



MR-1



MR-1

rappresenta il forno più versatile e completo della gamma Real Forni. Adatto alla cottura di pane, pizza, pasticceria e gastronomia, si distingue per la robusta costruzione e l'uso di materiali scelti con l'unico obiettivo di ottenere il massimo in termini di qualità di cottura e durata nel tempo. Nelle camere di cottura è prevista come opzione l'alloggiamento di un potente vaporizzatore, sempre consigliato quando il forno viene utilizzato per la

produzione di pane.

I moduli di cottura necessitano di una coibentazione inferiore e superiore, quindi camere più ravvicinate per una ottimale posizione di lavoro e allo stesso modo per poter sovrapporre anche cinque moduli avendo comunque tutte le camere facilmente accessibili.

MR-1

is the most versatile and complete oven of Real Forni's range. Suitable for cooking bread, pizza, pastry and cookery this oven marks the difference for its resistant construction and for the materials that have been selected for guaranteeing high level cooking and long duration over time. In the baking chambers it is possible to collocate a powerful steam unit which is always suggested when baking bread. Modular baking elements need to be

insulated at the top and bottom when in the presence of more than one modular element. In this way it is possible to have even up to five modular elements overlaid and easy accessible without increasing too much the height of the composition.

MR-1

Der MR-1 ist der Real Forni-Ofen, der für höchste Flexibilität steht. Zum Backen von Brot, Pizza, Feingebäck und Gourmet-Produkten geeignet, zeichnet er sich durch seine robuste Bauweise und den Einsatz von ausgewählten Materialien aus, die maximale Backqualität und lange Lebensdauer garantieren. In die Backkammern kann optional ein leistungsstarker Schwadenapparat eingebaut werden, der immer dann empfohlen wird, wenn die

Öfen zum Brotbacken verwendet werden. Die modularen Öfen werden mit einer unteren und oberen Dämmplatte geliefert. Ein kompakter Aufbau ist dadurch garantiert, und bis zu fünf leicht zugängliche Backkammern können in ergonomischer Arbeitsposition übereinander angeordnet werden.



MR-1 è un sistema modulare ad alimentazione elettrica ideato per essere flessibile. Le numerose varianti disponibili e la possibilità di associare ai forni celle di lievitazione, supporti e cappe di aspirazione, consentono all'utente finale di trovare sempre la combinazione ideale per

il proprio lavoro. Inoltre la composizione scelta può essere, anche in un secondo momento, implementata con camere aggiuntive o optional quali, ad esempio, vaporizzatore o supporto con piano estraibile.

MR-1 is a modular oven with electric working conceived to be flexible. The many possibilities to combine the oven with leavening chamber, support and extractor hood enable the user to find the ideal solution for all types of work. Moreover it is possible to modify the

combination after a time by adding new chambers or optional accessories like a steam unit or support with extractable shelves.

Der MR-1 ist ein modularer Elektro-Etagenbackofen, der dafür konzipiert wurde, vielseitig zu sein. Die zahlreichen lieferbaren Varianten und die Möglichkeit, die Backöfen mit Gärshränken, Untergestellen und Dunstabzugshuben auszustatten, erlauben es dem Anwender die für

seine Erfordernisse ideale Zusammensetzung zu wählen. Weitere Backkammern und optionales Zubehör wie Schwadenapparat oder Gestelle mit Ausziehplatte können auch nachgerüstet werden.



AM 85 BBHH + TA + CA 58h



SM 85H + TS + CS 112h



ZM 65 BBBH + TZ + BZ 71h

**ACCESSORI PER IL SUPPORTO, ARMADIO E CELLA DI LIEVITAZIONE
ACCESSORIES FOR LOWER SUPPORT, TRAYS CLOSET AND PROOFING BOX / ZUBEHÖR FÜR UNTERGESTELL, SCHRANK UND**

- Vassoio estraibile portateglie • Ruote con blocco • Versione rustica
- Pull-out trayholder • Wheels with lock • Rustic version
- Absetzbrett Führungsschienen • Räder mit block • Rustikal Version

Pizza4 e Pizza6 sono i moduli di cottura specifici per la pizza, la loro dimensione è adatta alle pizze fino a 35 cm di diametro, la potenza maggiorata consente un veloce raggiungimento delle elevate temperature richieste dal

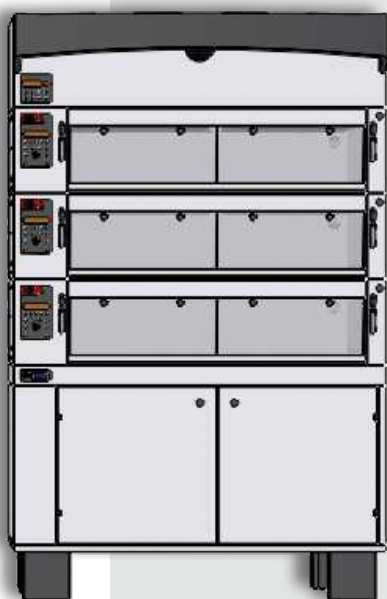
prodotto nonché la tenuta anche in presenza di grossi carichi di lavoro. La portina di infornamento in questi moduli viene fornita in acciaio coibentato con oblò in vetro per garantire un maggior isolamento.

