



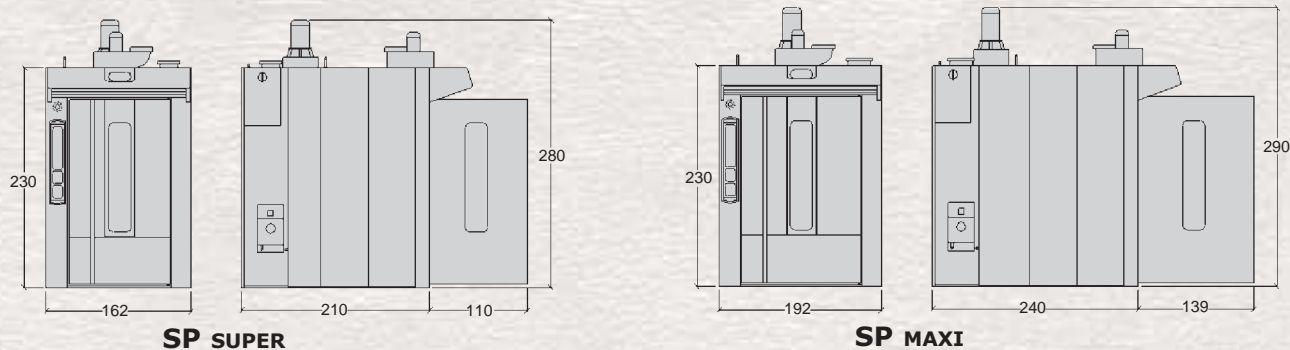
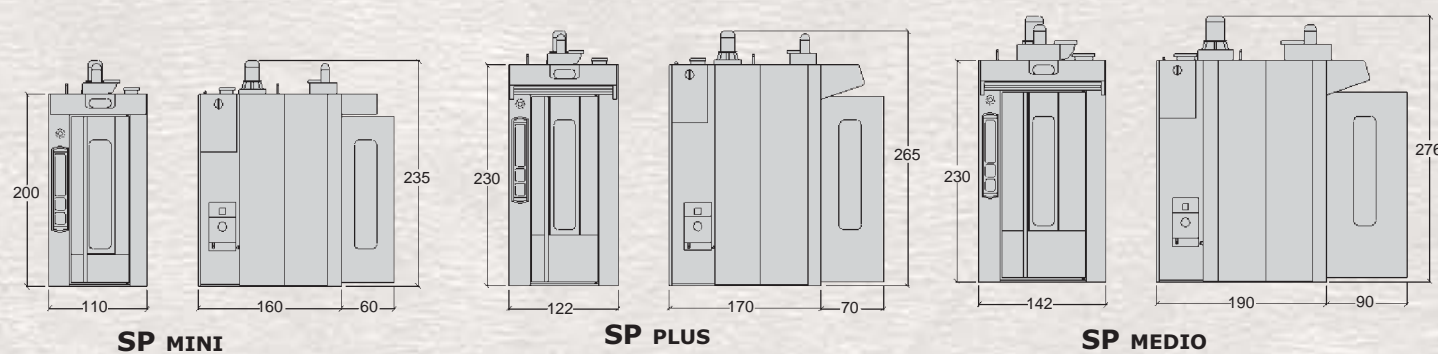
REAL FORNI

Modello Model Modèle Modelo	Nr. teglie Nr. trays Nr. plaques Nr. bandejas	Dimensioni teglie Trays dimensions Dimensions plaques Dimensiones bandejas cm	Passo teglia Tray pitch Pas plaques Paso bandejas cm	Superficie di cottura Baking area Surface de cuisson Superficie de coccion m ²	Potenza termica Thermal power Puissance thermique Potencia térmica Kcal/h	Potenza elettrica Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica KW
Mini	12 / 15	40 x 60	11,5 / 9,2	2,90 / 3,60	30.000	21
	12 / 15	45 x 65	11,5 / 9,2	3,50 / 4,40	35.000	21
Plus	16 / 18	40 x 80	10 / 8,8	5,10 / 5,80	42.000	30
	16 / 18	50 x 70	10 / 8,8	5,60 / 6,30	42.000	30
Medio	16 / 18	60 x 80	10 / 8,8	7,70 / 8,60	62.000	43
	16 / 18	60 x 90	10 / 8,8	8,60 / 9,70	65.000	45
Super	16 / 18	80 x 80	10 / 8,8	10,20 / 11,50	73.000	48
	16 / 18	80 x 90	10 / 8,8	11,50 / 12,90	78.000	48
	16 / 18	80 x 100	10 / 8,8	12,80 / 14,40	83.000	52
Maxi	16 / 18	2 x (60 x 80)	10 / 8,8	15,40 / 17,20	120.000	85

 Versione con bruciatore / Version with burner / Version avec brûleur / Version con quemador

 Versione elettrico / Electric version / Version électrique / Version electrico

Dati e caratteristiche non sono impegnativi, la REALFORNI si riserva di apportare modifiche senza preavviso.
Data and characteristics are not binding, REALFORNI reserves the right to make changes without prior notice.



