



Convection air oven with rotating trolley with capacity 9 trays from cm. 40x60 to cm. 46x66. Completely built in stainless steel 304, heat exchanger with triple passing of fumes and steamer for big production of steam. Electronic control panel and second electromechanical control for manual working. As optional the oven can be delivered with computer LCD control panel for the automatic baking of 100 recipes. SP Nove can be equipped with a electric deck placed between the oven and the proofer (or support) in order to make this oven more suitable for the production of all kind of pastry. The proofer is equipped with steamer and heater, automatic controlled.



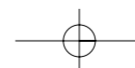
Four à convection d'air, à chariot rotatif, pouvant contenir 9 plats de 40x60 cm à 46x66 cm. Entièrement construit en acier inox Aisi 304. Échangeur de chaleur à triple passage de fumée et vaporisateur pour les grosses productions de vapeur. Armoire de commande avec centrale électronique et seconde centrale électromécanique pour le fonctionnement en mode manuel. Sur demande, le four peut être équipé d'un pupitre de commande avec ordinateur et afficheur ACL pour la cuisson en mode automatique de 100 recettes. SP NOVE peut également être équipé d'une petite enceinte électrique placée entre le four et la chambre (ou support) située au-dessous afin de le rendre encore plus polyvalent pour la réalisation de tous les types de pâtisserie. La chambre de levage est équipée d'un générateur de vapeur et d'air chaud contrôlé automatiquement.



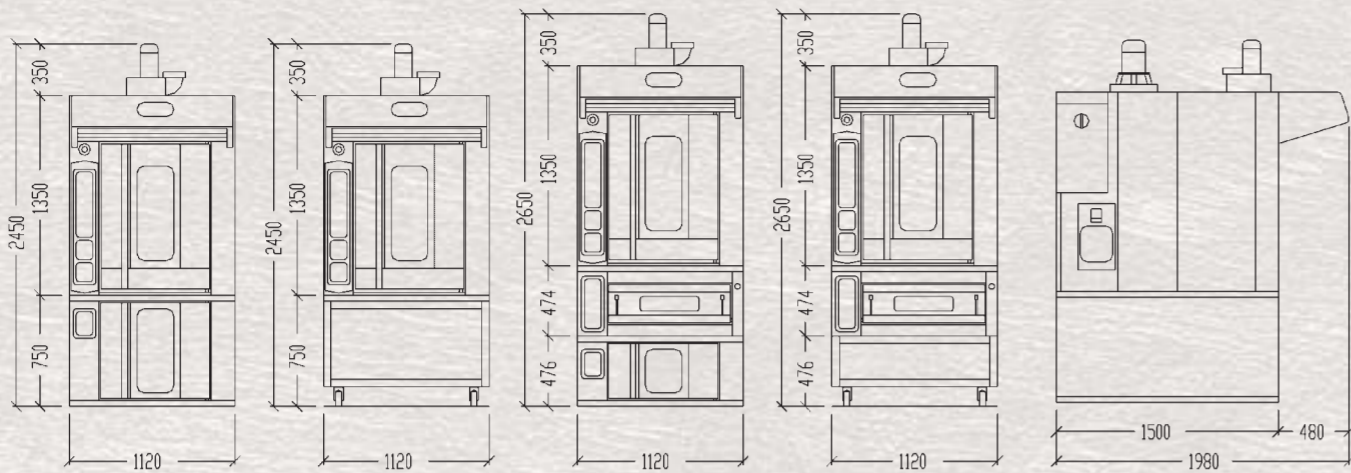
Horno a convección de aire con carro giratorio con capacidad para 9 bandejas de 40x60 cm hasta 46x66 cm. Hecho completamente en acero inoxidable AISI 304. Cambiador térmico de triple paso de humo y vaporizador para una gran producción de vapor. Cuadro de mandos con central electrónica y segunda central electromecánica para el funcionamiento manual. Bajo pedido el horno puede dotarse de cuadro de mandos con ordenador y pantalla LCD para la cocción automática de 100 recetas. El SP NOVE también puede equiparse con una cámara eléctrica interpuesta entre el horno y la cámara (o soporte) inferior, siendo así aún más adecuado para su empleo en cualquier tipo de pastelería. La cámara de fermentación monta un generador de vapor y de aire caliente controlado automáticamente.



