



**ROTOREAL SP**

MADE IN ITALY







1963



Il forno SP nasce da una esperienza di quasi 50 anni nei forni rotativi ed è frutto di anni di ricerca e sviluppo.

È costruito con i migliori materiali per garantirne le prestazioni nel tempo ed è stato testato con successo in tutti i mercati del mondo.

The oven SP was born from an experience of almost 50 years in the rotary ovens and is the result of years of research and development.

The oven is built with the best materials to ensure its performance over time and has been successfully tested in all markets around the world.

1972



## ROTOREAL SP

Real Forni, azienda che opera nel settore di forni per l'arte bianca da più di 60 anni, presenta il nuovo forno rotativo RotoReal SP per la cottura di pane e pasticceria. RotoReal SP è l'evoluzione di un progetto di successo nato nell'anno 2001 con l'avvento del primo rotativo SP.

Completamente progettato e costruito nella nostra sede in Italia, il nuovo SP evolve il concetto migliorandone le prestazioni in ogni ambito.

Real Forni, a company that has been working in the white art oven industry for more than 60 years, presents the new RotoReal SP rotary oven for baking bread and pastry. RotoReal SP is the evolution of a successful project born in 2001 with the advent of the first rotary SP.

Completely designed and built in our headquarters in Italy, the new SP evolves the concept, improving its performance in every feature.





Forno completamente in acciaio inox di robusta struttura. Camera di cottura in aisi 430 per una migliore stabilità alle alte temperature, con basamento e facciata in aisi 304 per una lunga durata. Pannellatura laterale in acciaio inox aisi 430 di serie. Isolamento performante di lana di roccia di 120 mm di spessore. Scambiatore di calore ridisegnato e ancora più efficiente con triplo passaggio dei fumi e conseguente riduzione dei consumi di combustibile.

Nel nuovo rotor SP, come in quello precedente, il flusso di aria arriva dalla parte superiore dello scambiatore, quella meno calda, per poi arrivare alla parte inferiore più calda prima di entrare in camera di cottura. Con questo incrocio di flussi si ottengono alti rendimenti.

The oven is completely built in stainless steel with a solid structure. The baking chamber is made of aisi 430 stainless steel to guarantee better performance with high temperature and aisi 304 stainless steel for the base and facade to guarantee maximum life. Side panels are made of aisi 430 stainless steel. High performance rock wool insulation of 120 mm thickness. Redesigned heat exchanger, more efficient, with triple fume scan passing, thus resulting in a reduced fuel consumption.

In the new SP oven, as in the previous, the air flow comes from the top of the exchanger, the least warm one, to come to the warmer underside before entering the baking chamber. With this crossroads of flows it's possible to get high returns and lower consumption.

## ROTOREAL SP

Vaporizzatore aggiornato con un nuovo sistema di distribuzione dell'acqua molto più efficace. Permette di sfruttare al massimo il calore degli elementi in acciaio aumentando la capacità di vaporizzazione del 60% rispetto al rotor SP precedente.

Il vaporizzatore è posizionato di fronte allo scambiatore di calore per un'abbondante produzione di vapore. Costituita da pezzi assemblati ad incastro senza saldature o viti per una grande facilità di manutenzione. In questo modo la vaporiera può essere completamente smontata e pulita.

Updated steamer with a new and more efficient water distribution system. This allows to get the most of the heat from the steel elements increasing the capacity of vaporization by 60% compared to previous rotor SP.

The steamer is positioned in front of the heat exchanger for an extra production of steam. Made up of interlocking modules without weldings or screws for an easy maintenance. In this way the steamer can be completely disassembled and cleaned.



Motoriduttore rotazione carrello privo di cinghie e pulegge per ridurre al minimo le manutenzioni. Il limitatore di coppia è stato spostato nell'albero lento in modo da rendere il sistema più sicuro nel caso in cui il carrello o le teglie vadano in collisione con la camera di cottura.

Gearmotor without belts and pulleys to minimize maintenance. The torque limiter has been moved to the slow shaft in order to make the system safer in case of the trolley or the trays collide with the baking chamber.



