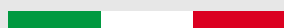


ROTOREAL SP

MADE IN ITALY





1963



Il forno SP nasce da una esperienza di quasi 50 anni nei forni rotativi ed è frutto di anni di ricerca e sviluppo.

È costruito con i migliori materiali per garantirne le prestazioni nel tempo ed è stato testato con successo in tutti i mercati del mondo.

The oven SP was born from an experience of almost 50 years in the rotary ovens and is the result of years of research and development.

The oven is built with the best materials to ensure its performance over time and has been successfully tested in all markets around the world.

1972



ROTOREAL SP

Real Forni, azienda che opera nel settore di forni per l'arte bianca da più di 60 anni, presenta il nuovo forno rotativo RotoReal SP per la cottura di pane e pasticceria. RotoReal SP è l'evoluzione di un progetto di successo nato nell'anno 2001 con l'avvento del primo rotativo SP.

Completamente progettato e costruito nella nostra sede in Italia, il nuovo SP evolve il concetto migliorandone le prestazioni in ogni ambito.

Real Forni, a company that has been working in the white art oven industry for more than 60 years, presents the new RotoReal SP rotary oven for baking bread and pastry. RotoReal SP is the evolution of a successful project born in 2001 with the advent of the first rotary SP.

Completely designed and built in our headquarters in Italy, the new SP evolves the concept, improving its performance in every feature.





Forno completamente in acciaio inox di robusta struttura. Camera di cottura in aisi 430 per una migliore stabilità alle alte temperature, con basamento e facciata in aisi 304 per una lunga durata. Pannellatura laterale in acciaio inox aisi 430 di serie. Isolamento performante di lana di roccia di 120 mm di spessore. Scambiatore di calore ridisegnato e ancora più efficiente con triplo passaggio dei fumi e conseguente riduzione dei consumi di combustibile.

Nel nuovo rotor SP, come in quello precedente, il flusso di aria arriva dalla parte superiore dello scambiatore, quella meno calda, per poi arrivare alla parte inferiore più calda prima di entrare in camera di cottura. Con questo incrocio di flussi si ottengono alti rendimenti.

The oven is completely built in stainless steel with a solid structure. The baking chamber is made of aisi 430 stainless steel to guarantee better performance with high temperature and aisi 304 stainless steel for the base and facade to guarantee maximum life. Side panels are made of aisi 430 stainless steel. High performance rock wool insulation of 120 mm thickness. Redesigned heat exchanger, more efficient, with triple fume scan passing, thus resulting in a reduced fuel consumption.

In the new SP oven, as in the previous, the air flow comes from the top of the exchanger, the least warm one, to come to the warmer underside before entering the baking chamber. With this crossroads of flows it's possible to get high returns and lower consumption.

ROTOREAL SP

Vaporizzatore aggiornato con un nuovo sistema di distribuzione dell'acqua molto più efficace. Permette di sfruttare al massimo il calore degli elementi in acciaio aumentando la capacità di vaporizzazione del 60% rispetto al rotor SP precedente.

Il vaporizzatore è posizionato di fronte allo scambiatore di calore per un'abbondante produzione di vapore. Costituita da pezzi assemblati ad incastro senza saldature o viti per una grande facilità di manutenzione. In questo modo la vaporiera può essere completamente smontata e pulita.

Updated steamer with a new and more efficient water distribution system. This allows to get the most of the heat from the steel elements increasing the capacity of vaporization by 60% compared to previous rotor SP.

The steamer is positioned in front of the heat exchanger for an extra production of steam. Made up of interlocking modules without weldings or screws for an easy maintenance. In this way the steamer can be completely disassembled and cleaned.



Motoriduttore rotazione carrello privo di cinghie e pulegge per ridurre al minimo le manutenzioni. Il limitatore di coppia è stato spostato nell'albero lento in modo da rendere il sistema più sicuro nel caso in cui il carrello o le teglie vadano in collisione con la camera di cottura.

Gearmotor without belts and pulleys to minimize maintenance. The torque limiter has been moved to the slow shaft in order to make the system safer in case of the trolley or the trays collide with the baking chamber.



Flusso d'aria regolabile, completamente perfezionato per garantire la massima omogeneità di cottura e stabilità nel tempo. Qualsiasi prodotto può essere cotto con la massima precisione ed efficacia. Il risultato vi sorprenderà.

Porta con chiusura in due punti con lungo maniglione verticale in alluminio satinato. Porta dotata di due vetri separati con possibilità di smontare quello esterno per una facile pulizia. Guarnizioni di chiusura in acciaio inox aisi 304 per una lunga durata ed una perfetta tenuta di vapore.

La tripla illuminazione della camera con nuovo sistema accessibile dall'interno della camera, permette una minor dispersione del calore.

Adjustable air flow, completely perfected to guarantee homogeneity during the baking process and stability over time. Each product can be baked with the maximum precision and efficacy. The result will surprise you.

Door with two point closure with long vertical satin aluminium handle. Door with two distinct glasses with the possibility to disassemble the external one for an easy cleaning. Closing gasket in aisi 304 stainless steel for a long life and a perfect steam seal.

The triple lighting of the chamber with an accessible system from the inside of the chamber, allows less dispersion of heat.

ROTOREAL SP

Pannello comandi costituito da una centralina elettronica installata su involucro in materiale plastico termoresistente per una maggiore protezione.

Di serie comandi meccanici di emergenza in caso di avaria della centralina elettronica.

Control panel consisting of an electronic control unit installed on thermal plastic casing for greater protection.

As standard, mechanical emergency controls in case of electronic control unit failure.



Possibilità di installare una centralina computerizzata con display touch screen e 100 programmi di cottura in 5 fasi ed inoltre in opzione con inverter per regolazione della velocità di ventilazione.

Possibility to install a computerized control unit with touch screen with 100 baking programs in 5 steps and also as an option with inverter for air speed control.

ROTOREAL SP

Nella versione elettrica il forno è dotato di potenti resistenze corazzate che garantiscono una veloce salita di temperatura ed una lunga durata.

In opzione è possibile dotare il forno della piattaforma inferiore per la rotazione del carrello con aggancio centrale a sfera. Consente di introdurre e togliere i carrelli più pesanti con maggior comodità.

In the electric model, the oven has powerful armoured resistances that guarantee a fast rise in temperature in less time and long life.

As an option it's possible to provide the oven of a lower platform for the rotation of trolley with a central ball block. In this way it's easier to introduce the heaviest trolleys.



