



ENJOY POWER





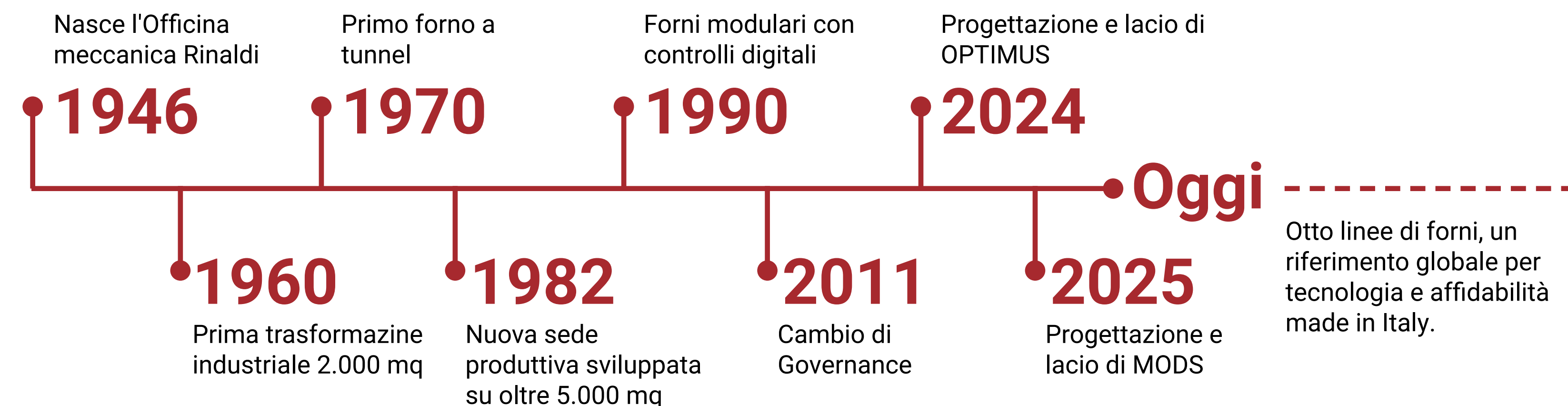
Il Mondo Rinaldi

Da oltre 75 anni **trasformiamo calore in eccellenza**: tecnologia italiana, design industriale e artigianalità meccanica si fondono in forni professionali elettrici ad alte prestazioni per pizzerie, pasticcerie e panifici.



LA NOSTRA STORIA

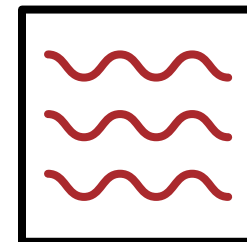
Dal 1946, Rinaldi Superforni è sinonimo di ingegneria e passione italiana. Da una piccola officina ci siamo evoluti in un'azienda che guarda al mondo dell'arte bianca con tecnologia, affidabilità e visione industriale.



ARTIGIANALITÀ E PRODUZIONE

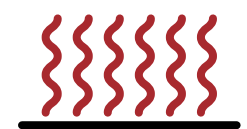
L'intero ciclo produttivo è interno: progettazione, carpenteria, assemblaggio, collaudo, garantiscono controllo totale sulla qualità e tempi certi.

Ogni nostro forno è costruito con materiali selezionati e standard elevati, per prestazioni costanti e lunga durata.



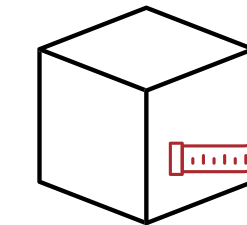
Fibroceramica ecologica ad alte prestazioni:

Isolamento che dura nel tempo, non si degrada con i cicli termici, riduce le dispersioni e mantiene alte le prestazioni.



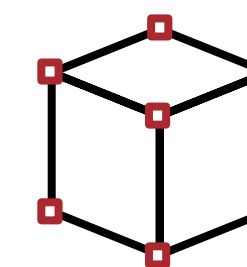
Pietra refrattaria come supporto, non sostituto:

Nei nostri forni, la pietra lavora in sinergia con il sistema elettrico.



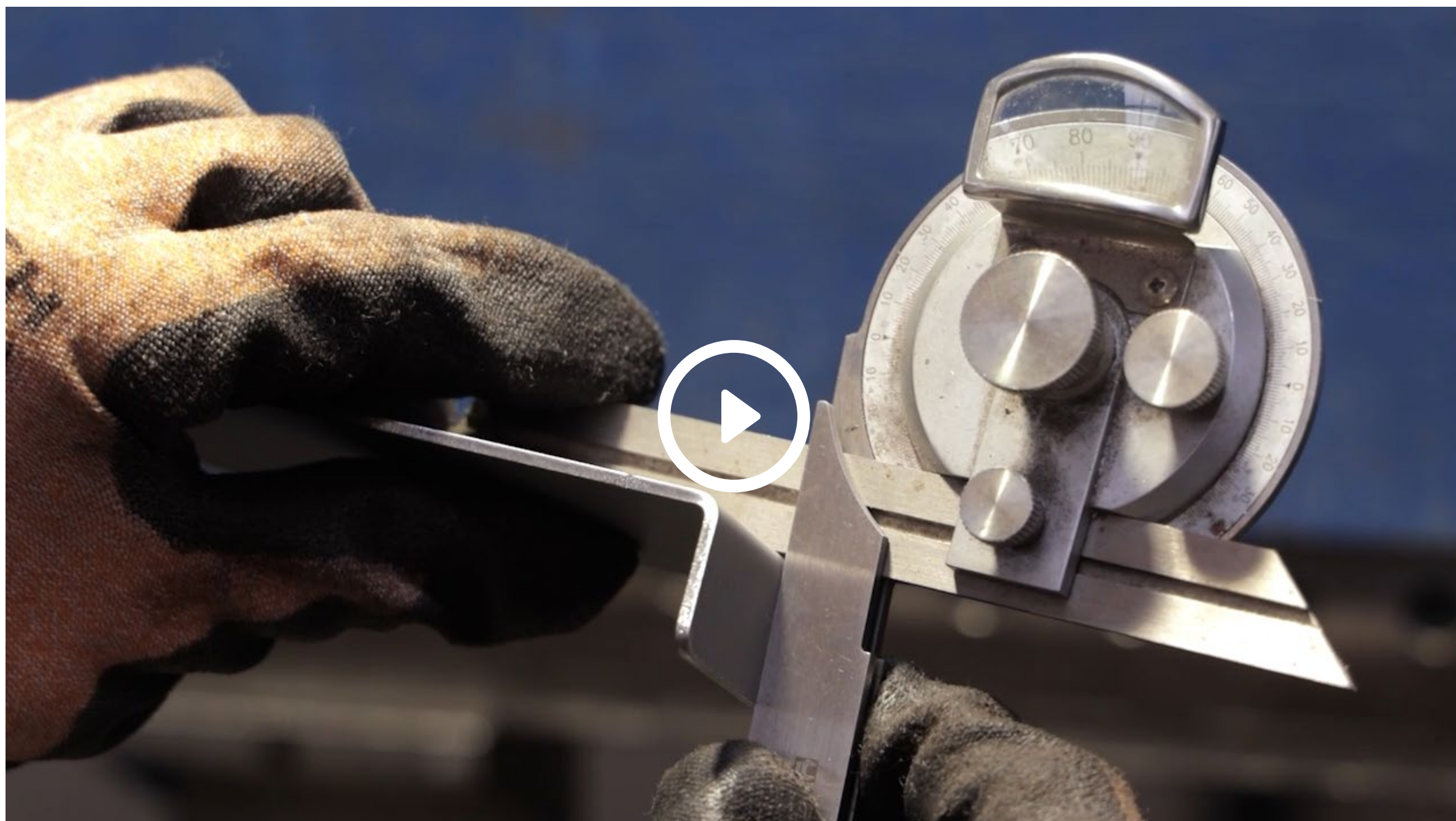
Artigianalità:

I forni Rinaldi nascono da mani esperte: saldature, assemblaggi e finiture raccontano la tradizione artigianale del brand.



Soluzioni su misura anche per industrie

L'ufficio tecnico è in grado di sviluppare ogni variante progettuale, anche su misura, in base al contesto e agli spazi disponibili.



Qualità dei materiali

La qualità si misura anche dai materiali utilizzati. Selezioniamo solo componenti ad altissime prestazioni: resistenze in ceramica, fibra ceramica ecologica per un isolamento stabile e duraturo, acciai strutturali per cicli termici ripetuti e intensi.

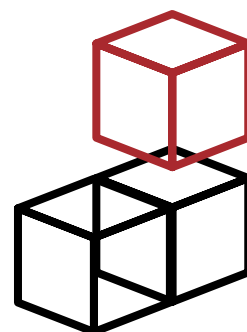
Sistema di cottura e controllo

Il cuore di ogni nostro forno è il **sistema termico continuo**, progettato per garantire potenza costante e controllo preciso



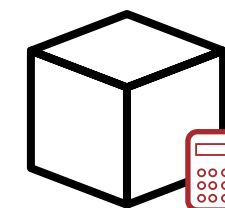
Funzione "Coloring Pro"

Garantisce la doratura ottimale mantenendo attivo un set di resistenze per assicurare un cielo sempre efficiente.



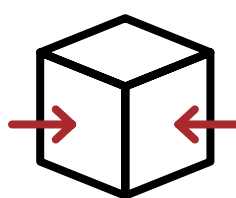
Espandibilità modulare

I forni possono essere adattati ad ogni spazio e ampliati nel tempo, modulandosi su crescite produttive o nuove configurazioni.



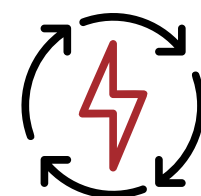
Comandi remotati

Permettono installazioni in spazi angusti e facilitano l'interazione frontale con l'operatore.



