



www.rinaldisuperforni.com

Forni modulari
Modular ovens

Dal 1946...



Siamo alla fine della 2° guerra mondiale quando un amico dell'Ing Agostino, tecnico specializzato in elettrotecnica, gli chiede di costruire un forno da pasticceria . . .

Da quell'esperienza, con i suoi figli Flavio e Giorgio, decide di fondare la Rinaldi Superforni che da allora è presente nei mercati mondiali.

La missione è ben racchiusa nel nome ed il rispetto per la tradizione rimane costante anche oggi nella gestione dei 3 fratelli, figli di Giorgio.

Since 1946 . . .

The Second World War just finished when one of his friends, asked to Eng Agostino Rinaldi, who was a technician specialized in electrical engineering, to manufacture an oven for baking pastry products.

After that experience, together with his sons Flavio and Giorgio, he decided to establish Rinaldi Superforni Company which has been present in world markets since then.

Company's mission is clearly represented by the Company name and respect of tradition remains constant even today in the management of the 3 brothers Giorgio's sons.



RM - Rinaldi modulare

RM - Rinaldi modular

La serie modulare offre una gamma completa di forni modulari componibili con 11 misure di serie disponibile completamente realizzata all'interno dell'azienda, a partire dalle resistenze a candele ceramiche per arrivare alle camere di cottura sia in acciaio che interamente in refrattario, agli sportelli sia basculanti ottimi per le cotture con pala, che i tradizionali indicati per le cotture in teglia. Interessante è la possibilità di posizionare i comandi a sinistra, a destra oppure mobili.



It offers a complete range of modular stackable ovens and consists of no. 11 different sizes of backing chambers available. It is completely manufactured at Company premises. Heating elements are ceramic armoured... backing chambers can be in stainless steel and refractory material surface or completely in refractory material ... doors can be self-closing and therefore optimal for loading and unloading pizza by using peel, or traditional, suitable for trays ... control panels can be placed on left side, right side or in remote position



Caratteristiche tecniche / Technical Features

RM.../...M Camera in **acciaio**, piano refrattario, resistenze **candele ceramiche**, **sportello tradizionale**
Stainless steel chamber and refractory material baking surface, ceramic armoured heating elements, traditional door

RM.../...R Camera **interamente in refrattario**, resistenze **candele ceramiche**, **sportello tradizionale**
Baking chamber entirely in refractory material, ceramic armoured heating elements, traditional door

RM62/90M	RM62/90R	RM82/70M	RM82/70R	MODELLO/model
62x90x15		82x70x15		DIM. CAMERA/chamber dim.
92+17x126x40		110+17x106x40		DIM. INGOMBRO/Over-all Dim.
6,5		7,5		POTENZA MAX/max power
110	150	110	150	PESO/Weight
RM62/130M	RM62/130R	RM122/70M	RM122/70R	MODELLO/model
62x130x15		122x70x15		DIM. CAMERA/chamber dim.
92+17x166x40		150+17x106x40		DIM. INGOMBRO/Over-all Dim.
7,1		11,3		POTENZA MAX/max power
145	200	150	200	PESO/Weight
RM82/130M	RM82/130R	RM122/90M	RM122/90R	MODELLO/model
82x130x15		122x90x15		DIM. CAMERA/chamber dim.
110+17x166x40		150+17x126x40		DIM. INGOMBRO/Over-all Dim.
9,4		13,1		POTENZA MAX/max power
180	230	180	230	PESO/Weight
RM82/190M	RM82/190R	RM122/130M	RM122/130R	MODELLO/model
82x190x15		122x130x15		DIM. CAMERA/chamber dim.
110+17x226x40		150+17x166x40		DIM. INGOMBRO/Over-all Dim.
9,6		14,1		POTENZA MAX/max power
240	300	240	300	PESO/Weight
RM82/90M	RM82/90R			MODELLO/model
82x90x15				DIM. CAMERA/chamber dim.
110+17x126x40				DIM. INGOMBRO/Over-all Dim.
8,8				POTENZA MAX/max power
110	150			PESO/Weight
RM102/70M	RM102/70R			MODELLO/model
102x70x15				DIM. CAMERA/chamber dim.
130+17x106x40				DIM. INGOMBRO/Over-all Dim.
9				POTENZA MAX/max power
150	190			PESO/Weight
RM102/102M	RM102/102R			MODELLO/model
102x102x15				DIM. CAMERA/chamber dim.
130+17x136x40				DIM. INGOMBRO/Over-all Dim.
12,5				POTENZA MAX/max power
170	210			PESO/Weight

Caratteristiche tecniche / Technical Features

RM.../...MP Camera in **acciaio**, piano refrattario, resistenze **candele ceramiche**, **sportello basculante**
Stainless steel chamber and **refractory material** baking surface, **ceramic armoured** heating elements, self-closing **balanced door**

