



ASSO



Pratico, compatto e versatile.

Asso nasce dall'idea di unire la qualità di cottura dei grandi forni statici a piani all'esigenza dei piccoli laboratori o punti vendita con produzioni limitate e differenziate. Il forno, coperto da brevetto internazionale, è unico nel suo genere con un sistema di riscaldamento statico multipiano che lo rende estremamente pratico, compatto e versatile. Il design curato e pulito e la possibilità di personalizzare i colori, ne fanno lo strumento perfetto

per essere integrato nei punti vendita più esclusivi. Il cuore del forno è il suo innovativo controllo, ogni piano ha un sistema di autoregolazione e adatta l'intensità del calore all'effettiva quantità di prodotto nel singolo piano conferendo al forno una grande stabilità di cottura e di risultato. Informando quindi su ogni singolo piano diverse quantità di prodotto l'esito sarà sempre uniforme ed omogeneo.

Practical, compact and versatile.

Asso has been designed to combine the quality of a static deck oven with the reduced and different productions of a small bakery or shop. The oven, which is protected by an international patent, is one of a kind for its multi-deck heating system that makes Asso extremely practical, compact and versatile. Moreover thanks to the possibility to customize the colors and to its accurate and clean-looking design, the oven can be the perfect component for the most

exclusive sales points.

The core of the oven is the innovative control system. Every deck has an automatic system of regulation which adapts the intensity of the heat flow to the real quantity required by each single deck thus assuring great stability during the baking process and high quality product. Therefore when baking different quantities of products on each single deck, the result will always be homogenous and uniform.

Praktisch, kompakt und vielseitig.

Asso basiert auf der Idee, die Backqualität der großen statischen Etagenöfen an den Bedarf kleiner Backstuben oder Verkaufsstellen mit begrenzten Produktionen und verschiedenen Backwaren anzupassen. Der durch ein internationales Patent geschützte Ofen ist einmalig in seiner Art und dank der etagenweisen statischen Beheizung äußerst praktisch, kompakt und vielseitig. Durch das sorgfältige, saubere Design und die Möglichkeit zur indi-

viduellen Farbgestaltung ist der Ofen perfekt für exklusive Verkaufsstellen. Das Herz des Backofens ist sein innovatives Steuersystem. Jede Etage besitzt eine Selbstregelung mit Anpassung der Hitze an die Menge Backgut, mit der die einzelne Etage effektiv belegt ist. Dadurch gewährleistet der Ofen eine optimale Backstabilität und Produktqualität. Auch bei unterschiedlicher Belegungsmenge der einzelnen Etagen wird ein immer gleichmäßiges Backergebnis erzielt.

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ZUBEHÖR**

- Cappa di aspirazione vapori, con motore a 2 velocità / Steam extraction hood with double speed motor / Dunstabzug mit 2-Stufen-Motor
 - Vaporizzatore / Steamer / Schwadenerzeuger
 - Cella di lievitazione / Proofing chamber / Gärkammer
- Supporto inferiore con o senza portateglie / Lower support with or without trays supports / Untergestell mit oder ohne Führungsschienen
 - Telai d'infornamento / Manual setters / Beschickungswagen



Asso si adatta alla produzione e non viceversa

Si può utilizzare il forno a regime ridotto lasciando spenti 1, 2 o 3 piani di cottura permettendo un risparmio di energia. E' possibile inoltre attivare la funzione "split"

che permette di avere 2 cotture contemporanee, con la camera centrale che divide il forno in 2 zone con temperature e tempi differenti (max 50°C di differenza).

