



NUOVO



RotoReal SP2

Principali caratteristiche
Main features



1972

SP2 nasce da una esperienza di quasi 50 anni nei forni rotativi ed è frutto di anni di ricerca e sviluppo. Il forno è costruito con i migliori materiali

per garantirne le prestazioni nel tempo ed è stato testato con successo in tutti i mercati del mondo.

SP2 is born from an experience of almost 50 years in the rotary oven and is the result of years of research and development. The oven is built with the best materials to ensure its performance over time and has been successfully tested in all markets around the world.



Real Forni, azienda che opera nel settore di forni per l'arte bianca da più di 60 anni presenta il nuovo forno rotativo RotoReal SP2 per la cottura di pane e pasticceria.

RotoReal SP2 è l'evoluzione di un progetto di successo nato nell'anno 2001 con l'avvento del forno rotativo RotoReal SP.

Contraddistinto da una grande robustezza e un ottimo rapporto qualità/prezzo il nuovo SP2 evolve il concetto migliorando in ogni campo le prestazioni.

Real Forni, a company that has been working in the white art oven industry more than 60 years, presents the new RotoReal SP2 rotary oven for baking bread and pastry.

RotoReal SP2 is the evolution of a successful project born in 2001 with the advent of the rotary oven RotoReal SP.

Great robustness and excellent value for money, the new SP2 evolves the concept, improving performance in every field.

Gamma:

Marzo 2020: **SP2 Medio**

Settembre 2020: **SP2 Super**

Gennaio 2021: **SP2 Maxi**



Forno completamente in acciaio inox di robusta struttura. Camera di cottura in aisi 430 per una migliore stabilità alle alte temperature e basamento e facciata in aisi 304 per una lunga durata.

Pannellatura laterale in acciaio inox aisi 430 di serie.



Isolamento performante di lana di roccia di 120 mm di spessore.

Scambiatore di calore ridisegnato e ancora più efficiente con triplo passaggio dei fumi e conseguente riduzione dei consumi di combustibile.

Completely built in stainless steel with a solid structure. Aisi 430 stainless steel for the baking chamber to guarantee better performance with high temperature and aisi 304 stainless steel for the base and facade to guarantee maximum life.

Side panels made in aisi 430 stainless steel.

Rock wool insulation of 120 mm thickness.

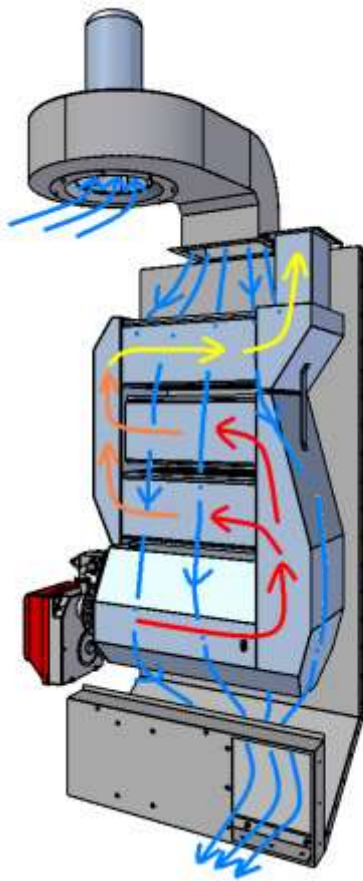
Redesigned heat exchanger, more efficient, with triple fume scan passing, thus resulting in a reduced fuel consumption.

Nel rotor SP2, come nel forno SP precedente, il flusso di aria arriva dalla parte superiore dello scambiatore, quella meno calda, per poi arrivare alla parte inferiore più calda prima di entrare in camera di cottura. Con questo incrocio di flussi si ottengono alti rendimenti.

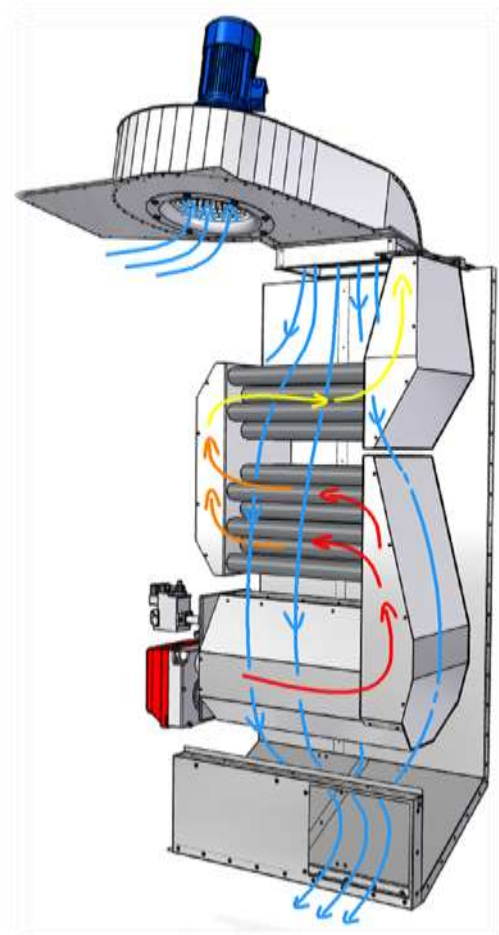
Di seguito si nota come questo concetto comune al vecchio e al nuovo forno sia stato ottimizzato diminuendo le perdite di carico del flusso e permettendo uno scambio più efficiente. Questo studio ha permesso di ridurre sensibilmente i consumi ed avere una maggior quantità di aria sul prodotto.

