

tante esigenze ... una sola risposta:  
i forni modulari



many demands ... only one answer:  
modular ovens

Rinaldi



rinaldisuperforni srl

via Dorsale 38 (z. i.) 54100 Massa Italy  
tel +39 0585 250251 fax +39 0585 250256  
www.rinaldisuperforni.com  
info@rinaldisuperforni.com

Rinaldi

pizzeria pizza



tradizione tecnica qualità  
tradition technique quality



RW...M - RW...R



rinaldisuperforni rinaldisuperforni rinaldisuperforni

# RW...M - RW...R FORNI MODULARI MODULAR OVENS



**RM...M**  
camera cottura in acciaio inox,  
con piano in materiale refrattario.

stainless steel baking  
chamber with refractory  
material surface



**RM...R**  
camera cottura interamente  
in materiale refrattario.

baking chamber entirely  
in refractory material

doppia pannellatura isolamento  
double insulation panelling



la serie di forni modulari ....  
la soluzione più completa e versatile,  
sempre al passo con le  
proprie esigenze

### CARATTERISTICHE GENERALI:

- struttura in acciaio fosfatato verniciato con polveri epossidiche
- camera cottura in acciaio inox con piano in materiale refrattario, oppure interamente in materiale refrattario
- frontale in acciaio inox satinato
- sportello bilanciato in acciaio inox con oblò in cristallo per un'ottima visibilità
- riscaldamento a mezzo resistenze corazzate, indipendente cielo - platea
- isolamento con materiali ad alto potere coibente
- comando scarico vapori posto sul frontale

### su richiesta:

- generatore vapore indipendente
- pannello comandi a destra oppure a distanza (cavo mt.3)

### PANNELLO COMANDI DIGITALE CON:

- controllo ed impostazione temperatura
- inserimento progressivo ed indipendente resistenze cielo - platea da 0 a 100%
- segnalazione presenza tensione tramite led
- timer con segnalazione acustica di fine cottura
- economy - riduzione del 50 % della potenza massima impegnata
- autoaccensione e spegnimento giornalieri
- autodiagnostica con segnalazione su display
- attivazione cappa respirazione
- tasto luce
- orologio

the modular ovens series ....  
the most complete and  
versatile solution,  
always keeping the pace of  
increasing demands

### GENERAL FEATURES:

- structure in phosphatized steel coated with epoxy polyester powder
- stainless steel baking chamber with refractory material baking surface or entirely in refractory material
- satin finish stainless steel front
- balanced door with high temperature resistant glass porthole window for best visibility
- armoured heating elements, independent top - bottom
- high performance thermal insulation materials
- steam discharge control located on front

### upon request:

- independent steam generator
- control panel on right side or remote (3 m cable)

### DIGITAL CONTROL PANEL WITH:

- temperature control and setting
- progressive and independent activation of top - bottom heating elements from 0 to 100%
- LED indicating oven live
- timer with acoustic alarm signalling end of baking process
- economy - 50 % maximum employed power reduction
- daily auto-activation and deactivation
- auto-test with readout on display
- exhaust hood activation
- light switch
- clock

tutti i modelli sono disponibili anche con sistema di abbattimento vapori in ambiente  
all models also available with system condensing steam into environment

alcuni esempi di Modul./... - some examples of Modul./... compositions



## CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES

| MODELLI<br>MODELS      | DESCRIZIONE<br>DESCRIPTION   | MODELLI<br>MODELS        | DESCRIZIONE<br>DESCRIPTION  |
|------------------------|--|--------------------------|---|
| RM/...M<br>RM/...ML    | camera in acciaio inox<br>e piano cottura in materiale refrattario<br>stainless steel baking chamber<br>and refractory material baking surface | RM/...R<br>RM/...RL      | camera interamente in<br>materiale refrattario<br>baking chamber entirely<br>in refractory material |
| RM/...M V<br>RM/...R V | come sopra, ma con generatore di vapore<br>as above, but with steam generator  | RM/...ML V<br>RM/...RL V | come sopra, ma con generatore di vapore<br>as above, but with steam generator                       |

| MODELLI<br>MODELS |        | dimensioni camera<br>cm<br>LxPxH<br>chamber size cm.<br>WxDxH | ingombro<br>cm<br>LxPxH<br>over-all size cm.<br>WxDxH | mq.<br>sqm. | senza generatore<br>di vapore<br>without steam<br>generator<br>kW | con generatore<br>di vapore<br>with steam<br>generator<br>kW |
|-------------------|--------|---|---|-------------|---|--|
| RM/2M             | RM/2R  | 62x86x15  | 92+17x126x40  | 0,53        | 6,5   | 7,8  |
| RM/3M             | RM/3R  | 62x126x15   | 92+17x166x40  | 0,78        | 7,1   | 8,4  |
| RM/4M             | RM/4R  | 82x126x15   | 110+17x166x40   | 1,03        | 9,4   | 10,7   |
| RM/6M             | RM/6R  | 82x186x15   | 110+17x226x40   | 1,53        | 9,6   | 10,9   |
| RM/2ML            | RM/2RL | 82x66x15  | 110+17x106x40   | 0,54        | 7,5   | 8,8  |
| RM/3ML            | RM/3RL | 122x66x15   | 150+17x106x40   | 0,81        | 11,3  | 12,6   |
| RM/4ML            | RM/4RL | 122x86x15   | 150+17x126x40   | 1,05        | 13,1  | 14,4   |
| RM/6ML            | RM/6RL | 122x126x15  | 150+17x166x40   | 1,54        | 14,1  | 15,4   |

per pannello comandi a destra oppure a sinistra  
for control panel on right or left side

| ACCESSORI<br>ACCESSORIES               |  |                        |   |                   |                                    |                        |    |
|--|--|------------------------|---|-------------------|------------------------------------|------------------------|----|
| RT/...<br>RT/...L                      | cappa<br>hood  | RST/...<br>RST/...L    | cappa motorizzata<br>exhaust hood with extractor  |                   |                                    |                        |    |
| COP/...<br>COP/...L                    | copertura<br>(solo in assenza di cappa)<br>sheet metal top cover<br>(only if hood is not required) | CAV/...<br>CAV/...L    | cavalletto su ruote<br>(altezza secondo composizione)<br>support stand on wheels<br>(height according to type of composition) |                   |                                    |                        |    |
| RC/...<br>RC/...L                      | cella lievitazione<br>proofing chamber   | RC/... V<br>RC/...L V  | cella lievitazione con generatore di vapore<br>proofing chamber with steam generator  |                   |                                    |                        |    |
| celle lievitazione - proofing chambers |  |                        |   |                   |                                    |                        |    |
| MODELLI<br>MODELS                      | n. teglie<br>n. trays<br>cm. 40x60   | n. piani<br>n. shelves | kW  | MODELLI<br>MODELS | n. teglie<br>n. trays<br>cm. 40x60 | n. piani<br>n. shelves | kW |
| RC/2                                   | 10   | 5                      | 1   | RC/2L             | 10                                 | 5                      | 1  |
| RC/3                                   | 15   | 5                      | 1   | RC/3L             | 10                                 | 5                      | 2  |
| RC/4                                   | 20   | 5                      | 1   | RC/4L             | 20                                 | 5                      | 2  |
| RC/6                                   | 30   | 5                      | 2   | RC/6L             | 30                                 | 5                      | 2  |

"V": stessi modelli, ma con generatore  
"V": same models but with steam generator



| Tipo Model | PO/4<br>PO/4D | PO/6<br>PO/6D | PO/9<br>PO/9D |
|------------|---------------|---------------|---------------|
| mq.        | 0,58          | 0,86          | 1,14          |
| kW.        | 6             | 9             | 12            |
| A cm.      | 72            | 107           | 107           |
| B cm.      | 80            | 80            | 115           |
| C cm.      | 102           | 137           | 137           |
| D cm.      | 106           | 106           | 141           |

| Tipo Model | PO/4+4<br>PO/4+4D | PO/6+6<br>PO/6+6D | PO/9+9<br>PO/9+9D |
|------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| mq.        | 1,16              | 1,72              | 2,28              |
| kW.        | 12                | 18                | 24                |
| A cm.      | 72                | 107               | 107               |
| B cm.      | 80                | 80                | 115               |
| C cm.      | 102               | 137               | 137               |
| D cm.      | 106               | 106               | 141               |

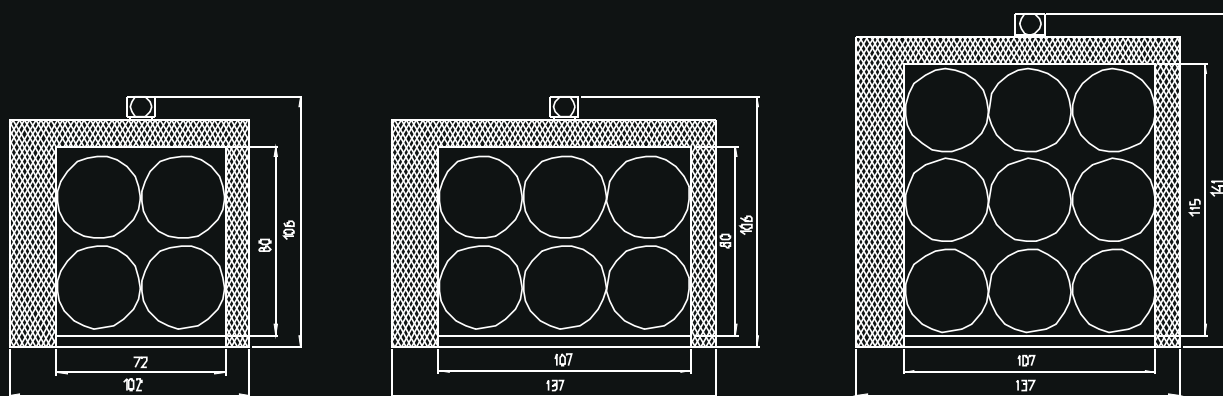
| Tipo Model | CAV/4 | CAV/6 | CAV/9 |
|------------|-------|-------|-------|
|------------|-------|-------|-------|

| Tipo Model | CAV/4R | CAV/6R | CAV/9R |
|------------|--------|--------|--------|
|------------|--------|--------|--------|



|                       |   |
|-----------------------|---|
| PO/4 – PO/6 – PO/9    | Monocamera - pannello comandi elettromeccanico<br>Single deck - electromechanical control panel |
| PO/4D – PO/6D – PO/9D | Monocamera - pannello comandi digitale<br>Single deck - digital control panel                   |

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| PO/4+4 – PO/6+6 – PO/9+9    | Bicamera - pannelli comando elettromeccanici<br>Double deck - electromechanical control panels |
| PO/4+4D – PO/6+6D – PO/9+9D | Bicamera - pannelli comando digitali<br>Double deck - digital control panels                   |



Il superforno per amico

# rinaldisuperforni

**PO**  
izza **vens**

modelli da 4 - 6 - 9 pizze  
comandi elettromeccanici o digitali  
monocamera o bicamera

models for 4 - 6 - 9 pizzas  
single chamber or double chamber  
electromechanical or digital controls



via Dorsale 38 (z. i.) 54100 Massa Italy  
tel +39 0585 250251 fax +39 0585 250256  
www.rinaldisuperforni.com  
info@rinaldisuperforni.com

# FO izza oven



struttura in acciaio inox,

camera cottura in lamiera alluminata,  
con piano in materiale refrattario,

sportello con oblò per un'ottima visibilità,

riscaldamento a mezzo resistenze corazzate, indipendenti  
cielo platea,

isolamento con materiali ad alto potere coibente,

comando scarico vapori posto sul frontale,

canalizzazione vapori,

Sicurezza: impianto elettrico conforme alle norme vigenti,



## Versione DIGITALE:

### Pannello controllo con funzioni:

impostazione del set-point di lavoro,

regolazione separata delle potenze cielo platea (0÷100%),

"salita rapida in temperatura" per il raggiungimento veloce  
del set-point di lavoro, escludendo le regolazioni cielo platea,

tasto ON/OFF,

tasto luce.

