

# Мобильные печи BABY

## Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: [vin@nt-rt.ru](mailto:vin@nt-rt.ru) || сайт: <https://italianoven.nt-rt.ru/>

# Baby 60 компактная дровяная печь для пиццы с основанием

Valoriani Baby — готовая дровяная печь для пиццы, подходящая для профессионального и домашнего использования. Ее можно устанавливать в саду, на террасе, а также в помещении. Современная, стильная, мобильная. Может комплектоваться газовой горелкой.  
Время разогрева: 30 минут  
Максимальная температура: 500°C



## ВЫБИРАЙТЕ ТИП ТОПЛИВА И КОМПЛЕКТАЦИЮ

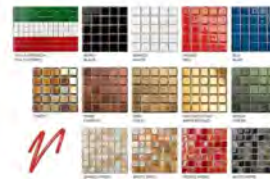


## КАК БУДЕТ ВЫГЛЯДЕТЬ ВАША ПЕЧЬ — РЕШАЕТЕ ВЫ

Стандартные цвета металлического купола



Уникальная отделка итальянской мозаикой



Подлинный итальянский дизайн: Valoriani Baby – это воплощение итальянского стиля и изысканности. Её классический внешний вид с куполом из жаростойкого материала станет украшением любого пространства.

Небольшая и легкая: благодаря своим скромным размерам печь идеально подходит для установки в частных усадьбах, на террасах, в летних кухнях и даже в небольших заведениях общепита.

Теплоизоляция печи уменьшает рассеивание тепла, гарантируя экономный расход дров и поддержание устойчивой температуры на протяжении длительного времени.

Скорость: печь готова к использованию всего за 60 минут.

Универсальность: Valoriani Baby подходит для приготовления разнообразных блюд: пиццы, хачапури, пирогов хлеба, мяса, овощей, запеканок и многого другого.

Полная готовность к использованию: Печь поставляется в собранном виде и полностью готова к использованию. Вам необходимо только установить ее и развести огонь.

# Печь для пиццы дровяная Baby 75 Wood

Дровяная печь для пиццы Valoriani Baby 75 Wood – идеальное решение для профессионалов в сфере общественного питания. Она подходит для приготовления как пиццы, так и традиционных блюд русской кухни, включая шашлыки, которые требуют медленного томления и равномерного прогрева. Оснащенная куполом, облицованным огнеупорным материалом профессионального класса, и металлическим корпусом, покрытым стойкой краской, печь подходит как для использования дров, так и древесного угля.

В комплект входят все необходимые аксессуары: металлический стенд, колеса, дымоход длиной 100 см, набор для пиццерий (включающий 3 лопаты), держатели для инвентаря, колпак дымохода и полка для дополнительных удобств.



## Основные характеристики

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Тип                   | дровяная |
| Источник тепла        | дрова    |
| Ø пиццы, см           | 30       |
| Вместимость пицц, шт. | 2        |
| Количество камер, шт. | 1        |

## Напряжение и мощность

|                |       |
|----------------|-------|
| Напряжение, В. | дрова |
|----------------|-------|

## Размер и вес

|              |      |
|--------------|------|
| Ширина, мм.  | 1010 |
| Глубина, мм. | 1103 |
| Высота, мм.  | 636  |

## Упаковка

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Вес (с упаковкой), кг.    | 225  |
| Высота (в упаковке), мм.  | 636  |
| Ширина (в упаковке), мм.  | 1010 |
| Глубина (в упаковке), мм. | 1103 |

# Печь для пиццы дровяная Baby 75 Red (красная) Wood

Дровяная печь для пиццы Valoriani Baby 75 Red (красная) Wood используется на предприятиях общественного питания для приготовления шашлыков и блюд традиционной русской кухни, основанных на томлении и длительной выдержке при медленно падающей температуре, выпечки пиццы, хлеба и пирогов с использованием дров или древесного угля. Купол с внутренней стороны облицован огнеупорным материалом профессионального качества, с внешней стороны металл окрашен стойкой краской, под из теплоаккумулирующей керамики.



