





ROTORREAL



Real innovation

Clean Energy




-  Real Forni presenta il nuovo forno rotativo "Boss" ad alte prestazioni. E' un forno completamente innovativo per il posizionamento dello scambiatore nella parte superiore della camera di cottura, che oltre a dare un ottimo rendimento termico, offre dimensioni di ingombro da vero record.
-  Real Fours présente le nouveau four rotatif « Boss » haute performance. La grande innovation de ce four est la position de l'échangeur, qui est placé en hauteur dans la chambre de cuisson, pour un rendement thermique optimal. De plus, ses dimensions sont exceptionnelles.
-  Real Forni is proud to introduce to you Boss, our new high performance rotary oven. It is a completely innovative oven, with heat exchanger placed at the top of the heating chamber, providing not only excellent thermal performance, but also record compactness in its dimensions.
-  Real Forni presenta el nuevo horno rotativo "Boss" de altas prestaciones. Se trata de un horno completamente innovador por el posicionamiento del intercambiador en la parte superior de la cámara de cocción, que además de permitir un rendimiento térmico óptimo, garantiza una reducción de las dimensiones que representa un verdadero record.






-  L'ottimo rendimento termico è stato ottenuto grazie ad un inedito e compatto sistema di ventilazione a quattro giranti, e ad uno scambiatore di calore di dimensioni notevolmente superiori alla norma. Boss è disponibile con bruciatore di gas o gasolio, o ad alimentazione elettrica con resistenze corazzate ed alettate che consentono, anche in questa versione, alti rendimenti.
-  The high heating performance is obtained through a unique and compact four-blade fan system and a heat exchanger much larger than normal. Boss is available with gas or gasoil burners, or can work with electric power supply and armoured finned resistances that guarantee a high performance also in this version.
-  L'excellent rendement thermique est garanti par un système compact et inédit de ventilation à quatre turbines, et par un échangeur de chaleur dont les dimensions sont nettement supérieures à la normale. Boss existe en version gaz, fuel et électrique avec des résistances blindées à ailettes qui permettent de hauts rendements, y compris dans cette dernière version.
-  El rendimiento térmico óptimo se ha obtenido gracias a un sistema de ventilación inédito y compacto de cuatro girantes, y a un intercambiador de calor de dimensiones considerablemente superiores a la norma. Boss está disponible con quemador de gas o gasóleo, o con alimentación eléctrica con resistencias acorazadas y aletadas que permiten, también en esta versión, altos rendimientos.



 L'isolamento termico ottenuto con l'utilizzo di materiali innovativi ha contribuito al contenimento dei consumi, che unitamente alla scarsa manutenzione, permettono bassi costi di gestione. Notevoli progressi nella produzione di vapore sono ottenuti ponendo il generatore di vapore all'ingresso dell'aria calda in camera di cottura; il flusso, attraversando completamente la vaporiera, consente ad essa di riscaldarsi in brevissimo tempo e di essere pronta ad un uso frequente e continuativo. Questa peculiarità unita all'evacuazione forzata dei vapori in camera di cottura, permette di cuocere qualsiasi tipo di prodotto, mantenendo le stesse caratteristiche di friabilità e croccantezza uniche.


Altre caratteristiche già attuate con successo nei precedenti modelli sono state riprese e migliorate:

- la maniglia ergonomica a due punti di chiusura
- il vetro esterno apribile per la pulizia interna
- le guarnizioni porta completamente in acciaio inox
- l'illuminazione camera a più punti
- la costruzione robusta con materiali di prima qualità

 Remarkable progress has been made in the production of steam by locating the steam generator at the hot-air input of the heating chamber. The flow goes all over the steamer and makes it heat up very quickly, keeping it ready for frequent and continuous use. This special feature together with the electrically activated forced discharge enables the oven to bake any type of product while maintaining uniquely crispy and crumbly products.

Other successful features of previous models have been taken up and improved on, including:


- ergonomic handle with two-position closing
- opening glass front for internal cleaning
- full stainless steel seals on the door
- heating chamber lighting from different points
- robust construction using top quality materials

 L'isolation thermique est assurée par des panneaux en matériaux innovants qui contribuent à l'économie énergétique et demandent un entretien limité : les coûts de gestion sont donc réduits.

Le système de génération de buée est optimal car il est placé à l'arrivée de l'air chaud dans la chambre de cuisson. Le flux le traverse entièrement et le chauffe en très peu de temps, il est donc toujours prêt pour un usage fréquent et continu. Cette particularité, ainsi que l'évacuation forcée des buées dans la chambre de cuisson, permet de cuire n'importe quel type de produit, en gardant ses caractéristiques uniques de friabilité et de croquant.


