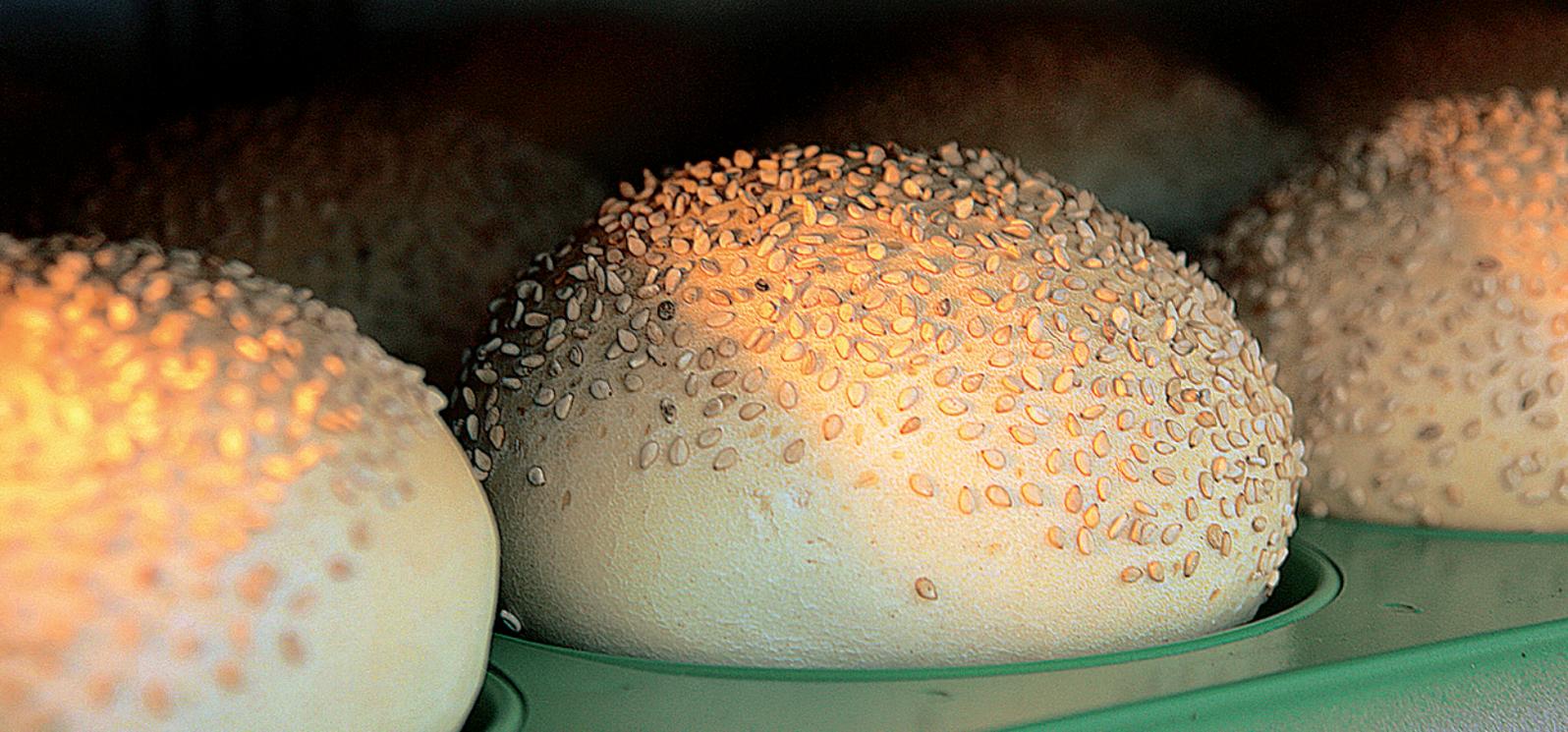




MR-2

MADE IN ITALY





MR-2

Il forno elettrico modulare a piani
MR2 esprime al meglio
i quasi 60 anni di esperienza
che Real Forni possiede
nel campo della cottura.

MR-2

MR2 electric deck oven
shows the best
of almost 60 years experience
Real Forni has in baking process.



La qualità sta nei dettagli e i dettagli fanno la differenza

MR2 è stato progettato per essere lo strumento ideale per chi ama l'arte bianca e vuole praticarla con successo. E' robusto ed affidabile, accurato nella cottura ed estremamente efficiente nei consumi elettrici. Può arrivare a 400°C, consentendo una ottimale cottura di prodotti particolari che richiedono alte temperature.