In the SP2 oven, as in the previous SP oven, the air flow comes from the top of the exchanger, the least warm one, and then to the warmer underside before entering the baking space. With this crossroads of flows it's possible to get high returns.

Below we show how this concept, common to the old and the new oven, has been optimized by decreasing the load losses of the flow and allowing a more efficient exchange. This study significantly reduced the consumption and had more air on the product.



RotoReal SP



RotoReal SP2

Possibilità di montaggio e smontaggio dello scambiatore di calore dall'interno camera di cottura, quindi anche le manutenzioni straordinarie possono essere eseguite senza dover spostare il forno.

Possibility of assembly and disassembly the heat exchanger from the inside of the baking chamber, so for the extraordinary maintenance is not necessary to move the oven.



Vaporizzatore aggiornato con un nuovo sistema di distribuzione dell'acqua molto più efficace. Permette di sfruttare al massimo il calore degli elementi in acciaio aumentando la capacità di vaporizzazione del 60% rispetto al rotore SP precedente.

Steamer updated with a more efficient new water distribution system. This allows to use the heat of the steel elements increasing the capacity of vaporization by 60% compared to previous rotor SP.

Il vaporizzatore è posizionato di fronte allo scambiatore di calore per un'abbondante produzione di vapore. Costituita da pezzi assemblati ad incastro senza saldature o viti per facilità di manutenzione. In questo modo la vaporiera può essere completamente smontata e pulita. Altri costruttori offrono moduli saldati difficilmente pulibili e come risultato quando si intasano si ha la necessità di sostituirli aumentando i costi di manutenzione.

The steamer is in front of the heat exchanger for an extra production of steam. Made up of interlocking modules without welds or screws for an easy maintenance. In this way the steamer can be completely disassembled and cleaned. Other manufacturers offer welded modules elements and it's difficult to clean them with the result that when the steamer is obstruct, there is the need to replace it increasing the maintenance cost.



Mandata aria regolabile completamente riprogettata per garantire la massima omogeneità di cottura e stabilità nel tempo. Qualsiasi prodotto può essere cotto con la massima precisione ed efficacia.

Adjustable air flow, completely redesigned to guarantee homogeneity during the baking process and stability over time. Every products can be cooked with the maximum precision and efficacy.



Aspiratore vapori potente e silenzioso con capacità di 25 mc/min.

Powerful and silent steam aspirator with capacity of 25 mc/min.

Porta con chiusura in due punti con lungo maniglione verticale. Manutenzione del meccanismo di chiusura ottimizzata, in quanto vengono utilizzati i medesimi componenti del forno rotativo Boss. Porta dotata di due vetri separati con possibilità di smontare quello esterno per una facile pulizia.

Door with two point closure with long vertical handle. Optimized maintenance of closure system, because we use the same components of Boss rotary oven. Door with two distinct glasses with the possibility to disassemble the external one for an easy cleaning.



Guarnizioni di chiusura in acciaio inox aisi 304 per una lunga durata ed una perfetta tenuta di vapore.

Closing gasket in aisi 304 stainless steel for a long life and a perfect steam seal.

La tripla illuminazione della camera con nuovo sistema accessibile dall'interno della camera, permette una minor dispersione del calore.

The triple lighting of the chamber with an accessible system from inside the room, allows less dispersion of heat.

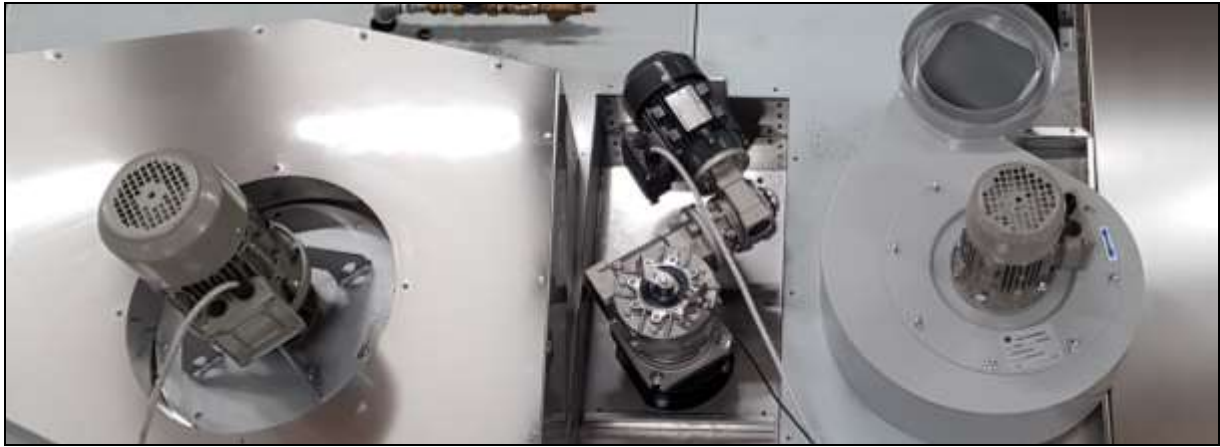
Nuovo aggancio carrello superiore regolabile. Viene fissato in posizione ora con un perno passante. A richiesta piattaforma girevole per agevolare l'ingresso del carrello.

