



# Rinaldi®

superforni

## Il superforno per amico



SUPERTUNNEL



## 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)*



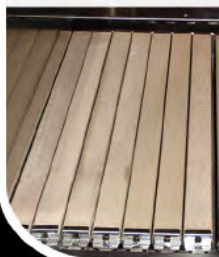
nastro trasportatore, per cottura del prodotto su teglie o retini di qualsiasi forma o dimensione, con **tondini in acciaio inox**

*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 ./250

forni a tunnel una camera  
*single deck tunnel ovens*

# SUPERTUNNEL

## FORNI A TUNNEL TUNNEL OVENS



**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.**

**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.**

#### **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

#### **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

#### **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

#### **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



**forno Supertunnel in una linea di produzione  
Supertunnel oven in a production line**



## CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES

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

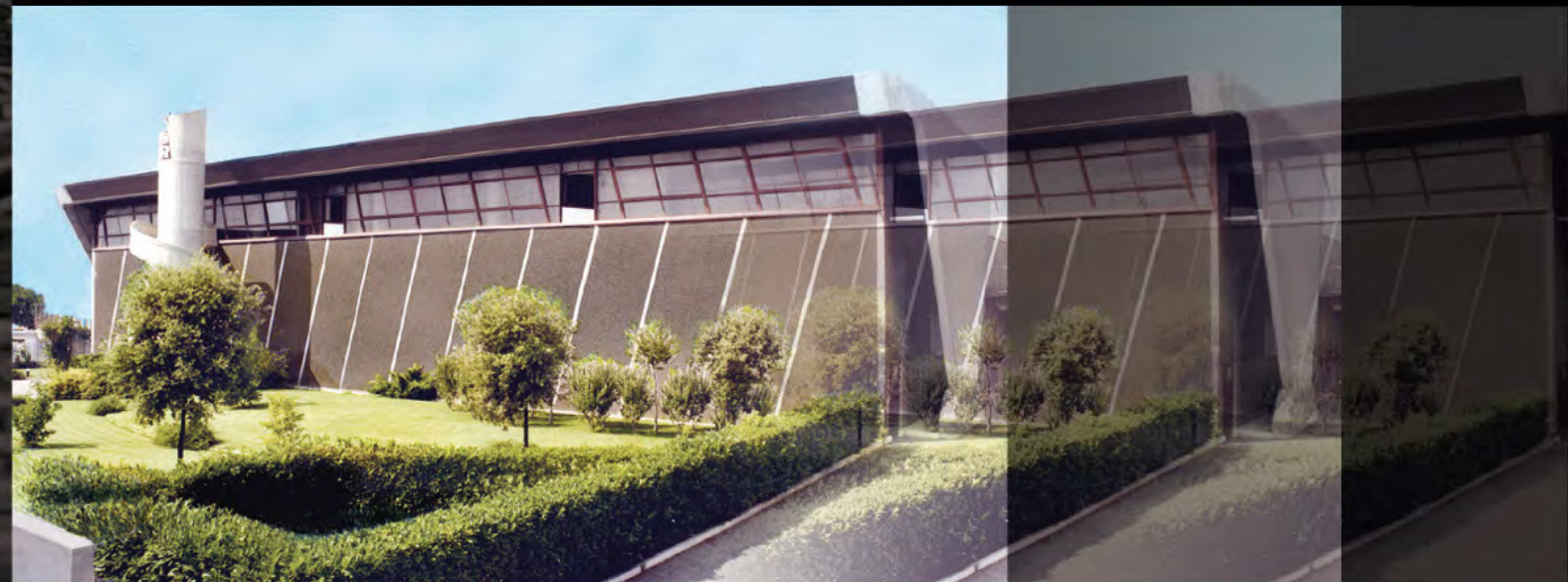


nastro trasportatore, per cottura del prodotto senza teglia, con tapparelle in acciaio inox e materiale refrattario

*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



**Rinaldi**  
superforni



via Dorsale 38 (z. i.) 54100 Massa Italy  
tel +39 0585 250251 fax +39 0585 250256  
[www.rinaldisuperforni.com](http://www.rinaldisuperforni.com)  
[info@rinaldisuperforni.com](mailto:info@rinaldisuperforni.com)

rinaldisuperforni