

# CATÁLOGO HORNOS PROFESIONALES





# VALORIANI DAL 1890 - VALORIANI SINCE 1890

L'Azienda Valoriani è una fornace a gestione familiare, giunta oggi alla quinta generazione, che affonda le sue radici nel lontano 1890 con la produzione di vasi orci e mattoni in cotto refrattario.

Siamo negli anni '40 e alla Ditta valoriani vengono ordinati molti mattoni refrattari con i quali costruire centinaia di forni a legna nelle nuove case costruite nelle campagne italiane.

Si intendeva in tal modo garantire al contadino il suo principale alimento che all'epoca era il pane cotto nel forno a legna. Mio padre Silvio Valoriani progetta e costruisce il primo forno prefabbricato a legna utilizzando tutta l'esperienza accumulata nella scelta delle materie prime e definendo il disegno strutturale delle volte in grandi pezzi ad incastro, perfetto in tutte le sue proporzioni.

Nonostante gli innumerevoli tentativi di imitazione gli ORIGINALI rimangono sempre e comunque i  
FORNI VALORIANI.

The Valoriani Company is a family-run refractory furnace, today at the fifth generation, dating back to the 1890 and which began with the production of storage jars and refractory bricks.

During the 1940's Valoriani produced the refractory bricks with which hundreds of wood ovens were constructed in new houses built in the Italian countryside.

In this way Valoriani helped to guarantee the farmer his main source of food which at the time was bread, baked in a wood oven. My father Silvio Valoriani designed, developed and supplied the first prefabricated wood-fired ovens using all the experience he accumulated throughout his career. The careful choice of raw materials and the development of the best structural design were key. Our dome sections in large interlocking pieces are still manufactured to exacting quality standards and perfect in all their proportions to this day.

Despite countless attempts at imitation, VALORIANI ovens are the ORIGINAL and still the BEST.



# L'AZIENDA OGGI - THE COMPANY TODAY

Negli anni '60 con l'aumento delle capacità di spesa degli italiani, Valoriani aggiunge la serie professionale VESUVIO per utilizzo professionale per soddisfare pienamente il ritmo di lavoro richiesto da una pizzeria.

L'Azienda Valoriani è l'unica a produrre internamente tutti i refrattari specifici per la filiera del forno, volta e suolo in COTTO REFRATTARIO e tre tipi di suolo cottura, senza doversi adeguare ai prodotti disponibili sul mercato. Siamo oggi in grado di produrre un forno "cucito" sulle esigenze del cliente. Vendiamo in tutto il mondo con le relative certificazioni e collaboriamo con le più importanti associazioni del settore: Slow Food, Gambero Rosso, AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana).

In definitiva non crediamo di essere con presunzione i più bravi ma la nostra secolare esperienza di produttori di COTTO REFRATTARIO, le migliaia di forni in funzione in tutto il mondo, la riconosciuta serietà aziendale rappresentano la migliore garanzia per tutti i pizzaioli, rivenditori e distributori che vorranno onorarci di collaborare con noi.

*Massimo Valoriani*

In the 1960's with the increase in the spending power of Italians, Valoriani added the professional VESUVIO series for professional use to fully satisfy the increased volumes of work demanded by the professional pizzeria.

The Valoriani Company remains the only refractory manufacturer to produce all the individual refractory components required for our ovens in-house. We manufacture all dome, arch and floor elements controlling our own supply chain in COTTO REFRATTARIO from source. We offer three types of cooking floor without having to adapt to raw materials bought in from the open market. Today we are able to produce a tailored oven based on the customer's needs. Valoriani ovens are available all over the world with related local certifications. We also collaborate with the most important associations in the sector: Slow Food, Gambero Rosso, AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana).

Ultimately, we do not presume to be the best, but our centuries-old experience as COTTO REFRATTARIO producers combined with the thousands of ovens in operation all over the world, the recognized professionalism of the company represents the best guarantee to all pizza makers, retailers and distributors who we will feel honoured to be working with every day.

*Massimo Valoriani*





Fornace Valoriani - Reggello (FI)



# MAXIMO

Alimentazione: Elettrica

Valoriani ha realizzato MAXIMO, il forno elettrico di nuova generazione ideato per la cottura della pizza, in collaborazione con il tecnico R&S Pizza Napoletana Eduardo Ore.

Dallo sviluppo della tradizionale forma a cupola Valoriani, nasce un'elegante forma estetica personalizzabile che si integra agevolmente nel contesto di ogni tipologia d'arredo.

Le dimensioni ed i materiali refrattari della cupola derivano da un mirato studio delle fasi di infornata e cottura della pizza, consentendo un agevole sfruttamento di tutta la superficie della camera di cottura. Caratteristiche di unicità sono le 18 resistenze superiori a raggiera rivestite in quarzo opalescente, in supporto alle 12 resistenze inferiori.