- La camera di cottura costruita in acciaio inox permette al forno di disperdere meno calore verso l'esterno riflettendolo all'interno, in questo modo diminuiscono i consumi ed aumentano le prestazioni. Il materiale consente inoltre di avere una ottimale igiene ed una durata illimitata.

- I piani di cottura in materiale refrattario di alta qualità permettono cotture perfette anche per pani di grossa pezzatura, ma anche temperature elevatissime con la massima durata e robustezza.

- Resistenze corazzate ad alta efficienza sfilabili dalla parete esterna sinistra studiate per ottenere una perfetta uniformità di cottura

- Coibentazione innovativa, per mezzo di un mantello di lana di vetro speciale realizzata in un unico pezzo in modo da ottenere un isolamento molto efficiente.

- Vaporizzatore opzionale costruito interamente in acciaio inox AISI 304, igienico e duraturo garantisce grande quantità di vapore con brevi tempi di recupero. Il posizionamento esterno permette una rapida e semplice manutenzione.

- Moduli sovrapponibili, supporti e lievitori su ruote regolabili in altezza sono garanzia di flessibilità. Aggiungere, cambiare un modulo o spostare il forno per una semplice manutenzione è facile e veloce.

- Una griglia sopra ogni sportello aspira il vapore ad ogni apertura convogliandolo nello scarico posteriore, riducendo in questo modo il calore nel frontale.

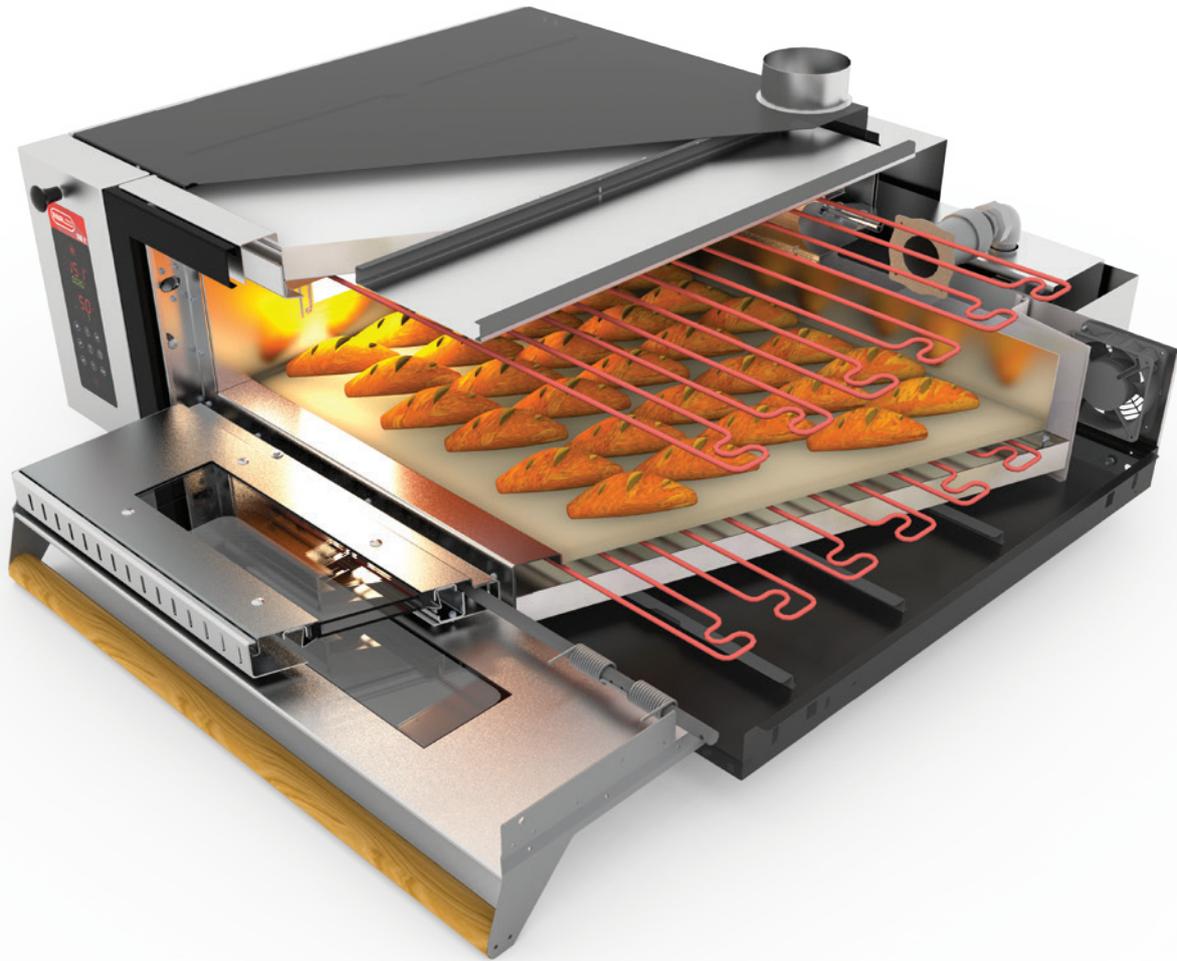
- Acciaio inox 304 satinato, vetro temperato e legno di frassino sono i materiali a vista.

