Forni Valoriani
fornace dal 1890

Valoriani ROTATIVO - Valoriani ROTATIVE

Grazie alla secolare esperienza nel campo del refrattario, Valoriani ha realizzato il proprio PRIMO FORNO ROTATIVO, disponibile nella versione combinata legna/gas. I punti di forza rispetto alla concorrenza sono:

- **Il suolo realizzato in COTTO REFRATTARIO e non in conglomerato cementizio.**
- **BRUCIATORE SPITFIRE personalizzato per soddisfare le esigenze di cottura del forno.**
- **Sistema R.H.S.® (Recycling Heating System) che permette il recupero e lo sfruttamento del calore in eccesso, facendolo circolare ad altissima temperatura sotto il piano cottura.**
- **Utilizzo dei migliori materiali isolanti disponibili sul mercato**

Tutte queste caratteristiche permettono un notevole risparmio di consumi e il facile raggiungimento di temperature adatte anche per la cottura della pizza Napoletana. Inoltre, il pannello di controllo semplice e affidabile, consente di controllare facilmente tutte le funzioni del forno tra cui la temperatura di cottura, la velocità di rotazione del suolo, il tempo di cottura e la temperatura del Sistema RHS.

Thanks to the secular experience in the refractory field, Valoriani made its FIRST ROTATIVE OVEN, available in the version wood/gas combination. The main advantages compared to competition are:

- **Baking floor made of REFRACTORY COTTO, not of concrete.**
- **SPITFIRE GAS BURNER tailor-made to satisfy the baking requirements of the oven.**
- **R.H.S.® System (Recycling Heating System) that allows the heat recovery and use, by making it circulate at very high temperatures under the baking floor.**
- **Use of the best insulation materials available on the market.**

All of these features allows a remarkable consumption saving and an easy achievement of temperature suitable also for Neapolitan pizza. Moreover, the easy and reliable control panel, allows to easily control all the oven function as the baking temperature, the floor rotation speed, the baking time and the temperature of the RHS System.

DATI TECNICI – TECHNICAL DATA

	Misura int. volta	Suolo rotante	Bocca L x H	Peso	Canna Fumaria	Misure Esterne	Capacità Pizze
	Internal dome size	Rotating floor	Mouth W x H	Weight	Flue	Outside dimensions	Pizza Capacity
R120	Ø cm.140	Ø cm.120	cm. 55 x 29	Kg 1900	Ø 20 cm.	cm. 180x202	Ø 30 / 32 cm 8 / 9

- **Potenza alimentazione gas richiesta: 34 KW**
- **Pressione alimentazione gas richiesta: 20 millibar NG - 30 millibar LPG**
- **Alimentazione elettrica richiesta: 220/240 V - 50Hz**
- **Potenza elettrica richiesta : 290 W**

- **Gas supply power required: 34 KW**
- **Gas supply pressure required: 20 millibar NG - 30 millibar LPG**
- **Electric supply required: 220/240 V - 50Hz**
- **Electric power required: 290 W**

NB: i dati esposti sono da ritenersi indicativi e non vincolanti.

NB: Pictures, text and numbers are indicative

Sede legale, amministrazione e stabilimento: Via Caselli alla Fornace, 213 – 50066 REGGELLO (Firenze)
Tel.: +39/055-86.80.69 (r.a.) Fax: +39/05586.95.992 Web: www.valoriani.it- E-mail: valoriani@valoriani.it