SP Medio, LieviReal LR 90x190 e ElettroReal AE4c 8.20

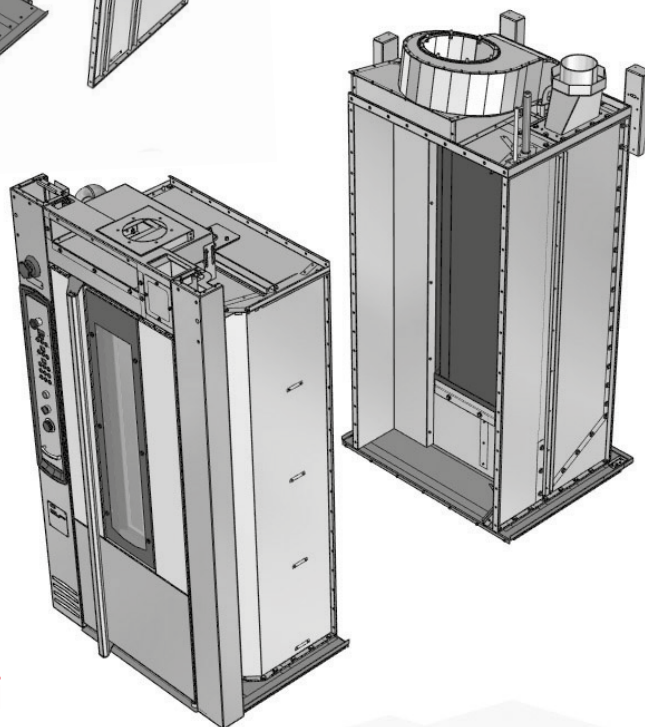
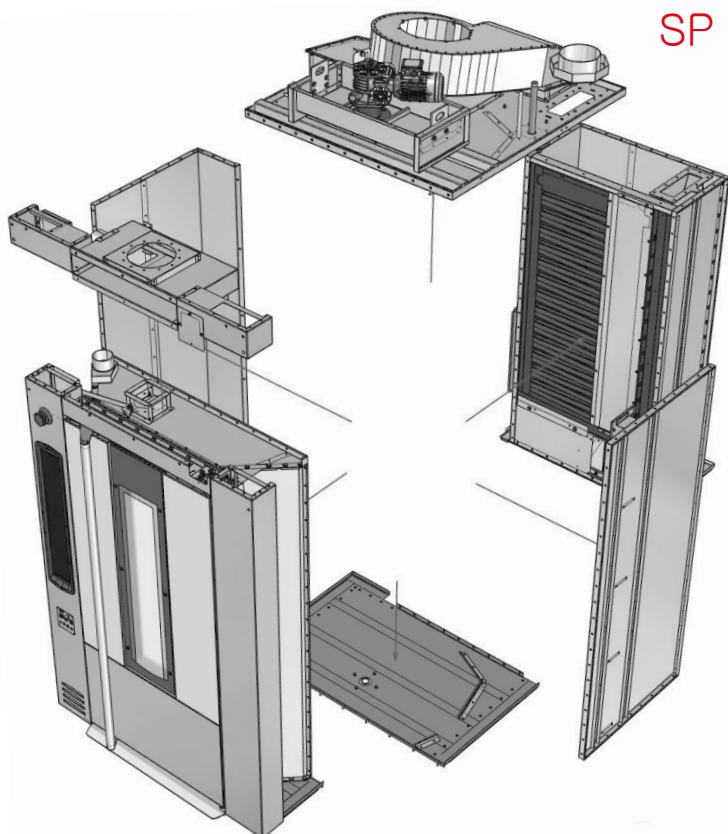
Il Forno RotoReal SP a differenza del modello precedente viene spedito in blocchi premontati per velocizzare l'installazione nel vostro laboratorio.

Tale sistema permette in massimo tre giornate lavorative di installare e testare il forno. Il forno SP Mini, il piccolo della famiglia, può essere funzionante in una sola giornata lavorativa.

The oven RotoReal SP is delivered in pre-mounted block in order to speed the installation on site

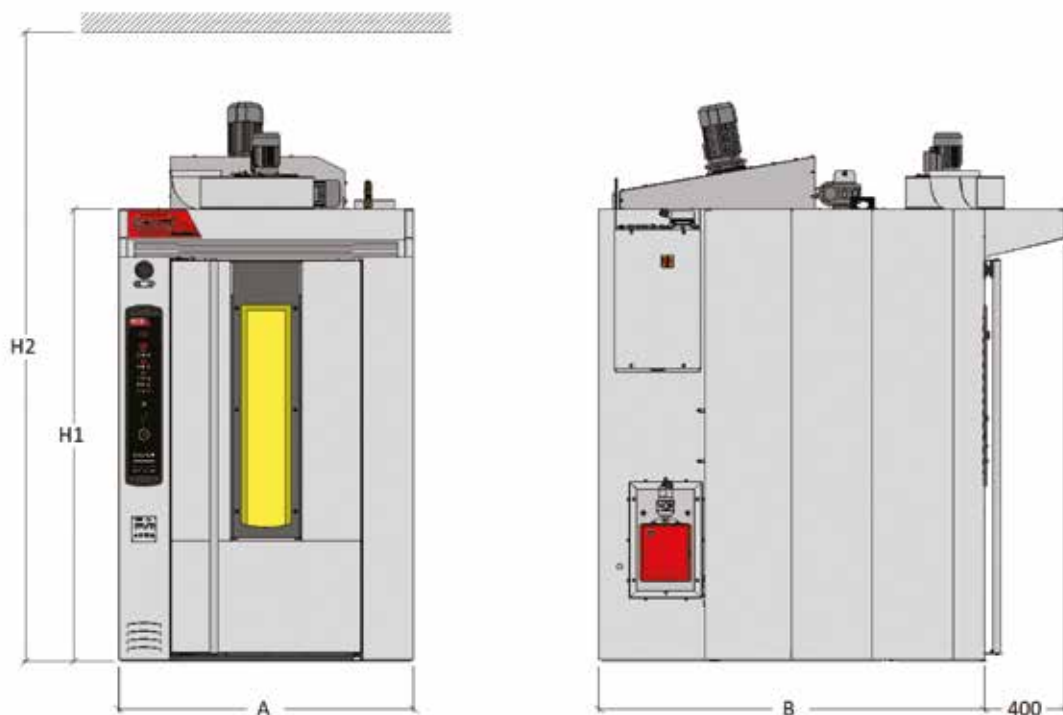
This system allows to install and test the oven in maximum three working days. The SP Mini oven, the smallest of the family, can be mounted in just one working day.

SP Medio / Super / Maxi



SP Mini

ROTOREAL SP



Model		Baking Surface	A	B	H1	H2	Thermal power	Electric power
	cm	m ²	mm	mm	mm	mm	kcal/h (kW)	kW
SP Mini	n.15 – 40 x 60	3,6	1070	1525	2020	2700	40.000 (46)	1,5
SP Mini E	n.15 – 40 x 60	3,6	1070	1525	2020	2700	–	22,5
SP Medio	n.18 – 60 x 80 n.18 – 60 x 90	8,6 9,7	1460	1910	2225	3000	65.000 (76)	2,5
SP Medio E	n.18 – 60 x 80 n.18 – 60 x 90	8,6 9,7	1460	1910	2225	3000	–	42,5
SP Super	n.18 – 80 x 80 n.18 – 80 x 100	11,5 14,4	1680	2110	2225	3000	80.000 (93)	3,5
SP Super E	n.18 – 80 x 80 n.18 – 80 x 100	11,5 14,4	1680	2110	2225	3000	–	57,5
SP Maxi	n.36 – 60 x 80 n.36 – 60 x 90	17,2 19,4	1980	2480	2225	3100	110.000 (128)	4,3
SP Maxi E	n.36 – 60 x 80 n.36 – 60 x 90	17,2 19,4	1980	2480	2225	3100	–	75,8



SP Mini

SP Medio

SP Super

SP Maxi



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



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

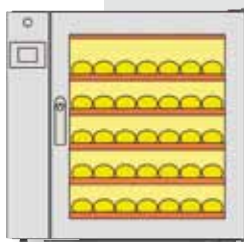
Saving energy becomes an easy game with the possibility to operate only with one deck on. The innovative "split" function enables you to have two baking processes at

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).

