



**ELETTROREAL**







ER10 è l'ultima versione ulteriormente migliorata e affinata del forno ElettroReal presente nel mercato da più di 30 anni, già molto apprezzato ed ora grazie ad

un'attenta progettazione e una collaborazione con i migliori panificatori di tutto il mondo diventa un prodotto di altissima qualità.

ER10 is the new, improved and further refined version of the ElettroReal oven that has been available on the market for more than 30 years. Already very popular,

its careful design and our partnership with the best bakers from all over the world ensure it is a very high quality product.

ER10 ist die neueste, perfektionierte Version des ElettroReal Ofens, der sich seit über 30 Jahren hervorragend auf dem Markt bewährt hat. Dank seiner ausgereiften Konstruktion und der optimierten Eigenschaften, die der

Zusammenarbeit mit weltweit renommierten Bäckern zu verdanken sind, erfüllt der Ofen höchste Qualitätsansprüche.



Ogni componente è pensato per la massima funzionalità e durata, come le schede elettroniche che sono state implementate con nuove funzioni permettendo di ottenere prestazioni uniche nel mercato o come la costruzione completamente inox interna ed esterna.

Every single component has been designed for maximum functionality and long-life, such as the electronic boards that now include new functions, so as to achieve unique performance on the market, and the fully stainless steel construction on both the inside and outside.

Jedes Bauteil wurde für höchste Funktionalität und Lebensdauer konzipiert, wie u.a. die Leiterplatten mit neu implementierten Funktionen für einzigartige Leistungen in der Branche oder die komplett aus Edelstahl gefertigte Innen- und Außenkonstruktion. Die Heizwiderstände sind in der Seitenwand des Ofens

Le resistenze sono inserite dal lato del forno, una prerogativa che permette una vita infinita delle stesse ed evita costose manutenzioni e fermi macchina in quanto la zona d'alimentazione è ben isolata dal calore e dai vapori. E' comunque possibile scegliere il lato al momento dell'installazione del forno.

The heating elements are fitted from the side of the oven, a feature that guarantees a virtually infinite lifespan and avoids costly maintenance and oven downtime, as the power section is carefully insulated from the heat and steam. The side where the heating elements are fitted can be chosen when installing the oven.

eingebaut, wodurch ihre Lebensdauer erheblich verlängert wird, aber auch kostspielige Wartungen und Stillstandzeiten vermieden werden können, da der Energieversorgungsbereich von Wärme und Dämpfen isoliert ist. Bei Installation des Ofens kann die gewünschte Seite zum Einbau der Heizwiderstände gewählt werden.



ElettroReal è un forno a piani a camere sovrapposte ideale per la cottura di pane, pasticceria e pizza. Le camere sono completamente indipendenti e consentono un totale controllo dalla potenza tra il cielo e la platea. Le platee in materiale cementizio garantiscono ottimi risultati sia con il pane cotto direttamente al suolo sia su teglie. Una regolazione della temperatura separata sulla parte anteriore permette una cottura estremamente omogenea. Ogni camera è dotata di un potente vaporizzatore con regolazione della temperatura, accensione e spegnimento dal quadro comandi. I materiali utilizzati ed il perfetto isolamento rendono il forno molto efficiente anche con poca potenza disponibile.

ElettroReal is a deck oven that is ideal for baking bread, pastries and pizza. The decks are completely independent and allow full control of power between the top and bottom. The cementitious baking stones guarantee excellent results with both bread baked directly on the stone and on trays. Separate temperature control at the front allows extremely uniform baking. Each deck is fitted with a powerful steamer, featuring temperature and on/off control from the control panel. The materials used and the perfect insulation make the oven very efficient even when little power is available.

ElettroReal ist ein Etagenofen mit übereinanderliegenden Backkammern zum Backen von Brot, Feingebäck und Pizza. Die Backkammern sind vollkommen unabhängig und können über Ober- und Unterhitze getrennt gesteuert werden. Die Herdplatten aus Spezialzement garantieren optimale Backergebnisse sowohl für direkt auf der Sohle als auch für auf Blechen gebackenes Brot. Eine separate Temperaturregelung an der Vorderseite ermöglicht absolut gleichmäßiges Backen. Jede Kammer ist mit einem leistungsstarken Schwadenapparat mit Temperaturregelung sowie einer Ein- und Ausschaltung über das Bediengerät ausgestattet. Die verwendeten Materialien und die perfekte Isolierung garantieren die Effizienz des Ofens selbst bei begrenzter Anschlussleistung.

ElettroReal è montato su di un basamento dotato di ruote posteriori che permettono di poterlo facilmente spostare, questa peculiarità lo rende molto versatile nell'eventualità di futuri spostamenti nel laboratorio.

Le camere di cottura sono completamente in acciaio inox per la massima igiene e durata, questo materiale garantisce inoltre un altissimo rendimento dato dalle maggiori capacità di isolamento e riflettenza rispetto alla lamiera zincata usata sulla maggior parte dei prodotti disponibili sul mercato.

