

VAPOREAL



E' il nostro forno tradizionale a tubi di vapore per eccellenza presente sul mercato da più di 60 anni, risultato della lunga tradizione ed esperienza nella progettazione e costruzione di forni.

Il forno è dotato di un'importante massa termica e di un sistema di riscaldamento a tubi anulari doppi che lo rendono unico per la sua capacità di donare al pane una cottura dolce, con una grande spinta dal suolo. Questo garantisce una perfetta omogeneità di cottura per qualsiasi pezzatura di pane ed un'altissima capacità produttiva anche per cicli lavorativi in continuo sulle 24 ore.

It's our traditional steam steam tube oven, our excellence present on the market for more than 60 years, hence, the result of a long tradition and experience in ovens design and manufacture.

The oven is equipped with an important thermal mass and heating system with annular double tubes, which make it unique for its capacity to give bread a delicate baking, with a great push from the floor. This ensures a perfect baking homogeneity for any shape and dimension of bread and a great production performance even for continuous work cycles on 24h.

C'est notre four traditionnel à tubes de vapeur par excellence, présent sur le marché depuis plus de 60 ans. Il est le résultat d'une longue tradition et expérience dans la conception et fabrication des fours.

Le four est doté d'une remarquable inertie thermique et d'un système de chauffage à tubes annulaires doubles qui le rend unique pour sa capacité de donner au pain une cuisson douce, avec une grande poussée depuis la sole.

Cela garantit une parfaite homogénéité de cuisson pour toutes forme et dimension du pain et une haute capacité pro-



La nuova versione VR11 rappresenta la sintesi di tradizione ed innovazione ed è garanzia di un prodotto:

• Solido • Affidabile • Di lunga durata nel tempo

Tutti gli aggiornamenti apportati hanno permesso di:

- Migliorare le prestazioni ed i consumi.
- Adeguare le dimensioni dei forni a quelle delle altre gamme di produzione.
- Ottenere un design del forno accattivante con linee pulite e ben definite che danno stile ed eleganza ad un'attrezzatura professionale.

The new VR11 version represents a combination of tradition and innovation and guarantees a product that is:

• Solid • Reliable • Long lasting

All the updates allow to:

- Improve performance and consumptions.
- Adjust this model's baking chambers' size to the rest of our ovens range.
- Achieve an attractive oven design, with clean and well-defined lines that provide style and elegance to a professional equipment.

ductive, même pour des cycles de travail continu sur les 24h.

La nouvelle version VR11 représente la synthèse entre tradition et innovation, garantissant un produit: • Solide • Fiable • De longue durée dans

le temps

Toutes les mises à jour apportées, ont permis de:

- Améliorer les prestations et les consommations.
- Adapter les dimensions du four aux différents modèles produits.
- Obtenir un design captivant, avec des lignes nettes et bien définies, donnant style et élégance à un équipement professionnel.



REAL FORN

PRINCIPALI CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

Sistema di riscaldamento con tubi di vapore
Il forno è riscaldato con tubi anulari del diametro di 27 mm e dello spessore di 4 mm, in acciaio, trafilati a freddo, certificati UNI 663 (norma tedesca DIN 17175/1) e collaudati singolarmente alla pressione di 700 bar. I tubi sono a doppia mandata: per ogni camera di cottura è prevista una serie di tubi per il cielo ed una serie di tubi per la platea.

Fornace e canali fumi
La fornace ed i canali dei fumi sono costruiti in opera con materiale altamente refrattario e gettata di calcestruzzo.

Vaporizzatori
Di grandi dimensioni, inseriti nella parte inferiore del forno, direttamente sopra i canali dei fumi, producono un'abbondante quantità di vapore, sono veloci nel recupero della temperatura e la loro manutenzione è semplice in quanto accessibili dalla parte frontale del forno.

Rivestimento
I pannelli laterali sono in acciaio inox, la copertura superiore è formata da pannelli in lamiera zincata. Un'importante coibentazione in lana di roccia garantisce una perfetta tenuta termica.

Facciata
Costruita in acciaio inox e dotata di portine camera di cottura con contrappesi bilanciati, in acciaio inox e vetro temperato.

Quadro comandi
Posizionabile nella colonna destra o sinistra a piacere.

