



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

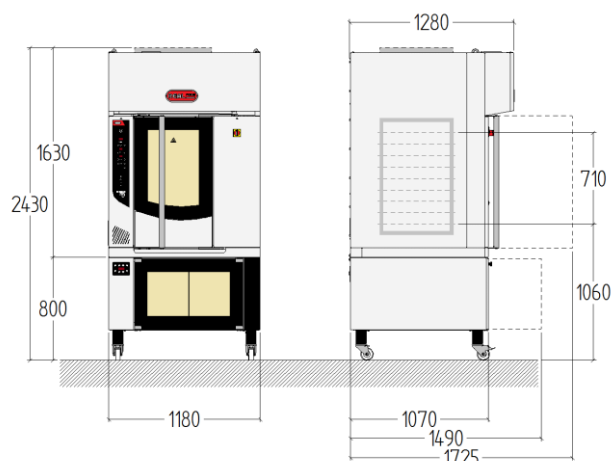
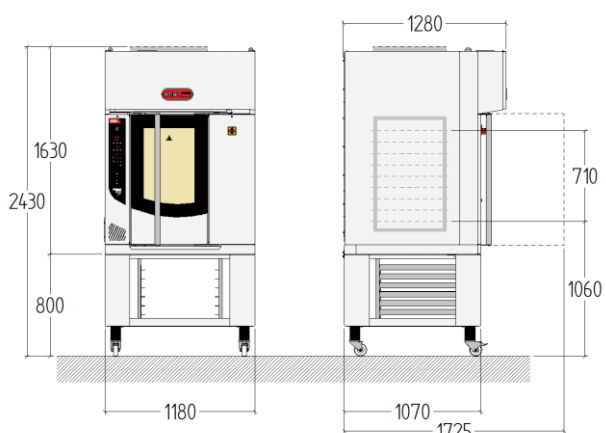
configurazioni - configurations - configurations - configuraciones



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

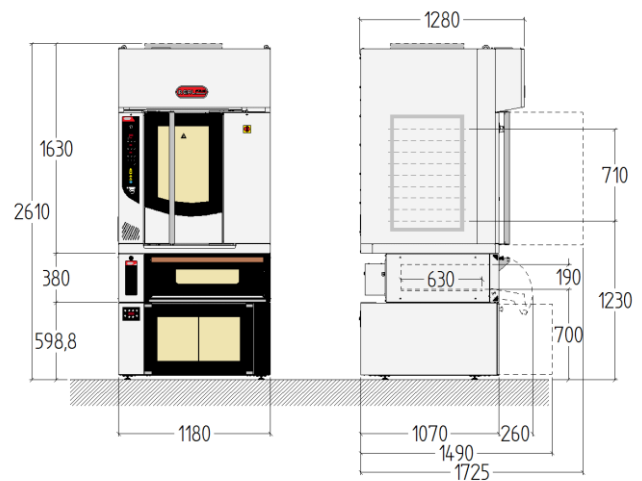
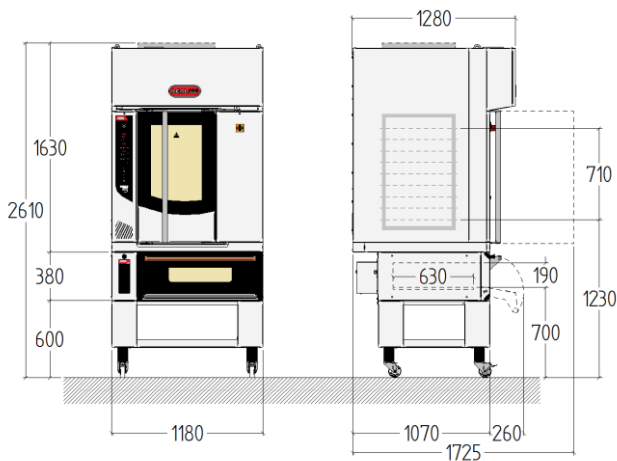
BOSS 9 G o **BOSS 9 E** - horno
CZ 83 R - cámara de fermentación o armario porta-bandejas con pies fijos

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 reduit 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

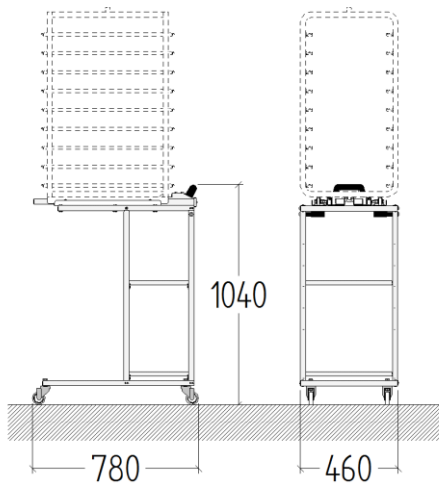
BOSS 9 G o BOSS 9 E - forno
ZM 63 B - camera di cottura
V1000 - vaporizzatore
CZ 83 P o AZ 83 P - cella di lievitazione o armadio chiuso porta teglie con piedini fissi

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

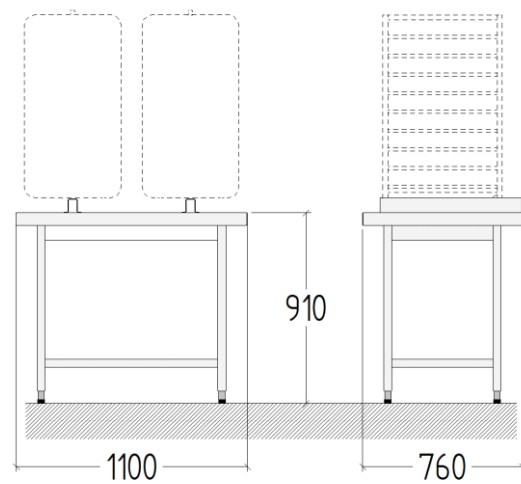


CAR9 - caricatore per carrello di cottura
Accessorio disponibile solo per configurazione 1-2

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

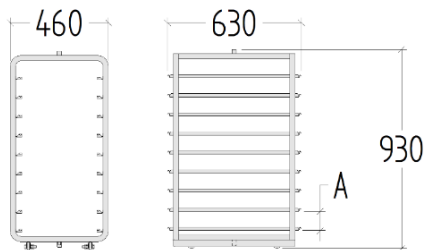


TAV9 - tavolo d'appoggio per n.2 carrelli di cottura
Accessorio disponibile solo per configurazione 1-2

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