MAXIMO è inoltre dotato del sistema di ricircolo dell'aria RHS® Evolution. Il brevetto Valoriani crea un flusso di vapore che rende omogenea la cottura, esaltando la fragranza e lo sviluppo dell'impasto in cottura. L'utilizzo dei migliori materiali isolanti in elevati spessori, garantiscono un perfetto isolamento termico ed un risparmio energetico considerevole. Il piano in refrattario Valoriani, è composto da sei moduli per una facile sostituzione ed è disponibile in varianti pensate ad hoc per i vari tipi di cotture, dalla pizza classica alla Napoletana.

Supply: Electric

Valoriani has created MAXIMO, the new generation electric oven designed for cooking pizza, in collaboration with the R&D technician Pizza Napoletana Eduardo Ore.

From the development of the traditional Valoriani dome shape, an elegant aesthetic customizable shape is born that integrates easily into any style of furniture. The dimensions and refractory materials of the dome derive from a targeted study of the phases of loading and cooking the pizza, allowing easy use of the entire surface of the cooking chamber. Unique features are the 18 upper heating elements covered in opalescent quartz, in support of the 12 lower heating elements.

MAXIMO is also equipped with the RHS® Evolution air recycle system. The Valoriani patent creates a flow of steam which makes cooking homogeneous, enhancing the fragrance and development of the dough during baking.

The use of the best insulating materials in high thicknesses guarantee perfect thermal insulation and considerable energy savings.

The Valoriani refractory floor is made up of six modules for easy replacement and is available in variants designed specifically for the various types of cooking, from classic to Neapolitan pizza.

## Misure espresse in cm - Measures expressed in cm

| Misure interne<br>Inside dimensions | Misure esterne<br>Outside dimensions | Peso kg<br>Weight Kg | Connessione vapori<br>Vapor connection | Cap. pizze<br>Pizza capacity<br>ø 28/30 cm | Potenza elettrica nominale max<br>Max nominal electric power | Alimentazione elettrica<br>Power supply | Assorbimento medio<br>Average absorption<br>(300 - 480 °C) |
|-------------------------------------|--------------------------------------|----------------------|--|--|--|---|--|
| 110x123                             | 160x190xh192                         | 820                  | ø 15                                   | 7  | 16 Kw  | V 400 - 50/60 Hz - 3 Ph+ N              | 6-12 Kw/h  |

# MAXIMO

IL FORNO ELETTRICO





# FORNO IGLOO - IGLOO OVEN

Alimentazione: Legna-Gas

Supply: Wood-Gas

Forno già assemblato completo di isolamento inferiore e superiore e base di supporto.

Disponibile in 9 misure. Tradizionale forma a cupola costruita in muratura verniciata di colore bianco e base di supporto in lamiera verniciata a fuoco colore antracite. Il forno può essere facilmente posizionato sul posto e movimentato con muletto/braccio gru e trans pallet come da istruzioni fornite. Soluzione ideale quando il forno è a vista del cliente, la cupola del forno può inoltre essere personalizzata con rivestimento in mosaico. Qualora le dimensioni non permettano il passaggio nel locale è possibile effettuare montaggio sul posto.

IGLOO is our classic pre-assembled oven supplied complete with both upper and lower insulation and metal stand support. It is available in 9 sizes. Constructed in the traditional dome form and finished, as standard, in white painted; can be supplied with our support base in anthracite-coloured powder coated box steel. The oven can be easily positioned on site and moved with a forklift or crane and pallet truck in accordance with the instructions we provide. It offers the ideal solution wherever the oven is to be visible to the customer. The dome can also be customised with the application of mosaic tiles offering both enhanced exterior protection and additional visual impact. Should the dimensions of the oven not allow it to be delivered to its final position, it can be assembled on site by our technicians.

| Misure espresse in cm - Measures expressed in cm |                                     |                                      |                        |                      |                                |  |
|--|-------------------------------------|--------------------------------------|------------------------|----------------------|--------------------------------|--|
| MOD.   | Misure interne<br>Inside dimensions | Misure esterne<br>Outside dimensions | Bocca<br>Front Opening | Peso kg<br>Weight Kg | Canna Fumaria<br>Flue Manifold | Cap. pizze<br>Pizza Capacity<br>ø 28/30 cm |
| IGLOO 90 ø                                       | 90x90                               | 127x145                              | 42,5x27,2              | 980                  | ø 16                           | 3/4  |
| IGLOO 100 ø                                      | 100x100                             | 140x150                              | 54x28                  | 1100                 | ø 20                           | 4/5  |
| IGLOO 120 ø                                      | 120x120                             | 160x170                              | 55x28                  | 1300                 | ø 20                           | 5/6  |
| IGLOO 140 ø                                      | 140x140                             | 180x190                              | 55x28                  | 1550                 | ø 20                           | 8/9  |
| IGLOO 120x160                                    | 120x160                             | 160x210                              | 55x28                  | 1650                 | ø 20                           | 8/9  |
| IGLOO 140x160                                    | 140x160                             | 180x210                              | 55x28                  | 1750                 | ø 20                           | 11/12                                      |
| IGLOO 160 ø                                      | 160x160                             | 200x213                              | 55x28                  | 1900                 | ø 20-25                        | 14/15                                      |
| IGLOO 140x180                                    | 140x180                             | 180x230                              | 55x28                  | 1950                 | ø 20-25                        | 14/15                                      |
| IGLOO 180 ø                                      | 180x180                             | 225x245                              | 55x28                  | 2250                 | ø 20-25                        | 17/19                                      |



