



**LieviReal**

### **Cella di lievitazione con porte inox**

- Temperatura +20°/+50°C, umidità max. 90%
- Ottima affidabilità del gruppo umidità
- Porte in acciaio inox con ampio vetro di ispezione
- Perfetta distribuzione dell'umidità
- A richiesta con basamento e versione tunnel con porte posteriori

### **Proofer with stainless steel doors**

- Temperature +20°/+50°C, max. humidity 90%
- Highly reliable humidification unit
- Stainless steel doors with large glass window
- Perfect moisture distribution
- Available on request with base support and tunnel version with rear doors

### **Étuve avec portes en acier inox**

- Température +20°/+50°C, humidité max. 90 %
- Fiabilité optimale de l'ensemble humidité
- Portes en acier inox avec grande vitre d'inspection
- Distribution parfaite de l'humidité
- Sur demande, base et version en tunnel avec portes arrière

### **Cámara de fermentación con puertas de acero inoxidable**

- Temperatura +20°/+50°C, humedad máx. 90%
- Óptima fiabilidad del grupo de humedad
- Puertas de acero inoxidable con amplio cristal de inspección
- Distribución perfecta de la humedad
- A petición con base y versión de túnel con puertas posteriores



**1P - 90**

**1P - 110**

**2P - 170**

**2P - 190**



**12.A**

**12.A** – Pannello comandi elettronico con controllo della temperatura e dell'umidità, quest'ultima in modo proporzionale per una regolazione accurata, timer impostabile di avviso fine ciclo e accensione illuminazione. Comoda chiusura delle porte tramite chiudiporta di ottima qualità.

**12.A** – Electronic control panel with temperature and humidity control. Humidity is checked in a proportional way in order to have an accurate regulation. It's possible to set timer for a warn of "end cycle", starting and lighting. Convenient closing of the doors through a door lock of excellent quality.

**12.A** – Tableau de commande électronique avec contrôle de la température et de l'humidité, celle-ci proportionnellement pour un réglage précis, minuterie réglable d'avertissement fin de cycle et allumage éclairage. Fermeture facile des portes grâce à une fermeture de qualité.

**12.A** – Panel de control electrónico con control de la temperatura y la humedad, esta última de manera proporcional para un ajuste preciso, temporizador ajustable de advertencia final ciclo y encendido iluminación. Cómodo cierre de puertas con cierre de puerta de excelente calidad.



**12.B**

**12.B** – Internamente le canalizzazioni d'aria completamente inox guidano i carrelli evitando danni alle pareti mentre il piantone centrale, per le celle a doppia porta, permette di ottenere elevati valori di robustezza.

**12.B** – On the inside the fully stainless steel channelling guides the trolleys, preventing damage to the walls, while the central column, in two-door cabinets, provides extra strength.

**12.B** – À l'intérieur, des canalisations de l'air tout inox guident les chariots, ce qui évite tout dommage aux parois ; le montant central des cellules à double porte assure une grande robustesse.

**12.B** – Internamente los canales de aire de acero inoxidable guían las carretillas evitando daños a las paredes mientras que el pivote central, para las cámaras de puerta doble, permite obtener una robustez elevada.

## Caratteristiche:

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

La porta è in acciaio inox sia internamente che esternamente e permette una buona visibilità del prodotto grazie all'ampio vetro. È di pratico utilizzo perché dotata di chiusura a richiamo automatico, ciò significa nessuna serratura da azionare ma un dispositivo che appoggia la porta dolcemente appena la si avvicina alla chiusura.

I pannelli perimetrali in lamiera di alluminio garantiscono un ottimo isolamento grazie al generoso spessore isolante.

Il basamento viene solamente offerto a richiesta ed è totalmente realizzato in acciaio inox e a tenuta stagna.

L'umidificazione ed il riscaldamento vengono effettuati da un apposito gruppo che provvede a distribuire uniformemente l'aria.

