

VapoReal VR11



Caratteristiche:

Forno a tubi di vapore con doppio tubo $\varnothing 27$ per cielo e platea con triplo giro di fumi inferiore realizzato in mattoni refrattari di grosso spessore e gettate laterali e superiore per una perfetta tenuta di vapore e calore.

Fornacella frontale sulla destra per l'installazione di un bruciatore di gas o gasolio e scarico fumi sulla parte posteriore sinistra con serranda di chiusura manuale. A richiesta costruzione sinistra. Bocca a portine bilanciate smontabili realizzata in acciaio inox 304 con lampade per l'illuminazione delle camere di cottura, facciata in acciaio inox 304 con bancale rinforzato e portine inferiori smontabili.

Altezza camere di cottura per forni 3 camere 21 cm; per forni 4 camere 18, 18, 18 e 21 cm.

Pannelli colonna con quadro comando spostabile sulla destra o sulla sinistra con controllo della temperatura, tempo di cottura, vaporizzazione, aspirazione cappa e luci camera.

Cappa di aspirazione con griglia smontabile e tiranti scarico vapore.

Coibentazione abbondante realizzata con lana di roccia, perimetro laterale con pannelli preverniciati e copertura superiore zincata

Optional:

- Costruzione sinistra, con bruciatore a sinistra e scarico fumi alla destra (di serie il pannello comandi può essere spostato a destra o a sinistra)
- Vaporizzatore supplementare per cella di lievitazione
- Portine coibentate con oblò
- Fornacella laterale per funzionamento a combustibile solido
- Bocchetta di ispezione laterale per pulizia canali
- Perimetro in acciaio inox
- Aspiratore in acciaio inox
- Platee di cottura in fibra ceramica
- Pannello idraulico con rubinetti di vaporizzazione aggiuntivi su colonna in caso di avaria delle elettrovalvole
- Per forni 3 camere: camera superiore altezza 25 cm
- Per forni 3 camere: camere di cottura tutte altezza 25 cm
- Per forni 4 camere: camere di cottura tutte altezza 21 cm (altezza forno +9 cm)
- Per forni 4 camere: camera superiore altezza 25 cm (18-18-18-25) (altezza forno +9 cm)
- Per forni modello A e B: Sollevatore integrato manuale S3
- Pannello comandi digitale con programmi di cottura e vaporizzazioni temporizzate
- Pannello comandi TOUCH programmabile con display 7" touch screen con valvole uscita vapore motorizzata
- Versione "80" con pannello comandi semplificato e senza valvole scarico vapore
- Vaporizzatori rinforzati con resistenze elettriche
- Facciata modello "Rustico" verniciata

Le misure delle platee seguono le misure dei forni ElektroReal e una lunghezza cambia sempre di 40 cm rispetto all'altra.

Possibilità di scelta della posizione del quadro comandi

Nuove dimensioni platee disponibili:

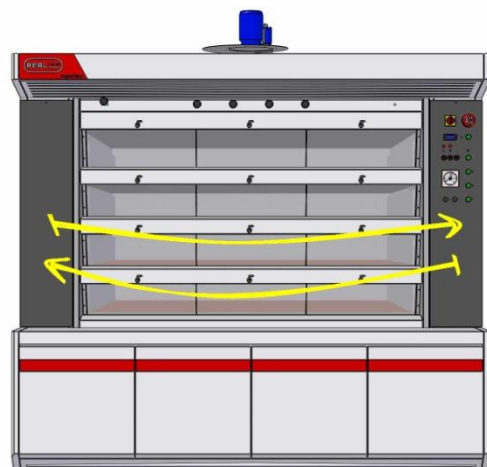
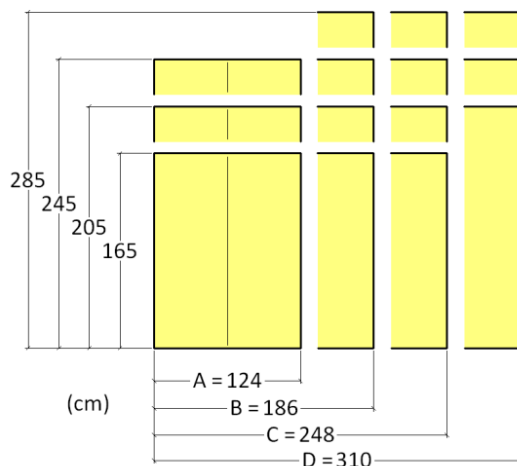
Available baking stones with new dimensions:

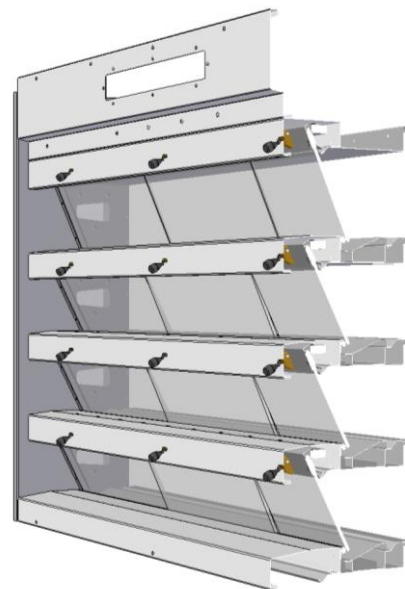
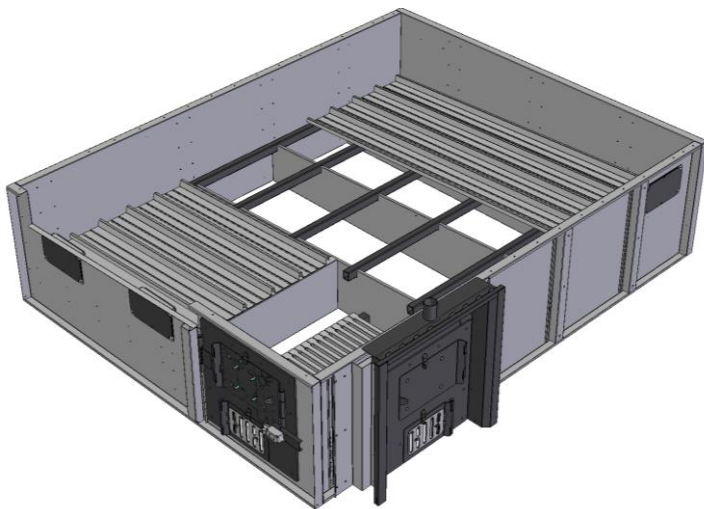
A : 165 - 205 - 245