RM.../...RP Camera **interamente in refrattario**, resistenze **candele ceramiche**, **sportello basculante**
 Baking chamber **entirely in refractory material**, **ceramic armoured** heating elements, self-closing **balanced door**

RM62/90MP	RM62/90RP	RM82/70MP	RM82/70RP	MODELLO/model
62x90x15		82x70x15		DIM. CAMERA/chamber dim.
92+17x126x35		110+17x106x35		DIM. INGOMBRO/Over-all Dim.
6,5		7,5		POTENZA MAX/max power
110	150	110	150	PESO/Weight
RM62/130MP	RM62/130RP	RM122/70MP	RM122/70RP	MODELLO/model
62x130x15		122x70x15		DIM. CAMERA/chamber dim.
92+17x166x35		150+17x106x35		DIM. INGOMBRO/Over-all Dim.
7,1		11,3		POTENZA MAX/max power
145	200	150	200	PESO/Weight
RM82/130MP	RM82/130RP	RM122/90MP	RM122/90RP	MODELLO/model
82x130x15		122x90x15		DIM. CAMERA/chamber dim.
110+17x166x35		150+17x126x35		DIM. INGOMBRO/Over-all Dim.
9,4		13,1		POTENZA MAX/max power
180	230	180	230	PESO/Weight
RM82/190MP	RM82/190RP	RM122/130MP	RM122/130RP	MODELLO/model
82x190x15		122x130x15		DIM. CAMERA/chamber dim.
110+17x226x35		150+17x166x35		DIM. INGOMBRO/Over-all Dim.
9,6		14,1		POTENZA MAX/max power
240	300	240	300	PESO/Weight
RM82/90MP	RM82/90RP			MODELLO/model
82x90x15				DIM. CAMERA/chamber dim.
110+17x126x35				DIM. INGOMBRO/Over-all Dim.
8,8				POTENZA MAX/max power
110	150			PESO/Weight
RM102/70MP	RM102/70RP			MODELLO/model
102x70x15				DIM. CAMERA/chamber dim.
130+17x106x35				DIM. INGOMBRO/Over-all Dim.
9				POTENZA MAX/max power
150	190			PESO/Weight
RM102/102MP	RM102/102RP			MODELLO/model
102x102x15				DIM. CAMERA/chamber dim.
130+17x136x35				DIM. INGOMBRO/Over-all Dim.
12,5				POTENZA MAX/max power
170	210			PESO/Weight

Recensioni



Maurizio Capodicasa

Per un pizzaiolo professionista cosa c'è di meglio di un Rinaldi Superforni per realizzare perfettamente le sue pizze: potenza, temperatura costante, risparmio energetico sono ciò che questo meraviglioso forno racchiude nella sua struttura. Veramente un Forno x amico ed io Maurizio Capodicasa ne sono amico da 15 anni per realizzare senza problemi le mie pizze tonde, pala, teglia e Pinsa Romana. Cosa si chiede o meglio che altro chiedere di più?

Cuocere impasti ad alta idratazione non è mai stato semplice ma... questo è davvero il "Superforno" che lo rende possibile

Quando ho aperto il mio secondo locale, si è resa necessaria l'esigenza di affidarmi ad un forno professionale, di semplice utilizzo.

Rinaldi Superforni garantisce affidabilità, bassi consumi e resa ottimale per tutte le proposte del mio menu: impasti ad alta idratazione, che necessitano di cotture più delicate ed impasti classici per la pizza al piatto

Per il mio progetto scelsi Rinaldi Superforni...
Un motivo ci sarà!

Per ottenere un'ottima pizza non esistono segreti, ma giusti metodi. Ci vogliono materie prime d'eccellenza, conoscenze adeguate e tanta, tanta passione, ma senza attrezzature adeguate il rischio è di vanificare tutto il lavoro fatto in precedenza. Per questo scelgo ogni giorno Rinaldi Superforni, perchè ho la certezza di ottenere, sempre, il Massimo dal mio impasto, anche nei momenti di forte carico, nel miglior modo possibile. Un forno Rinaldi non cuoce solamente il mio prodotto, ma lo esalta in ogni sua forma.

Ognuno di noi ha una sua storia: nella mia fa parte anche l'azienda Rinaldi. All'epoca nella pizzeria ed ora in un laboratorio di produzioni alimentari. Facendo parte del mondo della Formazione mi vengono in mente tanti consigli che si danno ed uno dei più importanti è quello di non sbagliare l'acquisto del forno, semplicemente perché senza LUI non puoi finalizzare il tuo lavoro in maniera ottimale. Dalla mia esperienza personale (oltre 25 anni) posso dire che consigliando un Rinaldi so di poter star tranquillo sia come affidabilità che come cottura e scegliendo questa azienda posso dormire sonni tranquilli...