Forno a convezione d'aria a carrello rotativo con capacità di 9 teglie da cm. 40x60 fino a cm. 46x66. Costruzione interamente in acciaio inox aisi 304, scambiatore di calore con radiatore a tasche a triplo passaggio di fumo e vaporizzatore per grosse produzioni di vapore. Quadro comandi con centralina elettronica che gestisce tutto l'impianto e seconda centralina elettromeccanica per il funzionamento in manuale. A richiesta il forno può essere dotato di pannello comandi con computer e display LCD per la cottura in automatico di 100 ricette. SP NOVE può essere completato anche con una cameretta elettrica interposta tra il forno e la cella (o supporto) sottostante rendendolo in questo caso ancor più idoneo all'uso di tutti i tipi di pasticceria. La cella di lievitazione è dotata di un generatore di vapore e di aria calda, controllati in automatico.







SP NOVE  
con cella  
SP NOVE  
with proofer  
SP NOVE  
avec cellule de  
levage  
SP NOVE  
con camara fer-  
mentacion

SP NOVE  
con supporto  
SP NOVE  
with stand  
SP NOVE  
avec support  
SP NOVE  
con caballete

SP NOVE  
con camera  
elettrica e cella  
SP NOVE  
with chamber  
and proofer  
SP NOVE  
avec chambre  
électrique  
et cellule de  
levage  
SP NOVE  
con camara  
electrica y  
camara de  
fermentacion

SP NOVE  
con camera  
elettrica  
e supporto  
SP NOVE  
with chamber  
and stand  
SP NOVE  
avec chambre  
électrique et  
support  
SP NOVE  
con camara  
electrica y cabal-  
lete



# SP

## ROTORREAL SP NOVE

Modello Model Modèle Modelo	Nr. teglie Nr. trays Nr. plaques Nr. bandejas	Dimensioni teglie Trays dimensions Dimensions plaques Dimensiones bandejas cm	Passo teglia Tray pitch Pas plaques Paso bandejas cm	Superficie di cottura Baking area Surface de cuisson Superficie de coccion m²	Potenza termica Thermal power Puissance thermique Potencia térmica Kcal/h	Potenza elettrica Electric power Puissance électrique Potencia eletrica KW
SP Nove	9	40 x 60 45 x 65 46 x 66	8,9	2,20 2,60 2,70	20.000	15

Versione con bruciatore / Version with burner / Version avec brûleur / Version con quemador

Versione elettrico / Electric version / Version électrique / Version electrico

Cella di lievitazione Proofing chamber Chambre de fermentation Camara de fermentacion	
Nr. teglie Nr. trays Nr. plaques Nr. bandejas	18
Potenza elettrica Electric power Puissance électrique Potencia electrica	0,5 KW

Camera elettrica Electric chamber Chambre électrique Camara electrica	
Nr. teglie Nr. trays Nr. plaques Nr. bandejas	3
Potenza elettrica Electric power Puissance électrique Potencia electrica	3,7 / 7,5 KW

Dati e caratteristiche non sono impegnativi, la REALFORNI si riserva di apportare modifiche senza preavviso.  
Data and characteristics are not binding, REALFORNI reserves the right to make changes without prior notice.



Via Casalveghe, 34 - 37040 GAZZOLO D'ARCOLE - VERONA (ITALY)  
Tel. 045/6182033 - 6182015 - Fax 045/6182019  
Web site: <http://www.realforni.com> - E-mail: [realforni@realforni.com](mailto:realforni@realforni.com)