ElettroReal is assembled on a base support fitted with rear wheels for easy movement, making it very versatile if the oven needs to be repositioned in the bakery.

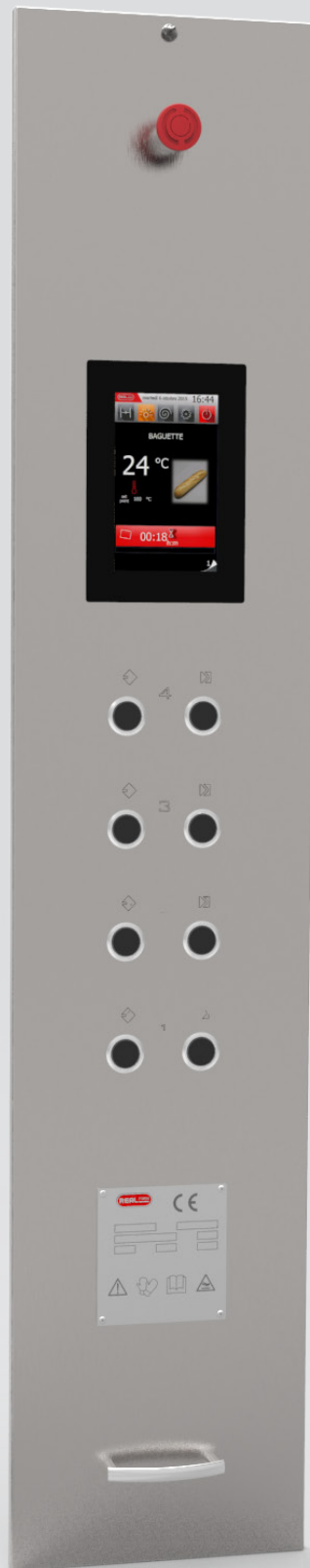
The decks are made completely from stainless steel to ensure maximum hygiene and long life; this material also guarantees very high efficiency due to its better insulating and reflecting properties than the galvanised plate used on most of the other products available on the market.

ElettroReal wird auf ein Untergestell montiert, das an der Rückseite mit Rollen zum einfachen Verschieben ausgestattet ist. Dies erhöht die Vielseitigkeit des Ofens, da sich ein eventueller späterer Platzwechsel in der Backstube als problemlos gestaltet.

Die Backkammern sind komplett aus Edelstahl gefertigt, um maximale Hygiene und Lebensdauer zu gewährleisten. Dieses Material bietet außerdem einen sehr hohen Wirkungsgrad aufgrund des höheren Isolier- und Reflexionsvermögens im Vergleich zu verzinktem Blech, das in den meisten auf dem Markt erhältlichen Produkten verwendet wird.







Il quadro comandi, posizionabile sul lato destro o sinistro a piacere, è composto da una scheda camera per ogni piano di cottura che controlla la temperatura, il tempo cottura, il rapporto cielo/platea, il compenso della temperatura in bocca e la gestione della vaporiera, ma il cervello del forno è la scheda di gestione posta nella parte superiore che controlla la potenza assorbita dal forno, l'accensione automatica settimanale e l'aspiratore vapori.

La scheda di gestione consente all'utente, diminuendo o aumentando i kW impostati, sia di limitare la potenza impiegata, sia di aumentarla nel caso di cotture ad alta temperatura o di impasti freddi, ad esempio pizza o pane congelato. Un controllo intelligente devia automaticamente la potenza dove più richiesto, permettendo stabilità e velocità

The control panel can be installed on the right- or left-hand side as desired, and features a separate board for each deck that controls temperature, baking time, top/bottom power ratio and front heat offset and manages the steamer. Nonetheless, the true brain of the oven is the main management board at the top, which controls oven power consumption, automatic weekly start-up, and steam exhaust. The management board allows users to set the power in kW, so as to limit power consumption, or increase power for baking at high temperatures or for cold doughs, for example frozen pizza or bread. A special smart function automatically allocates power where it is most needed, ensuring stability and faster heat-up.

di risalita in temperatura. Con l'opzione gestione laboratorio vengono monitorati i consumi di tutto il panificio permettendo al forno di lavorare con l'energia disponibile in ogni momento.

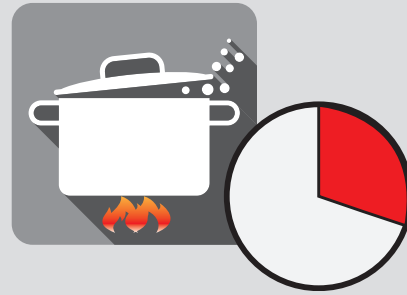
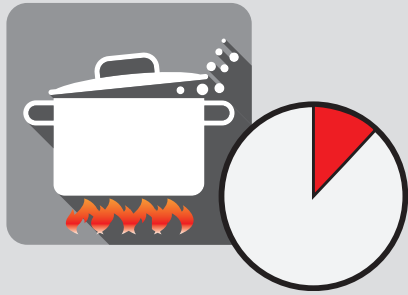
Altra opzione è la versione "Plus 100" che consente di programmare fino a 100 ricette ognuna delle quali fino a 3 fasi di cottura e l'apertura automatica delle valvole scarico vapori. È inoltre disponibile il pannello comandi "Touch" con display capacitivo touch screen da 7" che consente oltre a tutte le funzioni della versione "Plus 100" anche di esportare e importare ricette con la semplicità e l'immediatezza della tecnologia di ultima generazione ed avere una visione completa delle funzioni e dello stato del forno.

