

VapoTech



🇮🇹 VapoTech unisce la superlativa cottura del forno VapoReal con le attuali esigenze di compattezza, elasticità di riscaldamento e bassi consumi che le nuove tecnologie e tipologie di panificazione richiedono. Grazie al collaudatissimo concetto di riscaldamento a tubi di vapore, il nuovo VT2 ultima evoluzione della serie VapoTech, si propone come partner ideale nella panificazione moderna.

Questo modello utilizza ben tre canali di distribuzione di calore di nuova progettazione, i primi due sono realizzati in materiale refrattario, unico per robustezza e capacità di isolamento, il terzo, grazie ad una ridotta sezione, accelera i fumi per ottenere un ulteriore scambio termico garantendo bassissimi consumi. Inoltre l'andamento inclinato del primo canale permette al forno una perfetta uniformità di cottura.

La base rialzata su cui poggia il forno (solo per i modelli ZT e AT) consente inoltre di spostare lo stesso anche a montaggio ultimato, incrementando il fattore di flessibilità di utilizzo nel tempo.

Materiali di costruzione di primissima qualità come l'acciaio inox AISI 304, la serranda fumi di regolazione e chiusura, gli speciali divisori tra le camere, le pratiche leve di apertura sportelli, nonché le notevoli dotazioni di serie ed opzionali, fanno del forno Vapotech VT2 di Real Forni un compagno di lavoro sicuro ed affidabile.

Nota di merito per la pala di informamento manuale integrata S2 (S3 per modelli BT), fornita come accessorio, che permette grazie alle sue doti di leggerezza un utilizzo semplice ed intuitivo.



🇮🇹 VapoTech combines the superlative baking performance of the VapoReal oven with today's needs for the compact dimensions, oven temperature flexibility and low energy consumption of the latest bread-making technologies and typologies.

Thanks to the well-tested steam tube heating, the new VT2, the latest evolution in the VapoTech series, is an ideal partner in modern bread-making.

This model uses no fewer than three heat distribution channels of the latest design, the first two in refractory material, simply the best for robustness and insulating capacity, and the third, thanks to its small cross-section, accelerates the smoke, so as to achieve additional heat exchange and guarantee extremely low energy consumption. In addition, the slanted passage of the first

channel allows the oven to achieve maximum uniformity in baking. The raised base on which the oven (only for model ZT and AT) sits allows the oven to be moved, even once it has been fully assembled, therefore providing maximum flexibility over time.

Construction materials are of the highest quality: the AISI 304 stainless steel, the adjusting and closing smoke shutter, the special dividers between the chambers, the practical door-opening levers, as well as the remarkable standard and optional accessories. All of which make the Real Forni VapoTech VT2 oven a safe and trustworthy working companion.

Worthy of special note is the integrated manual S2 loading shovel, supplied as an accessory. Thanks to its lightness, it is easy to handle.



Model BT3c 9.20



Sollevatore S2 opzionale / S2 elevator

🔴 VapoTech conjugue la superlative cuisson du four VapoReal avec les exigences actuelles de compacité, d'élasticité de chauffage et de basses consommations que les nouvelles technologies et typologies de panification demandent.

