

Real Forni S.r.l.

Case History



I nostri forni sono realizzati interamente in acciaio inox, questa caratteristica rappresenta un incubo per qualsiasi fotografo professionista perché in occasione di set fotografici pubblicitari bisogna ricorrere al fotoritocco, in quanto i forni riflettono sulla superficie qualunque cosa sia presente nelle immediate vicinanze. Il risultato finale risulta essere non realistico e di bassa qualità.

Per noi essere passati a **KeyShot**, modulo perfettamente integrato in **Solid Edge**, ha rappresentato un miglioramento inaspettato in tutti i campi.

I render realizzati, sono più reali delle foto stesse perché creati in un ambiente virtuale e quindi neutro.

I costi oltretutto per realizzare questi render sono molto più bassi, motivo per il quale adoperiamo la macchina fotografica solo per immortalare installazioni presso i clienti.

Con questo sistema possiamo rendere ripetibili le "foto" e ottenere uno standard qualitativo che prima risultava impossibile.

Inoltre abbiamo utilizzato i disegni realizzati con **KeyShot** per redigere i nostri cataloghi commerciali, poiché il risultato ottenuto è assolutamente realistico.

Possiamo realizzare spaccati, viste e animazioni irrealizzabili con sistemi tradizionali.

Attività

Macchinari e impianti per la cottura di pane, pizza e pasticceria.

Sito Web

www.realforni.com

Luogo

Gazzolo d'Arcole (VR)

Tools

Solid Edge

Grazie al rendering, possiamo definire attentamente il prodotto finale da realizzare prima ancora di mandare il progetto in produzione. Questo comporta una riduzione netta del tempo impiegato per realizzare il prodotto finale e del margine d'errore."

"**CCSTEAM** ci ha supportato con professionalità e cortesia dandoci consigli che a distanza di qualche anno si sono rivelati vitali per la nostra azienda, anche i progettisti per qualsiasi dubbio possono contare su risposte celeri e verificate."

Sig. Marco Restivo

Titolare

Real Forni S.r.l.

Storia

L'azienda **Real Forni** nasce negli anni '50 con la produzione di forni per panifici. Negli anni '70 viene registrato il marchio Real Forni.

Da realtà artigianale ben presto la produzione viene spostata nell'attuale sede e sviluppata in maniera industriale per far fronte alle numerose richieste del mercato. Nelle officine Real Forni, si producono tutti i tipi di impianti per la cottura di pane, pasticceria e pizza, ma vengono serviti anche altri settori per la produzione di prodotti alimentari.

L'esperienza acquisita e la collaborazione con altre aziende del settore consentono alla Real Forni di poter fornire impianti completi, dall'impasto fino al confezionamento del prodotto finito. L'azienda è disposta su una superficie di 28.000 m² con una superficie coperta di 15.000 m² ed esporta i propri prodotti in tutto il mondo.

Gallery

