Fornace Valoriani

dal 1890

La Storia

La storia di Refrattari Valoriani prende il via sul finire dell'800 con la produzione di orci e mattoni da cui si è sviluppato un complesso progetto che, attraverso studi specifici, ha portato alla progettazione della volta Valoriani, ancora oggi utilizzata.

Sfruttando le conoscenze in materia di mattoni refrattari cotti a 1300°, si è giunti alla realizzazione e al perfezionamento della linea Vesuvio, forni a legna professionali tutt'oggi ai massimi livelli nel panorama internazionale che garantiscono la qualità italiana di prodotti lavorati a mano da esperti artigiani e in vero cotto refrattario.

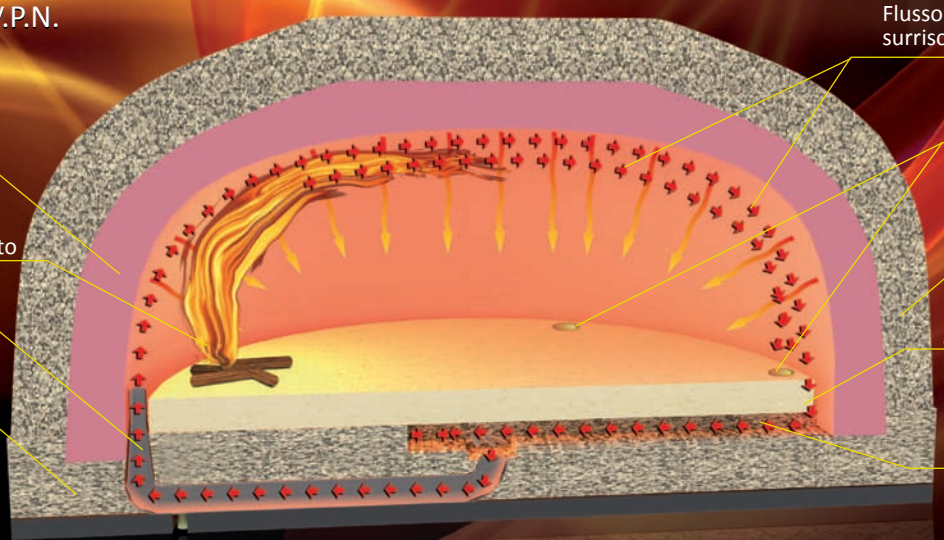
Massimo e Valeriano hanno esportato l'eccellenza Valoriani nel Mondo, distribuendo il loro prodotto di design Made in italy a livello internazionale, ricevendo prestigiosi riconoscimenti e diventando un vero punto di riferimento mondiale nel settore dei forni per pizza.

Valoriani Verace

Refrattari Valoriani in collaborazione con l'Associazione Verace Pizza Napoletana ha realizzato "Valoriani Verace" un forno professionale tecnologicamente all'avanguardia che mantiene inalterate le qualità di cottura di un forno a legna anche nell'utilizzo solo a gas. Sua peculiarità è l'impiego di un sistema, brevettato, dal nome Recycling Heating System che contribuisce ad accrescerne l'ecosostenibilità.

Valoriani Verace rispetta le più severe normative in tema di emissioni di fumi in atmosfera, ma anche le rigide regole per l'ottenimento del marchio collettivo Verace Pizza Napoletana. L'esperienza e la maestria dell'azienda toscana sono state supportate da tecnici ed ingegneri, per brevettare un forno che fosse al top delle qualità. Il sistema di riscaldamento sotto il suolo, Recycling Heating System, è innovativo e consente il recupero dei fumi e il loro ricircolo a costo zero mantenendo la temperatura del suolo uniforme e costante in tutte le sue parti per una cottura sempre ottimale.

TESTATO E
E CONSIGLIATO
A.V.P.N.



Refrattari Valoriani S.r.l.

Via Caselli alla Fornace, 213 • 50066 REGGELLO (FI) • tel. 055 86 80 69 • fax 055 86 95 992 • valoriani@valoriani.it • www.valoriani.it