



VapoTech VT2

◀ VapoTech unisce la superlativa cottura del forno VapoReal con le attuali esigenze di compattezza, elasticità di riscaldamento e bassi consumi che le nuove tecnologie e tipologie di panificazione richiedono.

Grazie al collaudatissimo concetto di riscaldamento a tubi di vapore, il nuovo VT2 ultima evoluzione della serie VapoTech, si propone come partner ideale nella panificazione moderna.

Questo modello utilizza ben tre canali di distribuzione di calore di nuova progettazione, i primi due sono realizzati in materiale refrattario, unico per robustezza e capacità di isolamento, il terzo, grazie ad una ridotta sezione, accelera i fumi per ottenere un ulteriore scambio termico garantendo bassissimi consumi. Inoltre l'andamento inclinato del primo canale permette al forno una perfetta

uniformità di cottura.

La base rialzata su cui poggia il forno consente inoltre di spostare lo stesso anche a montaggio ultimato, incrementando il fattore di flessibilità di utilizzo nel tempo.

Materiali di costruzione di primissima qualità come l'acciaio inox AISI 304, la serranda fumi di regolazione e chiusura, gli speciali divisori tra le camere, le pratiche leve di apertura sportelli, nonché le notevoli dotazioni di serie ed opzionali, fanno del forno Vapotech VT2 di Real Forni un compagno di lavoro sicuro ed affidabile.

Nota di merito per la pala di infornamento manuale integrata S2, fornita come accessorio, che permette grazie alle sue doti di leggerezza un utilizzo semplice ed intuitivo.



● VapoTech combines the superlative baking performance of the VapoReal oven with today's needs for the compact dimensions, oven temperature flexibility and low energy consumption of the latest bread-making technologies and typologies.

Thanks to the well-tested steam tube heating, the new VT2, the latest evolution in the VapoTech series, is an ideal partner in modern bread-making.

This model uses no fewer than three heat distribution channels of the latest design, the first two in refractory material, simply the best for robustness and insulating capacity, and the third, thanks to its small cross-section, accelerates the smoke, so as to achieve additional heat exchange and guarantee extremely low energy consumption. In addition, the slanted passage of the first

channel allows the oven to achieve maximum uniformity in baking.

The raised base on which the oven sits allows the oven to be moved, even once it has been fully assembled, therefore providing maximum flexibility over time.

Construction materials are of the highest quality: the AISI 304 stainless steel, the adjusting and closing smoke shutter, the special dividers between the chambers, the practical door-opening levers, as well as the remarkable standard and optional accessories. All of which make the Real Forni VapoTech VT2 oven a safe and trustworthy working companion.

Worthy of special note is the integrated manual S2 loading shovel, supplied as an accessory. Thanks to its lightness, it is easy to handle.



Sollevatore S2 opzionale / S2 elevator

❖ VapoTech conjugue la superlative cuisson du four VapoReal avec les exigences actuelles de compacité, d'élasticité de chauffage et de basses consommations que les nouvelles technologies et typologies de panification demandent.