Flusso d'aria regolabile, completamente perfezionato per garantire la massima omogeneità di cottura e stabilità nel tempo. Qualsiasi prodotto può essere cotto con la massima precisione ed efficacia. Il risultato vi sorprenderà.

Porta con chiusura in due punti con lungo maniglione verticale in alluminio satinato. Porta dotata di due vetri separati con possibilità di smontare quello esterno per una facile pulizia. Guarnizioni di chiusura in acciaio inox aisi 304 per una lunga durata ed una perfetta tenuta di vapore.

La tripla illuminazione della camera con nuovo sistema accessibile dall'interno della camera, permette una minor dispersione del calore.

Adjustable air flow, completely perfected to guarantee homogeneity during the baking process and stability over time. Each product can be baked with the maximum precision and efficacy. The result will surprise you.

Door with two point closure with long vertical satin aluminium handle. Door with two distinct glasses with the possibility to disassemble the external one for an easy cleaning. Closing gasket in aisi 304 stainless steel for a long life and a perfect steam seal.

The triple lighting of the chamber with an accessible system from the inside of the chamber, allows less dispersion of heat.

## ROTOREAL SP

Pannello comandi costituito da una centralina elettronica installata su involucro in materiale plastico termoresistente per una maggiore protezione.

Di serie comandi meccanici di emergenza in caso di avaria della centralina elettronica.

Control panel consisting of an electronic control unit installed on thermal plastic casing for greater protection.

As standard, mechanical emergency controls in case of electronic control unit failure.



Possibilità di installare una centralina computerizzata con display touch screen e 100 programmi di cottura in 5 fasi ed inoltre in opzione con inverter per regolazione della velocità di ventilazione.

Possibility to install a computerized control unit with touch screen with 100 baking programs in 5 steps and also as an option with inverter for air speed control.



## ROTOREAL SP

Nella versione elettrica il forno è dotato di potenti resistenze corazzate che garantiscono una veloce salita di temperatura ed una lunga durata.

In opzione è possibile dotare il forno della piattaforma inferiore per la rotazione del carrello con aggancio centrale a sfera. Consente di introdurre e togliere i carrelli più pesanti con maggior comodità.

In the electric model, the oven has powerful armoured resistances that guarantee a fast rise in temperature in less time and long life.

As an option it's possible to provide the oven of a lower platform for the rotation of trolley with a central ball block. In this way it's easier to introduce the heaviest trolleys.



