

MR-2

DAL 1963 I MIGLIORI FORNI PER L'ARTE BIANCA

REAL FORNI

CI DEDICHIAMO DA SEMPRE ALLA **REALIZZAZIONE DI ATTREZZATURE D'ECCELLENZA** PER PANETTERIA E PASTICCERIA:

01.
60+
Anni di esperienza

02.
25+ ANNI
Durata media dei nostri forni

03.
200
Punti assistenza nel mondo

04.
3+
Anni di garanzia e assistenza programmata

05.
97%
dei nostri clienti nel mondo sono soddisfatti

PERCHÉ SCEGLIERE **REAL FORNI**

1 **Affidabilità nel tempo:** i nostri forni sono costruiti per durare nel tempo

2 **100% Made in Italy:** ogni fase produttiva avviene nelle nostre Officine nel cuore del Veneto

3 **Risparmio energetico:** un forno Real Forni è progettato per risparmiare energia

4 **Assistenza capillare:** forniamo assistenza in Italia e in tutto il mondo

5 **Garanzia estesa:** Long Life 3+ è la garanzia supplementare per la massima tranquillità operativa



Abbiamo creato il forno ideale per una cottura impeccabile, esaltare il sapore autentico dei tuoi prodotti e incantare i palati più esigenti.



Niente più condensa nel locale

Presenza di un sensore sulla bocca del forno, che aziona la cappa al massimo della velocità quando si apre lo sportello del forno. Quando lo sportello è chiuso, l'aspiratore è sempre acceso al minimo per avere una zona di lavoro salubre.

Maniglia in legno di frassino o in alluminio

Cassettino raccogli-briciole

Mensola estraibile porta teglie

Superfici esterne completamente a filo e facilmente igienizzabili

Altezza totalmente regolabile

Prodotti che rispettano sempre i tuoi standard di produzione

L'innovazione della cella di lievitazione MR2 permette il controllo separato di temperatura e umidità con carico automatico dell'acqua, come le grandi celle.

Tutte le soluzioni vincenti dei grandi forni sviluppate in 60 anni di attività, concentrate nel nostro MR-2.

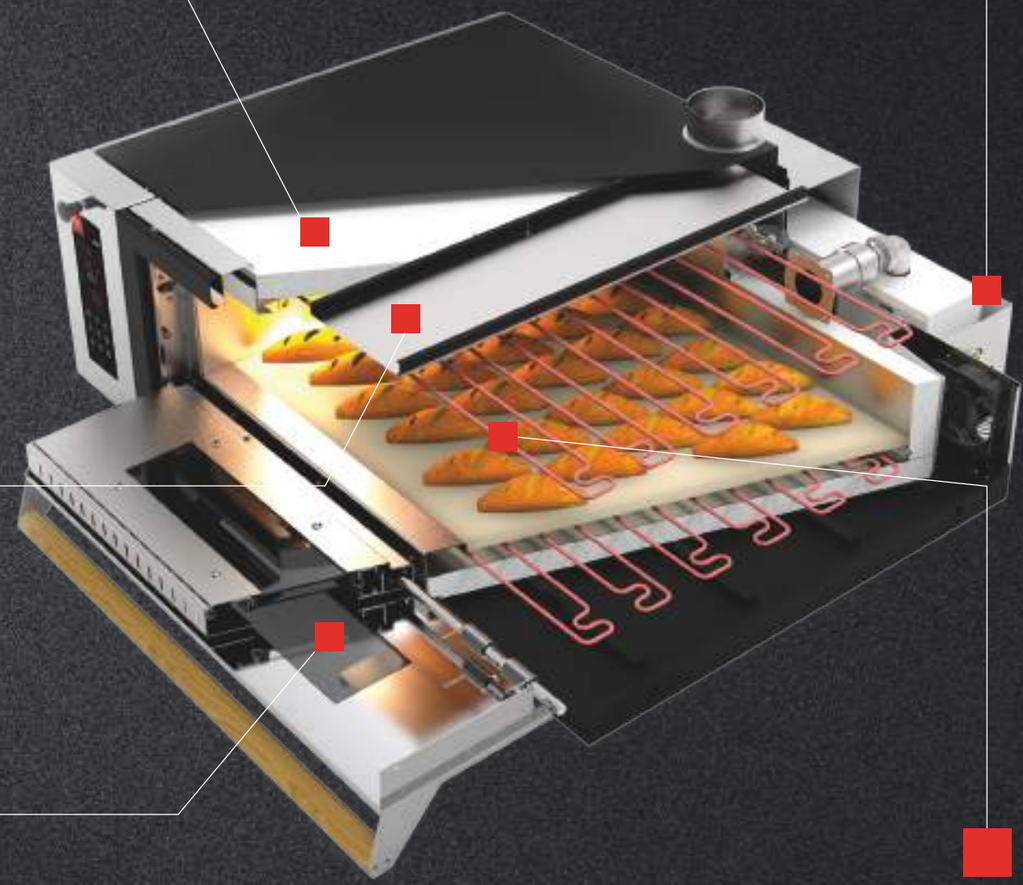
Arriva a 400° C

Coibentazione performante senza ponti termici

Coibentazione perfetta grazie ad un unico avvolgente materassino in lana di vetro naturale senza formaldeide.
Risparmio energetico: il calore viene trattenuto all'interno della camera di cottura in maniera efficiente, riducendo i consumi e i costi dell'energia.