## Versione ELETTROMECCANICA:

### Pannello controllo con funzioni:

controllo ed impostazione

temperatura, indipendente cielo platea,

visualizzazione analogica della temperatura

rilevata in camera,

tasto ON/OFF,

tasto luce.

Foto a bassa risoluzione.

E' possibile averla ad alta o sostituirla  
con un'altro dettaglio prodotto?

structure in stainless steel,

baking chamber in aluminised metal sheet with baking  
surface in refractory material,

door with porthole for best visibility,

heated by armoured heating elements, independent top -  
bottom,

insulated with high thermal insulation power materials,

steam outlet control located on front,

steam duct,

Safety: electric circuit conforms to standards in force,



## DIGITAL: Version

### Control panel with following functions:

operating set-point setting,

separate regulation of top and bottom powers (0÷100%),

"rapid temperature rise" for reaching operating set-point  
rapidly, excluding top and bottom regulations,

ON/OFF push button,

light push button.

## ELECTROMECHANICAL Version:

### Control panel with following functions:

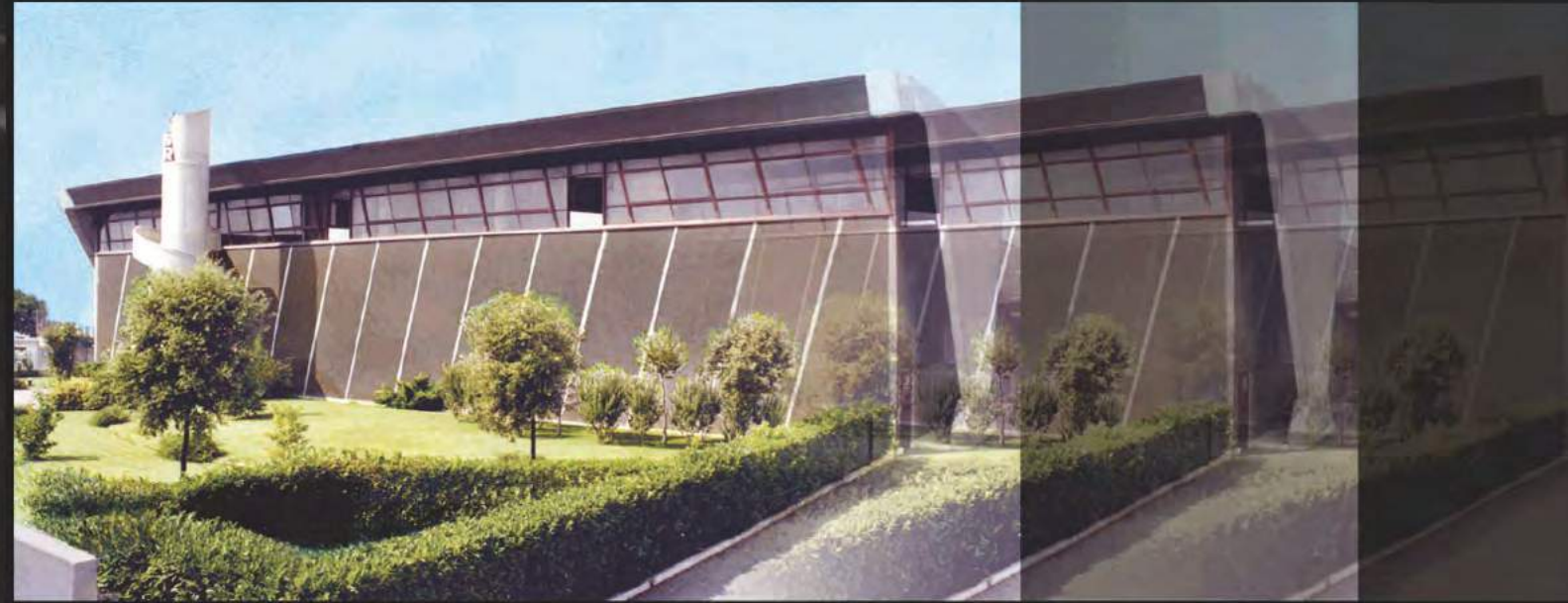
independent top - bottom temperature control and setting,

baking chamber temperature analogical visualisation,

ON/OFF push button,

light push button.

tante esigenze ... una sola risposta:  
i forni modulari



Il superforno per amico



many demands ... only one answer:  
modular ovens



via Dorsale 38 (z. i.) 54100 Massa Italy  
tel +39 0585 250251 fax +39 0585 250256  
www.rinaldisuperforni.com  
info@rinaldisuperforni.com

RMI...



**RM...**



**FORNI MODULARI  
MODULAR OVENS**



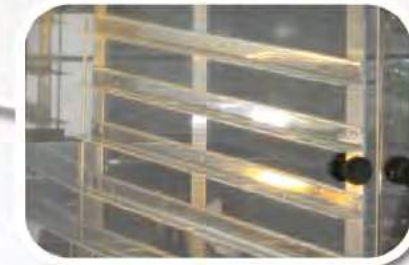
resistenze corazzate  
armoured heating elements



piano cottura in acciaio goffrato  
embossed steel baking surface



doppia pannellatura isolamento  
double insulation panelling



alcuni esempi di Modul./... - some examples of Modul./... compositions



**la serie di forni modulari ....  
la soluzione più completa e versatile,  
sempre al passo con le  
proprie esigenze**

**CARATTERISTICHE GENERALI:**

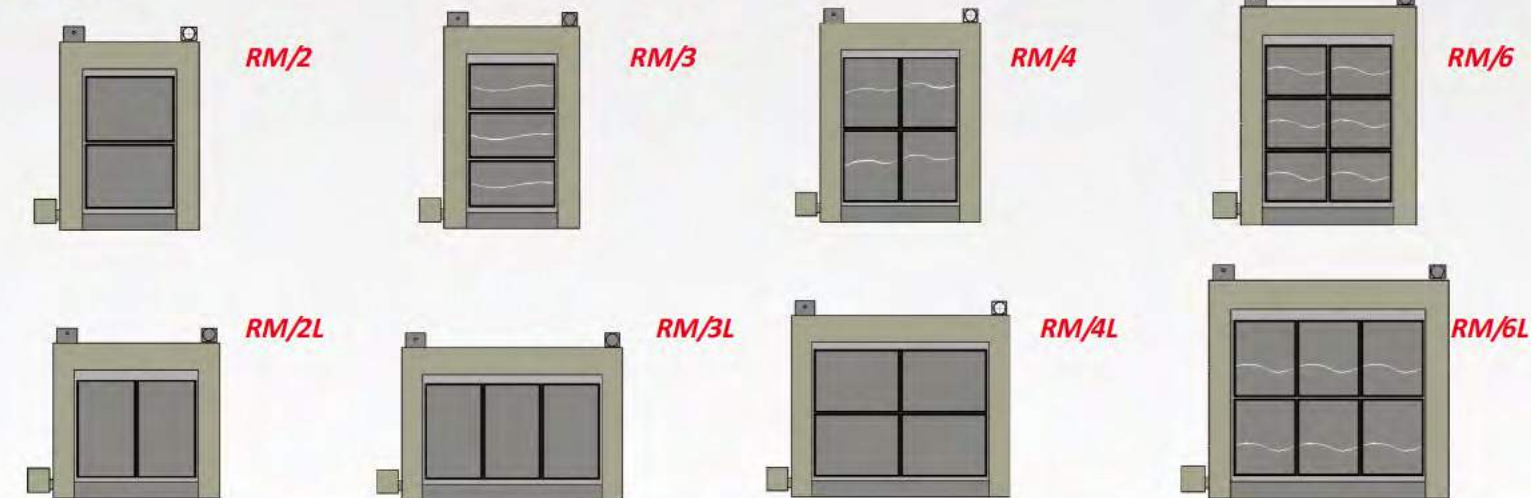
- struttura in acciaio fosfatato verniciato con polveri epossidiche
- camera cottura in acciaio inox
- frontale in acciaio inox satinato
- sportello bilanciato in cristallo ad alta tenuta termica ed ottima visibilità
- riscaldamento a mezzo resistenze corazzate, indipendenti cielo - platea
- isolamento con materiali ad alto potere coibente
- comando scarico vapori posto sul frontale

**su richiesta:**

- generatore vapore indipendente
- pannello comandi a destra oppure a distanza (cavo mt. 3)

**PANNELLO COMANDI DIGITALE CON:**

- controllo ed impostazione temperatura
- inserimento progressivo ed indipendente resistenze cielo - platea da 0 a 100%
- segnalazione presenza tensione tramite led
- timer con segnalazione acustica di fine cottura
- economy - riduzione del 50 % della potenza massima impegnata
- autoaccensione e spegnimento giornalieri
- autodiagnostica con segnalazione su display
- attivazione cappa aspirazione
- tasto luce
- orologio



**the modular ovens series ....  
the most complete and  
versatile solution,  
always keeping the pace of  
increasing demands**

**GENERAL FEATURES:**

- structure in phosphatized steel coated with epoxy polyester powder
- stainless steel baking chamber
- satin finish stainless steel front
- balanced door with high temperature resistant glass window for best visibility
- armoured heating elements, independent top bottom
- high performance thermal insulation materials
- steam discharge control located on front

**upon request:**

- independent steam generator
- control panel on right side or remote (3 m cable)