SP Medio, LieviReal LR 90x190 e ElettroReal AE4c 8.20

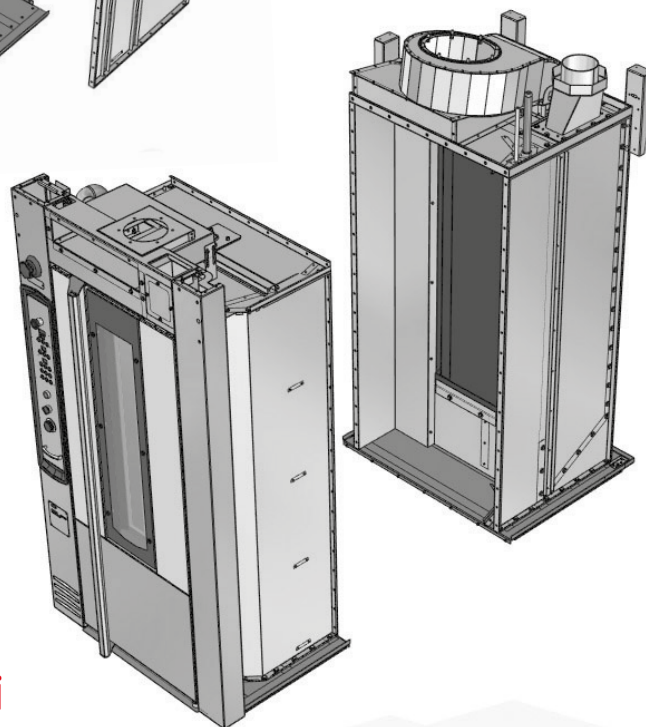
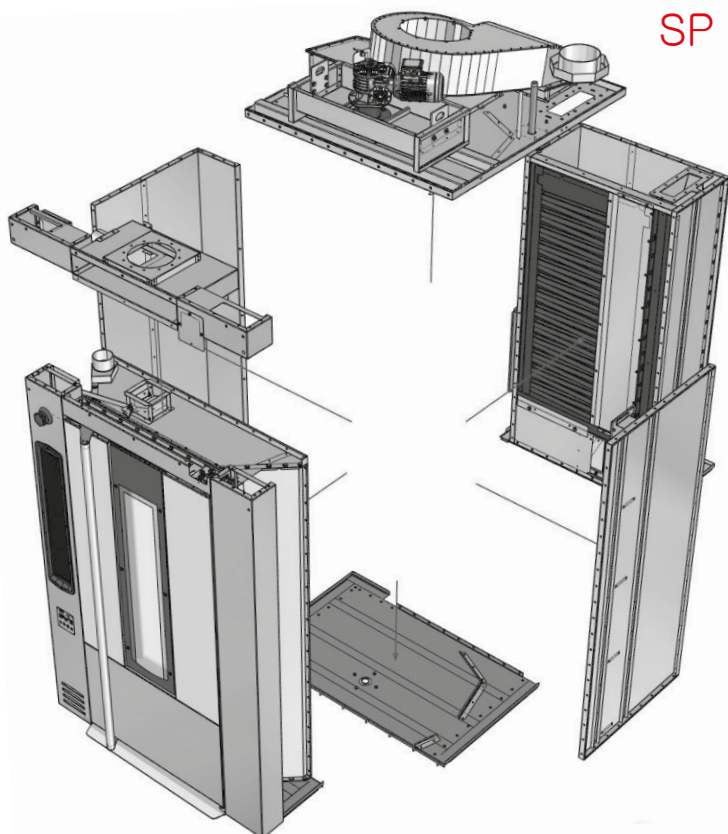
Il Forno RotoReal SP a differenza del modello precedente viene spedito in blocchi premontati per velocizzare l'installazione nel vostro laboratorio.

Tale sistema permette in massimo tre giornate lavorative di installare e testare il forno. Il forno SP Mini, il piccolo della famiglia, può essere funzionante in una sola giornata lavorativa.

The oven RotoReal SP is delivered in pre-mounted block in order to speed the installation on site

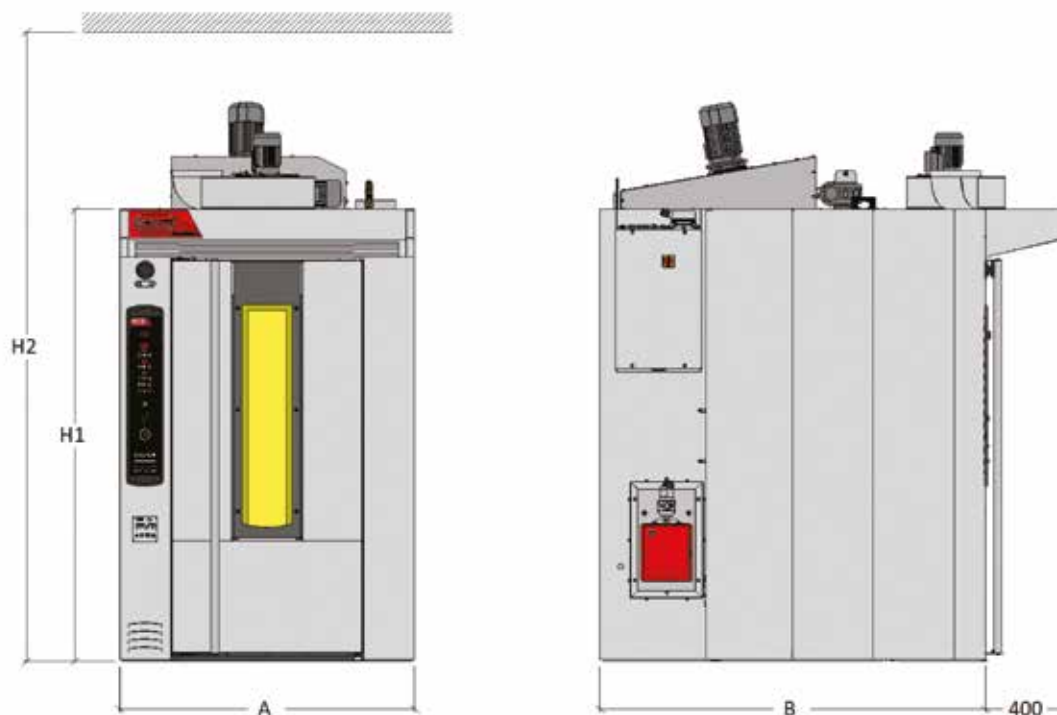
This system allows to install and test the oven in maximum three working days. The SP Mini oven, the smallest of the family, can be mounted in just one working day.


