

ELETTROREAL



ER10 est la dernière version encore améliorée et raffiné du four Elettroreal dans le marché depuis de 30 ans, très apprécié et maintenant grâce à une concep-

tion soignée et une collaboration avec les meilleurs boulangers devient un produit de très haute qualité.

ER10 es la última versión, mejorada y perfeccionada, del horno ElettroReal: producto muy apreciado presente en el mercado desde hace más de 30 años y ahora, gracias a un

diseño atento y a la colaboración de los mejores productores de pan del mundo, se ha convertido en un producto de altísima calidad.

ER10 - это последняя, усовершенствованная и модернизированная модификация печи ElettroReal, успешно присутствующая на рынке уже более 30 лет.

Благодаря тщательной разработке и сотрудничеству с лучшими пекарями со всего мира, эта очень популярная модель стала печью высочайшего качества.



Chaque composant est conçu pour la meilleure fonctionnalité et durée, telles que les platines électroniques qui ont évolué avec de nouvelles fonctionnalités permettant d'atteindre une performance unique sur le marché, ou comme la construction entièrement en acier inoxydable interne et externe.

Cada uno de los componentes ha sido creado para la máxima duración y funcionalidad, como las tarjetas electrónicas a las que se le han añadido nuevas funciones para obtener prestaciones únicas en el mercado o como la construcción interna y externa realizada completamente en acero inoxidable.

Каждый компонент создан для обеспечения максимальной функциональности и долговечности. Например, электронные платы теперь предлагают новые функции и позволяют добиваться не имеющих себе равных на рынке эксплуатационных характеристик. Помимо этого, как внутренние, так и наружные панели изготовлены полностью из нержавеющей стали.

Les résistances sont insérées sur le côté du four, une prérogative qui permet une longue vie des résistances et d'éviter les temps d'arrêt et d'entretien parce que la zone d'alimentation est bien isolée de la chaleur et du vapeur. Dans tous les cas est possible de choisir le côté lors de l'installation du four.

Las resistencias han sido introducidas por la parte lateral del horno, lo que permite que duren mucho y evita costosas tareas de mantenimiento y paradas de la máquina puesto que la zona de alimentación está bien aislada del calor y de los vapores. En todo caso, el lado puede elegirse a la hora de instalar el horno.

Нагревательные элементы установлены сбоку печи: данное решение обеспечивает их неограниченную долговечность и предотвращает дорогостоящее обслуживание с простоем оборудования, так как зона подвода питания хорошо изолирована от тепла и пара. Сторону для расположения нагревательных элементов можно выбрать в момент установки печи.



ElettroReal est un four à soles idéal pour la cuisson du pain, pâtisserie et pizza. Les chambres sont entièrement indépendantes et donnent un contrôle total de la puissance entre la voute et le sole. Les dalles de cuisson en matériau cimentaire garantissent d'excellents résultats soit avec du pain cuit directement sur le sol ou sur des plateaux. Un réglage séparé de la température sur la bouche permet une cuisson extrêmement uniforme. Chaque étage est équipé d'un puissant appareil à buée avec régulation sur le tableau de commande de la température et le démarrage. Les matériaux utilisés et l'isolation parfaite rend le four très efficace même

ElettroReal es un horno de pisos con cámaras superpuestas, ideal para panaderías, pastelerías y pizzerías. Las cámaras son completamente independientes y permiten un control total de la potencia entre el techo y la solera. Las soleras de material a base de cemento garantizan óptimos resultados tanto con pan cocido directamente sobre el suelo como sobre las bandejas. La cocción es extremadamente homogénea gracias a que la temperatura puede regularse por separado en la parte delantera. Las cámaras están dotadas de un potente vaporizador con regulación de la temperatura, encendido y apagado desde el tablero de mandos. Los materiales utiliza-

ElettroReal - это многоярусная печь с расположенными друг над другом камерами, предназначенная для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, а также пиццы. Камеры являются полностью независимыми и обеспечивают полный контроль мощности свода и пода. Поды, выполненные из цементного материала, гарантируют отличный результат при выпечке хлеба как непосредственно на поде, так и на противнях. Отдельная регулировка температуры в передней части обеспечивает максимально равномерную выпечку. Каждая камера оснащена мощным парогенератором, регулировка температуры, включение и выключение которого осуществляются с пульта управления. Используемые материалы и отличная изоляция обеспечивают

avec une faible disponibilité de puissance.

ElettroReal est monté sur une base équipée de roues arrière qui permettent de le déplacer facilement, cette particularité est très importante en cas de mouvements à venir dans le laboratoire. Les chambres de cuisson sont entièrement fabriquées en acier inoxydable pour une hygiène et durée maximale, ce matériau garantit également une très grande efficacité donnée par la supérieure capacité d'isolation et par la réflexion par rapport à l'acier galvanisé utilisé sur la plupart des produits disponibles sur le marché.

dos y el aislamiento perfecto hacen que el horno sea muy eficaz incluso con poca potencia. ElettroReal está montado sobre una base dotada de ruedas posteriores que permiten que se desplace fácilmente. Esta característica hace que sea versátil si tuviera que desplazarse por el taller.