The bakery management option monitors power consumption of the entire bakery, allowing the oven to operate using the energy that is available at any given time. Another option is the "Plus 100" version, which can be used to program up to 100 recipes, each comprising up to three baking stages, as well as automatic opening of the steam discharge valves. A "Touch" control panel is also available, featuring a 7" capacitive touch screen display that, as well as all the functions of the "Plus 100" version, can also export and import recipes with the simplicity and immediacy of the latest-generation technology, as well as providing a complete overview of oven operation and status.



Das Bediengerät, das nach Belieben auf der rechten oder linken Seite angeordnet werden kann, umfasst für jede Backkammer eine individuelle Platine, mit der Temperatur, Backzeit, Verhältnis von Ober- und Unterhitze, Temperatursgleich an der Beschickungsöffnung sowie der Schwadenapparat gesteuert werden. Das „intelligente Herz“ des Ofens ist jedoch die zentrale Steuerplatine im oberen Bereich, die die Leistungsaufnahme des Ofens, die wöchentliche Einschaltautomatik und die Dampfabsaugung regelt. Die zentrale Steuerplatine ermöglicht das Energiemanagement, wodurch der Bediener die Entnahmekapazität je nach Bedarf vermindern oder im Fall von Backvorgängen mit hoher Temperatur oder kaltem Teig, wie z.B. mit tiefgekühlten Teiglingen für Pizza oder Brot erhöhen kann. Eine intelligente Steuerung gibt die Leistung automatisch dort ab, wo sie am

meisten gebraucht wird und ermöglicht perfekte Haltung und schnellen Anstieg der Temperatur. Mit der Option Backstufenverwaltung werden die Stromverbrauchswerte in der gesamten Backstube überwacht, damit der Ofen mit der jeweils gerade verfügbaren Energie arbeiten kann. Die optionale Version „Plus 100“ ermöglicht hingegen die Programmierung von bis zu 100 Rezepten mit jeweils bis zu 3 Backabschnitten und die automatische Öffnung der Dampfablassventile. Erhältlich ist außerdem ein Bedienfeld mit kapazitivem 7-Zoll-Touchscreen. Neben allen Funktionen der Version „Plus 100“ ermöglicht es das Exportieren und Importieren von Rezepten mit der Einfachheit und Direktheit der Technologie der jüngsten Generation sowie einen vollständigen Überblick über die Funktionen und den Status des Ofens.



La potenza (kW) indicata nella nostra tabella non è da intendersi come il consumo ma un valore consigliato per dimensionare l'impianto elettrico, che può essere variato a seconda di ogni esigenza, il tutto in maniera automatica controllando la potenza impiegata. Il consumo invece

(kWh) è un valore che viene calcolato tenendo conto di molti fattori ma in ogni caso non è diretta conseguenza della potenza installata. Preferire un forno con una bassa potenza rispetto ad uno con una potenza più alta non significa avere consumi minori.

The power value (kW) shown in our table is not actual power consumption but rather the recommended value for sizing the electrical system, and can be modified according to individual needs, completely automatically, controlling the power consumed. The power consumption (kWh) on

the other hand is a value that is calculated taking into account several factors, yet is not a direct result of installed power. Choosing a lower power oven rather than a higher power version does not necessarily ensure lower power consumption.

Die in unserer Tabelle angegebene Leistung (kW) bezieht sich nicht auf den Verbrauch, sondern ist ein empfohlenen Anschlusswert für die Dimensionierung der Elektroanlage, wobei bedarfsgerechte Anpassungen mit automatischer Regelung der verwendeten Leistung möglich sind.

Der Verbrauch (kWh) ist hingegen ein Wert, der unter Berücksichtigung vieler Faktoren berechnet wird. In jedem Fall ergibt er sich nicht direkt aus der installierten Leistung. Zieht man einen Ofen mit niedriger Leistung vor, bedeutet dies nicht, weniger Energie zu verbrauchen.







Con questa nuova versione la gamma si arricchisce di un modello più piccolo con platea da 100 cm di profondità e permette con una superficie di cottura da 2,4 a 23 mq di trovare la risposta per ogni esigenza:  
 n.3 camere da 20 cm, n.4 camere da 20 cm oppure  
 n.5 camere da 16-16-16-16-20 cm.  
 4 larghezze: Z con 1 portina da 82 cm, A con due da 62,  
 F con 2 da 78 e B con 3 da 62 cm.  
 Profondità platea 100, 125, 165, 205 o 245 cm.