**DIGITAL CONTROL PANEL WITH:**

- temperature control and setting
- progressive and independent activation of top - bottom heating elements from 0 to 100%
- LED indicating oven live
- timer with acoustic alarm signalling end of baking process
- economy - 50 % maximum employed power reduction
- daily auto-activation and deactivation
- auto-test with readout on display
- exhaust hood activation
- light switch
- clock



**CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES**

| MODELLI<br>MODELS | dimensioni camera<br>cm<br>LxPxH<br>chamber size cm.<br>WxDxH | ingombro<br>cm<br>LxPxH<br>over-all size cm.<br>WxDxH | mq.<br>sqm. | senza generatore<br>di vapore<br>without steam<br>generator<br>kW | con generatore<br>di vapore<br>with steam<br>generator<br>kW |
|-------------------|---|---|-------------|---|--|
| RM/2-             | 62x86x15  | 92+17x126x40  | 0,53        | 4,8   | 6,1  |
| RM/2              | 62x86x25  | 92+17x126x50  |             |   |  |
| RM/3-             | 62x126x15   | 92+17x166x40  | 0,78        | 6,1   | 7,4  |
| RM/3              | 62x126x25   | 92+17x166x50  |             |   |  |
| RM/4-             | 82x126x15   | 110+17x166x40   | 1,03        | 8,1   | 9,4  |
| RM/4              | 82x126x25   | 110+17x166x50   |             |   |  |
| RM/6-             | 82x186x15   | 110+17x226x40   | 1,53        | 9   | 10,3   |
| RM/6              | 82x186x25   | 110+17x226x50   |             |   |  |
| RM/2L-            | 82x66x15  | 110+17x106x40   | 0,54        | 5,4   | 6,7  |
| RM/2L             | 82x66x25  | 110+17x106x50   |             |   |  |
| RM/3L-            | 122x66x15   | 150+17x106x40   | 0,81        | 8,1   | 9,4  |
| RM/3L             | 122x66x25   | 150+17x106x50   |             |   |  |
| RM/4L-            | 122x86x15   | 150+17x126x40   | 1,05        | 9,6   | 10,9   |
| RM/4L             | 122x86x25   | 150+17x126x50   |             |   |  |
| RM/6L-            | 122x126x15  | 150+17x166x40   | 1,54        | 12,2  | 13,5   |
| RM/6L             | 122x126x25  | 150+17x166x50   |             |   |  |

per pannello comandi a destra oppure a sinistra  
for control panel on right or left side

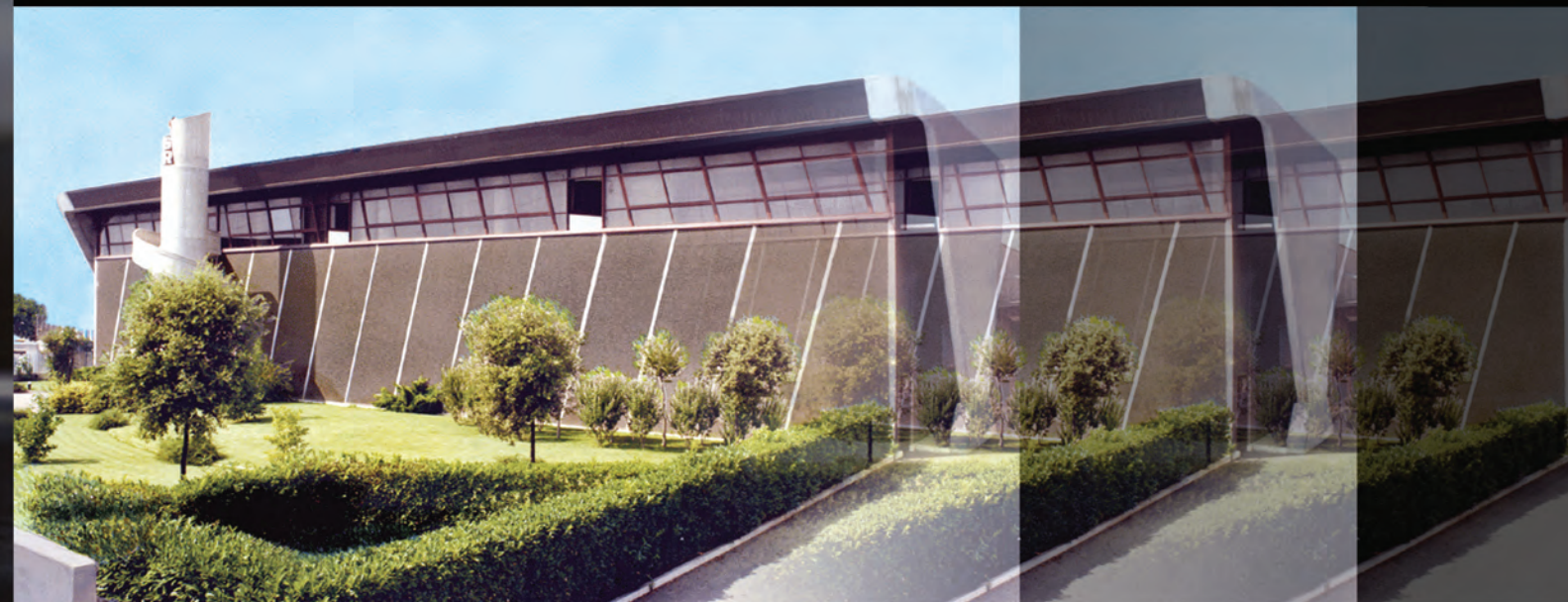
| ACCESSORI<br>ACCESSORIES  |  |                        |                        |   |                   |                                    |                        |    |                                    |
|---|--|------------------------|------------------------|---|-------------------|------------------------------------|------------------------|----|------------------------------------|
| RT/...<br>RT/...L   | cappa<br>hood  |                        | RST/...<br>RST/...L    | cappa motorizzata<br>exhaust hood with extractor  |                   |                                    |                        |    |                                    |
| COP/...<br>COP/...L   | copertura<br>(solo in assenza di cappa)<br>sheet metal top cover<br>(only if hood is not required) |                        | CAV/...<br>CAV/...L    | cavalletto su ruote<br>(altezza secondo composizione)<br>support stand on wheels<br>(height according to type of composition) |                   |                                    |                        |    |                                    |
| RC/...<br>RC/...L   | cella lievitazione<br>proofing chamber   |                        | RC/... V<br>RC/... L V | cella lievitazione con generatore di vapore<br>proofing chamber with steam generator  |                   |                                    |                        |    |                                    |
| celle lievitazione - proofing chambers  |  |                        |                        |   |                   |                                    |                        |    |                                    |
| MODELLI<br>MODELS   | n. teglie<br>n. trays<br>cm. 40x60   | n. piani<br>n. shelves | kW                     |   | MODELLI<br>MODELS | n. teglie<br>n. trays<br>cm. 40x60 | n. piani<br>n. shelves | kW |                                    |
| RC/2  | 10   | 5                      | 1                      | modelli "V"<br>"V" models<br>+ 1,3  | RC/2L             | 10                                 | 5                      | 1  | modelli "V"<br>"V" models<br>+ 1,3 |
| RC/3  | 15   | 5                      | 1                      |   | RC/3L             | 10                                 | 5                      | 2  |                                    |
| RC/4  | 20   | 5                      | 1                      |   | RC/4L             | 20                                 | 5                      | 2  |                                    |
| RC/6  | 30   | 5                      | 2                      |   | RC/6L             | 30                                 | 5                      | 2  |                                    |
| "V": stessi modelli, ma con generatore<br>"V": same models but with steam generator |  |                        |                        |   |                   |                                    |                        |    |                                    |

**tutti i modelli sono disponibili anche con sistema di abbattimento vapori in ambiente  
all models also available with system condensing steam into environment**

tante esigenze ... una sola risposta:  
i forni modulari



many demands ... only one answer:  
modular ovens



Rinaldi  
superforni



via Dorsale 38 (z. i.) 54100 Massa Italy  
tel +39 0585 250251 fax +39 0585 250256  
www.rinaldisuperforni.com  
info@rinaldisuperforni.com



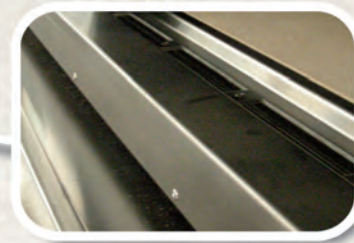
RMW...MP - RMW...RP



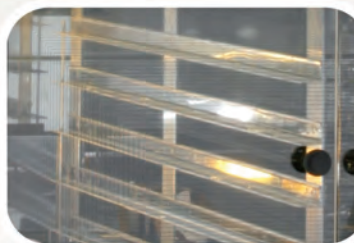
# RM...MP - RM...RP FORNI MODULARI MODULAR OVENS



cassetto raccolta briciole  
crumb collector drawer



doppia pannellatura isolamento  
double insulation panelling



la serie di forni modulari ....  
la soluzione più completa e versatile,  
sempre al passo con le  
proprie esigenze

### CARATTERISTICHE GENERALI:

- struttura in acciaio fosfatato verniciato con polveri epossidiche
- camera cottura in acciaio inox con piano in materiale refrattario, oppure interamente in materiale refrattario
- frontale in acciaio inox satinato
- sportello bilanciato in acciaio inox con oblò in cristallo per un'ottima visibilità, a chiusura automatica e con possibilità di arresto nella posizione di apertura
- possibilità di utilizzo di telai infornamento
- riscaldamento a mezzo resistenze corazzate, indipendente cielo - platea
- isolamento con materiali ad alto potere coibente
- comando scarico vapori posto sul frontale

### su richiesta:

- generatore vapore indipendente
- pannello comandi a destra oppure a distanza (cavo mt.3)

### PANNELLO COMANDI DIGITALE CON:

- controllo ed impostazione temperatura
- inserimento progressivo ed indipendente resistenze cielo - platea da 0 a 100%
- segnalazione presenza tensione tramite led
- timer con segnalazione acustica di fine cottura
- economy - riduzione del 50 % della potenza massima impegnata
- autoaccensione e spegnimento giornalieri
- autodiagnostica con segnalazione su display
- attivazione cappa aspirazione
- tasto luce
- orologio

the modular ovens series ....  
the most complete and  
versatile solution,  
always keeping the pace of  
increasing demands

### GENERAL FEATURES:

- structure in phosphatized steel coated with epoxy polyester powder
- stainless steel baking chamber with refractory material baking surface or entirely in refractory material
- satin finish stainless steel front
- automatic closing balanced door with high temperature resistant double glass porthole window for best visibility and option of blocking open position
- option of the use of loading frames
- armoured heating elements, independent top - bottom
- high performance thermal insulation materials
- steam discharge control located on front