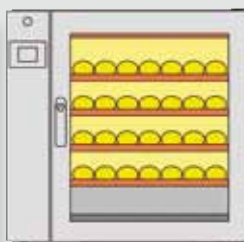
Asso passt sich der Produktion an und nicht umgekehrt.

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

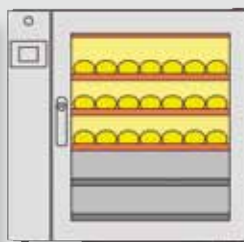
zwei gleichzeitige Backvorgänge, wobei die mittlere Backkammer den Ofen in zwei Zonen mit unterschiedlichen Backzeiten und -temperaturen (max. 50°C Unterschied) aufteilt.



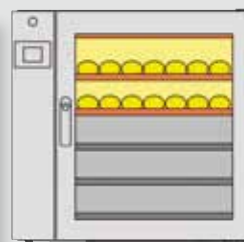
5



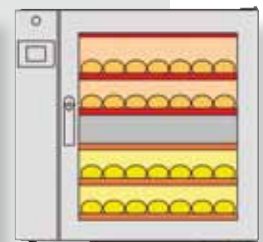
4



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.

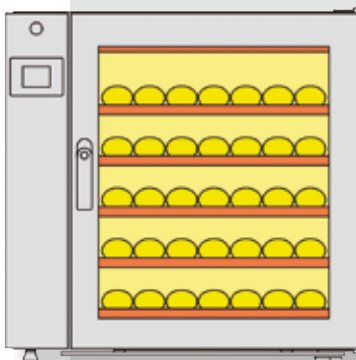
Thanks to the special static relays, the oven adapts itself to the different productions and baking times but not vice versa. The "Normal" function is suitable for most of the baking processes and represents the most adequate solution for saving energy. With the "Power" function the oven utilizes all 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.

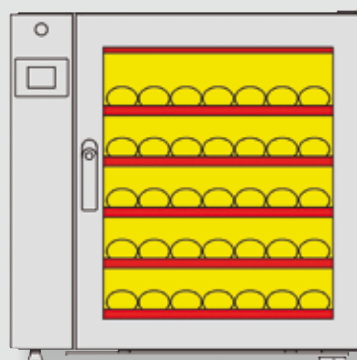
All functions can be selected with 2, 3, 4 or 5 decks on.

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“

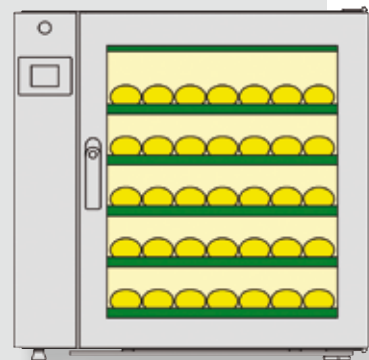
ist die Leistungsaufnahme bei gleichbleibend gutem Temperaturanstieg niedriger. Man erzielt damit eine Energieeinsparung, und vor allem beträgt die Leistungsaufnahme bei Einschaltung aller Etagen nicht mehr als 5 Watt. Mit dieser Funktion kann man den Ofen auch dann benutzen, wenn die in der Backstube 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

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.

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

(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.

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-

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 Temperaturregelung 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

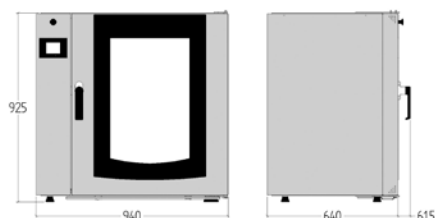
kW
1,6



TP5

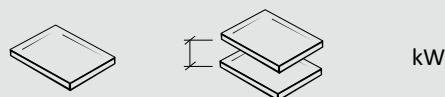
Cappa aspirazione - Extraction hood
Dunstabzug

kW
0,1



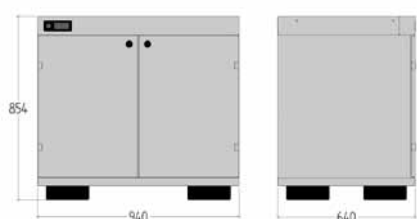
Asso 5E

Forno - Oven - Ofen



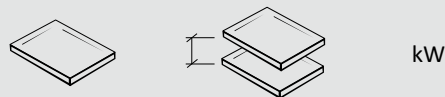
kW

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



CS12

Cella di lievitazione - Proofing box
Gärkammer



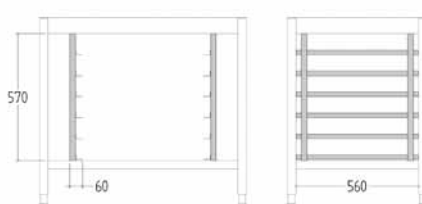
kW

n.12 60x40 cm 9 cm 1,5



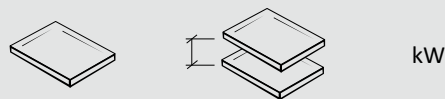
BS5

Supporto con ripiano - Lower support with shelf
Untergestell mit Brett



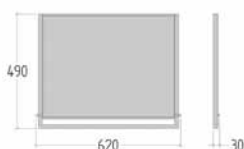
PT6

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





BOSS 9

Caratteristiche:

Forno rotativo a convezione di nuova generazione altamente prestazionale. Adatto alla cottura di pane, e pasticceria, particolarmente indicato per prodotti delicati grazie ad un notevole flusso d'aria a bassa velocità che attraversa la camera di cottura. Grazie alle sue dimensioni contenute, rappresenta la soluzione ideale per piccole produzioni che non vogliono rinunciare a prestazioni e cotture dei forni di grandi dimensioni, può avere una capacità da 9 a 11 teglie di dimensioni 40x60 cm.

Costruzione interna totalmente in acciaio inox, scambiatore di calore posto sopra la camera e ventilazione realizzata con una girante ad alto rendimento. Vaporizzatore potente ed efficace a due punti di ingresso acqua, posizionato nel mezzo del flusso d'aria, permette vaporizzazioni continue anche a breve intervallo. Tutti gli elementi sono facilmente smontabili dall'interno per essere puliti o sostituiti in tempi rapidi. Facciata esterna in acciaio AISI 304 per la massima garanzia di durata. Coibentazione in triplo spessore di materassini di lana di roccia e pannelli perimetrali in acciaio inox. In opzione pannello comandi "Touch" con display LCD 7" a colori e touch screen capacitivo con possibilità di inserire programmi di cottura e accensioni automatiche, inoltre a richiesta la ventilazione può essere modulata e programmata tramite inverter "Touch Air".

Il forno BOSS 9 può essere con bruciatore di gas o di gasolio mentre nel BOSS 9 E sono le resistenze elettriche a riscaldarlo.

Il forno ha dimensioni estremamente compatte e la possibilità di varie configurazioni, può essere appoggiato nell'apposito supporto con ruote o per rendere al meglio e più completo il proprio impianto può essere dotato di cella di lievitazione autonoma. In altre configurazioni può essere assemblato con aggiunta di camera di cottura elettrica statica MR-2. (vedi configurazioni)

Features:

New generation, high performance rotary convection oven. Suitable for baking bread and pastries; especially suitable for delicate products thanks to the significant low speed air flow through the baking chamber. Thanks to the small size it is the ideal cooking solution for small productions which want performance and cooking results like bigger, it can have a capacity from 9 to 11 trays, size 60 to 40 cm.