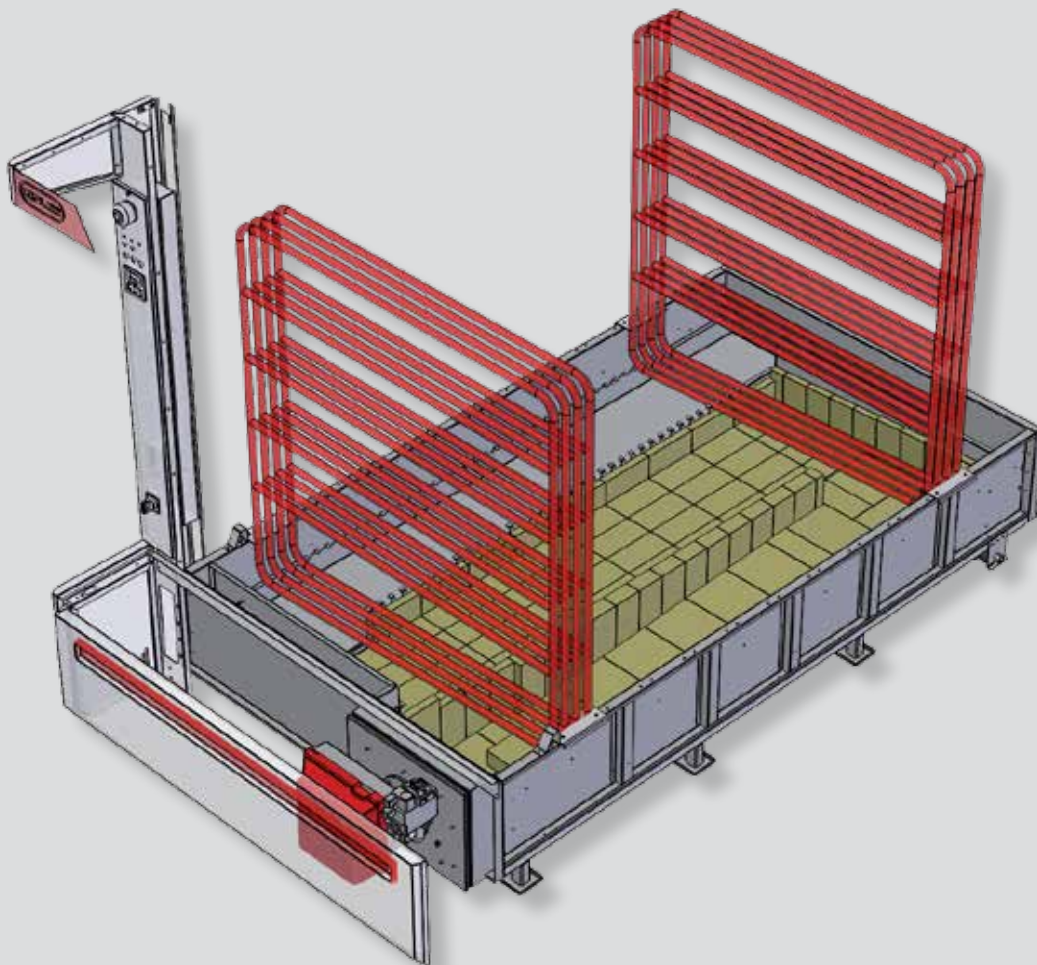
Grâce au concept de chauffage par tubes de vapeur bien mis au point, le nouveau VT2, dernière évolution de la série VapoTech, se propose comme le partenaire idéal dans la panification moderne.

Ce modèle utilise trois canaux de distribution de la chaleur de nouvelle conception, les deux premiers sont réalisés en matériau réfractaire, unique pour robustesse et capacité d'isolation, le troisième, grâce à une section réduite, accélère les fumées pour obtenir un ultérieur échange thermique qui garantit de très basses consommations. En outre, le cheminement incliné du premier

canal permet au four une parfaite uniformité de cuisson. La base rehaussée sur laquelle repose le four (seulement pour les modèles ZT et AT) permet en outre de le déplacer, même quand le montage est achevé, ce qui augmente le facteur de flexibilité d'utilisation dans le temps.

Des matériaux de fabrication de toute première qualité comme l'acier inox AISI 304, l'oura de cheminé de réglage et de fermeture, les cloisons spéciales entre les chambres, les pratiques leviers d'ouverture des portes, ainsi que les importants équipements de série et en option, font du four Vapotech VT2 de Real Forni un compagnon de travail sûr et fiable.

Une note de mérite pour l'éleveur intégré S2 (S3 pour les modèles BT), fournie comme accessoire, qui permet, grâce à ses qualités de légèreté, une utilisation simple et intuitive.



🟡 VapoTech une la superlative cocción del horno VapoReal, a las actuales exigencias de compacidad, flexibilidad de calentamiento y bajos consumos que las nuevas tecnologías y tipologías de panificación plantean. Gracias al experimentado concepto de calentamiento por tubos de vapor, el nuevo VT2, última evolución de la serie VapoTech, se presenta como partner ideal en la panificación moderna. Este modelo utiliza tres canales de distribución de calor de nuevo diseño: los dos primeros, están realizados en material refractario, único por solidez y capacidad de aislamiento, el tercero, gracias a una reducida sección, acelera los humos para obtener un intercambio térmico adicional garantizando consumos muy bajos. Además, el movimiento inclinado del primer canal permite al horno una perfecta uniformi-

