkeit wie das klassische Sand und Salz aufweist.

Der Vorteil ist, dass sie in Blöcken hergestellt werden kann, weshalb auch die Montage in der Pizzeria möglich ist, und dass sie viel leichter als die klassische Mischung ist.

RHS (recycling heating system)

Ist das von uns patentierte System, bei dem der austretende Rauch bei ca. 300-350°C genutzt wird.

Über eine Absaugvorrichtung wird der Rauch unter die Backfläche geleitet, und zwar an die Stellen, an denen bei den traditionellen Öfen die Fläche normalerweise am kältesten ist.

Einige unserer Konkurrenten heizen die untere Backfläche mit teuren Brennern oder elektrischen Heizschlangen.

Das RHS-System unseres Ofens hat viele Vorteile:

- die Betriebstemperatur wird in 30% weniger Zeit erreicht als bei Standardöfen, das bedeutet eine 30%ige Einsparung von Gas oder Holz
- Die TEMPERATUR wird an allen Stellen der Backfläche nahezu konstant gehalten, was natürliche Vorteile beim Backen bringt. Einigen guten Pizzabäckern ist es sogar gelungen, die Pizza nicht zu drehen.
- Der AUSTRETENDE RAUCH ist sauberer, da er vor der Abgabe in die Umwelt das Ofeninnere bei über 500°C mehrmals passiert, wobei viele unverbrannte Partikel verbrannt werden. Ergebnis ist eine ca. 20-30%ige Verbesserung der Qualität der in die Umgebung abgegebenen Luft.
- Die BACKFLÄCHE wird hinsichtlich Weichheit und Porosität mit den gleichen Eigenschaften wie beim Ofen *Sorrento* hergestellt, hat aber durch die Verwendung besserer Rohmaterialien bei der Herstellung eine längere Lebensdauer und größere Genauigkeit.

Und nicht zuletzt die nunmehr jahrhundertealte **Erfahrung** der Firma VALORIANI in der Herstellung feuerfester Öfen, da wir der einzige Betrieb sind, der von der Backfläche für Pizza Napoletana bis zur Backfläche für die klassische Pizza usw. alles produziert, ohne auf das angewiesen zu sein, was der Markt bietet.

- Schließlich ist die AVPN-Empfehlung (Verband für echte Neapolitaner Pizza – Anm. d. Ü.) eine Garantie für alle Interessenten, da es sich um einen seriösen Verband handelt, der ein Produkt erst nach zahlreichen und strengen Kontrollen empfiehlt.



REFRATTARI VALORIANI S.r.l.

FVR Mattoni - Tavelle- Cementi - Malte - Forni Prefabbricati FVR

Forni Vesuvio per pizzerie-Stufe in maiolica-Kacheln

ZULASSUNGEN VALORIANI

Italien IMQ 10474:1995 by IMQ primacontrol – entspricht Vorschrift EGW84/500 Nr. 10
01876 by Lap. PH

USA ETL 9700349 entspricht UL Std. 737 – entspricht NSF 4
UK Clean Air 2005 Nr. 2304 – Einziger italienischer Ofen mit Zulassung hinsichtlich der
Qualität der Emissionen

Italien PH Analyselabor (Prüfbericht Nr.10°01875) Zulassung der Backflächen für die
Zubereitung von Lebensmitteln

Japan geeignet in Bezug auf die geltenden Rechtsvorschriften.

Dies sind, glaube ich, die wichtigsten Gründe, die wir den Pizzerien erläutern müssen, die uns oder Euch kontaktieren werden, damit sie unser Produkt anstelle der Produkte unserer Konkurrenten wählen.

ZUSAMMENFASSUNG:

Bessere Qualität der Materialien dank jahrhundertelanger Erfahrung.

Konstantere Temperatur der Backfläche dank des innovativen RHS-Systems.

Größere Zeiteinsparung, da die Temperatur eher erreicht wird.

Größere Einsparung an Gas oder Holz von ca. 20-30%, da durch die Nutzung des Rauchs die Wärmeleistung beachtlich gesteigert wird.

Mehr Erfahrung der Firma Valoriani, die Fertigöfen seit mehr als 60 Jahren produziert.

Größere Einsparung, da die von uns an Valoriani empfohlenen Mitglieder und Pizzerien Anspruch auf eine Sonderrabatt haben.

Mehr Vertrauen in AVPN hinsichtlich der ausgewählten Empfehlungen.