La cura delle superfici esterne completamente a filo e facilmente igienizzabili denotano la grande attenzione e qualità costruttiva usata per la progettazione del forno.

- Lo sportello, il pannello comandi e le superfici esterne durante la cottura mantengono basse temperature.

Sono quindi non pericolose al tatto: tutto ciò grazie all'accurato isolamento e al corretto raffreddamento dato dalle due ventoline poste dietro al forno.





Quality is in the details and details make the difference.

MR2 has been designed to be the perfect instrument for those who love bakery and want to practice it with success.

It's sturdy and reliable, accurate in baking and extremely efficient in electricity consumes. It can reach 400°C, consenting an optimal baking of particular products.

- Each deck is build in stainless steel and this feature allows the oven to disperse less heat to the outside, reflecting it to the inside. This way consumes are reduced and performances are increased. This material permits also to have an optimum hygiene and an unlimited duration.
- The baking stones in high quality refractory material allow perfect bakings also for big-size bread, but also very high temperatures with the maximum robustness and durability.
- High efficiency heating elements, removable from the external left side and designed in order to obtain a perfect baking uniformity.
- Innovative insulation made by a special one piece glass wool layer, in order to obtain a very efficient insulation

- Optional steam unit, totally in stainless steel AISI 304, durable and hygienic, guarantees big amounts of steam with very little recovery time. The external positioning allows a quick and simple maintenance.

- Stackable decks, proofing chambers and supports adjustable in height with wheels assure flexibility. To add, change a deck or move the oven for maintenance will be easy and fast.

- A grid above each door draws steam at each opening, conveying it into the rear outlet, thus reducing the heat in the frontal part.

- 304 satinated stainless steel, tempered glass and ash wood are the visible materials. The care of the external surfaces full aligned and easily sanitizable represents the great attention and build quality used for the design of the oven.

- The door, the control panel and the external surfaces mantain a low temperature during the baking process. They are therefore not dangerous to the touch: this is possible thanks to the accurate insulation and proper cooling assured by the two fans placed behind the oven.



Amiamo la pizza!

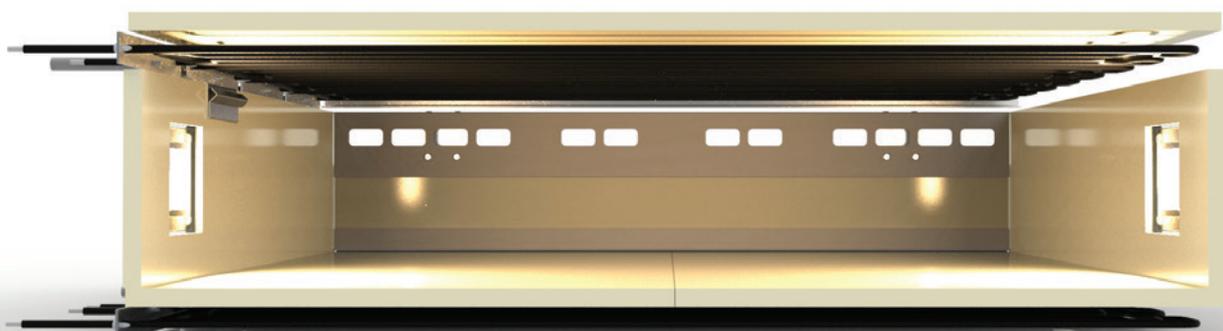
Le versioni "Pizza 4" e "Pizza 6" sono il meglio di quanto si possa desiderare per ottenere una cottura perfetta soprattutto della pizza che richiede elevate temperature. Resistenze elettriche potenziata e camera di cottura foderata di materiale refrattario permettono risultati costanti anche con picchi di lavoro molto intenso.