### upon request:

- independent steam generator
- control panel on right side or remote (3 m cable)

### DIGITAL CONTROL PANEL WITH:

- temperature control and setting
- progressive and independent activation of top - bottom heating elements from 0 to 100%
- LED indicating oven live
- timer with acoustic alarm signalling end of baking process
- economy - 50 % maximum employed power reduction
- daily auto-activation and deactivation
- auto-test with readout on display
- exhaust hood activation
- light switch
- clock

tutti i modelli sono disponibili anche con sistema di abbattimento vapori in ambiente  
all models also available with system condensing steam into environment

possibilità di utilizzo di tappeti d'infornamento  
option of use of loading frames



alcuni esempi di Modul./... - some examples of Modul./... compositions



## CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES

| MODELLI<br>MODELS        | DESCRIZIONE<br>DESCRIPTION   | MODELLI<br>MODELS          | DESCRIZIONE<br>DESCRIPTION  |
|--------------------------|--|----------------------------|---|
| RM/...MP<br>RM/...MLP    | camera in acciaio inox e piano cottura in materiale refrattario<br>stainless steel baking chamber and refractory material baking surface | RM/...RP<br>RM/...RLP      | camera interamente in materiale refrattario<br>baking chamber entirely in refractory material |
| RM/...MP V<br>RM/...RP V | come sopra, ma con generatore di vapore<br>as above, but with steam generator  | RM/...MLP V<br>RM/...RLP V | come sopra, ma con generatore di vapore<br>as above, but with steam generator                 |

| MODELLI<br>MODELS |         | dimensioni camera<br>cm<br>LxPxH<br>chamber size cm.<br>WxDxH | ingombro<br>cm<br>LxPxH<br>over-all size cm.<br>WxDxH | mq.<br>sqm. | senza generatore<br>di vapore<br>without steam<br>generator<br>kW | con generatore<br>di vapore<br>with steam<br>generator<br>kW |
|-------------------|---------|---|---|-------------|---|--|
| RM/2MP            | RM/2RP  | 62x86x15  | 92+17x126x40  | 0,53        | 6,5   | 7,8  |
| RM/3MP            | RM/3RP  | 62x126x15   | 92+17x166x40  | 0,78        | 7,1   | 8,4  |
| RM/4MP            | RM/4RP  | 82x126x15   | 110+17x166x40   | 1,03        | 9,4   | 10,7   |
| RM/6MP            | RM/6RP  | 82x186x15   | 110+17x226x40   | 1,53        | 9,6   | 10,9   |
| RM/2MLP           | RM/2RLP | 82x66x15  | 110+17x106x40   | 0,54        | 7,5   | 8,8  |
| RM/3MLP           | RM/3RLP | 122x66x15   | 150+17x106x40   | 0,81        | 11,3  | 12,6   |
| RM/4MLP           | RM/4RLP | 122x86x15   | 150+17x126x40   | 1,05        | 13,1  | 14,4   |
| RM/6MLP           | RM/6RLP | 122x126x15  | 150+17x166x40   | 1,54        | 14,1  | 15,4   |

passaggio utile cm. 13,5  
clearance 13,5 cm.

per pannello comandi a destra oppure a sinistra  
for control panel on right or left side

| ACCESSORI<br>ACCESSORIES               |  |                        |   |                                    |                   |                                    |                        |    |                                    |
|--|--|------------------------|---|------------------------------------|-------------------|------------------------------------|------------------------|----|------------------------------------|
| RT/...<br>RT/...L                      | cappa<br>hood  | RST/...<br>RST/...L    | cappa motorizzata<br>exhaust hood with extractor  |                                    |                   |                                    |                        |    |                                    |
| COP/...<br>COP/...L                    | copertura<br>(solo in assenza di cappa)<br>sheet metal top cover<br>(only if hood is not required) | CAV/...<br>CAV/...L    | cavalletto su ruote<br>(altezza secondo composizione)<br>support stand on wheels<br>(height according to type of composition) |                                    |                   |                                    |                        |    |                                    |
| RC/...<br>RC/...L                      | cella lievitazione<br>proofing chamber   | RC/... V<br>RC/...L V  | cella lievitazione con generatore di vapore<br>proofing chamber with steam generator  |                                    |                   |                                    |                        |    |                                    |
| celle lievitazione - proofing chambers |  |                        |   |                                    |                   |                                    |                        |    |                                    |
| MODELLI<br>MODELS                      | n. teglie<br>n. trays<br>cm. 40x60   | n. piani<br>n. shelves | kW  |                                    | MODELLI<br>MODELS | n. teglie<br>n. trays<br>cm. 40x60 | n. piani<br>n. shelves | kW |                                    |
| RC/2                                   | 10   | 5                      | 1   | modelli "V"<br>"V" models<br>+ 1,3 | RC/2L             | 10                                 | 5                      | 1  | modelli "V"<br>"V" models<br>+ 1,3 |
| RC/3                                   | 15   | 5                      | 1   |                                    | RC/3L             | 10                                 | 5                      | 2  |                                    |
| RC/4                                   | 20   | 5                      | 1   |                                    | RC/4L             | 20                                 | 5                      | 2  |                                    |
| RC/6                                   | 30   | 5                      | 2   |                                    | RC/6L             | 30                                 | 5                      | 2  |                                    |

"V": stessi modelli, ma con generatore  
"V": same models but with steam generator

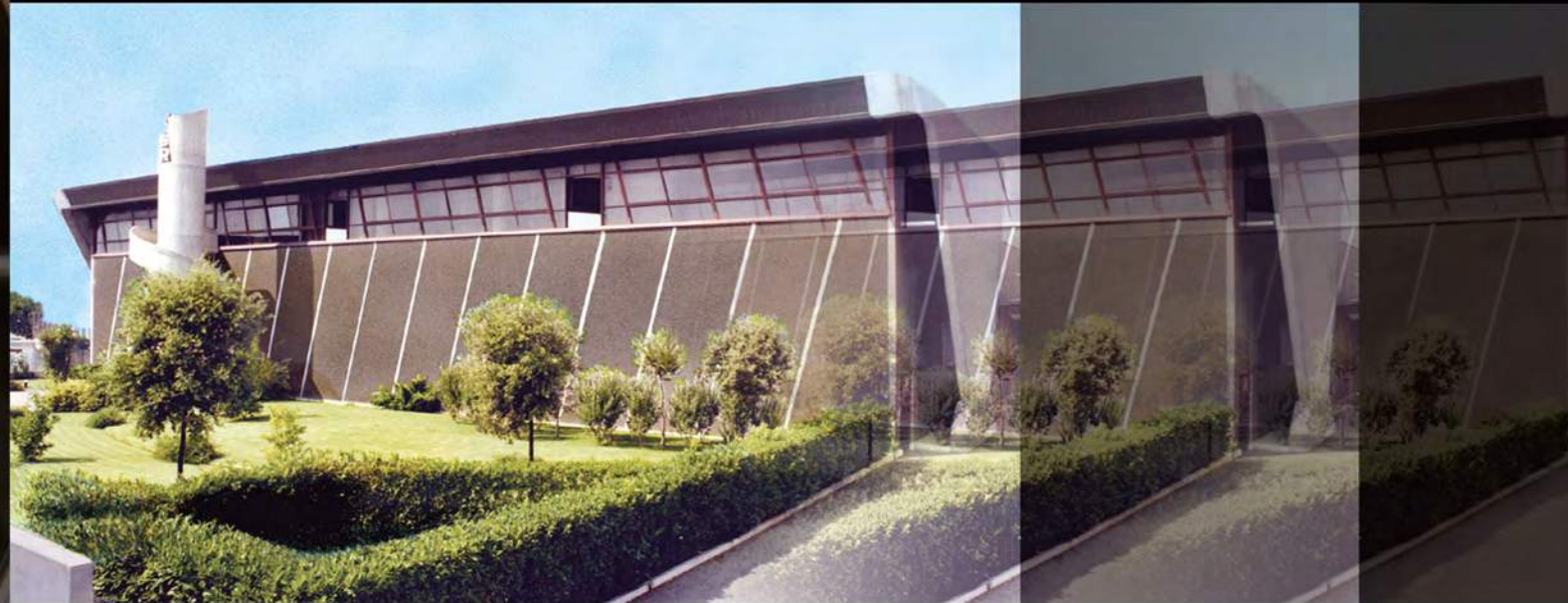




*Il suo punto di forza?  
... il carrello fisso!*



*What makes the difference?  
... the stationary rack!*



via Dorsale 38 (z. i.) 54100 Massa Italy  
tel +39 0585 250251 fax +39 0585 250256  
www.rinaldisuperforni.com  
info@rinaldisuperforni.com



**Il superforno per amico**



**RV/12 - RV/24**



# RV/12 - RV/24 FORNI AD ARIA VENTILATA A CARRELLO FISSO STATIONARY RACK CONVECTION OVENS



Appositamente studiati per la cottura di prodotti di pasticceria e panificazione, grazie all'esclusivo sistema di diffusione forzata dell'aria, assicurano una cottura uniforme.

Ottimi per paste lievitate, ma anche per prodotti tipici come il *tarallo pugliese* o la *baguette francese* e per essiccazione/cottura di verdure.

Particolarmente apprezzati dagli operatori professionali per il design, la semplicità d'utilizzo e l'igiene, garantita dal fatto che soltanto il prodotto entra nella camera di cottura.

### CARATTERISTICHE GENERALI:

- struttura in acciaio fosfatato verniciato con polveri epossidiche
- camera cottura in acciaio inox
- porta con doppio cristallo ad alta tenuta termica ed ottima visibilità
- isolamento con materiali ad alto potere coibente
- cottura del prodotto a flusso incrociato che consente maggiore sviluppo ed uniformità
- riscaldamento a mezzo resistenze corazzate
- comando scarico vapori posto sul frontale
- carrello portateglie in dotazione

### PANNELLO COMANDI DIGITALE CON:

- controllo ed impostazione temperatura
- selezione di 1/3, 2/3, 3/3 della potenza, con parzializzazione da 0 a 100%
- selezione ventilazione a ciclo *lento* o *rapido*
- segnalazione presenza tensione tramite led
- timer con segnalazione acustica di fine cottura
- autoaccensione e spegnimento giornalieri
- autodiagnostica con segnalazione su display
- attivazione cappa aspirazione
- tasto luce
- orologio

### MODELLI A GAS:

- riscaldamento con scambiatore di calore e camera di combustione indipendente
- bruciatore di tipo atmosferico
- reset blocco gas

Specially designed for baking pastry and bread products, guarantee homogeneous baking results thanks to the exclusive forced air flow system.

