

Privatbackofen

# Modell Valoriani / Montageset

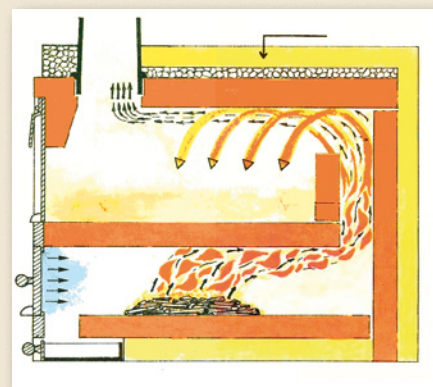


## Innovation im schönen Detail – der Ofen Valoriani

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 x 40
Maximale Innenhöhe (cm)	ca. 20
Außenmaß (cm)	ca. 72 x 52
Frontöffnung (cm)	ca. 40 x 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