Progettazione salvaspazio

Riduzione degli ingombri senza sacrificare la capacità produttiva o la manutenzione.



Riduzione dei consumi con cottura efficiente

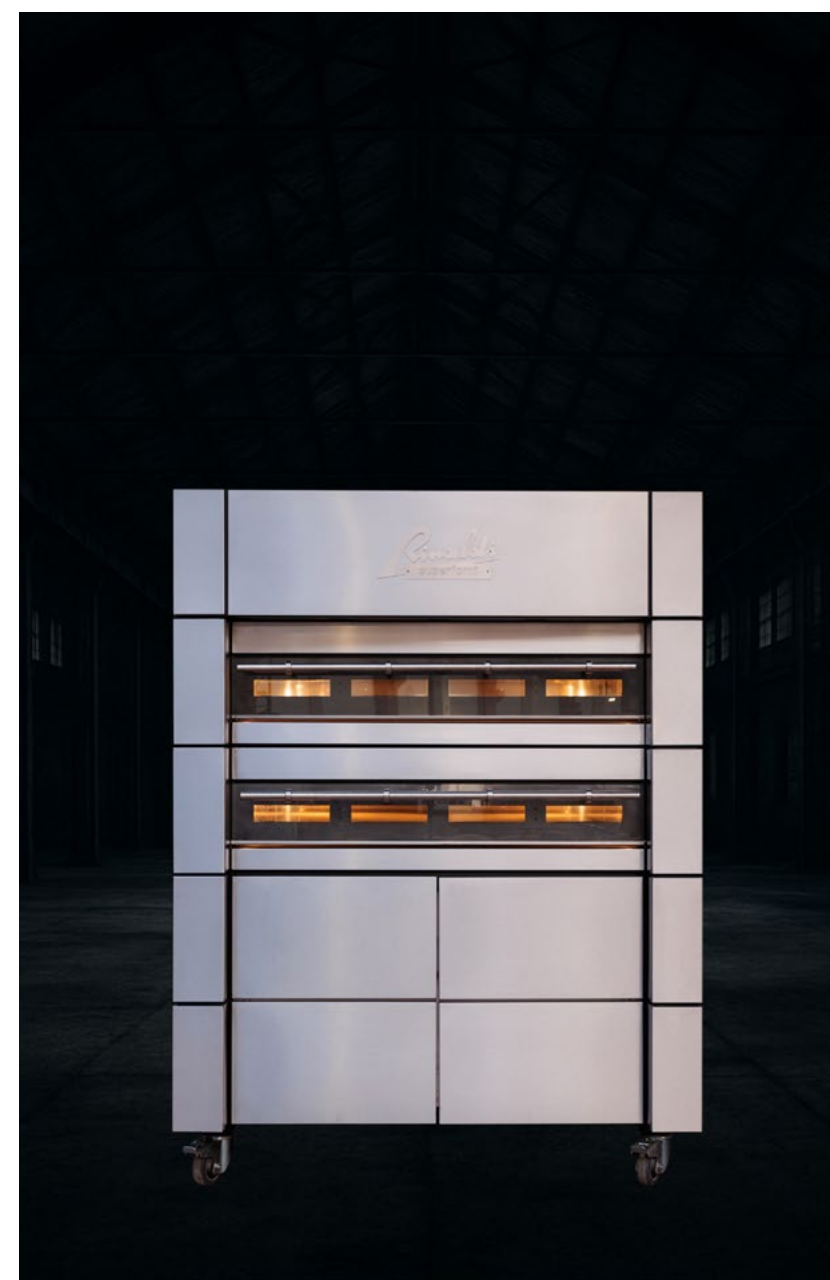
Il consumo è proporzionale alla produzione, con maggiore efficienza energetica nei carichi continui.

RINALDI SUPERFORNI: LE NOSTRE LINEE

La gamma Rinaldi risponde a ogni esigenza produttiva con soluzioni modulari, compatte e ad alta capacità.

Clicca i prodotti
e scopri di più 

Rinaldi
superforni



ENGINEERING

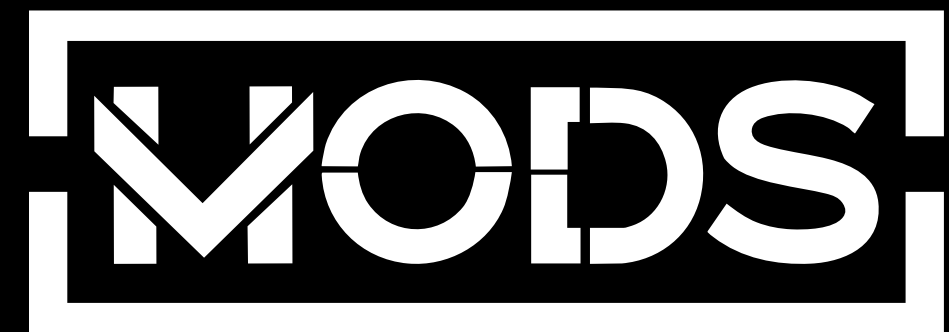


MODS



DATI TECNICI





Modularità e potenza senza compromessi.

Il forno modulare ad alte prestazioni per chi cerca
libertà progettuale e massima personalizzazione.



Configurabile. Potente. Multibake.

Per pizzerie e laboratori artigianali professionali esigenti.

- ▶ 88 configurazioni **personalizzabili**
- ▶ **Controllo digitale** evoluto, remotabile a distanza
- ▶ Temperatura costante fino a **500°** per cottura su refrattario o in teglia


PowerCeramics

Resistenze in candela ceramica con regolazione indipendente e progressiva


PureHeat

Sistema di cottura che assicura la distribuzione uniforme del calore


CrumbCatch

Cassetto raccogli briciole estraibile per una migliore pulizia


ThermoShell

Isolamento termico garantito nel tempo da più strati di fibroceramica ecologica


ComfortLight+

Doppia illuminazione per una visibilità perfetta durante la cottura

La gamma

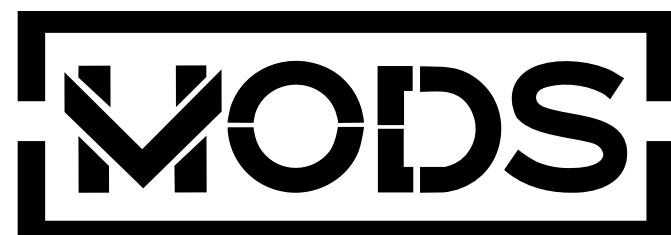


Design tecnico, ingegneria italiana.

MODS unisce ingegneria e flessibilità. Ogni elemento — camere, aperture, configurazioni e comandi — è pensato per adattarsi e personalizzarsi sulle tue specifiche esigenze, sia per le cotture sul piano refrattario, che in teglia.

Con sportello basculante o classico, MODS gestisce oltre 100 programmi di cottura e 4 altezze di camera, adattandosi e crescendo con la tua attività.





Caratteristiche distintive

Prestazioni elevate e controllo totale per una cottura professionale:

- ▶ Resistenze in ceramica **Power**Ceramics con regolazione indipendente e progressiva da 0% a 100%
- ▶ Riscaldamento uniforme grazie al sistema **Pure**Heat
- ▶ **Doppio sportello basculante** con aggancio automatico (versioni 102 - 122)
- ▶ **Sistema di infornamento versatile** con possibilità di aggancio telai (serie RP)
- ▶ Cassetto raccogli briciole **Crumb**Catch integrato per una pulizia rapida e semplice
- ▶ Temperatura massima: **500 °C**
- ▶ Isolamento termico multistrato in fibroceramica ecologica, **Termo**Shell
- ▶ Doppia illuminazione interna **Comfort****Light+** per una visibilità perfetta durante la cottura



PowerCeramics



PureHeat



CrumbCatch



TermoShell



Comfort**Light+**

Caratteristiche tecniche

- ▶ Struttura frontale in lamiera di acciaio inox finitura Scotch Brite, o in lamiera verniciata
- ▶ Pannellatura laterale removibile in lamiera verniciata
- ▶ Scarico vapori in lamiera di acciaio inox
- ▶ Camera di cottura in due versioni: completamente refrattaria, oppure in acciaio con piano di cottura refrattario
- ▶ Piano di cottura in refrattario o in lamiera bugnata
- ▶ Display Touch Screen a colori da 7"
- ▶ Gestione fino a 100 programmi di cottura, suddivisibili fino a un massimo di 9 fasi

- ▶ Funzione preriscaldamento a ridotto consumo energetico
- ▶ Funzione automatica di pirolisi per la pulizia del forno
- ▶ Autodiagnostica con visualizzazione del messaggio di errore
- ▶ Timer con segnalazione acustica di fine cottura
- ▶ Autoaccensione e spegnimento programmabili su base giornaliera
- ▶ Controllo separato cielo/platea per una gestione precisa della temperatura
- ▶ Rilevamento continuo della temperatura tramite termocoppia

Optional disponibili

Personalizza ogni camera secondo le tue esigenze:

MODCONDX: Consolle comandi laterale destra

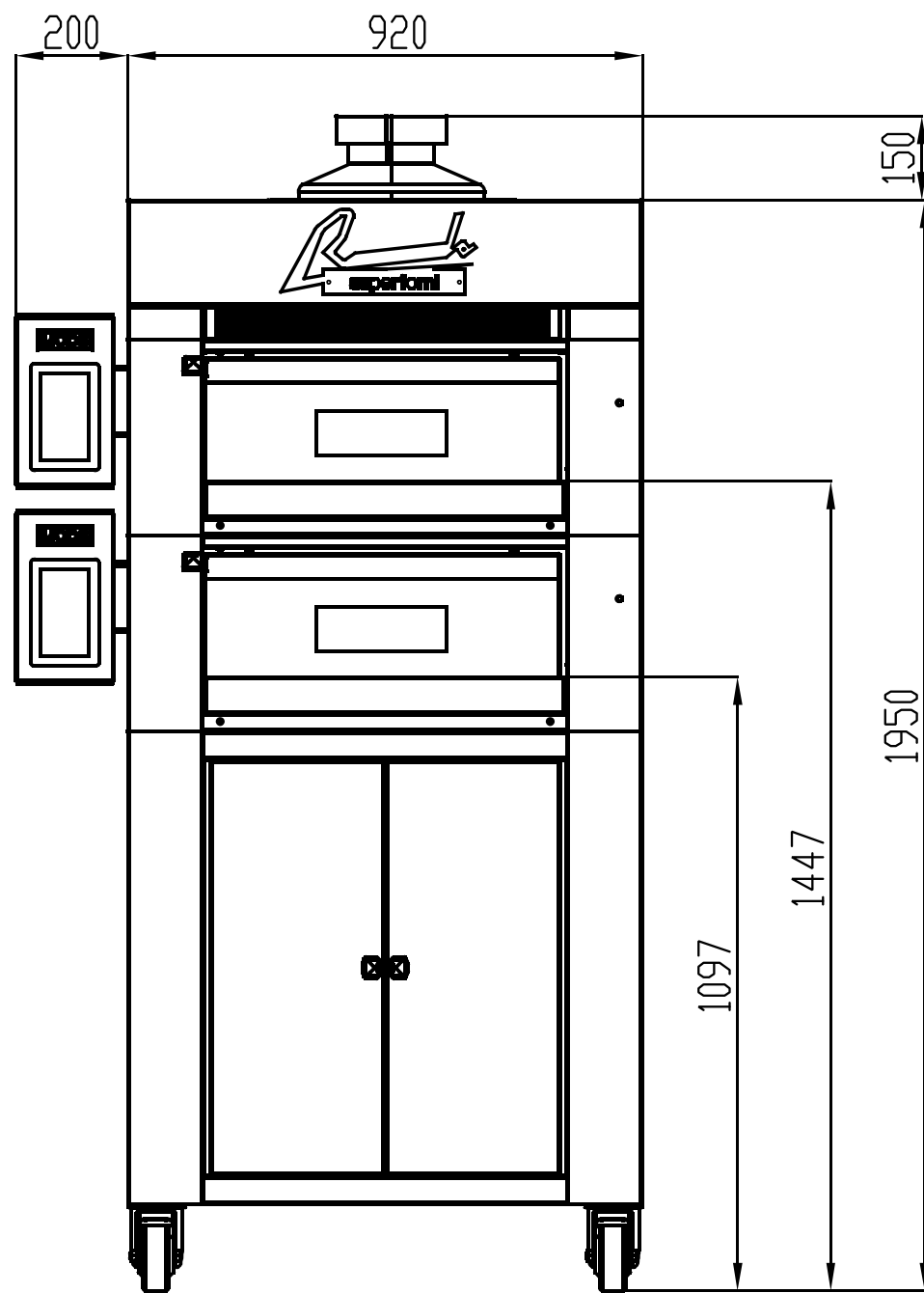
MODCONSMOB: Consolle comandi mobile con cavo da 3 metri

VAPORE: Generatore di vapore dedicato per ogni camera

CAV-ARMADIATO: Base armadiata con sportelli e pannellature laterali

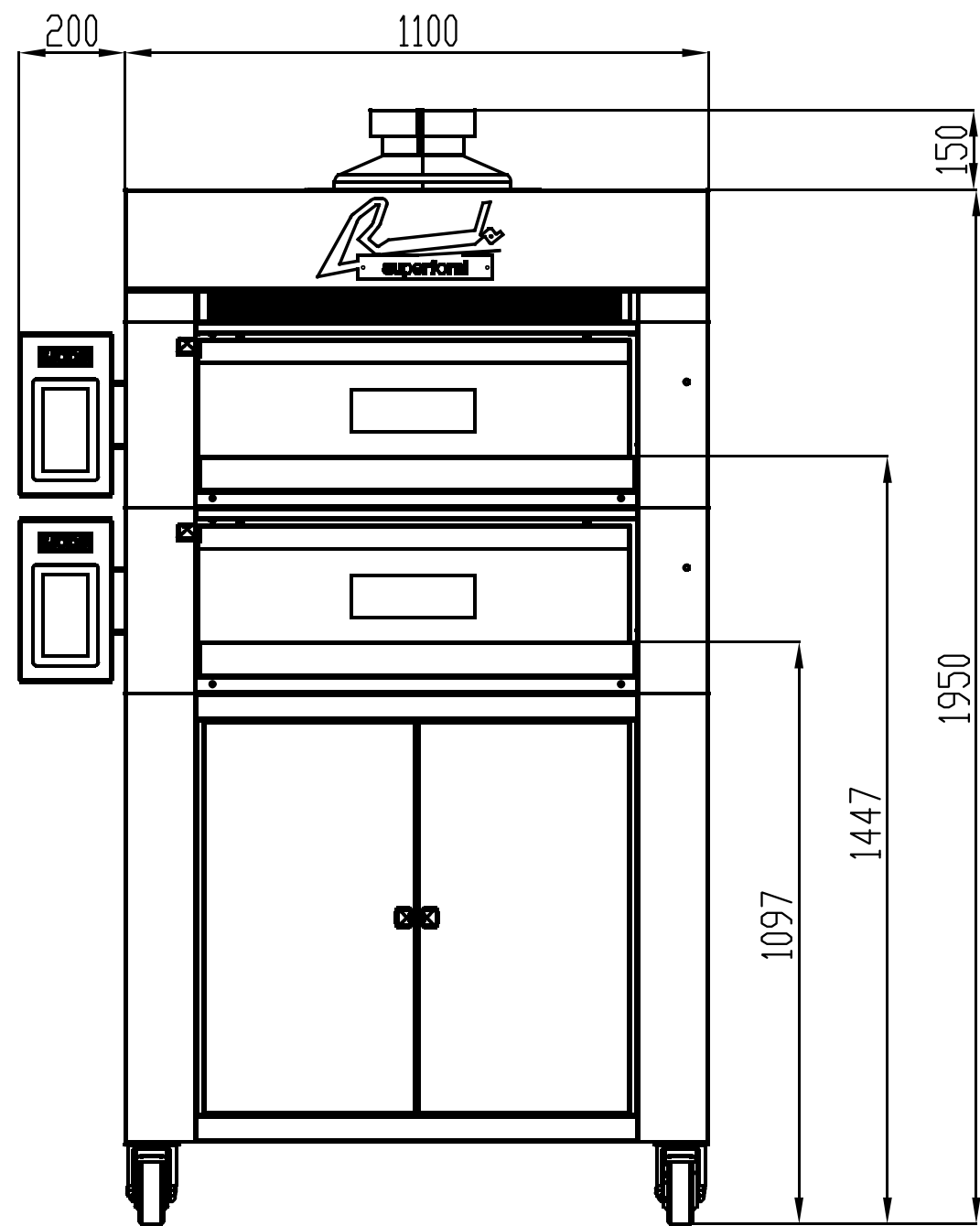
RAST: Struttura portateglie per cavalletto