Fully stainless steel construction on the inside, heat exchanger located at the top of the chamber and ventilation with one high performance impeller. Powerful and effective steamer with two water inlets, positioned in the middle of the air flow, to ensure continuous steam production even at short intervals. All the components are easily removable from the inside for cleaning or quick replacement. AISI 304 steel front panel for maximum life. Insulation with three layers of rock wool and stainless steel panelling. Optional "Touch" controls with 7" colors LCD and capacitive touch screen offering the possibility to enter baking programs and automatic ignition times; on request, fan operation speed can be change and programmed by inverter.

The oven BOSS 9 can be powered by burner(gas or gasoil) or electric in BOSS 9 E version. Extremely compact oven dimensions and possibility of various configurations.

The oven can be placed on the appropriate support (with wheels as an option).

The oven can be equipped instead with proofer, in other configurations can be assembled with the addition of static cooking chamber MR-2 model. (see configurations)

Caractéristiques

Four rotatif à convection de nouvelle génération à hautes performances. Adapté à la cuisson du pain et de la pâtisserie, particulièrement indiqué pour les produits délicats grâce au flux d'air important à basse vitesse qui traverse la chambre de cuisson. Grâce à ses petites dimensions, il représente la solution idéale pour les petites productions qui ne veulent pas renoncer à la performance et à la cuisson des grands fours, il peut avoir une capacité de 9 à 11 plaques de 40x60 cm.

Construction interne entièrement en acier inoxydable, échangeur de chaleur placé au-dessus de la chambre et ventilation réalisée avec une turbine à haute performance. Un vaporisateur puissant et efficace avec deux points d'entrée d'eau, positionné au milieu du flux d'air, permet une vaporisation continue, même avec des intervalles courts. Tous les éléments sont facilement démontables de l'intérieur pour être nettoyés ou remplacés rapidement. Façade extérieure en acier AISI 304 pour une garantie maximale de durabilité. Isolation triple épaisseur de nattes de laine de roche et des panneaux de périmètre en acier inoxydable. En option, tableau de commande "Touch" avec écran couleur "LCD 7" et écran tactile capacitif avec possibilité d'insérer des programmes de cuisson et allumage automatique. En outre, sur demande, ventilation modulée et programmée par variateur "Touch Air".

Le four BOSS 9 peut être équipé d'un brûleur à gaz ou à gasoil, tandis que dans le BOSS 9 E, ce sont les résistances électriques qui le chauffent.

Le four a des dimensions extrêmement compactes et la possibilité de diverses configurations, peut être placé dans le support spécial avec des roues ou pour rendre le meilleur et le plus complet, votre système peut être équipé d'une étuve autonome. Dans d'autres configurations, il peut être assemblé avec l'ajout de la chambre de cuisson électrique statique MR-2. (voir configurations).

Características:

Horno rotativo de convección de nueva generación y alto rendimiento. Adecuado para hornear pan y pastelería, particularmente adecuado para productos delicados gracias a un flujo considerable de aire a baja velocidad que pasa a través de la cámara de cocción. Gracias a sus pequeñas dimensiones, representa la solución ideal para pequeñas producciones que no quieren renunciar al rendimiento y la cocción de grandes hornos, puede tener una capacidad de 9 a 11 bandejas de 40x60 cm.

Construcción interna completamente en acero inoxidable, intercambiador de calor colocado encima de la cámara y ventilación realizada con un impulsor de alto rendimiento. Potente y eficaz vaporizador con dos puntos de entrada de agua, ubicado en el medio del flujo de aire, permite la vaporización continua incluso a intervalos cortos. Todos los elementos son fácilmente extraíbles desde el interior para limpiarlos o reemplazarlos rápidamente. Fachada externa en acero AISI 304 para máxima garantía de durabilidad. Aislamiento de triple espesor de esteras de lana de roca y paneles perimetrales de acero inoxidable. En el panel de control "Touch" opcional con pantalla LCD a color de 7" y pantalla táctil capacitiva con la posibilidad de insertar programas de cocción y encendido automático, además, a pedido, la ventilación puede ser modulada y programada a través del inversor "Touch Air".

El horno BOSS 9 puede equiparse con un quemador de gas o gasoil, mientras que en el BOSS 9 E son los elementos calefactores los que lo calientan.

El horno tiene dimensiones extremadamente compactas y la posibilidad de varias configuraciones, se puede colocar en el soporte especial con ruedas o para que lo mejor y lo más completo de su sistema se pueda equipar con una celda de levadura autónoma. En otras configuraciones, puede ensamblarse con la adición de la cámara de cocción eléctrica estática MR-2. (ver configuraciones)



Model	 cm	n.	 cm	m ²	Kcal/h (kW)	kW
Forno a gas o gasolio - Gas or diesel oil oven - Four à gaz ou mazout - Horno de gas o gasóleo						
BOSS 9 G	40 x 60	9÷11	8,9÷7,3	2,2÷2,6	20.000 (23)	1,5
Forno elettrico - Electric oven - Four électrique - Horno eléctrico						
BOSS 9 E	40 x 60	9÷11	8,9÷7,3	2,2÷2,6	-	16,5/19,5 ¹

¹ Forno ad alimentazione elettrica con potenza maggiorata

¹ Electric oven with higher power

¹ Four avec alimentation électrique et puissance majorée

¹ Horno con alimentación eléctrica con potencia aumentada

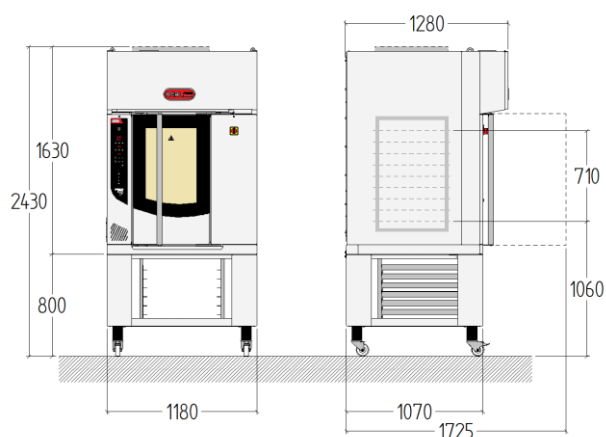
configurazioni - configurations - configurations - configuraciones



1



2

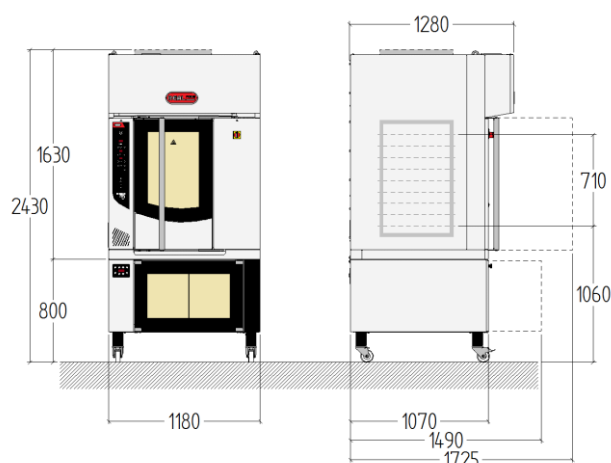


BOSS 9 G o BOSS 9 E - forno
BZ 83 R - supporto con ruote
PB 63-83 - portateglie per supporto

