

Valoriani Baby 60



SENZA BASE
NO STAND

Alimentazione a Gas,
bruciatore manuale

MEZZA BASE SUPERIORE
HALF STAND

Valoriani Baby 60



BASE COMPLETA
COMPLETE STAND

- Cupola esterna in metallo verniciato
- Frontale in acciaio inox
- Volta forno in conglomerato refrattario di qualità professionale
- Suolo di cottura in cotto refrattario
- Outside dome in painted metal
- Front in stainless steel
- Dome in refractory conglomerate of professional quality
- Baking floor in refractory cotto

OPZIONE MOSAICO
MOSAIC OPTION



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

(misure espresse in cm - measures expressed in cm)

BABY 60

Misure interne volta Inside dimensions	60x60
Misure esterne senza base Outside dimensions without stand	81x76x61h
Misure esterne con base e ruote Outside dimensions with stand and wheels	85x85x160h
Bocca Front opening	36x21
Peso Kg Weight kg	148kg
Canna Fumaria Flue manifold	ø 15
Peso Bruciatore Burner weight	7kg
Capacità Pizza (legna) Pizza capacity (wood)	1
Capacità Pizza (gas) Pizza capacity (gas)	2

Valoriani Baby 75



BASE COMPLETA
COMPLETE STAND

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

(misure espresse in cm - measures expressed in cm)

BABY 75

Misure interne volta Inside dimensions	75x75
Misure esterne senza base Outside dimensions without stand	101x100x64h
Misure esterne con base e ruote Outside dimensions with stand and wheels	101x100x164h
Bocca Front opening	36x21
Peso Kg Weight kg	220kg
Canna Fumaria Flue manifold	ø 15
Peso Bruciatore Manuale Manual Burner weight	10kg
Peso Bruciatore Elettronico Electronic Burner weight	20kg
Capacità Pizza (legna) Pizza capacity (wood)	2
Capacità Pizza (gas) Pizza capacity (gas)	3

Valoriani Baby 75



Alimentazione a Gas,
bruciatore elettronico
Gas supply,
electronic burner



SENZA BASE
NO STAND

Alimentazione a Gas,
bruciatore manuale
Gas supply,
manual burner



MEZZA BASE SUPERIORE
HALF STAND

- Cupola esterna in metallo verniciato
- Frontale in acciaio inox
- Volta forno in conglomerato refrattario di qualità professionale
- Suolo di cottura in cotto refrattario
- Outside dome in painted metal
- Front in stainless steel
- Dome in refractory conglomerate of professional quality
- Baking floor in refractory cotto