B : 165 - 205 - 245 - 285

C : 165 - 205 - 245 - 285

D : 205 - 245 - 285



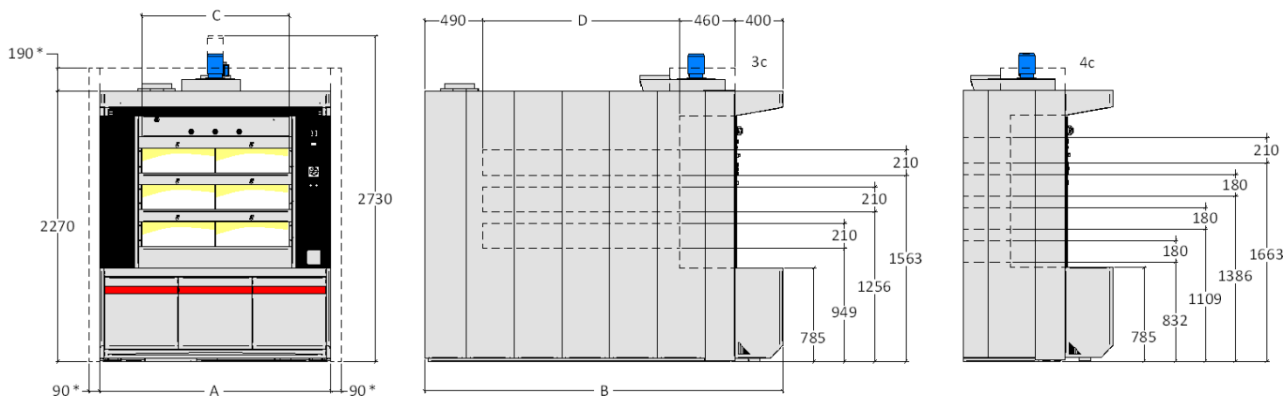


Possibilità di installare un bruciatore a pellet integrato nel bancale del forno oppure lateralmente come foto qui di seguito



Pala manuale integrata al forno per forni modello "A" o "B"





m² - superficie di cottura baking area E - ingombro con telaio di informamento manuale overall dimension with manual setter F - ingombro con sollevatore S3 in posizione di lavoro overall dimension with S3 elevator in work position

G - ingombro con sollevatore S3 in posizione sopraelevata overall dimension with S3 elevator in upper position Kcal/h - potenza massima di esercizio maximum working power A B C D E F G - misure in mm measures in mm

	m ²	A	B	C	D	E	F	G	kcal/h
A3c 6.10	6,1	1940	3000	1240	1650	4570	4800	5140	45.750
A3c 7.60	7,6	1940	3400	1240	2050	5370	5600	5940	57.000
A3c 9.10	9,1	1940	3800	1240	2450	6170	6400	6740	68.250
A4c 8.20	8,2	1940	3000	1240	1650	4570	4800	5140	61.500
A4c 10.20	10,2	1940	3400	1240	2050	5370	5600	5940	76.500
A4c 12.10	12,1	1940	3800	1240	2450	6170	6400	6740	90.750

	m ²	A	B	C	D	E	F	G	kcal/h
B3c 9.20	9,2	2560	3000	1860	1650	4570	4800	5140	69.000
B3c 11.40	11,4	2560	3400	1860	2050	5370	5600	5940	85.500
B3c 13.70	13,7	2560	3800	1860	2450	6170	6400	6740	95.900
B3c 15.90	15,9	2560	4200	1860	2850	6970	7200	7540	111.300
B4c 12.30	12,3	2560	3000	1860	1650	4570	4800	5140	86.100
B4c 15.30	15,3	2560	3400	1860	2050	5370	5600	5940	107.100
B4c 18.20	18,2	2560	3800	1860	2450	6170	6400	6740	127.400
B4c 21.20	21,2	2560	4200	1860	2850	6970	7200	7540	137.800

	m ²	A	B	C	D	E	F	G	kcal/h
C3c 12.30	12,3	3180	3000	2480	1650	4570	4800	5140	86.100
C3c 15.20	15,2	3180	3400	2480	2050	5370	5600	5940	106.400
C3c 18.20	18,2	3180	3800	2480	2450	6170	6400	6740	127.400
C3c 21.20	21,2	3180	4200	2480	2850	6970	7200	7540	137.800
C4c 16.40	16,4	3180	3000	2480	1650	4570	4800	5140	114.800
C4c 20.30	20,3	3180	3400	2480	2050	5370	5600	5940	132.600
C4c 24.30	24,3	3180	3800	2480	2450	6170	6400	6740	157.950
C4c 28.30	28,3	3180	4200	2480	2850	6970	7200	7540	183.950

	m ²	A	B	C	D	E	F	G	kcal/h
D3c 19.10	19,1	3800	3400	3100	2050	5370	5600	5940	133.700
D3c 22.80	22,8	3800	3800	3100	2450	6170	6400	6740	148.200
D3c 26.50	26,5	3800	4200	3100	2850	6970	7200	7540	172.250
D4c 25.40	25,4	3800	3400	3100	2050	5370	5600	5940	165.100
D4c 30.40	30,4	3800	3800	3100	2450	6170	6400	6740	197.600
D4c 35.30	35,3	3800	4200	3100	2850	6970	7200	7540	229.450



www.realforni.com