WWW.VALORIANI.IT



FORNI VALORIANI



FORNI VALORIANI

WWW.VALORIANI.IT



FORNI VALORIANI



**FORNI VALORIANI**



# FORNO OT - OT OVEN

Alimentazione: Legna-Gas

Supply: Wood-Gas

Forno già assemblato completo di isolamento inferiore e superiore e base di supporto. Disponibile in 8 misure con rivestimento esterno e base di supporto in lamiera verniciati a fuoco colore antracite. Il forno può essere facilmente posizionato sul posto e movimentato con muletto/ braccio gru e trans pallet come da istruzioni fornite. Soluzione ideale quando il forno non è a vista dei clienti oppure quando ne è visibile soltanto la bocca. Qualora le dimensioni non permettano il passaggio nel locale è possibile effettuare montaggio sul posto.

OT is a pre-assembled oven supplied complete with all upper and lower insulation and metal stand support. Available in 8 sizes, the external hexagonal steel surround and support stand are supplied in an anthracite coloured powder coated paint finish. The oven can be easily positioned on site and moved with a forklift or crane and pallet truck in accordance with the instructions we provide. OT is the ideal solution when the oven is not intended to be visible to the customer or when only the mouth will be on view. Should the dimensions of the oven not allow it to be delivered to its final position, it can be assembled on site by our technicians.

| Misure espresse in cm - Measures expressed in cm |                                     |                                      |                        |                      |                                |  |
|--|-------------------------------------|--------------------------------------|------------------------|----------------------|--------------------------------|--|
| MOD.   | Misure interne<br>Inside dimensions | Misure esterne<br>Outside dimensions | Bocca<br>Front Opening | Peso kg<br>Weight Kg | Canna Fumaria<br>Flue Manifold | Cap. pizze<br>Pizza Capacity<br>ø 28/30 cm |
| OT 100 ø   | 100x100                             | 140x150                              | 54x28                  | 1100                 | ø 20                           | 4/5  |
| OT 120 ø   | 120x120                             | 160x170                              | 55x28                  | 1300                 | ø 20                           | 5/6  |
| OT 140 ø   | 140x140                             | 180x190                              | 55x28                  | 1550                 | ø 20                           | 8/9  |
| OT 120X160                                       | 120x160                             | 160x210                              | 55x28                  | 1650                 | ø 20                           | 8/9  |
| OT 140X160                                       | 140x160                             | 180x210                              | 55x28                  | 1750                 | ø 20                           | 11/12                                      |
| OT 160 ø   | 160x160                             | 200x213                              | 55x28                  | 1900                 | ø 20-25                        | 14/15                                      |
| OT 140X180                                       | 140x180                             | 180x230                              | 55x28                  | 1950                 | ø 20-25                        | 14/15                                      |
| OT 180 ø   | 180x180                             | 225x245                              | 55x28                  | 2250                 | ø 20-25                        | 17/19                                      |

# FORNO VERACE RHS - VERACE RHS OVEN

Alimentazione: Legna-Gas

Forno già assemblato completo di isolamento inferiore e superiore e base di supporto.