Il grande volano termico dato dal refrattario aggiuntivo consente di mantenere temperature elevate, compensando le continue aperture dello sportello dovuto al breve tempo di cottura. In questa versione la temperatura può arrivare a 500°C per garantire grande produttività e prestazioni.

We love pizza!

"Pizza 4" and "Pizza 6" versions are the best you can desire to obtain a perfect baking, especially for pizza, which needs very high temperatures. Enhanced electrical resistances and baking chambers covered with refractory material allow constant results even with very intense peaks of work.

The large thermal flywheel given by the additional refractory material allows to maintain high temperatures, compensating the continuous opening of the door due to the short baking time. In this version the temperature can reach 500 ° C to ensure great productivity and performance.



REAL FORNI



Pannello comandi intuitivo e completo, lavabile e dotato di controllo separato cielo e platea, modalità "eco", programmi di cottura e accensione programmata settimanale.

Complete and intuitive control panel, washable and with separate management of deck's top/bottom power ratio, eco mode, baking programmes and automatic weekly starting.

Una base solida ma flessibile

Che voi scegliate una cella di lievitazione, un armadio o un semplice supporto, avrete la possibilità di regolare l'altezza della base tramite robuste gambe telescopiche che consentono di trovare l'altezza di lavoro idonea e a far fronte a futuri cambiamenti, magari implementando con un'altra camera la composizione.

Le gambe dotate di ruote sono comode in svariati casi: installazione, pulizia, manutenzione ed eventuali spostamenti.

A solid but flexible base

Whether you choose a proofing box, a tray cabinet or a simple support, you have the possibility to adjust the height of the base using strong telescopic legs that permit you to find the suitable working height and to face future changes, perhaps implementing with another deck the composition.

The legs with wheels are comfortable in many cases: installation, cleaning, maintenance and possible movements.

La lievitazione ad un livello superiore

Solitamente per celle di lievitazione di così relativamente piccole dimensioni vengono utilizzati sistemi che esigono un apporto manuale di acqua per avere il necessario vapore per la lievitazione e senza nessun ausilio che ne permetta il controllo.

MR2 è dotato di una cella di lievitazione automatica con controllo separato della temperatura e dell'umidità. Si imposta una temperatura, una percentuale di umidità ed un tempo, a questo punto la cella manterrà tali valori automaticamente permettendovi di andare in cottura con parametri ben delineati che daranno una maggiore stabilità alla qualità dei vostri prodotti. Tutto ciò consente di semplificare il vostro lavoro.

Proofing at a superior level

Usually, for proofing boxes of small sizes, it's necessary to use systems which require a manual supply of water to obtain the necessary steam for rising and without any help for its control.

MR2 has an automatic proofing chamber with a separate control of temperature and humidity. You set a temperature, a humidity percentage and a timer: at this point the chamber will maintain these values automatically, allowing you to start baking with well-defined parameters that will give greater stability to the quality of your products.

Altre opzioni per la base

E' possibile avere, in luogo del lievitatore come base per i forni:

- un armadio chiuso dallo stesso design esterno della cella,
- un supporto semplice dotato di ripiano che può essere, in opzione, arricchito di griglie porta teglie.

Uno strumento che si adatta alle persone

Il modello MR2 ha la possibilità, in aggiunta alle precedenti opzioni, di regolare con precisione l'altezza delle camere da terra, evitando posizioni di lavoro scomode e dannose:

- possibilità di aggiungere alla composizione un rialzo porta teglie dell'altezza utile di una camera.
- gambe con movimento telescopico, che consentono un innalzamento della quota delle camere.

Other options for the base

Instead of the proofing box it's possible to have as a base:

- A closed tray cabinet of the same external design as the proofing box.
- A simple support with a shelf that could optionally be paired with a trays holder.

An instrument that adapts to people

MR2 has the possibility, in addition to the previous options, to adjust with precision the height of the decks from the floor, avoiding uncomfortable and harmful working positions:

- possibility to add to the composition a raised trays holder, of the suitable height of a deck.
- legs with a telescopic movement, allowing the raising of the chambers .



