



**ASSO**



### Pratique, compact et versatile.

Asso découle de l'idée de conjuguer la qualité de cuisson des grands fours statiques à étages et les exigences des petits laboratoires ou points de vente, dont les productions sont limitées et différenciées. Le four, couvert par un brevet international, est unique en son genre en raison de son système de chauffage statique à étages différenciés, qui le rend très pratique, compact et versatile. Grâce à sa conception soignée et essentielle ainsi qu'à la possibilité de personnaliser les couleurs,

c'est un outil parfait à incorporer dans les points de vente les plus exclusifs. Le cœur du four réside dans son système de contrôle révolutionnaire : chaque étage prévoit un système de réglage automatique et adapte l'intensité de la chaleur à la quantité réelle de produit présente à chaque étage, ce qui confère au four une grande stabilité de cuisson et de résultat. Même si des quantités de produit différentes sont enfournées à chaque étage, le résultat est toujours uniforme et homogène.

### Practico, compacto y versátil

Asso une la calidad de cocción de los grandes hornos de pisos estáticos a las pequeñas y diferenciadas producciones de obradores artesanales y puntos de venta. Protegido por patente, el horno es único en su género por lo que se refiere al sistema de calentamiento estático de los pisos. Estas son las características que hacen de Asso un horno practico, compacto y perfecto para ser colocado en los puntos de venta más exclusivos gracias a su diseño cuidado en

los mínimos detalles y a la posibilidad de elegir su color. La innovación se encuentra en el sistema de auto regulación que permite adaptar la intensidad de calor a la cantidad de producto presente por cada piso asegurando grande estabilidad en la fase de cocción y óptimos resultados. Por lo tanto cocinando diferentes cantidades de producto en cada piso el resultado final será siempre uniforme y homogéneo.

### Практичная, компактная и многофункциональная

ASSO создана объединить в себе качество выпечки больших статических подовых печей и требования маленьких лабораторий, пунктов продаж с небольшим, но разнообразным ассортиментом продукции. Печь запатентована согласно международным стандартам, является уникальным в своем роде изобретением с системой статического многоуровневого нагрева, что делает тем самым печь практичной, компактной и многофункциональной. Печь

может быть с легкостью интегрирована в различные пункты продаж благодаря разработанному дизайну и возможности выбора цвета. Главной особенностью ASSO является ее новаторский контроль: каждый уровень печи имеет систему авторегулирования, определяет интенсивность нагрева к реальной нагрузке, количеству продукта на каждом отдельном уровне печи. Таким образом, результат всегда будет стабильный: выпечка равномерная и однородная, независимо от количества загружаемой продукции.



### ACCESSOIRES - ACCESORIOS EXTRA - АКЦЕССУАРЫ

- Hotte d'aspiration de vapeurs avec moteur à 2 vitesses - Campana extracción vapores con motor de doble velocidad  
Вытяжной козырек с 2-х скоростным мотором
  - Vaporisateur - Vaporizador - Парогенератор
  - Cellule de levage - Cámara de fermentación - Расстоечная камера
- Support inférieur avec ou sans porte-plaques - Soporte inferior con o sin bandejas  
Подставка с/без полками для листов
  - Tapis d'enfournement - Tapiz de hornamiento manual - Посадчики



**C'est Asso qui s'adapte à la production et non pas l'inverse**

Le four peut être utilisé à un régime réduit, c'est-à-dire que 1, 2 ou 3 étages de cuisson peuvent être éteints, ce qui permet d'obtenir une économie d'énergie. En outre, la fonction "split" peut

être activée, ce qui permet d'obtenir 2 cuissons simultanées avec une température et un temps de cuisson différents (50°C de différence au maximum) ; dans ce cas, le four est réparti en 2 zones par la chambre centrale.