BOSS 9 G o BOSS 9 E - oven
BZ 83 R - support with wheels
PB 63-83 - trays holder

BOSS 9 G o BOSS 9 E - four
BZ 83 R - support avec des roues
PB 63-83 - range-plaques

BOSS 9 G o BOSS 9 E - horno
BZ 83 R - soporte con ruedas
PB 63-83 - portabandejas



BOSS 9 G o BOSS 9 E - forno
CZ 83 R - cella di lievitazione o armadio chiuso porta teglie con piedini fissi

BOSS 9 G o BOSS 9 E - oven
CZ 83 R - proofer or closed try cabinet with fixed support

BOSS 9 G o BOSS 9 E - four
CZ 83 R - cellule de lavage ou armoire range-plaques à pieds fixes

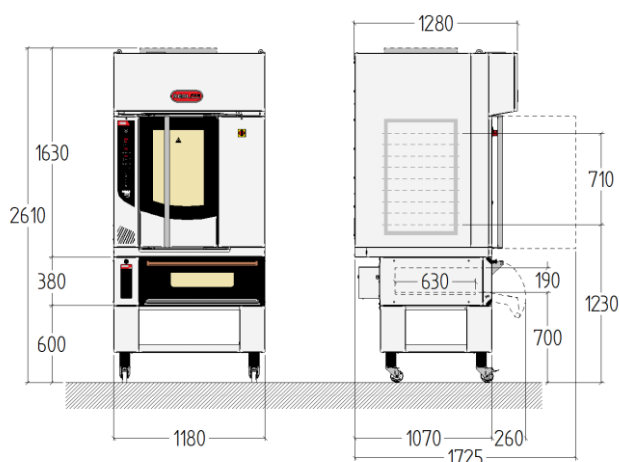
BOSS 9 G o BOSS 9 E - horno
CZ 83 R - cámara de fermentación o armario porta-bandejas con pies fijos

configurazioni - configurations - configurations - configuraciones

3



4

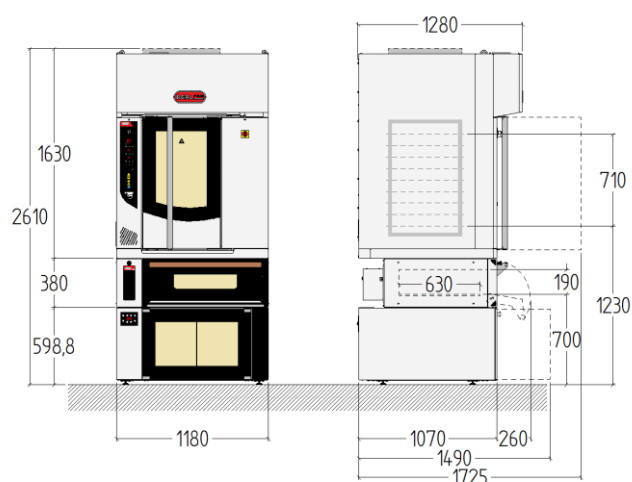


BOSS 9 G o BOSS 9 E - forno
ZM 63 B - camera di cottura
V1000 - vaporizzatore
BZ 63 S - supporto ribassato con ruote

BOSS 9 G o BOSS 9 E - oven
ZM 63 B - baking chamber
V1000 - steamer
BZ 63 S - lowered support with wheels

BOSS 9 G o BOSS 9 E - four
ZM 63 B - chambre de cuisson
V1000 - vaporisateur
BZ 63 S - support réduit avec des roues

BOSS 9 G o BOSS 9 E - horno
ZM 63 B - cámara de cocción
V1000 - vaporizador
BZ 63 S - soporte rebajado con ruedas



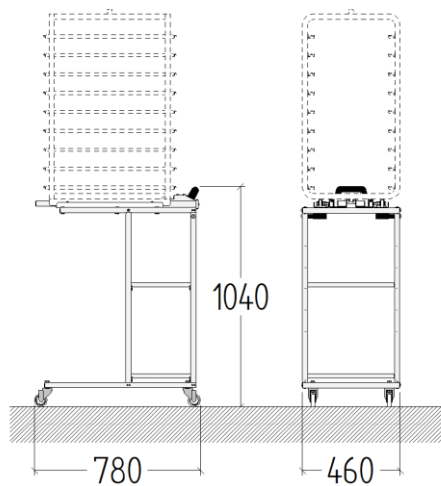
BOSS 9 G o BOSS 9 E - forno
ZM 63 B - camera di cottura
V1000 - vaporizzatore
CZ 83 P o AZ 83 P - cella di lievitazione o armadio chiuso porta teglie con piedini fissi

BOSS 9 G or BOSS 9 E - oven
ZM 63 B - baking chamber
V1000 - steamer
CZ 83 P or AZ 83 P - proofer or closed try cabinet with fixed support

BOSS 9 G ou BOSS 9E - four
ZM 63 B - chambre de cuisson
V1000 - vaporisateur
CZ 83 P ou AZ 83 P - cellule de lavage ou armoire range-plaques à pieds fixes

BOSS 9 G o BOSS 9 E - horno
ZM 63 B - cámara de cocción
V1000 - vaporizador
CZ 83 P o AZ 83 P - cámara de fermentación o armario porta-bandejas con pies fijos

accessori - accessories - accessoires - accesorios

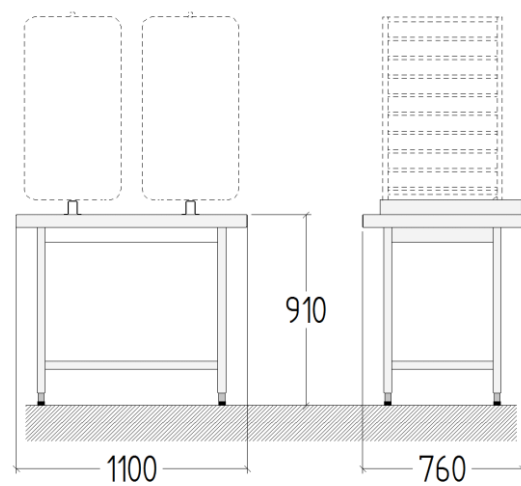


CAR9 - caricatore per carrello di cottura
Accessorio disponibile solo per configurazione 1-2

CAR9 - loader for oven trolley
Accessory available only for configuration 1-2

CAR9 - support chargeur pour chariot de cuisson -
Accessoire disponible seulement pour configuration 1-2

CAR9 - cargador para carro de cocción
Accesorio disponible sólo para configuración 1-2

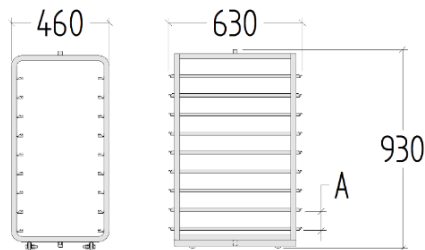


TAV9 - tavolo d'appoggio per n.2 carrelli di cottura
Accessorio disponibile solo per configurazione 1-2

TAV9 - Support for n.2 oven trolleys
Accessory available only for configuration 1-2

TAV9 - table de support pour n.2 chariots de cuisson
Accessoire disponible seulement pour configuration 1-2

TAV9 - soporte para n.2 carros de cocción
Accesorio disponible sólo para configuración 1-2



Carrelli di cottura
Oven trolleys
Chariots de cuisson
Carros de cocción

n.9 teglie - trays
plaques - bandejas A 89 mm

n.10 teglie - trays
plaques - bandejas A 80 mm

n.11 teglie - trays
plaques - bandejas A 73 mm



Versione **'Touch'** con display 7" touch screen per la gestione avanzata di programmi di cottura e regolazione della portata d'aria (versione **'Touch Air'**), accensioni programmate e molte altre funzioni.

