



**BOSS**



Depuis 50 ans Real Forni travaille au développement de fours et d'équipements pour l'art du pain en suivant les professionnels du monde entier dans cet important secteur alimentaire, leur satisfaction est notre objectif et notre meilleure publicité. Innovation, recherche, expérience et grand respect pour la tradition, c'est de là que naît le

Desde 50 años Real Forni desarrolla hornos y maquinarias para la panificación satisfaciendo a las exigencias de los profesionales de este sector alimentario muy importante. Su satisfacción es nuestro objetivo y nuestra mejor publicidad. Innovación, investigación, experiencia y respeto para la tradición, de ahí nace el nuevo horno de

Вот уже 50 лет компания Real Forni работает в области разработки печей и оборудования для хлебопекарного и кондитерского производства, следуя запросам профессионалов всего мира в этом важном секторе пищевой промышленности. Удовлетворение их требований является нашей целью и нашей лучшей рекламой. Инновации, исследования, опыт и большое уважение к традиции – таковы истоки новой ротационной печи Boss. Превосходная печь,

nouveau four rotatif Boss. Un four sans compromis qui conjugue des caractéristiques uniques pour en faire la référence de la catégorie. Efficacité maximale et encombrements records, cuisson parfaite et coûts contenus, Boss est un instrument qui permet d'économiser l'énergie, l'espace et les coûts d'entretien avec une amélioration du produit.

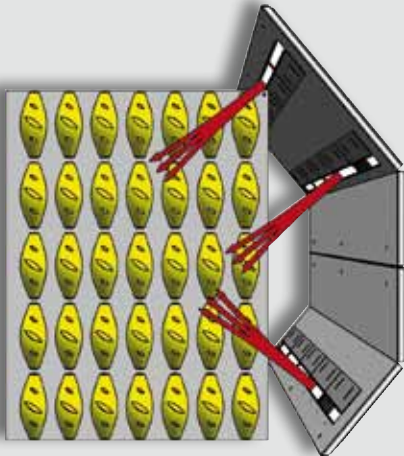
carro rotativo Boss. Un horno sin compromisos que reúne características únicas y que es el marco de referencia para su categoría. Máxima eficiencia y dimensiones reducidas, cocción perfecta y gastos reducidos, Boss es un instrumento que permite ahorrar energía, espacio y costes de manutención y mejorar la calidad del producto.

которая сочетает в себе уникальные характеристики, превращающие ее в образец для подражания в своей категории. Максимальная эффективность и оптимальные габаритные размеры, превосходная выпечка и умеренные цены, Boss – это инструмент, который позволяет экономить электроэнергию, пространство и издержки, связанные с техническим обслуживанием, а также улучшает качество выпускаемой продукции.



### Cuisson parfaite

Une bonne cuisson pour un four rotatif consiste non seulement en une distribution correcte de la chaleur, mais aussi la capacité de développer le produit avec un flux d'air doux et abondant, c'est seulement de cette manière que la cuisson ventilée peut égaler celle d'un four statique.

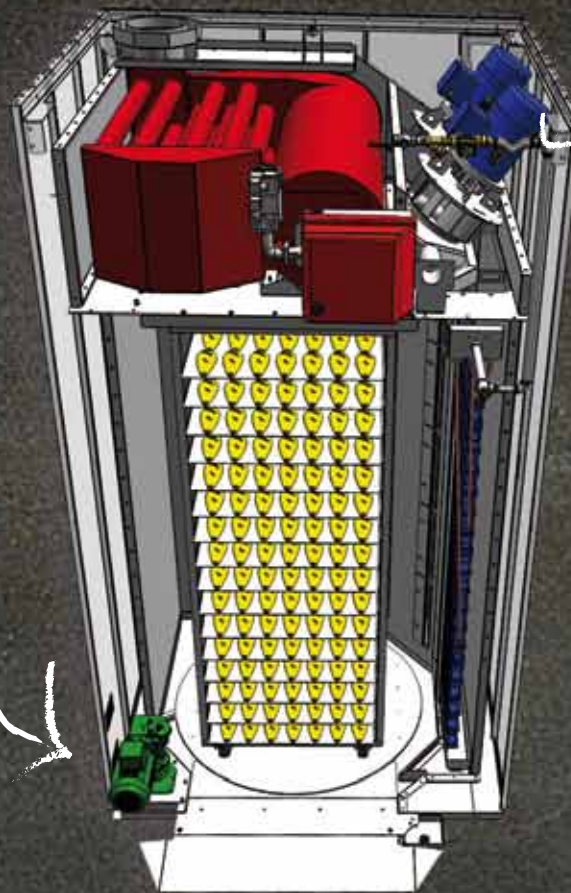


### Cocción perfecta

Una buena cocción para un horno rotativo se debe no sólo a una correcta distribución del calor sino también a la capacidad de acariciar el producto con un flujo de aire suave y abundante. De esta manera la cocción ventilada puede ser igual a la de un horno estático.