**Es Asso él que se adapta a la producción**

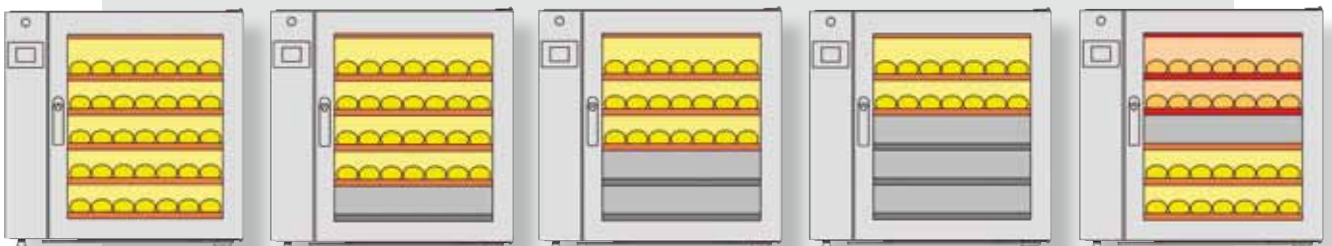
Se puede utilizar el horno en régimen reducido dejando apagados 1, 2 o 3 suelos de cocción. Eso permite ahorrar energía. La función "split" permite el funcionamiento de

2 cocciones al mismo tiempo, con la cámara central que divide el horno en 2 zonas con temperaturas y tiempos diferentes ( max 50°C diferencia).

**ASSO подстраивается под производство, а не наоборот**

Печь можно использовать в экономном режиме, оставляя выключенными 1, 2 или 3 пода печи, сберегая тем самым энергию. Возможно также активизировать

функцию "split", которая позволяет одновременно выпекать 2 различных продукта. Центральная камера разделяет печь на 2 зоны, имеющих свои температурные режимы и время (разница максимум 50°C).



5

4

3

2

SPLIT



Grâce à des relais statiques spéciaux, c'est le four qui s'adapte aux exigences du produit et des délais de production et non pas l'inverse. La fonction "normal" est appropriée à la plupart des cuissons et représente la solution qui optimise la consommation d'énergie. Si la fonction "power" est activée, le four exploite toute la puissance disponible, ce qui est idéal pour un certain nombre de produits particulièrement riches en eau ou bien pour des cuissons en dessus de 300°C ; cette fonction peut aussi être employée pendant

les phases de chauffage. Dans le mode "eco", la demande de puissance se réduit tout en maintenant une augmentation de température adéquate ; ce mode permet d'obtenir une économie d'énergie, mais surtout de garder la demande de puissance en dessous de 5 kW pour tous les étages en service et ce, afin de pouvoir utiliser le four même si le laboratoire est soumis à des restrictions de la puissance énergétique disponible. Ces fonctions peuvent être sélectionnées quand 2, 3, 4 ou 5 étages sont allumés.

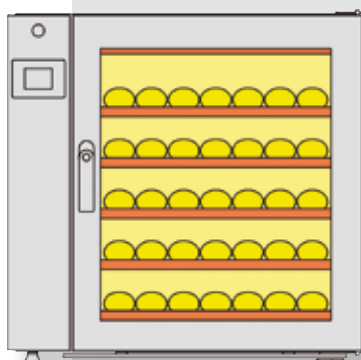
Por medio de particulares relevadores estáticos el horno puede adaptarse a las exigencias del producto y de los tiempos de producción, no viceversa. La función "Normal" es la ideal para la mayoría de las cocciones y representa la solución optimal sin gastos de energía. En modalidad "Power" el horno disfruta de toda su potencia, en particular para cocer productos ricos de agua o para cocciones con temperaturas superiores a los 300°C. Esta función se puede utilizar en fase de pre calentamiento.

En la función "Eco" la demanda de potencia disminuye sin embargo la temperatura sigue subiendo. Esta modalidad permite el ahorro energético y sobretodo no se superan los 5 kW de potencia cuando todos los pisos están encendidos. Esta función permite la utilización del horno también cuando hay limitaciones por el uso de energía.

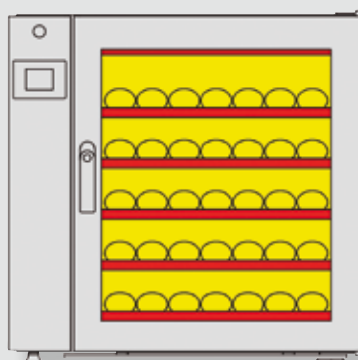
Las funciones pueden ser seleccionadas con 2, 3, 4 o 5 pisos encendidos.