Ideal for leavened dough products, but also for typical products such as *Pugliese taralli* and *French baguette*, and for cooking/drying vegetables.

The design, simplicity of operation and hygiene, guaranteed by the fact that only the product enters the baking chamber, are features particularly appreciated by professional operators.

### GENERAL FEATURES:

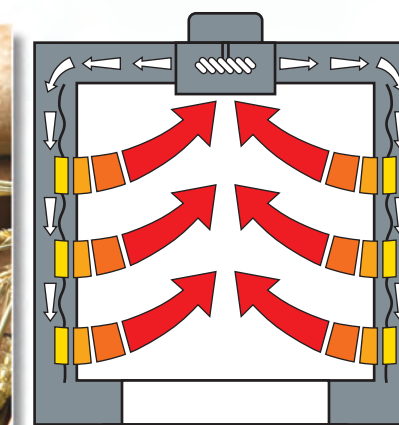
- structure in phosphatized steel coated with epoxy polyester powder
- stainless steel baking chamber
- door window in high temperature resistant double glass for best visibility
- high performance thermal insulation materials
- crossed air flow baking which allows major product development and homogeneous baking results
- armoured heating elements
- steam discharge control on front
- equipped with tray rack

### DIGITAL CONTROL PANEL WITH:

- temperature control and setting
- selection of 1/3, 2/3, 3/3 of the power, with partialization from 0 to 100%
- selection of *slow* or *fast* cycle ventilation
- led indicating oven live
- timer with acoustic alarm signalling end of baking process
- daily auto-activation and deactivation
- auto-test with readout on display
- exhaust hood activation
- light switch
- clock

### GAS MODELS:

- heat exchanger and independent combustion chamber
- atmospheric type burner
- gas block reset button



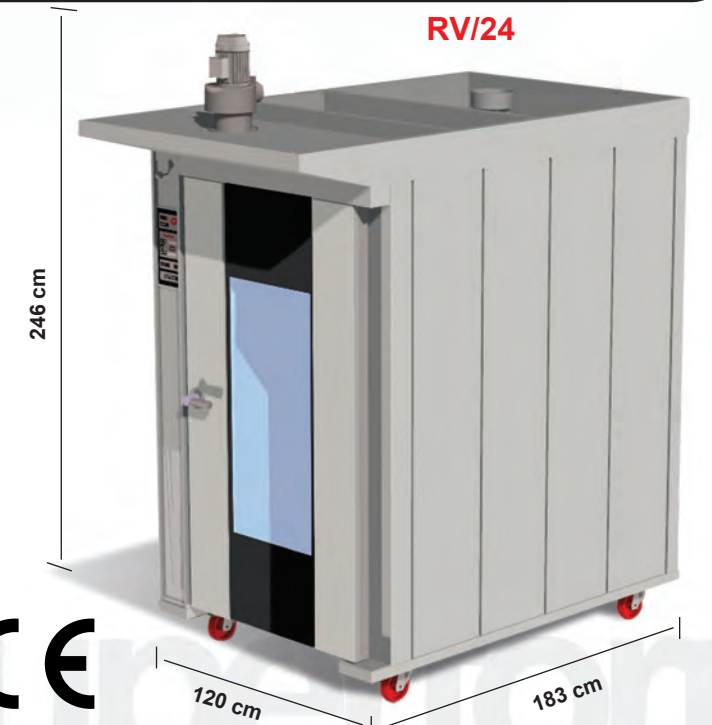
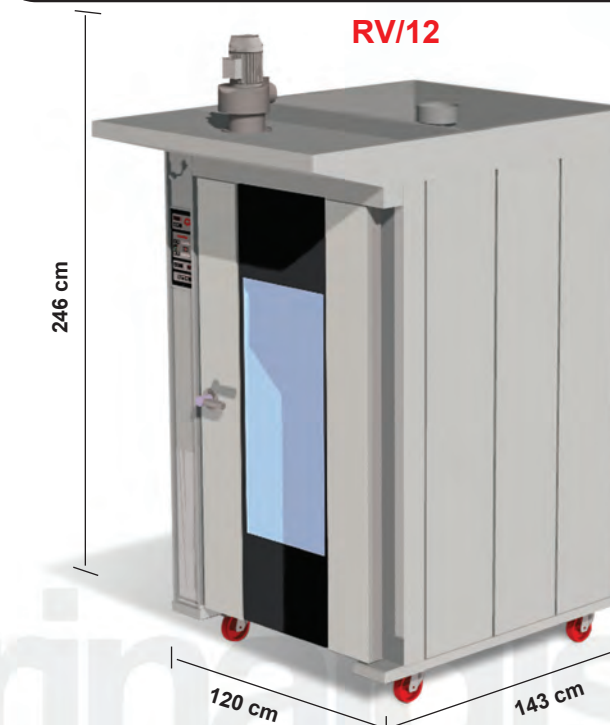
## CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES

| MODELLI<br>MODELS | DESCRIZIONE<br>DESCRIPTION   | POTENZA ELETTRICA<br>ELECTRIC POWER | POTENZA TERMICA<br>THERMAL POWER |
|-------------------|--|-------------------------------------|----------------------------------|
| RV/12             | forno elettrico ad aria ventilata<br><i>electric convection oven</i>   | kW 18,5                             | -                                |
| RV/12 V           | forno elettrico ad aria ventilata con generatore di vapore<br><i>electric convection oven with steam generator</i> | kW 21                               | -                                |
| RV/12G            | forno a gas ad aria ventilata<br><i>gas convection oven</i>  | kW 1,5                              | kW 26                            |
| RV/12G V          | forno a gas ad aria ventilata con generatore di vapore<br><i>gas convection oven with steam generator</i>          | kW 4                                | kW 26                            |

| ACCESSORI<br>ACCESSORIES | DESCRIZIONE<br>DESCRIPTION               | N° TEGLIE<br>N. TRAYS | MISURA TEGLIE<br>TRAY SIZE | PASSO<br>PITCH |
|--------------------------|--|-----------------------|----------------------------|----------------|
| CAR/12                   | carrello portateglie<br><i>tray rack</i> | 12                    | cm 40x60                   | cm 12          |
| CAR/14                   | carrello portateglie<br><i>tray rack</i> | 14                    | cm 40x60                   | cm 10          |

| MODELLI<br>MODELS | DESCRIZIONE<br>DESCRIPTION   | POTENZA ELETTRICA<br>ELECTRIC POWER | POTENZA TERMICA<br>THERMAL POWER |
|-------------------|--|-------------------------------------|----------------------------------|
| RV/24             | forno elettrico ad aria ventilata<br><i>electric convection oven</i>   | kW 30                               | -                                |
| RV/24 V           | forno elettrico ad aria ventilata con generatore di vapore<br><i>electric convection oven with steam generator</i> | kW 32                               | -                                |
| RV/24G            | forno a gas ad aria ventilata<br><i>gas convection oven</i>  | kW 1,5                              | kW 40                            |
| RV/24G V          | forno a gas ad aria ventilata con generatore di vapore<br><i>gas convection oven with steam generator</i>          | kW 4                                | kW 40                            |

| ACCESSORI<br>ACCESSORIES | DESCRIZIONE<br>DESCRIPTION               | N° TEGLIE<br>N. TRAYS | MISURA TEGLIE<br>TRAY SIZE | PASSO<br>PITCH |
|--------------------------|--|-----------------------|----------------------------|----------------|
| CAR/24                   | carrello portateglie<br><i>tray rack</i> | 24<br>12              | cm 40x60<br>cm 60x80       | cm 12          |
| CAR/28                   | carrello portateglie<br><i>tray rack</i> | 28<br>14              | cm 40x60<br>cm 60x80       | cm 10          |



pratici - versatili - componibili  
elettrici oppure a gas



practical - stackable - composable  
electric or gas



**Rinaldi**  
superforni



via Dorsale 38 (z. I.) 54100 Massa Italy  
tel +39 0585 250251 fax +39 0585 250256  
www.rinaldisuperforni.com  
info@rinaldisuperforni.com

Superpastry®  
Supertakery®

**Rinaldi**  
superforni



Il superforno per amico

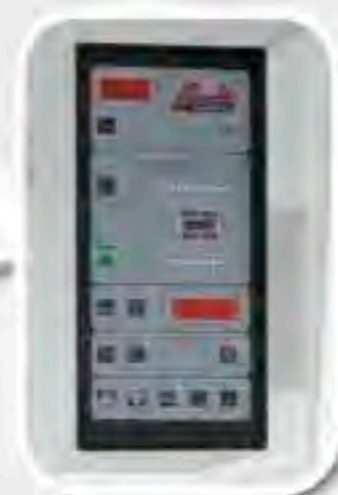
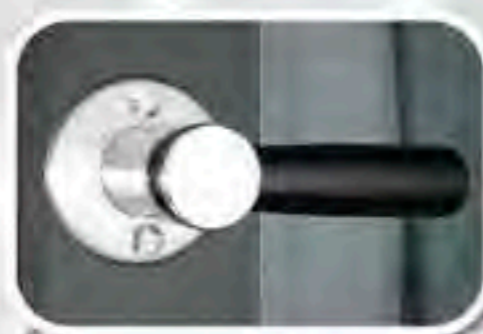


RVM/8 - RVM/12



www.rinaldisuperforni.com

# RVM8 - RVM12 FORNI MODULARI AD ARIA VENTILATA MODULAR CONVECTION OVENS



Particolarmente apprezzati per il design e la semplicità d'utilizzo. Ideali per la cottura di prodotti di pasticceria e panificazione, grazie all'esclusivo sistema di diffusione forzata dell'aria, che assicura una cottura uniforme.

**A renderlo più versatile ... la vasta gamma di componenti da poter selezionare ed assemblare in varie combinazioni, a soddisfare così le specifiche esigenze dell'operatore.**

### CARATTERISTICHE GENERALI:

- struttura in acciaio fosfatato verniciato con polveri epossidiche
- camera cottura in acciaio inox
- porta con doppio cristallo ad alta tenuta termica ed ottima visibilità
- isolamento con materiali ad alto potere coibente
- cottura del prodotto a flusso incrociato che consente maggiore sviluppo ed uniformità
- riscaldamento a mezzo resistenze corazzate
- comando scarico vapori posto sul frontale

### PANNELLO COMANDI DIGITALE CON:

- controllo ed impostazione temperatura
- selezione di 1/3, 2/3, 3/3 della potenza, con parzializzazione da 0 a 100%
- selezione ventilazione a ciclo lento o rapido
- segnalazione presenza tensione tramite led
- timer con segnalazione acustica di fine cottura
- autoaccensione e spegnimento giornalieri
- autodiagnostica con segnalazione su display
- attivazione cappa aspirazione
- tasto luce
- orologio

### MODELLI A GAS:

- riscaldamento con scambiatore di calore e camera di combustione indipendente
- bruciatore di tipo atmosferico
- reset blocco gas

### su richiesta:

- generatore vapore indipendente
- pannello comandi a destra oppure a distanza (cavo mt.3)

Design and simplicity of operation are features particularly appreciated. Ideal for baking pastry and bread products, thanks to the exclusive forced air flow system which guarantees homogeneous baking results.