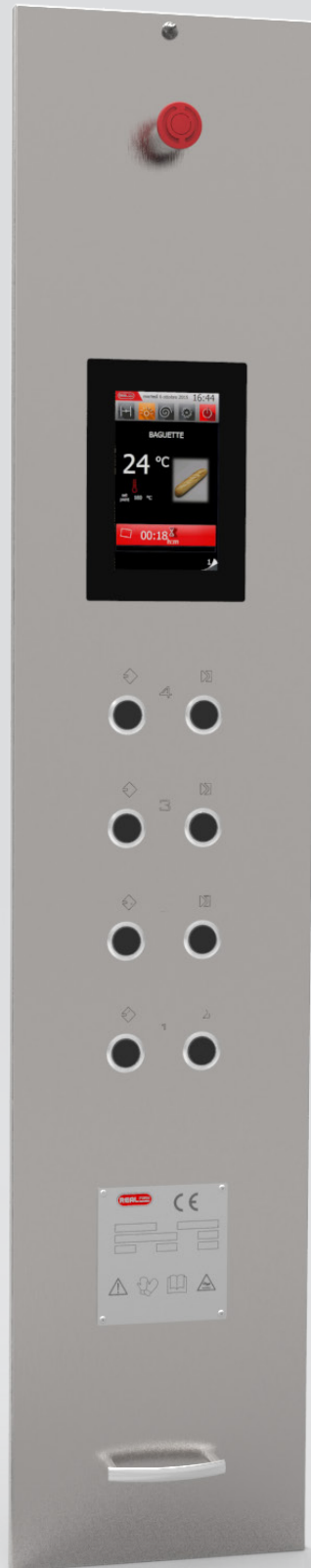
Las cámaras de cocción están realizadas por completo en acero inoxidable para la máxima higiene y duración, este material garantiza además un alto rendimiento debido a la mayor capacidad de aislamiento y reflectancia con respecto a las láminas galvanizadas que se usan en la mayor parte de los productos disponibles en el mercado.

высокую эффективность печи даже при наличии ограничений по мощности.

Печь ElettroReal установлена на основании с колесами с задней стороны, обеспечивающими ее легкое перемещение. Эта характеристика облегчает перемещение печи в производственном помещении в будущем.

Для максимальной гигиены и долговечности пекарные камеры выполнены полностью из нержавеющей стали. Кроме того, этот материал гарантирует высочайшую отдачу ввиду более высокой способности теплоизоляции и теплоотражения по сравнению с оцинкованным металлическим листом, используемым в большинстве имеющихся на рынке печей.





Le tableau de commande peut être placé à droite ou à gauche à plaisir, il est composé d'une platine étage pour chaque chambre de cuisson qui contrôle la température, le temps de cuisson, le réglage voute/sole, la compensation de la température dans la bouche, et la gestion de la buée mais le cerveau du four est la platine de gestion placée en haut du tableau de commande qui contrôle la consommation d'énergie du four, le démarrage hebdomadaire et l'extracteur de buée. La platine de gestion permet à l'utilisateur, en diminuant ou en augmentant le kW affiché, soit de limiter la puissance utilisée, soit de augmenter dans le cas de cuissons à haute température ou de produits froids, comme pizza ou du pain congelé. Un contrôle intelligent détourne automatiquement la puissance ou plus est néces-

El tablero de mandos, que puede colocarse en el lado derecho o izquierdo, consta de una tarjeta de cámara para cada plataforma de cocción que controla la temperatura, el tiempo de cocción, la relación techo/solera, la compensación de la temperatura y la gestión de la vaporera, pero el cerebro del horno es la tarjeta de gestión situada en la parte superior que controla la potencia absorbida del horno, el encendido automático semanal y el aspirador de vapores. La tarjeta de gestión permite que el usuario, al disminuir o aumentar los kilovatios configurados, reduzca o aumente la potencia empleada si tuviera que cocer a alta temperatura o masas frías, por ejemplo pizza o pan congelado. Un control inteligente desvía automáticamente la potencia donde más se necesita, permitiendo estabilidad y velocidad de

