

VapoReal VR11



Características:

Horno de tubos de vapor con doble tubo \varnothing 27 para parte ciel y suelo, de triple ronda de humos inferior hecha de gruesos ladrillos refractarios y arrojados laterales y superiores para un sellado perfecto de vapor y calor .

Hornillo frontal-derecho para la instalación de un quemador de gas o gasoleo, humos de escape trasero izquierdo con cierre manual . (Construcción revéz opcional).

Boca a puertitas equilibradas extraíbles de acero inoxidable 304 con lámparas para el alumbrado de las cámaras de cocción, fachada de acero inoxidable AISI 304, puertas inferiores reforzadas y extraíbles .

Altura cámaras de cocción para hornos 3 cámaras: 21 cm; para hornos de 4 cámaras 18 , 18 , 18 y 21 cm .

Paneles de control intercambiable a lado derecho o izquierdo con el control de la temperatura, el tiempo de cocción , al vapor, campana extractora de humos y luces de las cámaras.

La capota de ventilación con rejilla extraíble y varillas de vapor de escape .

Aislamiento hecho con abundante lana de roca, paneles laterales perimetrales de acero inoxidable

Opcional:

- Construcción izquierda, con quemador a la izquierda y descarga de humos a derecha (el panel estándar se puede poner en la columna derecha o izquierda)
- Vaporizador adicional para Camara de fermentación
- Puertas aisladas con ojos de buey
- Hornillo Lateral para combustibles sólidos
- Boquilla de inspección para los canales de limpieza
- Perímetro de acero inoxidable
- Aspirador de acero inoxidable
- Suelos en fibra cerámica
- Panel hidráulico con grifos de vaporización adicionales en la columna en caso de fallo de las válvulas de solenoide
- Para hornos de 3 cámaras: la altura de la cámara superior 25 cm
- Para hornos de 3 cámaras: todas cámaras de altura 25 cm
- Para hornos de 4 cámaras: todas cámaras de altura 21 cm (altura total horno +9 cm)
- Para hornos de 4 cámaras: la altura de la cámara superior 25 cm (18-18-18-25) (+9 cm de altura horno)
- Para hornos modelo A y B : Cargador integrado S3
- Panel de control digital con programas de cocción y vaporización programada
- Panel de control táctil pantalla programable de 7 " con válvulas salida de vapor motorizadas
- Versión panel " 80 ", con controles simplificados y sin válvulas de vapor de escape
- Vaporizadores reforzados con calentadores eléctricos, o Doble Vaporizadores
- Fachada " Rustica " pintada

Las medidas de los suelos siguen las medidas de los hornos ElettroReal, y la longitud siempre cambia de 40 cms

Los paneles de control de ambas partes son intercambiables así que al momento de la instalación en la panadería se pueda decidir de poner los controles a la derecha oa la izquierda

Nuove dimensioni platee disponibili:

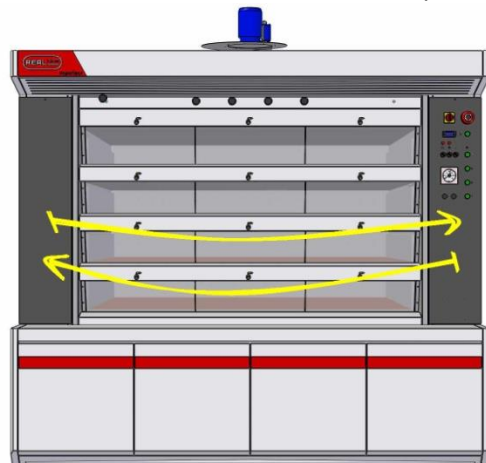
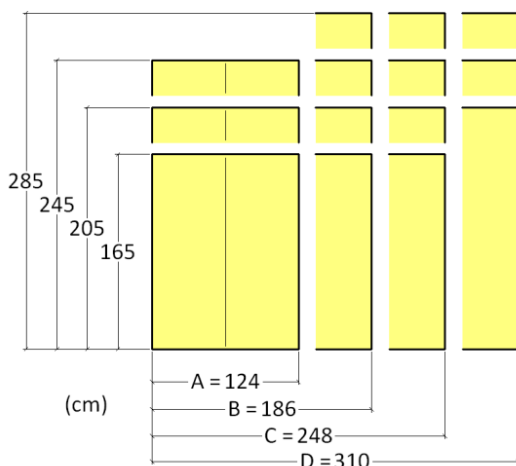
Available baking stones with new dimensions:

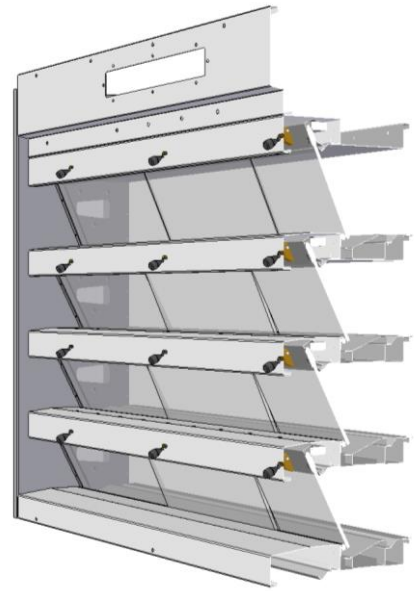
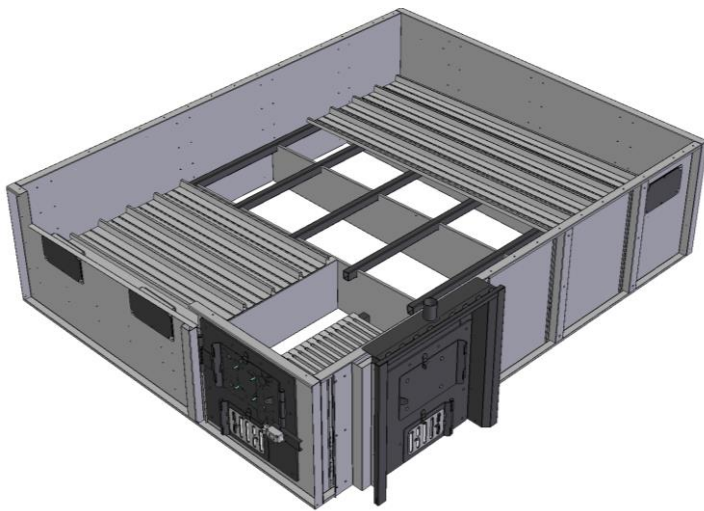
A : 165 - 205 - 245

B : 165 - 205 - 245 - 285

C : 165 - 205 - 245 - 285

D : 205 - 245 - 285



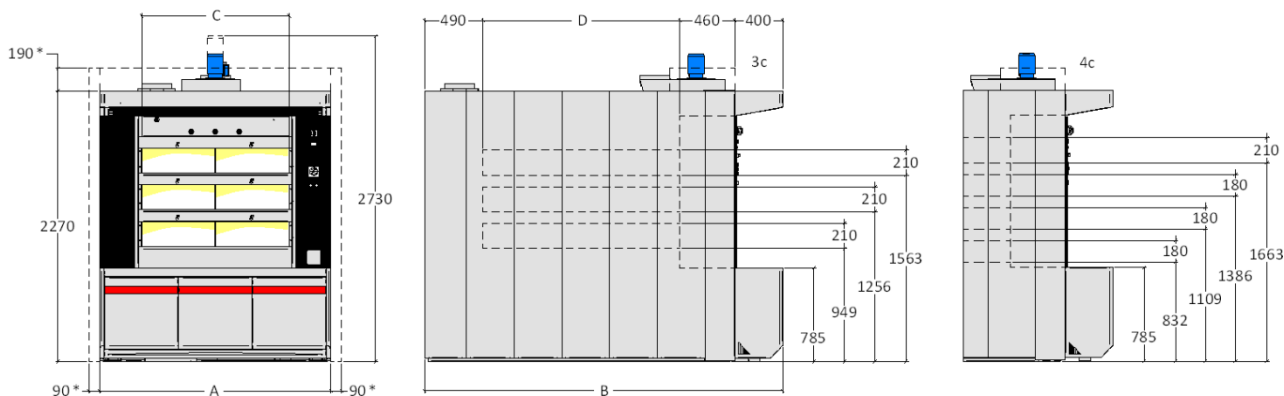


Possibilidad de instalar un quemador de pellet integrado en el frente del horno o en la parte lateral como fotos de abajo