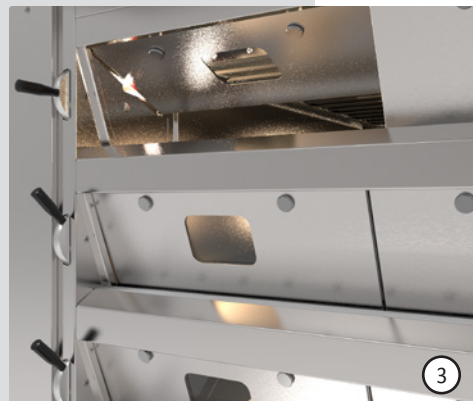
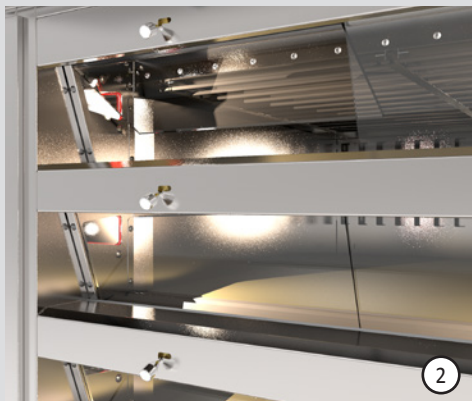
With this new version the range now also includes a smaller model with 100 cm deep baking stone, offering a baking surface area between 2.4 and 23 sq.m so as to provide the right response for all needs:  
 nr.3 x 20 cm decks, nr.4 x 20 cm decks or  
 nr.5 decks, 16-16-16-16-20 cm.  
 4 widths: Z with one 82 cm door, A with two 62 cm doors,  
 F with two 78 cm doors and B with three 62 cm doors.  
 Baking stone depth 100, 125, 165, 205 or 245 cm.

Diese neue Version bereichert das Sortiment um ein kleineres Modell mit einer Herdplatte von 100 cm Tiefe. Mit einer Backfläche von 2,4 bis 23 qm bietet sich für jeden Bedarf die passende Konfiguration:  
 nr.3 Kammern zu 20 cm, nr.4 zu 20 cm oder  
 nr.5 zu 16-16-16-16-20 cm.  
 4 Breiten: Z mit 1 Tür zu 82 cm, A mit zwei Türen zu 62 cm,  
 F mit 2 zu 78 und B mit 3 zu 62 cm.  
 Herdplattentiefen: 100, 125, 165, 205 oder 245 cm.

Su tutti i forni è possibile montare, anche in un secondo tempo, il pratico sollevatore S2 (o S3 per i modelli F e B) per rendere le operazioni di infornamento e sfornamento molto più agevoli e sicure. Il sollevamento del telaio avviene attraverso un semplice e leggero meccanismo bilanciato rendendo superate le costose pale motorizzate. A fine lavoro portando il telaio in posizione sopraelevata si libera la zona di lavoro.

All of the ovens can be fitted, even after installation, with the practical S2 elevator (or S3 for models F and B) to make loading and unloading much easier and safer. The setters are lifted using a simple and light balanced mechanism, meaning costly motorised peels are not needed. When the operation has been completed, moving the setter to the fully raised position frees up space in the bakery.

Auf allen Öfen kann nachträglich die praktische Beschickungshilfe S2 (oder S3 für die Modelle F und B) montiert werden, die das Be- und Entladen erheblich leichter und sicherer macht. Das Heben des Rahmens erfolgt mithilfe eines einfachen und leichten Mechanismus mit Gewichtsausgleich, der die teuren motorischen Einschließvorrichtungen ablöst. Am Arbeitsende wird der Rahmen in die gehobene Position verfahren, um den Arbeitsbereich freizumachen.



Il forno dispone di una cappa vapori motorizzata facilmente pulibile con luce a led integrata per ottimizzare l'illuminazione nella zona di infornamento. Le portine vetro sono ad apertura a leva (1) per i modelli Z, A ed

The oven features an easy-to-clean motorised steam hood with built-in LED light for better lighting in the loading area. The glass doors are lever-operated (1) for models Z, A and F, while balanced opening doors are

Der Ofen verfügt über eine motorisierte, reinigungsfreundliche Schwadenabzugshaube mit integriertem LED-Licht, um die Beleuchtung im Beschickungsbereich zu optimieren. Die Glastüren haben bei den

F mentre per il modello B e in opzione per tutti gli altri modelli sono disponibili le portine ad apertura bilanciata (2). Anche nella versione coibentata (3).

available for model B, and as an option on all the other models (2). Also in the insulated version. (3)

Modellen Z, A und F (1) eine Hebelöffnung, während für das Modell B und als Option für alle anderen Modelle Türen mit Gewichtsausgleich erhältlich sind (2). In der hitzebeständigen Version auch (3).