Благодаря отдельным статическим реле печь адаптируется под требования продукта и время производства, а не наоборот. Функция "Normal" пригодна для большинства видов выпечки и представляет собой оптимальное решение без лишних затрат энергии. В режиме "Power" печь работает на полную мощность, что идеально для отдельных видов продукции с большим содержанием влаги или требующих выпечки при высоких температурах (свыше

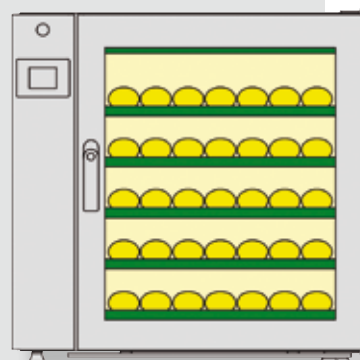
300). Данный режим также может использоваться в фазах нагрева. В режиме "Eco" потребление мощности снижено, даже если поддерживается хороший подъем температуры. Данный режим позволяет экономить энергию, при всех включенный 5-ти подах затрачиваемая мощность может быть ниже 5 kW. Это особенно актуально для производств с ограниченными ресурсами электропитания. Функция "Eco" может выбираться при 2, 3, 4 или 5 включенных подах.



N



PWR



eco

Asso dispose également d'une mémoire permettant de sauvegarder et rappeler aisément 20 programmes de produits différents ainsi que d'un système d'allumage planifié

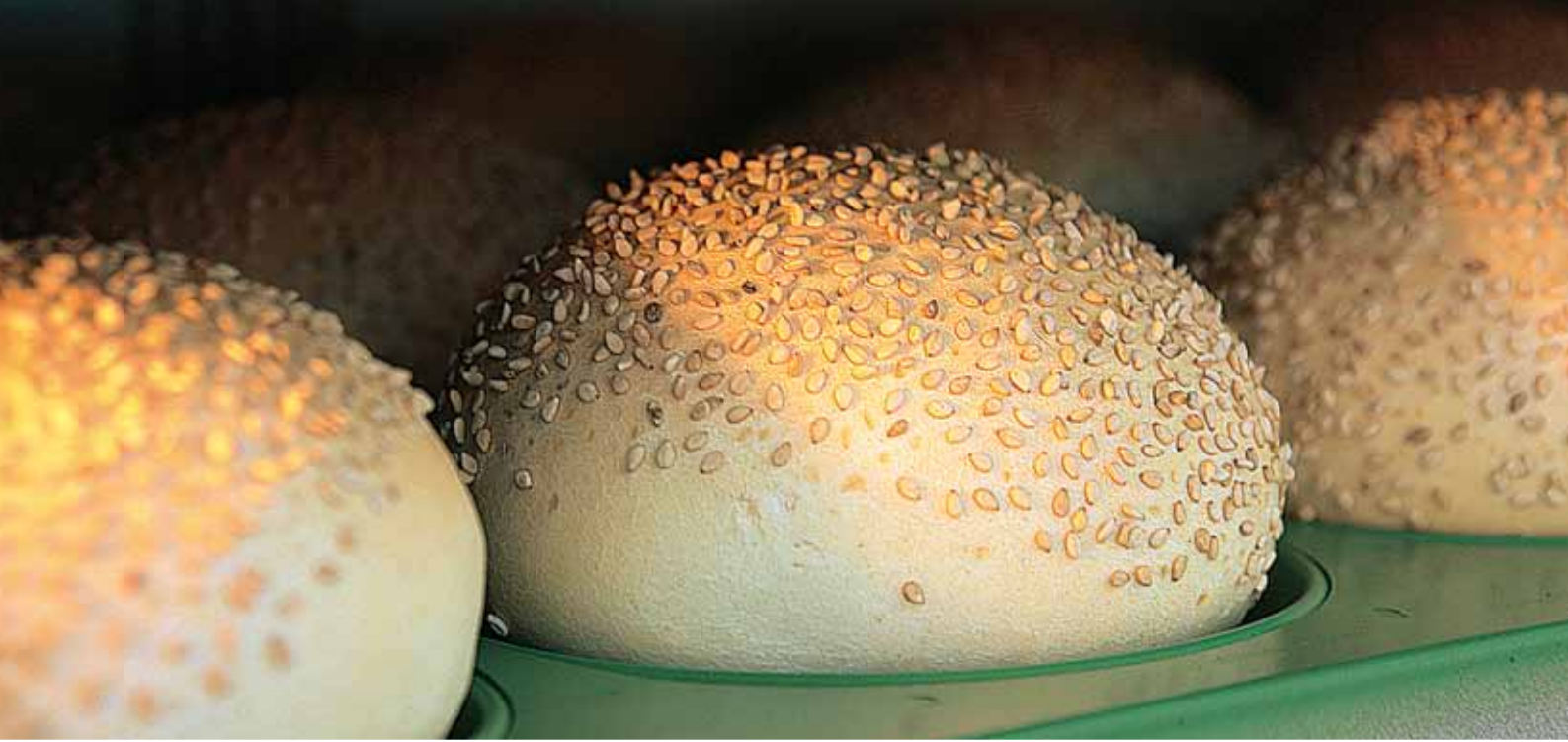
hebdomadaire basé sur 2 allumages par jour, dont chacun peut être associé au premier produit à enfourner. De cette façon Asso est toujours prêt à la température appropriée.