Pizza4 and Pizza6 are modular elements specifically indicated for pizza. Their dimension is suitable for pizzas up to 35 cm diameter and the increased power enables a rapid achievement of high temperatures besides withstanding

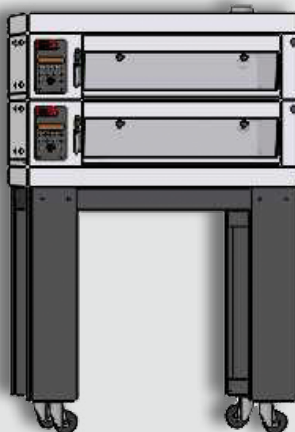
huge amounts of work. Doors of these ovens are made of insulated steel with glass porthole in order to assure no need for an higher insulation.

Pizza4 und Pizza6 sind die eigens für Pizza ausgelegten Module, in denen Pizzen mit einem Durchmesser bis zu 35 cm gebacken werden. Ihre höhere Leistung gestattet eine schnelleres Erreichen der für dieses Backgut notwen-

digen Temperaturen sowie ein Halten derselben auch bei voller Auslastung. Die Einschießtüren dieser Module sind aus gedämmten Stahlprofilen mit Sichtfenster, die für eine optimale Schließfestigkeit sorgen.



AM 125 HHH + TAG + CA 98h



ZM 65 BB + IUZ + CZR 112h



SM 85 BBBB IUZ + BSR 58h

**ACCESSORI PER CAMERE DI COTTURA
ACCESSORIES FOR BAKING CHAMBERS / ZUBEHÖR FÜR ETAGEN:**

- Versione elettromeccanica • Vaporizzatore • Portine coibentate • Versione Rustica
- Electromechanical version • Steamer • Insulated doors • Rustic version
- Elektromechanisch Version • Schwadenerzeuger • Tür geabdichtet • Rustikal Version



Camera di cottura

La camera di cottura in acciaio inox garantisce, al contrario dei comuni forni disponibili sul mercato in lamiera alluminata, un migliore isolamento, data la minor conduttività del materiale, ed una maggior resa, data dalle capacità riflettenti dell'inox. In più questo materiale offre una migliore resistenza ai vapori e una garanzia per l'igiene del processo di cottura. Speciali resistenze corazzate producono il calore neces-

sario al prodotto, diversificando a piacimento la maggiore spinta sulla platea o sul cielo del forno e compensando la perdita di calore sulla bocca con un ulteriore controllo della temperatura. Pane grosso, fine pasticceria o pizza il risultato sarà sempre ottimale e perfettamente ripetibile con il controllo digitale derivato dalla famiglia di forni ElettroReal.

Baking chamber

Contrary to the common aluminized sheet ovens available on the market, the stainless steel baking chamber allows a better insulation of the product due to the minor heat conductivity and a better performance due to stainless steel reflective capacity. This material offers also a higher resistance to steam and it guarantees hygiene during the baking process. Special armoured heaters produce the necessary quan-

tity of steam for the different products. It is possible to modify the quantity of steam released from floor or ceiling of the oven and balance the loss of heat in the mouth by controlling the temperature. Big-size loaves, refined pastry or pizza will always be optimally baked and consistent through time thanks to the digital control coming from the ElettroReal ovens.

Backen Etagen

Im Gegensatz zu Öfen aus Aluminium-beschichtetem Blech gewährleisten die Backkammern aus Edelstahl eine bessere Isolierung aufgrund der geringeren Leitfähigkeit des Materials und eine höhere Leistung dank seines Reflexionsverhaltens. Zudem bieten sie eine höhere Widerstandsfähigkeit gegen Dampf und absolute Hygiene beim Backprozess. Spezielle Rohrheizkörper erzeugen die für das jeweilige Produkt

erforderliche Hitze, wobei die Ober- und Unterhitze nach Bedarf geregelt und der Verlust an der Öffnung durch eine weitere Temperaturregelung ausgeglichen werden kann. Egal ob schweres Brot, leichte Konditoreiware oder Pizza, das Backergebnis ist immer optimal und perfekt wiederholbar dank der elektronischen Steuerung, die von den Backöfen der Serie ElettroReal abgeleitet ist.