New adjustable trolley hook. The hook now is fixated in position with a passing pivot. On request revolving platform to support the trolley entry.



Motoriduttore rotazione carrello privo di cinghie e pulegge per ridurre al minimo le manutenzioni. Il limitatore di coppia è stato spostato nell'albero lento in modo da rendere il sistema più sicuro nel caso in cui il carrello o le teglie vadano in collisione con la camera di cottura.

Cart rotating engine without straps and pulleys to minimize maintenance. The torque limiter has been moved to the slow shaft to make the system safer in case of the trolley or the tray collides with the baking chamber.



Quadro comandi costituito da una centralina elettronica installata su involucro in materiale plastico termoresistente per una maggiore protezione. Di serie comandi meccanici di emergenza in caso di avaria centralina elettronica.

Control panel consisting of an electronic control unit installed on thermal plastic casing for greater protection. As standard, mechanical emergency controls in case of electronic control unit failure.





REAL FORNI

ROTOREAL

REAL FORNI

ROTOREAL SP

CE

Possibilità di installare una centralina computerizzata con display lcd (100 programmi di cottura in 5 fasi) e inverter per regolazione velocità ventilatore.

Possibility to install a computerized control unit with LCD display (100 cooking programs in 5 steps) and inverter for air speed control.

Nella versione elettrica il forno è dotato di potenti resistenze corazzate che garantiscono una veloce salita di temperatura e una lunga durata. Ora le resistenze sono divise in due sezioni per diminuire i consumi e garantire temperature più stabili durante la cottura.

In the electric model, the oven has powerful armoured resistances that guarantee a fast rise in temperature in less time and long life. The resistances are divided in two sections to reduce the consumption and ensure stable temperatures during baking.

Sono previste varie taglie di potenza a seconda delle necessità e delle disponibilità di energia elettrica.

Various power sizes are provided depending on the needs and availability of electricity.