Cargador manual integrado en el horno por modelos "A" o "B"





m² - superficie di cottura E - ingombro con telaio di informamento manuale F - ingombro con sollevatore S3 in posizione di lavoro
 Superficie de Dimension con cargador manual dimension con cargador S3 in posicion de trabajo
 coccion

G - ingombro con sollevatore S3 in posizione sopraelevata

Kcal/h - potenza massima di esercizio

A B C D E F G - misure in mm

Dimension con cargador S3 levantado

Maxima potencia

medidad in mm

	m ²	A	B	C	D	E	F	G	kcal/h
A3c 6.10	6,1	1940	3000	1240	1650	4570	4800	5140	45.750
A3c 7.60	7,6	1940	3400	1240	2050	5370	5600	5940	57.000
A3c 9.10	9,1	1940	3800	1240	2450	6170	6400	6740	68.250
A4c 8.20	8,2	1940	3000	1240	1650	4570	4800	5140	61.500
A4c 10.20	10,2	1940	3400	1240	2050	5370	5600	5940	76.500
A4c 12.10	12,1	1940	3800	1240	2450	6170	6400	6740	90.750

	m ²	A	B	C	D	E	F	G	kcal/h
B3c 9.20	9,2	2560	3000	1860	1650	4570	4800	5140	69.000
B3c 11.40	11,4	2560	3400	1860	2050	5370	5600	5940	85.500
B3c 13.70	13,7	2560	3800	1860	2450	6170	6400	6740	95.900
B3c 15.90	15,9	2560	4200	1860	2850	6970	7200	7540	111.300
B4c 12.30	12,3	2560	3000	1860	1650	4570	4800	5140	86.100
B4c 15.30	15,3	2560	3400	1860	2050	5370	5600	5940	107.100
B4c 18.20	18,2	2560	3800	1860	2450	6170	6400	6740	127.400
B4c 21.20	21,2	2560	4200	1860	2850	6970	7200	7540	137.800

	m ²	A	B	C	D	E	F	G	kcal/h
C3c 12.30	12,3	3180	3000	2480	1650	4570	4800	5140	86.100
C3c 15.20	15,2	3180	3400	2480	2050	5370	5600	5940	106.400
C3c 18.20	18,2	3180	3800	2480	2450	6170	6400	6740	127.400
C3c 21.20	21,2	3180	4200	2480	2850	6970	7200	7540	137.800
C4c 16.40	16,4	3180	3000	2480	1650	4570	4800	5140	114.800
C4c 20.30	20,3	3180	3400	2480	2050	5370	5600	5940	132.600
C4c 24.30	24,3	3180	3800	2480	2450	6170	6400	6740	157.950
C4c 28.30	28,3	3180	4200	2480	2850	6970	7200	7540	183.950

	m ²	A	B	C	D	E	F	G	kcal/h
D3c 19.10	19,1	3800	3400	3100	2050	5370	5600	5940	133.700
D3c 22.80	22,8	3800	3800	3100	2450	6170	6400	6740	148.200
D3c 26.50	26,5	3800	4200	3100	2850	6970	7200	7540	172.250
D4c 25.40	25,4	3800	3400	3100	2050	5370	5600	5940	165.100
D4c 30.40	30,4	3800	3800	3100	2450	6170	6400	6740	197.600
D4c 35.30	35,3	3800	4200	3100	2850	6970	7200	7540	229.450



www.realforni.com