La ricercata estetica della linea Rustico è stata studiata per armonizzarsi con l'arredamento del punto vendita

The elegant appearance of the "Rustico" line has been designed to suit the fixtures in the bakery, meaning the

Das Design der Linie Rustico ermöglicht es, den Ofen harmonisch in jede Verkaufsumgebung einzufügen, so dass er

permettendo di porre il forno in vista della clientela. Disponibile nelle versioni Rame o Nero.

oven can be installed in a place where customers can see it. Available in the copper or black versions.

ein ansprechendes Sichterlebnis für Kunden darstellt. Erhältlich in den Versionen Kupfer oder Schwarz.





## ACCESSORI OPZIONALI

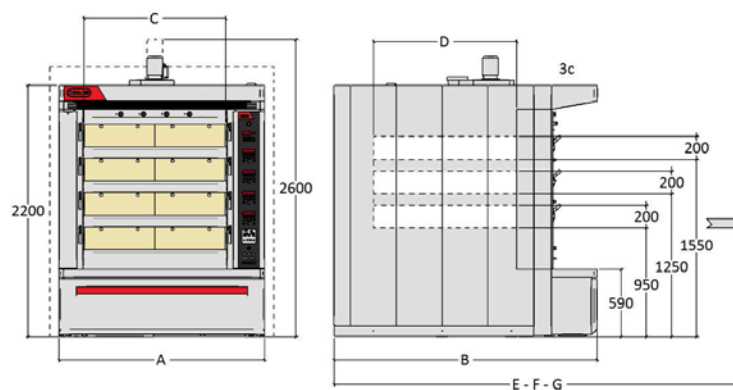
- Bocca con sportelli bilanciati tipo VapoReal (di serie per i modelli B) ②
- Vaporizzatore supplementare per cella di lievitazione (non per forni ZE5c)
  - Sportelli coibentati inox
  - Aspiratore in acciaio inox
- Platee di cottura al quarzo ideali per alte temperature
- Camera superiore altezza 24 cm (non per i modelli 5 camere)
  - Versione programmabile Plus 100
  - Versione computerizzata Touch
- Gestore potenza di tutto il laboratorio
- Pulsanti vapore supplementari su colonna opposta ai comandi
  - Facciata modello Rustico
  - Potenza maggiorata
  - Sollevatore S2 o S3

## OPTIONAL ACCESSORIES

- VapoReal type balanced-opening oven doors (as standard on model B) ②
  - Supplementary steamer for proofer (not on ZE5c ovens)
    - Insulated stainless steel doors (Figure 3)
      - Stainless steel exhaust system
  - Quartz baking stones, ideal for high temperatures
    - Top deck 24 cm high (not on five deck models)
      - Plus 100 programmable version
      - Computerised Touch version
    - Complete bakery power manager
- Additional steam buttons on the column opposite the controls
  - Rustico model front panel
    - Increased power
    - S2 or S3 elevator

## ZUBEHÖR

- Beschickungsöffnung mit Türen mit Gewichtsausgleich vom Typ VapoReal (serienmäßig für die Modelle B) ②
- Zusätzlicher Schwadenapparat für Gärraum (nicht für Öfen vom Typ ZE5c)
  - Isolierte Türen aus Edelstahl (Abbildung 3)
    - Absaugvorrichtung aus Edelstahl
  - Herdplatten aus Quarz, ideal für hohe Temperaturen
    - Obere Backkammer mit einer Höhe von 24 cm (nicht für die Modelle mit 5 ammern)
      - Programmierbare Version Plus 100
      - Computerisierte Version Touch
  - Leistungsmanagement für die gesamte Backstube
- Zusätzliche Tasten zur Schwadeneinspritzung an der Säule gegenüber den Bedieneinrichtungen
  - Front Modell Rustico
  - Erhöhte Leistung
  - Beschickungshilfe S2 oder S3



Model Z	m <sup>2</sup>	A	B	C	D	E	F	G	kW	kW*
<b>ZE3c 2.40</b>	2,4	1380	2050	820	1000	3270	3500	3840	16,3	-
<b>ZE3c 3.10</b>	3,1	1380	2300	820	1250	3520	3750	4090	19,0	23,2
<b>ZE3c 4.00</b>	4,0	1380	2700	820	1650	4320	4550	4890	22,0	26,8
<b>ZE3c 5.00</b>	5,0	1380	3100	820	2050	5120	5350	5690	25,9	31,6
<b>ZE3c 6.00</b>	6,0	1380	3500	820	2450	5920	6150	6490	28,9	35,2
<b>ZE4c 3.20</b>	3,2	1380	2050	820	1000	3270	3500	3840	21,4	-
<b>ZE4c 4.10</b>	4,1	1380	2300	820	1250	3520	3750	4090	25,0	30,6
<b>ZE4c 5.40</b>	5,4	1380	2700	820	1650	4320	4550	4890	29,0	35,4
<b>ZE4c 6.70</b>	6,7	1380	3100	820	2050	5120	5350	5690	34,2	41,8
<b>ZE4c 8.00</b>	8,0	1380	3500	820	2450	5920	6150	6490	38,2	46,6
<b>ZE5c 4.10</b>	4,1	1380	2050	820	1000	3270	3500	3840	26,5	-
<b>ZE5c 5.10</b>	5,1	1380	2300	820	1250	3520	3750	4090	31,0	38,0
<b>ZE5c 6.80</b>	6,8	1380	2700	820	1650	4320	4550	4890	36,0	44,0
<b>ZE5c 8.40</b>	8,4	1380	3100	820	2050	5120	5350	5690	42,5	52,0
<b>ZE5c 10.00</b>	10,0	1380	3500	820	2450	5920	6150	6490	47,5	58,0