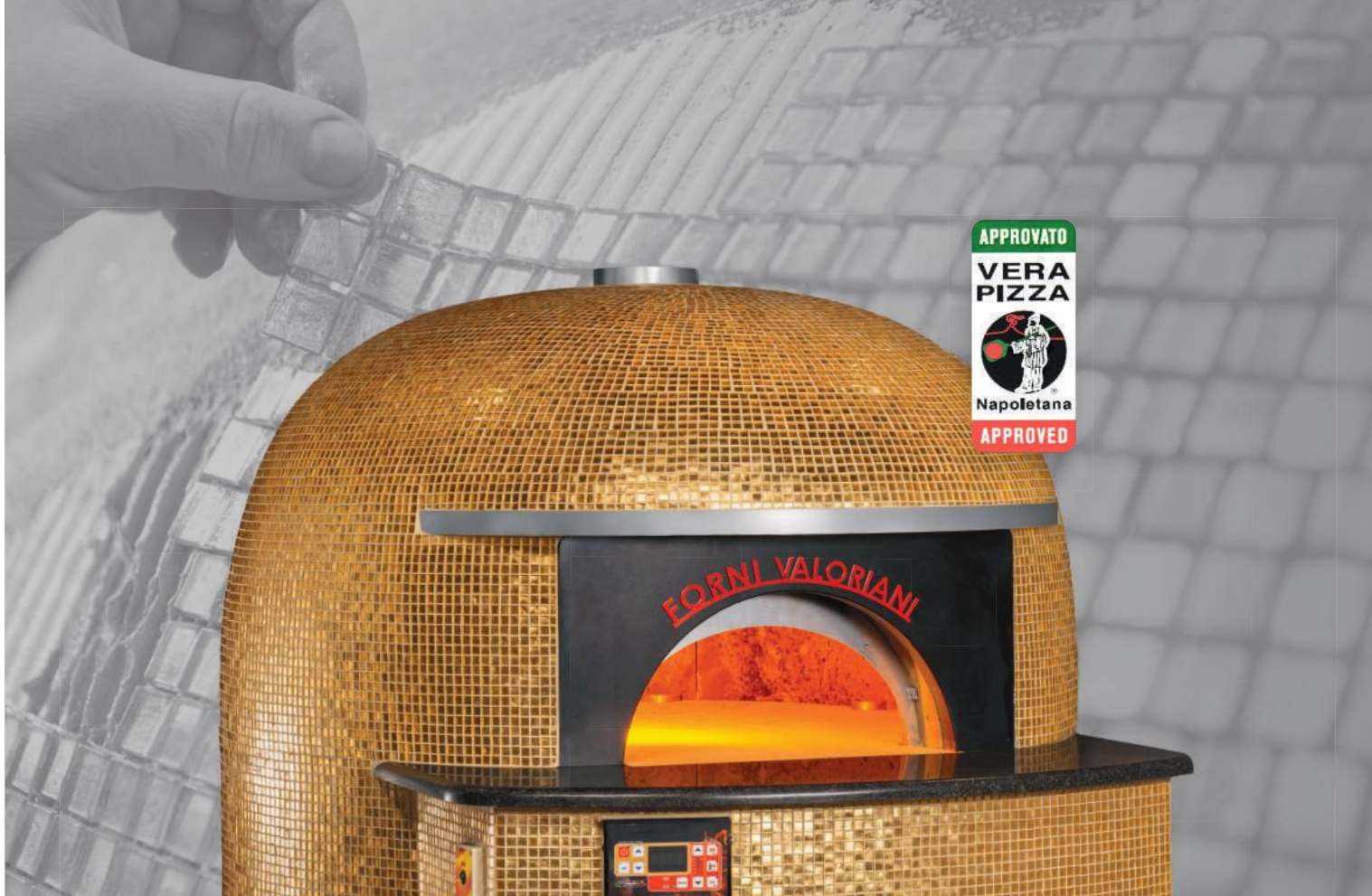
Disponibile in 2 misure. Tradizionale forma della cupola in stile napoletano con uscita fumi centrale e mensola maggiorata; base di supporto in lamiera verniciata a fuoco colore antracite. Caratteristica principale è il sistema brevettato RHS® (sistema di recupero del calore) studiato con la collaborazione dei maestri pizzaioli della Associazione Verace Pizza Napoletana per la cottura della pizza Verace che richiede temperature alte e cotture brevi. Il sistema RHS permette ai fumi caldi di passare sotto al piano (tramite un motore di aspirazione) nella metà più lontana dalla fiamma sfruttando il calore naturalmente prodotto all'interno del forno, consentendo una straordinaria uniformità di temperatura del piano e capacità di mantenimento costante di alte temperature. Il forno può essere facilmente posizionato sul posto e movimentato con muletto/braccio gru e trans pallet come da istruzioni fornite. Soluzione ideale quando il forno è a vista del cliente, la cupola del forno può inoltre essere personalizzata con rivestimento in mosaico. Qualora le dimensioni non permettano il passaggio nel locale è possibile effettuare montaggio sul posto.

Supply: Wood-Gas

VERACE is a pre-assembled oven complete with insulation and a metal stand support. Available in 2 sizes, it offers the traditional Neapolitan-style dome shaped form, central smoke outlet and oversized shelf. The load bearing support base is in box steel and painted in a powder coated anthracite finish. The main benefit of VERACE is our patented RHS® system, a Recycling Heating System developed in collaboration with the master pizza makers of the AVPN for cooking true Neapolitan pizza, which requires both higher temperatures and shorter cooking times. The RHS® system allows hot air and gasses to be captured and passed beneath the floor at a position farthest from the flame, so to exploit excess heat energy available within the oven. This breakthrough and the sub-floor recirculation of this energy ensures the maintenance of consistent, predictable and evenly distributed high floor temperatures. Valoriani VERACE can be positioned on site and moved with either a forklift or crane and pallet truck in accordance with the instructions we provide. It offers the ideal solution wherever the oven is to be visible to the customer. The dome can also be customised with the application of mosaic tiles. Should the dimensions of the oven not allow it to be delivered to its final position, it can be assembled on site by our technicians.