La coibentazione superiore (IU), che viene posta sopra i moduli cottura, può essere sostituita da una cappa (T) con aspirazione motorizzata, dal design piacevole e moderno, e la stessa cappa può essere dotata di scheda di gestione (TG) che ingloba le funzioni di autoaccensione delle camere e della gestione della potenza totale delle camere, anche per diverse fasce orarie, in modo da utilizzare sempre l'energia disponibile senza superare il tetto imposto dal contratto.

Upper insulation (IU) which is placed on the top of the modular elements can be substituted with a motorized extractor hood (T) of captivating design. The hood can be equipped with an oven manager card (TG) which allows the control of the automatic start up of the chambers and manage their total power even during different time slots in order to consume the energy available without exceeding the limit imposed by the energy supply contract

Die obere Dämmplatte (IU) kann durch eine schön designte, motorisierte Dunstabzugshaube (T) mit Steuerung (TG) ersetzt werden, die die Selbsteinschaltung der Backkammern und die Gesamtleistung derselben – auch zeitbezogen – regelt, sodass stets die verfügbare Energie genutzt wird, ohne die vertraglich festgelegte Höchstmenge zu überschreiten. Die untere Dämmplatte (ID) kann durch ein isoliertes Untergestell in unterschiedlichen Höhen mit oder ohne Rollen (B, BR) ersetzt werden. In Alternative hierzu können die

La coibentazione inferiore (ID), che fa da base alle camere, può essere sostituita da un supporto coibentato disponibile in differenti altezze, con o senza ruote (B, BR). In alternativa è possibile poggiare le camere di cottura su di una cella di lievitazione elettrica con differenti altezze, con o senza ruote (C, CR) o di un armadio portateglie, con o senza ruote (A, AR). In opzione è **possibile dotare la base di un piano di lavoro estraibile mentre con il supporto è disponibile un reggi teglie.**

The lower insulation (ID), at the bottom of the chambers, can be substituted with an insulated support available in different heights with or without wheels (B, BR). Alternatively it is possible to lay the baking chambers on an electric leavening chamber of different heights, with or without wheels, (C, CR) or on a tray cabinet with or without wheels (A, AR). As an option, **it is possible to provide the lower insulation base with an extractable work table and provide the support with a tray holder.**

Backkammern auch auf einen elektrischen Gärschrank in unterschiedlichen Höhen mit oder ohne Rollen (C, CR) oder auf einen Schrank zur Blechaufbewahrung, desgleich mit oder ohne Rollen (A, AR), aufgebaut werden. **Das Unterteil (Dämmplatte, Untergestell, Schrank) kann nach Wunsch mit einer ausziehbaren Arbeitsplatte und das Untergestell mit Blechauflagen ausgestattet werden.**



Real Forni

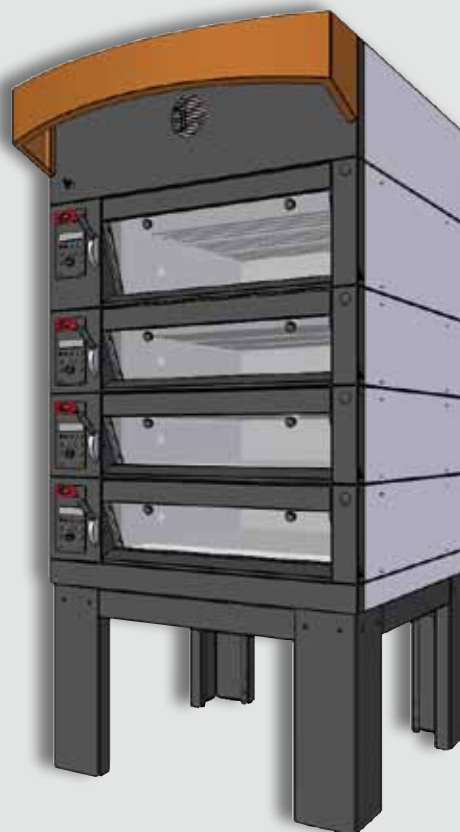
MR-1 *Rustico*

Per permettere ai clienti di assistere al processo di cottura, la finitura rustica dà al forno un tocco caldo e unisce la tecnologia Real Forni con l'antica arte della panificazione. Versatile, potente e con un basso consumo, il forno elettrico modulare MR-1 rappresenta lo stato dell'arte della cottura statica.