## Основные характеристики

|                          |                |
|--------------------------|----------------|
| Источник тепла           | дрова          |
| Вместимость (пицц)       | 2              |
| Количество камер (подов) | 1              |
| Диаметр пиццы            | от 28 до 30 см |
| Ширина                   | 1010 мм        |
| Глубина                  | 1103 мм        |
| Высота                   | 636 мм         |

## Дополнительные характеристики:

|                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| Размер пода:           | 750x750 мм        |
| Проем:                 | 360x210 мм        |
| Диаметр дымохода:      | 15 см             |
| Внешний размер купола: | 1010x1000 мм      |
| Габариты с упаковкой:  | 1120x1130x1050 мм |

# Печь для пиццы газовая Baby 75 Gas

Газовая печь Valoriani Baby 75 Gas представляет собой идеальное решение для баров, кафе и домашнего использования. С её помощью вы сможете выпекать не только пиццу, но и хлеб, пироги, а также готовить шашлыки и блюда на гриле. Ваша кулинария заслуживает лучших условий, и эта печь обеспечивает равномерное приготовление благодаря медленному падению температуры и особой технологии томления. Купол выполнен из высококачественной огнеупорной керамики, а внешняя облицовка из оцинкованной стали, порошковым покрытием, добавляет стильности и прочности.



## Основные характеристики

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| Тип                   | традиционная |
| Источник тепла        | газ          |
| Ø пиццы, см           | 30           |
| Вместимость пицц, шт. | 3            |
| Количество камер, шт. | 1            |

## Напряжение и мощность

|                |     |
|----------------|-----|
| Напряжение, В. | газ |
|----------------|-----|

## Размер и вес

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Ширина, мм.             | 1010 |
| Глубина, мм.            | 1000 |
| Высота, мм.             | 1640 |
| Вес (без упаковки), кг. | 220  |

## Упаковка

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Вес (с упаковкой), кг.    | 253  |
| Высота (в упаковке), мм.  | 1640 |
| Ширина (в упаковке), мм.  | 1010 |
| Глубина (в упаковке), мм. | 1000 |

# Печь для пиццы дровяная Baby 60 Wood

Мобильная дровяная печь Valoriani Baby 60 Wood используется в барах, кафе и других небольших предприятиях общественного питания, а также в домашних условиях для выпечки пиццы, хлеба и пирогов, приготовления шашлыка и гриль-блюд, обжарки, тушения и запекания по рецептуре, основанной на томлении и длительной выдержке при медленно падающей температуре. Купол выполнен из огнеупорной керамики, внешняя облицовка – из покрытой порошковой краской листовой оцинкованной стали, под – из теплоаккумулирующей керамики, дымоход – из нержавеющей стали, держатель и пиццерийные лопатки – из стали, щетина щетки – из латуни.

В комплект поставки входит металлический стенд, колеса, дымоход, набор пиццерийных принадлежностей, держатель пиццерийного инвентаря и деревянная упаковка.

Модель доступна в 3 цветовых исполнениях покрытия купола.

Печь приобретается только вместе с упаковочным ящиком.

## Особенности:

- Возможность установки в закрытых вентилируемых помещениях, встраивания в стену и систему вытяжки
- Сводчатая конструкция и низкая теплопроводность стенок для равномерной производительности камеры, предотвращения пригорания и сохранения сочности блюд
- Компактные габариты и маневренный механизм шасси для удобства транспортировки
- Прочные и экологически чистые материалы для безопасной и длительной эксплуатации
- Широкий спектр дизайнерских решений для внешней отделки

## Основные характеристики

|                          |                |
|--------------------------|----------------|
| Источник тепла           | дрова          |
| Вместимость (пицц)       | 2              |
| Количество камер (подов) | 1              |
| Диаметр пиццы            | от 28 до 30 см |
| Ширина                   | 775 мм         |
| Глубина                  | 808 мм         |
| Высота                   | 1480 мм        |



# Печь для пиццы дровяная Baby 60 Wood



Дровяная печь для пиццы Valoriani Baby 60 Wood используется на предприятиях общественного питания для приготовления шашлыков и блюд традиционной русской кухни, основанных на томлении и длительной выдержке при медленно падающей температуре, выпечки пиццы, хлеба и пирогов с использованием дров или древесного угля. Купол с внутренней стороны облицован огнеупорным материалом профессионального качества, с внешней стороны металл окрашен стойкой краской, под из теплоаккумулирующей керамики.