Vaporiere come i "grandi" forni

In inox 304, totalmente smontabili, consentono veloci manutenzioni o sostituzioni, ma soprattutto permettono potenti vaporizzazioni anche con cicli di cottura ravvicinati.



Materiali eterni

I lati e il cielo sono in acciaio inox, la loro superficie riflette il calore delle resistenze del cielo, ottimizzando la resa termica.

Uniformità di cottura

Porte della camera di cottura in inox 430 coibentate con doppio vetro e con guarnizioni in acciaio. Riducono al minimo la dispersione di calore nella zona della bocca del forno: la superficie esterna dello sportello non si surriscalda permettendo di lavorare in sicurezza e con facilità di utilizzo.

Platee in cordierite, materiale refrattario specifico per alte temperature

Disponibili anche in lamiera bugnata.

VERSIONE **PIZZA**

Due sonde in camera di cottura, invece che una

La regolazione del cielo e platea avviene attraverso l'impostazione di due temperature a scelta rilevate nei due punti chiave e non solo generalmente all'interno della camera.

Arriva a 500° C

Le resistenze del cielo sono posizionate davanti alle piastre refrattarie

il calore delle resistenze non viene schermato e il materiale refrattario accumula calore.



Resistenze elettriche potenziate

Garantiscono maggiore spinta e sviluppo immediato del prodotto. Nonostante ritmi produttivi elevati, il forno non perde di potenza e assicura pizze fragranti.

Temperature costanti, anche elevate

La camera di cottura è totalmente ricoperta di materiale refrattario per assicurarti un importante volano termico e compensare le frequenti aperture dello sportello.

PALA DI INFORNAMENTO
MOD. S1



Posizionata su ruote

Si sposta insieme al forno

Ingombro al minimo

Una sola colonna per lasciare libero il lato con quadro comandi ed il vano elettrico per una facile e rapida manutenzione



CAMERA
MODELLO N

Pulizia semplice e veloce, basta una moneta

Il vetro della camera modello «N» è posizionato sopra a un meccanismo basculante fissato con due viti imperdibili. È sufficiente sbloccare le viti con una moneta o un cacciavite, e il vetro bascula capovolgendosi, la superficie interna diventa facilmente raggiungibile.

Ideale per infornamento con telai manuali

o associata alla pala di infornamento

LA COTTURA A VISTA, **CARTA VINCENTE** PER LA TUA ATTIVITÀ

La versione black presenta finiture di maggior pregio come le superfici verniciate in nero e il logo in versione *vintage* color argento o oro.



CENTRALINE



CENTRALINA **DIGITALE**

- Controllo temperatura con regolazione cielo/platea
- Controllo vaporizzatore
- Partenza programmata settimanale
- Funzione risparmio energetico
- Superficie liscia e facilmente pulibile
- Serranda vapore manuale



CENTRALINA **TOUCH SCREEN**

- Controllo temperatura con regolazione cielo/platea
- Controllo vaporizzatore
- Partenza programmata settimanale
- Funzione risparmio energetico
- Superficie liscia e facilmente pulibile
- Serranda vapore automatica e programmabile
- 99 ricette con 6 fasi di cottura
- Interfaccia semplice ed intuitiva
- Visualizzazione stato del forno da remoto
- Esportazione e importazione ricette tramite USB
- Possibilità di connessione a una piattaforma di controllo su pc

DATI TECNICI

Forno	Misure interne	Eco - Max.	Misure esterne		Vaporiere
Bakery / Pastry	L x P x H (cm)	kW	L x P 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
Forno	**Misure interne**	**Min. - Max.**	**Misure esterne**		**Vaporiere**
Pizza	L x P x H (cm)	kW	L x P 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	-

Supporto	Misure esterne
	H (cm)
BR	70/80/90/100
BS	50/60



Rialzo con porta teglie	Misure esterne	
	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

Cappa di aspirazione	Misure esterne	
	H (cm)	kW
T Standard	30	0,2
TC Cappa a condensazione	38	0,2

Cella / Armadio	Misure esterne		
	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 / -

* senza ruote


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
€3.00
€3.00
asa Mia
SETTEMBRE
1
2024

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

www.realforni.com