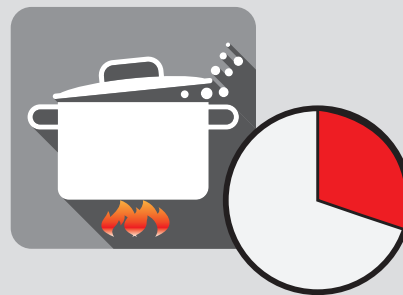
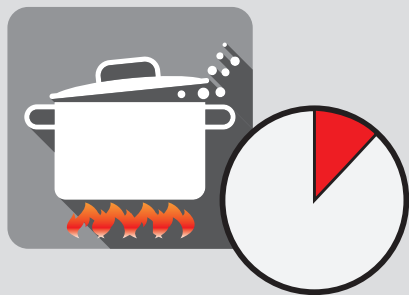
saire, ce qui permet d'avoir stabilité et une montée en température très rapide. Avec l'option gestion laboratoire tous les consommations de la boulangerie sont surveillées permettant le four à travailler avec l'énergie disponible en chaque moment. Une autre option est la version "Plus 100" qui permet de programmer jusqu'à 100 recettes, chacune jusqu'à 3 étapes de cuisson et l'ouverture automatique des soupapes d'échappement de buée. Il est également disponible le tableau de commande "Touch" avec écran capacitive tactile 7" qui permet toutes les fonctionnalités de la version "Plus100" mais aussi d'exporter et importer les recettes avec la simplicité et l'immédiateté de la technologie de dernière génération et obtenir une vue d'ensemble des fonctions et de l'état du four.

aumento de la temperatura. Con la opción de gestión de taller se controla el consumo de la panadería de modo que el horno funciona con la energía disponible en todo momento. La versión "Plus 100" es una opción que permite programar hasta 100 recetas, cada una de ellas con hasta tres fases de cocción, así como la apertura automática de las válvulas de descarga de vapores. Está disponible además el panel de mandos "Touch" provisto de una pantalla táctil capacitiva de 7" que permite, además de todas las funciones de la versión "Plus 100", exportar e importar recetas de forma simple y rápida con tecnología de última generación así como tener una visión completa de las funciones y del estado del horno.



Пульт управления можно устанавливать на выбор справа или слева и он состоит из одной электронной карты на каждый ярус, управляющей температурой, временем выпечки, соотношением между нагревом свода/пода, температурной компенсацией в области проема, а также работой парогенератора. Однако, интеллектуальным элементом печи является плата управления, расположенная в ее верхней части и управляющая мощностью печи, недельным программированием автоматического включения печи, и вытяжным устройством пара. При помощи платы управления пользователь может увеличивать или уменьшать заданное количество кВт, ограничивая или повышая потребляемую мощность для выпечки при высокой температуре или холодного теста, например, замороженного хлеба или пиццы. Интеллектуальный контроллер автоматически подает мощность туда, где она больше требуется, обеспечивая стабильный

и быстрый рост температуры. Опция управления производственным помещением обеспечивает мониторинг потребления энергоносителей всей пекарни и позволяет печи работать, используя всю доступную в любой момент энергию. Имеется также и модификация "Plus 100", которая позволяет программировать до 100 рецептов, каждый из которых имеет до 3 этапов выпекания, а также выполняет автоматическое открывание клапанов отвода пара. Предлагается также панель управления "Touch" с сенсорным емкостным дисплеем с диагональю 7 дюймов. Помимо выполнения всех функций модификации "Plus 100", благодаря технологии последнего поколения эта панель обеспечивает также простой и непосредственный экспорт и импорт рецептов, предоставляя полный обзор функций и состояния печи.



La puissance (kW) indiqué dans notre tableau ne doit pas être comprise comme la consommation, mais une valeur recommandée pour le dimensionnement du raccordement électrique, qui peut varier en fonction de chaque besoin, le tout en manière automatique en contrôlant la puissance utilisée. Par contre la consommation (kWh) est une valeur

qui est calculée en tenant compte de nombreux facteurs, mais dans tous les cas n'est pas une conséquence directe de la puissance installée. Préférer un four avec une basse puissance par rapport à un autre avec puissance supérieur ne signifie pas avoir de consommation plus basse.

La potencia (kW) que se indica en la tabla no debe considerarse el consumo sino un valor recomendado para regular la instalación eléctrica, que puede variarse según las necesidades, de modo totalmente automático controlando la potencia empleada. En cambio, el consumo (kWh) es un

valor que se calcula teniendo en consideración muchos factores, pero en todo caso no es una consecuencia directa de la potencia instalada. Preferir un horno de baja potencia con respecto a uno de potencia más alta no significa obtener un menor consumo.

Указанная в таблице мощность (кВт) выражает не потребление, а рекомендуемое значение для подбора электрической системы, и ее можно изменять при необходимости в автоматическом режиме путем контроля потребляемой мощности. Наоборот,

значение потребления (кВтч) рассчитывается с учетом многочисленных факторов, но, в любом случае, оно не вытекает непосредственно из установленной мощности. Выбор маломощной печи не означает, что потребление будет меньше, чем у более мощной.





Avec cette nouvelle version la gamme s'élargit de un modelo más pequeño con solera de 100 cm de profundidad y una superficie de cocción de 2,4 a 23 metros cuadrados de trabajar la respuesta a todos los requisitos:
 n.3 estantes de 20 cm, n.4 de 20 cm o
 n.5 de 16-16-16-16-20 cm.
 4 anchuras: Z con 1 puerta de 82 cm,
 A con dos puertas de 62,
 F con dos puertas de 78 et B con tres puertas de 62 cm.
 Profundidad de las soleras 100, 125, 165, 205 o 245 cm.

