

Profibackofen

## Modell Igloo / vormontiert

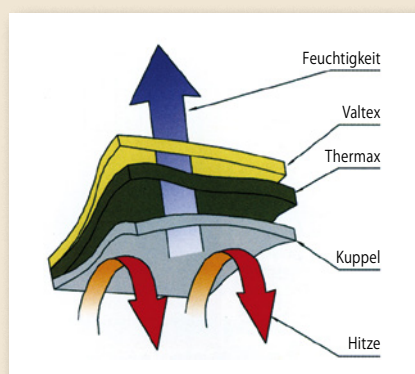


Auch mit individueller Mosaik-Verkleidung erhältlich



### 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.

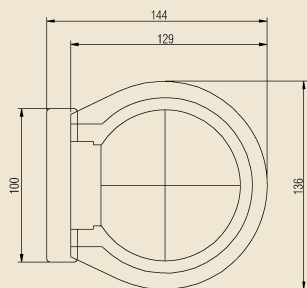
## Technische Daten und Modellvarianten

# Modell Igloo / vormontiert



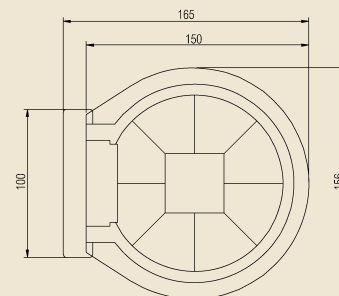
### Modell Igloo Ø 100

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-Raucherohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300° C)	5
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	4/5
Aufheizzeit (Minuten)	35
Am Vortag	45



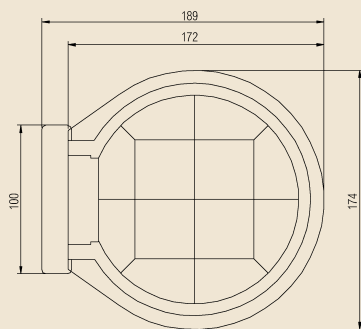
### Modell Igloo Ø 120

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-Raucherohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300° C)	6
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	5/6
Aufheizzeit (Minuten)	40
Am Vortag	50



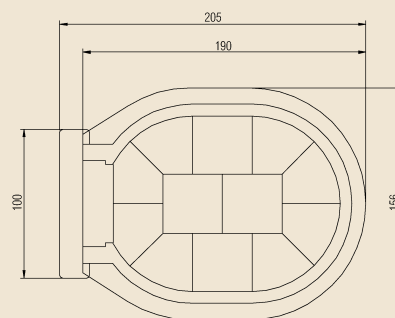
### Modell Igloo Ø 140

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-Raucherohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300° C)	7
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	8/9
Aufheizzeit (Minuten)	50
Am Vortag	60



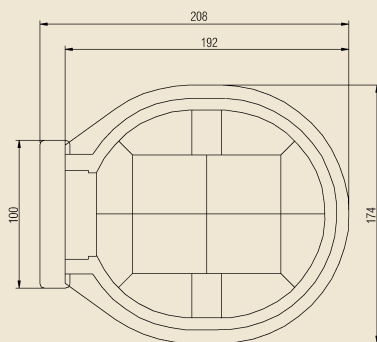
### Modell Igloo 120 × 160

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-Raucherohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300° C)	7
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	8/9
Aufheizzeit (Minuten)	45
Am Vortag	60



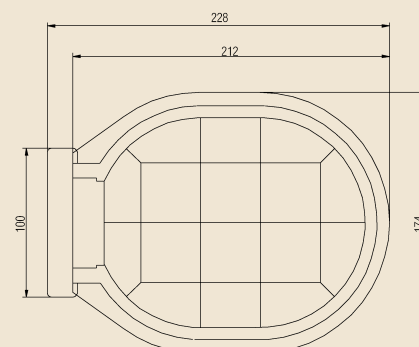
### Modell Igloo 140 × 160

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-Raucherohr (Ø cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300° C)	8
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	11/12
Aufheizzeit (Minuten)	60
Am Vortag	60



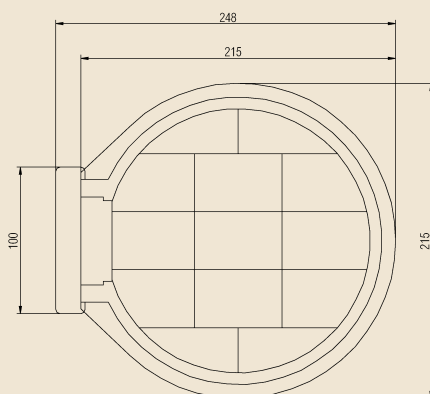
### Modell Igloo 140 × 180

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-Raucherohr (Ø cm)	20–25
Holzverbrauch (kg/Std bei 300° C)	9
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	14/15
Aufheizzeit (Minuten)	60
Am Vortag	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-Raucherohr (Ø cm)	20–25
Holzverbrauch (kg/Std bei 300° C)	10
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	17/19
Aufheizzeit (Minuten)	70
Am Vortag	90



### Basis optional erhältlich

Maße bei allen  
Größen gleich