Il pannello comandi, chiaro e di immediato utilizzo, regola in modo automatico il calore tramite sensore NTC e l'umidità tramite un sensore resistivo con un campo di misura che va dal 5 al 95% Rh e un'accuratezza di  $\pm 5\%$  Rh.

È possibile, inoltre, la costruzione di celle a tunnel, che hanno quindi una o due porte da un lato ed altrettante nel lato opposto.

## Features:

The LieviReal proofing cabinets have been designed to be installed together with the Real range of ovens, being a perfect match in terms of dimensions and design.

The doors are made from stainless steel both on the inside and outside, while the large window ensures good product visibility. Practical to use, being fitted with automatic dampers on the doors, meaning no devices are needed to close them; rather, a system closes the door softly as it approaches.

The panelling guarantee excellent insulation thanks to the very thick layer of insulating material.

The base support is available on request, it's fully stainless steel construction and water tight.

Humidification and heating are provided by a unit that ensures uniform air distribution.

The control panel is clear and intuitive, it automatically regulates heat with the sensor NTC and humidity with a resistive sensor with a measuring range from 5 to 95% Rh and precision  $\pm 5\%$  Rh.

Tunnel-style construction is also available, with one or two doors on one side and the same on the other.

## Caractéristiques:

Les étuves LieviReal sont conçues pour les fours de la gamme Real, dans lesquels elles s'intègrent parfaitement du point de vue aussi bien des dimensions que de la conception.

La porte en acier inox aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur assure une bonne visibilité du produit grâce à la grande surface vitrée. La porte est très pratique parce qu'elle est munie d'une fermeture à rappel automatique qui ferme doucement la porte dès qu'on l'approche à la fermeture sans besoin d'aucune serrure.

Les panneaux d'habillage assurent une isolation optimale grâce à leur épaisseur importante. La base tout inox n'est fournie que sur demande, et elle est entièrement réalisée en acier inox et étanche.

L'humidification et le chauffage sont assurés par un ensemble ad hoc qui distribue uniformément l'air.

Le tableau de commande est clair et simple à utiliser. Il règle automatiquement la chaleur par le capteur NTC et l'humidité à l'aide d'un capteur résistif avec une plage de mesure allant de 5 à 95% Rh et une précision de 5% Rh.

Des cellules en tunnel sont disponibles, qui ont une ou deux portes d'un côté et le même nombre de portes du côté opposé.

## Características:

Las cámaras de fermentación LieviReal han sido diseñadas para adaptarse a los hornos de la gama Real, por tanto pueden incorporarse perfectamente en cuanto a dimensiones y diseño. La puerta es de acero inoxidable tanto dentro como fuera y permite una buena visibilidad del producto gracias al cristal amplio. Es muy práctica porque está dotada de cierre automático, esto significa que no está provista de cerradura sino de un dispositivo que hace que la puerta se apoye suavemente cuando se cierra.

Los paneles perimetrales, gracias a su espesor, garantizan un óptimo aislamiento. La base se suministra a petición y está fabricada en acero inoxidable con excelente estanqueidad.

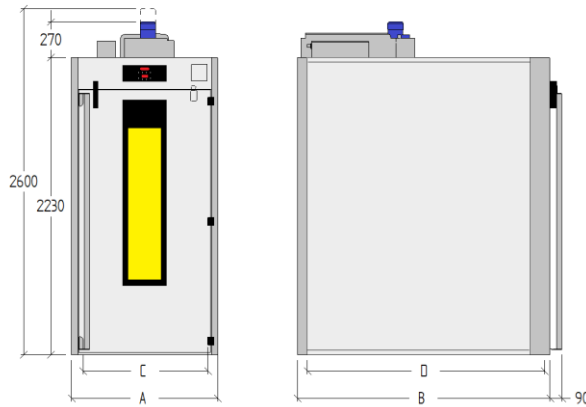
La humidificación y la calefacción se efectúan a través de un grupo especial que distribuye el aire de manera uniforme.