### Превосходная выпечка

Хорошая выпечка в ротационной печи достигается за счет не только правильного распределения тепла, но и мягкого и обильного потока воздуха, только при этом условии вентилируемая выпечка может сравниться с выпечкой статической печи.



Double  
Ventilation

Easy  
maintenance



### Générateur de vapeur rapide et puissant

Un générateur de vapeur doit vaporiser une grande quantité d'eau rapidement et, en même temps, avoir la capacité de se régénérer pour la cuisson suivante. Grâce à un générateur de vapeur placé au milieu du flux d'air, le four Boss garantit rapidité et puissance, la garantie pour obtenir des produits friables et avec une croûte croustillante.

### Vaporera rápida y potente

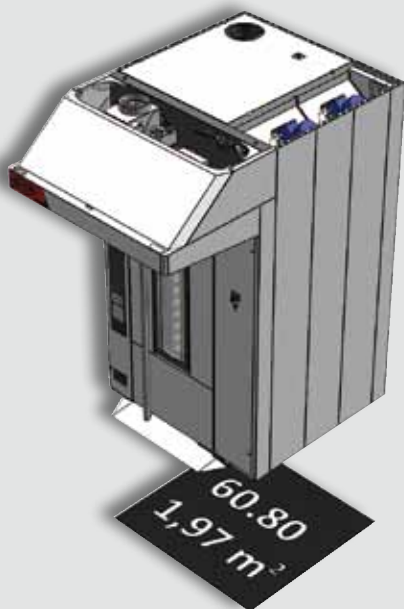
Una vaporera tiene que vaporizar una grand cantidad de agua en un tiempo reducido y al mismo tiempo tiene que generar nuevo vapor para la cocción siguiente. Por medio de una vaporera puesta en el medio del flujo del aire, el horno Boss asegura rapidez y potencia, garantía necesaria para obtener productos friables y con costra crujiente.

### Быстрый и мощный парогенератор

Парогенератор должен испарять большое количество воды за короткий промежуток времени и одновременно он должен обладать способностью восстанавливаться для осуществления следующей выпечки. Благодаря парогенератору, расположенному на пути прохождения воздушного потока, печь Boss гарантирует скорость и мощность, являющиеся залогом производства рассыпчатых продуктов с хрустящей корочкой.

### Record de rendement

Quand un système de cuisson, équipé de deux puissants ventilateurs et d'un échangeur de chaleur à triple tour de fumées, est contenu dans une isolation à trois couches de laine de roche pressée, les résultats sont tangibles, avec une montée rapide en température, le four Boss 60.80 a besoin de seulement 50.000 kcal/h. Aujourd'hui, l'espace à l'intérieur d'un atelier est une ressource importante, alors vous appréciez un four qui vous laisse l'espace pour vos futures idées.



### Record de eficiencia

Quando un sistema de cocción dotado de dos potentes ventiladores y de un intercambiador de calor con triple vuelta de humos está encerrado en un sistema de aislamiento de tres estratos de lana de roca apretada, los resultados son tangible. Con una rápida subida de la temperatura, el horno Boss 60.80 necesita de sólo 50.000 kcal/h!

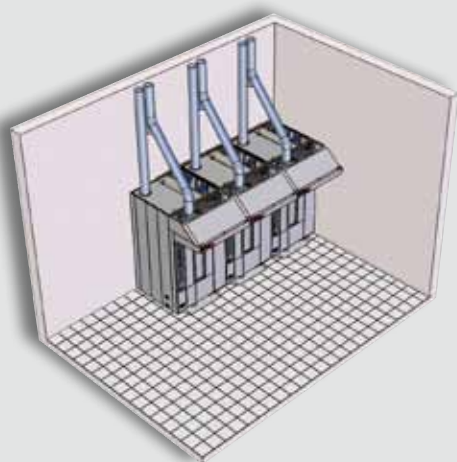
Hoy en día el espacio dentro de un laboratorio es un recurso importante, por esa razón atesorarán un horno que les deja espacio para sus ideas futuras.

### Приоритет эффективности

Система выпечки, оснащенная двумя мощными вентиляторами и теплообменником с тройным оборотом дыма и заключенная в трехслойную изоляцию из прессованной минеральной ваты, обеспечивает ощутимые результаты с быстрым повышением температуры, при этом печь Boss 60.80 потребляет всего лишь 50.000 ккал/час. Сегодня пространство в производственном помещении представляет собой важный ресурс, оцените печь, которая предоставляет пространство для реализации Ваших будущих идей.