Funzionamento
Il forno può funzionare con bruciatore a gas, gasolio, pellet oppure con combustibile solido (quale optional)

Piani di cottura
In cemento con granulato d'argilla e rete metallica



MAIN FEATURES

Heating system with steam tubes

The oven is heated by annular stainless steel steam tubes with a diameter of 27 mm and a thickness of 4 mm, cold-drawn, certified UNI 663 (German regulation DIN 17175/1) and tested individually at 700 bar pressure. All the tubes are double: for each chamber a series of tubes is provided for the ceiling and another series of tubes is provided for the floor.

Furnace and fumes channels

The furnace and the fumes channels are made of highly refractory material and concrete casting.

Steamers

Of big dimensions, placed at the bottom of the oven, immediately over the fumes channels. They are very fast in temperature recovery and easy in maintenance since they are accessible from the front of the oven.

Coating

The lateral panels are in stainless steel, the upper cover is made of zinc-plated steel. A thick rock wool insulation ensures a perfect thermal seal.

Front

Made in stainless steel and equipped with baking chamber's doors with balanced counterweight opening system, in stainless steel and tempered glass.

Control panel

Functioning

The oven can function with gas, diesel burner, pellets or with solid fuel (as optional).

Baking surfaces

In concrete with clay granulate and wire mesh.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Système de chauffage à tubes de vapeur

Le four est chauffé avec des tubes annulaires d'un diamètre de 27mm et d'une épaisseur de 4 mm, en acier, tréfilés à froid, certifiés UNI 663 (norme allemande DIN 17175/1) et testés individuellement à 700 bar de pression.

Les tubes sont à double tour: pour chaque chambre de cuisson est prévue une série de tubes pour la voûte et une série de tubes pour le sol.

Foyer et canaux des fumées

La fournaise et les canaux des fumées sont construits en matériel hautement réfractaire et béton.

Vaporisateurs

De grandes dimensions, ils sont situés dans la partie inférieure du four, directement au-dessus des canaux des fumées. Ils produisent une abondante quantité de vapeur, ils sont rapides à récupérer la température et leur maintenance est simple car ils sont accessibles de la partie frontale du four.

Revêtement

Les panneaux latéraux sont en acier inox, la couverture supérieure est composée de panneaux en tôle galvanisée. L'isolation en laine de roche garantit une parfaite rétention de la chaleur.

Façade

Construite en acier inox et équipée de portes de chambre de cuisson avec contrepoids équilibrés, en acier inox et verre trempé.

Tableau commandes

Il peut être positionné sur la colonne droite ou gauche, à votre convenance.

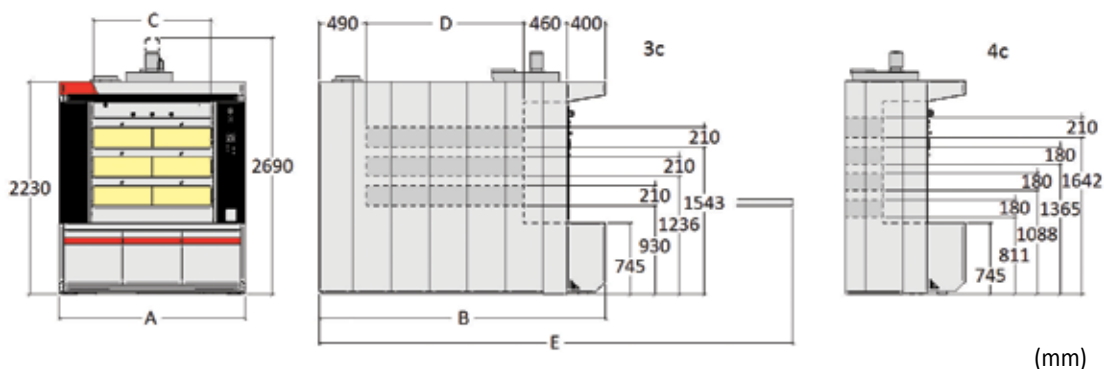
Fonctionnement

Le four peut fonctionner avec brûleur à gaz, fioul, pellet ou bien avec combustible solide (optionnel)

Étages de cuisson

En béton avec granulats d'argile et réseau métallique





m²: superficie di cottura - baking area - surface de cuisson

E: ingombro con infornamento manuale - overall dimension with manual setter - profondeur avec tapis manuel

kcal/h: potenza massima di esercizio - maximum working power - puissance maximum en fonctionnement