**The feature that makes it so versatile ... the vast range of components that can be selected and assembled in various combinations to satisfy specific user's requirements.**

### GENERAL FEATURES:

- structure in phosphatized steel coated with epoxy polyester powder
- stainless steel baking chamber
- door window in high temperature resistant double glass for best visibility
- high performance thermal insulation materials
- crossed air flow baking which allows major product development and homogeneous baking results
- armoured heating elements
- steam discharge control on front

### DIGITAL CONTROL PANEL WITH:

- temperature control and setting
- selection of 1/3, 2/3, 3/3 of the power, with partialization from 0 to 100%
- selection of slow or fast cycle ventilation
- led indicating oven live
- timer with acoustic alarm signalling end of baking process
- daily auto-activation and deactivation
- auto-test with readout on display
- exhaust hood activation
- light switch
- clock

### GAS MODELS:

- heat exchanger and independent combustion chamber
- atmospheric type burner
- gas block reset button

### upon request:

- independent steam generator
- control panel on right side or remote (3 m cable)



## CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES

| MODELLI<br>MODELS | DESCRIZIONE<br>DESCRIPTION   | ingombro cm<br>LxPxH<br>over-all size cm.<br>WxDxH | potenza elettrica<br>electric power<br>kW | potenza termica<br>thermal power<br>kW | capacità teglie<br>trays capacity     |
|-------------------|--|--|---|--|---------------------------------------|
| RVM/8             | forno modulare elettrico ad aria ventilata<br>electric modular convection oven | 92+17x129x111                                      | 13  | -                                      | n.8<br>cm 40x60                       |
| RVM/8 V           | come sopra, ma con generatore di vapore<br>as above, but with steam generator  |  | 15  | -                                      |                                       |
| RVM/8G            | forno modulare a gas ad aria ventilata<br>gas modular convection oven          |  | 0,75                                      | 16,5                                   |                                       |
| RVM/8G V          | come sopra, ma con generatore di vapore<br>as above, but with steam generator  |  | 2,75                                      | 16,5                                   |                                       |
| RVM/12            | forno modulare elettrico ad aria ventilata<br>electric modular convection oven | 110+17x169x111                                     | 18  | -                                      | n. 12<br>cm 40x60<br>n. 6<br>cm 60x80 |
| RVM/12 V          | come sopra, ma con generatore di vapore<br>as above, but with steam generator  |  | 20  | -                                      |                                       |
| RVM/12G           | forno modulare a gas ad aria ventilata<br>gas modular convection oven          |  | 0,75                                      | 22                                     |                                       |
| RVM/12G V         | come sopra, ma con generatore di vapore<br>as above, but with steam generator  |  | 2,75                                      | 22                                     |                                       |

per pannello comandi a destra oppure a sinistra  
for control panel on right or left side

## ACCESSORI ACCESSORIES

| MODELLI<br>MODELS | DESCRIZIONE<br>DESCRIPTION   | dim. camera cm<br>LxPxH<br>chamber size cm<br>WxDxH | ingombro cm<br>LxPxH<br>over-all size cm.<br>WxDxH | potenza elettrica<br>electric power<br>kW | cap. teglie<br>trays cap. |
|-------------------|--|---|--|---|---------------------------|
| RM/2-             | forno modulare elettrico ad aria ventilata<br>electric modular convection oven | 62x90x15  | 92+17x126x40                                       | 4,8                                       | n.2<br>cm 40x60           |
| RM/2- V           | come sopra, ma con generatore di vapore<br>as above, but with steam generator  |   |  | 6,1                                       |                           |
| RM/2              | forno modulare a gas ad aria ventilata<br>gas modular convection oven          | 62x90x25  | 92+17x126x50                                       | 4,8                                       |                           |
| RM/2 V            | come sopra, ma con generatore di vapore<br>as above, but with steam generator  |   |  | 6,1                                       |                           |
| RM/4-             | forno modulare elettrico ad aria ventilata<br>electric modular convection oven | 82x130x15   | 110+17x166x40                                      | 8,1                                       | n. 4<br>cm 40x60          |
| RM/4- V           | come sopra, ma con generatore di vapore<br>as above, but with steam generator  |   |  | 9,4                                       |                           |
| RM/4              | forno modulare a gas ad aria ventilata<br>gas modular convection oven          | 82x130x25   | 110+17x166x50                                      | 8,1                                       |                           |
| RM/4 V            | come sopra, ma con generatore di vapore<br>as above, but with steam generator  |   |  | 9,4                                       |                           |

per pannello comandi a destra oppure a sinistra  
for control panel on right or left side

|         |   |          |  |
|---------|---|----------|--|
| RT/...  | cappa<br>hood   | RST/...  | cappa motorizzata<br>exhaust hood with extractor   |
| COP/... | copertura (solo in assenza di cappa)<br>sheet metal top cover<br>(only if hood is not required) | CAV/...  | cavalletto su ruote (altezza secondo composizione)<br>support stand on wheels<br>(height according to type of composition) |
| RC/...  | cella lievitazione<br>proofing chamber  | RC/... V | cella lievitazione con generatore di vapore<br>proofing chamber with steam generator                                       |

### celle lievitazione - proofing chambers

| MODELLI<br>MODELS | n. teglie<br>n. trays<br>cm. 40x60 | n. piani<br>n. shelves | senza generatore di vapore<br>without steam generator<br>kW | con generatore di vapore<br>with steam generator<br>kW |
|-------------------|------------------------------------|------------------------|---|--|
| RC/8-RC8 V        | 10                                 | 5                      | 1   | 2,3  |
| RC/12-RC12 V      | 20                                 | 5                      | 1   | 2,3  |

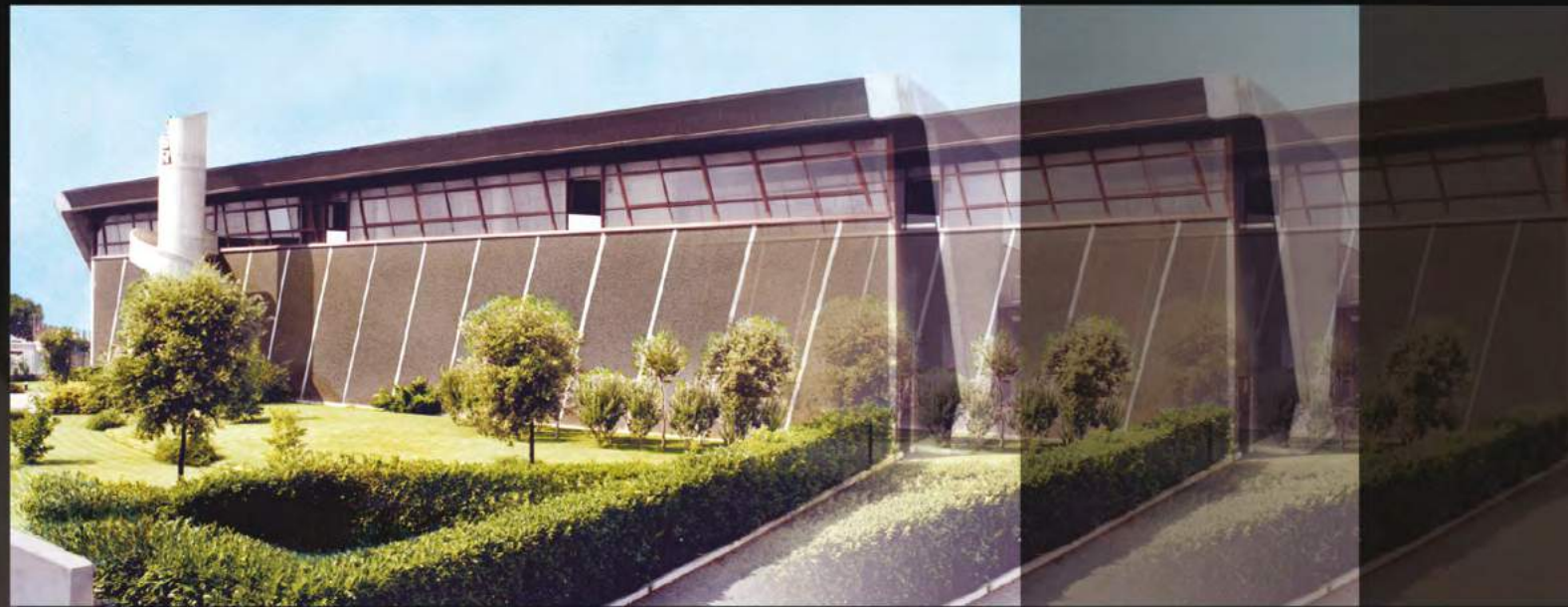
alcuni esempi di Comby/... - some examples of Comby/... compositions



l'unico  
nel suo genere



the one  
and only



via Dorsale 38 (z. i.) 54100 Massa Italy  
tel +39 0585 250251 fax +39 0585 250256  
www.rinaldisuperforni.com  
info@rinaldisuperforni.com

**Rinaldi**  
superforni  
Il superforno per amico



SUPERPIZZA



# SUPERPIZZA

FORNO AUTOMATICO  
AUTOMATIC OVEN



## alta produttività ..... un solo operatore

italiano

### CARATTERISTICHE GENERALI:

- struttura in acciaio fosfatato verniciato con polveri epossidiche, montata su ruote
- camera cottura in acciaio inox, montata a libera dilatazione
- infornamento automatico su alimentatore a giostra
- sfornamento automatico
- gruppo di continuità per scarico semi-automatico del prodotto in cottura, in caso di mancanza di energia elettrica
- produzione oraria approssimativa di n. 150 pizze, a parametri ottimali
- cottura in teglie diametro massimo cm. 30
- riscaldamento a mezzo resistenze corazzate, indipendenti cielo - platea
- isolamento con materiali ad alto potere coibente
- temperatura massima: 500°C
- accessori in dotazione: n. 100 teglie tonde

### PANNELLO COMANDI DIGITALE CON:

- controllo ed impostazione temperatura
- inserimento progressivo ed indipendente resistenze cielo - platea
- segnalazione presenza tensione tramite led
- impostazione tempo cottura in minuti/secondi
- raffreddamento nastro a fine lavoro, gestito da software
- tasto azionamento nastro cottura