Металлический стенд и аксессуары в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Печь приобретается только вместе с упаковочным ящиком.

Печь доступна к заказу в 3 цветах: белый, черный, красный. Цвет печи уточняется при заказе!

## Основные характеристики

|                          |        |   |
|--------------------------|--------|---|
| Источник тепла           | дрова  |   |
| Вместимость (пицц)       |        | 1 |
| Количество камер (подов) |        | 1 |
| Диаметр пиццы            | 30 см  |   |
| Ширина                   | 775 мм |   |
| Глубина                  | 808 мм |   |
| Высота                   | 605 мм |   |
| Вес (без упаковки)       | 148 кг |   |

## Дополнительные характеристики:

Размер пода: 600х600 мм  
Проем: 360х210 мм  
Габариты с упаковкой: 850х850х740 мм

# Печь для пиццы газовая BABY 60 LUXURY

Топливо: газ

Внутренние размеры печи: 600x600 мм

Габариты без подставки: 810x760 мм

Проем: 360x210 мм

Диаметр дымовой трубы: 150 мм



Возможно исполнение в разном цвете

Идеально подходит для использования в каждой обстановке. Легкая и удобная - либо ручную, либо на колесах - для удовлетворения требований пространства и движения. BABY VALORIANI может работать на дровах или на газу. Печь, предназначенная не только для семей, которые хотят иметь профессиональное качество дома, но и для профессионалов, которым нужна практичная и передвижная печь, подходящая для каждой ситуации.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Длина (мм)865

Ширина (мм)808

Высота (мм)605

# Печь для пиццы газовая Baby 60 Gas

Газовая печь Valoriani Baby 60 Gas идеально подходит для использования в барах, кафе и на небольших предприятиях общественного питания, а также в домашних условиях. С её помощью вы можете выпекать не только пиццу, но и хлеб, пироги, а также готовить шашлыки и гриль-блюда, обжаривать, тушить и запекать по рецептам, которые предполагают томление и длительное выдерживание при умеренной температуре. Печь оснащена куполом из огнеупорной керамики, а внешняя оболочка выполнена из оцинкованной стали с порошковым покрытием, что обеспечивает её долговечность и стильный внешний вид. Под печью размещена теплоаккумулирующая керамика.



## Основные характеристики

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| Тип                   | традиционная |
| Источник тепла        | газ          |
| Ø пиццы, см           | 30           |
| Вместимость пицц, шт. | 2            |
| Количество камер, шт. | 1            |

## Напряжение и мощность

|                |     |
|----------------|-----|
| Напряжение, В. | газ |
|----------------|-----|

## Размер и вес

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Ширина, мм.             | 870  |
| Глубина, мм.            | 870  |
| Высота, мм.             | 1600 |
| Вес (без упаковки), кг. | 155  |

## Упаковка

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Вес (с упаковкой), кг.    | 178.25 |
| Высота (в упаковке), мм.  | 1600   |
| Ширина (в упаковке), мм.  | 870    |
| Глубина (в упаковке), мм. | 870    |

## По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

**Россия** +7(495)268-04-70

**Казахстан** +(727)345-47-04

**Беларусь** +(375)257-127-884

**Узбекистан** +998(71)205-18-59

**Киргизия** +996(312)96-26-47

эл.почта: [vin@nt-rt.ru](mailto:vin@nt-rt.ru) || сайт: <https://italianoven.nt-rt.ru/>