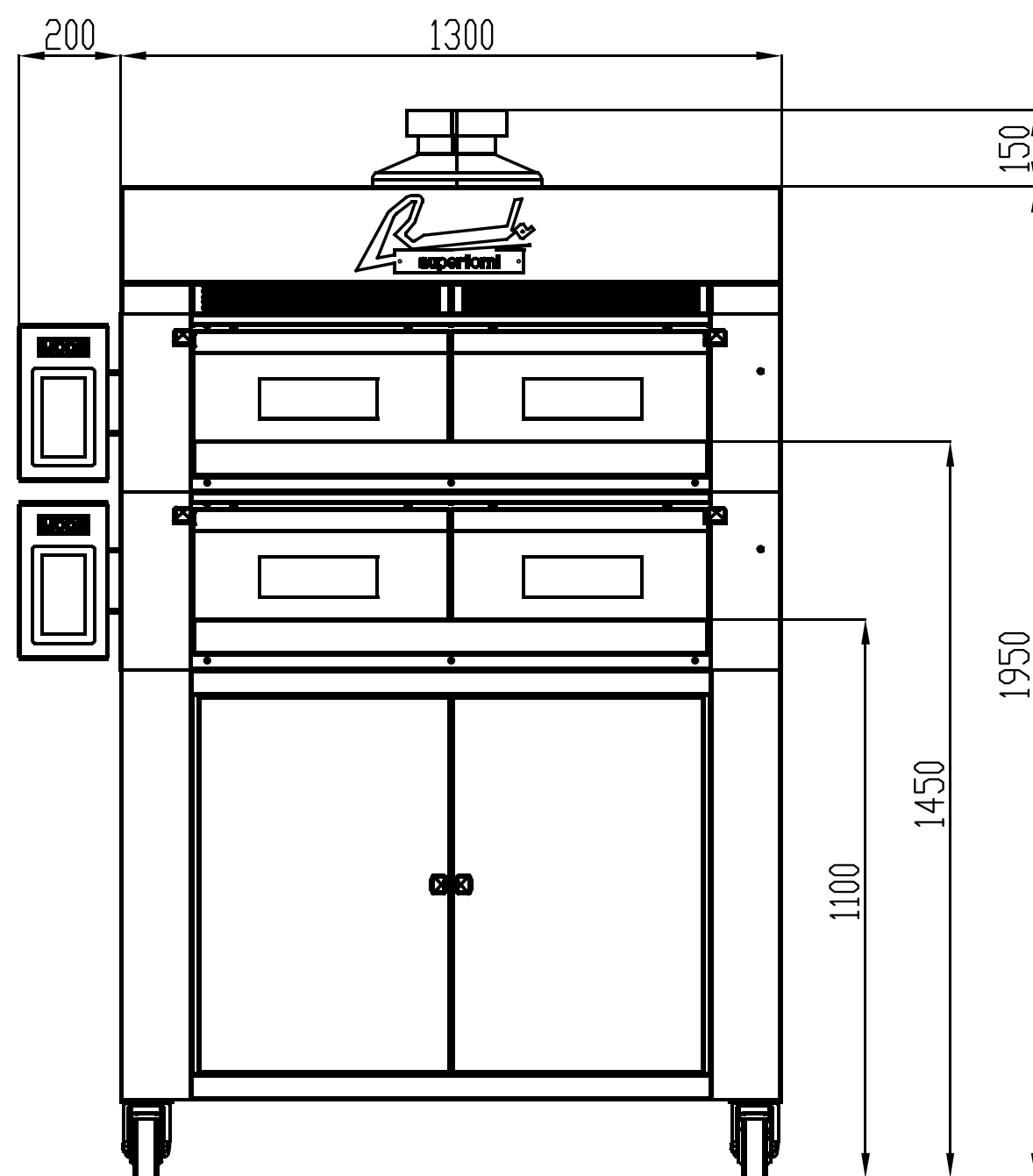
MODS - RM62

Modello model / modèle	62/90MP_RP	62/130MP_RP
Camera di cottura (cm) cooking belt / chambre cuisson	62x90x15	61x130x15
Ingombro (cm) overall dimensions / encombrement	92+17x126x35	92+17x166x35
Potenza (kW) power / puissance	6,5	7,1
Peso netto (Kg) weight / poids	110	110



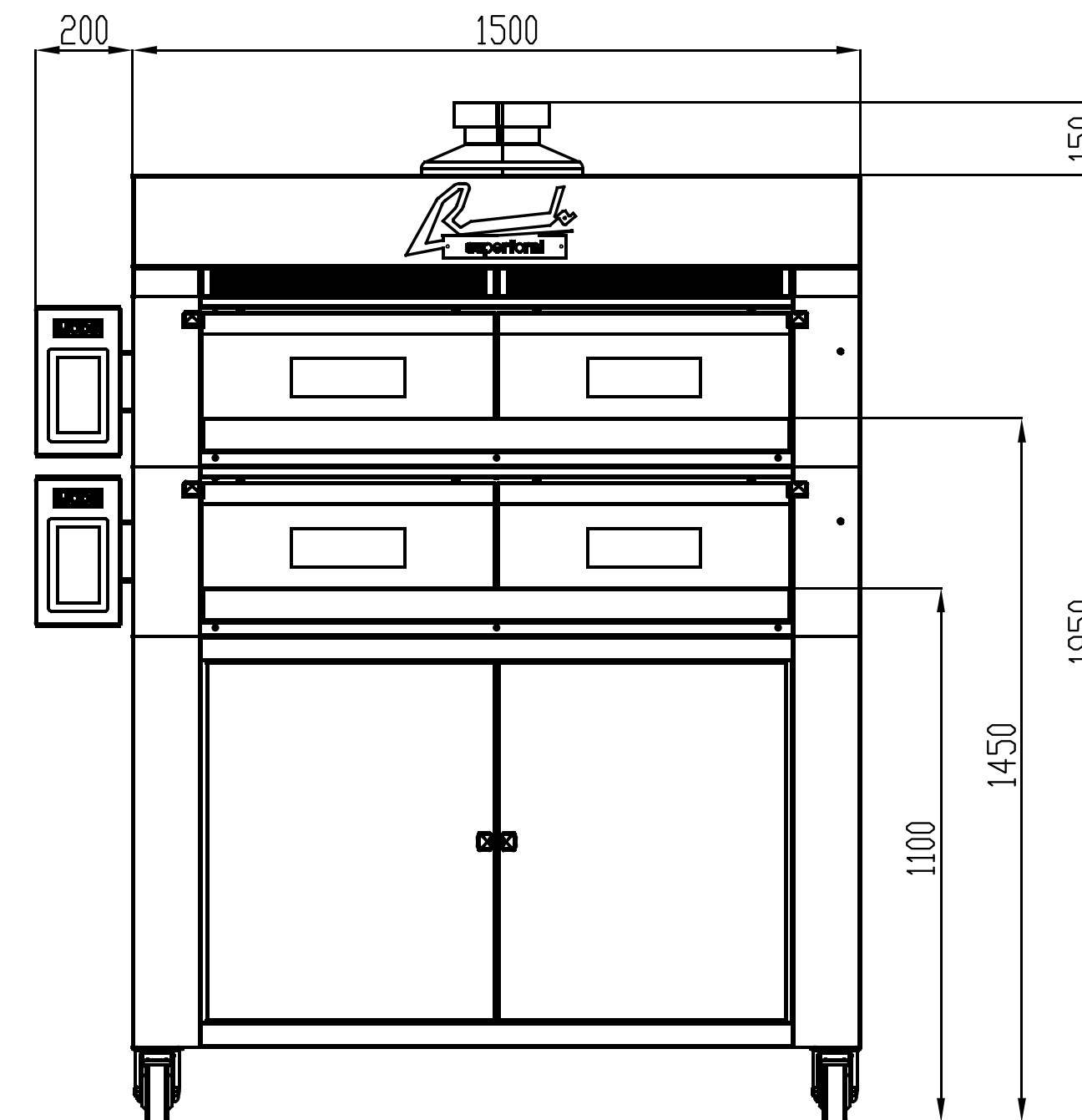
MODS - RM82

Modello model / modèle	82/70MP_RP	82/90MP_RP	82/130MP_RP	82/190MP_RP
Camera di cottura (cm) cooking belt / chambre cuisson	62x70x15	61x90x15	61x130x15	61x190x15
Ingombro (cm) overall dimensions / encombrement	110+17x106x35	110+17x126x35	110+17x166x35	110+17x226x35
Potenza (kW) power / puissance	7,5	8,8	9,4	9,6
Peso netto (Kg) weight / poids	110	110	110	110



MODS - RM102

Modello model / modèle	102/70MP_RP	102/102MP_RP
Camera di cottura (cm) cooking belt / chambre cuisson	102x70x15	102x102x15
Ingombro (cm) overall dimensions / encombrement	130	92+17x166x35
Potenza (kW) power / puissance	9	12
Peso netto (Kg) weight / poids	110	110



MODS - RM122

Modello model / modèle	122/70MP_RP	122/90MP_RP	122/122MP_RP
Camera di cottura (cm) cooking belt / chambre cuisson	122x70x15	122x90x15	122x130x15
Ingombro (cm) overall dimensions / encombrement	150+17x106x35	150+17x126x35	150+17x166x35
Potenza (kW) power / puissance	11,3	13,1	14,1
Peso netto (Kg) weight / poids	110	110	110

OPTIMUS

DATI TECNICI



OPTIMUS

L'eleganza del design.

La forza della tecnologia.

Il forno di ultima generazione che coniuga design elegante,
massima efficienza e controllo intelligente.

OPTIMUS



Elegance

Design. Potenza. Efficienza.

Per chi fa del design e della solidità un'esigenza unica.

- ▶ **Totalmente personalizzabile**, a partire da tre linee base
- ▶ **Performance energetiche** elevate e affidabili nel tempo
- ▶ Sistema **R Power** fino a **500°C** con oltre **100 programmi** di cottura


PowerCeramics

Resistenze in candela ceramica con regolazione indipendente e progressiva


PureHeat

Sistema di cottura che assicura la distribuzione uniforme del calore


CrumbCatch

Cassetto raccogli briciole estraibile per una migliore pulizia


ThermoShell

Isolamento termico garantito nel tempo da più strati di fibroceramica ecologica


ComfortLight+

Doppia illuminazione per una visibilità perfetta durante la cottura

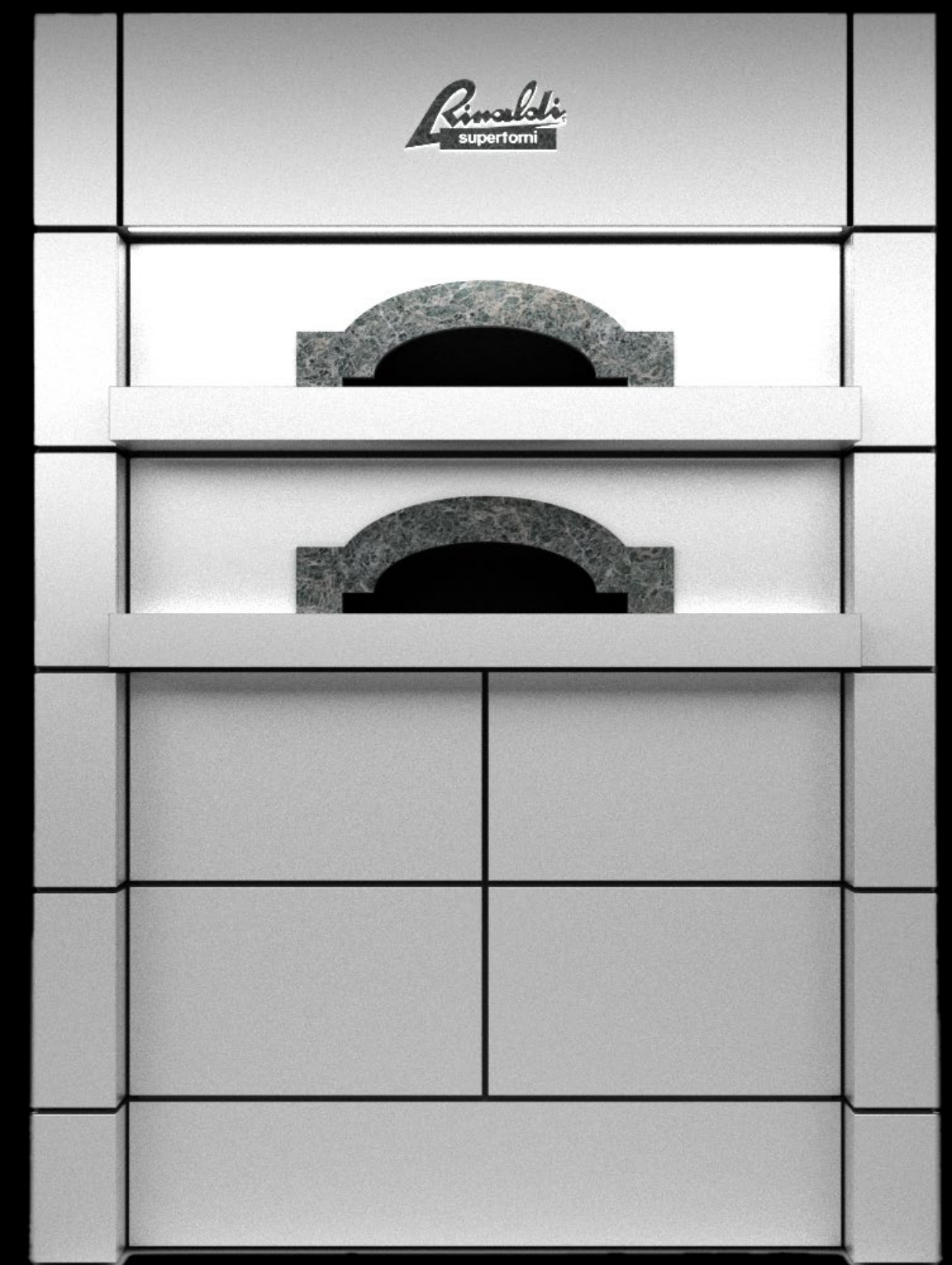
Le tre linee
OPTIMUS
Elegance Dynamic *Classic*



