

Privatbackofen

Modell Valoriani Baby



in drei Farben (rot, schwarz, weiß) – als Luxus-Version mit Edelstahlfront sowie mit schwarzer Front erhältlich

Der neueste Ofen aus dem Hause Valoriani ist da! Die Baby-Serie eignet sich optimal für den Pizza-Abend auf der heimischen Terrasse – in gewohnter Valoriani-Qualität. Traditionelle toskanische Materialien aus feuerfestem Schamotte gehen in diesem kompakten Holzbackofen mit einem schlanken, modernen Look einher. Die Kuppel ist auch in Toscana-Rot mit optionalem Unterwagen erhältlich oder kann direkt auf einer feuerfesten Platte aufgelegt werden. In der Luxus-Version ziert ein Edelstahl-Bogen das Valoriani Baby.

Die aufwendige Isolation von Boden und Kuppel mit hohem Schamotteanteil macht den Ofen konkurrenzlos. Der Boden ist aus 100 Prozent Vollschatotte, damit lebensmittelecht und bestens zum Kochen und Backen von Speisen geeignet. Eine spezielle Keramikfaser isoliert die pulverbeschichtete Kuppel aus hochwertigem Metall. Um thermische Spannungen auszugleichen, ist der Frontbogen konstruktiv von der Kuppel abgekoppelt worden. Die Unterkonstruktionen sind verzinkt und lackiert, was größtmögliche Haltbarkeit und zusätzliche Abdichtung gewährleistet.

Valoriani-Baby-Öfen widerstehen Wind und Wetter auch ohne spezielle Abdeckung. Sie können das ganze Jahr über im Freien genutzt werden.



Standard-Version mit Unterwagen „Standard“ und Zubehör



Luxus-Version in schwarz mit Edelstahlfront und Unterwagen „Luxury“



Luxus-Version in rot mit Gasbrenner



Luxus-Version in weiß

Valoriani Baby mit Unterwagen

Innenmaß (cm)	60 × 60
Außenmaße ohne Basis (cm)	Ø: 81 Höhe: 64
Frontöffnung (cm)	36 × 21
Gewicht inkl. Wagen (kg)	165
Rauchanschluss (Ø cm)	15
Holzverbrauch (kg/Std bei 300° C)	ca. 3–4
Pizza-Kapazität	1–2
Aufheizzeit auf 300–350° C (in Minuten)	ca. 30–40
Maße Unterwagen (cm)	Höhe: 91 Breite: 82

Valoriani Baby ohne Unterwagen

Innenmaß (cm)	60 × 60
Außenmaße ohne Basis (cm)	Ø: 81 Höhe: 64
Frontöffnung (cm)	36 × 21
Gewicht (kg)	145
Rauchanschluss (Ø cm)	15
Holzverbrauch (kg/Std bei 300° C)	ca. 3–4
Pizza-Kapazität	1–2
Aufheizzeit auf 300–350° C (in Minuten)	ca. 30–40