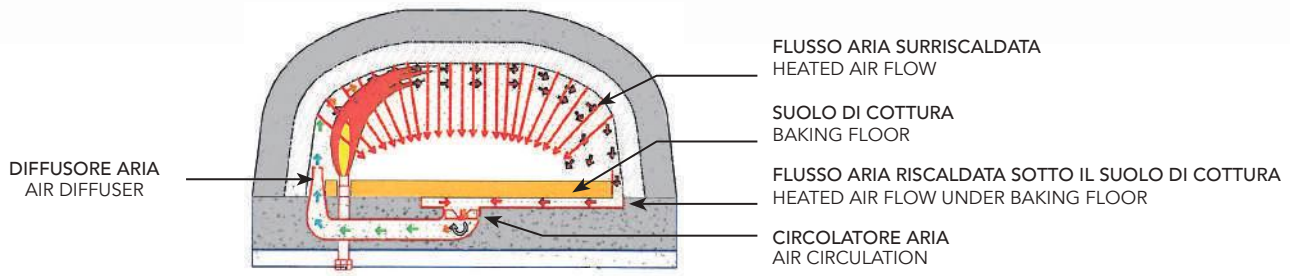
Misure espresse in cm - Measures expressed in cm

| MOD.         | Misure interne<br>Inside dimensions | Misure esterne<br>Outside dimensions | Bocca<br>Front Opening                 | Peso kg<br>Weight Kg | Canna Fumaria<br>Flue Manifold | Cap. pizze<br>Pizza Capacity<br>ø 28/30 cm |
|--------------|-------------------------------------|--------------------------------------|--|----------------------|--------------------------------|--|
| VERACE 120 ø | 120x120                             | 160x190xh200<br>con base/with base   | 45x22 a richiesta/<br>on request 54x22 | 1700                 | ø 20                           | 5/6  |
| VERACE 140 ø | 140x140                             | 180x210xh200<br>con base/with base   | 45x22 a richiesta/<br>on request 54x22 | 1900                 | ø 20                           | 8/9  |



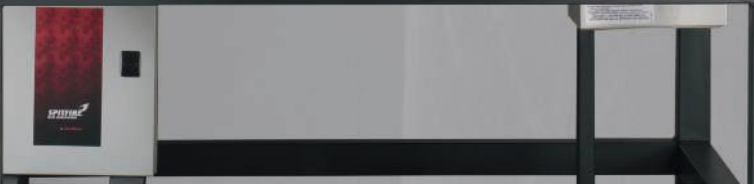
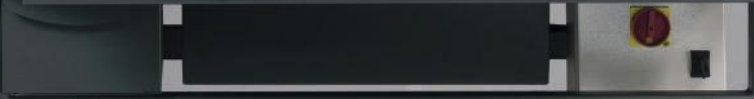
**FORNI VALORIANI**

**MOSAICO  
OPTIONAL**





WWW.VALORIANI.IT  
**VALORIANI**  
FORNI VALORIANI



# FORNO ROTATIVO - ROTATING OVEN

Alimentazione: Gas-Legna

Supply: Gas-Wood

Forno con suolo rotante già assemblato su base di supporto. Disponibile in 3 misure, versione gas/legna o solo legna e dotato di 3 velocità di rotazione oltre ad una quarta di cottura temporizzata. Ingombri ridotti, suolo in COTTO REFRATTARIO e sistema di recupero del calore RHS. Tutte queste caratteristiche offrono prestazioni elevate ad oggi ineguagliabili. In alternativa al rivestimento in lamiera è possibile realizzare la finitura a cupola. Qualora le dimensioni non permettano il passaggio nel locale è possibile effettuare montaggio sul posto.

Our oven with the rotating floor is delivered fully assembled on metal stand. Available in 3 sizes, version gas/wood or wood only and equipped with 3 floor rotation speeds in addition to a timed cooking function. The floor is made of our famed Valoriani refractory cotto clay and this oven also incorporates our patented RHS® heat recovery system. All these features and its reduced overall dimensions combine to ensure unparalleled high performance. As an alternative to sheet metal cladding, it is also possible to achieve a dome-shaped finish to customer specification. Should the dimensions of the oven not allow it to be delivered to its final position, it can be assembled on site by our technicians.

| GAS/LEGNA - GAS/WOOD |                                     | Misure espresse in cm - Measures expressed in cm |                                 |                        |                      |                                |  |
|----------------------|-------------------------------------|--|---------------------------------|------------------------|----------------------|--------------------------------|--|
| MOD.                 | Misure interne<br>Inside dimensions | Misure esterne<br>Outside dimensions             | Piano rotante<br>Rotating floor | Bocca<br>Front Opening | Peso kg<br>Weight Kg | Canna Fumaria<br>Flue Manifold | Cap. pizze<br>Pizza Capacity<br>ø 30/32 cm |
| ROTATIVO 100 ø       | 120x120                             | 160x183  | 100x100                         | 55x29                  | 1350                 | ø 20                           | 5/6  |
| ROTATIVO 120 ø       | 140x140                             | 180x202  | 120x120                         | 55x29                  | 1650                 | ø 20                           | 8/9  |
| ROTATIVO 140 ø       | 160x160                             | 200x226  | 140x140                         | 55x29                  | 1950                 | ø 20                           | 11/12                                      |