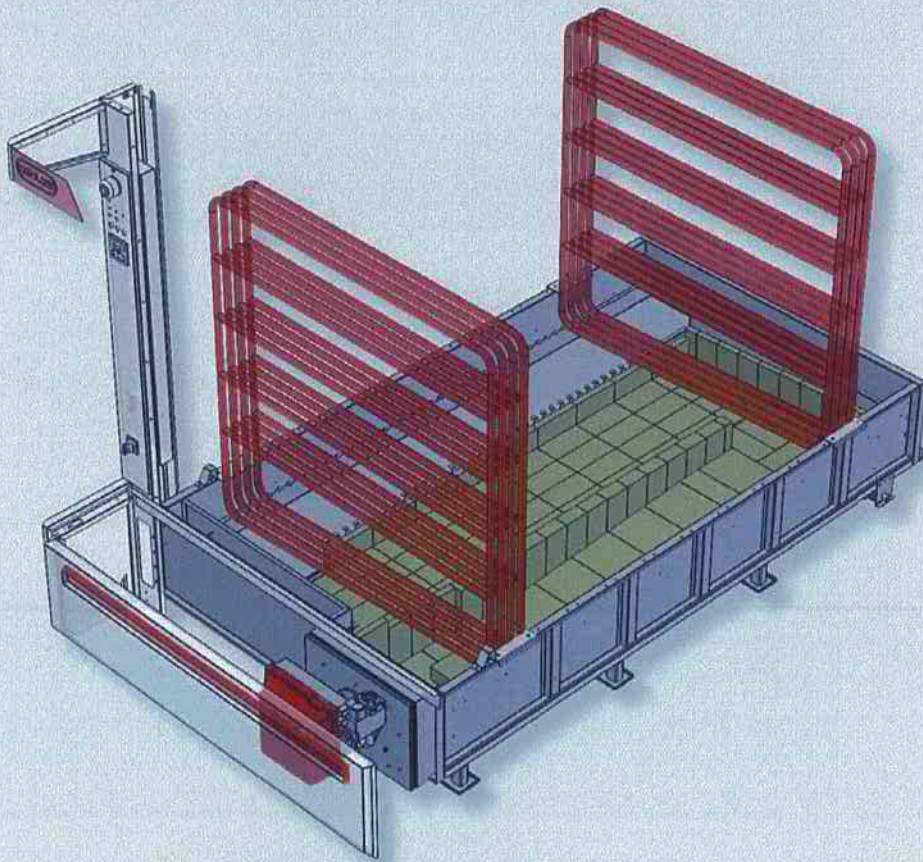
Grâce au concept de chauffage par tubes de vapeur bien mis au point, le nouveau VT2, dernière évolution de la série VapoTech, se propose comme le partenaire idéal dans la panification moderne.

Ce modèle utilise trois canaux de distribution de la chaleur de nouvelle conception, les deux premiers sont réalisés en matériau réfractaire, unique pour robustesse et capacité d'isolation, le troisième, grâce à une section réduite, accélère les fumées pour obtenir un ultérieur échange thermique qui garantit de très basses consommations. En outre, le cheminement incliné du premier

canal permet au four une parfaite uniformité de cuisson. La base rehaussée sur laquelle repose le four permet en outre de le déplacer, même quand le montage est achevé, ce qui augmente le facteur de flexibilité d'utilisation dans le temps.

Des matériaux de fabrication de toute première qualité comme l'acier inox AISI 304, l'oura de cheminé de réglage et de fermeture, les cloisons spéciales entre les chambres, les pratiques leviers d'ouverture des portes, ainsi que les importants équipements de série et en option, font du four Vapotech VT2 de Real Forni un compagnon de travail sûr et fiable.

Une note de mérite pour l'élevateur intégré S2, fournie comme accessoire, qui permet, grâce à ses qualités de légèreté, une utilisation simple et intuitive.