Cappa di aspirazione automatica T.

La cappa di aspirazione viene collegata elettricamente ai moduli inferiori ed è governata dai forni stessi. Quando vengono accesi la cappa si attiva alla minima velocità per dissipare il calore ed il vapore in eccesso, mentre all'apertura di una delle porte, la velocità aumenta per migliorare la qualità del lavoro dell'operatore. Dotata di filtri a labirinto facilmente pulibili la cappa di aspirazione MR2 evita che la condensa si formi davanti al forno e blocca alcune impurità prima di espellerle all'esterno.

T Automatic hood

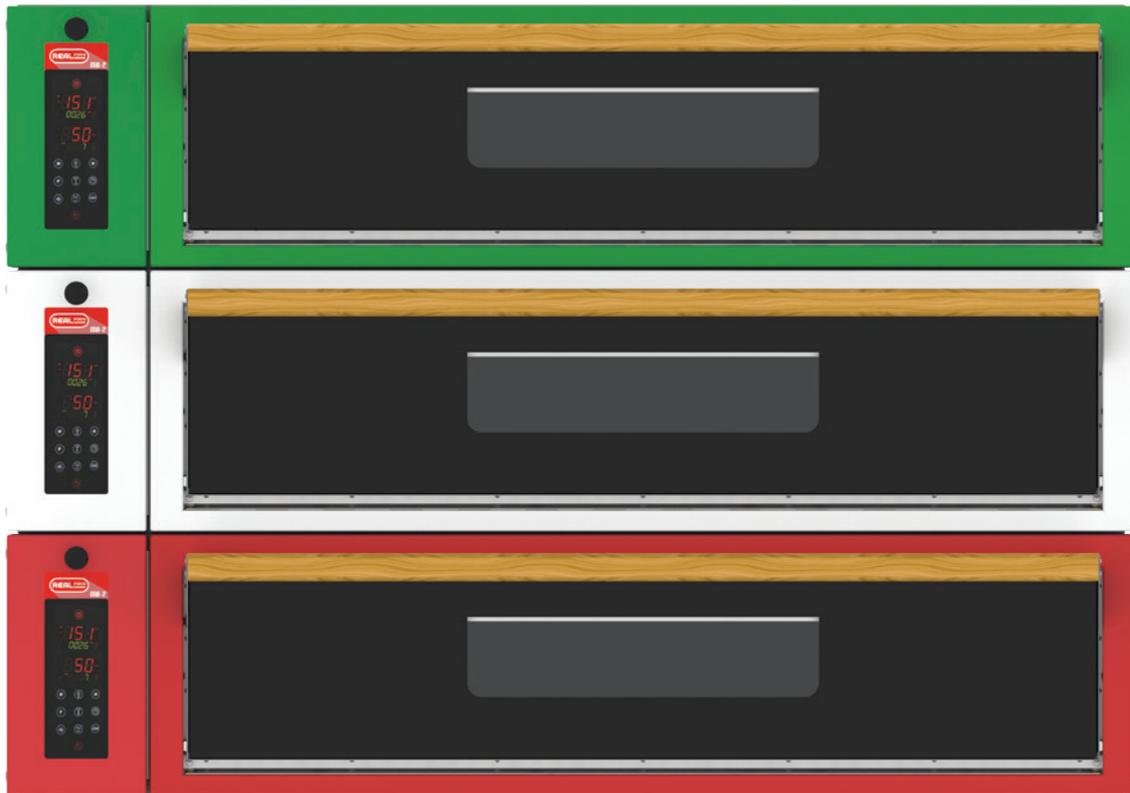
The hood is electrically connected to the lower deck and is managed by the ovens themselves. When the decks are switched on, the hood activates at minimum speed to dissipate the excess of heat and steam; while at the opening of the doors, the speed increases to improve the quality of the operator's work. Equipped with easy to clean labyrinth filters, the MR2 hood prevents from condensation forming in front of the oven and blocks part of the impurities before expelling them outside.

Cappa di aspirazione automatica a condensazione TC.

La soluzione ideale per chi non ha possibilità di evacuare il vapore fuori dal locale è la cappa TC che attraverso un lavaggio con acqua permette la pulizia e la condensazione dei vapori grazie ai filtri a labirinto e ai filtri a maglia metallica incorporati. Tutto ciò rende non necessario il collegamento della cappa con l'esterno.

