



# MR-1

Forno Elettrico Modulare  
Electric Modular Oven

**Real Forni srl**

Via Casalveghe, 34 - 37040 Gazzolo D'Arcole - (VR) Italy  
Tel +39 045 6182033 - +39 045 6182015 - Fax +39 045 6182019  
[www.realforni.com](http://www.realforni.com) - [realforni@realforni.com](mailto:realforni@realforni.com)

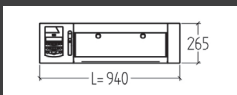
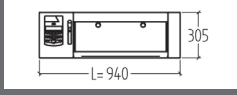
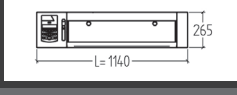
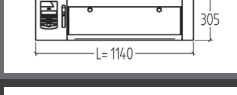
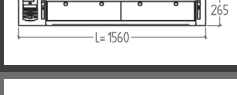
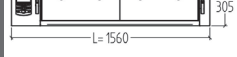
Il forno modulare MR-1 può cuocere prodotti di panificazione, pasticceria o pizzeria, ogni camera è totalmente indipendente, la cottura può essere distribuita tra cielo e platea e la potenza impiegata può essere variata in funzione della disponibilità e del prodotto da cuocere. Il pannello di controllo ER.08 e la tecnologia di potenza comuni ai modelli per grandi produzioni ElettroReal garantiscono una comprovata funzionalità ed affidabilità. Le camere di cottura devono necessariamente essere completate da una chiusura superiore e inferiore coibentate, la chiusura inferiore può essere sostituita da un supporto inferiore coibentato con ripiano altezza 55/85/115 cm. Le camere devono prevedere uno spazio dal muro posteriore di 12 cm per raccordare gli scarichi vapore. Le camere possono essere dotate di una potente vaporiera gestibile dalla scheda forno che viene montata posteriormente e incrementa di 25 cm la profondità di ingombro rispetto alla tabella sottostante. Le vaporiere sono: VS per serie SM da 1,08 kW, VZ per ZM da 1,40 kW e VA per AM da 2,00 kW

The modular oven MR-1 can bake bread, pastry or pizza products. Every deck is completely independent, and heat distribution can be regulated between bottom and top, and the power used can be varied according to the type and quantity of the product. The control panel ER.08 and the power technology of MR-1 ovens are the same that we have successfully tested on our ElettroReal ovens, and guarantee a high performance and reliability.

The baking chambers must necessarily be closed by an upper and a lower insulated panels. The lower panel can be replaced by an insulated supporting stand with shelf, with height ranging 55/85/115 cm.

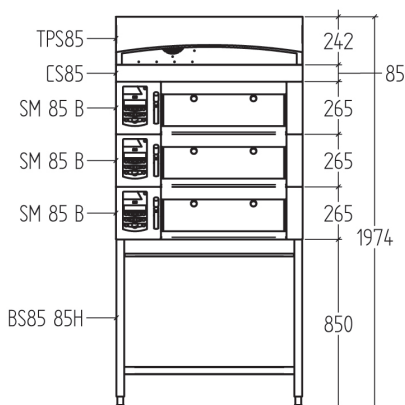
The oven must be placed at least 12 cms far from the rear wall, in order to allow the steam discharge ducts.

The decks can be completed with a powerful steamer that can be controlled from the control panel. It is mounted at the rear of the oven and this will increase by 25 cms the depth that is indicated in the below table. The steamers are: VS for series SM with 1,08 kW, VZ for ZM – 1,40 kW e VA for AM – 2,00 kW

MR-1	Modello	INTERNO l x p x h	ESTERNO L x P x H	POTENZA kW	CAPACITÀ TEGLIE
	SM 65 B	62x65x16	94x100x26,5	1,62/3,24	n.1 60x60
	SM 85 B	62x85x16	94x120x26,5	2,16/4,32	n.2 60x40
	SM 125 B	62x125x16	94x160x26,5	3,24/6,48	n.3 60x40
	SM 65 H	62x65x22	94x100x34,5	1,62/3,24	n.1 60x60
	SM 85 H	62x85x22	94x120x34,5	2,16/4,32	n.2 60x40
	SM 125 H	62x125x22	94x160x34,5	3,24/6,48	n.3 60x40
	ZM 65 B	82x65x16	114x100x26,5	2,10/4,20	n.2 60x40
	ZM 85 B	82x85x16	114x120x26,5	2,80/5,60	n.3 60x40
	ZM 125 B	82x125x16	114x160x26,5	4,20/8,40	n.4 60x40
	ZM 65 H	82x65x22	114x100x34,5	2,10/4,20	n.2 60x40
	ZM 85 H	82x85x22	114x120x34,5	2,80/5,60	n.3 60x40
	ZM 125 H	82x125x22	114x160x34,5	4,20/8,40	n.4 60x40
	AM 65 B	124x65x16	156x100x26,5	3,00/6,00	n.3 60x40
	AM 85 B	124x85x16	156x120x26,5	4,00/8,00	n.4 60x40
	AM 125 B	124x125x16	156x160x26,5	6,00/12,00	n.6 60x40
	AM 65 H	124x65x22	156x100x34,5	3,00/6,00	n.3 60x40
	AM 85 H	124x85x22	156x120x34,5	4,00/8,00	n.4 60x40
	AM 125 H	124x125x22	156x160x34,5	6,00/12,00	n.6 60x40

**N.B.:** altezza interna versione B: passaggio 16, camera 16 cm / Altezza interna versione H: passaggio 22, camera 24 cm  
La potenza in tabella non è un indice di consumo.

**N.B.:** Internal height of models B: 16 cms entry, and 16 cms also inside deck / Internal height of models H: 22 cms entry and 24 cms inside the deck.  
The power indicated in the upper table is not referring to the actual consumption of the oven.



#### Esempio configurazione:

- n.1 BS85 85H - Supporto inferiore coibentato altezza 85 cm con ripiano
- n. 3 SM 85 B - Camera di cottura
- n.1 CS85 - Chiusura superiore coibentata
- n.1 TPS85 - Cappa di aspirazione con motore a 2 velocità

#### Example of configuration:

- n.1 BS85 85H – Lower insulated support stand 85 cms with shelf
- n.3 SM 85 B – Baking chambers
- n.1 CS85 – Upper insulated closing panel
- n.1 TPS85 – Hood with 2 speed aspirator