Les autres caractéristiques, qui ont contribué au succès des modèles précédents, ont été reprises et améliorées :


- poignée ergonomique à deux points de fermeture
- vitre extérieure ouvrable, pour un nettoyage facile
- joints de porte entièrement en acier inox
- éclairage de la chambre en plusieurs points
- construction solide avec des matériaux de première qualité


 El aislamiento térmico obtenido con el uso de materiales innovadores ha contribuido a la reducción de los consumos que, junto a las escasas necesidades de mantenimiento, permiten bajos costes de gestión. Progresos considerables en la producción de vapor se han obtenido poniendo el generador de vapor en la entrada del aire caliente en la cámara de cocción; el flujo, atravesando completamente la vaporera permite al aire calentarse en muy poco tiempo y estar listo para un uso frecuente y continuo. Esta característica, junto a la evacuación forzada de los vapores en la cámara de cocción, permite cocer cualquier tipo de producto, manteniendo las mismas calidades de friables y crujientes.


Otras características ya introducidas exitosamente en los modelos anteriores se han recuperado y mejorado:

- la manilla ergonómica con dos puntos de cierre
- el vidrio externo que puede abrirse para la limpieza interna
- las juntas de la puerta completamente de acero inoxidable
- la iluminación de la cámara en varios puntos
- la construcción robusta con materiales de primera calidad


 Caratteristica importante del forno Boss è la manutenzione che avviene frontalmente, dando la possibilità di affiancare più forni senza dovere lasciare preziosi spazi laterali o posteriori.


 A special feature of the Boss oven is that the frontal maintenance allows to align several ovens, thus saving precious back and side space. Also proofers can be placed just besides the oven without leaving any distance.


 Une caractéristique importante du four Boss concerne l'entretien, qui se fait en façade : on peut donc placer plusieurs fours côte à côte, sans perdre une place précieuse sur les côtés et à l'arrière.


 Una característica fundamental del horno Boss se refiere al mantenimiento, que se realiza frontalmente, dando la posibilidad de arrimar varios hornos sin tener que dejar preciosos espacios laterales o traseros.

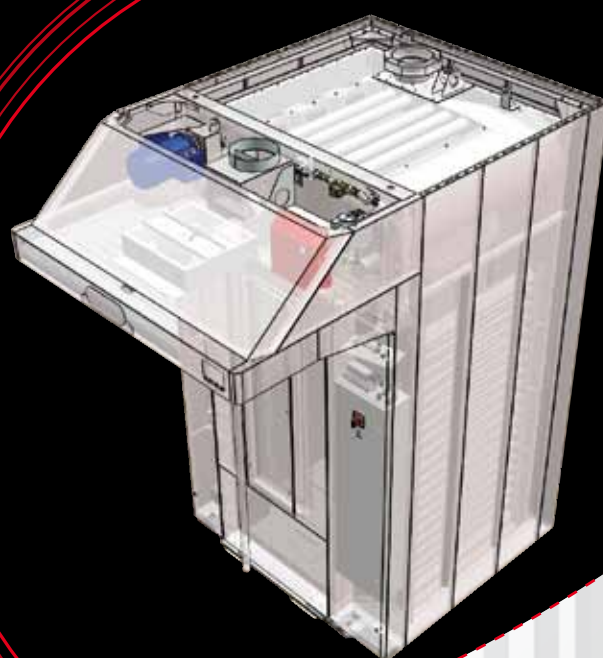


 La progettazione 3D ha permesso di dare al forno qualità ed ergonomia superiori.  
L'innovativo gruppo scambiatore permette al modello 60.80 la cottura di 18 teglie 60x80 con solo 50'000 Kcal/h installate!

 The 3D-design has produced a higher quality Boss oven with better quality and ergonomics  
The new heat exchanger, for example, enables the Boss 60.80 model to bake eighteen 60x80 trays with the installation of only 50,000 Kcal/h!

 La conception 3D a permis de créer une qualité et une ergonomie supérieures.  
La nouveauté du groupe échangeur pour le modèle 60.80 permet de cuire 18 plaques 60x80 avec 50.000 Kcal/h seulement installées !

 El proyecto 3D ha permitido dar al horno Boss una calidad y una ergonomía superiores.  
¡El grupo intercambiador innovador permite al modelo 60.80 la cocción de 18 bandejas 60x80 con solamente 50.000 Kcal/h instaladas!