| SOLO LEGNA - WOOD ONLY |                                     | Misure espresse in cm - Measures expressed in cm |                                 |                        |                      |                                |  |
|------------------------|-------------------------------------|--|---------------------------------|------------------------|----------------------|--------------------------------|--|
| MOD.                   | Misure interne<br>Inside dimensions | Misure esterne<br>Outside dimensions             | Piano rotante<br>Rotating floor | Bocca<br>Front Opening | Peso kg<br>Weight Kg | Canna Fumaria<br>Flue Manifold | Cap. pizze<br>Pizza Capacity<br>ø 30/32 cm |
| ROTATIVO 90 ø          | 120x120                             | 160x185  | 90x90                           | 55x29                  | 1300                 | ø 20                           | 4/5  |
| ROTATIVO 110 ø         | 140x140                             | 180x203  | 110x110                         | 55x29                  | 1600                 | ø 20                           | 7/8  |
| ROTATIVO 130 ø         | 160x160                             | 200x226  | 130x130                         | 55x29                  | 1900                 | ø 20                           | 9  |

# FORNO GR - GR OVEN

Alimentazione: Legna-Gas

Supply: Wood-Gas

Forno in kit da montare sul posto su base in muratura seguendo le istruzioni da noi fornite, da completare con isolamento e finitura estetica a gusto del cliente. Disponibile in 9 misure. Il kit è composto da componenti della volta, componenti del piano cottura, arco, raccordo in metallo e sportello in ferro. In aggiunta al forno viene fornito il kit isolamento contenente i materiali necessari per l'isolamento inferiore e superiore del forno.

Ogni kit isolamento contiene le quantità di materiali isolanti adeguati alla misura scelta.

GR is our professional oven in kit form. It can be assembled on site on a pre-built masonry base following the instructions we provide. The final appearance can be to the customer's taste. Available in 9 sizes, the GR kit includes all the necessary dome sections along with all the floor elements, mouth arch, painted metal flue manifold and steel door. In addition to the oven, we can also provide the complete insulation kit containing the materials required for both the sub-floor and over-dome insulation of the oven. Each insulation kit contains the quantities of materials necessary depending on the size of the oven involved.

Misure espresse in cm - Measures expressed in cm

| MOD.       | Misure interne<br>Inside dimensions | Bocca<br>Front Opening | Peso kg<br>Weight Kg | Canna Fumaria<br>Flue Manifold | Cap. pizze<br>Pizza Capacity<br>ø 28/30 cm |
|------------|-------------------------------------|------------------------|----------------------|--------------------------------|--|
| GR 90 ø    | 90x90                               | 42,5x27,2              | 300                  | ø 20                           | 3/4  |
| GR 100 ø   | 100x100                             | 54x28                  | 460                  | ø 20                           | 4/5  |
| GR 120 ø   | 120x120                             | 55x28                  | 650                  | ø 20                           | 5/6  |
| GR 140 ø   | 140x140                             | 55x28                  | 790                  | ø 20                           | 8/9  |
| GR 120x160 | 120x160                             | 55x28                  | 890                  | ø 20                           | 8/9  |
| GR 140x160 | 140x160                             | 55x28                  | 995                  | ø 20                           | 11/12                                      |
| GR 160 ø   | 160x160                             | 55x28                  | 1025                 | ø 20-25                        | 14/15                                      |
| GR 140x180 | 140x180                             | 55x28                  | 1010                 | ø 20-25                        | 14/15                                      |
| GR 180 ø   | 180x180                             | 55x28                  | 1215                 | ø 20-25                        | 17/19                                      |





# GR MAXI / OT MAXI - MAXI GR / MAXI OT

Alimentazione: Legna-Gas

Forno per pane disponibile in 3 misure. La versione GR si riferisce alla sola fornitura dei componenti del forno (componenti volta, del piano cottura, arco, raccordo e sportello). In aggiunta al forno viene fornito il kit isolamento contenente i materiali necessari per l'isolamento inferiore e superiore. La versione OT con rivestimento in metallo e base di supporto in lamiera verniciati a fuoco colore antracite viene assemblata sul posto con nostro personale.

Supply: Wood-Gas

Bread oven available in 3 sizes. The GR version refers only to the supply of the oven components (components of the dome and floor, arch, metal manifold, iron door). In addition to the oven, we supply the insulation kit containing the materials required for the upper and lower insulation. The OT version with metal coating and support base in anthracite-coloured powder coated sheet metal is assembled on-site by our staff.

Misure espresse in cm - Measures expressed in cm

| MOD.          | Misure interne<br>Inside dimensions | Bocca<br>Front Opening | Peso kg<br>Weight Kg | Canna Fumaria<br>Flue Manifold | Capacità Pane Kg<br>Bread Capacity Kg | Superficie m2<br>Surface m2 |
|---------------|-------------------------------------|------------------------|----------------------|--------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|
| MAXI OT 220 ø | 220x220                             | 57x29                  | 3300                 | ø 25                           | 42                                    | 3,8                         |
| MAXI OT 245   | 220x245                             | 57x29                  | 3900                 | ø 25                           | 48                                    | 4,35                        |
| MAXI OT 270   | 220x270                             | 57x29                  | 4300                 | ø 25                           | 55                                    | 4,9                         |
| MAXI GR 220 ø | 220x220                             | 57x29                  | 1500                 | ø 25                           | 42                                    | 3,8                         |
| MAXI GR 245   | 220x245                             | 57x29                  | 1700                 | ø 25                           | 48                                    | 4,35                        |
| MAXI GR 270   | 220x270                             | 57x29                  | 1860                 | ø 25                           | 55                                    | 4,9                         |