Model F	m <sup>2</sup>	A	B	C	D	E	F	G	kW	kW*
<b>FE3c 5.80</b>	5,8	2120	2300	1560	1250	3520	3750	4090	27,1	31,3
<b>FE3c 7.70</b>	7,7	2120	2700	1560	1650	4320	4550	4890	31,9	36,7
<b>FE3c 9.60</b>	9,6	2120	3100	1560	2050	5120	5350	5690	37,6	43,3
<b>FE3c 11.50</b>	11,5	2120	3500	1560	2450	5920	6150	6490	42,4	48,7
<b>FE4c 7.80</b>	7,8	2120	2300	1560	1250	3520	3750	4090	35,8	41,4
<b>FE4c 10.30</b>	10,3	2120	2700	1560	1650	4320	4550	4890	42,2	48,6
<b>FE4c 12.80</b>	12,8	2120	3100	1560	2050	5120	5350	5690	49,8	57,4
<b>FE4c 15.30</b>	15,3	2120	3500	1560	2450	5920	6150	6490	56,2	64,6
<b>FE5c 9.70</b>	9,7	2120	2300	1560	1250	3520	3750	4090	44,5	51,5
<b>FE5c 12.90</b>	12,9	2120	2700	1560	1650	4320	4550	4890	52,5	60,5
<b>FE5c 16.00</b>	16,0	2120	3100	1560	2050	5120	5350	5690	62,0	71,5
<b>FE5c 19.10</b>	19,1	2120	3500	1560	2450	5920	6150	6490	70,0	80,5

I dati non sono impegnativi, la ditta si riserva di modificarli in qualsiasi momento.

The data are not binding: the company reserves to modify them at any time.

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

m<sup>2</sup>: Baking area

E: Ingombro con telaio di infornamento manuale

E: Overall dimension with manual setter

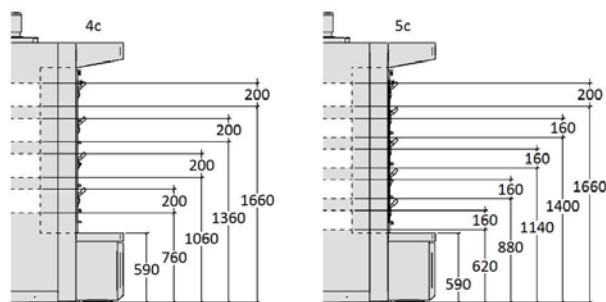
F: Ingombro con sollevatore S2/S3 in posizione di lavoro

F: Overall dimension with S2/S3 elevator in work position

G: Ingombro con sollevatore S2/S3 in posizione sopraelevata

G: Overall dimension with S2/S3 elevator in upper position





Model A	m <sup>2</sup>	A	B	C	D	E	F	G	kW	kW*
AE3c 3.70	3,7	1800	2050	1240	1000	3370	3500	3840	19,9	-
AE3c 4.60	4,6	1800	2300	1240	1250	3520	3750	4090	24,4	28,6
AE3c 6.10	6,1	1800	2700	1240	1650	4320	4550	4890	28,6	33,4
AE3c 7.60	7,6	1800	3100	1240	2050	5120	5350	5690	33,7	39,4
AE3c 9.10	9,1	1800	3500	1240	2450	5920	6150	6490	37,9	44,2
AE4c 4.90	4,9	1800	2050	1240	1000	3370	3500	3840	26,2	-
AE4c 6.20	6,2	1800	2300	1240	1250	3520	3750	4090	32,2	37,8
AE4c 8.20	8,2	1800	2700	1240	1650	4320	4550	4890	37,8	44,2
AE4c 10.20	10,2	1800	3100	1240	2050	5120	5350	5690	44,6	52,2
AE4c 12.10	12,1	1800	3500	1240	2450	5920	6150	6490	50,2	58,6
AE5c 6.20	6,2	1800	2050	1240	1000	3370	3500	3840	32,5	-
AE5c 7.70	7,7	1800	2300	1240	1250	3520	3750	4090	40,0	47,0
AE5c 10.20	10,2	1800	2700	1240	1650	4320	4550	4890	47,0	55,0
AE5c 12.70	12,7	1800	3100	1240	2050	5120	5350	5690	55,5	65,0
AE5c 15.20	15,2	1800	3500	1240	2450	5920	6150	6490	62,5	73,0

