

# ● МАКСИМУМ ЭФФЕКТИВНОСТИ, КОМПАКТНОСТЬ, ИДЕАЛЬНАЯ ВЫПЕЧКА И МИНИМУМ ЗАТРАТ

**У**же 50 лет Real Forni реализует печи и другое оборудование для хлебопечения, ориентируясь на мировой уровень в этом важном секторе. Инновации, научные исследования, опыт и большое уважение к традиции – вот истоки создания новой ротационной печи Boss. Она сочетает в себе уникальные характеристики, что делает ее образцом в данной категории. Максимум эффективности и компактность, идеальная выпечка и минимум затрат - Boss является инструментом, который снижает затраты на энергию, техобслуживание, экономит место и улучшает качество продукта.

Качество выпечки в ротационной печи зависит не только от правильного распределения тепла, но и от обильного и мягкого потока воздуха. Только при этом условии вентилируемая выпечка соответствует выпечке статической печи. Еще одним важным моментом является способность печи быстро производить большое количество пара и одновременно регенерировать для следующей выпечки.

Благодаря парогенератору, размещенному в середине потока воздуха, печь Boss обеспечивает быстроту и мощность, гарантирует на выходе мягкую выпечку с хрустящей корочкой. При проектировании большое внимание уделяется потреблению,

и результаты налицо. При быстром росте температуры печь Boss 60.80 потребляет только 50000 ккал/час. Все это благодаря системе выпечки, оснащенной двумя мощными вентиляторами и одним теплообменником с



тройным оборотом дыма. Все эффективно изолировано тремя слоями панелей прессованной минваты. Помимо чрезвычайной эффективности по потреблению, печь имеет минимальные габариты и экономит место благодаря возможности подойти к ней с трех сторон. Это

позволяют иметь больше свободного в комнате по сравнению с любым другим духовым шкафом.

Гамма печей начинается с «маленькой» модели 50.70. Она может «выпекать» тележку 40 x 60, 50 x 70, 40 x 80 или 18 "x 26", 16/18 лотков. Чрезвычайно малые размеры позволяют

транспортировку печи полностью в собранном виде. Для лотков 60 x 80 имеется Boss 60.80 классическая на 18/20 лотков или более низкая на 16/18 лотков (Boss 60.80 R) - идеальная для помещений с низкими потолками. В ассортименте есть также модель 60.100 для тележки на 60 x 90,



[www.realforni.com](http://www.realforni.com)



# BOSS, AN UNCOMPROMISING OVEN

Real Forni's new rotary oven Boss combines innovation and researches with the yearly experience and tradition

**F**or more than 50 years Real Forni has been working in the development of ovens and equipment for the baking sector supporting the professionals from all over the world in this important food sector. The new rotary oven Boss combines innovation and researches with the yearly experience and tradition of the company thus making Boss the

reference model of its category.

Maximum efficiency, reduced overall dimensions and low consumption are the key features that allow the user to save energy and space, reduce the cost of maintenance and improve the result on the baked product. A good ventilated baking for a rotary oven consists in the correct distribution of the heat and

in the ability to bake the product with a gentle and abundant flow of air: this is the only way to equal the baking of a static oven. Another ultimate point is the ability of the oven to produce a great quantity of steam in a very short time and to regenerate it for the following baking. Thanks to the steamer positioned in the middle of the air flow, the oven Boss guarantees quickness and

80 x 80 и 60 x 100 и самая крупная - Boss 80.100. Все модели доступны с камерой сгорания на газу, дизеле или электричестве. Печи оборудованы нижней платформой для вращения тележки для удобства входа в печь, моторизованным выпускным клапаном пара и боковыми панелями из нержавеющей стали. В качестве опции можно иметь дымоход из задней стенки и современный программируемый пульт с lcd. Впечатляющей является также самая новая инновационная версия «Панорама», имеющая заднюю стенку из стекла для прямого наблюдения за выпечкой внутри печи. Стенка реализована из двойного внутреннего

стекла с высоким изолирующим свойством и одним внешним изогнутым стеклом, которое открывается для максимальной безопасности, чистки и эстетики.

Идеальное решение, чтобы отделить лабораторию от торгового зала. Выгодно

в торговых центрах и в небольших пекарнях, т.к. привлекает внимание и дает возможность наблюдать за процессом выпечки. Имеется также экран lcd, который ставится в верхней части на обозрение публики и информирует о состоянии процесса и о том, какой продукт выпекается. ☺



power to obtain crumbly products with a crisp crust.

In the planning stage we have worked hard on the consumption and the results are real, indeed the oven Boss 60.80 heats up very quickly and it needs only 50.000 installed kcal/h! This is possible thanks to a system of baking endowed with two powerful fans and an heat exchanger with triple turn of fumes and to a system of insulation consisting in three layers of rock wool compressed panels. As for the consumption, this system is extremely virtuous and with the addition of reduced overall dimensions it is possible to position the oven side by side on its three sides. These features give you the possibility to save a huge quantity of space inside your place in comparison to any other oven in commerce.

The range starts from the smallest 50.70 which is able to

contain a trolley of 40x60, 40x80, 50x70 or 18"x26" of 16/18 trays, its reduced dimensions allow the transportation of the oven completely assembled. For trays 60x80 we can offer the classic Boss 60.80 with 18/20 trays or the "reduced" Boss with 16/18 trays (Boss 60.80 R) which is perfect for places not so high.

The range includes also the 60.100 model for trolleys 60x90, 60x100 and 80x80 and the largest Boss 80.100. All models are available with gas or gas-oil burner or electric power supply.

The ovens are provided with a lower platform for the rotative trolley in order to have an easy entry of the trolley, a motorised flue valve and stainless steel side panels. You can choose, as an optional feature, the fume exhaust from the rear wall of the oven or an advanced LCD display programmer.

There is also the brand new

innovative and spectacular "Panorama" version which has a glass on the back side that enable the direct view of the baking process inside the oven, which is realized with a double inside glass with a very high insulation and with an external curved and openable glass for maximum safety, cleaning and beauty. This oven is perfect to separate the laboratory from the sale zone and it can be a great attraction both in shopping centers and in small bakeries because it guarantees a privileged view on the baking process, keeping a clear division between laboratory and commercial zone.

A LCD display inserted on the top, exposed to the public, is also available. This LCD display shows the state and the type of product which is baking (Baguette - ready in 11 minutes) with photos in high resolution. ☺