Con Asso es posible memorizar y acceder fácilmente a los 20 programas de cocción; es posible programar un encendido semanal con dos encendidos al día,

por los que es posible asociar el primero producto por cocer. Asso estará siempre listo a la correcta temperatura.

ASSO имеет возможность программирования 20 различных рецептов, которые легко вносятся в память и просты в применении. Печь также имеет систему включения, программируемую на неделю с двумя

ежедневными запусками, для каждого из которых можно задать параметры первого загружаемого в печь продукта. Благодаря этому в начале каждого рабочего дня вы найдете ASSO разогретой до необходимой температуры.



### **L'art du pain**

Croûte dorée et fragrante, mie moelleuse et bien aérée : telles sont les meilleures caractéristiques du pain que Asso permet de redécouvrir grâce à la possibilité d'enfourner directement le produit sur des plaques réfractaires de 13 mm assurant le typique effet « sol », qui fait la différence.

### **El Pan es arte**

Corteza dorada y fragante, miga blanda y esponjosa. Con Asso el pan descubre sus mejores características por medio de la posibilidad de enhornar el producto sobre suelos refractarios de 13 mm de espesor que confieren al pan el típico efecto de la cocción

### **Искусство хлеба**

Золотая и хрустящая корочка, воздушный и нежный мякиш - с ASSO хлеб раскрывает свои наилучшие качества! И все это благодаря возможности загрузки продукта непосредственно на огнеупорный под печи (толщина 13 мм), что гарантирует особый

Un puissant vaporisateur (optionnel) installé sur le four donne au produit un brillant unique car il produit une grande quantité de vapeur saturée sans pour autant réduire la température de cuisson, ce qui arrive, au contraire, dans les fours où l'on injecte l'eau à vaporiser.

sobre suelo. El potente vaporizador (accesorio extra) colocado sobre el horno dona brillo al producto distribuyendo una grande cantidad de vapor saturado sin modificar la temperatura de cocción.

эффект традиционной выпечки на поду. Мощный парогенератор (опция) располагается наверху печи, обеспечивает продукту равномерный глянец, вырабатывая большое количество насыщенного пара и при этом не влияя на температуру выпечки в сравнении с печами в которых циркулирует вода для испарения.

### **Asso pour la pâtisserie**

Une distribution de la chaleur optimale et un contrôle rigoureux de la température grâce à un fonctionnement par « échelons » de l'alimentation de la puissance assurent des

résultats optimaux aussi pour les produits les plus délicats. Asso évite les écarts de température typiques des fours « on/off » grâce à une rampe à 3 stades pour l'obtention de la température souhaitée.

### **Asso y la pastelería**

Una eficaz distribución del calor y un control preciso de la temperatura es posible a través de un sistema de erogación de la potencia según "estadios", los que permiten alcanzar

óptimos resultados también con los productos más delicados. Por medio de un sistema de calentamiento a 3 estadios, Asso alcanza la temperatura sin oscilaciones de temperatura que son frecuentes en los hornos con funcionamiento "on/off".

### **ASSO для кондитерки**

Благодаря ступенчатому принципу использования мощности Asso обеспечивает наилучшее распределение тепла и точный контроль температуры, тем самым позволяет получить отличные результаты выпечки

самых деликатных продуктов. С 3-х уровневой системой нагрева Asso достигает желаемой температуры и исключает возможных ее скачков, которые свойственны для "on/off" функционирующих печей .

### **Pizzas et cuissons à haute température**

En raison de ses caractéristiques excellentes de puissance et de gestion de l'énergie, Asso est aussi approprié à toutes les cuissons qui demandent une température

élevée et une bonne capacité de maintien de la chaleur. De ce fait, aussi en raison de ses dimensions compactes, il est idéal, par exemple, pour les pizzerias qui ne veulent pas renoncer à la qualité.

