

DEPUIS 1963 LES MEILLEURS FOURS POUR LA BOULANGERIE ET LA PÂTISSERIE

REAL FORNI

DEPUIS TOUJOURS, NOUS **FABRICONS D'ÉQUIPEMENTS D'EXCELLENCE** POUR LA BOULANGERIE ET LA PÂTISSERIE

01.
60+
Années d'expérience

02.
25+ ANNÉES
Durée moyenne de vie de nos fours

03.
200
Points de service dans le monde

04.
3+
Années de garantie et maintenance programmée

05.
97%
De nos clients dans le monde sont satisfaits

POURQUOI CHOISIR **REAL FORNI**

1 **Fiabilité durable:** nos fours sont conçus pour durer

2 **100% Made in Italy:** chaque étape de production est réalisée dans nos etablissements au coeur de la Vénétie.

3 **Économie d'énergie:** un four Real Forni est conçu pour économiser de l'énergie.

4 **Service d'assistance étendu:** nous intervenons en Italie et dans le monde entier.

5 **Extension de garantie:** Long Life 3+ est la garantie complémentaire pour une sérénité opérationnelle maximale.



Nous avons conçu le four idéal pour une cuisson impeccable: il exalte la saveur authentique de vos produits et enchante les palais les plus exigeants.



Aucune condensation dans votre atelier

Capteur sur la bouche du four : activation de la hotte à vitesse maximale à l'ouverture de la porte. Lorsque la porte est fermée, l'aspirateur fonctionne au minimum pour garantir un espace de travail sain.

Surfaces extérieures lisses et faciles à nettoyer

Hauteur entièrement réglable

Poignée en frêne ou en aluminium

Tiroir ramasse-miettes

Étagère coulissante porte-plaques

Des produits qui respectent toujours vos standards de production.

L'innovation de la chambre de levage MR2 permet le contrôle séparé de la température et de l'humidité avec chargement automatique de l'eau, comme les grandes chambres.

Le meilleur de 60 ans d'expérience dans la conception de grands fours, concentré dans notre MR-2.