Boss 50.70



**SERIE:**

- Piattaforma inferiore per rotazione carrello
- Valvola scarico vapori motorizzata
- Pannelli laterali in acciaio
- Aspiratore in polipropilene con cassa in acciaio inox
- Allarme di fine cottura con lampeggiatore



**STANDARD:**

- Lower platform for trolley turning
- Motorised flue valve
- Stainless steel side panels
- Aspirator with stainless steel housing
- End-Baking alarm with flashing light



**SÉRIE :**

- Plateforme inférieure pour la rotation du chariot
- Vanne d'évacuation des buées motorisée
- Panneaux latéraux en acier
- Aspirateur en polypropylène avec caisse en acier inox
- Voyant lumineux de fin de cuisson



**SERIE:**

- Plataforma inferior para la rotación del carro
- Válvula de descarga de los vapores motorizada
- Paneles laterales de acero
- Aspirador con caja de acero inoxidable
- Alarma de terminación de la cocción con luz intermitente



**OPTIONAL:**

- Dispositivo per utilizzare carrelli con aggancio superiore
- Uscita fumi dalla parete posteriore del forno
- Centralina con programmatore a schermo LCD
- Centralina con programmatore e display temperatura e tempo sulla cappa (non per 50.70 e 60.80 R)



**OPTIONALS:**

- Upper hooking device for trolley use
- Fume exhaust from rear oven wall
- LCD display programmer
- Programmer with temperature and time display on hood (not for the 50.70 and the 60.80 R)



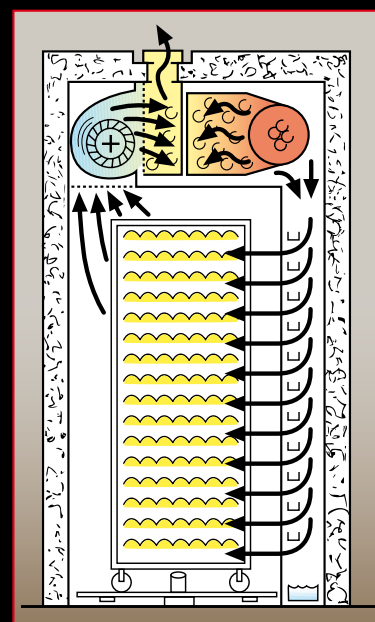
**EN OPTION :**

- Dispositif pour utiliser les chariots avec accrochage en partie haute
- Sortie des fumées par la paroi postérieure du four
- Centrale avec programmeur à écran LCD
- Centrale avec programmeur et affichage de la température et du temps sur la hotte (sauf pour 50.70 et 60.80 R)



**DISPOSITIVOS OPCIONALES:**

- Dispositivo para utilizar carros con enganche superior
- Salida de los humos de la pared trasera del horno
- Centralita con programador de pantalla LCD
- Centralita con programador y display de la temperatura y del tiempo en la campana (no para 50.70 y 60.80 R)



**Boss 50.70**

	n.		m <sup>2</sup>		
				50.70	50.70 E
50x70	16 / 18	9 / 8	5,6 / 6,3	32'000 Kcal/h + 1,6 kW	28 kW
40x80	16 / 18	9 / 8	5,1 / 5,8		
53x65	16 / 18	9 / 8	5,5 / 6,2		
40x60	16 / 18	9 / 8	3,8 / 4,3		
45x65	16 / 18	9 / 8	4,7 / 5,3		
18"x26"	16 / 18	9 / 8	4,8 / 5,4		

(cm)

**Boss 60.80 R**

	n.		m <sup>2</sup>		
				60.80 R	60.80 RE
60x80	16 / 18	9 / 8	7,7 / 8,6	45'000 Kcal/h + 2,4 kW	36 kW
20"x30"	16 / 18	9 / 8	6,2 / 7,0		

(cm)

**Boss 60.80**

	n.		m <sup>2</sup>		
				60.80	60.80 E
60x80	18 / 20	9 / 8	8,6 / 9,6	50'000 Kcal/h + 2,4 kW	43 kW
20"x30"	18 / 20	9 / 8	7,0 / 7,7		

(cm)

**Boss 66.92**

	n.		m <sup>2</sup>		
				66.92	66.92 E
66x92	18 / 20	9 / 8	10,9 / 12,1	63'000 Kcal/h + 2,4 kW	52 kW
n.2 18"x26"	18 / 20	9 / 8	10,9 / 12,1		
60x90	18 / 20	9 / 8	9,7 / 10,8		

(cm)

**Boss 80.100**

	n.		m <sup>2</sup>		
				80.100	80.100 E
80x100	18 / 20	9 / 8	14,4 / 16,0	80'000 Kcal/h + 2,6 kW	66 kW
80x90	18 / 20	9 / 8	13,0 / 14,4		
n.2 20"x30"	18 / 20	9 / 8	13,9 / 15,5		

(cm)

Immagini e dati tecnici sono indicativi, la ditta si riserva la facoltà di apportare modifiche senza comunicarlo.  
 Images and technical data are indicative only, and the manufacturer reserves the right to make modifications without prior notice.  
 Les images et les données techniques ne sont pas contractuelles. La société se réserve la faculté d'apporter des modifications sans communication préalable.  
 Las imágenes y los datos técnicos son indicativos; la empresa se reserva la facultad de aportar modificaciones sin previo aviso.



[www.realforni.com](http://www.realforni.com)



**REAL FORNI sr1**

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

Tel. +39 045/6182033 - 6182015 • Fax +39 045/6182019 • e-mail: [info@realforni.com](mailto:info@realforni.com)