Asso adapts itself to the production, not the reverse

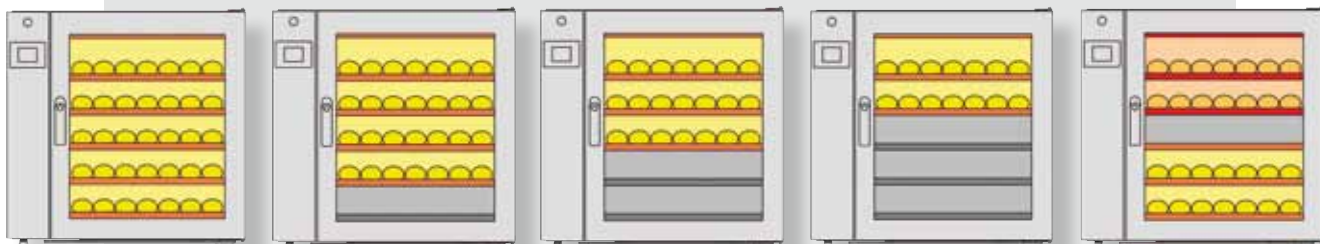
Saving energy becomes an easy game with the possibility to operate only with one deck on. The innovative "split" function enables you to have two baking processes at

the same time. The central deck divides the oven in two zones which can have different temperatures and baking times (with a difference of maximum 50°C).

Asso passt sich der Produktion an und nicht umgekehrt.

Man kann den Ofen teilweise belegen und eine, zwei oder drei Etagen ausgeschaltet lassen, um eine Energieeinsparung zu erzielen. Die Funktion „Split“ ermöglicht außerdem

zwei gleichzeitige Backvorgänge, wobei die mittlere Backkammer den Ofen in zwei Zonen mit unterschiedlichen Backzeiten und -temperaturen (max. 50°C Unterschied) aufteilt.



5

4

3

2

SPLIT



Grazie a particolari relais statici il forno può adattarsi alle esigenze del prodotto e dei tempi di produzione e non viceversa. La funzione "Normal" è idonea alla maggior parte delle cotture e rappresenta la soluzione ottimale senza sprechi di energia. In "Power" il forno sfrutta tutta la potenza disponibile, ideale per alcuni prodotti particolarmente ricchi di acqua o per cotture sopra i 300°C, può essere utilizzato anche nelle fasi di riscaldamento. Nella modalità "Eco" la richiesta di potenza si abbassa

pur mantenendo una buona salita di temperatura, con questa modalità si ottiene un risparmio energetico ma soprattutto si contiene la richiesta di potenza entro i 5 kW con tutti i piani in funzione, questo per utilizzare il forno anche quando nel laboratorio vi è una restrizione dell'energia da utilizzare.

Le funzioni possono essere selezionate con 2, 3, 4 o 5 piani accesi.

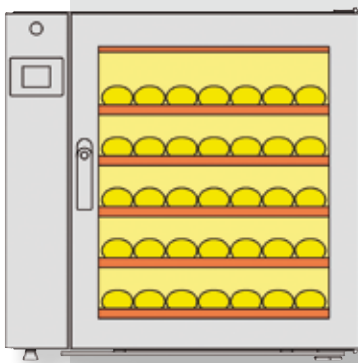
Thanks to the special static relays, the oven adapts itself to the different productions and baking times but not vice versa. The "Normal" function is suitable for most of the baking processes and represents the most adequate solution for saving energy. With the "Power" function the oven utilizes all the available power to bake products rich of water or for baking at more than 300°C. This function can be also selected for the warm up phase. When selecting the "Eco" function, the power

supply decreases though the regular increase of the temperature. The function allows you to save energy but mainly to not exceed the 5 kW-power supply when all decks are on. For this reason it is possible to work even if there is a restriction to the supply of the energy.

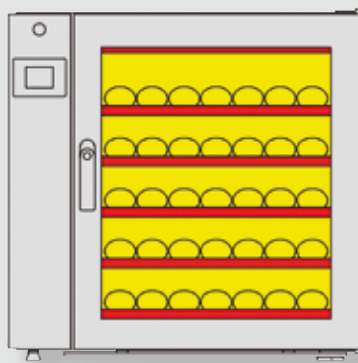
All functions can be selected with 2, 3, 4 or 5 decks on.

