

[REAL FORNI](#), le fabricant italien d'équipements pour la boulangerie et la pâtisserie, a développé et modernisé son four à étage électriques, ElettoReal.

Les recherches effectuées et des composants de la nouvelle génération ont donné une réduction des dimensions et de consommation.

Les chambres de cuisson indépendantes les unes des autres permettent une grande souplesse d'utilisation

notamment pour les réglage précis de température sole et voute ; un étage = un four.

La qualité de l'isolation et le logiciel « intelligent » utilisent au mieux l'énergie disponible, suppriment le gaspillage et réduisent la consommation.

Autres caractéristiques comprennent: La façade et l'habillage tout inox, une hotte inox motorisé, un oura par étage, une pendule de démarrage automatique et les blocs à buée tout inox.

Une vaste gamme des modèles est disponible ainsi que un élévateur/enfourneur intégré dans la façade du four.