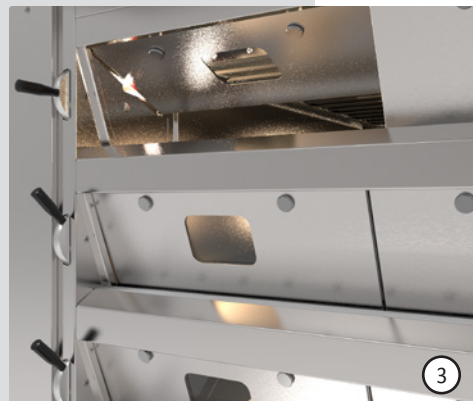
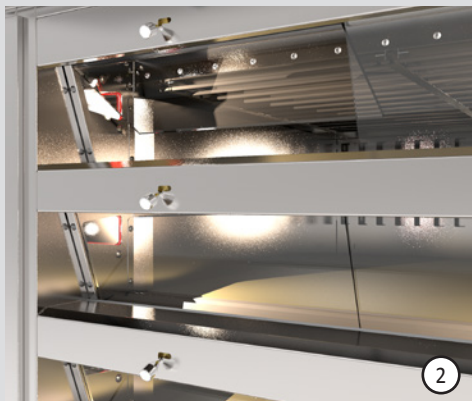
La nueva versión añadida a la gama es un modelo más pequeño con solera de 100 cm de profundidad y una superficie de cocción de 2,4 a 23 m² que se adapta a todas las necesidades:
 n.3 cámaras de 20 cm, n.4 de 20 cm o
 n.5 de 16-16-16-16-20 cm.
 n.4 anchuras: Z con 1 puerta de 82 cm, A con dos de 62,
 F con 2 de 78 y B con 3 de 62 cm.
 Profundidad de la solera 100, 125, 165, 205 o 245 cm.

Этой новой модификацией ассортимент продукции пополняется новой, малой моделью с подом глубиной 100 см, при этом ее площадь выпечки, которая может составлять от 2,4 до 23 кв.м, отвечает любым требованиям:
 возможны 3 камеры по 20 см, 4 по 20 см или 5 размеров 16-16-16-16-20 см.
 Предлагаются 4 значения ширины: модель Z с 1 дверцей на 82 см, А - с двумя дверцами на 62, F с 2 на 78, и В с 3 дверцами на 62 см.
 Глубина пода составляет 100, 125, 165, 205 или 245 см

Sur tous les fours est possible de monter, même dans un second temps, le pratique élévateur S2 (ou S3 pour le F et B) pour avoir les opérations d'enfournement et defournement beaucoup plus facile. Le soulèvement de l'enfourneur se fait à travers d'un simple et léger mécanisme équilibrée rendant obsolètes les chères élévateurs motorisés. A fin travaille on peut placer l'enfourneur en haut pour librer l'espace de travail.

En todos los hornos es posible montar, incluso después, el práctico elevador S2 (o S3 en los modelos F y B) para realizar las operaciones de enhornado y deshornado de forma más rápida y segura. La elevación del bastidor se realiza a través de un mecanismo compensado simple y ligero que supera a las costosas palas motorizadas. La zona de trabajo se libera al terminar el trabajo puesto que el bastidor se coloca en una posición elevada.

На все печи можно установить, даже после ввода в эксплуатацию, удобный подъемник S2 (или S3 на модели F и B), который позволяет легко загружать продукцию в печь и выгружать ее из печи в полной безопасности. Подъем рамы осуществляется при помощи простого и легкого сбалансированного механизма, что позволяет отказаться от дорогостоящих моторизованных загрузчиков. В конце работы рама смещается вверх, освобождая рабочую зону.



Le four est équipé d'une hotte de buée motorisé facilement nettoyables avec un led intégré pour un éclairage optimal dans la zone d'enfournement. Les portes en verre sont avec ouverture à levier (1) pour les modèles Z, A

El horno cuenta con una campana de vapores motorizada, que puede limpiarse fácilmente, con una luz de LED incorporada para mejorar la iluminación en la zona de enhornado. Las puertas de vidrio se abren mediante pa-

Печь оборудована моторизованным вытяжным устройством для паров, которое легко очищается и имеет встроенную светодиодную подсветку для оптимизации освещения в зоне загрузки в печь. Застекленные дверцы открываются при помощи

et F, pour le modèle B et en option pour tous les autres modèles sont disponibles avec portes en ouverture balancé (2). Aussi avec la version avec isolation (3).

lanca para los modelos Z, A y F (1) mientras que para el modelo B y como opción para los demás modelos están disponibles las puertas compensadas (2). En la versión con aislamiento también (3).