SP Medio / Super / Maxi

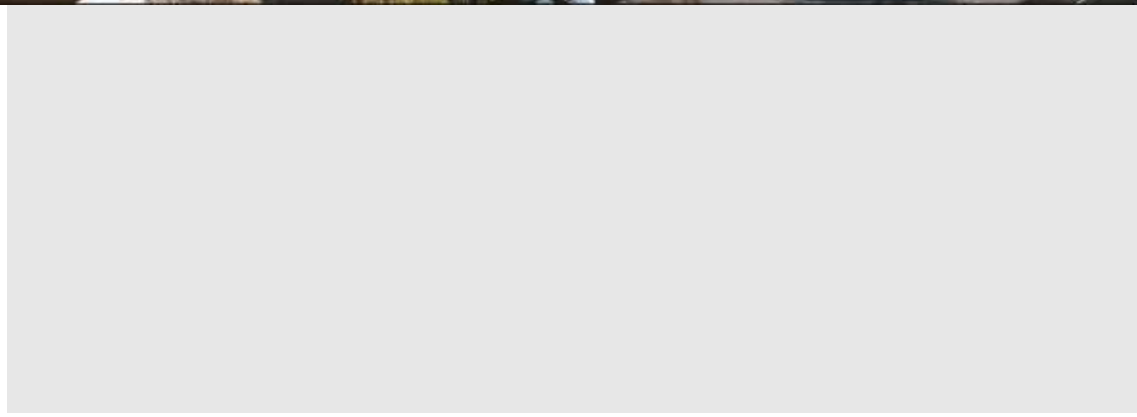


SP Mini

# ROTOREAL SP



Model		Baking Surface	A	B	H1	H2	Thermal power	Electric power
	cm	m <sup>2</sup>	mm	mm	mm	mm	kcal/h (kW)	kW
SP Mini	n.15 – 40 x 60	3,6	1070	1525	2020	2700	40.000 (46)	1,5
SP Mini E	n.15 – 40 x 60	3,6	1070	1525	2020	2700	–	22,5
SP Medio	n.18 – 60 x 80 n.18 – 60 x 90	8,6 9,7	1460	1910	2225	3000	65.000 (76)	2,5
SP Medio E	n.18 – 60 x 80 n.18 – 60 x 90	8,6 9,7	1460	1910	2225	3000	–	42,5
SP Super	n.18 – 80 x 80 n.18 – 80 x 100	11,5 14,4	1680	2110	2225	3000	80.000 (93)	3,5
SP Super E	n.18 – 80 x 80 n.18 – 80 x 100	11,5 14,4	1680	2110	2225	3000	–	57,5
SP Maxi	n.36 – 60 x 80 n.36 – 60 x 90	17,2 19,4	1980	2480	2225	3100	110.000 (128)	4,3
SP Maxi E	n.36 – 60 x 80 n.36 – 60 x 90	17,2 19,4	1980	2480	2225	3100	–	75,8



SP Mini

SP Medio

SP Super

SP Maxi



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)