Model B	m <sup>2</sup>	A	B	C	D	E	F	G	kW	kW*
BE3c 7.00	7,0	2420	2300	1860	1250	3520	3750	4090	29,8	36,7
BE3c 9.20	9,2	2420	2700	1860	1650	4320	4550	4890	35,2	43,3
BE3c 11.40	11,4	2420	3100	1860	2050	5120	5350	5690	41,5	51,1
BE3c 13.70	13,7	2420	3500	1860	2450	5920	6150	6490	46,9	57,7
BE4c 9.30	9,3	2420	2300	1860	1250	3520	3750	4090	39,4	48,6
BE4c 12.30	12,3	2420	2700	1860	1650	4320	4550	4890	46,6	57,4
BE4c 15.30	15,3	2420	3100	1860	2050	5120	5350	5690	55,0	67,8
BE4c 18.20	18,2	2420	3500	1860	2450	5920	6150	6490	62,2	76,6
BE5c 11.60	11,6	2420	2300	1860	1250	3520	3750	4090	49,0	60,5
BE5c 15.30	15,3	2420	2700	1860	1650	4320	4550	4890	58,0	71,5
BE5c 19.10	19,1	2420	3100	1860	2050	5120	5350	5690	68,5	84,5
BE5c 22.80	22,8	2420	3500	1860	2450	5920	6150	6490	77,5	95,5

I dati non sono impegnativi, la ditta si riserva di modificarli in qualsiasi momento.

**kW:** Potenza massima in esercizio con vapore per forno standard

**kW\*:** Potenza massima in esercizio con vapore per forno potenziato

**A B C D E F G:** Misure in mm

The data are not binding: the company reserves to modify them at any time.

**kW:** Maximum working power with steamers for standard oven

**kW\*:** Maximum working power with steamers for boosted oven

**A B C D E F G:** Measures in mm

# STONE



Stone rappresenta il meglio della famiglia ElettroReal, concepito per emulare gli antichi forni in pietra grazie alla particolare costruzione delle camere completamente rivestite in materiale refrattario. Un maggior volano

termico e una grande tenuta di vapore permettono una notevole stabilità di temperatura anche con prodotti di grossa pezzatura, impasti freddi o alte temperature di cottura. Le peculiarità di questa versione sono:

- Suoli di cottura al quarzo e rivestimento sul cielo, lati e fondo camera in materiale refrattario
  - Miglior isolamento tra le camere di cottura per consumi più bassi
- Dissipatori laterali per una migliore distribuzione del vapore limitandone la fuoriuscita dai vetri
  - Potenza elettrica maggiorata
  - Bancale del forno in legno massiccio da 50 mm
  - Estetica ricercata ideale per la cottura a vista

Stone represents the best of the ElettroReal family, designed to emulate the ancient stone ovens thanks to the special construction of the decks, completely lined with refractory material.

Higher thermal inertia and good steam tightness ensure significant temperature stability even with large-sized products, cold dough or high baking temperatures. The unique features of this version are:

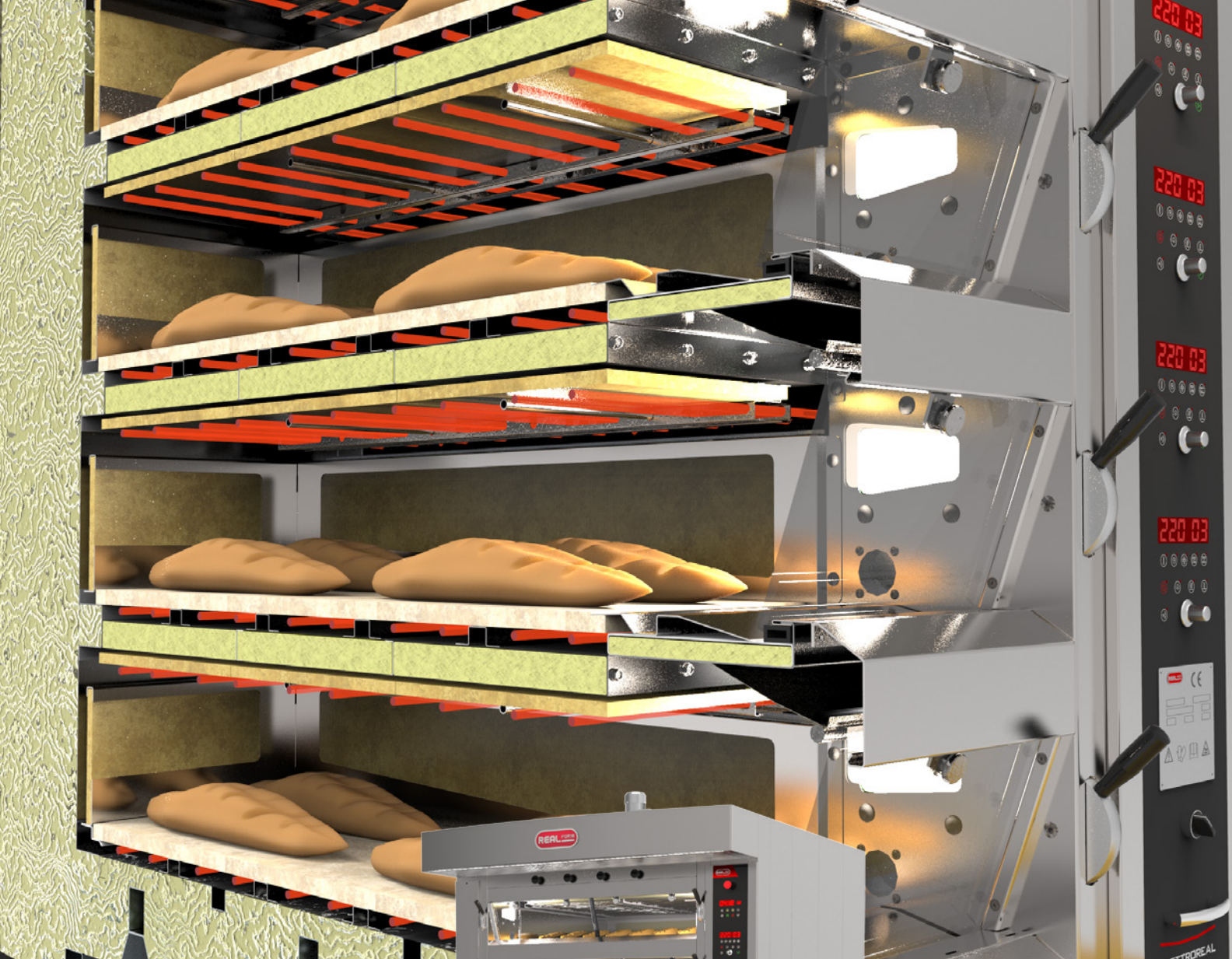
- Quartz baking stone and lining on the top, refractory material lining on the sides and bottom
  - Better insulation between decks for lower power consumption
- Side dispensers for better steam distribution, limiting leaks through the windows
  - Increased power
  - 50 mm solid wood oven work top
- Elegant appearance, ideal for installation in places visible to customers