Es ist der Ofen, der sich dank spezieller statischer Relais dem Backgut und den Produktionszeiten anpasst und nicht umgekehrt. Die Funktion „Normal“ eignet sich für die meisten Backvorgänge und stellt eine optimale, energiesparende Lösung dar. Mit „Power“ nutzt der Ofen sein ganzes Heizpotential. Diese Funktion ist ideal für besonders wasserreiches Backgut oder zum Backen bei über 300°C. Sie kann auch in den Phasen der Beheizung benutzt werden. In der Modalität „Eco“

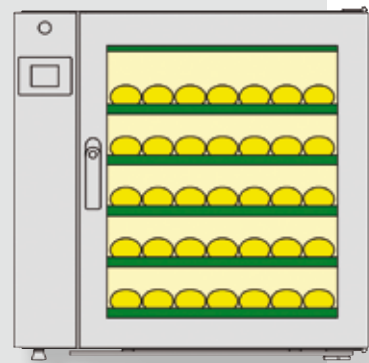
ist die Leistungsaufnahme bei gleichbleibend gutem Temperaturanstieg niedriger. Man erzielt damit eine Energieeinsparung, und vor allem beträgt die Leistungsaufnahme bei Einschaltung aller Etagen nicht mehr als 5 Watt. Mit dieser Funktion kann man den Ofen auch dann benutzen, wenn die in der Backstube verfügbare Energie eingeschränkt ist. Die Funktionen können mit zwei, drei, vier oder fünf eingeschalteten Etagen gewählt werden.



N



PWR



eco

Asso dispone inoltre di una programmazione di 20 prodotti diversi memorizzabili e facilmente utilizzabili, e di un sistema di accensione programmata settimanale con

2 accensioni giornaliere, per ognuna delle quali è possibile associare il primo prodotto che si andrà ad infornare. Troverete Asso sempre alla giusta temperatura.

Asso boasts 20 programs which can be stored and that are easily accessible to everyone, a system of a weekly preset switching on with 2 daily switching on.

For each of them it is possible to select the product to be baked. Asso will be always ready at the right temperature.

Asso verfügt außerdem über eine leicht anwendbare Programmierung für 20 speicherbare Produkte sowie über eine wöchentliche Einschaltautomatik mit zwei

Einschaltungen pro Tag, denen jeweils das erste zu backende Produkt zugeordnet werden kann. Asso steht also bei jedem Arbeitsbeginn mit der richtigen Temperatur.



L'arte del Pane

Crosta dorata e fragrante, mollica soffice ed areata, con Asso il pane riscopre le sue migliori caratteristiche, questo grazie alla possibilità di infornare direttamente il prodotto su platee refrattarie da 13 mm che garantiscono il tipico effetto suolo che fa la differenza. Il

Bread is art

Crisp brown crust and soft breadcrumb. These are the best characteristic that Asso lends to bread thanks to the possibility to bake the product directly on 13 mm refractory decks which assure the typical quality of the bread cooked in a deck oven. The powerful steamer

Die Kunst des Brotbackens

Goldbraune, knusprige Kruste, weiche und luftige Krume. Mit Asso wird das Brot so, wie es sein soll. Die Teiglinge lassen sich direkt auf feuerfesten Platten mit 13 mm Stärke backen, die den typischen Steinofen-Effekt gewährleisten. Dies macht den Unterschied. Der leistungsstarke Schwa-

potente vaporizzatore (optional) posto sopra il forno, dona al prodotto una lucentezza unica erogando una grande quantità di vapore saturo senza compromettere la temperatura di cottura come invece avviene nei forni in cui è immessa acqua ancora da vaporizzare.

(optional) situated on the oven gives a bright look to the product as it supplies the bread with a big quantity of saturate steam without interfering with the baking temperature as it normally happens in those ovens where water entering the chamber has still to be vaporized.

denerzeuger (Option) oberhalb des Ofens verleiht dem Backgut einen besonderen Glanz. Er erzeugt eine große Menge an sattem Dampf, ohne die Backtemperatur zu beeinflussen, was hingegen bei Öfen der Fall ist, bei denen das Wasser zur Verdampfung erst noch eingeführt wird.

Asso per la pasticceria

Un'ottima distribuzione del calore e un controllo rigoroso della temperatura grazie ad un funzionamento a "gradini" dell'erogazione della potenza, permettono ottimi

risultati con i prodotti più delicati. Asso evita gli sbalzi di temperatura tipici dei forni con funzionamento "on/off" grazie ad una rampa di arrivo in temperatura a 3 stadi.