El tablero de mandos es claro e intuitivo, regula automáticamente el calor a través del sensor NTC y la humedad a través de un sensor resistente con un rango de medición de 5 a 95% Rh y una precisión de 5% Rh.

Además es posible fabricar cámaras de túnel provistas de una o dos puertas laterales y una o dos puertas en el lado opuesto.



# 1P - 110



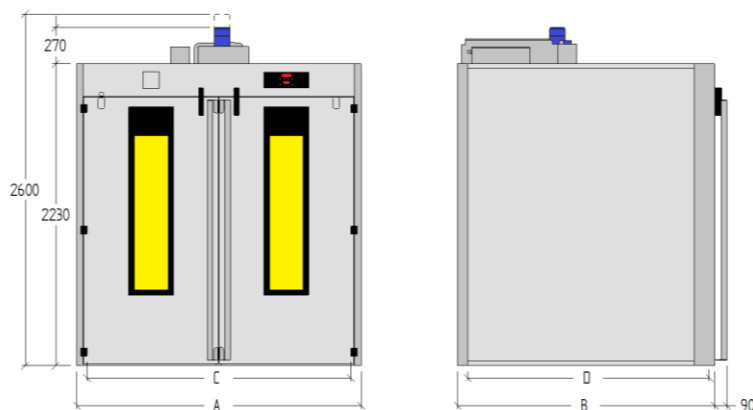
Code	Model	A	B	C	D	kW
PL21P1112000	<b>LR 1p 110x120</b>	1100	1200	900	1000	2,7
PL21P1115000	<b>LR 1p 110x150</b>	1100	1500	900	1300	2,7
PL21P1117000	<b>LR 1p 110x170</b>	1100	1700	900	1500	5,1
PL21P1119000	<b>LR 1p 110x190</b>	1100	1900	900	1700	5,1
PL21P1121000	<b>LR 1p 110x210</b>	1100	2100	900	1900	5,1
PL21P1123000	<b>LR 1p 110x230</b>	1100	2300	900	2100	5,1
PL21P1127000	<b>LR 1p 110x270</b>	1100	2700	900	2500	7,5
PL21P1132000	<b>LR 1p 110x320</b>	1100	3200	900	3000	7,5
PL21P1135000	<b>LR 1p 110x350</b>	1100	3500	900	3300	7,5
PL21P1142000	<b>LR 1p 110x420</b>	1100	4200	900	4000	7,5

Modello mm	Capacità carrelli Rotor Rotor trolley capacity Capacité de chariots Rotor Capacidad de las carretillas del Rotor										Capacità telai per forni a piani Setter capacity for deck ovens Capacité de châssis pour fours à étages Capacidad de los bastidores para los hornos de pisos								
	400x600	450x650	450x750	500x700	18x30 inch	600x650	600x800	600x900	800x800	800x900	800x1000	905x780	1105x780	1270x780	1505x780	1520x780	1920x780	2320x780	2720x780
<b>LR 1p 110x120</b>	2	2	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1							
<b>LR 1p 110x150</b>	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1						
<b>LR 1p 110x170</b>	3	3	3	2	3	2	2	2	1	1	1	1	1	1					
<b>LR 1p 110x190</b>	3	3	3	3	3	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1				
<b>LR 1p 110x210</b>	4	3	3	3	3	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1				
<b>LR 1p 110x230</b>	4	4	4	3	4	3	3	3	2	2	2	2	1	1	1	1			
<b>LR 1p 110x270</b>	5	5	5	4	4	3	3	3	3	2	2	2	2	1	1	1	1	1	
<b>LR 1p 110x320</b>	6	5	5	5	5	4	4	4	3	3	2	2	2	2	1	1	1	1	1
<b>LR 1p 110x350</b>	7	6	6	5	6	5	5	5	4	3	3	3	2	2	2	2	1	1	1
<b>LR 1p 110x420</b>	8	7	7	7	7	6	6	6	4	4	3	3	3	2	2	2	1	1	1