Elegance



Dynamic



Classic

OPTIMUS 
Elegance Dynamic *Classic*

Efficienza e potenza: un design che fa la storia.

OPTIMUS rappresenta l'evoluzione della filosofia Rinaldi: design distintivo, precisione termica su ogni modalità di cottura, reattività immediata e consumi ottimizzati. Combinando eleganza e personalizzazione con tre linee e materiali esclusivi, offre prestazioni e solidità senza compromessi.





OPTIMUS

Caratteristiche distintive

Prestazioni elevate e controllo totale per una cottura professionale:

- ▶ Resistenze in ceramica **PowerCeramics** con regolazione indipendente e progressiva da 0% a 100%
- ▶ Riscaldamento uniforme grazie al sistema **PureHeat**
- ▶ **Doppio sportello basculante** con aggancio automatico (versioni 102 - 122)
- ▶ **Sistema di infornamento versatile** con possibilità di aggancio telai (serie RP)
- ▶ Cassetto raccogli briciole **CrumbCatch** integrato per una pulizia rapida e semplice
- ▶ Temperatura massima: **500 °C**
- ▶ Isolamento termico multistrato in fibroceramica ecologica, **ThermoShell**
- ▶ Doppia illuminazione interna **ComfortLight+** per una visibilità perfetta durante la cottura



PowerCeramics



PureHeat



CrumbCatch



ThermoShell



ComfortLight+

Caratteristiche tecniche

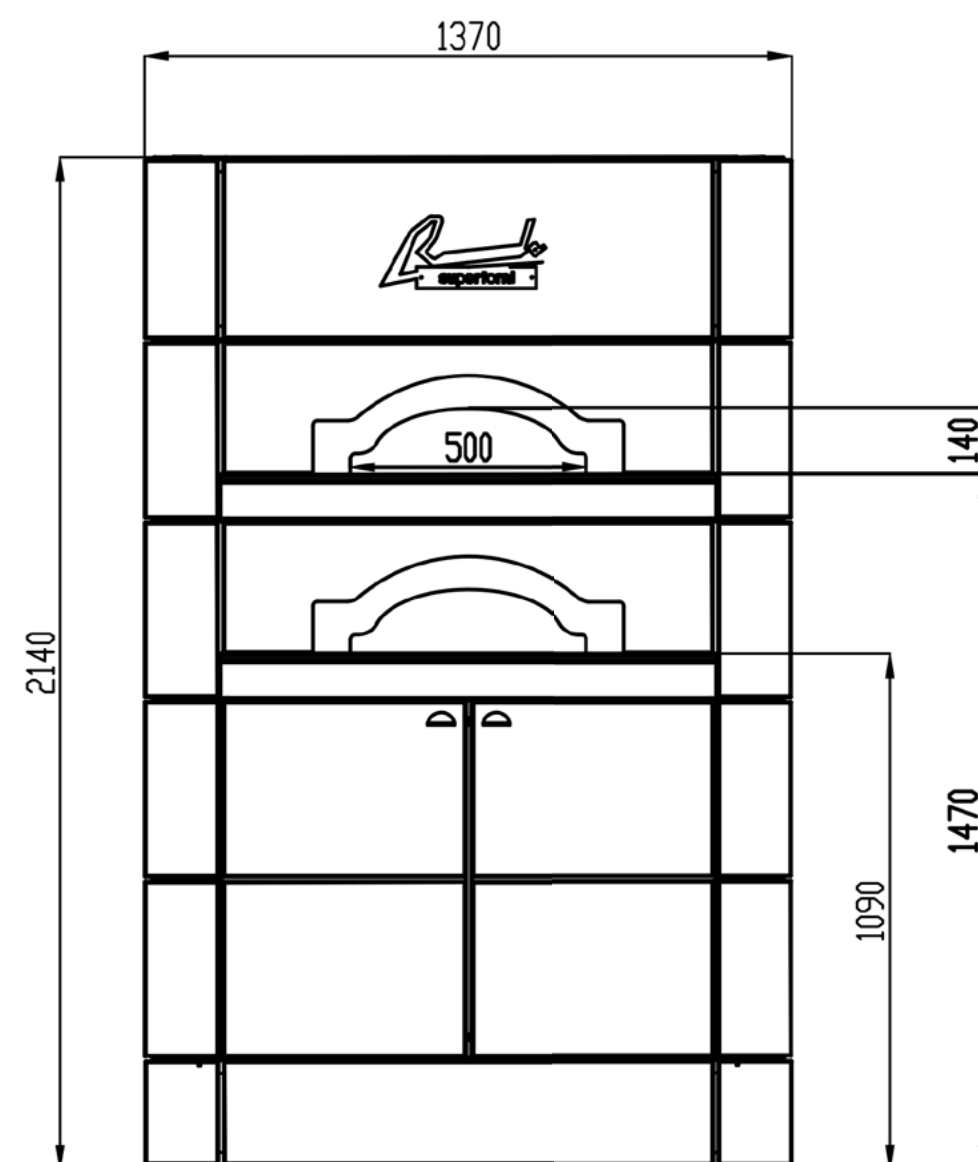
- ▶ Struttura frontale in lamiera di acciaio inox finitura Scotch Brite, o in lamiera verniciata
- ▶ Pannellatura laterale removibile in lamiera verniciata.
- ▶ Scarico vapori in lamiera di acciaio inox
- ▶ Camera di cottura in due versioni: completamente refrattaria, oppure in acciaio con piano di cottura refrattario
- ▶ Piano di cottura in refrattario o in lamiera bugnata
- ▶ Display Touch Screen a colori da 5"
- ▶ Gestione fino a 100 programmi di cottura, suddivisibili fino a un massimo di 9 fasi
- ▶ Funzione preriscaldamento a ridotto consumo energetico
- ▶ Funzione automatica di pirolisi per la pulizia del forno
- ▶ Autodiagnostica con visualizzazione del messaggio di errore
- ▶ Timer con segnalazione acustica di fine cottura
- ▶ Autoaccensione e spegnimento programmabili su base giornaliera
- ▶ Controllo separato cielo/platea per una gestione precisa della temperatura
- ▶ Rilevamento continuo della temperatura tramite termocoppia