# TRAILER VALORIANI

Alimentazione: Legna-Gas

Forno posizionato su rimorchio disponibile in 2 misure. Cupola costruita in muratura con rivestimento in mosaico o vetroresina. Dotato di particolari cassetti estraibili per il trasporto della legna, per la canna fumaria, le pale e gli altri ingredienti necessari. Tubo mt 2 e cappello inclusivi. Ha inoltre degli ammortizzatori per garantire la sicurezza del forno in movimento ed è certificato in Italia. Per il transito su strada vedere le norme locali vigenti.

Possibilità alternativa di fornire alcuni nostri modelli predisposti per posizionamento su unità mobile già in possesso del cliente.

Supply: Wood-Gas

The oven positioned on a trailer is available in 2 sizes. The dome is built in refractory masonry with either mosaic or fiberglass weatherproof final finish. It is also equipped with pull-out storage drawers for the wood, the chimney, the peels and other necessary equipment and ingredients. A 2mtr chimney flue and cap are included. TRAILER also has shock absorbers to ensure the safe movement of the oven in transit and it has been certified in Italy. For road transit rules please familiarise yourself with local regulations. We also offer pre-sprung ovens equipped with anti-vibration elements intended for mounting on a self-assembled mobile units already available to or chosen by the client.

Misure espresse in cm - Measures expressed in cm

| MOD.        | Misure interne<br>Inside dimensions | Bocca<br>Front Opening | Peso kg<br>Weight Kg | Canna Fumaria<br>Flue Manifold | Misure esterne<br>Outside dimensions | Cap. pizze<br>Pizza Capacity<br>ø 30 cm |
|-------------|-------------------------------------|------------------------|----------------------|--------------------------------|--------------------------------------|---|
| TRAILER 120 | ø 120                               | 55x28                  | 1660                 | ø 20                           | 350x200                              | 5/6                                     |
| TRAILER 140 | ø 140                               | 55x28                  | 1850                 | ø 20                           | 350x200                              | 8/9                                     |



# TRAILER SG

Alimentazione: Gas

Il TRAILER SG, nato in collaborazione con il noto pizzaiolo Giovanni Santarpia, è la soluzione più leggera, versatile e non necessita di patente speciale. Suolo Valoriani in cotto refrattario, volta in acciaio per il raggiungimento di temperature di cottura in tempi brevissimi, isolamento di alta qualità, ammortizzatori e rivestimento esterno in metallo verniciato. Il TRAILER SG è a gas con due bruciatori manuali e completo di 1 mt di tubo e cappellotto. Il carrello è predisposto per l'inserimento di strutture a sostegno di un eventuale copertura e dispone di vani per riporre le varie attrezzature e ingredienti. Il pianale in acciaio diventa un utile superficie per la stesura e lavorazione della pizza. Possibilità di acquistare solo il forno con antivibranti per posizionamento su unità mobile già in possesso del cliente.

Supply: Gas

The TRAILER SG, born in cooperation with the famous pizzemaker Giovanni Santarpia, is a lighter, more versatile solution and does not require a special license. Valoriani baking floor in refractory cotto, steel dome to reach cooking temperatures in short time, high quality insulation, shock absorbers and external coating in painted metal. It works on gas with two manual burners, supplied with 1 m tube and rain cap. The trailer is arranged for the insertion of structures to support a possible cover and has compartments for storing the various equipment and ingredients. The steel platform becomes a useful surface for preparing the pizza. Possibility to purchase only the oven with silent blocks for positioning on a mobile unit already owned by the customer.

Misure espresse in cm - Measures expressed in cm

| Misure interne<br>Inside dimensions | Misure esterne<br>Outside dimensions | Bocca<br>Front Opening | Peso kg<br>Weight Kg | Canna Fumaria<br>Flue Manifold | Cap. pizze<br>Pizza Capacity<br>ø 30 cm |
|-------------------------------------|--------------------------------------|------------------------|----------------------|--------------------------------|---|
| 95x100                              | 371x150                              | 45x22                  | 560                  | ø 15                           | 5/6                                     |



# FORNO BABY - BABY OVEN

Alimentazione: Legna-Gas

Forno già assemblato di piccole dimensioni disponibile in 2 misure  $\varnothing$  cm. 60 e 75, composto dagli stessi materiali dei forni professionali. Leggero, versatile può essere di fatto completato con i suoi molteplici accessori a partire dalla base di supporto composta da 2 pezzi, acquistabili separatamente. Il BABY nella versione a gas è equipaggiato con bruciatore manuale o elettronico. Ideale per cotture senza glutine, eventi e dimostrazioni oltre che per le famiglie che desiderano avere un forno domestico di qualità professionale.

