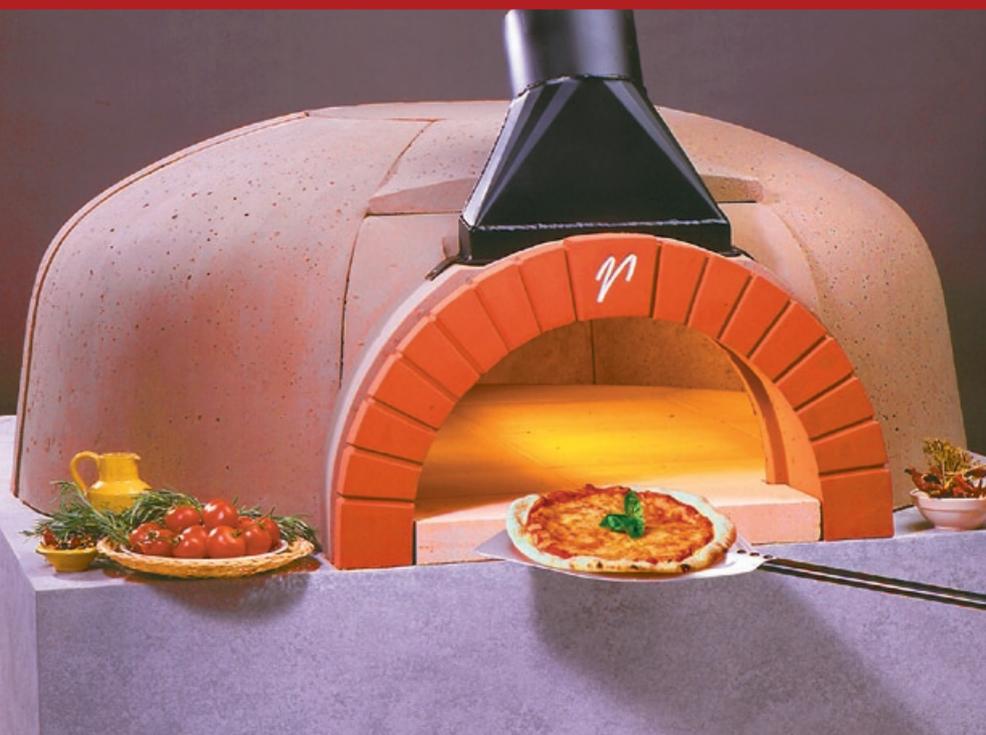


# Holzbacköfen aus Italien



## HOLZÖFEN FÜR DIE GASTRONOMIE



- 4 Modell Igloo / vormontiert**  
**5 Technische Daten und Modellvarianten**



- 6 Modell Vesuvio OT / vormontiert**  
**7 Technische Daten und Modellvarianten**



- 8 Modell Vesuvio GR / Montageset**  
**9 Technische Daten und Modellvarianten**



- 10 Zubehör und Isolationsmaterial für Profibacköfen**



- 11 Zufriedene Kunden weltweit – Anwendungsbeispiele**

## HOLZÖFEN FÜR DEN PRIVATEN GEBRAUCH



- 12 Modell FVR / Montageset**  
**13 Technische Daten und Modellvarianten**



- 14 Modell TOP / Montageset**



- 15 Modell Hobby / vormontiert**



- 16 Modell Valoriani / indirekt**



- 17 Zubehör für Privatbacköfen**



- 18 Anwendungsbeispiele für Privatbacköfen**

## HOLZÖFEN VON FONTANA FORNI



- 19 Hochwertige Metallöfen für Anspruchsvolle**



## Ofen-Herstellung mit Tradition

# Valoriani – Ein Betrieb, der Geschichte schreibt

Seit 1890 widmet sich die Familie Valoriani dem Bau von Backöfen. Mit der Verlegung der Produktionsstätte 1940 nach Reggello in der Nähe von Florenz, wo sich eine der besten Tongruben befindet, legte Gino Valoriani, Großvater des heutigen Eigentümer Massimo Valoriani, den Grundstein für den Erfolg des Familienunternehmens.



Reggello ist noch heute das Hauptproduktionszentrum für feuerfeste Ziegel und Gasöfen der renommierten Marke Valoriani. Die Fertigung von Refrattari Valoriani umfasst die gesamte Produktkette, angefangen vom Rohstoff über die Produktionstechnik bis hin zum Endprodukt, dem betriebsbereiten Ofen, und garantiert somit höchste Qualität.

Der enorme Bedarf an Schamotteziegeln nach Ende des Zweiten Weltkrieges, als Holzöfen zum Brotbacken die Versorgung der Bevölkerung sicherstellen sollten, verlieh dem Geschäft zusätzlichen Aufschwung. In dieser Zeit entwickelte Silvio Valoriani den ersten „vorgefertigten“ Holzofen mit einer Backfläche aus feuerfesten Ziegeln. Bis heute werden die Valoriani-Öfen nach diesem Prinzip gebaut. Ihr Erfolg beruht auf der perfekt nivellierten Backfläche aus Ziegeln mit hohem Aluminiumgehalt.

Dieses Prinzip bietet einzigartige Vorteile: Es vermeidet Fremdgerüche und Fremdgeschmack, ermöglicht durch eine deutlich verbesserte Hitzebildung den sparsamen Umgang mit Holz, vor allem aber gestattet die Backfläche eine natürliche und umweltfreundliche Zubereitung von Pizza und anderen Speisen.

Heute sind die Holz- und Gasöfen von Vesuvio Valoriani in den besten Pizzerien der Welt zu finden: von den Vereinigten Staaten bis nach Japan, Kanada und Australien – überall wo es richtige Pizza gibt, findet man Valoriani-Öfen! Neben den verschiedenen Ofenmodellen für den Haus- und Gaststättengebrauch produziert Valoriani zudem hochwertige Majolikaöfen sowie Zubehör für jede Produktreihe.

VALORIANI ist GESCHICHTE – VALORIANI ist TRADITION.

Fünf Generationen haben sich den besonderen Herausforderungen ihrer Zeit gestellt, diese mit Erfindungsgabe und Kundenorientierung hervorragend gemeistert, ihre Erkenntnisse und Erfahrungen innerhalb der Familie weitergegeben.

