

ヴァロリアーニ ベイビー
Valoriani BABY
 by BéBRICK



●BABY60



**軽量でコンパクトな
プロ向けの石窯**

イタリアデザインの小形ガス式石窯「BABY」。Valoriani社が誇る自社製窯材で組み上げたコンパクトなガス窯です。小型ながらプロSPECの窯材を使っているため、ナポリピッツァがきれいに焼けます。小規模のお店やキッチンカー等に適しています。楽に移動できるキャスター付き仕様も対応可能です。薪仕様もございます。

●BABY75



●BABY75 (バーナー2基)



●BABY60 (バーナー1基)

【ガス仕様(都市ガス・LPG)】

	BABY60	BABY75
炉床内寸	φ600	φ750
本体外寸 (幅×奥×高)	810×772×860	1,010×1,120×890
架台付き外寸 (幅×奥×高)	870×870×1,600	1,010×1,120×1,640
入口(幅×高)	350×160	350×160
総計重量 (本体+バーナー+架台)	175kg(148+7+20)	260kg(220+10+30)
最大ガス消費量	13kW	20kW
電源	単三電池	

※薪仕様もございます。
 ※赤がスタンダードです。その他の外装仕上げは別途打ち合わせとなります。
 ※在庫に限りがあり、イタリアから取り寄せる場合は時間がかかりますのでご了承下さい。
 ※詳細仕様は変わることがございます。

前橋ショールーム

MSD商事株式会社

〒371-0841 群馬県前橋市石倉町4-18-11

戸田ショールーム

ピッツェリアオオサキ 別棟

〒335-0011 埼玉県戸田市下戸田2-24-23

製品の詳細▼



【お問合せ先】MSD商事株式会社 TEL.027-252-6565 (AM9:00~PM5:00/定休:土日祝)

ヴァロリアーニ ヴェラーチェ
Valoriani VERACE
 by BéBRICK



**ナポリピッツァを焼くための
究極のガス窯**

Valoriani社で長年培われた窯製造の経験と、ガスバーナーメーカーとの共同研究で開発された「ヴェラーチェ」は、薪窯と同感覚でナポリピッツァが焼けるガス窯です。Valoriani社は古くから真のナポリピッツァ協会の認定を受けている石窯メーカーです。この石窯「ヴェラーチェ」はナポリのピッツァ職人との共同開発とテストを重ねた結果、2010年にイタリアで初めてガス窯としてAVPN認定をもらった石窯です。



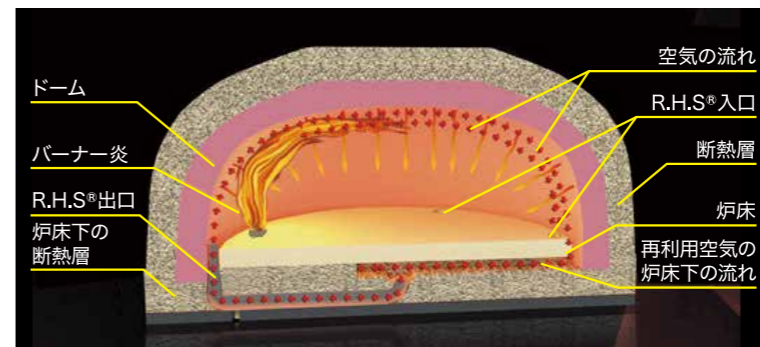
●通常仕様

- 入り口看板のデザインはカスタマイズ可能です。
- 通常仕様は白モルタル仕上げとなります。
- タイルなどの外装化粧は別途打ち合わせとなります。

●ナポリ仕上げ

※イタリアからの完成品取り寄せになります。

【ヴェラーチェのR.H.R.®(熱リサイクルシステム)】



Valoriani社独自のR.H.S.システム(Recycling Heating System: 熱リサイクルシステム)が窯内の高温の空気を炉床下にまんべんなく循環させ、再びドーム内へ戻す仕組みによって、全体的に均一した温度を安定的に保ちます。炉床全体の温度差が少なく、バーナーの細かい火力設定と窯内温度設定もできるので、ピッツァをどこに置いてもしっかりと焼き上げることができます。