Stone ist das Glanzstück der ElettroReal Familie, der durch die besondere Bauweise der komplett mit Schamottstein ausgekleideten Backkammern in Anlehnung an alte Steinbacköfen konzipiert wurde. Hohe Wärmespei-

cherung und Dampfdichte ermöglichen eine beachtliche Temperaturstabilität auch bei großem Backgut, kalten Teiglingen oder hohen Backtemperaturen. Die besonderen Ausstattungsmerkmale dieser Version sind:

- Sohlen aus Quarz und Auskleidung von Decke, Seitenwänden und Rückwand der Backkammer aus Schamottstein
  - Verbesserte Isolierung zwischen den Backkammern für geringeren Energieverbrauch
- Seitliche Entlastungskappen für optimale Dampfverteilung und begrenzten Austritt aus den Glastüren
  - Erhöhte elektrische Leistung
  - Ofentisch aus 50 mm starkem Massivholz
- Edles Design für uneingeschränkte Sicht auf die Backwaren





Stone Z	m <sup>2</sup>	kW	Stone A	m <sup>2</sup>	kW	Stone F	m <sup>2</sup>	kW
ZS4c 3.20	3,2	21,4	AS4c 4.90	4,9	26,2	-	-	-
ZS4c 4.10	4,1	30,6	AS4c 6.20	6,2	37,8	FS4c 7.80	7,8	41,4
ZS4c 5.40	5,4	35,4	AS4c 8.20	8,2	44,2	FS4c 10.30	10,3	48,6
ZS4c 6.70	6,7	41,8	AS4c 10.20	10,2	52,2	FS4c 12.80	12,8	57,4

Per le dimensioni trovare il modello corrispondente nelle tabelle di pagina 12/13  
 To find the size of the corresponding model in the tables on page 12/13  
 Die Maße des entsprechenden Modells sind in den Tabellen auf Seite 12/13 zu finden

## CARATTERISTICHE ELETTROREAL

- Camere di cottura totalmente indipendenti
- Regolazione cielo/platea e bocca per ogni camera
- Ottima gestione potenza, sia in difetto che in eccesso
  - Camere di cottura in acciaio inox
- Dimensioni contenute e bassi consumi

## ELETTROREAL FEATURES

- Fully independent decks
- Top/bottom and front adjustment for each deck
- Excellent power management and distribution
  - Stainless steel decks
- Compact dimensions and low power consumption

## EIGENSCHAFTEN ELETTROREAL

- Vollkommen unabhängige Backkammern
- Regelung Ober-/Unterhitze und Beschickungsöffnung für jede Kammer
- Optimales Leistungsmanagement, sowohl bei eingeschränkter als auch bei überschüssiger Energie
  - Backkammern aus Edelstahl
- Kompakte Abmessungen und niedrige Verbrauchswerte

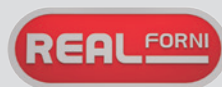


Z

A

F

B



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)