VALORIANI ist QUALITÄT

Die Auswahl der Materialien und die Eigenschaften der Produkte garantieren höchste Qualität zu einem attraktiven Preis.

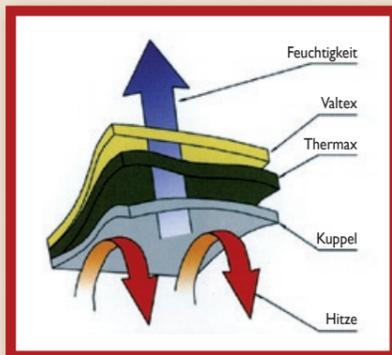
Profibackofen

# Modell Igloo / vormontiert



## 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.

Das Modell Igloo ist in folgenden Innenmaßen erhältlich:  
100 cm, 120 cm, 140 cm, 180 cm, 120 x 160 cm, 140 x 160 cm, 140 x 180 cm

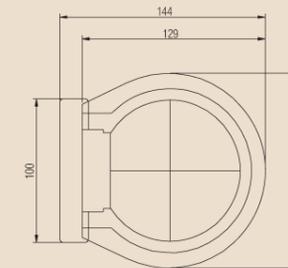
Technische Daten und Modellvarianten

# Modell Igloo / vormontiert



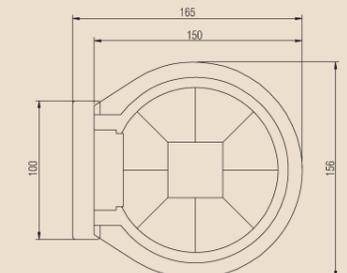
### Modell Igloo Ø 100

Innenmaß (in cm)	ca. 100 x 100
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 44
Außenmaß (in cm)	ca. 140 x 145
Frontöffnung (in cm)	ca. 56 x 26
Gewicht (in kg)	ca. 1.000
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	5
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	4/5
Aufheizzeit (in Minuten)	35



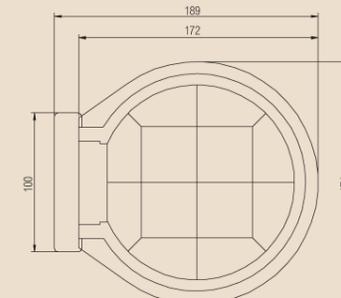
### Modell Igloo Ø 120

Innenmaß (in cm)	ca. 120 x 120
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 44
Außenmaß (in cm)	ca. 160 x 165
Frontöffnung (in cm)	ca. 56 x 26
Gewicht (in kg)	ca. 1.200
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	6
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	5/6
Aufheizzeit (in Minuten)	40



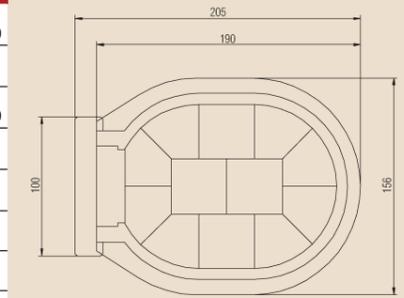
### Modell Igloo Ø 140

Innenmaß (in cm)	ca. 140 x 140
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 46
Außenmaß (in cm)	ca. 180 x 190
Frontöffnung (in cm)	ca. 56 x 28
Gewicht (in kg)	ca. 1.400
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	7
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	8/9
Aufheizzeit (in Minuten)	50



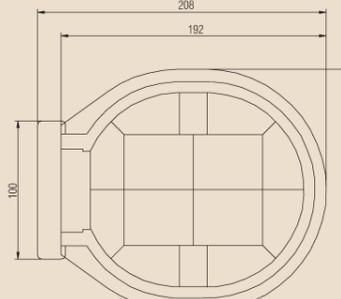
### Modell Igloo 120 x 160

Innenmaß (in cm)	ca. 120 x 160
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 44
Außenmaß (in cm)	ca. 160 x 210
Frontöffnung (in cm)	ca. 56 x 26
Gewicht (in kg)	ca. 1.400
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	7
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	8/9
Aufheizzeit (in Minuten)	45



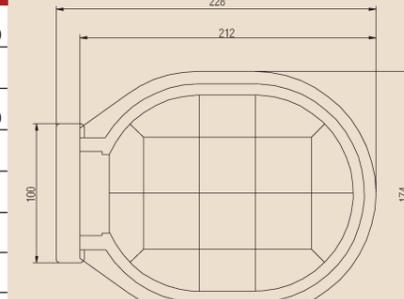
### Modell Igloo 140 x 160

Innenmaß (in cm)	ca. 140 x 160
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 46
Außenmaß (in cm)	ca. 180 x 210
Frontöffnung (in cm)	ca. 56 x 28
Gewicht (in kg)	ca. 1.550
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	8
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	11/12
Aufheizzeit (in Minuten)	60



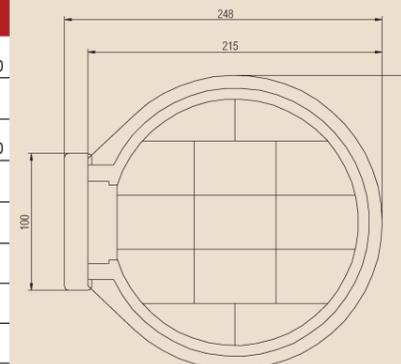
### Modell Igloo 140 x 180

Innenmaß (in cm)	ca. 140 x 180
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 46
Außenmaß (in cm)	ca. 180 x 230
Frontöffnung (in cm)	ca. 56 x 28
Gewicht (in kg)	ca. 1.700
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	20–25
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	9
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	14/15
Aufheizzeit (in Minuten)	60

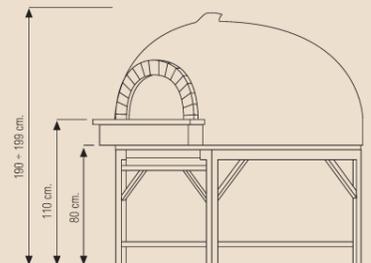


### Modell Igloo Ø 180

Innenmaß (in cm)	ca. 180 x 180
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 52
Außenmaß (in cm)	ca. 220 x 250
Frontöffnung (in cm)	ca. 56 x 30
Gewicht (in kg)	ca. 2.000
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	20–25
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	10
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	17/19
Aufheizzeit (in Minuten)	70



### Basis optional erhältlich Maße bei allen Größen gleich



Profibackofen

# Modell Vesuvio OT / vormontiert



## Für schnelle Backerfolge – die Vesuvio Serie OT

Wenn es auf schnelle und kostengünstige Lösungen ankommt, ist die Vesuvio Serie OT die beste Wahl.