## high productivity ..... one single operator

english

### GENERAL FEATURES:

- structure in phosphatized steel coated with epoxy polyester powder, mounted on legs with castor wheels
- stainless steel baking chamber, mounted for free expansion
- automatic product loading on carousel conveyor
- automatic product unloading
- emergency power supply unit for semi-automatic unloading of the product being baked in case of energy blackout
- approximate production capacity of no. 150 pizzas per hr., at optimum parameters
- baking in round pans with 30 cm. max. diameter
- armoured heating elements, independent top - bottom
- high performance thermal insulation materials
- max. temperature: 500°C
- equipped with no. 100 round pans

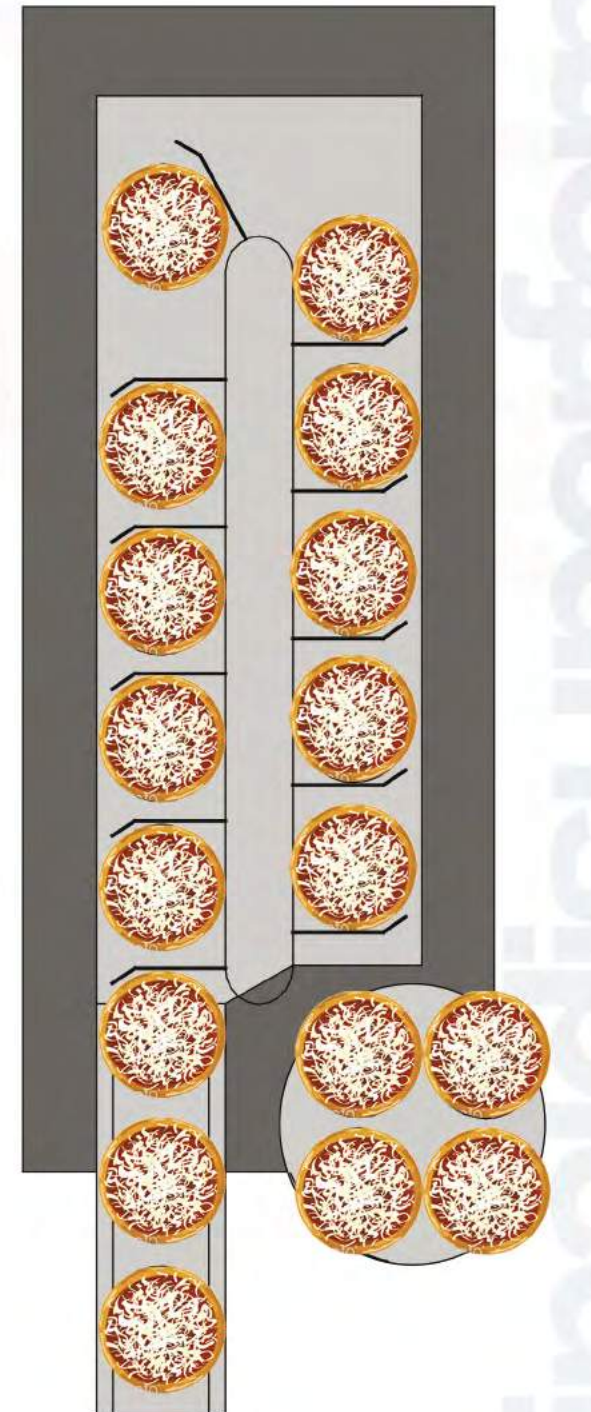
### DIGITAL CONTROL PANEL WITH:

- temperature control and setting
- progressive and independent activation of top - bottom heating elements
- LED indicating oven live
- baking time setting in minutes/seconds
- conveyor cooling at end of operation controlled by software
- baking conveyor activation button

## CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES



Potenza: kW. 15  
Power: kW. 15



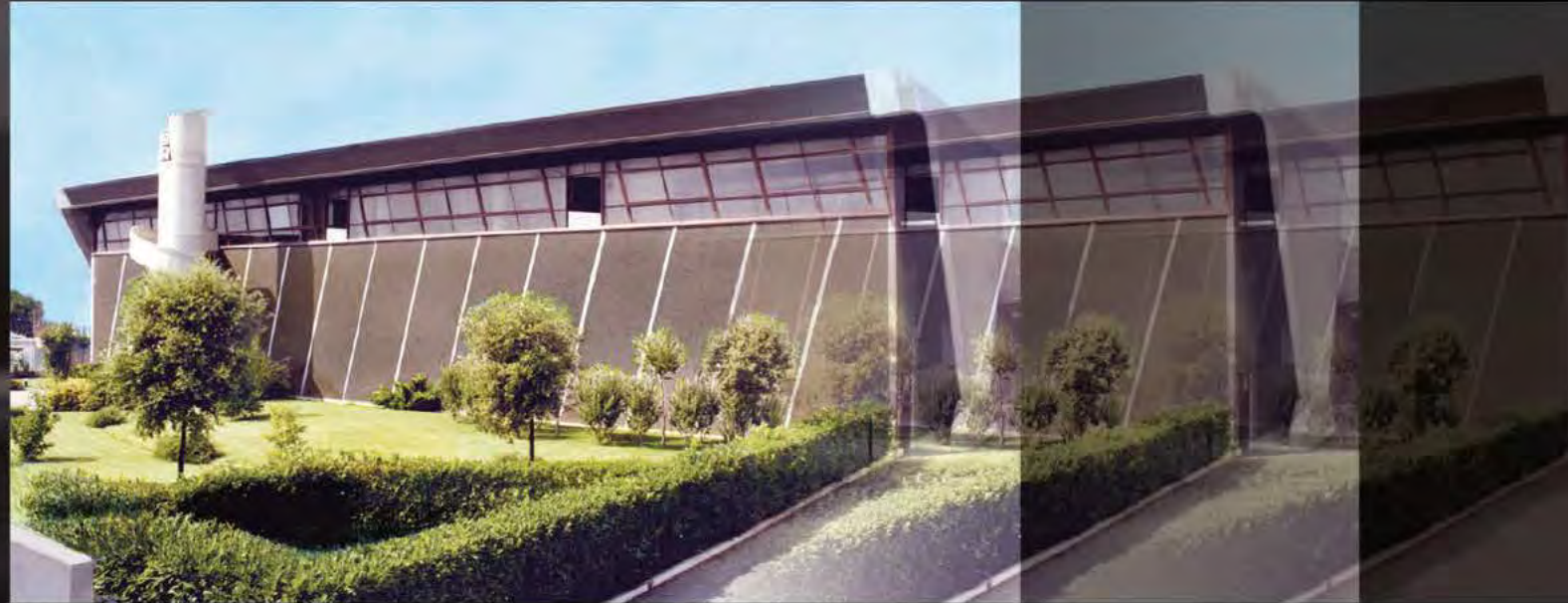
Pinaboli

pinaboli superformi

pratico  
componibile  
compatto



practical  
stackable  
compact



via Dorsale 38 (z. i.) 54100 Massa Italy  
tel +39 0585 250251 fax +39 0585 250256  
www.rinaldisuperforni.com  
info@rinaldisuperforni.com



superforni  
Il superforno per amico



SUPERTUNNEL 45/90



# SUPERTUNNEL 45/90 FORNO A TUNNEL MODULARE MODULAR TUNNEL OVEN



## Piccolo tunnel ..... grandi prestazioni!

### CARATTERISTICHE GENERALI:

- struttura in acciaio inox
- camera cottura in acciaio inox
- possibilità di sovrapposizione di più impianti
- nastro trasportatore per cottura del prodotto su teglia o retino, con tondini distanziati, per un miglior utilizzo delle radiazioni infrarosse
- riscaldamento a mezzo resistenze corazzate, indipendenti cielo - platea
- isolamento con materiali ad alto potere coibente
- temperatura massima: 500°C

### PANNELLO COMANDI DIGITALE CON:

- segnalazione presenza tensione tramite led
- azionamento nastro cottura
- impostazione giorno - data - ora
- programma auto-accensione
- controllo ed impostazione temperatura
- salita rapida in temperatura
- impostazione tempo cottura in minuti/secondi
- I.B.S. - Intelligent Baking System (Sistema di Cottura Intelligente), che gestisce automaticamente i parametri relativi a temperatura, regolazione potenza cielo-platea e tempo di cottura, pur tenendo conto delle impostazioni inserite, al fine di adattarsi sia alla particolarità del prodotto, sia alla variabilità del volume del lavoro
- P.R.S. - Program Recorder System (Sistema di Registrazione Programmi), che consente la memorizzazione e la riproduzione di programmi di cottura (massimo 9), identificabili per numero e per descrizione
- arresto ritardato del nastro di cottura allo spegnimento del forno, per consentirne un raffreddamento uniforme



## Mini tunnel ..... maxi performance!

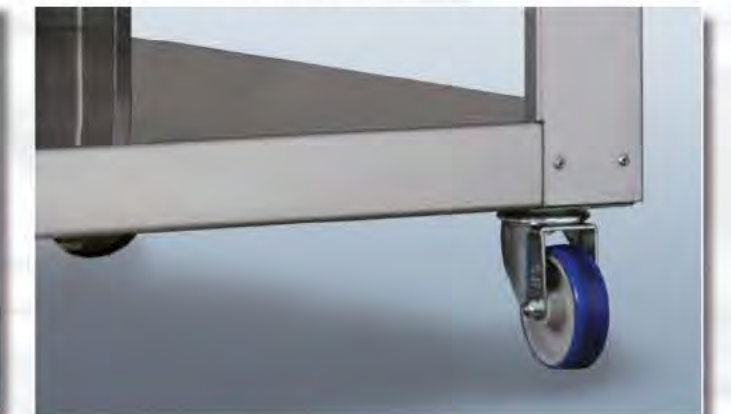
### GENERAL FEATURES:

- stainless steel structure
- stainless steel baking chamber
- option of stacking additional modules
- conveyor belt with distanced rods for best application of the infrared radiation, suited for baking product in pans or on pizza screens
- armoured heating elements, independent top - bottom
- high performance thermal insulation materials
- max. temperature: 500°C.