'Touch' version with 7" display for the advanced management of baking programs, with air flow-rate control (**'Touch Air'** version), programmed ignition and many other functions.

Version **'Touch'** avec affichage 7" touch screen pour la gestion avancée de programmes de cuisson et la regulation de la portée d'air (version **'Touch Air'**), démarrages programmés et beaucoup de fonctions

La versión **'Touch'** con pantalla touch screen 7" para la gestión avanzada de programas de cocción y regulación del flujo de aire (versión **'Touch Air'**), igniciones programadas y muchas otras funciones.

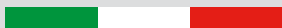


Via Casalveghe, 34 – 37040 Gazzolo d'Arcole – Verona
Tel. 045 6182033 – Fax 045 6182019 – P.IVA 02657630238
Web site: www.realforni.com E-mail: realforni@realforni.com



BOSS

MADE IN ITALY





Da 60 anni Real Forni lavora nello sviluppo di forni ed attrezzature per l'arte bianca seguendo i professionisti di tutto il mondo in questo importante settore alimentare, la loro soddisfazione è il nostro obiettivo e la nostra migliore pubblicità. Innovazione, ricerca, esperienza e grande rispetto per la tradizione, da qui nasce il nuovo forno rotativo Boss.

For over 60 years Real Forni has been designing and manufacturing bread and pastry ovens with the aim to satisfy the professionals of this important food sector. Their satisfaction is our goal and the best way to promote ourselves. The new rotary oven Boss combines innovation and technology with the yearly experience and tradi-

Seit 60 Jahren arbeitet Real Forni in der Entwicklung von Öfen und Anlagen für das Bäckerhandwerk-Profis aus der ganzen Welt in diesem wichtigen Sektor der Lebensmittel, ist ihre Zufriedenheit ist unser Ziel und unsere beste Werbung. Innovation, Forschung, Erfahrung und großem Respekt für die Tradition, hier kommt die neue Stikkenofen Boss.

Un forno senza compromessi che coniuga caratteristiche uniche rendendolo il riferimento della categoria. Massima efficienza ed ingombri record, cottura perfetta e costi contenuti, Boss è uno strumento che permette di risparmiare energia, spazio e costi di manutenzione con un miglioramento del prodotto.

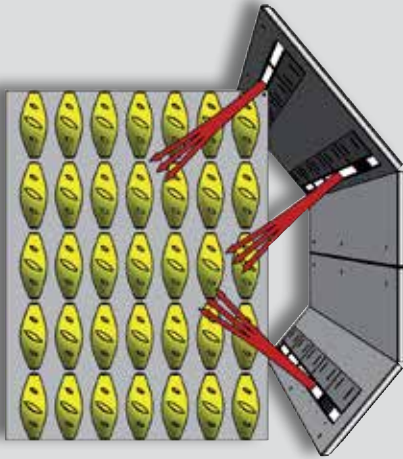
tion of the company thus becoming the reference model of its category. Maximum efficiency, reduced overall dimensions and low consumptions are the key fetures of BOSS oven that allow the user to save energy and space, reduce the cost of maintenance and improve the result on the baked product.

Ein Ofen ohne Kompromisse, das enthält einzigartige Eigenschaften und ist eine Referenz in der Kategorie. Boss mit seiner maximalen Effizienz und Plattenabmessungen, perfekte Küche und niedrigen Kosten, ist ein Werkzeug, das Ihnen Energie, Raum-und Wartungskosten zu sparen, mit einer Verbesserung des Produktes ermöglicht.



COTTURA PERFETTA

Una buona cottura per un forno rotativo consiste non solo in una corretta distribuzione del calore ma anche nella capacità di sviluppare il prodotto con un flusso d'aria dolce e abbondante, solo così la cottura ventilata può eguagliare quella di un forno statico.

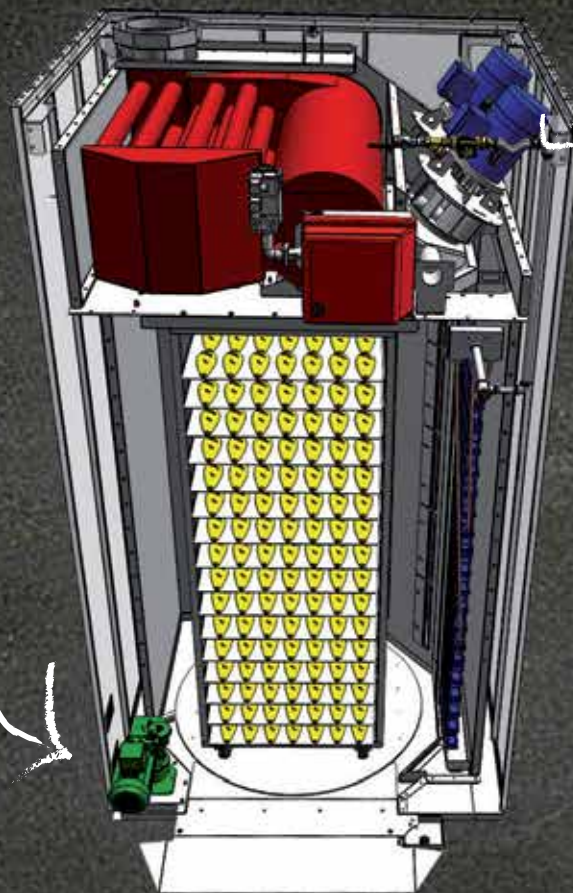


A PERFECT BAKING

A perfect baking in rotary ovens is the result of a correct distribution of the heat and of the ability to bake the product with a gentle and abundant flow of air: this is the only way to equal the baking of a static oven.

EINE PERFEKTE KOCH

Eine gründliche Koch für einen Stikkenofen ist das Ergebnis einer korrekten Verteilung der Wärme und der Fähigkeit, das Produkt mit einem sanften und reichlich Luftstrom backen: das ist der einzige Weg, um die Backen von einem statischen Ofen entsprechen.



Double
Ventilation

Easy
maintenance



VAPORIERA RAPIDA E POTENTE

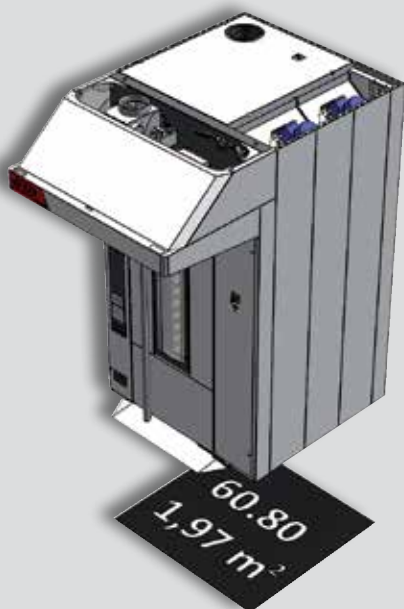
Una vaporiera deve vaporizzare una grande quantità di acqua in breve tempo e contemporaneamente avere la capacità di rigenerarsi per la cottura successiva. Grazie ad una vaporiera posta nel mezzo del flusso d'aria il forno Boss garantisce rapidità e potenza, garanzia per ottenere prodotti friabili e con una crosta croccante.