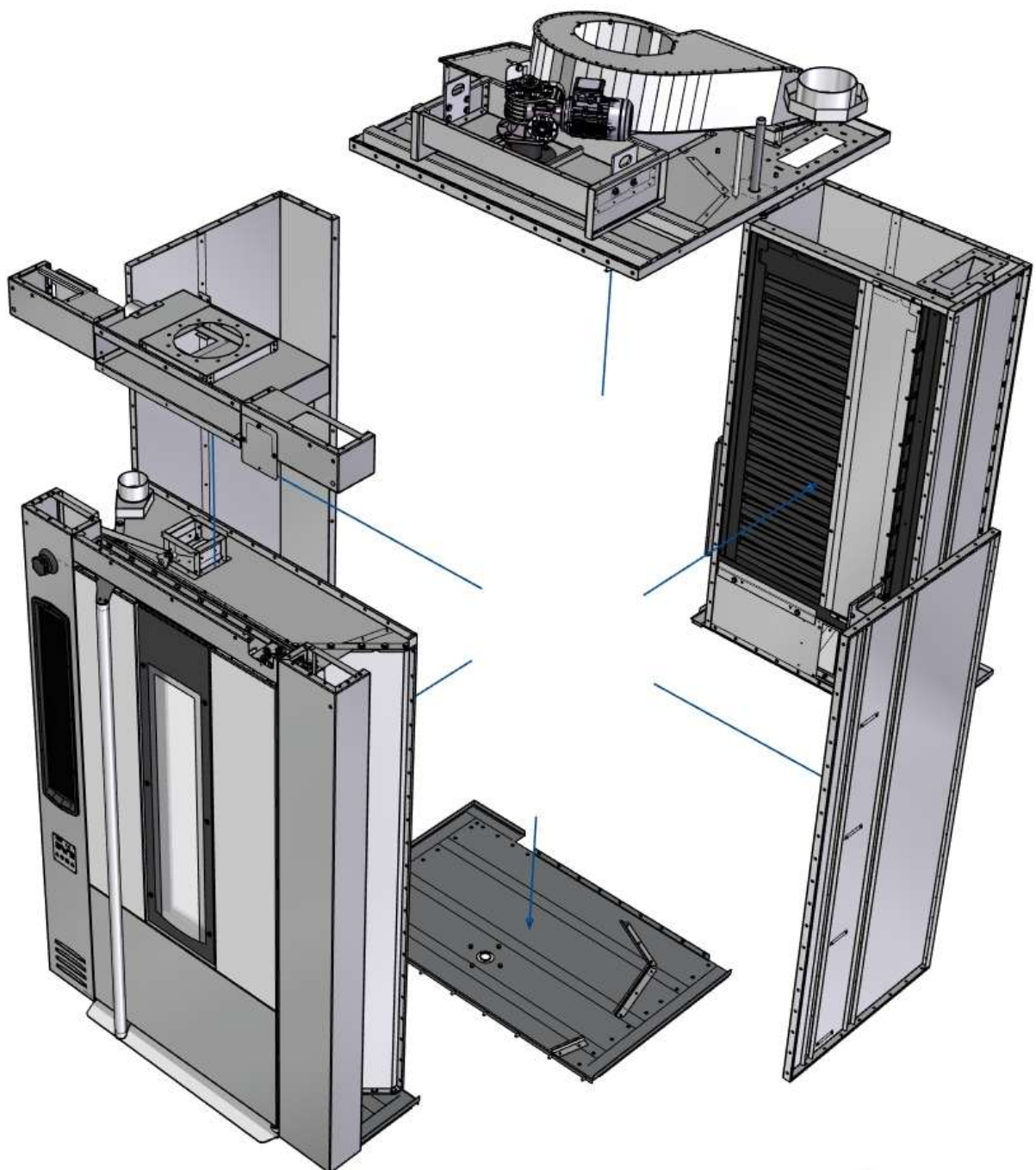


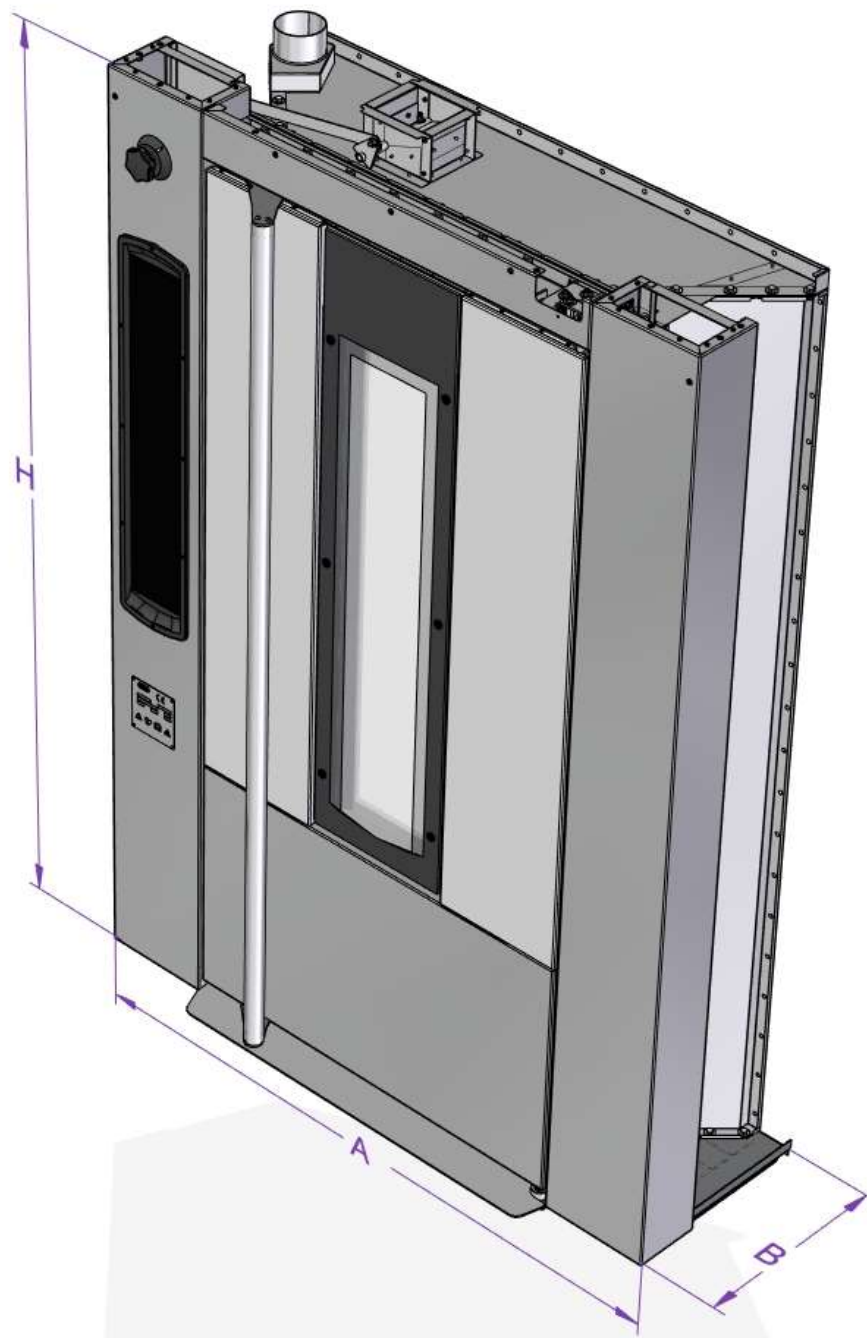
In opzione è possibile dotare il forno della piattaforma inferiore per la rotazione del carrello. In questa versione viene costruita in acciaio inox e con blocco carrello a sfera. Consente di introdurre e togliere i carrelli più pesanti con maggior comodità ed è più semplice smontarla per la manutenzione del cuscinetto inferiore.