Model	m ²	A	B	C	D	E	kcal/h	(kW)
A3c 6.10	6,1	1940	3000	1240	1650	4570	45.750	(53)
A3c 7.60	7,6	1940	3400	1240	2050	5370	57.000	(66)
A3c 9.10	9,1	1940	3800	1240	2450	6170	68.250	(79)
A4c 8.20	8,2	1940	3000	1240	1650	4570	61.500	(72)
A4c 10.20	10,2	1940	3400	1240	2050	5370	76.500	(89)
A4c 12.10	12,1	1940	3800	1240	2450	6170	90.750	(106)

Model	m ²	A	B	C	D	E	kcal/h	(kW)
B3c 9.20	9,2	2560	3000	1860	1650	4570	69.000	(80)
B3c 11.40	11,4	2560	3400	1860	2050	5370	85.500	(99)
B3c 13.70	13,7	2560	3800	1860	2450	6170	95.900	(112)
B3c 15.90	15,9	2560	4200	1860	2850	6970	111.300	(129)
B4c 12.30	12,3	2560	3000	1860	1650	4570	86.100	(100)
B4c 15.30	15,3	2560	3400	1860	2050	5370	107.100	(125)
B4c 18.20	18,2	2560	3800	1860	2450	6170	127.400	(148)
B4c 21.20	21,2	2560	4200	1860	2850	6970	137.800	(160)

Model	m ²	A	B	C	D	E	kcal/h	(kW)
C3c 12.30	12,3	3180	3000	2480	1650	4570	86.100	(100)
C3c 15.20	15,2	3180	3400	2480	2050	5370	106.400	(124)
C3c 18.20	18,2	3180	3800	2480	2450	6170	127.400	(148)
C3c 21.20	21,2	3180	4200	2480	2850	6970	137.800	(160)
C4c 16.40	16,4	3180	3000	2480	1650	4570	114.800	(134)
C4c 20.30	20,3	3180	3400	2480	2050	5370	132.600	(154)
C4c 24.30	24,3	3180	3800	2480	2450	6170	157.950	(184)
C4c 28.30	28,3	3180	4200	2480	2850	6970	183.950	(214)

Model	m ²	A	B	C	D	E	kcal/h	(kW)
D3c 19.10	19,1	3800	3400	3100	2050	5370	133.700	(155)
D3c 22.80	22,8	3800	3800	3100	2450	6170	148.200	(172)
D3c 26.50	26,5	3800	4200	3100	2850	6970	172.250	(200)
D4c 25.40	25,4	3800	3400	3100	2050	5370	165.100	(192)
D4c 30.40	30,4	3800	3800	3100	2450	6170	197.600	(230)
D4c 35.30	35,3	3800	4200	3100	2850	6970	229.450	(267)





OPTIONAL

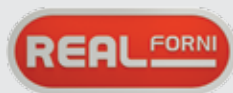
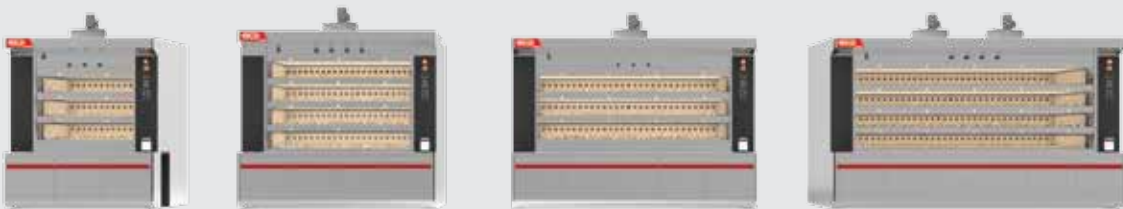
- Costruzione a sinistra
- Vaporizzatore supplementare per cella di lievitazione
 - Sportelli coibentati con oblò
- Fornacella laterale per funzionamento a combustibile solido
 - Platee di cottura al quarzo
- Camere di cottura con altezza maggiorata
 - Accensione automatica settimanale
 - Facciata modello "rustico"
 - Cappa con luce led integrata

OPTIONAL

- Left construction
- Supplementary steamer for the proofer
 - Insulated doors with central glass
 - Lateral furnace for solid fuel
 - Quartz baking stones
- Baking chambers with increased height
 - Weekly automatic ignition
 - Façade "rustic" model
- Hood with integrated Led light

OPTIONAL

- Construction gauche
- Vaporisateur supplémentaire pour la chambre de pousse
 - Portes isolées avec hublot
- Foyer latéral pour les combustibles solides
 - Soles de cuisson en quartz
- Chambres de cuisson à hauteur augmentée
 - Allumage automatique hebdomadaire
 - Façade modèle «rustique»
- Hotte avec éclairage à LED intégrée



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