Supply: Wood-Gas

Pre-assembled oven of smaller dimensions and available in 2 sizes with an internal cooking floor diameter of either 60cm or 75cm. The Baby Valoriani is composed of the same materials as professional ovens. Lightweight, versatile and with multiple complimentary accessories starting with the 2 piece support base which can be purchased separately. The BABY in the gas version is equipped with either a manual or electronic burner. Ideal for gluten-free cooking, events and demonstrations as well as for families who wish to have a professional quality home oven.

Misure espresse in cm - Measures expressed in cm

| MOD.                  | Misure interne<br>Inside dimensions | Misure esterne<br>Outside dimensions | Misure con base<br>Measures with stand | Bocca Front Opening | Peso kg<br>Weight Kg | Canna Fumaria<br>Flue manifold | Peso Bruciatore<br>Burner weight | Cap. pizze (legna)<br>Pizza capacity (legna) | Cap. pizze (gas)<br>Pizza capacity (gas) |
|-----------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|--|---------------------|----------------------|--------------------------------|----------------------------------|--|--|
| BABY 60 $\varnothing$ | 60x60                               | 81x76x61                             | 85x85x160                              | 36x21               | 148                  | $\varnothing$ 15               | 7kg                              | 1  | 2  |
| BABY 75 $\varnothing$ | 75x75                               | 101x100x64                           | 101x100x164                            | 36x21               | 220                  | $\varnothing$ 15               | 10kg                             | 2  | 3  |





BABY 60

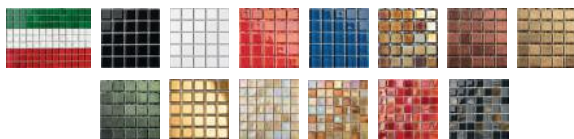


BABY 75

Colori - Colors



Mosaico - Mosaic





# BRUCIATORE A GAS

Negli anni si è avviata tra Valoriani e Millberg una collaborazione sempre più fruttuosa e stringente culminata nel febbraio del 2018 con un'alleanza societaria e commerciale che ha portato notevoli risultati nel breve periodo e che punta a rendere i marchi Valoriani e Spitfire simbiotici, caratteri di definizione di un prodotto che mira ad essere lo standard di riferimento nel settore. L'unione di un forno Valoriani e un bruciatore Spitfire è la soluzione ideale per chi cerca il massimo della qualità ed efficienza puntando alla garanzia di due marchi storici ed innovativi.

# GAS BURNER

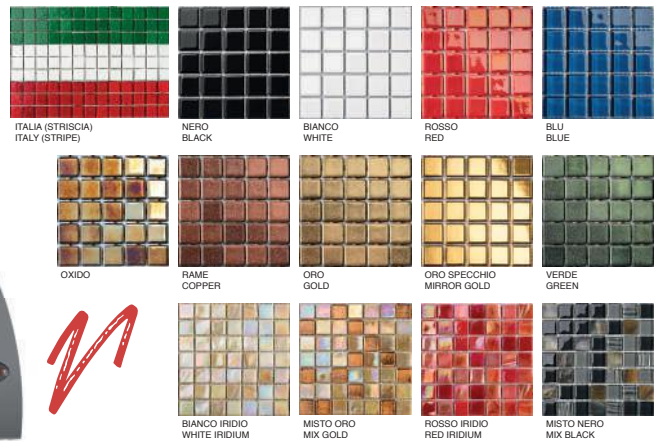
Over the years, an increasingly fruitful and stringent collaboration has developed between Valoriani and Millberg, culminating in February 2018 with a corporate and commercial alliance that has brought significant results in the short term and aims to make the Valoriani and Spitfire brands symbiotic. Jointly defining characteristics of a product that aims to be the reference standard in the sector. The union of a Valoriani oven and a Spitfire burner is the ideal solution for those looking for the highest quality, safety, economy and efficiency. Offering the guarantee of two historic and innovative brands.



# PERSONALIZZAZIONI - CUSTOMISATIONS

Sono disponibili varie personalizzazioni quali colore arco o realizzazione dello stesso in metallo, uscita fumi centrale, mensola maggiorata e rivestimento della cupola con mosaico.

We also offer various customizations as required. Example include our brick arch colour or mouth arch in smooth metal construction, a central smoke outlet, oversized shelf and finishing in mosaic tiles.



## ACCESSORI - ACCESSORIES

Disponibili vari accessori quali base di supporto in lamiera, termometro infrarossi per la misurazione della temperatura, set pale composto da 3 pz, alare poggia legna, separatore fiamma e tappo chiusura del bruciatore.

Various accessories are available, such as box steel support base, infrared thermometer for temperature measurement, 3 pcs peel set, fireguard, flame separator and burner cap.





FUGAR CHIMENEAS  
Crt. San Pau s/n  
08540 Centelles - Barcelona  
España  
Telf. 661 700 175 | 93 881 37 07  
dvigara@fugar.com  
<https://www.hornosfugar-valoriani.com/>