As an option it's possible to provide the oven of a lower platform for the rotation of trolley. In this case the platform is built in stainless steel with a ball block for the trolley. This way it's easier to introduce the heaviest trolleys and also disassemble the platform for the maintenance of the lower bearing.

Il Forno RotoReal SP2 a differenza del suo predecessore viene spedito in blocchi premontati per velocizzare il montaggio in loco. Tale sistema permette in massimo 2 giornate lavorative di installare e testare il forno. Per chi lo richiede il forno può essere spedito con i blocchi smontati. Di seguito si può vedere lo schema dei premontati e le specifiche con i relativi pesi e dimensioni.

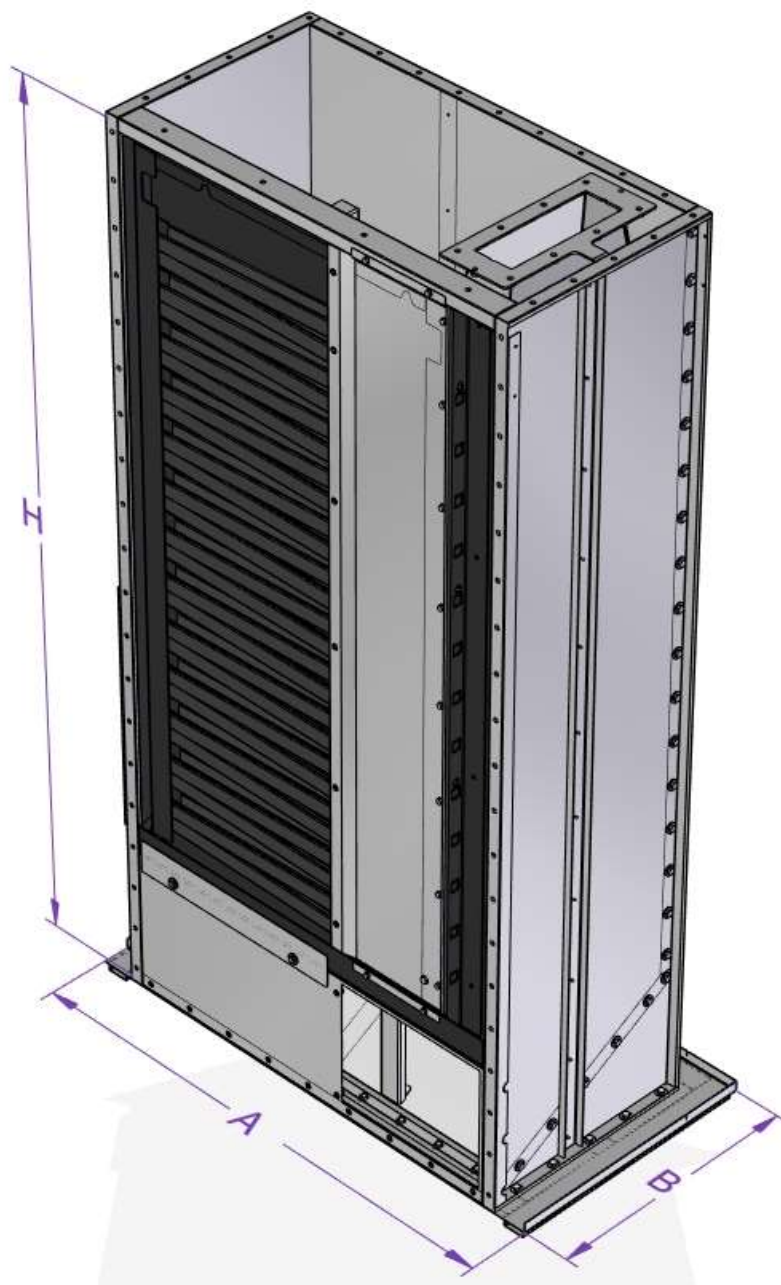
The oven RotoReal SP2 is delivered in pre-mounted block in order to speed the installation on site. This system allows to install and test the oven in maximum 2 days. On request the oven can be delivered in disassembled blocks. Below is shown the diagram of the pre-assembled blocks with details about dimensions and weight.





