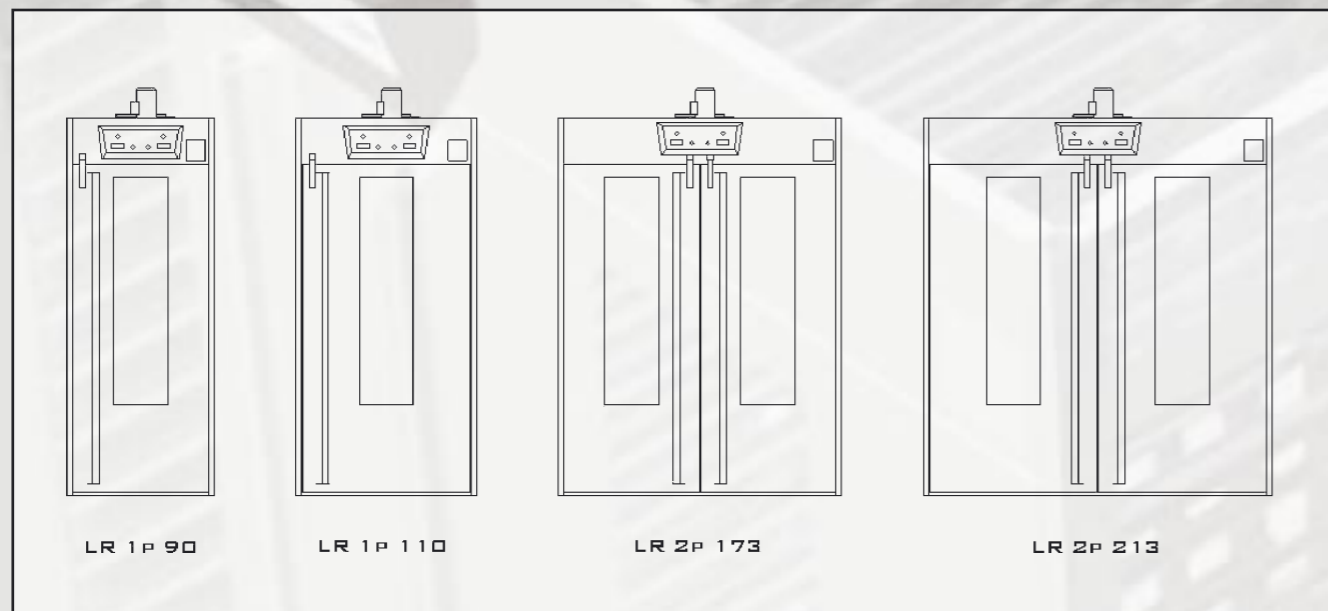




REALFORNI
VIA CASALVEGHE, 34 - 37040 GAZZOLO D'ARCOLE - VERONA (ITALY)
TEL. +39 045 6182033 - 6182015 FAX. +39 045 6182019
HTTP://WWW.REALFORNI.COM E-MAIL: REALFORNI@REALFORNI.COM



LIEVIREAL



Taste Quality!
Baking Technology



WWW.REALFORNI.COM

LIEVIREAL



LIEVI REAL



LIEVI REAL CELLE DI LIEVITAZIONE

Le celle di lievitazione LieviReal sono state progettate per adattarsi ai forni della gamma Real, per cui si integrano perfettamente alle dimensioni e nel design. Le caratteristiche principali sono:

- . La porta è (di serie) in acciaio inox sia internamente che esternamente e permette una buona visibilità del prodotto grazie all'ampio vetro. E' di pratico utilizzo perchè dotata di chiusura di richiamo automatico, ciò significa nessuna serratura da azionare ma un dispositivo che appoggia la porta dolcemente sulle guarnizioni appena la si avvicina alla chiusura.
- . I pannelli perimetrali garantiscono un ottimo isolamento grazie al generoso spessore isolante. Sono costituiti da due lamiere d'alluminio che chiudono uno strato di poliuretano espanso.
- . Il basamento viene solamente offerto a richiesta ed è totalmente realizzato in acciaio inox.
- . L'umidificazione ed il riscaldamento vengono effettuati da un apposito gruppo che provvede a distribuire uniformemente l'aria.
- . Il pannello comandi è chiaro e di immediato utilizzo, incorpora i due regolatori per il controllo automatico dell'umidità e del calore.
- . La regolazione del vapore è affidata ad un sensore resistivo con un campo di misura che va dal 15 al 90% rh con un'accuratezza di $\pm 5\%$ rh.
- . E' possibile inoltre la costruzione di celle a tunnel, che hanno quindi una o due porte da un lato ed altrettante nel lato opposto.