●バーナーのコントロールパネル



●R.H.S.® 6段階コントロールパネル

【ガス仕様(都市ガス・LPG)】

	VERACE 100	VERACE 120
炉床内寸	φ1,000	φ1,200
外寸 (幅×奥×高)	1,430×1,610×1,900	1,600×1,750×1,900
入口(幅×高)	450×220	450×220
重量	1,300kg	1,600kg
最大ガス消費量	30kW	34kW
電源	単相 200V 50/60Hz (消費電力 60W)	

製品の詳細▼



※薪仕様はございません。
 ※詳細仕様は変わることがございます。

【お問合せ先】MSD商事株式会社 TEL.027-252-6565 (AM9:00~PM5:00/定休:土日祝)



ナポリピッツアが焼ける 電気窯

Pizzamasterは世界各地で広く使われている パワフルで使いやすい電気窯です。

- 窯内500℃まで設定可能
- ナポリピッツア仕様煉瓦床で、網を使わなくてもピッツアがきれいに焼きあがります。
- 広いガラスと明るい照明で、扉を開けなくても窯内が見やすい。
- コンパクトなデザインで厨房に設置しやすい。
- デジタルコントロールパネルで温度と火力設定が簡単

コンパクトなウンタートップモデル 小型なのにピッツアが最大8枚同時に焼けます

製品名	PM352ED-2DW
窯内/炉床煉瓦	2室/2枚
内寸(幅×奥×高)	710×355×85 (×4段)
外寸(幅×奥×高)	950×545×800 (1,550)
電源・電圧	三相200V 50/60Hz
電気容量	13.3kW
重量	118Kg
オプション	キャスター付架台



大量にピッツアが連続焼きできる大型モデル 1段にピッツアが6枚入ります

製品名	PM732ED
窯内/炉床煉瓦	2室/1枚
内寸(幅×奥×高)	1065×710×210
外寸(幅×奥×高)	1480×905×820 (1825)
電源・電圧	三相200V 50/60Hz
電気容量	19kW (9.5kW/段)
重量	365Kg



製品の詳細▼



※海外取寄せ品です(弊社は日本総代理店です)。
※これらの寸法以外のモデルもございます。
※詳細仕様は変わることがございます。

【お問合せ先】 MSD商事株式会社 TEL.027-252-6565 (AM9:00~PM5:00/定休:土日祝)

ピッツア用石窯関連道具

【ロング仕様】 VERACE におすすめ

ナポリライン
Napoli
ナポリピッツァ職人と共同開発したNAPOLIラインは、高温の石窯でピッツァが大量に作れる丈夫なパーラです。耐久性を上げながら軽量化を保ち、円形の穴のデザインでピッツァがパーラの上により簡単にスライドできます。



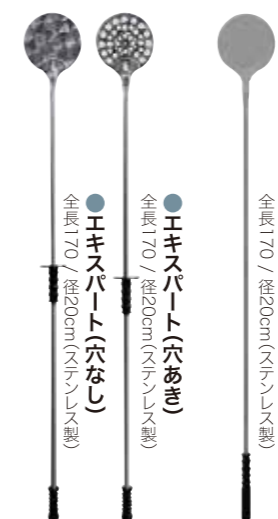
【ショート仕様】 BABY におすすめ



【挿入パーラ】



【回転パーラ】



【パーラスタンド】



【小物・ツール】



※詳細仕様は変わることがございます。※ご購入はネットショップまたは代理店へお問合せください。

【お問合せ先】 MSD商事株式会社 TEL.027-252-6565 (AM9:00~PM5:00/定休:土日祝)