TC Automatic hood with condensation system

The ideal solution for operators who can't evacuate the steam outside the room is the TC hood; which, through a washing with water, allows cleaning and condensation of the steam, thus thanks to the labyrinth filters and the incorporated metal mesh filters. By this system the connection of the hood with the outside is not necessary.

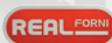


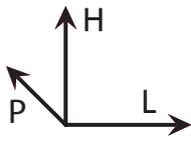
**La cottura a vista,
carta vincente per la vostra attività**

La cosa più bella per i vostri clienti è vedere con i loro occhi la genuinità e la freschezza del prodotto. Disponibile nella variante nera o in altro colore a vostra scelta, la versione "Color" presenta infinite possibilità di personalizzazione, integrandosi perfettamente al vostro arredamento.

**Show-baking,
the winning card for your business**

The most beautiful thing for your clients is to see the naturalness and freshness of your products directly with their eyes. Available in black or other colors of your choice, the "Color" version has limitless customization possibilities, integrating perfectly to your furniture.



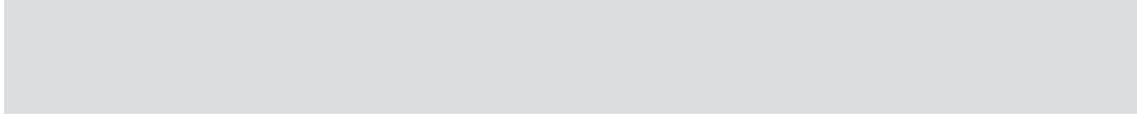


Forno / Oven	Internal	Eco - Max.	External		Steamer
Bakery / Pastry	L x P x H (cm)	kW	L x P x H (cm)	60 x 40 cm	kW
ZM 63 B	82 x 63 x 19	2,3 / 4,5	118 x 97 x 38	2	1,0
ZM 63 H	82 x 63 x 27	2,3 / 4,5	118 x 97 x 46	2	1,0
ZM 123 B	82 x 123 x 19	4,4 / 8,7	118 x 157 x 38	4	1,0
ZM 123 H	82 x 123 x 27	4,4 / 8,7	118 x 157 x 46	4	1,0
AM 83 B	123 x 83 x 19	4,3 / 8,4	159 x 117 x 38	4	1,0
AM 83 H	123 x 83 x 27	4,3 / 8,4	159 x 117 x 46	4	1,0
AM 123 B	123 x 123 x 19	6,3 / 12,4	159 x 157 x 38	6	1,5
AM 123 H	123 x 123 x 27	6,3 / 12,4	159 x 157 x 46	6	1,5

Forno / Oven	Internal	Min. - Max.	External		Steamer
Pizza	L x P x H (cm)	kW	L x P x H (cm)	Ø35 cm	kW
Pizza 4	79 x 82 x 17	3,8 / 7,5	118 x 117 x 38	4	-
Pizza 6	120 x 82 x 17	5,5 / 10,9	159 x 117 x 38	6	-



Rialzo con porta teglie / Rise with tray holder	External	
	H (cm)	60 x 40 cm
RZ 63	38	6
RZ 83	38	6
RZ 123	38	9
RA 83	38	6
RA 123	38	12



Cappa di aspirazione / Exhaust hood External

		H (cm)	kW
T	Standard	30	0,2
TC	Cappa a condensazione - Condensing hood	38	0,2



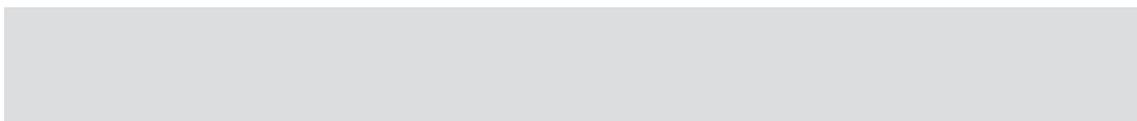
Cella / Armadio - Proofing chamber / Closed cabinet External

	H (cm)	60 x 40 cm	kW
CZ 83 / AZ 83	70/80/90/100	12	1,5 / -
CZ 123 / AZ 123	70/80/90/100	24	1,5 / -
CA 83 / AA 83	70/80/90/100	24	1,5 / -
CA 123 / AA 123	70/80/90/100	36	1,5 / -



Supporto / Support External

	H (cm)
B	60/70/80/90/100





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