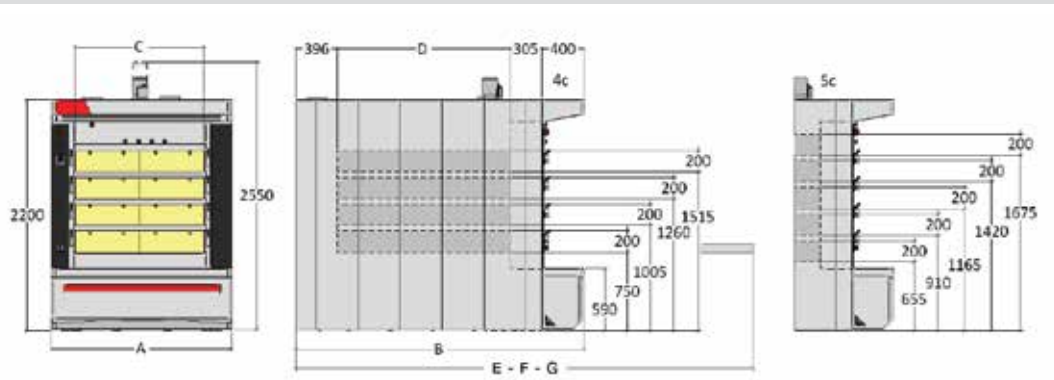
dad de cocción. La base realizada en la que se apoya el horno (solo para los modelos ZT y AT), permite además desplazar el mismo incluso una vez terminado el montaje, incrementando el factor de flexibilidad de utilización en el tiempo. Materiales de construcción de primera calidad, como el acero inoxidable AISI 304, la compuerta de humos de ajuste y cierre, los especiales tabiques entre cámaras, las prácticas palancas de apertura de las puertas, así como los importantes accesorios incluidos u opcionales, hacen del horno Vapotech VT2 de Real Forni, un compañero de trabajo seguro y fiable.

Nota de mérito para la pala de enfornar manual integrada S2 (S3 para los modelos BT), suministrada como accesorio, que permite, gracias a sus características de ligereza, una utilización simple e intuitiva.

REAL FORNI

Vaportech





	m ²	n.	A	B	C	D	E	F	G	Kcal/h (KW)
ZT4c 4.10	4,1	4	1300	2350	820	1250	3570	3800	4140	30.750 (36)
ZT4c 5.40	5,4	4	1300	2750	820	1650	4370	4600	4940	40.500 (47)
ZT4c 6.70	6,7	4	1300	3150	820	2050	5170	5400	5740	50.250 (58)
ZT5c 5.10	5,1	5	1300	2350	820	1250	3570	3800	4140	38.250 (44)
ZT5c 6.80	6,8	5	1300	2750	820	1650	4370	4600	4940	51.000 (59)
ZT5c 8.40	8,4	5	1300	3150	820	2050	5170	5400	5740	58.800 (68)
AT4c 6.20	6,2	4	1720	2350	1240	1250	3570	3800	4140	46.500 (54)
AT4c 8.20	8,2	4	1720	2750	1240	1650	4370	4600	4940	57.400 (67)
AT4c 10.20	10,2	4	1720	3150	1240	2050	5170	5400	5740	71.400 (83)
AT5c 7.70	7,7	5	1720	2350	1240	1250	3570	3800	4140	57.750 (67)
AT5c 10.20	10,2	5	1720	2750	1240	1650	4370	4600	4940	71.400 (83)
AT5c 12.70	12,7	5	1720	3150	1240	2050	5170	5400	5740	88.900 (103)
BT3c 9.20	9,2	3	2420	2900	1860	1650	4620	4855	5195	59.800 (69)
BT3c 11.40	11,4	3	2420	3300	1860	2050	5420	5655	5995	74.100 (86)
BT3c 13.70	13,7	3	2420	3700	1860	2450	6220	6455	6795	89.050 (103)
BT4c 12.30	12,3	4	2420	2900	1860	1650	4620	4855	5195	79.950 (93)
BT4c 15.30	15,3	4	2420	3300	1860	2050	5420	5655	5995	99.450 (116)
BT4c 18.20	18,2	4	2420	3700	1860	2450	6620	6455	6795	118.300 (137)

m²: Superficie di cottura / Baking area

n.: Numero camere (altezza 200 mm) / Number of chambers (height 200 mm)