Ideal to permit clients to assist to the baking process, the rustic finish gives the oven a warm touch and it combines Real Forni's technology with the ancient art of bread making. Versatile, powerful and with low consumption, modular electric oven MR-1 represents the state of the art of static baking on refractory floor.

Die Version des Ofens in rustikaler Ausführung ist ideal zum Schaubacken und strahlt Wärme in jeder Beziehung aus: Technologie trifft hier auf Tradition.

Vielseitig, leistungsstark und sparsam im Verbrauch ist der modulare Elektro-Etagenbackofen MR-1 auf dem letzten Stand der Technik des Backens in ruhender Atmosphäre auf Steinplatte.

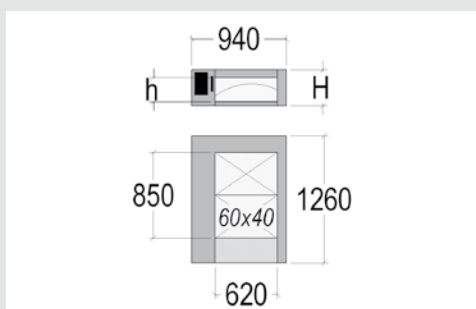


Disponibile in più colori
More colours available
Farben Vorhanden

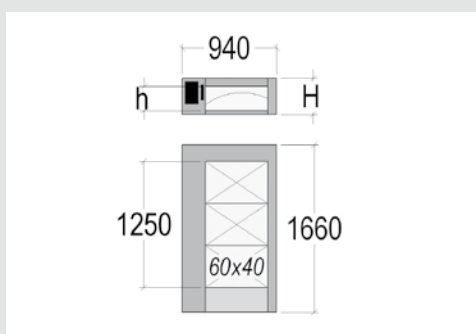




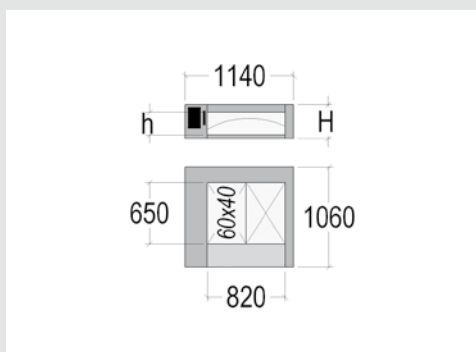
Versione elettromeccanica
Electromechanic version / Elektromechanisch Version



	SM 85 B	SM 85 H	SM 85 T
h mm	160	220	280
H mm	280	360	420
$\frac{P}{kW}$	2,16 ÷ 4,32		
$\frac{P}{kW}$	1,00*		



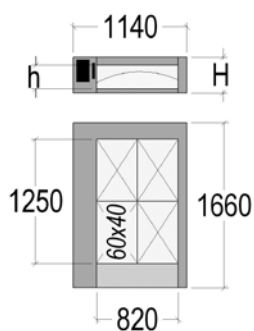
	SM 125 B	SM 125 H	SM 125 T
h mm	160	220	280
H mm	280	360	420
$\frac{P}{kW}$	3,24 ÷ 6,48		
$\frac{P}{kW}$	1,00*		



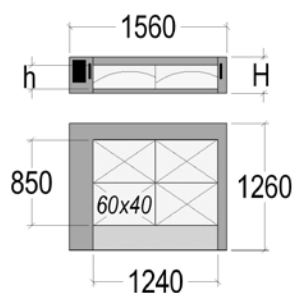
	ZM 65 B	ZM 65 H	ZM 65 T
h mm	160	220	280
H mm	280	360	420
$\frac{P}{kW}$	2,10 ÷ 4,20		
$\frac{P}{kW}$	1,40*		

Immagini e dati tecnici sono indicativi, la ditta si riserva la facoltà di apportare modifiche senza comunicarlo.

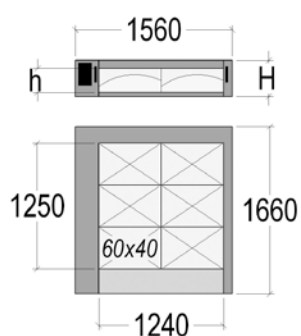




	ZM 125 B	ZM 125 H	ZM 125 T
h mm	160	220	280
H mm	280	360	420
$\frac{P}{kW}$	4,20 ÷ 8,40		
$\frac{P}{kW}$	1,40*		

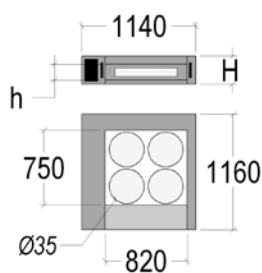


	AM 85 B	AM 85 H	AM 85 T
h mm	160	220	280
H mm	280	360	420
$\frac{P}{kW}$	4,00 ÷ 8,00		
$\frac{P}{kW}$	2,00*		