рычага на моделях Z, A и F (1), в то время как на модели B и по дополнительному заказу на всех остальных моделях имеются дверцы со сбалансированным механизмом открытия (2). Доступны также сбалансированные дверцы в версии с изоляцией



L'esthétique raffinée de la gamme rustique a été conçu pour se fondre dans le décor du magasin en permettant

El aspecto elegante de la línea Rustico ha sido estudiado para que se armonice con la decoración del punto de

Изысканный дизайн линии Rustico был разработан для того, чтобы удачно вписаться в интерьер торговой точки, поэтому печь может находиться на виду

de placer le four à vue de la clientèle. Disponible dans les versions noir ou cuivre.

venta y poder poner el horno a vista. Disponible en la versión Cobre o Negro.

посетителей. Доступны модификации медного или черного цвета.

OPTIONS:

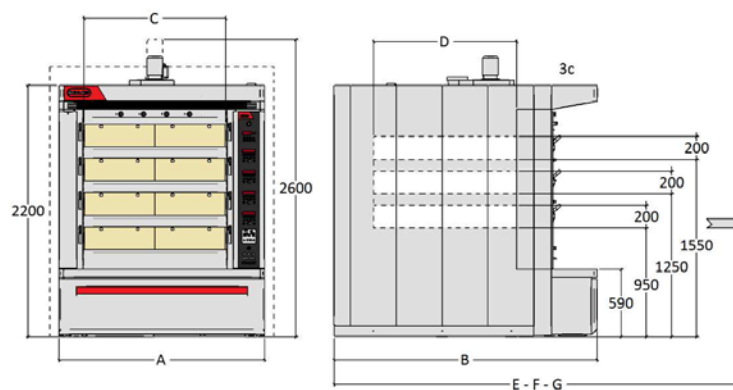
- Bouche avec portes balancées (standard pour les modeles B) ②
 - Appareil supplémentaire pour étuve (pas pour ZE5c)
 - Portes inox isolée
 - Extracteur de buée en inox
 - Dalles de cuisson en quartz
 - Etage supérieure hauteur 24 cm (pas pour modeles à 5 étages)
 - Tableau de commande "Plus 100"
 - Tableau de commande "Touch"
 - Gestion laboratoire
- Boutons buée supplémentaires sur la colonne opposé au tableau de commande
 - Façade rustique
 - Puissance renforcé
 - Elevateur intégré S2 o S3

OPCIONES:

- Boca con puertas compensadas de tipo VapoReal (de serie para los modelos B) ②
- Vaporizador adicional para cámara de fermentación (a excepción de los hornos ZE5c)
 - Puertas aisladas de acero inoxidable (figura 3)
 - Aspirador de acero inoxidable
 - Soleras de cocción en cuarzo ideales para altas temperaturas
- Cámara superior de 24 cm de altura (a excepción de los modelos de 5 cámaras)
 - Versión programable Plus 100
 - Versión computarizada Touch
 - Gestión de potencia de todo el taller
- Botones de vapor adicionales en la columna situada al lado opuesto de los mandos
 - Parte delantera del modelo Rustico
 - Potencia aumentada
 - Elevador S2 o S3

ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ:

- Проем со сбалансированными дверцами типа VapoReal (устанавливаются серийно на модели B) ②
- Дополнительный парогенератор для расстоечной камеры (не для печей ZE5c)
 - Теплоизолированные дверцы из нержавеющей стали (рисунок 3)
 - Вытяжное устройство из нержавеющей стали
 - Кварцевые пекарные поды для высоких температур
- Высота верхней камеры, составляющая 24 см (кроме 5-камерных моделей)
 - Программируемая модификация Plus 100
 - Компьютеризованная модификация Touch
 - Устройство управления мощностью всего производственного помещения
- Дополнительные кнопки подачи пара на стойке, противоположной пульту управления
 - Лицевая сторона в исполнении Rustico
 - Увеличенная мощность
 - Подъемник S2 или S3



Model Z	m ²	A	B	C	D	E	F	G	kW	kW*
ZE3c 2.40	2,4	1380	2050	820	1000	3270	3500	3840	16,3	-
ZE3c 3.10	3,1	1380	2300	820	1250	3520	3750	4090	19,0	23,2
ZE3c 4.00	4,0	1380	2700	820	1650	4320	4550	4890	22,0	26,8
ZE3c 5.00	5,0	1380	3100	820	2050	5120	5350	5690	25,9	31,6
ZE3c 6.00	6,0	1380	3500	820	2450	5920	6150	6490	28,9	35,2
ZE4c 3.20	3,2	1380	2050	820	1000	3270	3500	3840	21,4	-
ZE4c 4.10	4,1	1380	2300	820	1250	3520	3750	4090	25,0	30,6
ZE4c 5.40	5,4	1380	2700	820	1650	4320	4550	4890	29,0	35,4
ZE4c 6.70	6,7	1380	3100	820	2050	5120	5350	5690	34,2	41,8
ZE4c 8.00	8,0	1380	3500	820	2450	5920	6150	6490	38,2	46,6
ZE5c 4.10	4,1	1380	2050	820	1000	3270	3500	3840	26,5	-
ZE5c 5.10	5,1	1380	2300	820	1250	3520	3750	4090	31,0	38,0
ZE5c 6.80	6,8	1380	2700	820	1650	4320	4550	4890	36,0	44,0
ZE5c 8.40	8,4	1380	3100	820	2050	5120	5350	5690	42,5	52,0
ZE5c 10.00	10,0	1380	3500	820	2450	5920	6150	6490	47,5	58,0