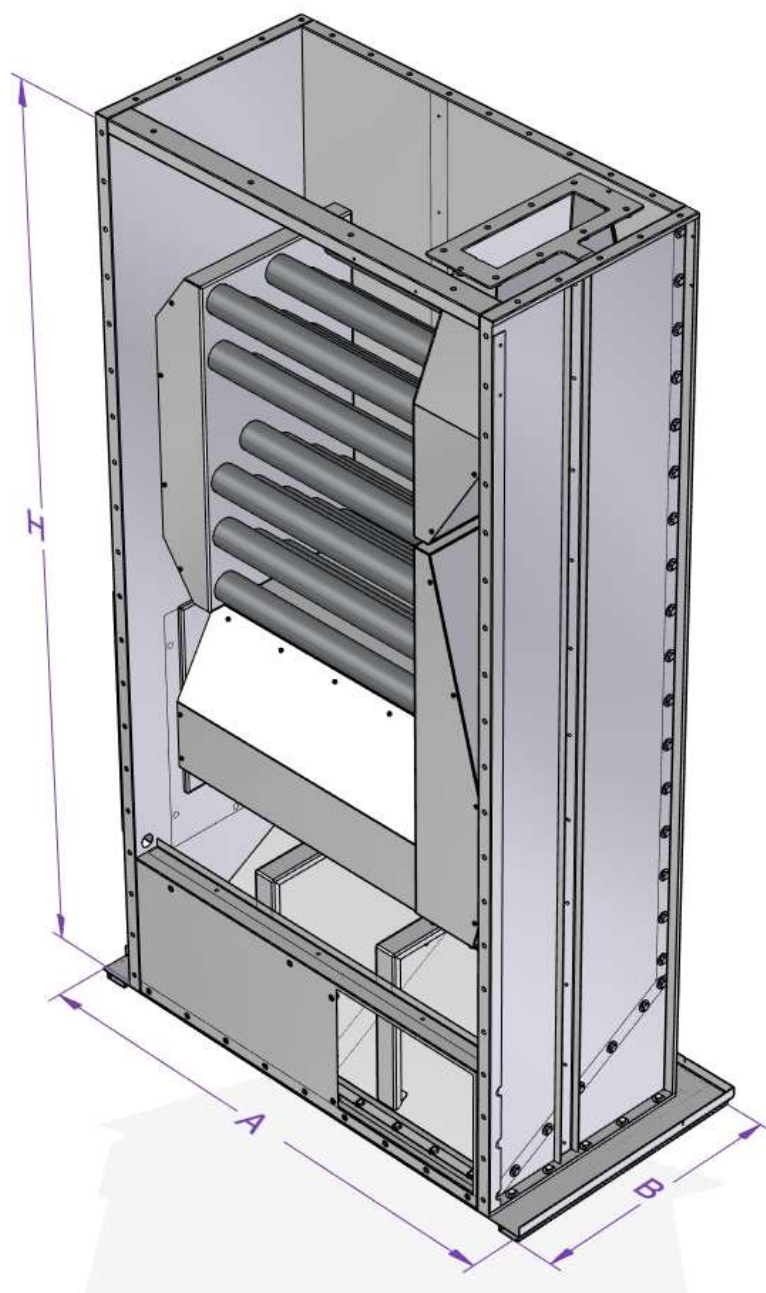
Blocco porta anteriore - Front door lock

Modello	A (mm)	B (mm)	H (mm)	Peso (Kg)
SP2 Medio	1460	465	2090	162
SP2 Super	1660	465	2090	181



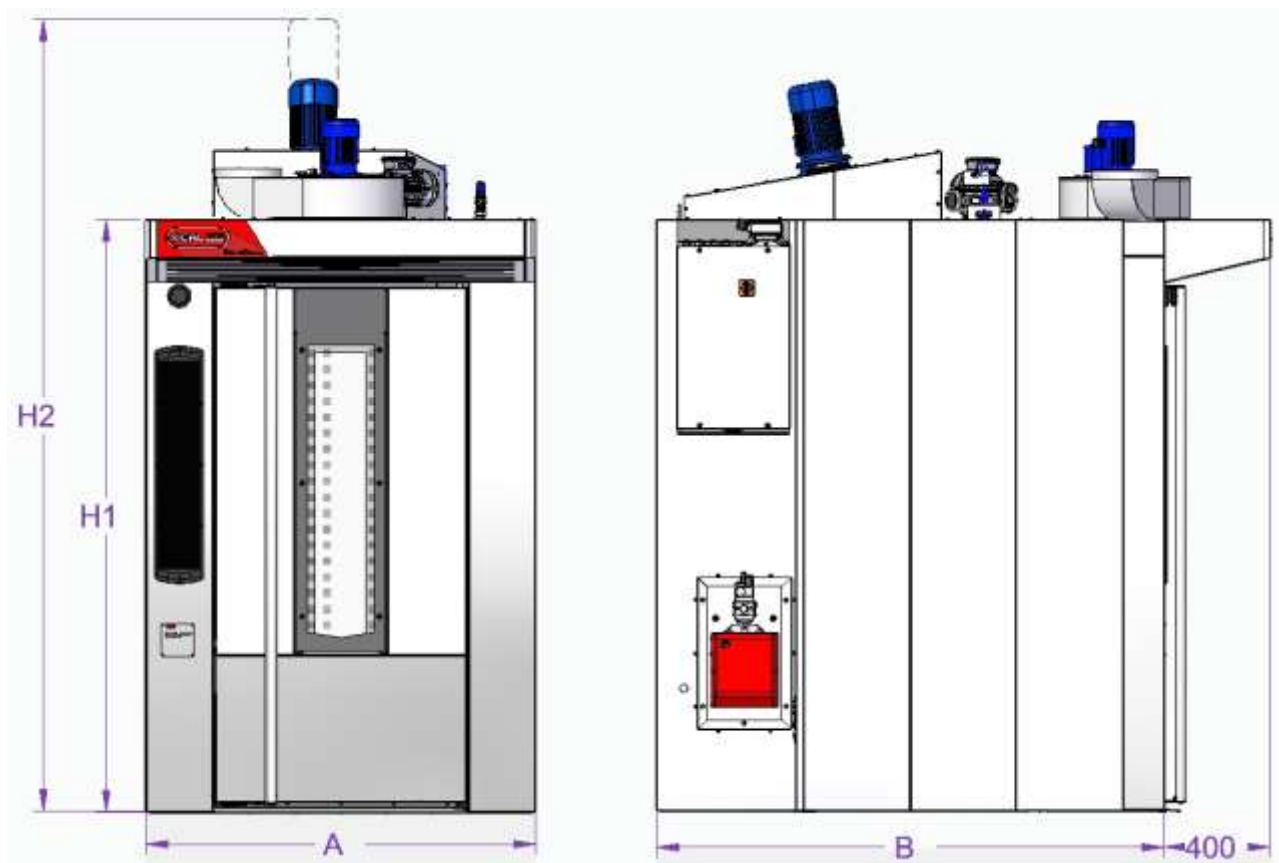
Blocco posteriore con vaporizzatore - Back block with steamer