Er kann vormontiert angeliefert werden und ist leicht zu installieren. Den Brennraum der Serie GR umgibt eine achteckige Blechverkleidung, die außen mit einem feuerfesten Anstrich behandelt ist.

Eine Blechklappe zum Schließen der Feuerungstür ist inbegriffen. Der Einsatz von besten Isoliermaterialien an der Brennkammer und der Backfläche garantiert eine optimale Funktionalität aller Modelle.

Der Ofen Vesuvio der Serie OT wurde so konstruiert, dass er bei Bedarf mit einem Gabelhubwagen oder Kranarm leicht versetzt werden kann. Er kann auf Wunsch fertig montiert geliefert werden, sofern der Eingang des Raumes groß genug ist und keine Treppen zu überwinden sind. Andernfalls kann die Montage durch unsere Monteure erfolgen.

Ein idealer Ofen für alle, die hohe Leistung und Zuverlässigkeit suchen, ohne jedoch auf die unnachahmlichen Eigenschaften der Schamotte verzichten wollen.

Das Modell Vesuvio OT ist in folgenden Innenmaßen erhältlich:  
100 cm, 120 cm, 140 cm, 180 cm, 120 x 160 cm, 140 x 160 cm, 140 x 180 cm

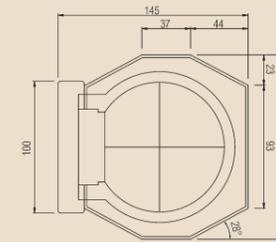
Technische Daten und Modellvarianten

# Modell Vesuvio OT / vormontiert



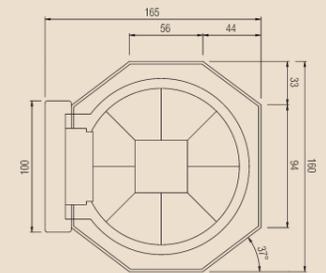
### Modell Vesuvio OT Ø 100

Innenmaß (in cm)	ca. 100 x 100
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 44
Außenmaß (in cm)	ca. 140 x 145
Frontöffnung (in cm)	ca. 56 x 26
Gewicht (in kg)	ca. 1.000
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	5
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	4/5
Aufheizzeit (in Minuten)	35



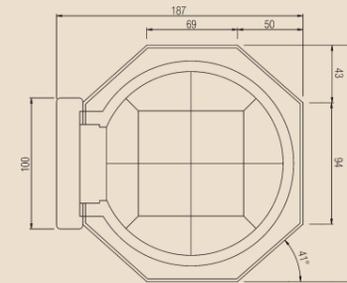
### Modell Vesuvio OT Ø 120

Innenmaß (in cm)	ca. 120 x 120
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 44
Außenmaß (in cm)	ca. 160 x 165
Frontöffnung (in cm)	ca. 56 x 26
Gewicht (in kg)	ca. 1.200
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	6
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	5/6
Aufheizzeit (in Minuten)	40



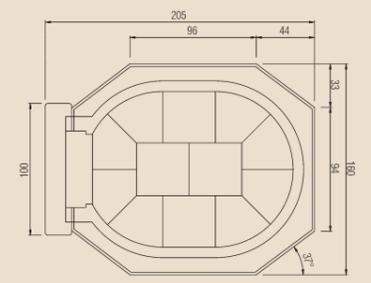
### Modell Vesuvio OT Ø 140

Innenmaß (in cm)	ca. 140 x 140
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 46
Außenmaß (in cm)	ca. 180 x 190
Frontöffnung (in cm)	ca. 56 x 28
Gewicht (in kg)	ca. 1.400
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	7
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	8/9
Aufheizzeit (in Minuten)	50



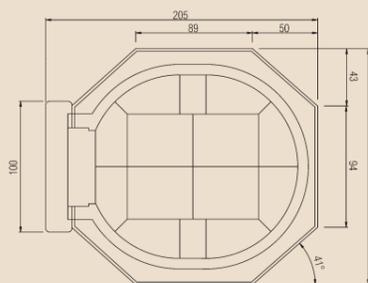
### Modell Vesuvio OT 120 x 160

Innenmaß (in cm)	ca. 120 x 160
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 44
Außenmaß (in cm)	ca. 160 x 210
Frontöffnung (in cm)	ca. 56 x 26
Gewicht (in kg)	ca. 1.400
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	7
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	8/9
Aufheizzeit (in Minuten)	45



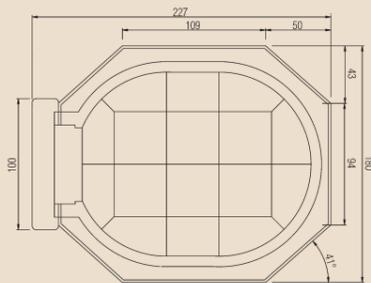
### Modell Vesuvio OT 140 x 160

Innenmaß (in cm)	ca. 140 x 160
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 46
Außenmaß (in cm)	ca. 180 x 210
Frontöffnung (in cm)	ca. 56 x 28
Gewicht (in kg)	ca. 1.550
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	8
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	11/12
Aufheizzeit (in Minuten)	60



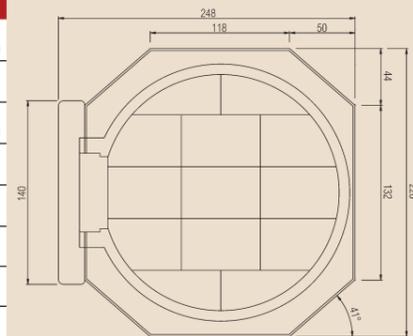
### Modell Vesuvio OT 140 x 180

Innenmaß (in cm)	ca. 140 x 180
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 46
Außenmaß (in cm)	ca. 180 x 230
Frontöffnung (in cm)	ca. 56 x 28
Gewicht (in kg)	ca. 1.700
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	20–25
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	9
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	14/15
Aufheizzeit (in Minuten)	60