FAST AND POWERFUL STEAMER

A steamer has to produce a big quantity of steam in a short time and generate it for the following baking process. Thanks to its rapid and powerful steamer situated in the middle of the air flow, it is possible to get crisp crust and friable products.

SCHWADENERZEUGER SCHNELLE UND KRAFTVOLLE

Ein Schwadenerzeuger muss eine große Menge Wasser in einer kurzen Zeit zu verdampfen und gleichzeitig die Fähigkeit haben, für die anschließende Brennen regenerieren. Dank einem Schwadenerzeuger in der Mitte des Luftstroms platziert, das Backofen Boss sorgt für Schnelligkeit und Kraft, Sicherheiten brüchig Produkte zu erhalten und mit einer knusprigen Kruste.



PRIMATO DI EFFICIENZA

Quando un sistema di cottura dotato di due potenti ventilatori e di uno scambiatore di calore a triplo giro di fumi è racchiuso in una coibentazione a tre strati di lana di roccia pressata, i risultati sono tangibili, con una rapida salita in temperatura il forno Boss 60.80 necessita di sole 50.000 kcal/h. Oggi lo spazio all'interno di un laboratorio è una risorsa importante, apprezzerete un forno che vi lascia lo spazio per le vostre future idee.

UNBEATABLE PRODUCTION EFFICIENCY

When a baking system is equipped with two powerful fans and a triple smoke passage heat exchanger and is closed inside a three-layer rock wool cohibentation, results are guaranteed. With a rapid temperature reaching, BOSS 60.80 requires only 50.000 kcal/h. Today the space inside a bakery lab is very precious, you will surely appreciate and oven that leaves some free space for your future projects.

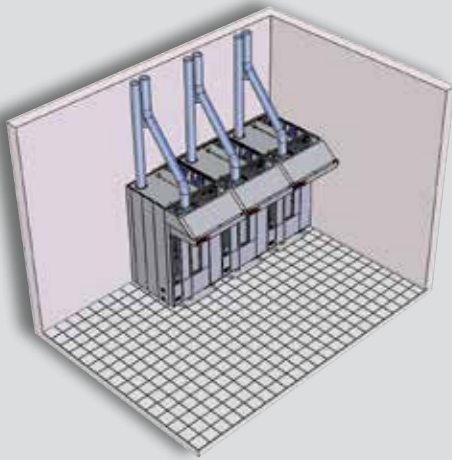
PRIMAT DER EFFIZIENZ

Wenn ein Kochsystem mit zwei leistungsstarken Lüftern und einer Dreifach-Wärmetauscher Runde der Dämpfe ausgestattet ist, in einem Dreischicht-Isolierung aus Steinwolle umschlossen drückte, die Ergebnisse sind greifbar, mit einem raschen Anstieg der Temperatur erfordert das Ofen Boss 60.80 nur 50.000 kcal/h.

Der Raum in einem Labor ist heute eine wichtige Ressource, werden Sie einen Ofen schätzen, die Sie Raum für Ihre Ideen für die Zukunft lässt.

MANUTENZIONE FRONTALE

Tutti gli organi che necessitano di manutenzione si trovano nella parte anteriore e sono facilmente raggiungibili, potrete affiancare più forni ed appoggiarli al muro senza dover perdere spazi utili.



FRONT SIDE MAINTENANCE

All components requiring maintenance are placed in the front side of the oven and are easy to reach. This way it's possible to place ovens side by side and with back side against the wall, thus avoiding space waste.

WARTUNG VORDER

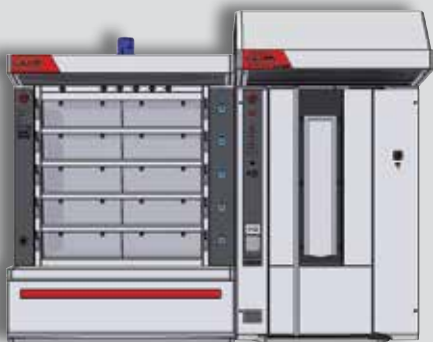
Alle Organe, die Wartung erfordern, werden in der Front befindet und leicht zugänglich sind, können Sie mehrere Öfen kombinieren und unterstützen sie an die Wand, ohne unnötige Leerzeichen zu verschwenden.

PANNELLO TOUCH SCREEN PREDISPOSTO PER INDUSTRIA 4.0



PERFETTA INTEGRAZIONE

Ogni prodotto Real Forni nasce per essere un componente di una squadra vincente, e quindi compatibile con il resto della gamma in ergonomia, dimensioni e design. Questa caratteristica crea un'armonia all'interno del laboratorio prerogativa di un ambiente di qualità. (VapoTech AT5c + Boss 60.80)

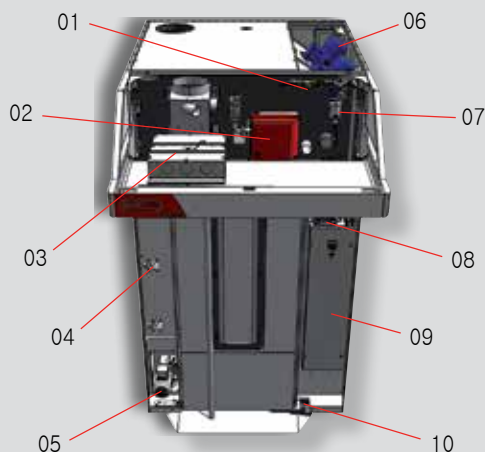


PERFECT INTEGRATION

Each Real Forni product is designed to be a component of a winning team, and therefore compatible with the rest of the company's range in ergonomics, size and design. This feature creates aesthetic harmony within the laboratory, this is a prerogative of quality workplaces.

PERFEKTE INTEGRATION

Jedes Produkt Real Forni ist entworfen, um eine Komponente eines erfolgreichen Teams zu sein, und daher vereinbar mit dem Rest der Serie in der Ergonomie, Größe und Design. Diese Funktion schafft eine Harmonie innerhalb des Labors und das ist ein Vorrecht der Qualität Umgebungen. (VapoTech AT5c + Boss 60.80)



Tutto a portata di mano!
Everything close at hand!
Alles zur Hand!

