



Rinaldi

superforni

Il superforno per amico



R/W...M - R/W...R



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



**many demands ... only one answer:
modular ovens**

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



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 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**



CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES

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

MODELLI MODELS		dimensioni camera cm LxPxH <i>chamber size cm. WxDxH</i>	ingombro cm LxPxH <i>over-all size cm. WxDxH</i>	mq. <i>sqm.</i>	senza generatore di vapore <i>without steam generator kW</i>	con generatore di vapore <i>with steam generator kW</i>
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 ACCESSORIES

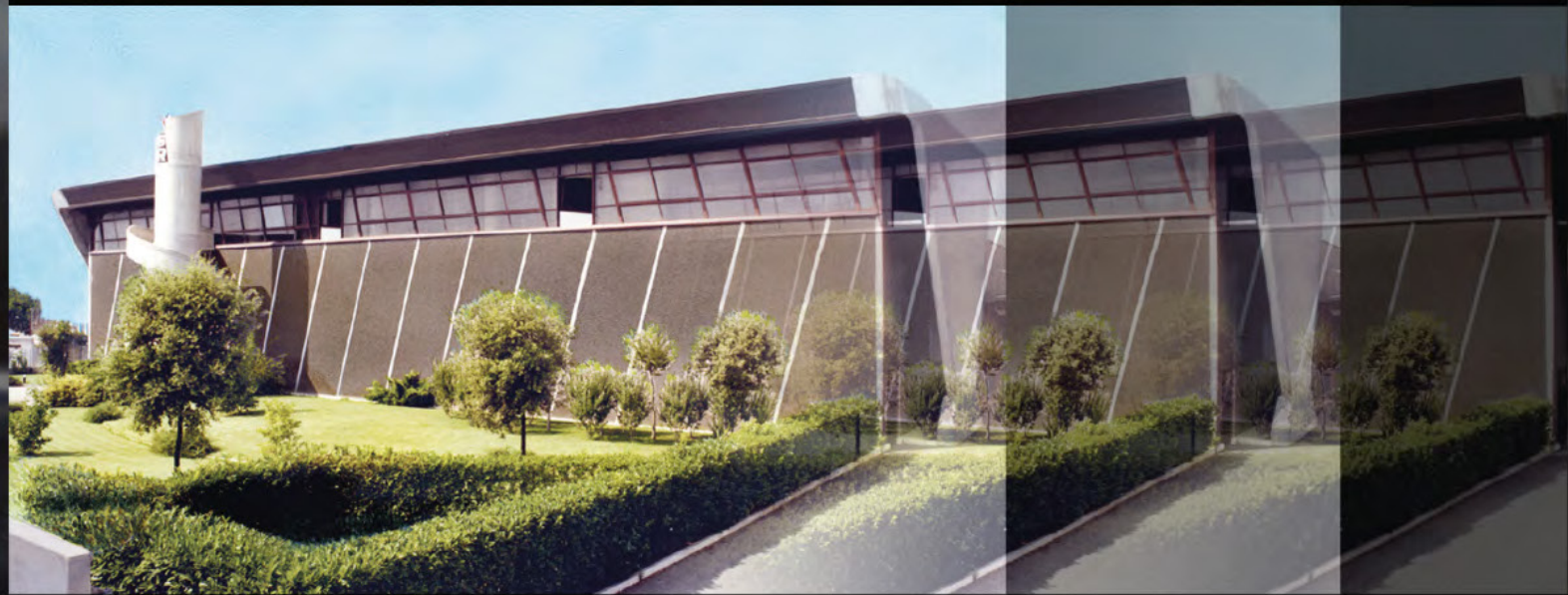
RT/... RT/...L	cappa <i>hood</i>	RST/... RST/...L	cappa motorizzata <i>exhaust hood with extractor</i>
COP/... COP/...L	copertura (solo in assenza di cappa) <i>sheet metal top cover (only if hood is not required)</i>	CAV/... CAV/...L	cavalletto su ruote (altezza secondo composizione) <i>support stand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

celle lievitazione - *proofing chambers*

MODELLI MODELS	n. teglie <i>n. trays</i> cm. 40x60	n. piani <i>n. shelves</i>	kW		MODELLI MODELS	n. teglie <i>n. trays</i> cm. 40x60	n. piani <i>n. shelves</i>	kW	
RC/2	10	5	1	modelli "V" "V" models + 1,3	RC/2L	10	5	1	modelli "V" "V" models + 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





Rinaldi
superforni



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

rinaldisuperforni