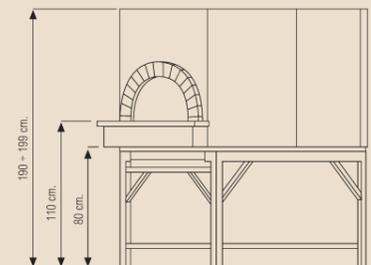


### Modell Vesuvio OT Ø 180

Innenmaß (in cm)	ca. 180 x 180
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 52
Außenmaß (in cm)	ca. 220 x 250
Frontöffnung (in cm)	ca. 56 x 30
Gewicht (in kg)	ca. 2.000
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	20–25
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	10
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	17/19
Aufheizzeit (in Minuten)	70



**Basis optional erhältlich**  
Maße bei allen Größen gleich



Profibackofen

# Modell Vesuvio GR / Montageset



## Öfen für besondere Ansprüche – Vesuvio Serie GR

Der Ofen VESUVIO SERIE GR wird im Set geliefert und vor Ort montiert. Er eignet sich unter anderem als Ersatz für einen bereits bestehenden Ofen, erfüllt aber auch besondere architektonische Anforderungen.

Angeliefert werden alle zur Montage benötigten Materialien. Auf Anfrage kann die Montage durch unsere Fachmonteure erfolgen.

### EIGENSCHAFTEN UND BESTANDTEILE:

- Perfekte glatte Backfläche aus feuerfesten Ziegeln mit hohem Aluminiumgehalt. Die vorgefertigten Module ermöglichen eine perfekte Nivellierung und die schnelle Inbetriebnahme.
- Das Gewölbe über der Backfläche besteht aus Einbauelementen aus feuerfestem Aluminium-Beton und einem bogenförmigen Feuerungstür-Modul mit eingebautem Heizzug sowie einer verschließbaren Blechklappe.

Die perfekte Formgebung, das ideale Verhältnis von Backfläche zu Feuerungsöffnung und die erstklassige Qualität der verwendeten Materialien gestatten eine gleichmäßige Verteilung der Hitze. Das Ergebnis ist überzeugend: konstante und gleichmäßige Backvorgänge bei geringem Holzverbrauch.

Das Modell Vesuvio GR ist in folgenden Innenmaßen erhältlich:

100 cm, 120 cm, 140 cm, 180 cm, 120 x 160 cm, 140 x 160 cm, 140 x 180 cm

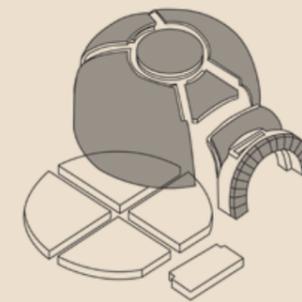
Technische Daten und Modellvarianten

# Modell Vesuvio GR / Montageset



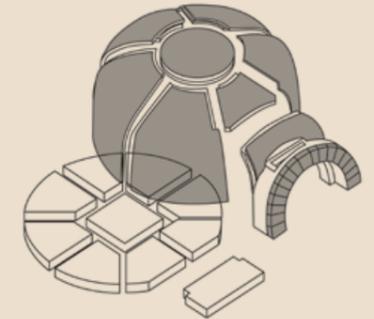
### Modell Vesuvio GR Ø 100

Innenmaß (in cm)	ca. 100 x 100
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 44
Außenmaß (in cm)	ca. 116 x 130 x 58
Frontöffnung (in cm)	ca. 56 x 26
Gewicht (in kg)	ca. 500
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	5
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	4/5
Aufheizzeit (in Minuten)	35



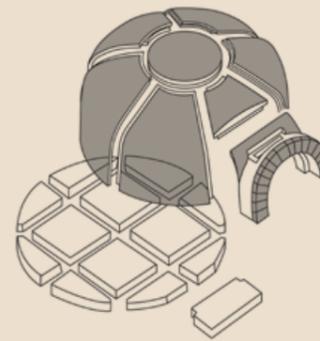
### Modell Vesuvio GR Ø 120

Innenmaß (in cm)	ca. 120 x 120
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 44
Außenmaß (in cm)	ca. 136 x 150 x 58
Frontöffnung (in cm)	ca. 56 x 26
Gewicht (in kg)	ca. 600
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	6
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	5/6
Aufheizzeit (in Minuten)	40



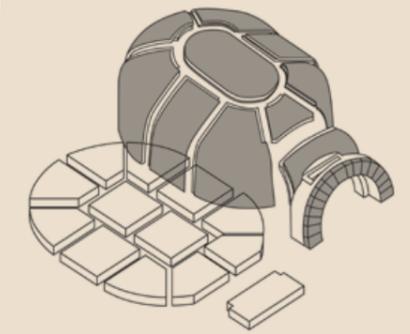
### Modell Vesuvio GR Ø 140

Innenmaß (in cm)	ca. 140 x 140
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 46
Außenmaß (in cm)	ca. 156 x 170 x 60
Frontöffnung (in cm)	ca. 56 x 28
Gewicht (in kg)	ca. 750
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	7
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	8/9
Aufheizzeit (in Minuten)	50



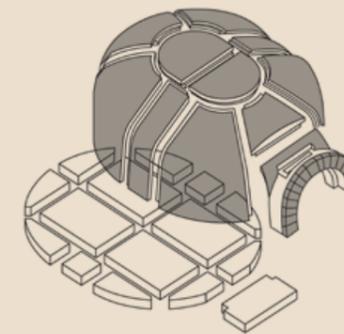
### Modell Vesuvio GR 120 x 160

Innenmaß (in cm)	ca. 120 x 160
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 44
Außenmaß (in cm)	ca. 136 x 190 x 58
Frontöffnung (in cm)	ca. 56 x 26
Gewicht (in kg)	ca. 750
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	7
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	8/9
Aufheizzeit (in Minuten)	45