- 01 Elettrovalvola ingresso acqua
- 02 Bruciatore / collegamenti resistenze
- 03 Aspiratore vapori
- 04 Illuminazione
- 05 Motoriduttore rotazione
- 06 Ventilatori
- 07 Elettrovalvola scarico vapori
- 08 Ingresso acqua nel forno
- 09 Cassetta di potenza
- 10 Fermo porta aperta

- 01 Electrovalve for water inlet
- 02 Burner / heating elements
- 03 Steam extraction fan
- 04 Lights
- 05 Gear-motor for platform rotation
- 06 Fans
- 07 Steam exhaust electrovalve
- 08 Water inlet in the oven
- 09 Power box
- 10 Door limit switch

- 01 Magnetwasserzulauf
- 02 Brenner / Elektrische Widerstände
- 03 Abgase
- 04 Beleuchtung
- 05 Getriebemotor Rotation
- 06 Ventilatoren
- 07 Magnet Abgase
- 08 Wassereintritt in den Ofen
- 09 Kaution Macht
- 10 Noch offen Tür



BOSS PANORAMA 60.100



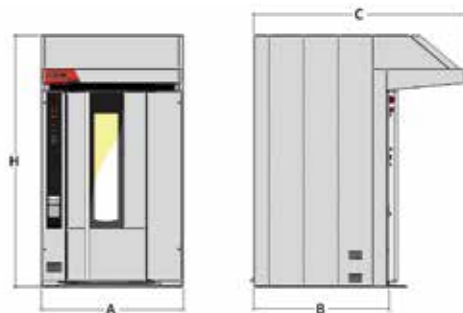
PANORAMA è la versione ideale per laboratori o centri commerciali e permette ai clienti di avere una visuale privilegiata sulla cottura in corso mantenendo nel contempo il laboratorio lontano da occhi indiscreti. Disponibile anche con schermo LCD posteriore per la visualizzazione del prodotto e dello stato del processo di cottura.

PANORAMA is the BOSS version perfect for laboratories or shopping malls that allows customers to have a direct view on the baking process of the products and at the same time to keep the working area safe from prying eyes. It's available also with LCD screen on the back of the oven to check the baking process.

Die Version PANORAMA ist ideal für Laboratorien oder Einkaufszentren. Sie ermöglicht Kunden einen direkten Blick auf den Produkten und zur gleichen Zeit um das Labor sicher vor neugierigen Augen zu halten. Sie ist verfügbar auch mit Rück LCD-Bildschirm für die Anzeige der Produkt- und der Zustand des Kochvorgangs.



BOSS



BOSS 50.70 - BOSS 50.70 E

 cm	n.	cm 	m ²	A mm	B mm	C mm	H mm	50.70 Kcal/h	50.70 E kW
50x70	16/18	9/8	5,6/6,3	1310	1240	2040	2260	30.000	28,0
40x80	16/18	9/8	5,1/5,8						
40x60	16/18	9/8	3,8/4,3						
45x65	16/18	9/8	4,7/5,3						
18"x26"	16/18	9/8	4,8/5,4						

BOSS 60.80 R - BOSS 60.80 R E

 cm	n.	cm 	m ²	A mm	B mm	C mm	H mm	60.80 R Kcal/h	60.80 R E kW
60x80	16/18	9/8	7,7/8,6	1440	1370	2150	2340	45.000	36,0
20"x30"	16/18	9/8	6,2/7,0						

BOSS 60.80 - BOSS 60.80 E

 cm	n.	cm 	m ²	A mm	B mm	C mm	H mm	60.80 Kcal/h	60.80 E kW
60x80	18/20	9/8	8,6/9,6	1440	1370	2150	2540	50.000	43,0
20"x30"	18/20	9/8	7,0/7,7						

BOSS 60.100 - BOSS 60.100 E

 cm	n.	cm 	m ²	A mm	B mm	C mm	H mm	60.100 E Kcal/h	60.100 E kW
60x100	18/20	9/8	10,8/12,0	1600	1530	2310	2540	62.000	49,8
n.218"x26"	18/20	9/8	10,9/12,1						
60x90	18/20	9/8	9,7/10,8						
80x80	18/20	9/8	11,5/12,8						

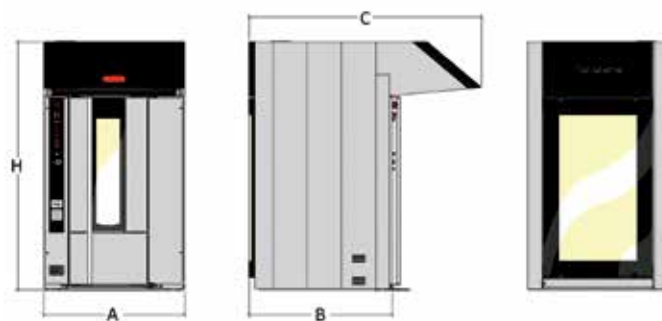
BOSS 80.100 - BOSS 80.100 E

 cm	n.	cm 	m ²	A mm	B mm	C mm	H mm	80.100 Kcal/h	80.100 E kW
80x100	18/20	9/8	14,4/16,0	1725	1655	2440	2590	80.000	56,5
80x90	18/20	9/8	13,0/14,4						
n.220"x30"	18/20	9/8	13,9/15,5						

Immagini e dati tecnici sono indicativi, la ditta si riserva la facoltà di apportare modifiche senza comunicarlo.



Panorama



Panorama 60.80 - Panorama 60.80 E

cm 	n.	cm 	m ²	A mm	B mm	C mm	H mm	60.80 Kcal/h	60.80 E kW
60x80	18/20	9/8	8,6/9,6	1440	1480	2390	2540	50.000	43,0
20"x30"	18/20	9/8	7,0/7,7						

Panorama 60.100 - Panorama 60.100 E

cm 	n.	cm 	m ²	A mm	B mm	C mm	H mm	60.100 E Kcal/h	60.100 E kW
60x100	18/20	9/8	10,8/12,0	1600	1650	2530	2540	62.000	49,8
n.218"x26"	18/20	9/8	10,9/12,1						
60x90	18/20	9/8	9,7/10,8						
80x80	18/20	9/8	11,5/12,8						

Immagini e dati tecnici sono indicativi, la ditta si riserva la facoltà di apportare modifiche senza comunicarlo.



CARATTERISTICHE / CHARACTERISTICS / MERKMALE

- Massima efficienza • Minimo ingombro • Cottura impeccabile
- Vaporizzazione abbondante • Semplice manutenzione • Design curato
- Maximum production efficiency • Minimum overall dimensions • Perfect baking
- Abundant vaporization • Easy maintenance • Accurate design
- Maximale Effizienz • Minimaler Platzbedarf • Perfectes Backergebnis
- Verdampfung tadellosen reichlich • Einfache Wartung • Gepflegt Design

ACCESSORI DI SERIE / AS STANDARD / SERIENAUSSTATTUNG

- Piattaforma inferiore per rotazione carrello • Valvola scarico vapori motorizzata
- Pannelli laterali in acciaio inox • Aspiratore in polipropilene con cassa in acciaio inox
 - Allarme di fine cottura con lampeggiatore
- Lower platform for trolley rotation • Motorized steam extraction valve
- Stainless steel side panels • Polypropylene extractor fan with stainless steel volute
 - End of baking alarm with flashing light
- Niedrigere Plattform für Wendung des Warenkorb • Motorisierte Steam-Ablauf-Ventil
- Seitenwänden aus Edelstahl • Edelstahl Saug Polypropylen mit Edelstahlgehäuse
 - Alarm Ende der Garzeit mit Blink

ACCESSORI OPZIONALI / AS OPTIONAL / OPTIONALES ZUBEHÖR

- Dispositivo per utilizzare carrelli con aggancio superiore
 - Uscita fumi dalla parete posteriore del forno
 - Centralina con programmatore LCD Touch
- Upper hooking device for trolleys
- Smoke outlet in the back of the oven
- Junction box with LCD Touch programmer
- Gerät für die Verwendung mit Stapleranbau oben
 - Rauchabzug von der Rückwand des Ofens
 - Steuereinheit mit LCD Touch –Programmierer



50.70

60.80 R

60.80

60.100

80.100



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