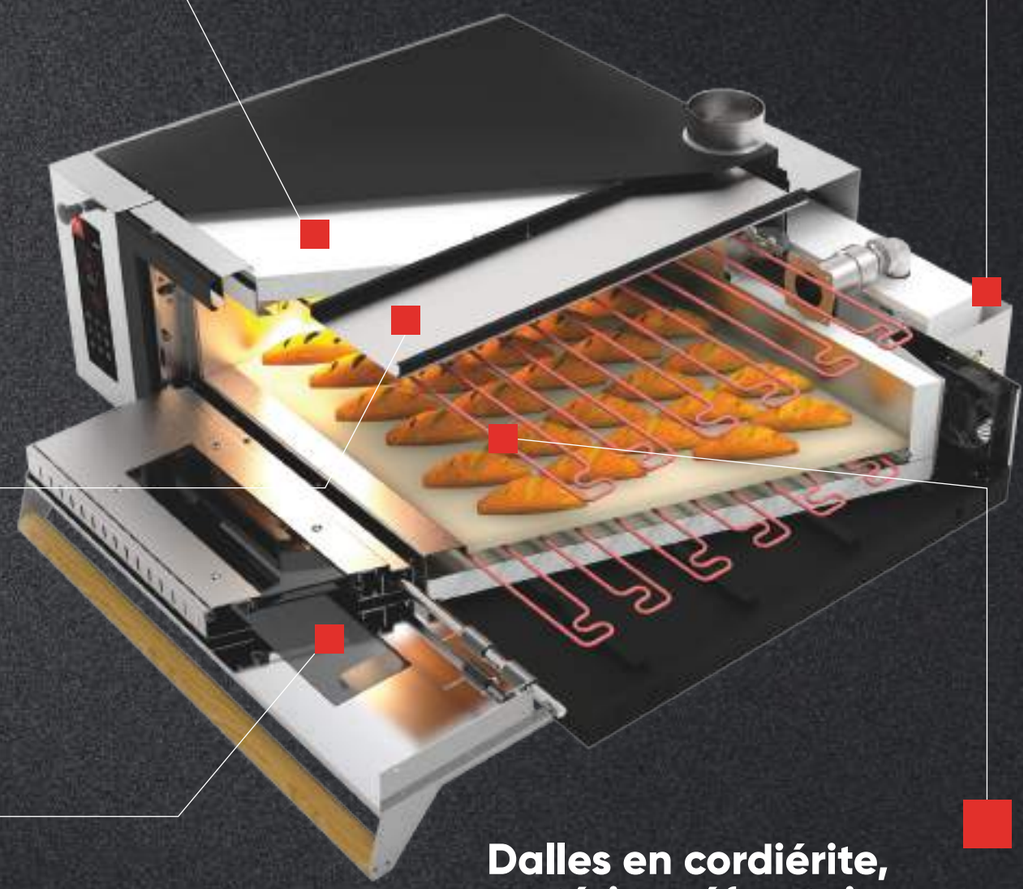
Il atteint 400° C

Isolation thermique performante sans ponts thermiques

Isolation parfaite grâce à une seule couche enveloppante en laine de verre naturelle sans formaldéhyde. **Économie d'énergie :** la chaleur est conservée efficacement dans la chambre de cuisson, ce qui réduit la consommation et les coûts d'énergie.

Bacs à buée comme les "grands" fours

En acier inoxydable 304, entièrement démontables, ils permettent un entretien ou des remplacements rapides, mais surtout ils garantissent une vaporisation puissante même en cas de cycles de cuisson rapprochés.



Matériaux éternels

Les côtés et le ciel sont en inox, leur surface réfléchit la chaleur des résistances supérieures, en optimisant la performance thermique.

Cuisson uniforme

Portes de four isolées en acier inoxydable 430, double vitrage et joints acier. Ils minimisent la déperdition de chaleur au niveau de la bouche du four : la surface extérieure de la porte ne surchauffe pas, permettant de travailler en toute sécurité et avec une grande facilité d'utilisation.

Dalles en cordiérite, matériau réfractaire résistant aux hautes températures

Également disponibles en tôle bosselée.

VERSION **PIZZA**

Deux sondes dans la chambre de cuisson, au lieu d'une.

Le réglage du ciel et de la sole s'effectue en réglant deux températures au choix relevées aux deux points clés et non seulement de manière générale à l'intérieur de la chambre.

Il atteint 500° C

Les résistances du ciel sont positionnées devant aux soles réfractaires

La chaleur émise par les résistances n'est pas écranée et le matériau réfractaire emmagasine la chaleur.



Résistances électriques renforcées

Ils garantissent un élan supérieur et le développement immédiat du produit. Malgré des rythmes de production élevés, le four ne perd pas de puissance et assure des pizzas croustillantes.

Des températures constantes, même élevées

La chambre de cuisson est entièrement recouverte de matériau réfractaire pour vous assurer une importante inertie thermique et compenser les fréquentes ouvertures de la porte.

ELEVATEUR D'ENFOURNEMENT **MOD. S1**



Positionné sur roues

Il se déplace avec le four

Dimensions compactes

Conception à une seule colonne: côté tableau de commande et compartiment électrique totalement accessibles pour une maintenance simplifiée.



CHAMBRE **MODÈLE N**

Nettoyage facile et rapide, une simple pièce suffit

Le verre de la chambre modèle « N » est positionné au-dessus d'un mécanisme basculant fixé par deux vis imperdables.
Il suffit de débloquer les vis avec une pièce de monnaie ou un tournevis, et le verre bascule en se retournant, la surface intérieure devient facilement accessible.

Idéal pour l'enfournement avec des tapis manuels

ou en combinaison à l'élévateur d'enfournement.

CUISINE EN VUE, LA **CARTE GAGNANTE** POUR VOTRE BUSINESS

La version noire présente des finitions raffinées, telles que les surfaces laquées en noir et le logo en version *vintage* argentée ou dorée.