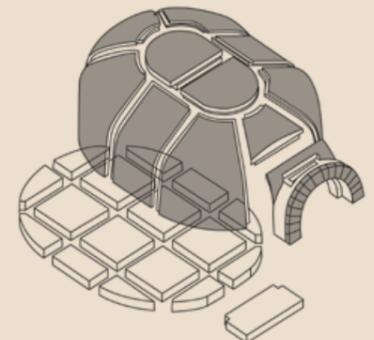
### Modell Vesuvio GR 140 x 160

Innenmaß (in cm)	ca. 140 x 160
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 46
Außenmaß (in cm)	ca. 156 x 190 x 60
Frontöffnung (in cm)	ca. 56 x 28
Gewicht (in kg)	ca. 850
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	8
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	11/12
Aufheizzeit (in Minuten)	60



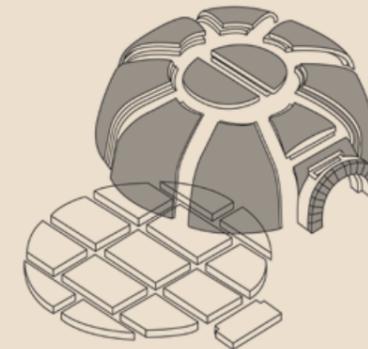
### Modell Vesuvio GR 140 x 180

Innenmaß (in cm)	ca. 140 x 180
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 46
Außenmaß (in cm)	ca. 156 x 210 x 60
Frontöffnung (in cm)	ca. 56 x 28
Gewicht (in kg)	ca. 1.000
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	20–25
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	9
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	14/15
Aufheizzeit (in Minuten)	60



### Modell Vesuvio GR Ø 180

Innenmaß (in cm)	ca. 180 x 180
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 52
Außenmaß (in cm)	ca. 196 x 210 x 66
Frontöffnung (in cm)	ca. 56 x 30
Gewicht (in kg)	ca. 1.200
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	20–25
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	10
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	17/19
Aufheizzeit (in Minuten)	70



Profibacköfen

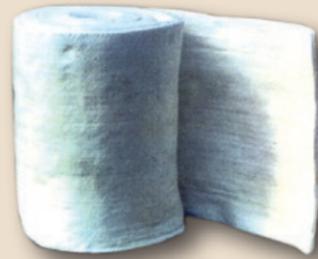
# Zubehör und Isolationsmaterial



Vermiculite 1001  
ca. 9 kg



Valplast 25 kg



Fiberglas für Profimodelle  
ca. 7 m



Optionale Basis für Modell OT und Igloo

Profibacköfen

# Zufriedene Kunden weltweit



Modell Vesuvio GR – Giappone, Japan



Modell Igloo 140 – Lucca, Italien



Modell Vesuvio OT – Polen



Modell Vesuvio GR – Großbritannien



Modell Vesuvio 120 GR – Berkeley, USA



Modell Vesuvio – Australien

Privatbackofen

# Modell FVR / Montageset



## Freunde der Familie – die Öfen der Serie FVR

Genial einfach – einfach genial. Die Öfen der Serie FVR faszinieren durch Vielfalt und Funktion – ganz so, wie es ihr Erfinder Silvio Valoriani vor mehr als 50 Jahren beabsichtigt hatte.

Die im Montage-Set erhältlichen Öfen sind in fünf verschiedenen Größen erhältlich und werden allen Bedürfnissen gerecht, ob für die kleinere oder größere Familie.

Die Backfläche besteht aus feuerfestem „roten“ oder „weißen“ Cotto mit einer Stärke von fünf Zentimetern. Je nach Größe des Ofens setzt sie sich aus verschiedenen Elementen zusammen.

Das besondere an der „weißen“ Fläche ist ihre Eigenschaft, die Wärme optimal speichern zu können. Wegen ihres hohen Aluminiumanteils ist sie resistenter gegen Hitze und hält diese entsprechend länger.

Die Fertigung mit einer Presse ergibt zudem eine perfekt ebene Fläche.

Die „rote“ Fläche unterstützt durch ihre erhöhte Wärmeaufnahme den Backvorgang optimal.

### EIGENSCHAFTEN UND BESTANDTEILE:

- Selbsttragende Elemente aus feuerfestem Gemisch bilden den Backraum des Ofens.
- Eine geformte Platte aus feuerfestem Cotto dient als Arbeits- und Abstellfläche vor der Öffnung.
- Herausnehmbare Metallklappe
- Montageanleitung, nützliche Hinweise zur Pflege

Das Modell FVR ist in folgenden Innenmaßen erhältlich:

80 cm, 100 cm, 110 cm, 120 cm, 110 x 160 cm und 110 cm mit großer Öffnung (Bocca Larga)

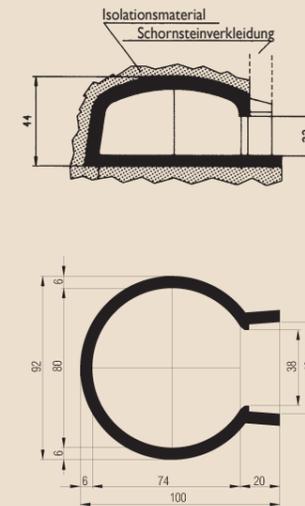
Technische Daten und Modellvarianten

# Modell FVR / Montageset



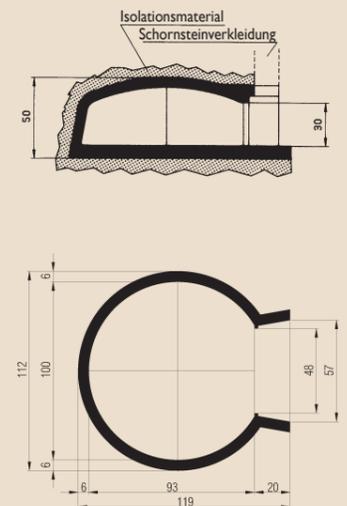
## Modell FVR Ø 80

Innenmaß (in cm)	ca. 80 x 80
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 33
Außenmaß (in cm)	ca. 92 x 100
Frontöffnung (in cm)	ca. 38 x 22
Gewicht (in kg)	ca. 170
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	3,5
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	3
Aufheizzeit (in Minuten)	30