### **Pizza y cocciones a temperaturas elevadas**

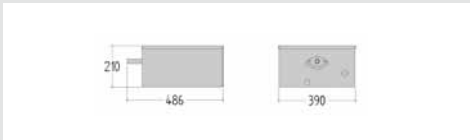
Asso se presta también a todas las cocciones que necesitan de elevadas temperaturas de cocción y del mantenimiento del calor.

Por lo tanto Asso es el horno ideal para las pizzerias que no quieren renunciar a la calidad de sus productos.

### **Пицца и выпечка при высоких температурах**

Характеристики печи, ее мощность и возможность регулирования потребляемой энергии делают Asso также пригодной для всех типов выпечки, требующих

работы при высоких температурах и поддержания тепла. ASSO представляет собой наилучшее решение для таких производств как пиццерии, заинтересованных в качестве своей продукции.



### VP5

Vaporisateur - Vaporizador - Парогенератор

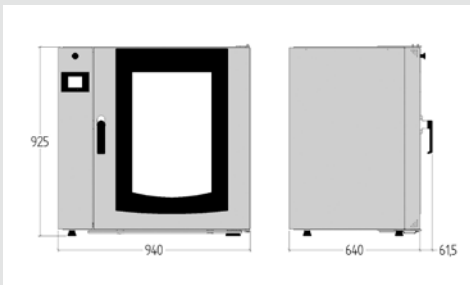
	kW
	1,6



### TP5

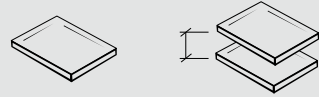
Hotte d'aspiration - Campana extractora  
Вытяжной козырек

	kW
	0,1



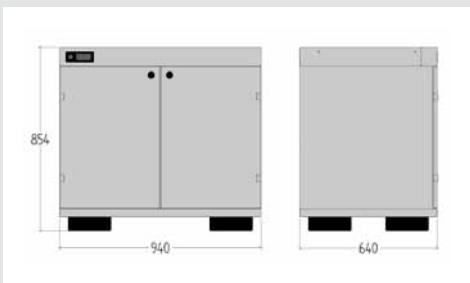
### Asso 5E

Four - Horno - Печь



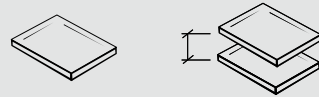
kW

n.5 60x40 cm	11/11/11/11/14 cm	3,5/7,5
--------------	-------------------	---------



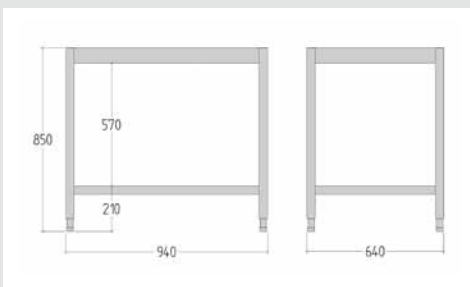
### CS12

Cellule de levage - Cámara de fermentación  
Расстоечная камера



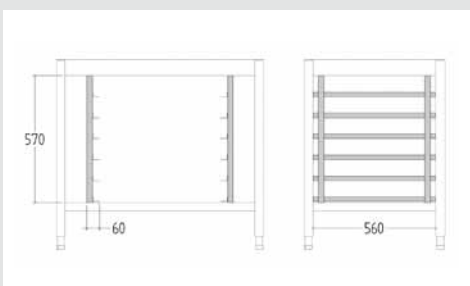
kW

n.12 60x40 cm	9 cm	1,5
---------------	------	-----



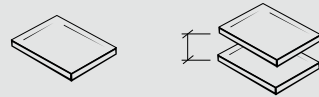
### BS5

Support avec étage  
Soporte con plancha inferior  
Подставка



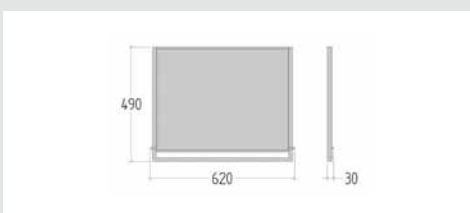
### PT6

Porte-plaques pour support  
Guias bandejas para el soporte  
Подставка с полками



kW

n.6 60x40 cm	9 cm	
--------------	------	--



### TL5

Tapis d'enfournement  
Tapiz de hornamiento  
Посадчик



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