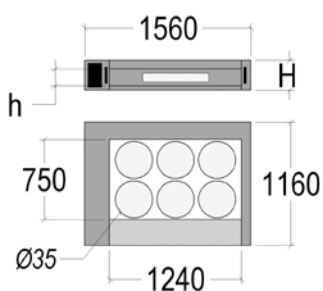


	AM 125 B	AM 125 H	AM 125 T
h mm	160	220	280
H mm	280	360	420
$\frac{P}{kW}$	6,00 ÷ 12,00		
$\frac{P}{kW}$	2,00*		

* Vaporiera opzionale,
optional steam unit, Option Schwadenerzeuger

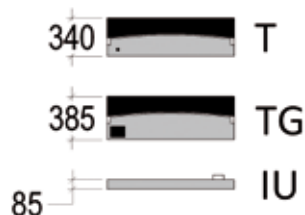
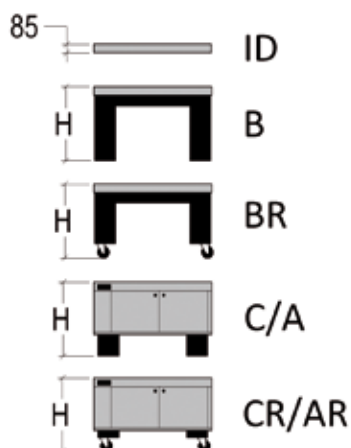


Pizza 4		
h mm	140	
H mm	280	
$\frac{P}{kW}$	2,80 ÷ 5,60	



Pizza 6		
h mm	140	
H mm	280	
$\frac{P}{kW}$	4,00 ÷ 8,00	

Immagini e dati tecnici sono indicativi, la ditta si riserva la facoltà di apportare modifiche senza comunicarlo.



Supporto inferiore lower support/Untergestell

ID Tamponamento coibentato
reinforced insulated panel / Geabdichtefeld

B Supporto coibentato
insulated support / Untergestell geabdichtet

BR Supporto coibentato con ruote
insulated support with wheels / Untergestell geabdichtet mit Räder

C Cella di lievitazione
leavening chamber (1,50 kW) / Gärkammer (1,50 kW)

A Armadio portateglie
tray cabinet / Schrank für Kuchenblechen

CR Cella di lievitazione con ruote
leavening chamber with wheels / Gärkammer mit Räder

AR Armadio portateglie con ruote
tray cabinet with wheels / Schrank für Kuchenblechen mit Räder

	n. camere / nr. chambers / nr.kammer				
H mm	1	2	3	4	5
580				•	•
710				•	
850			•		
980			•		
1120	•	•			

• = consigliato/advised/Beraten

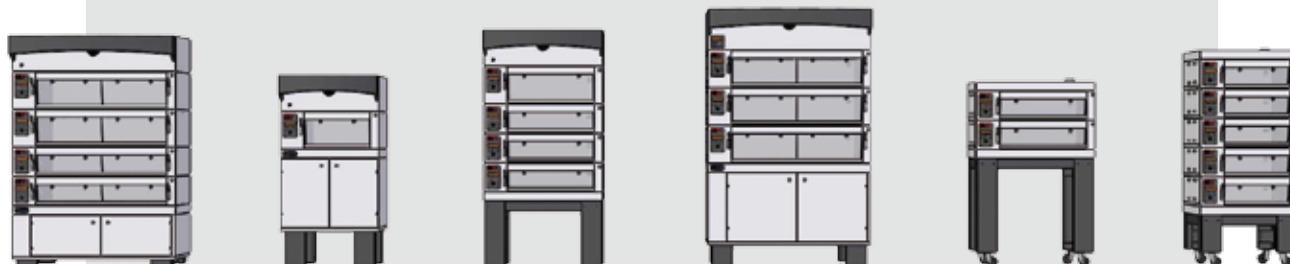
Finitura superiore Upper finish / Ober Vollendung

T Cappa di aspirazione coibentata
Insulated extractor hood / Dunstabzug geabdichtet

TG Cappa di aspirazione coibentata
con gestore forno (0,1 kW)
Insulated extractor hood with oven manager/
Dunstabzug geabdichtet mit Ofen Manager

IU Tamponamento superiore coibentato
Upper reinforced insulated panel / Ober Geabdichtefeld

Immagini e dati tecnici sono indicativi, la ditta si riserva la facoltà di apportare modifiche senza comunicarlo.



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