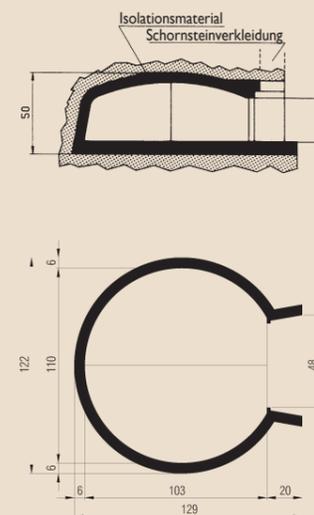
## Modell FVR Ø 100

Innenmaß (in cm)	ca. 100 x 100
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 35
Außenmaß (in cm)	ca. 112 x 119
Frontöffnung (in cm)	ca. 48 x 30
Gewicht (in kg)	ca. 280
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	4
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	4
Aufheizzeit (in Minuten)	40



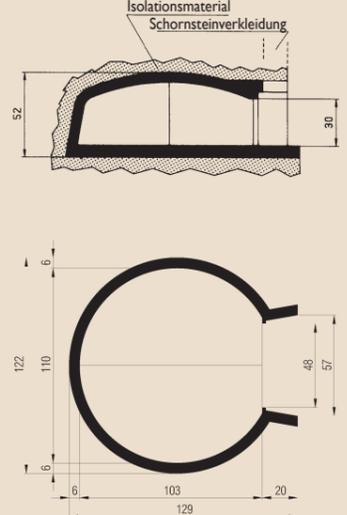
## Modell FVR Ø 110

Innenmaß (in cm)	ca. 110 x 110
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 40
Außenmaß (in cm)	ca. 122 x 129
Frontöffnung (in cm)	ca. 48 x 30
Gewicht (in kg)	ca. 320
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	5
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	5/6
Aufheizzeit (in Minuten)	40



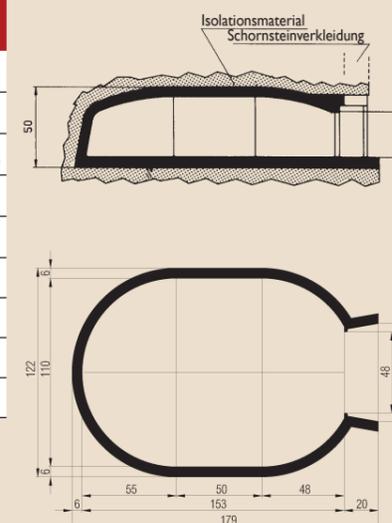
## Modell FVR Ø 120

Innenmaß (in cm)	ca. 120 x 120
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 40
Außenmaß (in cm)	ca. 132 x 139
Frontöffnung (in cm)	ca. 48 x 30
Gewicht (in kg)	ca. 360
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	6
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	6/7
Aufheizzeit (in Minuten)	50



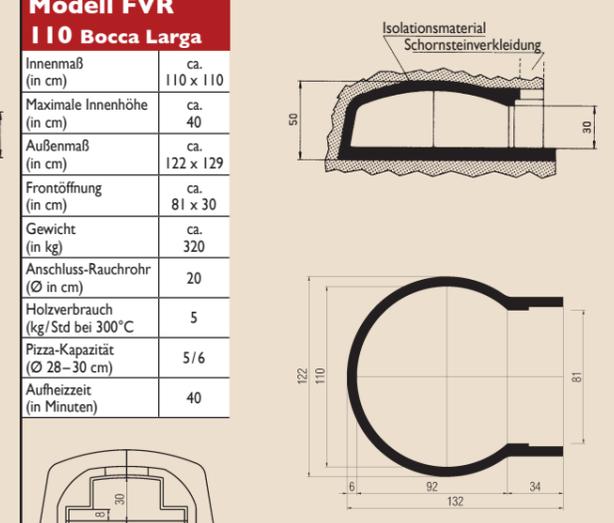
## Modell FVR 110 x 160

Innenmaß (in cm)	ca. 110 x 153
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 40
Außenmaß (in cm)	ca. 122 x 179
Frontöffnung (in cm)	ca. 48 x 30
Gewicht (in kg)	ca. 420
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	7
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	7/8
Aufheizzeit (in Minuten)	60



## Modell FVR 110 Bocca Larga

Innenmaß (in cm)	ca. 110 x 110
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 40
Außenmaß (in cm)	ca. 122 x 129
Frontöffnung (in cm)	ca. 81 x 30
Gewicht (in kg)	ca. 320
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	5
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	5/6
Aufheizzeit (in Minuten)	40



Privatbackofen

# Modell TOP / Montageset



## Weil das Auge mitisst – die Öfen der Reihe TOP

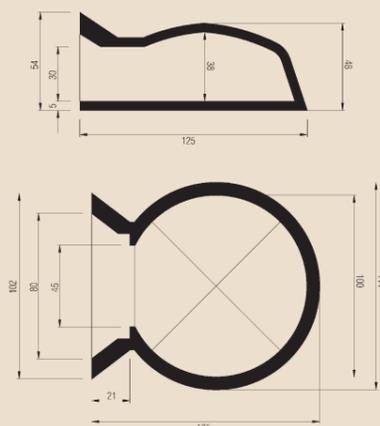
Das konstruktive Prinzip der FVR Serie wurde bei der Reihe TOP weiterentwickelt und in einem Gehäuse aus feuerfester Keramik innovativ umgesetzt. Eine kleine elegante Klappe aus lackierter feuerfester Keramik mit Verzierung und Firmenzeichen in Basrelief ist dabei ein höchst attraktiver Blickfang.

### EIGENSCHAFTEN UND BESTANDTEILE:

- Backfläche aus feuerfestem „rotem“ oder „weißem“ Cotto mit einer Dicke von fünf Zentimetern.  
Die Fläche setzt sich gemäß der Größe des Ofens aus mehreren Elementen zusammen.
- Selbsttragendes Feuergewölbe aus feuerfestem Gemisch,
- Klappe aus feuerfester Keramik mit integriertem Thermometer.
- Montageanleitung, nützliche Hinweise zur Pflege.