Modello	A (mm)	B (mm)	H (mm)	Peso (Kg)
SP2 Medio	1150	590	1990	312
SP2 Super	1350	590	1990	372



Blocco posteriore senza vaporizzatore - Back block without steamer

Modello	A (mm)	B (mm)	H (mm)	Peso (Kg)
SP2 Medio	1150	590	1990	161
SP2 Super	1350	590	1990	221



Modello	A	B	H1	H2	Kcal/h (KW)	KW
SP Medio	1460	1910	2225	3050	65.000 (76)	3,0
SP Medio E	1460	1910	2225	3050	-	43,5
SP Super	1660	2110	2225	3100	75.000 (87)	3,0
SP Super E	1660	2110	2225	3100	-	57,0



SP Medio – SP Medio E

	n.		m ²
60 x 80	18	8,8 cm	8,6
60 x 90	18	8,8 cm	9,7



SP Super – SP Super E

	n.		m ²
80 x 80	18	8,8 cm	11,5
80 x 100	18	8,8 cm	14,4

Opzioni

Costruzione rovescia, scambiatore a destra, cerniere porta a sinistra, quadro comandi a destra
Reverse construction, heat exchanger on right, door hinges on left, control panel on right

Centralina di comando elettromeccanica
Eletromechanical control unit

Centralina di comando con display LCD monocromatico
Control unit with black-and-white LCD display

Display cappa temperatura e tempo cottura (solo in abbinamento a POPT00000019)
Hood temperature and baking time display (only in combination with POPT00000019)

Inverter per regolazione velocità ventilazione
Inverter for fan speed control

Centralina di comando DIGIT con accensione automatica giornaliera
Control unit DIGIT with automatic daily starting.

Piattaforma per aggancio carrello nella parte inferior
Platform for coupling the trolley at the bottom

Aspiratore con chiocciola in acciaio inox
Exhaust fan with stainless steel scroll

Forno ad alimentazione elettrica con potenza maggiorata
Electric oven with higher power