### DIGITAL CONTROL PANEL WITH:

- LED indicating oven live
- baking conveyor belt activation
- day - date - time setting
- auto-activation program
- temperature control and setting
- rapid temperature rise
- baking time setting in minutes/seconds
- I.B.S. - Intelligent Baking System, automatically controls parameters related to temperature, top-bottom power adjustment and baking time while also considering the set values, so to adapt to the particularity of the product and the variable work volume
- P.R.S. - Program Recorder System which allows storing and reproduction of baking programs (max. 9), identifiable by number and description
- delayed baking conveyor stop when oven is turned off in order to allow even cooling

## CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES



dimensioni camera cm. 45x92x9,5  
chamber size cm. 45x92x9,5



Potenza variabile di utilizzo: kW. 13  
Variable operation power: kW. 13




italiano english




### SUPERTUNNEL .150

forni a tunnel una camera  
single deck tunnel ovens



nastro trasportatore, per cottura del prodotto su teglie o retini di qualsiasi forma o dimensione, con **tondini in acciaio inox**

*conveyor belt with **stainless steel rods**, for baking product in pans or on pizza screens of any shape and dimensions*


nastro trasportatore, per cottura del prodotto senza teglia, con **rete in acciaio inox**

*conveyor belt in **stainless steel wire mesh**, for baking product without pans*


### SUPERTUNNEL D.150

forni a tunnel due camere (monoblocco)  
double deck tunnel ovens (single block)




nastro trasportatore, per cottura del prodotto su teglie o retini di qualsiasi forma o dimensione, con **tondini in acciaio inox**

*conveyor belt with **stainless steel rods**, for baking product in pans or on pizza screens of any shape and dimensions*

nastro trasportatore, per cottura del prodotto senza teglia, con **tapparelle in acciaio inox**

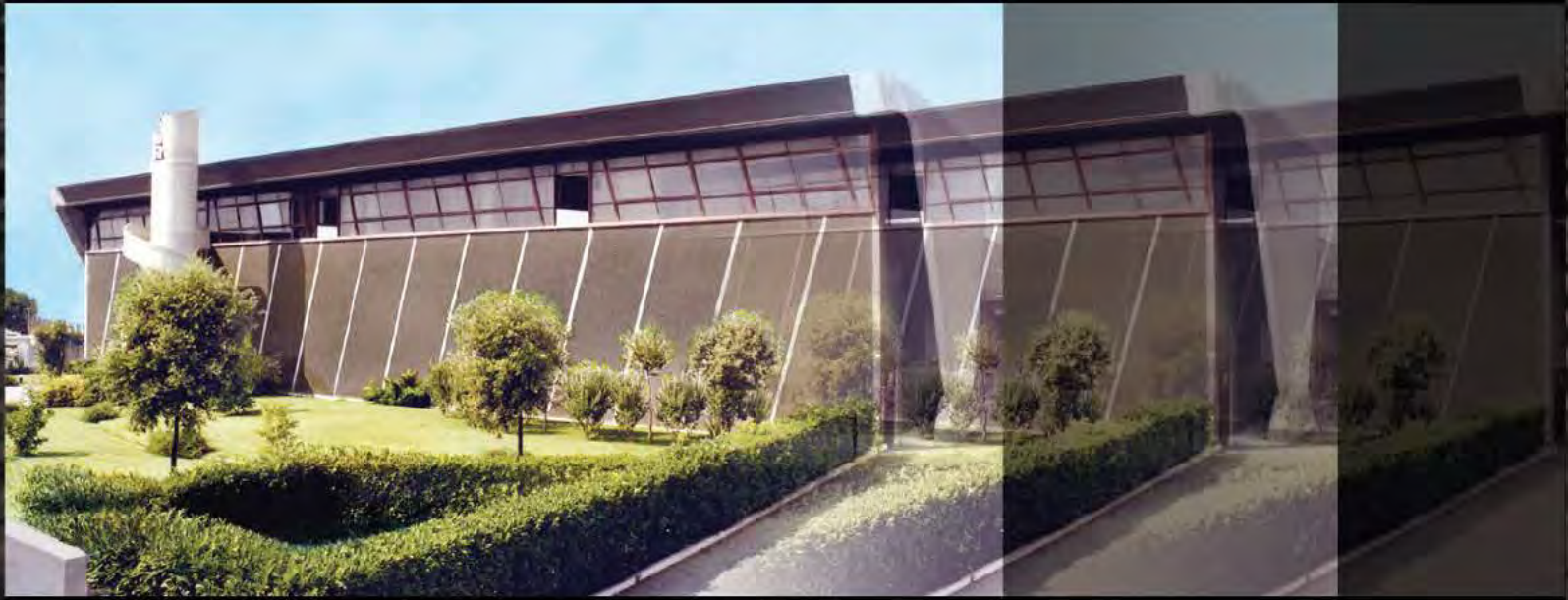
*conveyor belt with **stainless steel strips**, for baking product without pans*

nastro trasportatore, per cottura del prodotto senza teglia, con **tapparelle in acciaio inox e materiale refrattario**

*conveyor belt with **stainless steel and refractory material strips**, for baking product without pans*

### SUPERTUNNEL .1250

forni a tunnel una camera  
single deck tunnel ovens



**Rinaldi**  
superforni



via Dorsale 38 (z. i.) 54100 Massa Italy  
tel +39 0585 250251 fax +39 0585 250256  
www.rinaldisuperforni.com  
info@rinaldisuperforni.com

**Rinaldi**  
superforni

Il superforno per amico



SUPERTUNNEL





La serie Supertunnel è stata concepita per produzioni di una certa consistenza. I vari modelli possono essere inseriti in linee produttive automatiche o semi-automatiche oppure installati come impianti a se stanti.

#### CARATTERISTICHE GENERALI:

- struttura in acciaio fosfatato verniciato con polveri epossidiche, montata su ruote
- camera cottura in acciaio inox, montata a libera dilatazione
- riscaldamento a mezzo resistenze corazzate, indipendenti cielo - platea
- isolamento con materiali ad alto potere coibente
- temperatura massima: 500°C

#### PANNELLO COMANDI DIGITALE CON:

- segnalazione presenza tensione tramite led
- azionamento nastro cottura
- impostazione giorno - data - ora
- programma auto-accensione
- controllo ed impostazione temperatura
- salita rapida in temperatura
- impostazione tempo cottura in minuti/secondi
- **I.B.S. - Intelligent Baking System** (Sistema di Cottura Intelligente), che gestisce automaticamente i parametri relativi a temperatura, regolazione potenza cielo-platea e tempo di cottura, pur tenendo conto delle impostazioni inserite, al fine di adattarsi sia alla particolarità del prodotto, sia alla variabilità del volume del lavoro
- **P.R.S. - Program Recorder System** (Sistema di Registrazione Programmi), che consente la memorizzazione e la riproduzione di programmi di cottura (massimo 9), identificabili per numero e per descrizione
- arresto ritardato del nastro di cottura allo spegnimento del forno, per consentirne un raffreddamento uniforme



The range of Supertunnel ovens has been projected for consistent capacity productions. The various models can be included in automatic or semi-automatic production lines or installed as single units.

#### GENERAL FEATURES:

- structure in phosphatized steel coated with epoxy polyester powder, mounted on legs with castor wheels
- stainless steel baking chamber mounted for free expansion
- armoured heating elements, independent for top - bottom
- high performance thermal insulation materials
- max. temperature: 500°C

#### DIGITAL CONTROL PANEL WITH:

- LED indicating oven live
- baking conveyor belt activation
- day - date - time setting
- auto-activation program
- temperature control and setting
- rapid temperature rise
- baking time setting in minutes/seconds
- **I.B.S. - Intelligent Baking System**, automatically controls parameters related to temperature, top-bottom power adjustment and baking time while also considering the set values, so to adapt to the particularity of the product and the variable work volume
- **P.R.S. - Program Recorder System** which allows storing and reproduction of baking programs (max. 9), identifiable by number and description
- delayed baking conveyor stop when oven is turned off in order to allow even cooling



### CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES

| MODELLI<br>MODELS                                      | nastro cottura<br>baking belt  | dimensioni camera cm<br>LxPxH<br>chamber size cm.<br>WxDxH | ingombro cm<br>LxPxH<br>over-all size cm.<br>WxDxH | mq.<br>sqm. | kW                      |
|--|--|--|--|-------------|-------------------------|
| forni a tunnel - una camera / single deck tunnel ovens |  |  |  |             |                         |
| Supertunnel 62/150                                     | tondini in acciaio inox<br>stainless steel rods  | 62x150x15  | 102x255x120+36                                     | 0,93        | 31                      |
| Supertunnel 62/150 N                                   | rete in acciaio inox<br>stainless steel wire mesh  |  |  |             |                         |
| Supertunnel 82/150                                     | tondini in acciaio inox<br>stainless steel rods  | 82x150x15  | 122x255x120+36                                     | 1,23        | 42                      |
| Supertunnel 82/150 N                                   | rete in acciaio inox<br>stainless steel wire mesh  |  |  |             |                         |
| forni a tunnel - due camere / double deck tunnel ovens |  |  |  |             |                         |
| Supertunnel 62/250                                     | tondini in acciaio inox<br>stainless steel rods  | 62x250x15  | 125x353x133+36                                     | 1,55        | 18+30/mq.<br>18+30/smq. |
| Supertunnel 62/250 N                                   | tapparelle in acciaio inox<br>stainless steel strips   |  |  |             |                         |
| Supertunnel 62/250 NR                                  | tapparelle in acciaio inox<br>e materiale refrattario<br>stainless steel and<br>refractory material strips |  |  |             |                         |
| Supertunnel 82/250                                     | tondini in acciaio inox<br>stainless steel rods  | 82x250x15  | 145x353x133+36                                     | 2,05        |                         |
| Supertunnel 82/250 N                                   | tapparelle in acciaio inox<br>stainless steel strips   |  |  |             |                         |
| Supertunnel 82/250 NR                                  | tapparelle in acciaio inox<br>e materiale refrattario<br>stainless steel and<br>refractory material strips |  |  |             |                         |
| forni a tunnel - due camere / double deck tunnel ovens |  |  |  |             |                         |
| Supertunnel D 62/150                                   | tondini in acciaio inox<br>stainless steel rods  | 62x150x15  | 117x262x160  | 1,86        | 62                      |
| Supertunnel D 62/150 N                                 | rete in acciaio inox<br>stainless steel wire mesh  |  |  |             |                         |
| Supertunnel D 82/150                                   | tondini in acciaio inox<br>stainless steel rods  | 82x150x15  | 137x262x160  | 2,46        | 84                      |
| Supertunnel D 82/150 N                                 | rete in acciaio inox<br>stainless steel wire mesh  |  |  |             |                         |



nastro trasportatore, per cottura del prodotto senza teglia, con tapparelle in acciaio inox

conveyor belt with stainless steel strips, for baking product without pans



nastro trasportatore, per cottura del prodotto senza teglia, con tapparelle in acciaio inox e materiale refrattario

conveyor belt with stainless steel and refractory material strips, for baking product without pans

## SUPERTUNNEL .. / ... F.S.

forni a tunnel fuori serie costruiti con dimensioni e capacità diverse, a seconda delle specifiche esigenze  
custom made tunnel ovens constructed in different sizes and capacities, according to specific requirements