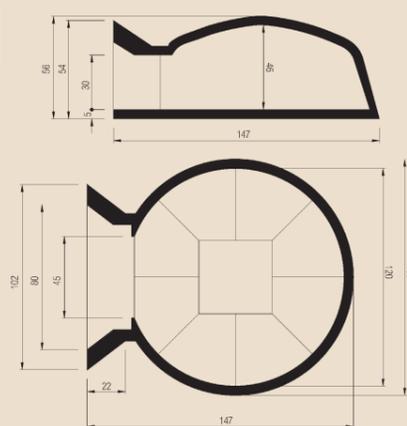
#### Modell TOP Ø 100

Innenmaß (in cm)	ca. 100 x 100
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 38
Außenmaß (in cm)	ca. 114 x 125
Frontöffnung (in cm)	ca. 45 x 30
Gewicht (in kg)	ca. 300
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	4
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	4
Aufheizzeit (in Minuten)	40



#### Modell TOP Ø 120

Innenmaß (in cm)	ca. 120 x 120
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 46
Außenmaß (in cm)	ca. 130 x 147
Frontöffnung (in cm)	ca. 45 x 30
Gewicht (in kg)	ca. 420
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	20
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	6
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	6/7
Aufheizzeit (in Minuten)	50



Privatbackofen

# Modell Hobby / vormontiert



## Backen als Lebensart – die Öfen der Serie Hobby

In drei verschiedenen Größen ist der auf einer Metallplatte komplett vormontierte Ofen der Serie Hobby erhältlich. Die Backfläche ist in „rotem“ oder „weißem“ Cotto ausgeführt. Je nach Größe des Ofens setzt sie sich aus verschiedenen Elementen zusammen. Das besondere an der „weißen“ Fläche ist ihre Eigenschaft, die Wärme optimal speichern zu können. Wegen ihres hohen Aluminiumanteils ist sie resistenter gegen Hitze und hält diese entsprechend länger. Die Fertigung mit einer Presse ergibt zudem eine perfekt ebene Fläche. Die „rote“ Fläche unterstützt durch ihre erhöhte Wärmeaufnahme den Backvorgang optimal.

### EIGENSCHAFTEN UND BESTANDTEILE:

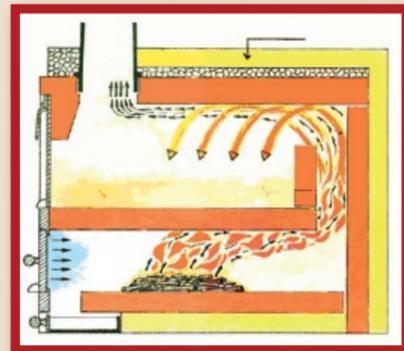
- Selbsttragendes Feuergewölbe aus feuerfestem Gemisch.
- Die geformte Platte aus feuerfestem Cotto dient als Arbeits- und Abstellfläche vor der Ofenöffnung
- Herausnehmbare Metallklappe
- Nützliche Hinweise zur Pflege

Bitte beachten Sie bei Ihrer Bestellung Maße und Gewichte!

Das Modell Hobby ist in folgenden Innenmaßen erhältlich:  
80 cm, 100 cm und 120 cm

## Privatbacköfen

## Modell Valoriani / indirekt



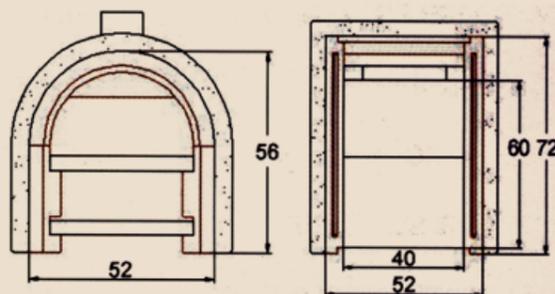
## Innovation im schönen Detail – der Ofen Valoriani

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.

Modell Valoriani	
Innenmaß (in cm)	ca. 60 x 40
Maximale Innenhöhe (in cm)	ca. 20
Außenmaß (in cm)	ca. 75 x 52
Frontöffnung (in cm)	ca. 40 x 17,5
Gewicht (in kg)	ca. 170
Anschluss-Rauchrohr (Ø in cm)	12
Holzverbrauch (kg/Std bei 300°C)	3
Pizza-Kapazität (Ø 28–30 cm)	2
Aufheizzeit (in Minuten)	30



## Privatbacköfen

## Zubehör



## ZUBEHÖR für Modell FVR

- Vorgefertigter Bogen aus Ziegelstein
- Feuerfester Anschluss für Rauchabzug (Ø 16cm)
- Thermometer zur Anbringung an die Ofenklappe
- Schieberset „Hobby“, Länge 1,50 m, bestehend aus vier Teilen: einem quadratischen Schieber, einem kleinen runden Schieber zum Drehen der Pizzen, einem Messingbesen zum Entfernen der Asche und einer Halterung aus Aluminium

## ZUBEHÖR für Modell TOP

- Vorgefertigter feuerfester Ziegelbogen mit Valoriani-Logo, ergänzt durch eine geformte Platte aus feuerfestem Cotto als Arbeits- und Abstellfläche vor der Ofenöffnung.
- Anschluss aus Blech für den Rauchabzug (Ø 20 cm)
- Thermometer zur Anbringung an die Ofenklappe
- Schieberset „Hobby“

## ZUBEHÖR für Modell Valoriani

- Stahlgestell für das Holz
- Schieberset „Hobby“

## ZUBEHÖR für Modell Hobby

- Stahlgestell für das Holz
- Thermometer zur Anbringung an die Ofenklappe
- Schieberset „Hobby“