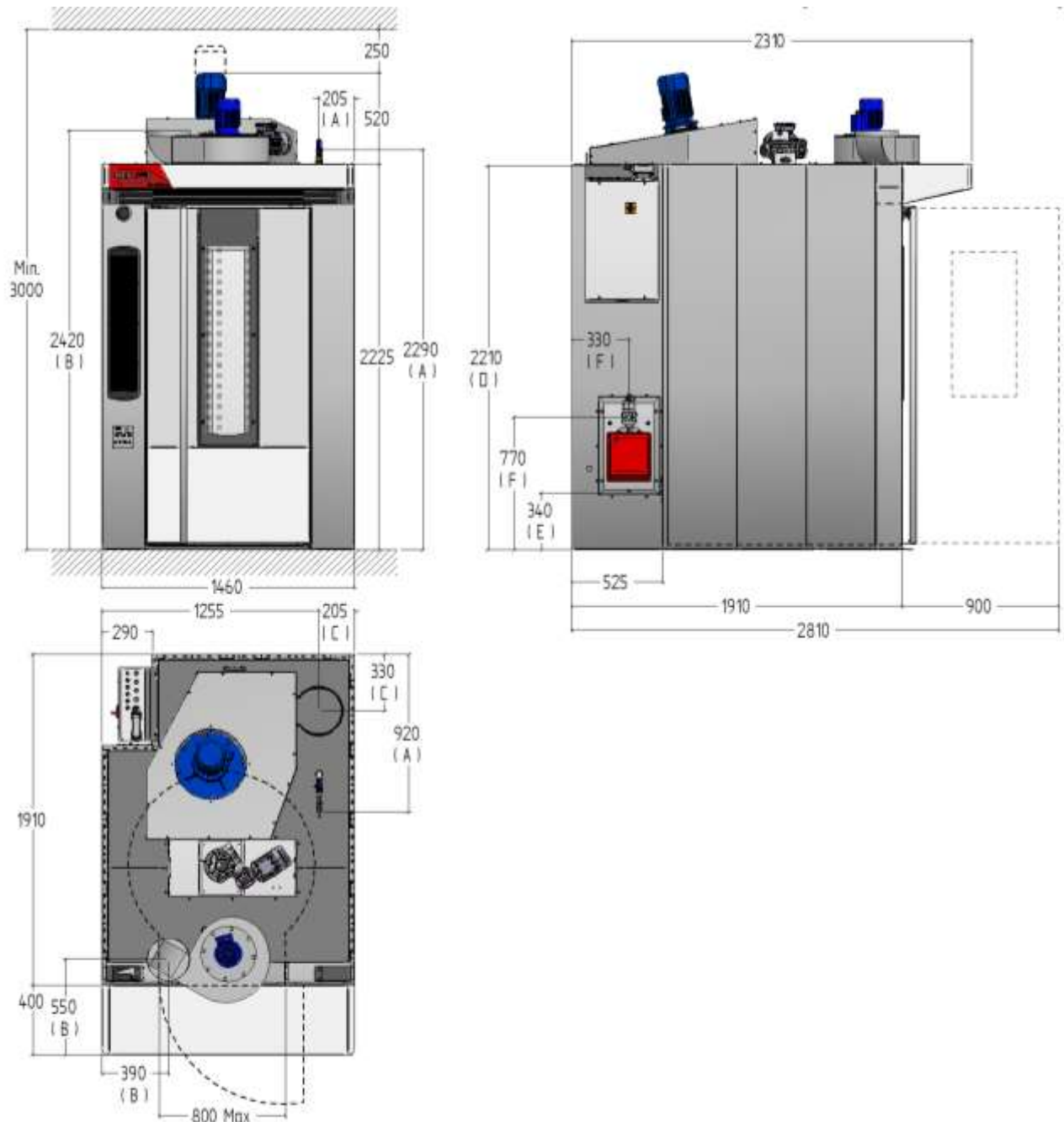
Pannelli protezione angolo bruciatore
Burner corner protection panels

Predisposizione installazione bruciatore di pellet
Ready for mounting a pellet burner

Sollevamento automatico carrello
Automatic trolley lift

Cappa con luce LED integrata
Hood with built-in LED light

Scheda tecnica: RotoReal SP2 Medio



BRUCIATORI AMMESSI PER LA MARCATURA CE:

SP2 Medio ALIMENTAZIONE A GAS METANO: BRUCIATORE RIELLO MOD. BS2 F

SP2 Medio ALIMENTAZIONE A GAS GPL: BRUCIATORE RIELLO MOD. BS2 F CON APPOSITO KIT DI TRASFORMAZIONE

Sp2 Medio ALIMENTAZIONE A GASOLIO: BRUCIATORE RIELLO MOD. RG2 F

- | | | |
|--|--|--|
| - PESO / WEIGHT / POIDS / PESO - 1300 kg | A - ENTRATA ACQUA 1/2" (2290mm)
WATER INLET
ENTREE DE L'EAU
ENTRADA DE AGUA | D - INGRESSO ELETTRICITA' - 3kw 400V 50hz (2210mm)
ELECTRICITY INLET / ENTREE DE L'ELECTRICITE
ENTRADA ENERGIA ELETTRICA |
| - POTENZIALITA' TERMICA - 65.000 kcal/h / 76 kw
THERMAL CAPACITY
CAPACITE' TERMIQUE
CAPACIDAD TERMICA | B - SCARICO VAPORI Ø200 (2420mm)
EXHAUST STEAM
EVACUATION DE VAPEUR
SALIDA VAPOR | E - SCARICO ACQUA 1/2" (350mm)
WATER DISCHARGE / DESCHARGE DE L'EAU / SALIDA AGUA |
| - ALTEZZA MINIMA LOCALE - 3000 mm
HEIGHT MINIMUM ROOM
HAUTEUR DU PLAFOND MINIMUM
ALTURA MINIMA DEL TECHO | C - SCARICO FUMI Ø200 (2230mm)
EXHAUST SMOKES
EVACUATION DES FUMEEES
SALIDA HUMOS | F - ENTRATA COMBUSTIBILE GAS 3/4" - GASOLIO Ø10 (770mm)
FUEL INLET / ENTREE DE LE COMBUSTIBLE
ENTRADA COMBUSTIBLE |
| - CAPACITA' / CAPACITY / CAPACITE' / CAPACIDAD
N°18 TEGLIE 600x800 mm = 8,6m²
N°18 TEGLIE 600x900 mm = 9,7m² | | |



Real Forni s.r.l.

Via Casalveghe, 34 - 37040 Gazzolo d'Arcole (VR)

Tel. (045) 6182033 - 6182015 - Fax (045) 6182019

Web site: www.realforni.com - E-mail: realforni@realforni.com