

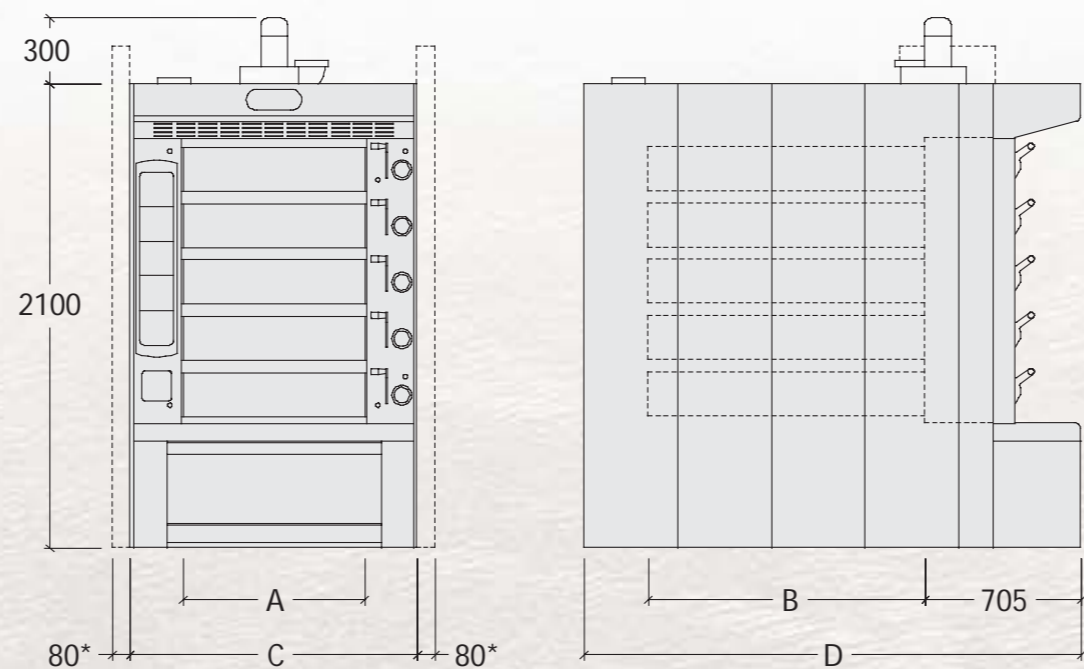


Real Forni presenta VapoTech, el nuevísimo horno de moderna concepción y con una probada y apreciada calefacción con tubos de vapor, motivo de orgullo de los sistemas de cocción Real.

VapoTech combina la superlativa cocción de los hornos anulares con las actuales necesidades de compactibilidad, elasticidad y bajos consumos requeridos en las nuevas panaderías.

Con sólo pocos metros de volumen, se obtiene una amplia superficie de cocción distribuida en cuatro o cinco pisos. El horno, alimentado con quemador de gas o gasóleo se calienta rápidamente, las puertas de hornada son de utilización sencilla y permiten una total visibilidad del producto. El vapor, siempre listo en gran cantidad, garantiza, gracias a las espesas bandejas, una cocción perfecta aún después de ciclos de trabajo consecutivos. Otra innovación es la pala de hornada manual integrada (opcional), simple y ligera en su utilización, que en caso de necesidad, se sube y deja las cámaras de cocción libres.

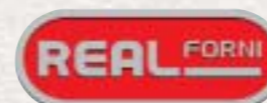
La total ausencia de partes en movimiento y la elevadísima calidad de los materiales empleados, son las mejores credenciales para asegurar al horno una larguísima duración en el tiempo.



- * ingombro per pala manuale d'informamento integrata (opzionale)
- * size of integrated manual baker's shovel (optional)
- * encombrement pour pelle manuelle d'enfournement intégrée. (optionele)
- * tamaño por pala manual de hornada integrada (opcional)

Modello Model Modèle Modelo	Nr. porte Nr. doors Nr. portes Nr. puertas	Nr. camere Nr. chambers Nr. chambres Nr. cámaras	Dimensioni camere Chambers dimensions Dimensions chambres Dimensiones cámaras		Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures Dimensiones externas	
			A cm	B cm	C cm	D cm
ZT4c 4.10	1	4	82	125	130	225
ZT4c 5.40	1	4	82	165	130	265
ZT4c 6.70	1	4	82	205	130	305
ZT5c 5.10	1	5	82	125	130	225
ZT5c 6.80	1	5	82	165	130	265
ZT5c 8.40	1	5	82	205	130	305
AT4c 6.20	2	4	124	125	172	225
AT4c 8.20	2	4	124	165	172	265
AT4c 10.20	2	4	124	205	172	305
AT5c 7.70	2	5	124	125	172	225
AT5c 10.20	2	5	124	165	172	265
AT5c 12.70	2	5	124	205	172	305

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.