UNITÉ DE COMMANDE



UNITE' **NUMERIQUE**

- Contrôle de température avec réglage ciel et sole
- Contrôle vaporisateur
- Départ hebdomadaire programmé
- Mode économie d'énergie
- Surface lisse et facile à nettoyer
- Oura sortie vapeur manuel



TABLEAU DE COMMANDE **TACTILE**

- Contrôle de température avec réglage ciel et sole
- Contrôle vaporisateur
- Départ hebdomadaire programmé
- Mode économie d'énergie
- Surface lisse et facile à nettoyer
- Oura sortie vapeur automatique et programmable
- 99 recettes en 6 étapes de cuisson
- Interface simple et intuitive
- Surveillance à distance de l'état du four
- Exportation et importation de recettes via USB
- Possibilité de connexion à une plateforme de contrôle sur PC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	Dimensions intérieures	Eco - Max.	Dimensions extérieures		Vaporisateur
Bakery / Pastry	W x D x H (cm)	kW	W x D x H (cm)	60 x 40 cm	kW
ZM 63 B/N	82 x 63 x 19	2,4 / 4,7	118 x 97 x 38	2	0,8
ZM 63 H	82 x 63 x 27	2,4 / 4,7	118 x 97 x 46	2	0,8
ZM 123 B/N	82 x 123 x 19	4,5 / 8,9	118 x 157 x 38	4	0,8
ZM 123 H	82 x 123 x 27	4,5 / 8,9	118 x 157 x 46	4	0,8
AM 83 B/N	123 x 83 x 19	4,3 / 8,6	159 x 117 x 38	4	0,8
AM 83 H	123 x 83 x 27	4,3 / 8,6	159 x 117 x 46	4	0,8
AM 123 B/N	123 x 123 x 19	6,4 / 12,7	159 x 157 x 38	6	1,4
AM 123 H	123 x 123 x 27	6,4 / 12,7	159 x 157 x 46	6	1,4
Modèle	**Dimensions intérieures**	**Min. - Max.**	**Dimensions extérieures**		**Vaporisateur**
Pizza	W x D x H (cm)	kW	W x D x H (cm)	Ø 35 cm	kW
Pizza 4	79 x 82 x 17	4,4 / 8,2	118 x 117 x 38	4	-
Pizza 6	120 x 82 x 17	5,9 / 11,7	159 x 117 x 38	6	-

Support	Dimensions extérieures
	H (cm)
BR	70/80/90/100
BS	50/60



Relèvement avec porte plaques	Dimensions extérieures	
	H (cm)	60 x 40 cm
RZ 63	38	6
RZ 83	38	6
RZ 123	38	9
RA 83	38	6
RA 123	38	12

Hotte	Dimensions extérieures	
	H (cm)	kW
T Standard	30	0,2
TC Cappa a condensazione	38	0,2

Cellule / Armoire	Dimensions extérieures		
	H (cm)	60 x 40 cm	kW
CZ 83 / AZ 83	60*/70/80/90/100	12	1,5 / -
CZ 123 / AZ 123	60*/70/80/90/100	24	1,5 / -
CA 83 / AA 83	60*/70/80/90/100	24	1,5 / -
CA 123 / AA 123	60*/70/80/90/100	36	1,5 / -

* sans roues


Caffetteria:
· CAFFÈ ESPRESSO €1.20
· CAFFÈ DECAFFEI €1.40
· CAFFÈ GINSENG-ORZO €1.40
CAPUCCINO €1.80
LATTE MACCHIATO €2.20
SUCCO DI FRUTTA €2.50
SPREMUTA €2.50
TE CALDO-TISANA €3.50
€3.50
Bibite:
· ACQUA NAT-FRIZ €1.00
· COCA COLA-ZERO €3.00
· TE LIMONE-PESCA €3.00
· ACQUA TONICA €3.00
Aperitivi-Cocktails:
· SPRITZ APEROL €4.50
· SPRITZ BIANCO €3.50
· HUGO €4.00
· ROSETTA €5.00
AMERICANO €6.00
€6.00
€3.50
€2.50
€3.00
€5.00
Ama
€3.00
€3.00
€3.00
€5.00
€3.00
€3.00
asa Mia
SETTEMBRE
1
2024

Real Forni s.r.l.
Via Casalveghe, 34
37040 Gazzolo D'Arcole (VR) - Italie
+39 045 6182033
info@realforni.com

www.realforni.com