Optional disponibili

Personalizzazione colori e materiali rivestimenti

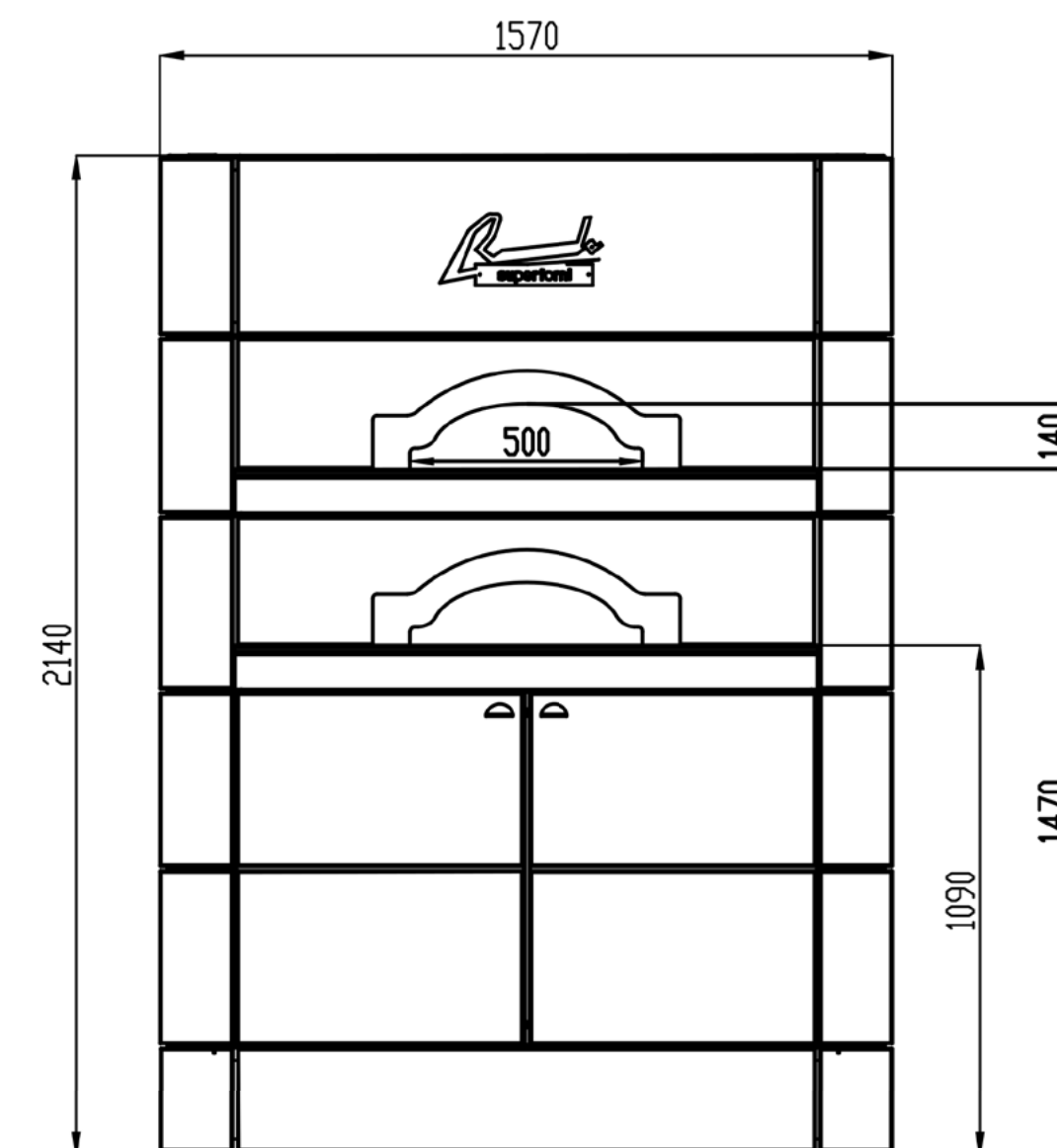


Classic



OPTIMUS - 102 CL

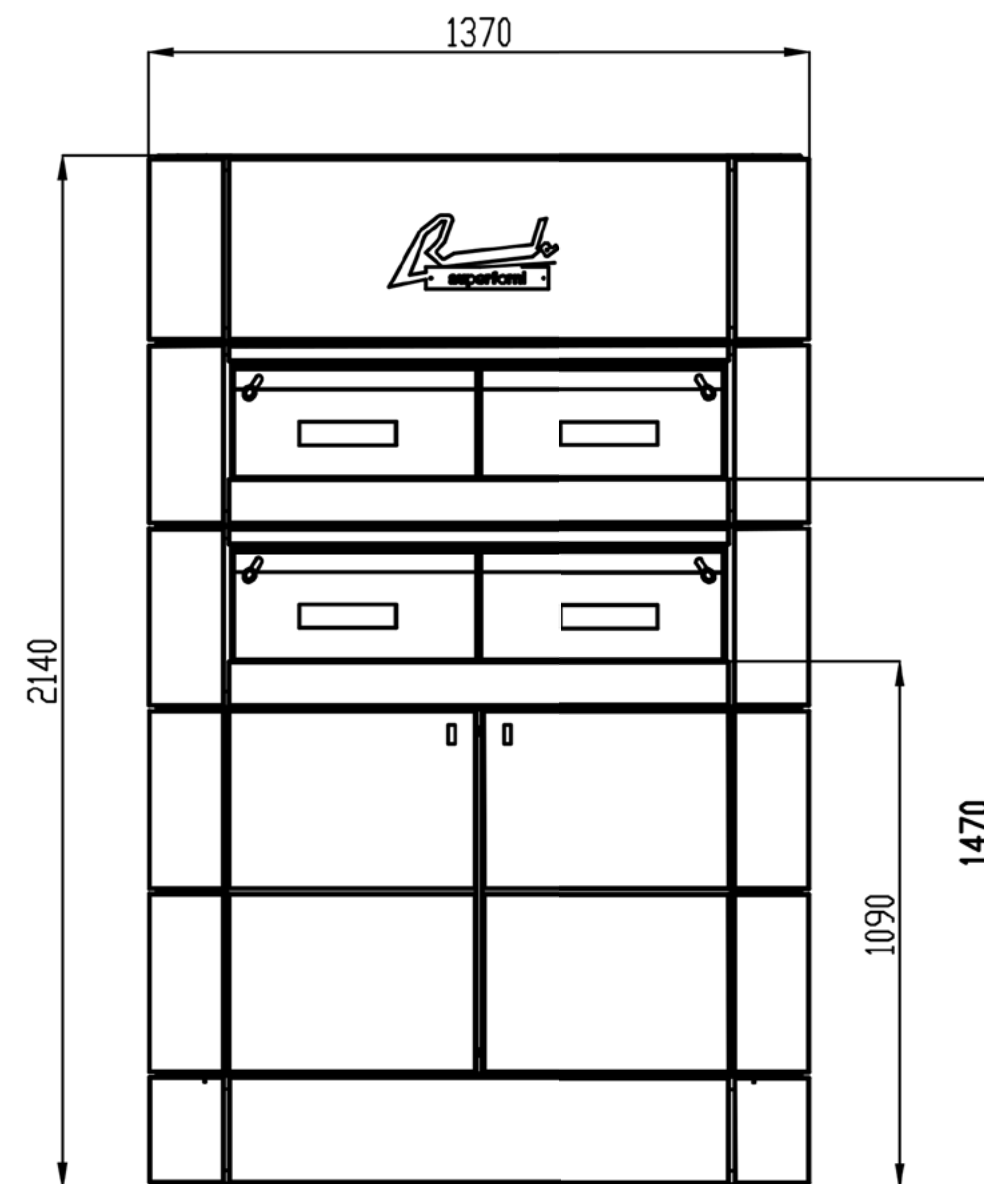
Modello model / modèle	102/70M_R	102/102M_R
Camera di cottura (cm) cooking belt / chambre cuisson	102x70x15	102x90x15
Ingombro (cm) overall dimensions / encombrement	137x125x38	137x156x38
Potenza (kW) power / puissance	11	14,5



OPTIMUS - 122 CL

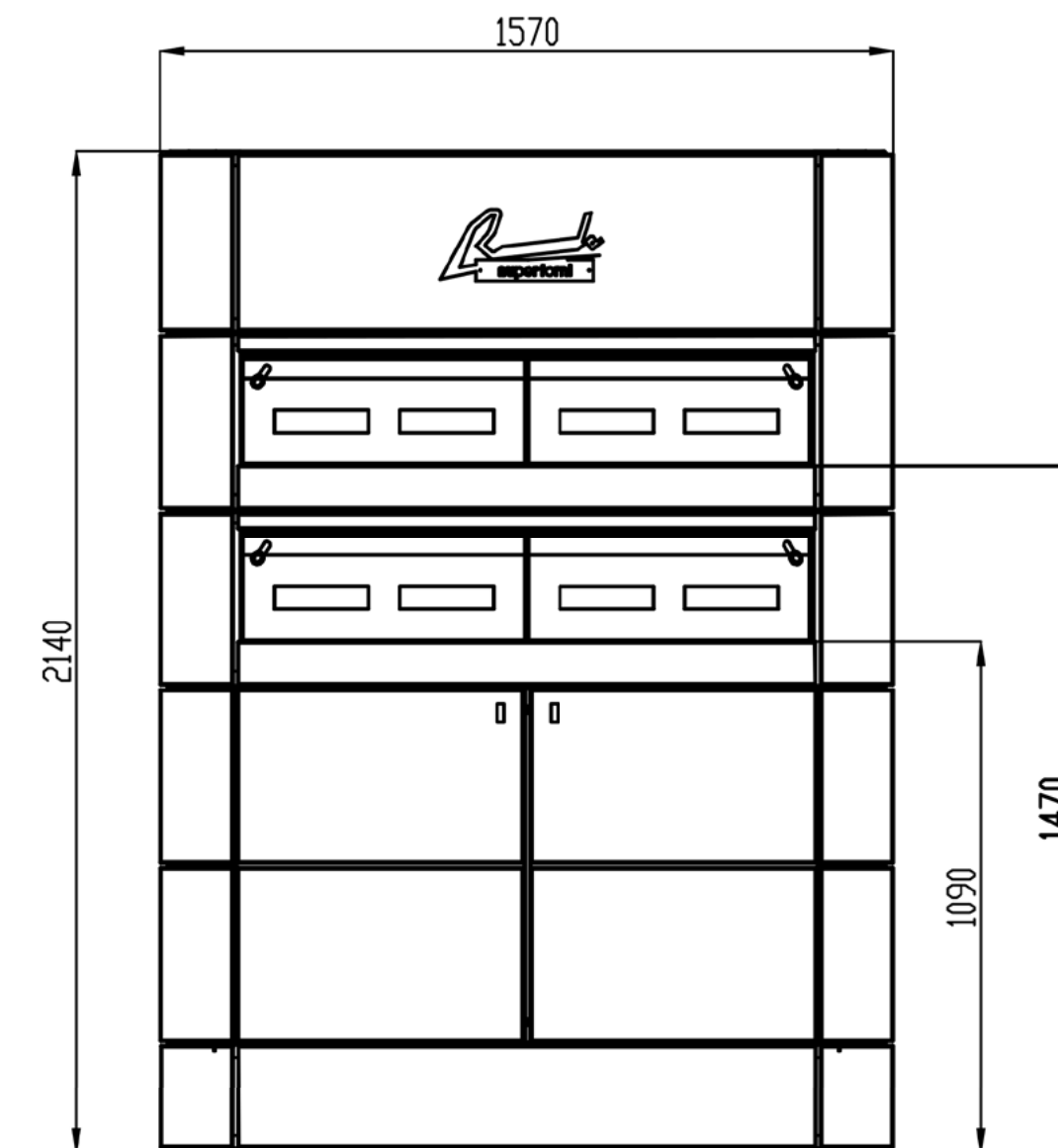
Modello model / modèle	122/70M_R	122/90M_R	122/130M_R
Camera di cottura (cm) cooking belt / chambre cuisson	122x70x15	122x90x15	122x130x15
Ingombro (cm) overall dimensions / encombrement	157x125x38	157x145x38	157x185x38
Potenza (kW) power / puissance	13,3	15,1	16,1