Asso for pastry

An optimal heat distribution and a rigid control of the temperature are possible thanks to a "stages" power supply functioning with great results also for the most delicate pro-

ducts. Through a system of 3 stages, Asso reaches the desired temperature avoiding sudden changes in temperature that often occur with on/off-functioning ovens.

Asso für Konditoreien

Die optimale Hitzeverteilung und präzise Temperatursteuerung dank einer „stufenweisen“ Leistungsabgabemöglichkeit optimale Ergebnisse auch bei empfindlichem Backgut. Asso

vermeidet die typischen Temperaturschwankungen der Öfen mit Ein-/Aus-Betrieb dank einer in drei Stufen ansteigenden Heizrampe bis zum Erreichen der gewünschten Temperatur.

Pizza e cotture ad alta temperatura

Con le buone caratteristiche di potenza e di gestione dell'energia, Asso si presta anche a tutte quelle cotture che richiedono una elevata temperatura ed una

capacità di mantenimento del calore, che unite alla sua compattezza lo rendono adatto ad esempio per le pizzerie che non vogliono rinunciare alla qualità.

Pizza and high temperature baking

Thanks to the good system that allows you to save energy, Asso is suitable also for all those baking processes that require high temperatures and capacity to main-

tain the heat in the chamber. All this, combined with its reduced dimensions, makes Asso the ideal oven also for pizza restaurants that won't renounce to the quality.

Pizza und Backen bei hoher Temperatur

Mit seinen optimalen Merkmalen in Bezug auf Leistung und Energiemanagement eignet sich Asso auch für alle Backvorgänge, die eine hohe Temperatur und gute Erhal-

tung der Hitze erfordern. Durch diese Eigenschaften und die kompakte Bauweise ist der Ofen auch ideal für Pizzerien, die Wert auf Qualität legen.



VP5

Vaporizzatore - Steamer - Schwadenerzeuger

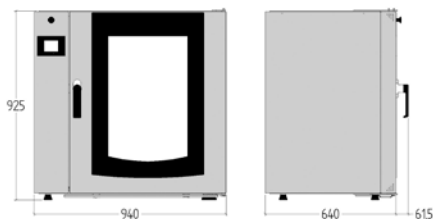
	kW
	1,6



TP5

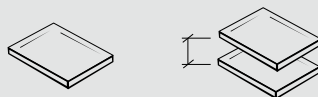
Cappa aspirazione - Extraction hood
Dunstabzug

	kW
	0,1



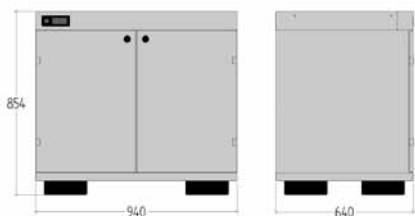
Asso 5E

Forno - Oven - Ofen



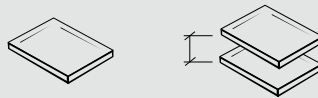
kW

n.5 60x40 cm	11/11/11/11/14 cm	3,5/7,5
--------------	-------------------	---------



CS12

Cella di lievitazione - Proofing box
Gärkammer



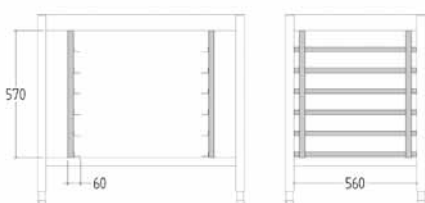
kW

n.12 60x40 cm	9 cm	1,5
---------------	------	-----



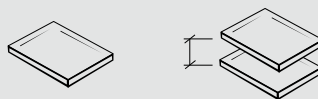
BS5

Supporto con ripiano - Lower support with shelf
Untergestell mit Brett



PT6

Porta teglie per supporto
Trayholder slides for support
Führungsschienen für untergestell



kW

n.6 60x40 cm	9 cm	
--------------	------	--



TL5

Telaio di infornamento
Manual setter
Beschickungswagen



Via Casalveghe, 34 - 37040 Gazzolo D'Arcole - Verona (Italy)
Tel. +39 045 6182033 +39 045 6182015 - Fax. +39 045 6182019
www.realforni.com - realforni@realforni.com