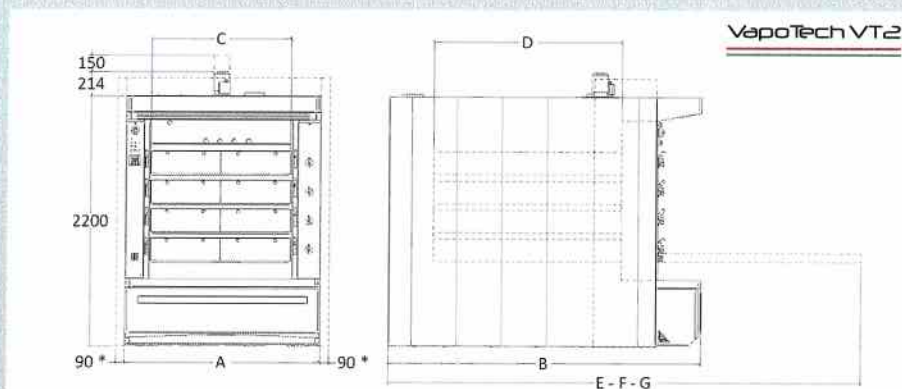


● VapoTech une la superlative cocción del horno VapoReal, a las actuales exigencias de compacidad, flexibilidad de calentamiento y bajos consumos que las nuevas tecnologías y tipologías de panificación plantean. Gracias al experimentado concepto de calentamiento por tubos de vapor, el nuevo VT2, última evolución de la serie VapoTech, se presenta como partner ideal en la panificación moderna. Este modelo utiliza tres canales de distribución de calor de nuevo diseño: los dos primeros, están realizados en material refractario, único por solidez y capacidad de aislamiento, el tercero, gracias a una reducida sección, acelera los humos para obtener un intercambio térmico adicional garantizando consumos muy bajos. Además, el movimiento inclinado del primer canal permite al horno una perfecta uniformi-

dad de cocción. La base realzada en la que se apoya el horno, permite además desplazar el mismo incluso una vez terminado el montaje, incrementando el factor de flexibilidad de utilización en el tiempo.

Materiales de construcción de primera calidad, como el acero inoxidable AISI 304, la compuerta de humos de ajuste y cierre, los especiales tabiques entre cámaras, las prácticas palancas de apertura de las puertas, así como los importantes accesorios incluidos u opcionales, hacen del horno Vapotech VT2 de Real Forni, un compañero de trabajo seguro y fiable.

Nota de mérito para la pala de enfornar manual integrada S2, suministrada como accesorio, que permite, gracias a sus características de ligereza, una utilización simple e intuitiva.



	m <sup>2</sup>	n.	A	B	C	D	E	F	G	kCal/h
ZT4c 4.10	4,1	4	1300	2350	820	1250	3570	3800	4140	24.600
ZT4c 5.40	5,4	4	1300	2750	820	1650	4370	4600	4940	32.400
ZT4c 6.70	6,7	4	1300	3150	820	2050	5170	5400	5740	40.200
ZT5c 5.10	5,1	5	1300	2350	820	1250	3570	3800	4140	28.500
ZT5c 6.80	6,8	5	1300	2750	820	1650	4370	4600	4940	37.400
ZT5c 8.40	8,4	5	1300	3150	820	2050	5170	5400	5740	46.200
AT4c 6.20	6,2	4	1720	2350	1240	1250	3570	3800	4140	34.100
AT4c 8.20	8,2	4	1720	2750	1240	1650	4370	4600	4940	45.100
AT4c 10.20	10,2	4	1720	3150	1240	2050	5170	5400	5740	56.100
AT5c 7.70	7,7	5	1720	2350	1240	1250	3570	3800	4140	38.500
AT5c 10.20	10,2	5	1720	2750	1240	1650	4370	4600	4940	51.000
AT5c 12.70	12,7	5	1720	3150	1240	2050	5170	5400	5740	63.500

m<sup>2</sup>: Superficie di cottura / Baking area

n.: Numero camere (altezza 200 mm) / Number of chambers (height 200 mm)

A B C D E F G: Misure in mm / Measures in mm

E: Ingombro con telaio di infornamento manuale / Overall dimension with manual setter

F: Ingombro con sollevatore S2 in posizione di lavoro / Overall dimension with S2 elevator in work position

G: Ingombro con sollevatore S2 in posizione sopraelevata / Overall dimension with S2 elevator in upper position

