Refrattari Valoriani Srl
Via Caselli alla Fornace, 213 - 50066 Reggello (Firenze) Italy
Tel. +39.055.868.069 - Fax +39.055.869.5992 - valoriani@valoriani.it - export@valoriani.it

www.valoriani.it

MAXIMO

IL FORNO ELETTRICO

VALORIANI

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. Le resistenze superiori a raggiera rivestite in quarzo opalescente, insieme alle resistenze inferiori, riproducono egregiamente la fiamma di un tradizionale forno a legna.
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.

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. The upper heating elements covered in opalescent quartz, together with the lower elements, admirably reproduce the flame of a traditional wood fired oven. 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 Inside dimensions	**Misure esterne** Outside dimensions	**Peso kg** Weight Kg	**Connessione vapori** Vapor connection	**Cap. pizze** Pizza capacity ø 28/30 cm	**Potenza elettrica nominale max** Max nominal electric powe	**Alimentazione elettrica** Power supply	**Assorbimento medio** Average absorption (300 - 480 °C)
110×123	160×190×h192	820	ø 15	7	16 Kw	V 400 - 50/60 Hz - 3 Ph+ N	6-12 Kw/h