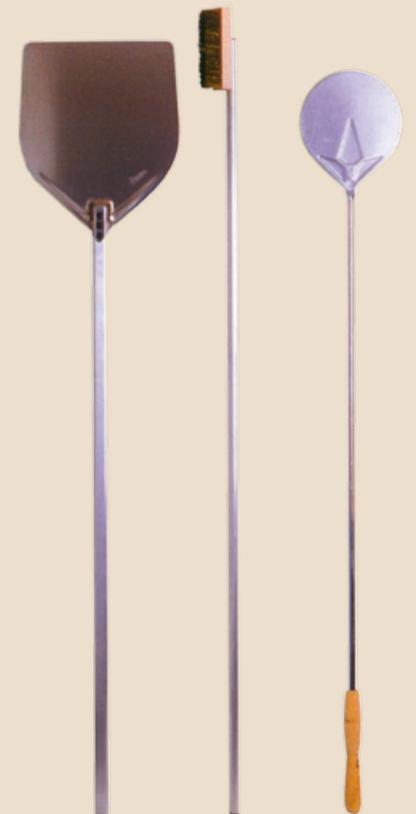
Ziegelbogen für Modell FVR



Rauchrohranschluss für Modell FVR



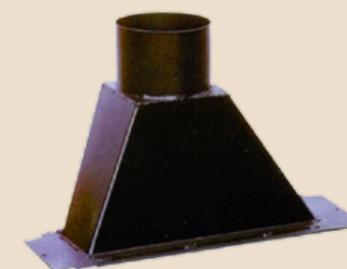
Stahlgestell für Holz



Schieberset „Hobby“, 4teilig mit Aufhängung

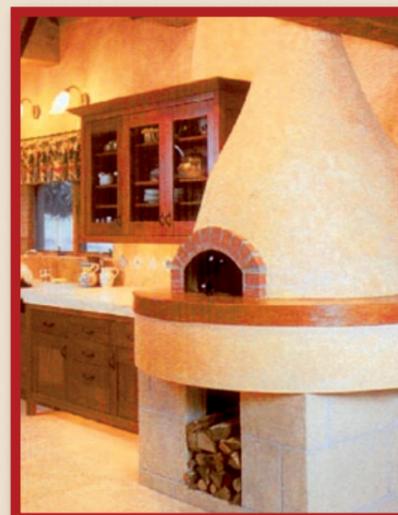
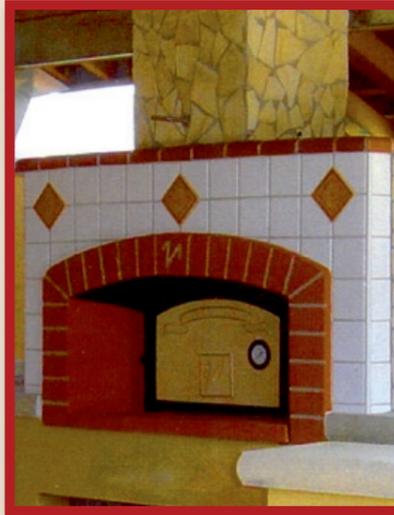


Ziegelbogen für Modell TOP



Rauchanschluss aus Metall für Modelle der Serie TOP

# Anwendungsbeispiele



# Hochwertige Metallöfen für Anspruchsvolle

Seit mehr als 30 Jahren stellt Fontana Forni Holzbacköfen aus Metall mit separater Brennkammer her. Die eleganten Modelle sind für den Außenbereich, für den Innenbereich oder zum Einbauen geeignet und lassen sowohl für den Privatanwender als auch für den Profi keine Wünsche offen



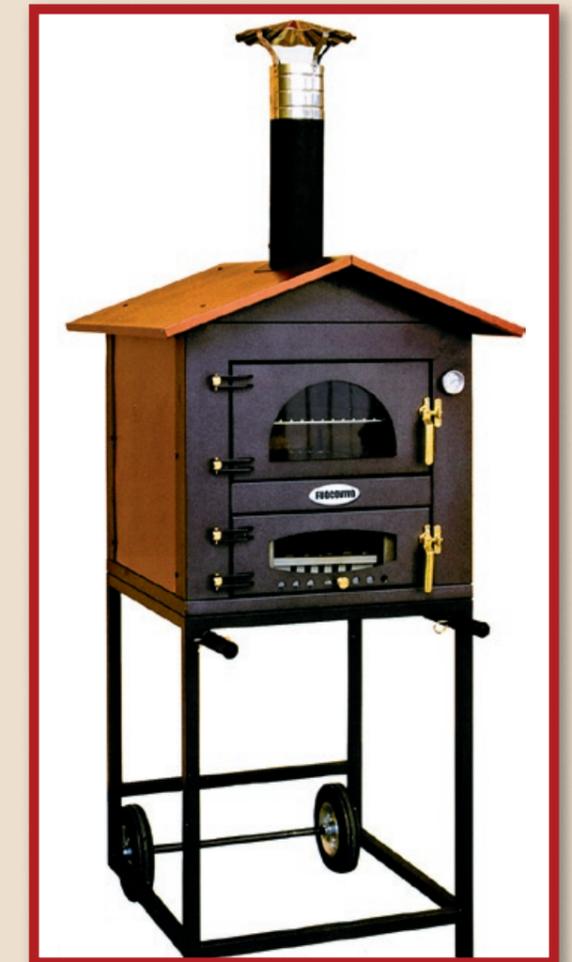
## Typ Kücheneinbau

- Für Pizza – Brot – Braten – Überbacken
- Mit 4 bis 6 kg Buchenholz (15% Feuchte) vier Stunden lang zu befeuern
- Indirekte Hitze, geringe Feinstaubentwicklung



## Typ Fuocovivo

- Das preisgünstige Einsteigermodell
- Mit stabilem Rollwagen
- 14 weitere Modelle verfügbar



## Typ Professional

- Edelstahl-Variante
- Für den gewerblichen Gebrauch
- Garraum groß genug für ein Spanferkel



## **La Bottega Toscana**

ist seit über 15 Jahren bekannt für Exklusives aus Italien für Haus und Garten.

Besuchen Sie uns im Gewerbepark Birkenhain  
– vor den Toren Frankfurts.

Auf über 500 m<sup>2</sup> Ausstellungsfläche präsentieren wir die Annehmlichkeiten italienischer Lebensart.

## **La Bottega Toscana**

**Gewerbepark Birkenhain 2 · 63589 Linsengericht/Freigericht**

**info@LaBottegaToscana.de**

**Telefon 06051-67777 · Fax 06051-61467**

**www.LaBottegaToscana.de**

# Holzbacköfen aus Italien erhalten Sie bei



Mancij Mundapat | Dreamstime.com