Via Casalveghe, 34 - 37040 GAZZOLO D'ARCOLE - VERONA (ITALY)
Tel. +39 045/6182033 - 6182015 - Fax +39 045/6182019
Web site: <http://www.realforni.com> - E-mail: realforni@realforni.com




AT5c 7.70
AT5c 10.20
AT5c 12.70



ZT5c 5.10
ZT5c 6.80
ZT5c 8.40




VAPOTECH


 Real Forni presenta VapoTech il nuovissimo forno dalla moderna concezione ma dal collaudato e apprezzato riscaldamento a tubi di vapore, fiore all'occhiello dei sistemi di cottura Real. VapoTech unisce la superlativa cottura dei forni anulari con le attuali esigenze di compattezza, elasticità di riscaldamento e bassi consumi che le nuove tecnologie e tipologie di panificazione richiedono.



In pochi metri d'ingombro si ottiene una grande superficie di cottura distribuibile su quattro o cinque piani, il forno alimentato con bruciatore di gas o gasolio prende temperatura in breve tempo, le portine d'infornamento sono di semplice utilizzo e permettono una visibilità totale del prodotto, il vapore, sempre pronto e generoso garantisce con le spesse platee la perfetta cottura anche dopo consecutivi cicli di lavoro. Innovativa è anche la pala d'infornamento manuale integrata (opzionale), semplice e leggera nell'utilizzo e che all'occorrenza si alza e lascia libere da ogni ingombro le camere di cottura. La totale assenza di parti in movimento e l'altissima qualità dei materiali impiegati sono le credenziali migliori per assicurare al forno una lunga durata nel tempo.

 Real Forni presents VapoTech a brand new oven of modern conception but still adopting the tried and tested steam pipe heating: the apple of the eye of Real cooking systems. VapoTech is the right solution that joins together the excellent baking results of annular ovens with the current needs for compactness, heating elasticity and low consumption required by new bakeries. Though its small dimensions (it takes up only a few meters) you will still enjoy a large cooking surface dividable in four or five layers.

The gas or heating-oil burner oven is quickly heated; the oven doors are easy to handle and offer total visibility of the product. A good steam delivery in addition to some thick plates always guarantees a perfect baking even after several successive working cycles. Another innovation is the integrated (optional) manual baker's shovel: light and easy to handle and possible to be lifted if necessary in order to have the baking chambers clear. The total lack of moving parts and the top rank quality of the material used best warrants an extremely long lasting oven.

 Real Forni présente VapoTech, le nouveau four de toute moderne conception, mais au chauffage à tuyaux de vapeur testé et déjà bien apprécié, fleuron des systèmes de cuisson Real. VapoTech combine les superlatives caractéristiques de cuisson des fours annulaires avec les modernes exigences de compacité, élasticité de chauffage et bas profil énergétique que la nouvelle boulangerie demande. Avec seulement quelques mètres d'encombrement, on a à disposition une grande surface de cuisson sur quatre ou cinq plans;

le four alimenté par un brûleur à gaz ou gazole arrive à température dans un bref délai de temps; les portes d'enfournement sont très faciles à utiliser et permettent une visibilité totale du produit; le vapeur, toujours prêt et abondant, garantie, avec des gros sois, une cuisson parfaite, même après plusieurs cycles de travail. Une grande innovation est représentée par la pelle d'enfournement manuelle intégrée (optionnelle), simple et légère à utiliser et qui, à l'occurrence, peut être soulevée pour libérer de tout encombrement les chambres de cuisson. L'absence totale de parties en mouvement et la grande qualité des matériaux utilisés sont les principales caractéristiques qui garantissent au four une très longue durée dans le temps.



AT5c 7.70
AT5c 10.20
AT5c 12.70