### Entretien frontal

Tous les organes qui ont besoin d'entretien se trouvent dans la partie avant et on peut facilement y arriver, vous pourrez associer plusieurs fours et les appuyer contre le mur sans perdre d'espaces utiles



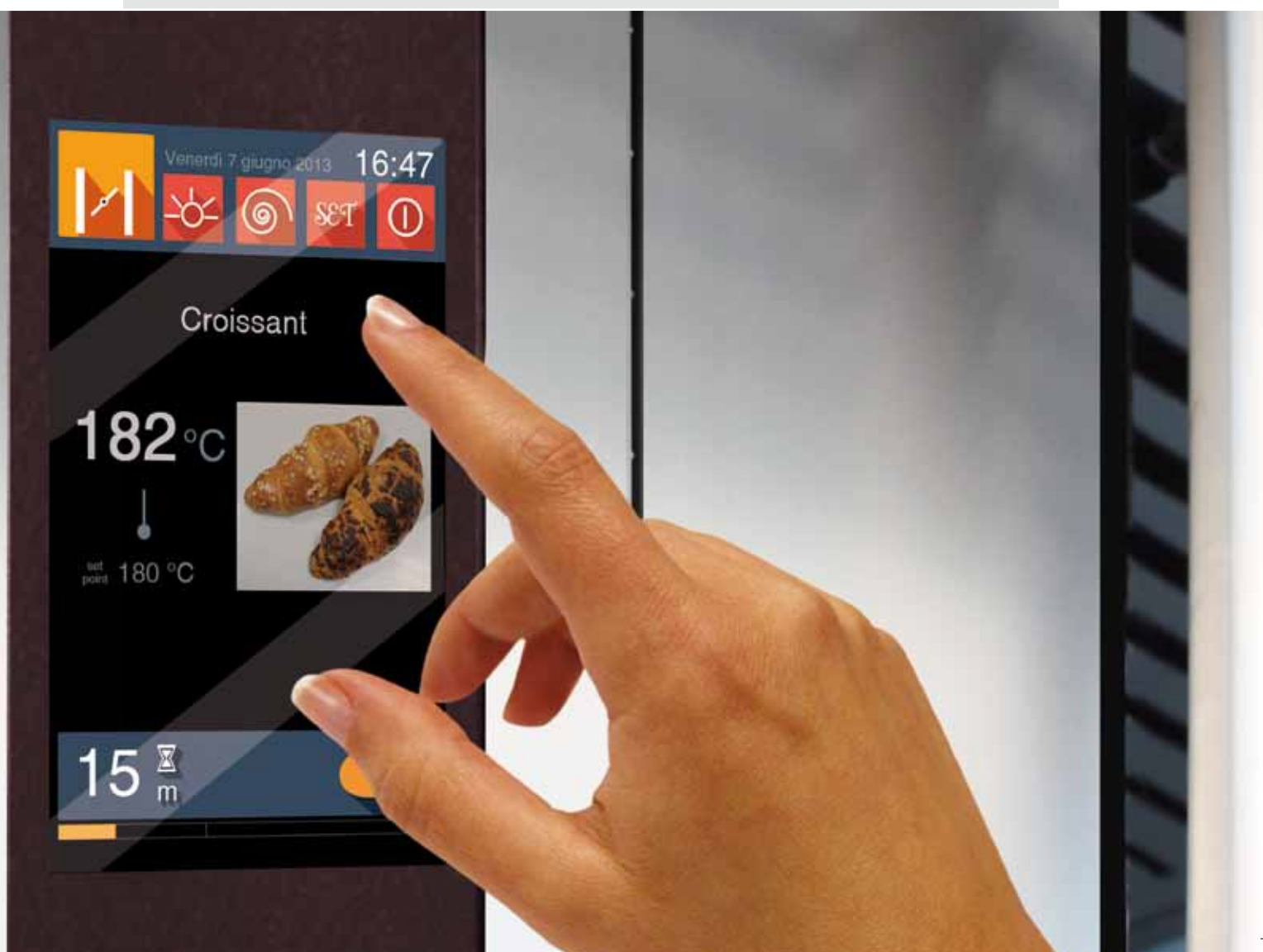
### Manutención frontal

Todos los aparatos que necesitan de manutención se encuentran en la pared anterior y son de fácil acceso. Así podrán flanquear más hornos y apoyarlos a la pared sin perder inútiles espacios.