LIEVI REAL PROOFING CHAMBERS

The LieviReal fermentation rooms have been designed so that they can adapt to the ovens of the Real range, and in fact they can be perfectly integrated in these ovens in terms of both size and design. Their main characteristics are the following:

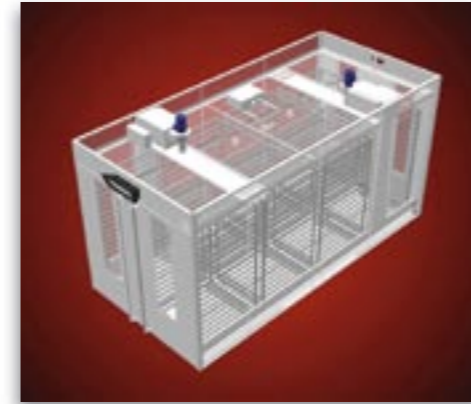
- . The door is in stainless steel (standard) both inside and outside and ensures optimal visibility of the product thanks to the wide glazed surface. It is very practical, owing to its automatic closing mechanism, which means that there is no lock, since an automatic device rests the door smoothly on the gaskets when it reaches the closing position.
- . The perimetral panels ensure perfect insulation owing to the considerable thickness of the insulating material. They are constituted by two aluminium sheets enclosing a layer of expanded polyurethane.
- . The base is supplied only on request and is completely made of stainless steel.
- . Humidification and heating are obtained through a suitable system that distributes air uniformly.
- . The control panel is clear and easy to use, with two regulators for automatic humidity and heat control.
- . Steam regulation is provided by means of a resistive sensor whose measurement field ranges from 15 to 90% rh with $\pm 5\%$ rh precision.
- . It is also possible to provide tunnel rooms, with one or two doors on one side and also on the opposite side.



CHAMBRES DE FERMENTATION

Les chambres de fermentation LieviReal ont été projetées pour s'adapter aux fours de la gamme Real, elles s'intègrent donc parfaitement à leurs dimensions et à leur design. Leurs principales caractéristiques sont les suivantes :

- . La porte, de série, est en acier inox aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur et permet une bonne visibilité du produit grâce à la grande surface vitrée. Elle est pratique à utiliser grâce à la fermeture à rappel automatique, ce qui signifie qu'il n'y a aucune serrure à actionner car un dispositif assure l'appui en douceur de la porte sur les joints quand elle se trouve à proximité de la fermeture.
- . Les panneaux d'enceinte garantissent une excellente isolation grâce à la forte épaisseur isolante. Ils sont constitués de deux tôles d'aluminium avec âme en polyuréthane expansé.
- . La base est fournie uniquement sur demande et est entièrement réalisée en acier inox.
- . L'humidification et le chauffage sont effectués par un groupe qui assure une distribution uniforme de l'air.
- . Le panneau de commande est clair et d'utilisation immédiate, il incorpore les deux dispositifs de régulation pour le contrôle automatique de l'humidité et de la chaleur.
- . La régulation de la vapeur est assurée par un capteur résistif doté d'une plage de mesure qui va de 15 à 90% rh avec une précision de $\pm 5\%$ rh.
- . Il est possible de construire également des chambres à tunnel, munies d'une ou deux portes d'un côté et d'une ou deux portes du côté opposé.



CÁMARAS DE FERMENTACIÓN

Las cámaras de fermentación LieviReal se han concebido para adaptarse a los hornos de la gama Real, por lo que se integran perfectamente en las dimensiones y en el diseño. Las características principales son:

- . La puerta, de serie, es de acero inoxidable por dentro y por fuera y permite una buena visibilidad del producto gracias al amplio cristal. Su utilización es práctica porque está dotada de un cierre de retroceso automático, lo que significa que no hay que accionar ningún cierre, sino un dispositivo que apoya la puerta con suavidad en las guarniciones en cuanto se acerca al cierre.
- . Los paneles perimetrales garantizan un aislamiento óptimo gracias al generoso espesor aislante. Constan de dos láminas de aluminio que cierran una capa de poliuretano expandido.
- . El zócalo sólo se ofrece a solicitud y está totalmente realizado en acero inoxidable.
- . La humidificación y el calentamiento se realizan con un grupo que distribuye uniformemente el aire.
- . El panel de mandos es claro y de utilización inmediata. Incorpora dos reguladores para el control automático de la humedad y del calor.
- . La regulación del vapor se realiza con un sensor de resistencia con un campo de medición que va del 15 al 90% de rh con una precisión de $\pm 5\%$ de rh.
- . Además, es posible la fabricación de cámaras de túnel, que tienen una o dos puertas por un lado y por el lado opuesto.