Con il mio street food, durante il lavoro intenso è il compagno che non mi abbandona mai

Uso da diversi anni i "Superforni Rinaldi" nei miei locali ma anche in tutte le aziende che seguo, la serie professionale RM è il top di gamma e tra le mie esperienze con questo forno vi posso assicurare che è perfetto come affidabilità e semplicità d'uso, in alcuni locali altovendenti abbiamo cucinato in 2 ore fino a 600 pinse romane e abbiamo realizzato precotture fino a 1200 al giorno. Voglio comunque dire qualcosa sui forni a tunnel, veri gioielli in produzioni massicce, personalmente seguo aziende che usano quello da 1,5 metri con picchi di produzione di 450/h, e quello da 4 mt che ha picchi di produzione di 1000/h e vi posso assicurare che in tutte e due i casi l'affidabilità la fa da padrone.

Lavorando come consulente per la "Pinsa Romana", "Teglia Romana" e "Pizza alla pala", ho avuto la fortuna di lavorare con diverse impastatrici e forni di tutti i tipi e generi, ed ogni volta che vado in un locale per formare il personale addetto alla ristorazione la mia prima preoccupazione e sempre il forno e l'impastatrice, ed ogni volta che trovo un forno Rinaldi già so che avrò un problema in meno ed un vantaggio in più perché a mio parere è l'unico forno studiato semplice e ad altissima resa, che si adatta perfettamente a tutte le lavorazioni.



Marco Montuori



Antonino Esposito



Cristina Cipriani



Daniele Nicosia



Riccardo La Rosa



Clara Micheli



Diego Lispi



Mennato Pastore

Reviews



Maurizio Capodicasa

For a professional "pizzaiolo" there's nothing better than a Rinaldi Superforni oven for obtaining the perfect baking results of his pizzas. . . Power, constant temperature and energy saving are peculiarities these fabulous ovens have inside . . . "an oven as a friend" really and I've been his friend for 15 years for baking at best my round pizzas, "Pinsa Romana", "Teglia Romana" and "Pizza pala". What to ask for? . . . or better . . . what else to ask for?

Baking dough mixes with high hydration has never been simple, BUT Rinaldi Superforni really has the "superovens" which make this possible

When I opened my second restaurant, it has become necessary to rely on a professional oven, simple to use.

Rinaldi Superforni guarantees reliability, low consumptions and best results for all the specialties in my menu: high-hydration dough, requiring more delicate cooking and classic pizza dough.

I chose Rinaldi Superforni for my pizza making project...
There is a reason!

There are no secrets to obtain a good, flavored, and tasty pizza . . . but only correct methods. It takes excellent ingredients, adequate knowledge and much, much passion, BUT without quality and adequate equipment, the risk is to frustrate all the work previously done. That's why I choose Rinaldi Superforni ovens every day, since I'm sure to always get the most out of my dough, even during hard work periods, in the best possible way . . . A Rinaldi oven not only bakes my product, but also enhances it in all its aspects.

Everyone has his own history; Rinaldi Superforni Company is also part of mine. first for my pizza shop and then for my food production laboratory. I also deal with pizza making training courses and I think about all those advices we normally give to every "pizzaiolo" and the most important advice is to choose the right oven very carefully, JUST BECAUSE WITHOUT THIS it is not possible to make all your efforts and know-how and inspiration become appreciable in a good product. After 25 years' experience I just can say that while advising to buy a Rinaldi Superforni oven I could be sure about reliability and baking results. I know that choosing such manufacturer, I may sleep peacefully

Street food is my job and during hard work periods my Rinaldi Superforni's oven is the best and reliable friend I can count on.

I have been using Rinaldi Superforni "superovens" in my premises for several years. RM professional series ovens are top of the range and, according to the large number of experiences I had with such ovens; I may assure they are perfect for reliability and simplicity of use. In some successful pizza shop and restaurant, we baked up to 600 pieces of "pinsa romana" in two hours and pre-baked up to 1200 pieces in a day.

I want to say something about Rinaldi Superforni tunnel ovens, which are real jewels in massive productions. I personally co-operate with companies that use 1.5 meters model oven with peaks of production up to 450 pieces per hour and 4 meters model oven with peaks of production up to 1000 pieces per hour and I can assure that reliability is the master in both cases

I'm a training consultant for "Pinsa Romana", "Teglia Romana" and "Pizza pala", and I had the opportunity of testing many dough mixers and many ovens of different type and brand and each time I enter a pizza shop or a restaurant for training courses to personnel, those equipment are my first concern. BUT when I see a Rinaldi Superforni oven I know that I'll have one less problem and one more advantage . . . I think that Rinaldi Superforni oven are studied and manufactured for "easy use and maximum result", perfectly responding to any product's requirement.



Marco Montuori



Antonino Esposito



Cristina Cipriani



Daniele Nicosia



Riccardo La Rosa



Clara Micheli



Diego Lispi



Mennato Pastore



Rinaldi Superforni S.r.l.
Via Dorsale, 38
54100 Massa (MS) Italy
Tel. +39 0585 250 251
Fax +39 0585 250 256
info@rinaldisuperforni.com
www.rinaldisuperforni.com