### Техобслуживание

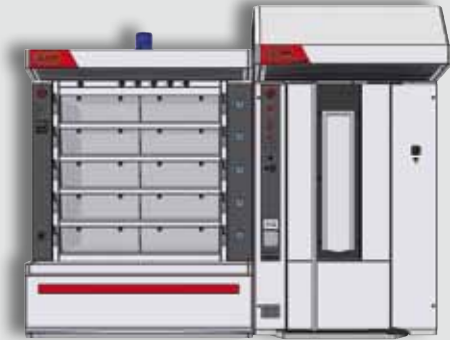
Все узлы и детали печи, которым требуется техническое обслуживание, находятся в передней части и легко доступны. Вы сможете установить в ряд у стены несколько печей, не теряя при этом полезной площади.

## BOSS TOUCH: LCD 7" TOUCH SCREEN



### Intégration parfaite

Chaque produit Real Forni naît pour être un composant d'une équipe gagnante, et donc compatible avec le reste de la gamme en ergonomie, dimensions et design. Cette caractéristique crée une harmonie à l'intérieur de l'atelier, prérogative d'une atmosphère de qualité. (VapoTech AT5c + Boss 60.80)

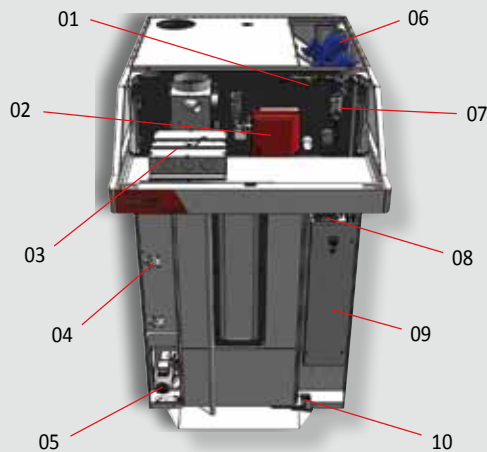


### Perfecta integración

Cada producto Real Forni nace para ser miembro de un equipo vencedor y por lo tanto compatible con los otros productos de la gama en ergonomía, dimensiones y diseño. Esta característica crea armonía al interior del laboratorio y marca un ambiente de calidad. (VapoTech AT5c + Boss 60.80)

### Отличное дополнение

Каждая разработка Real Forni выигрышно дополняет и сочетается с имеющейся гаммой оборудования по размерам, дизайну и эргономическим параметрам. Что создает удобство внутри лаборатории и является показателем качественной организации труда. (VapoTech AT5c + Boss 60.80)



**Tout à portée de main!  
Todo al alcance de mano!  
Все под рукой!**

- 01 Électrovanne entrée d'eau
- 02 Brûleur / branchements résistances
- 03 Aspirateur vapeurs
- 04 Éclairage
- 05 Motoréducteur rotation
- 06 Ventilateurs
- 07 Électrovanne évacuation vapeurs
- 08 Entrée eau dans le four
- 09 Boîtier de puissance
- 10 Blocage porte ouverte

- 01 Electroválvula entrada agua
- 02 Quemador/enlaces resistencias
- 03 Extractor vapor
- 04 Luces
- 05 Moto reductor rotación
- 06 Ventiladores
- 07 Electroválvula salida vapor
- 08 Entrada agua en el horno
- 09 Compartimiento potencia
- 10 Bloqueo puerta abierta

- 01 Входной электроклапан для воды
- 02 Горелка / соединения нагревательных элементов
- 03 Система вытяжки паров
- 04 Освещение
- 05 Мотор-редуктор вращения
- 06 Вентиляторы
- 07 Электроклапан для отвода пара
- 08 Вход воды в печь
- 09 Силовая коробка
- 10 Упор открытой двери



Panorama



BOSS PANORAMA 60.100



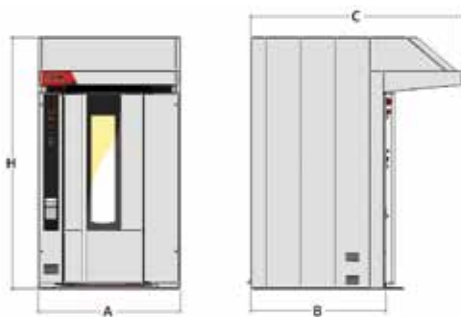


PANORAMA est la version idéale pour les ateliers ou les centres commerciaux et il permet aux clients d'avoir une vision privilégiée sur la cuisson en cours, tout en gardant l'atelier à l'abri de regards indiscrets. Disponible aussi avec l'écran LCD à l'arrière pour la visualisation du produit et de l'état du processus de cuisson.