Dynamic



OPTIMUS - 102 DY

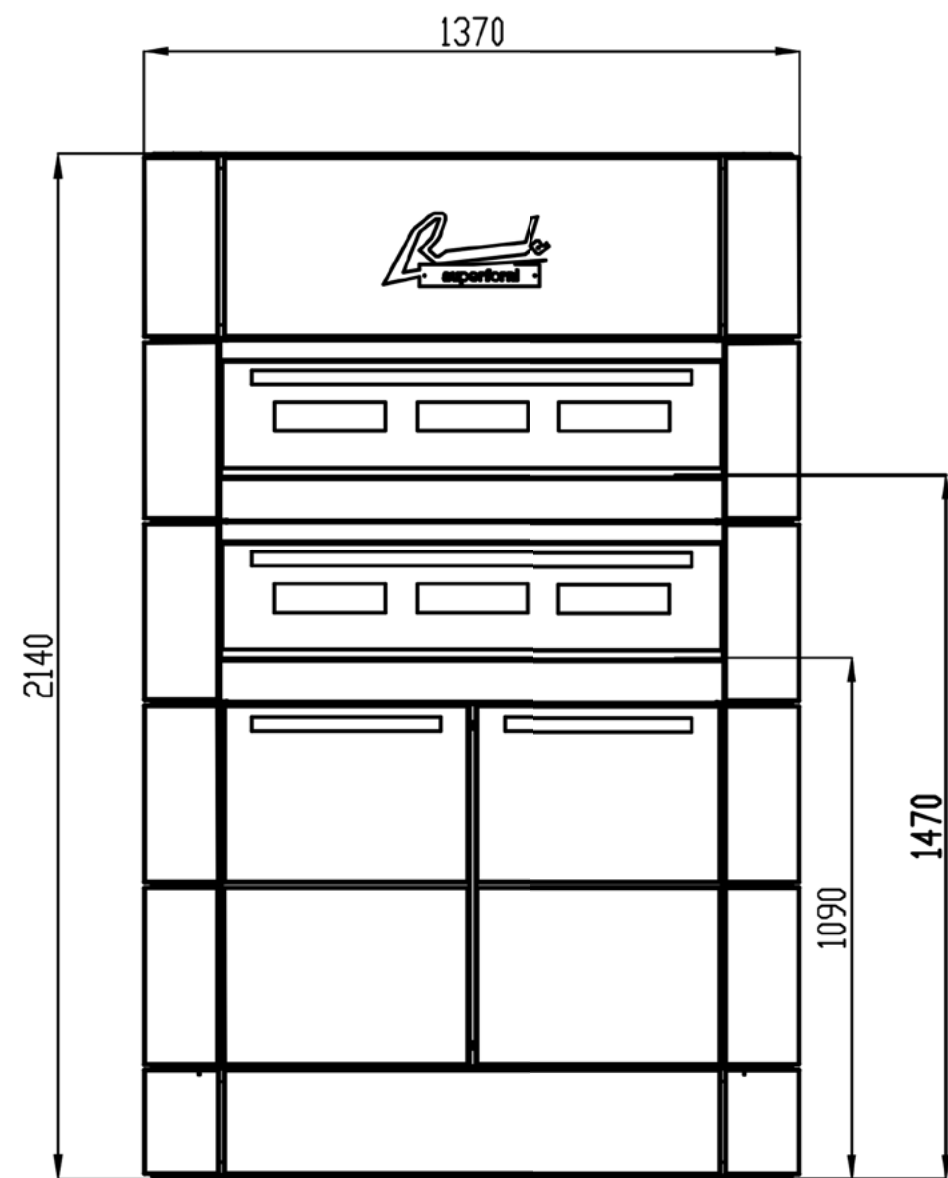
Modello model / modèle	102/70M_R	102/102M_R
Camera di cottura (cm) cooking belt / chambre cuisson	102x70x15	102x90x15
Ingombro (cm) overall dimensions / encombrement	137x125x38	137x156x38
Potenza (kW) power / puissance	9	12,5



OPTIMUS - 122 DY

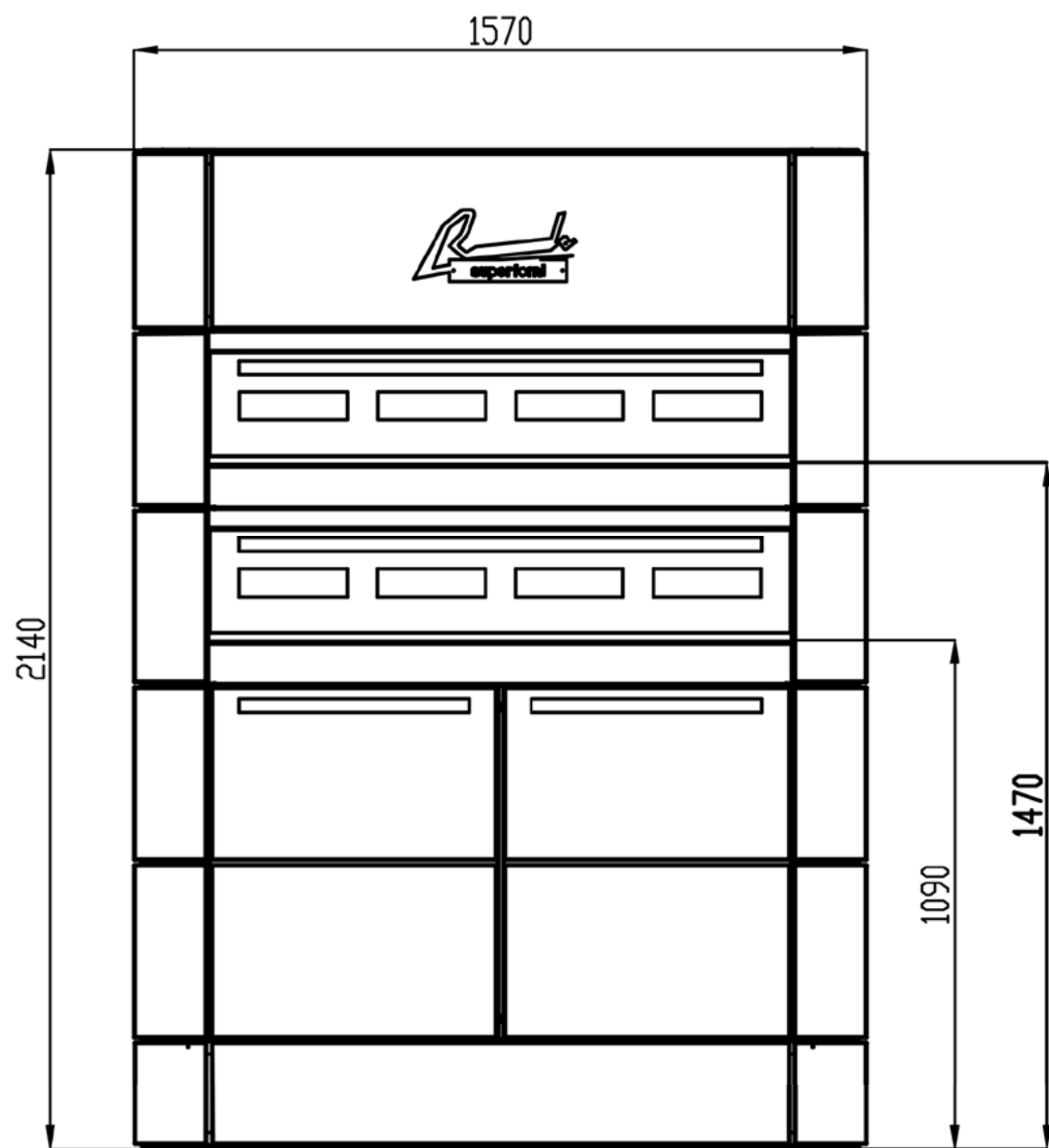
Modello model / modèle	122/70M_R	122/90M_R	122/130M_R
Camera di cottura (cm) cooking belt / chambre cuisson	122x70x15	122x90x15	122x130x15
Ingombro (cm) overall dimensions / encombrement	157x125x38	157x145x38	157x185x38
Potenza (kW) power / puissance	11,3	13,1	14,1

Elegance



OPTIMUS - 102 EL

Modello model / modèle	102/70M_R	102/102M_R
Camera di cottura (cm) cooking belt / chambre cuisson	102x70x15	102x90x15
Ingombro (cm) overall dimensions / encombrement	137x125x38	137x156x38
Potenza (kW) power / puissance	9	12,5



OPTIMUS - 122 EL

Modello model / modèle	122/70M_R	122/90M_R	122/130M_R
Camera di cottura (cm) cooking belt / chambre cuisson	122x70x15	122x90x15	122x130x15
Ingombro (cm) overall dimensions / encombrement	157x125x38	157x145x38	157x185x38
Potenza (kW) power / puissance	11,3	13,1	14,1

rinaldisuperforni MASSA
ITALY

PO

DATI TECNICI



PO

La semplicità di un entry level,
la potenza del marchio Rinaldi.