kCal/h: Potenza termica installata / Maximum working power

\*: Sollevatore S2 / S2 elevator

**Accessori di serie - Standard accessories - Accessoires de série - Accesorios incluidos:**

- Pannellatura esterna inox • Outer stainless steel panelling
- Panneaux externes inox • Paneles exteriores de acero inoxidable
- Serranda camino • Chimney valve • Oura cheminée • Compuerta chimenea
- Vaporizzatori inox a comando manuale • Manual stainless steel steamers
- Appareil à buée inox à commande manuelle • Vaporizadores de acero inoxidable de accionamiento manual
- Aspirazione vapori • Steam extractor fan • Extracteur de buée • Aspiración de vapores
- Segnalatore acustico / Visivo di fine cottura • Acoustic/visible indicator for completion of baking
- Avertisseur sonore / Visuel de fin de cuisson • Indicador acústico / Visual de fin de cocción
- Facciata e bocca in acciaio Inox AISI 304 • Front face in AISI 304 stainless steel
- Façade et bouche en acier Inox AISI 304 • Fachada y boca de acero inoxidable AISI 304
- Valvole di scarico vapore • Steam discharge valves • Oura de buée • Válvulas de descarga de vapor

**Accessori Opzionali - Optional - Accessoires en option - Accesorios Opcionales:**

- Pulsanti supplementari vaporizzazione sul lato sinistro • Supplementary steamer push buttons on left-hand side
- Boutons supplémentaires pour le buée sur le côté gauche • Pulsadores adicionales de vaporización en el lado izquierdo
- Accensione programmata con chiusura automatica del camino e funzione risparmio energia
- Programmed turn-on with automatic closing of the chimney and energy-saving function
- Demarrage programmé avec fermeture automatique de la cheminée et fonction économie d'énergie
- Encendido programado con cierre automático de la chimenea y función de ahorro de energía
- Platee in fibra ceramica • Baking stones in ceramic fibre
- Dalles de cuisson en fibre céramique • Soleras de fibra cerámica
- Sportelli coibentati con oblò • Insulated doors with viewing windows • Portes calorifugées avec hublot
- Puertas aisladas con ventanilla de inspección
- Facciata rustica versione "1900" • "1900" rustic façade • Façade rustique version "1900" • Fachada rústica versión "1900"
- Aspiratore in acciaio inox • Extractor fan in stainless steel
- Extracteur de buée en acier inox • Aspirador de acero inoxidable

#### CARATTERISTICHE VT2

- Bassi consumi
- Possibilità di uso intensivo con infornate ripetute
  - Vaporizzazione omogenea ed abbondante
    - Cottura dolce e uniforme
    - Dimensioni contenute
- Semplicità di uso e manutenzione
- Imbattibile rapporto qualità prezzo

#### SPECIFICATIONS VT2

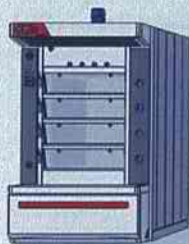
- Low energy consumption
- Intensive baking with oven in continuous use
- Homogeneous and abundant steam distribution
  - Gentle and uniform baking
    - Compact dimensions
- Easy to use and to service
- Unbeatable price-quality ratio

#### CARACTÉRISTIQUES VT2

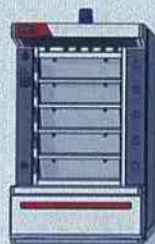
- Basses consommations
- Possibilité d'utilisation intensive avec enfournages répétés
  - Vaporisation homogène et abondante
    - Cuisson douce et uniforme
    - Dimensions contenues
- Simplicité d'utilisation et d'entretien
- Rapport qualité prix imbattable

#### CARACTERÍSTICAS VT2

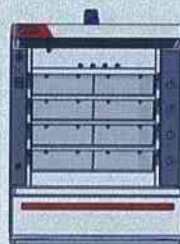
- Bajos consumos
- Posibilidad de uso intensivo con enfornamientos repetidos
  - Vaporización homogénea y abundante
    - Cocción dulce y uniforme
    - Tamaño reducido
- Sencillez de uso y mantenimiento
- Insuperable relación calidad precio



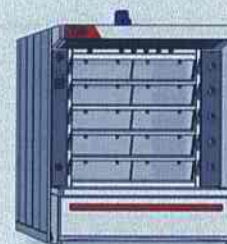
ZT4c



ZT5c



AT4c



AT5c



Via Casalveghe, 34 - 37040 Gazzolo D'Arcole - Verona (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)