Para laboratorios o centros comerciales es disponible la versión Panorama que permite a los clientes de ver la cocción en curso asegurando al mismo tiempo discreción. Está disponible también con pantalla LCD posterior para la visualización del producto y del estado del proceso de cocción.

«ПАНОРАМА» – это идеальный вариант для пекарен или торговых центров, позволяющий демонстрировать клиентам процесс выпечки с эстетической ее стороны и ограничивать саму пекарню от нескромных взглядов. Предлагается также возможность комплектации печи ЖК-экраном для демонстрации продукта и отображения состояния процесса выпечки.



**Boss****Boss 50.70 - Boss 50.70 E**

cm	n.	cm	m <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	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						

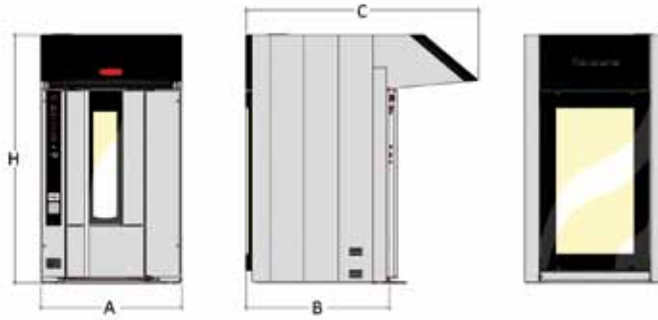
**Boss 80.100 - Boss 80.100 E**

cm	n.	cm	m <sup>2</sup>	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						

Les images et les données techniques sont indicatives, l'entreprise se réserve la faculté d'apporter des modifications sans le communiquer.



# Panorama



## Panorama 50.70 - Panorama 50.70 E

cm	n.	cm	m <sup>2</sup>	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	1340	2270	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						

## Panorama 60.80 R - Panorama 60.80 R E

cm	n.	cm	m <sup>2</sup>	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	1480	2390	2340	45.000	36,0
20"x30"	16/18	9/8	6,2/7,0						

## Panorama 60.80 - Panorama 60.80 E

cm	n.	cm	m <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	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						

## Panorama 80.100 - Panorama 80.100 E

cm	n.	cm	m <sup>2</sup>	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	1790	2700	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						

Las imágenes y datos técnicos son indicativos, la empresa se reserva el derecho de realizar cambios sin notificación.



### CARACTÉRISTIQUES / CARACTERÍSTICAS / ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Performances maximales • Encombrement minimum • Cuisson impeccable • Vaporisation abondante
  - Entretien simple • Design soigné
- Máxima eficiencia • Mínimas dimensiones • Cocción impecable • Abundante vaporización
  - Simple mantención • De diseño minucioso
- Максимальная эффективность • Минимальные габаритные размеры • Безукоризненная выпечка • Обильное парообразование • Простое техобслуживание • Хорошо продуманный дизайн

### ACCESSOIRES DE SÉRIE / DE SERIE / СЕРИЙНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Plateforme inférieure pour rotation du chariot • Vanne motorisée d'évacuation des vapeurs
  - Panneaux latéraux en inox • Aspirateur en polypropylène avec châssis en acier inox
    - Alarme de fin de cuisson avec clignotant
- Plataforma inferior rotación carro • Válvula salida vapor motorizada
- Paneles laterales de acero inoxidable • Extractor de polipropileno con caja de acero inoxidable
  - Alarma final de cocción con intermitente
- Нижняя платформа для вращения тележки • Моторизованный клапан для отвода пара • Боковые панели из нержавеющей стали • Вытяжное устройство из полипропилена с корпусом из нержавеющей стали
  - Сигнализация окончания выпечки с мигающей лампой

### ACCESSOIRES EN OPTION / OPCIONALES / ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (НА ЗАКАЗ)

- Dispositif pour utiliser les chariots avec enclenchement supérieur
  - Sortie de fumées par la cloison arrière du four • Centrale avec programmateur LCD Touch
- Centrale avec programmateur LCD Touch et affichage de la température et du temps sur la hotte (non pour 50.70)
  - Dispositivo para utilizar carros con enganche superior
  - Salida humos en la pared trasera del horno • Unidad de control con programador LCD
- Unidad de control con programador LCD y pantalla temperatura y tiempo en la campana (no para 50.70)
- Устройство для использования тележек с верхним сцеплением • Выход для дыма из задней стенки печи
- Блок управления с программирующим устройством LCD Touch • Блок управления с программирующим устройством LCD Touch и дисплеем температуры и времени на вытяжке (не для модели 50.70)



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