OPTIONALS:

- Centralina di comando elettromeccanica.
- Centralina di comando computerizzata con display grafico retroilluminata LCD per la gestione in automatico di 100 programmi a 5 fasi di cottura in ognuna delle quali è impostabile la durata, la temperatura, un'immissione vapori, un'apertura della valvola di scarico e la velocità di ventilazione. Permette inoltre l'accensione automatica con programmazione settimanale.
- Piattaforma girevole per aggancio inferiore.
- Sollevamento automatico carrello.
- Indicatori di temperatura e tempo cottura su cappa.
- Doppie vaporiere rinforzate per frequenti utilizzi di vapore.



OPTIONALS:

- Electromechanical control panel.
- Computer control panel with LCD graphic display for the automatic baking of 100 recipes in 5 phases and in each one it's possible to set the time, the temperature, one steam immission, one exhaust valve opening and the fan speed. It's also possible to set the automatic start of the oven with weekly program.
- Rotating platform for below hooking.
- Automatic lifting trolley device.
- Temperature and baking time indicators on the hood.
- Double steamers for often steam use.



OPTIONALS:

- Panneau de commande electromecanique.
- Panneau de commande avec ordinateur et display graphique LCD pour la cuisson automatique de 100 recettes en 5 phases et pour chaque phase possibilité d'afficher la durée, la température, an immision de vapeur, an ouverture de la soupape de décharge et la vitesse de ventilation. Il est possible aussi l'allumage automatique du four avec une programmation hebdomanaire.
- Plateforme tournant pour l'accrochage inferieur.
- Soulèvement automatique chariot.
- Grand indicateur de temperature et du temps de cuisson sur la hotte.
- Appareil a buée double renforcé pour fréquentes utilisation de vapeur.



OPTIONALS:

- Mando electromecánico.
- Mando ordenador con display gráfico LCD por la cocción automática de 100 recetas en 5 fases de cocción por cada una se puede configurar el tiempo, la temperatura, una introducción de vapor, una apertura de la válvula de descarga de vapor y la velocidad de ventilación. Permite además el encendido automático del horno con programación semanal.
- Plataforma rotatoria por enganche inferior.
- Levantamiento automático de carro.
- Indicadores de temperatura y tiempo de cocción sobre chapa.
- Dobles vaporizadores para frecuentes utilizations de vapor.



REAL FORNI

Via Casalveghe, 34 - 37040 GAZZOLO D'ARCOLE - VERONA (ITALY)
Tel. 045/6182033 - 6182015 - Fax 045/6182019
Web site: <http://www.realforni.com> - E-mail: realforni@realforni.com





SP medio



Nuovo RotoReal SP, forno a carrello girevole interamente realizzato in acciaio inox Aisi 304 e progettato con innovative soluzioni tecnologiche. Lo scambiatore di calore, di esclusiva concezione, assieme ad un nuovo sistema di ricircolo dell'aria garantiscono un'elevata economia di esercizio e la cottura ottimale di ogni prodotto di panificazione o pasticceria.

Facciata di moderno design con ampia cappa e con porta dotata di due cristalli con possibilità di apertura di quello esterno. Sistema di chiusura della porta in due punti con maniglione verticale.

Dotato di serie di pannello di comando elettronico di semplice utilizzo con doppio comando elettromeccanico in caso di avaria. Optional: Pannello di comandi con computer e display LCD per la cottura in automatico di 100 ricette.



Nouveau RotoReal SP, four à chariot tournant entièrement réalisé en acier inoxydable 304 et projeté avec des innovatifs solutions technologiques.

L'exclusif conception de l'échangeur de chaleur, avec une nouveau sistem de circulation de l'air garanti une élevée économie d'exercice et une optimal cuisson de chaque produit de boulangerie ou de pâtisserie.

Façade de four de moderne design avec grand hotte et porte avec deux cristales ; possibilité d'ouvrir l'exterior. Systeme de la porte avec fermeture en deux point avec poigné vertical.

Equippé avec un contrôle électronique de simple usage et un double contrôle electromecanique dans le cas de avarie. Optional: Panneau de commande avec ordinateur et display LCD pour la cuisson automatique de 100 recettes.



Nuevo RotoReal SP, horno a carro giratorio completamente construido en acero inoxidable 304 y proyectado con innovadoras soluciones tecnológicas. Lo cambios de calor, de exclusiva reacción, junto a un nuevo sistema de circulación del aire, aseguran una gran economía de explotación y la cocción optimal de cada producto de panadería y pastelería.

Parte delantera del horno de diseño moderno, con amplia chapa y puerta dotada de dos cristales con posibilidad de apertura hacia l'exterior. Sistema de cierre de la puerta en dos puntos con manijia vertical.

Dotado de serie de mando electrónico de fácil manejo, con doble mando electromecánico en caso de averia. Opcional: Panel de mandos con ordenador y display LCD para la cocción automática de 100 recetas.



New RotoReal SP, oven with rotating trolley completely built in stainless steel Aisi 304 and designed with innovative technologic solutions. The exclusive concept of the heat exchanger with a new air circulation system guarantee an high saving of money and the optimal baking of each bakery or pastry product.

Front oven of modern design with wide hood and door with double crystal and possibility to open the external one. Lock door system in two points with big vertical handle.

Provided with an electronic control panel of simple use with double electromechanical control in case of breakdown. Optional: Computer control panel with LCD display for the automatic baking of 100 recipes.