Model F	m ²	A	B	C	D	E	F	G	kW	kW*
FE3c 5.80	5,8	2120	2300	1560	1250	3520	3750	4090	27,1	31,3
FE3c 7.70	7,7	2120	2700	1560	1650	4320	4550	4890	31,9	36,7
FE3c 9.60	9,6	2120	3100	1560	2050	5120	5350	5690	37,6	43,3
FE3c 11.50	11,5	2120	3500	1560	2450	5920	6150	6490	42,4	48,7
FE4c 7.80	7,8	2120	2300	1560	1250	3520	3750	4090	35,8	41,4
FE4c 10.30	10,3	2120	2700	1560	1650	4320	4550	4890	42,2	48,6
FE4c 12.80	12,8	2120	3100	1560	2050	5120	5350	5690	49,8	57,4
FE4c 15.30	15,3	2120	3500	1560	2450	5920	6150	6490	56,2	64,6
FE5c 9.70	9,7	2120	2300	1560	1250	3520	3750	4090	44,5	51,5
FE5c 12.90	12,9	2120	2700	1560	1650	4320	4550	4890	52,5	60,5
FE5c 16.00	16,0	2120	3100	1560	2050	5120	5350	5690	62,0	71,5
FE5c 19.10	19,1	2120	3500	1560	2450	5920	6150	6490	70,0	80,5

I dati non sono impegnativi, la ditta si riserva di modificarli in qualsiasi momento.

The data are not binding: the company reserves to modify them at any time.

m²: Superficie di cottura

m²: Baking area

E: Ingombro con telaio di infornamento manuale

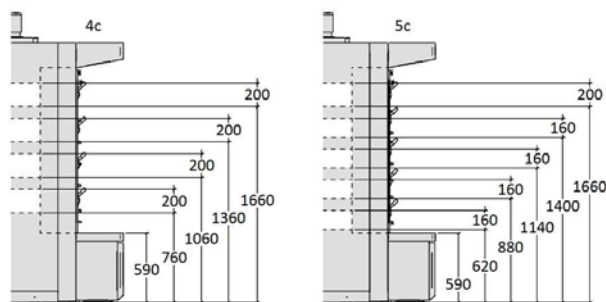
E: Overall dimension with manual setter

F: Ingombro con sollevatore S2/S3 in posizione di lavoro

F: Overall dimension with S2/S3 elevator in work position

G: Ingombro con sollevatore S2/S3 in posizione sopraelevata

G: Overall dimension with S2/S3 elevator in upper position



Model A	m ²	A	B	C	D	E	F	G	kW	kW*
AE3c 3.70	3,7	1800	2050	1240	1000	3370	3500	3840	19,9	-
AE3c 4.60	4,6	1800	2300	1240	1250	3520	3750	4090	24,4	28,6
AE3c 6.10	6,1	1800	2700	1240	1650	4320	4550	4890	28,6	33,4
AE3c 7.60	7,6	1800	3100	1240	2050	5120	5350	5690	33,7	39,4
AE3c 9.10	9,1	1800	3500	1240	2450	5920	6150	6490	37,9	44,2
AE4c 4.90	4,9	1800	2050	1240	1000	3370	3500	3840	26,2	-
AE4c 6.20	6,2	1800	2300	1240	1250	3520	3750	4090	32,2	37,8
AE4c 8.20	8,2	1800	2700	1240	1650	4320	4550	4890	37,8	44,2
AE4c 10.20	10,2	1800	3100	1240	2050	5120	5350	5690	44,6	52,2
AE4c 12.10	12,1	1800	3500	1240	2450	5920	6150	6490	50,2	58,6
AE5c 6.20	6,2	1800	2050	1240	1000	3370	3500	3840	32,5	-
AE5c 7.70	7,7	1800	2300	1240	1250	3520	3750	4090	40,0	47,0
AE5c 10.20	10,2	1800	2700	1240	1650	4320	4550	4890	47,0	55,0
AE5c 12.70	12,7	1800	3100	1240	2050	5120	5350	5690	55,5	65,0
AE5c 15.20	15,2	1800	3500	1240	2450	5920	6150	6490	62,5	73,0