A B C D E F G: Misure in mm / Measures in mm

E: Ingombro con telaio di informamento manuale / Overall dimension with manual setter

F: Ingombro con sollevatore S2 in posizione di lavoro / Overall dimension with S2 elevator in work position

G: Ingombro con sollevatore S2 in posizione sopraelevata / Overall dimension with S2 elevator in upper position

kCal/h: Potenza termica installata / Maximum working power

CARATTERISTICHE

- Bassi consumi
- Possibilità di uso intensivo con infornate ripetute
- Vaporizzazione omogenea ed abbondante
 - Cottura dolce e uniforme
 - Dimensioni contenute
- Semplicità di uso e manutenzione
- Imbattibile rapporto qualità prezzo

CARACTÉRISTIQUES

- Basses consommations
- Possibilité d'utilisation intensive avec enfournages répétés
- Vaporisation homogène et abondante
 - Cuisson douce et uniforme
 - Dimensions contenues
- Simplicité d'utilisation et d'entretien
- Rapport qualité prix imbattable

SPECIFICATIONS

- Low energy consumption
- Intensive baking with oven in continuous use
- Homogeneous and abundant steam distribution
 - Gentle and uniform baking
 - Compact dimensions
- Easy to use and to service
- Unbeatable price-quality ratio

CARACTERÍSTICAS

- Bajos consumos
- Posibilidad de uso intensivo con enfornamientos repetidos
- Vaporización homogénea y abundante
 - Cocción dulce y uniforme
 - Tamaño reducido
- Sencillez de uso y mantenimiento
- Insuperable relación calidad precio

Accessori di serie - Standard accessories - Accessoires de série - Accesorios incluidos:

- Pannellatura esterna inox • Outer stainless steel panelling
- Panneaux externes inox • Paneles exteriores de acero inoxidable
- Serranda camino • Chimney valve • Oura cheminée • Compuerta chimenea
- Vaporizzatori sui canali fumi con comando a pulsante • Steamers on the furnace with button controls
- Appareils à buée sur le foyer avec commandes par boutons • Vaporeras en los canales de la hornilla con mandos de pulsadores
- Aspirazione vapori • Steam extractor fan • Extracteur de buée • Aspiración de vapores
- Segnalatore acustico / Visivo di fine cottura • Acoustic/visible indicator for completion of baking
- Avertisseur sonore / Visuel de fin de cuisson • Indicador acústico / Visual de fin de cocción
- Facciata e bocca in acciaio Inox AISI 304 • Front face in AISI 304 stainless steel
- Façade et bouche en acier Inox AISI 304 • Fachada y boca de acero inoxidable AISI 304
- Valvole di scarico vapore • Steam discharge valves • Oura de buée • Válvulas de descarga de vapor

Accessori Opzionali - Optional - Accessoires en option - Accesorios Opcionales:

- Vaporizzatori supplementari in camera di cottura con comando manuale (non per BT)
- Supplementary steamers inside decks with manual control (not for BT)
- Appareils à buée dans les chambres de cuisson avec commandes manuels (pas pour BT)
- Vaporeras suplementares en las camaras de coccion con mandos manual (a exception de BT)
- Accensione programmata con chiusura automatica del camino e funzione risparmio energia
- Programmed turn-on with automatic closing of the chimney and energy-saving function
- Demarrage programmé avec fermeture automatique de la cheminée et fonction économie d'énergie
- Encendido programado con cierre automático de la chimenea y función de ahorro de energía
- Platee in quarzo • Quartz baking stones • Dalles de cuisson en quartz • Soleras de quartz
- Sportelli coibentati con oblò • Insulated doors with viewing windows
- Portes calorifugées avec hublot • Puertas aisladas con ventanilla de inspección
- Facciata rustica versione "1900" • "1900" rustic façade
- Façade rustique version "1900" • Fachada rústica versión "1900"
- Aspiratore in acciaio inox • Extractor fan in stainless steel
- Extracteur de buée en acier inox • Aspirador de acero inoxidable
- Camere di altezza maggiorata • Chambers with increased height
- Chambres avec hauteur majorée • Cámaras con altura aumentada



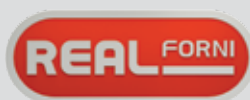
ZT4c



AT5c



BT3c



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

