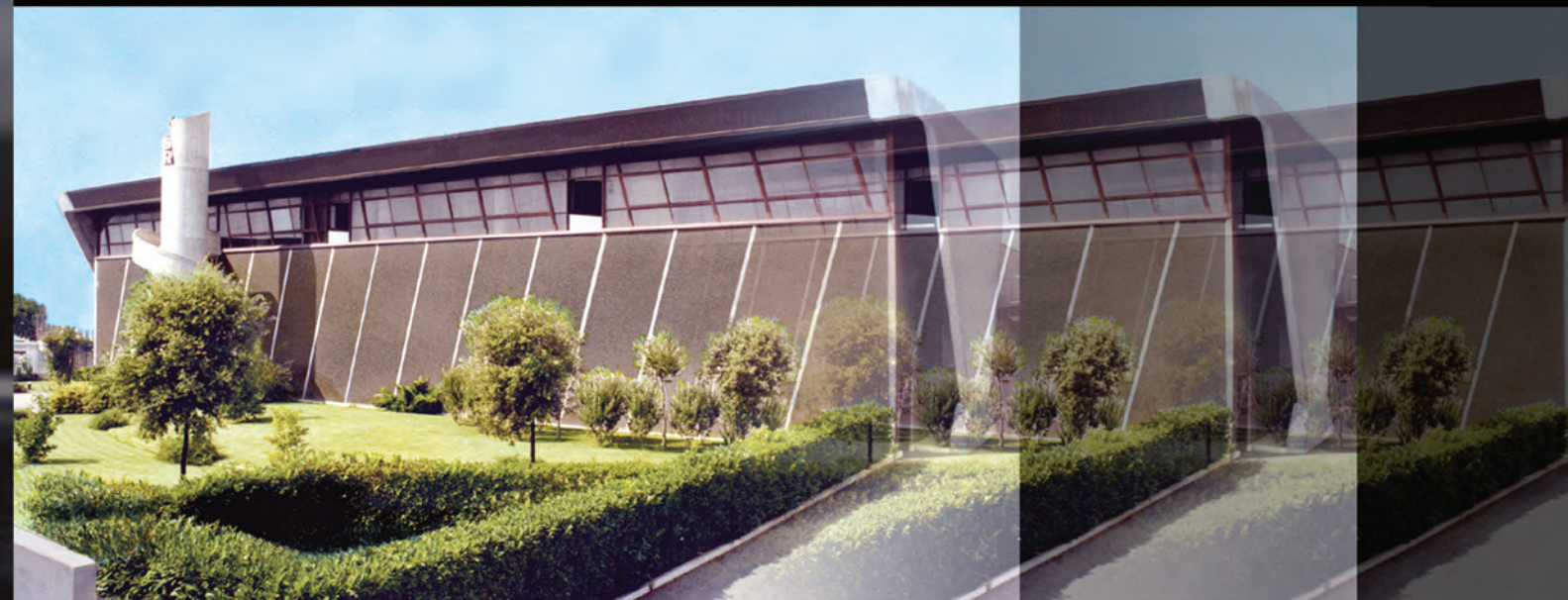


tante esigenze ... una sola risposta:
i forni modulari



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



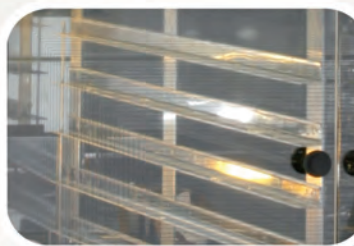
RM...MP - RM...RP FORNI MODULARI MODULAR OVENS



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

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



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

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES

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

MODELLI MODELS		dimensioni camera cm LxPxH chamber size cm. WxDxH	ingombro cm LxPxH over-all size cm. WxDxH	mq. sqm.	senza generatore di vapore without steam generator kW	con generatore di vapore with steam generator 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 ACCESSORIES									
RT/... RT/...L	cappa hood	RST/... RST/...L	cappa motorizzata exhaust hood with extractor						
COP/... COP/...L	copertura (solo in assenza di cappa) sheet metal top cover (only if hood is not required)	CAV/... CAV/...L	cavalletto su ruote (altezza secondo composizione) support stand on wheels (height according to type of composition)						
RC/... RC/...L	cella lievitazione proofing chamber	RC/... V RC/...L V	cella lievitazione con generatore di vapore proofing chamber with steam generator						
celle lievitazione - proofing chambers									
MODELLI MODELS	n. teglie n. trays cm. 40x60	n. piani n. shelves	kW		MODELLI MODELS	n. teglie n. trays cm. 40x60	n. piani n. shelves	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

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