# 2P - 210



Code	Model	A	B	C	D	kW
PL22P2112000	<b>LR 2p 210x120</b>	2100	1200	930 + 930	1000	5,1
PL22P2115000	<b>LR 2p 210x150</b>	2100	1500	930 + 930	1300	5,1
PL22P2117000	<b>LR 2p 210x170</b>	2100	1700	930 + 930	1500	5,1
PL22P2119000	<b>LR 2p 210x190</b>	2100	1900	930 + 930	1700	7,5
PL22P2121000	<b>LR 2p 210x210</b>	2100	2100	930 + 930	1900	7,5
PL22P2123000	<b>LR 2p 210x230</b>	2100	2300	930 + 930	2100	7,5
PL22P2127000	<b>LR 2p 210x270</b>	2100	2700	930 + 930	2500	2 x 5,1
PL22P2132000	<b>LR 2p 210x320</b>	2100	3200	930 + 930	3000	2 x 7,5
PL22P2135000	<b>LR 2p 210x350</b>	2100	3500	930 + 930	3300	2 x 7,5
PL22P2142000	<b>LR 2p 210x420</b>	2100	4200	930 + 930	4000	2 x 7,5

Modello mm	Capacità carrelli Rotor Rotor trolley capacity Capacité de chariots Rotor Capacidad de las carretillas del Rotor										Capacità telai per forni a piani Setter capacity for deck ovens Capacité de châssis pour fours à étages Capacidad de los bastidores para los hornos de pisos								
	400x600	450x650	450x750	500x700	18x30 inch	600x650	600x800	600x900	800x800	800x900	800x1000	905x780	1105x780	1270x780	1505x780	1520x780	1920x780	2320x780	2720x780
<b>LR 2p 210x120</b>	4	4	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2							
<b>LR 2p 210x150</b>	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2						
<b>LR 2p 210x170</b>	6	6	6	4	6	4	4	2	2	2	2	2	2	2					
<b>LR 2p 210x190</b>	6	6	6	6	6	4	4	2	4	2	2	2	2	2	2				
<b>LR 2p 210x210</b>	8	6	6	6	6	6	4	4	4	4	2	2	2	2	2				
<b>LR 2p 210x230</b>	8	8	8	6	8	6	6	4	4	4	4	4	2	2	2	2			
<b>LR 2p 210x270</b>	10	10	10	8	8	6	6	4	6	4	4	4	4	2	2	2	2		
<b>LR 2p 210x320</b>	12	12	12	10	10	8	8	6	6	6	4	4	4	2	2	2	2		
<b>LR 2p 210x350</b>	14	12	12	12	12	10	10	6	6	6	6	6	4	4	4	2	2	2	
<b>LR 2p 210x420</b>	16	14	14	14	14	12	12	8	8	8	6	6	6	4	4	2	2	2	

**Code                      Opzioni - Optional - Options - Opciones**

POPT00000086      Cella tunnel (solo per modelli 1P - 110)  
Tunnel cabinet (only for 1P - 110 models)  
Cellule en tunnel (seulement pour modèles 1P - 110)  
Cámara con túnel (sólo para modelos 1P - 110)

POPT00000087      Cella tunnel (solo per modelli 2P - 210)  
Two-door tunnel cabinet (only for 2P - 210 models)  
Cellule en tunnel à 2 porte (seulement pour modèles 2P - 210)  
Cámara con túnel de 2 puertas (sólo para modelos 2P - 210)

Tensione di alimentazione diversa dallo standard 400V 3ph+N - 50Hz  
Power supply tension different from the standard 400V 3ph+N - 50Hz  
Tension d'alimentation différente du standard 400V 3ph+N - 50Hz  
Tensión de alimentación diferente de la estándar 400V 3ph+N - 50Hz





Via Casalveghe, 34 – 37040 Gazzolo d'Arcole – Verona  
Tel. 045 6182033 – Fax 045 6182019 – P.IVA 02657630238  
Web site: [www.realforni.com](http://www.realforni.com) E-mail: [realforni@realforni.com](mailto:realforni@realforni.com)