Model B	m ²	A	B	C	D	E	F	G	kW	kW*
BE3c 7.00	7,0	2420	2300	1860	1250	3520	3750	4090	29,8	36,7
BE3c 9.20	9,2	2420	2700	1860	1650	4320	4550	4890	35,2	43,3
BE3c 11.40	11,4	2420	3100	1860	2050	5120	5350	5690	41,5	51,1
BE3c 13.70	13,7	2420	3500	1860	2450	5920	6150	6490	46,9	57,7
BE4c 9.30	9,3	2420	2300	1860	1250	3520	3750	4090	39,4	48,6
BE4c 12.30	12,3	2420	2700	1860	1650	4320	4550	4890	46,6	57,4
BE4c 15.30	15,3	2420	3100	1860	2050	5120	5350	5690	55,0	67,8
BE4c 18.20	18,2	2420	3500	1860	2450	5920	6150	6490	62,2	76,6
BE5c 11.60	11,6	2420	2300	1860	1250	3520	3750	4090	49,0	60,5
BE5c 15.30	15,3	2420	2700	1860	1650	4320	4550	4890	58,0	71,5
BE5c 19.10	19,1	2420	3100	1860	2050	5120	5350	5690	68,5	84,5
BE5c 22.80	22,8	2420	3500	1860	2450	5920	6150	6490	77,5	95,5

I dati non sono impegnativi, la ditta si riserva di modificarli in qualsiasi momento.

kW: Potenza massima in esercizio con vapore per forno standard

kW*: Potenza massima in esercizio con vapore per forno potenziato

A B C D E F G: Misure in mm

The data are not binding: the company reserves to modify them at any time.

kW: Maximum working power with steamers for standard oven

kW*: Maximum working power with steamers for boosted oven

A B C D E F G: Measures in mm

STONE



Stone représente le meilleur de la famille ElettroReal, conçu pour émuler les anciens fours en pierre grâce à la conception spéciale des chambres entièrement recouvertes de réfractaire. Un volant d'inertie thermique supérieure et

une grande étanchéité à la vapeur permettent remarquable stabilité de la température même avec de pains de grandes dimensions, des produits froids ou de cuissons à haute température. Les particularités de cette version sont:

- Dalles de cuisson en quartz et et revêtement sur le dessus, les côtés et le fond en matériau réfractaire
 - Meilleur isolation entre les étages pour une consommation inférieure
- Dissipateurs de chaleur latéraux pour une meilleure répartition de la vapeur limitant la fuite par les portes
 - Puissance électrique renforcé
 - Hauteur du four en bois massif de 50 mm
 - Esthétique raffinée idéal pour cuissons à vue

Stone representa lo mejor de la gama ElettroReal, ha sido concebido para emular a los hornos antiguos de piedra gracias a la construcción especial de las cámaras revestidas por completo en material refractario. El volante térmico

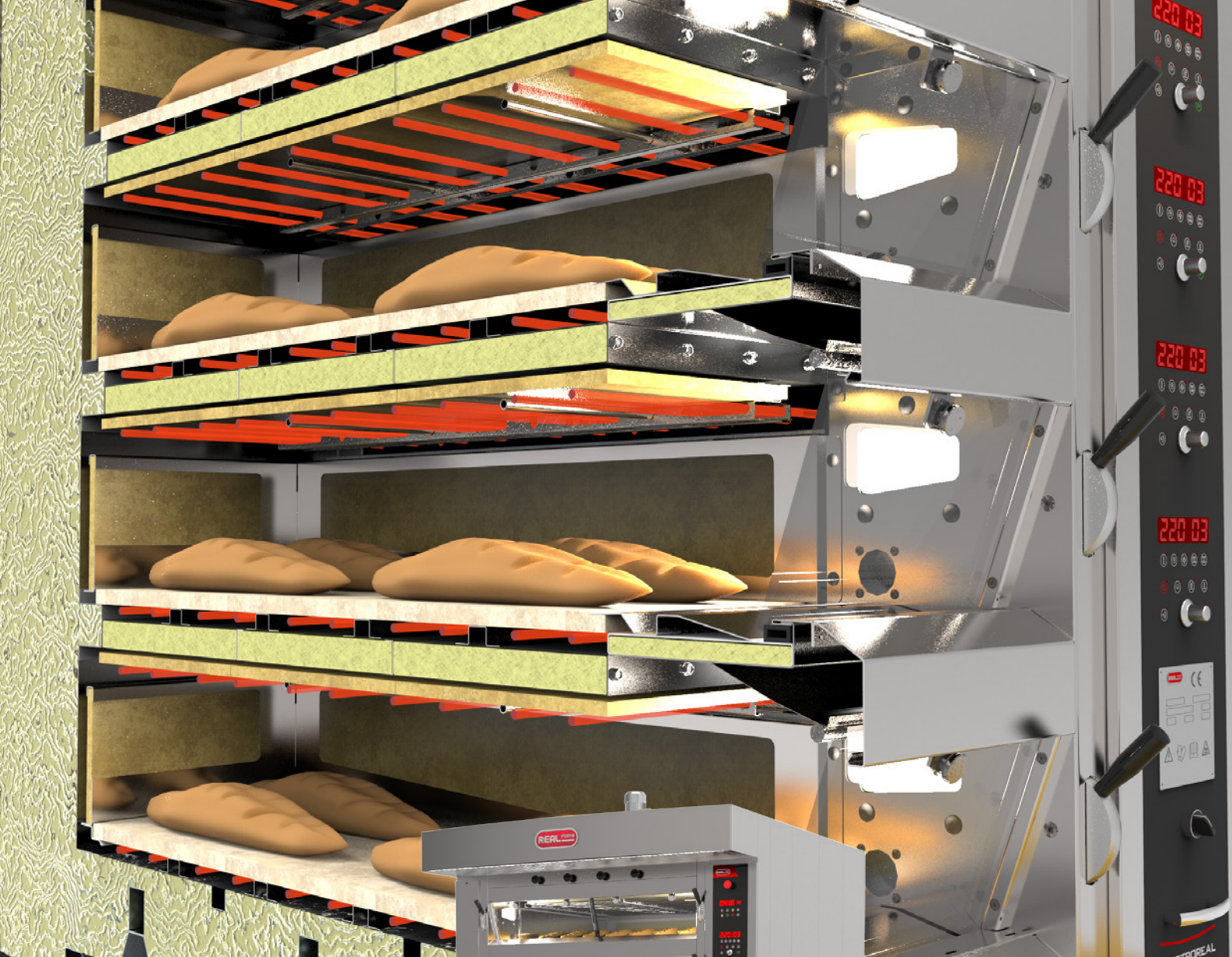
más grande y la gran estanqueidad del vapor permiten una notable estabilidad de la temperatura incluso con productos grandes, masas frías o temperaturas de cocción elevadas. Las características de esta versión son:

- Suelo de cocción en cuarzo y revestimiento del techo, partes laterales y fondo de la cámara en material refractario.
 - Mayor aislamiento entre las cámaras de cocción para un consumo más bajo.
- Disipadores laterales para una mejor distribución del vapor y para reducir la salida de éste por los vidrios.
 - Potencia eléctrica aumentada.
 - Bancada del horno de madera maciza de 50 mm.
 - Aspecto elegante ideal para la cocción a vista.

Stone это самый престижный представитель семейства ElettroReal, который был создан для воссоздания старинных каменных печей благодаря особенному исполнению пекарных камер, полностью облицованных огнеупорным материалом. Большая

теплоотдача и высокая паронепроницаемость обеспечивают значительную стабильность температуры даже в случае хлеба крупного развеса, холодного теста и высоких температур выпечки. Особенности этой модификации являются:

- Кварцевые пекарные поды, облицовка свода, боков и торца камеры из огнеупора.
- Лучшая теплоизоляция между пекарными камерами, которая является залогом низкого энергопотребления.
 - Боковые распределители для лучшего распределения пара и для ограничения его выхода через стекло.
 - Увеличенная электрическая мощность.
 - Стол печи из массивного дерева толщиной 50 мм.
 - Изысканный дизайн, идеально подходящий для выпечки “за стеклом”.



Stone Z	m ²	kW	Stone A	m ²	kW	Stone F	m ²	kW
ZS4c 3.20	3,2	21,4	AS4c 4.90	4,9	26,2	-	-	-
ZS4c 4.10	4,1	30,6	AS4c 6.20	6,2	37,8	FS4c 7.80	7,8	41,4
ZS4c 5.40	5,4	35,4	AS4c 8.20	8,2	44,2	FS4c 10.30	10,3	48,6
ZS4c 6.70	6,7	41,8	AS4c 10.20	10,2	52,2	FS4c 12.80	12,8	57,4

Pour les dimensions trouver le modele correspondant dans table 12/13
 Para buscar las medidas es necesario identificar el modelo correspondiente en la tabla 12/13
 Размеры соответствующей модели указаны в таблице на стр 12/13.

CARATTERISTIQUE ELETTRICITÀ

- Chambres de cuisson entièrement indépendantes
- Réglage voûte/sole et bouche pour chaque étage
 - Optimal gestion de la puissance
 - Chambres de cuisson en acier inox
- Dimensions compactes et consommations contenues

CARACTERÍSTICAS ELETTRICITÀ

- Cámaras de cocción totalmente independientes
- Regulación del techo/soleira y boca para cada cámara
- Gestión óptima de la disminución y aumento de la potencia
 - Cámaras de cocción de acero inoxidable
 - Dimensiones reducidas y bajo consumo

ХАРАКТЕРИСТИКИ ELETTRICITÀ

- Полностью независимые пекарные камеры
- Регулировка свода/пода и в области проема для каждой камеры
- Оптимальное управление мощностью, как при ее недостатке, так и при избытке
 - Пекарные камеры из нержавеющей стали
- Компактные размеры и низкое энергопотребление



Z

A

F

B



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