Il forno compatto e accessibile che porta la qualità professionale a portata di tutti.

PO



Affidabilità. Accessibilità. Versatilità.

Per startup, attività artigianali,
piccoli laboratori.

- ▶ Pronto all'uso con **30 programmi di cottura** diversi
- ▶ **Alto rapporto resistenze cielo/platea**
- ▶ Potenza nella semplicità: fino a **500°C** per cottura su refrattario o in teglia



Power**Iron**

Resistenze corazzate in acciaio AISI 304



Thermo**Shell**

Isolamento termico garantito nel tempo da più strati di fibroceramica ecologica



Comfort**Light+**

Doppia illuminazione per una visibilità perfetta durante la cottura



PO

La semplicità che funziona.

PO concentra la solidità Rinaldi in una macchina intuitiva, pronta per essere usata senza complessità. Pensato per lavorare ogni giorno con efficienza, accompagna attività in crescita con prestazioni affidabili e costanti, permettendo la gestione di differenti tipi di cottura in alta efficienza e comandi sia elettromeccanici che digitali.



PO

Caratteristiche distintive

Prestazioni elevate e controllo totale per una cottura professionale:

- ▶ Temperatura Max **500° C**
- ▶ Doppia illuminazione interna **ComfortLight+** per una visibilità perfetta durante la cottura
- ▶ **Doppia Modalità di Cottura:** le camere sono dotate di piano in refrattario, perfetto per la tradizionale cottura su mattone, ma anche in grado di adattarsi alla cottura in teglia, offrendo la massima versatilità
- ▶ Le resistenze corazzate indipendenti **PowerIron** per cielo e platea permettono di gestire in modo separato la temperatura superiore e inferiore in percentuale di potenza
- ▶ Isolamento termico a più strati con fibroceramica Ecologica, **ThermoShell**



Power**Iron**



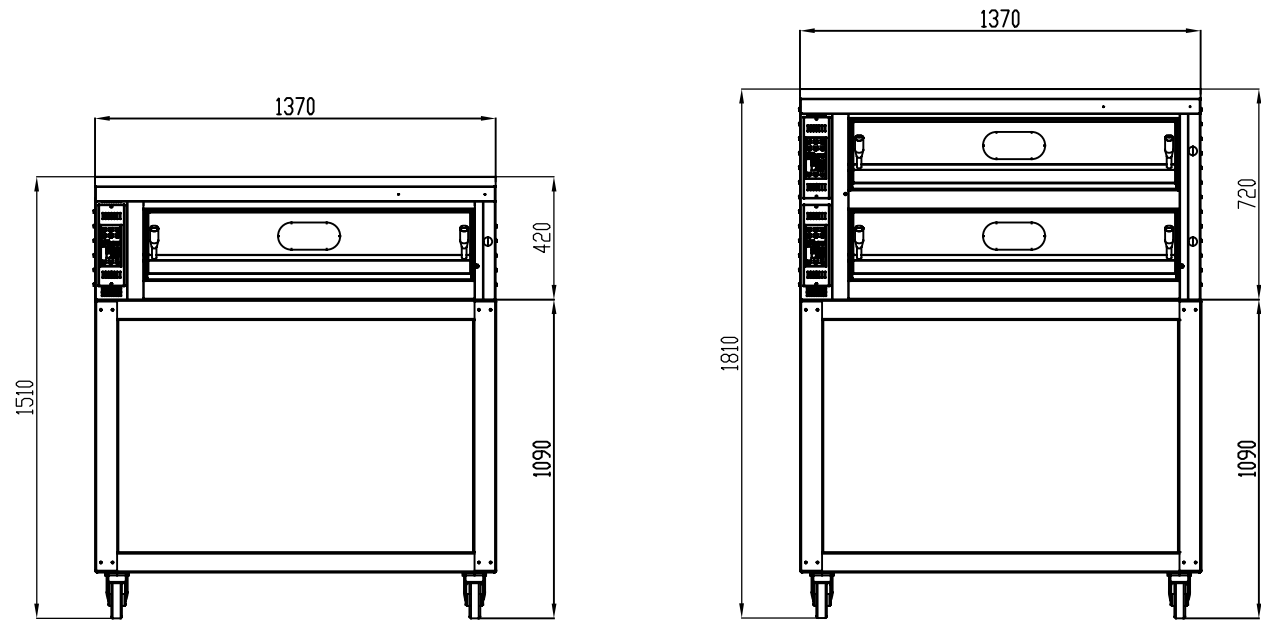
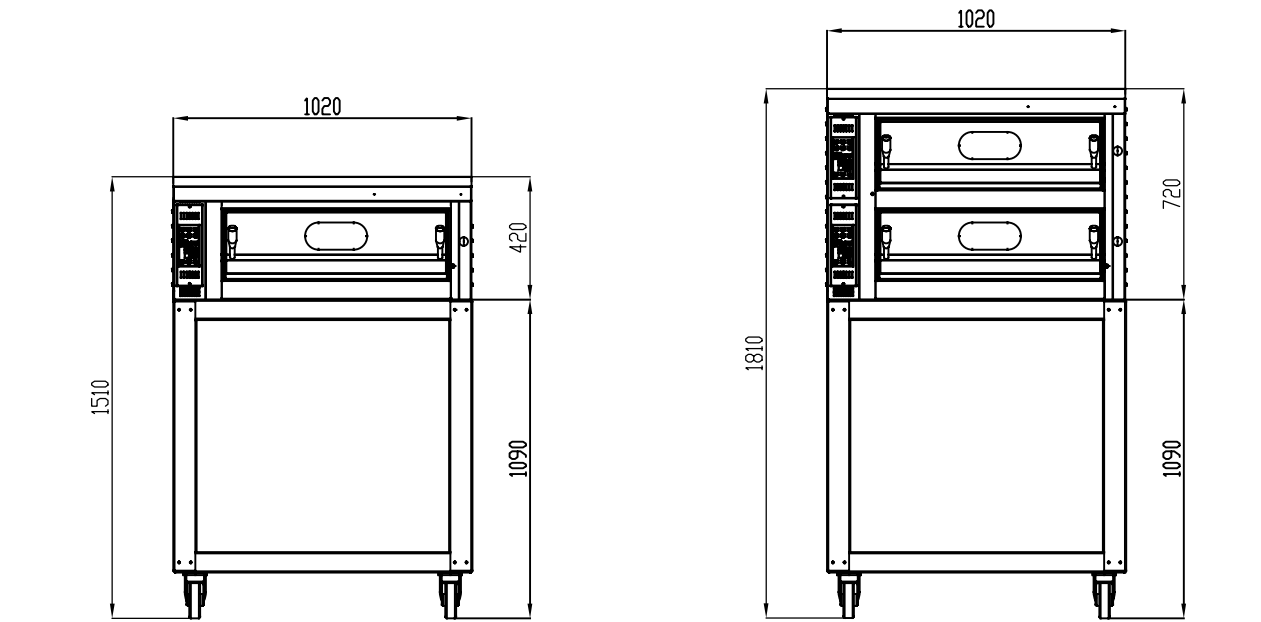
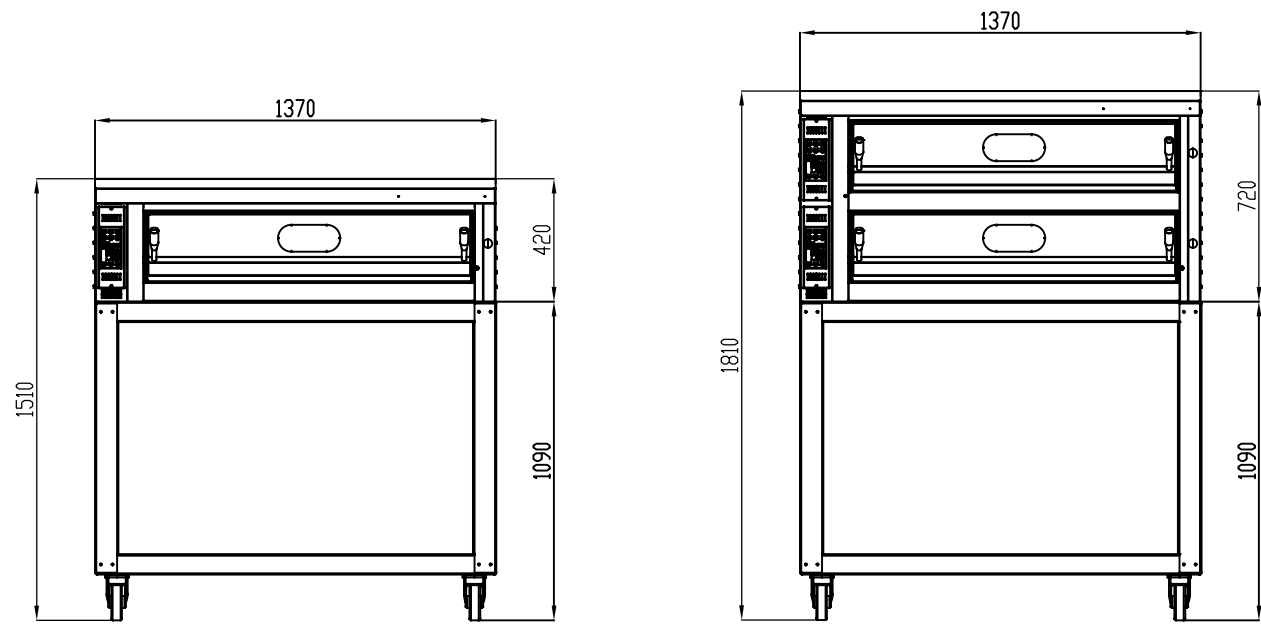
ThermoShell



Comfort**Light+**

Caratteristiche tecniche

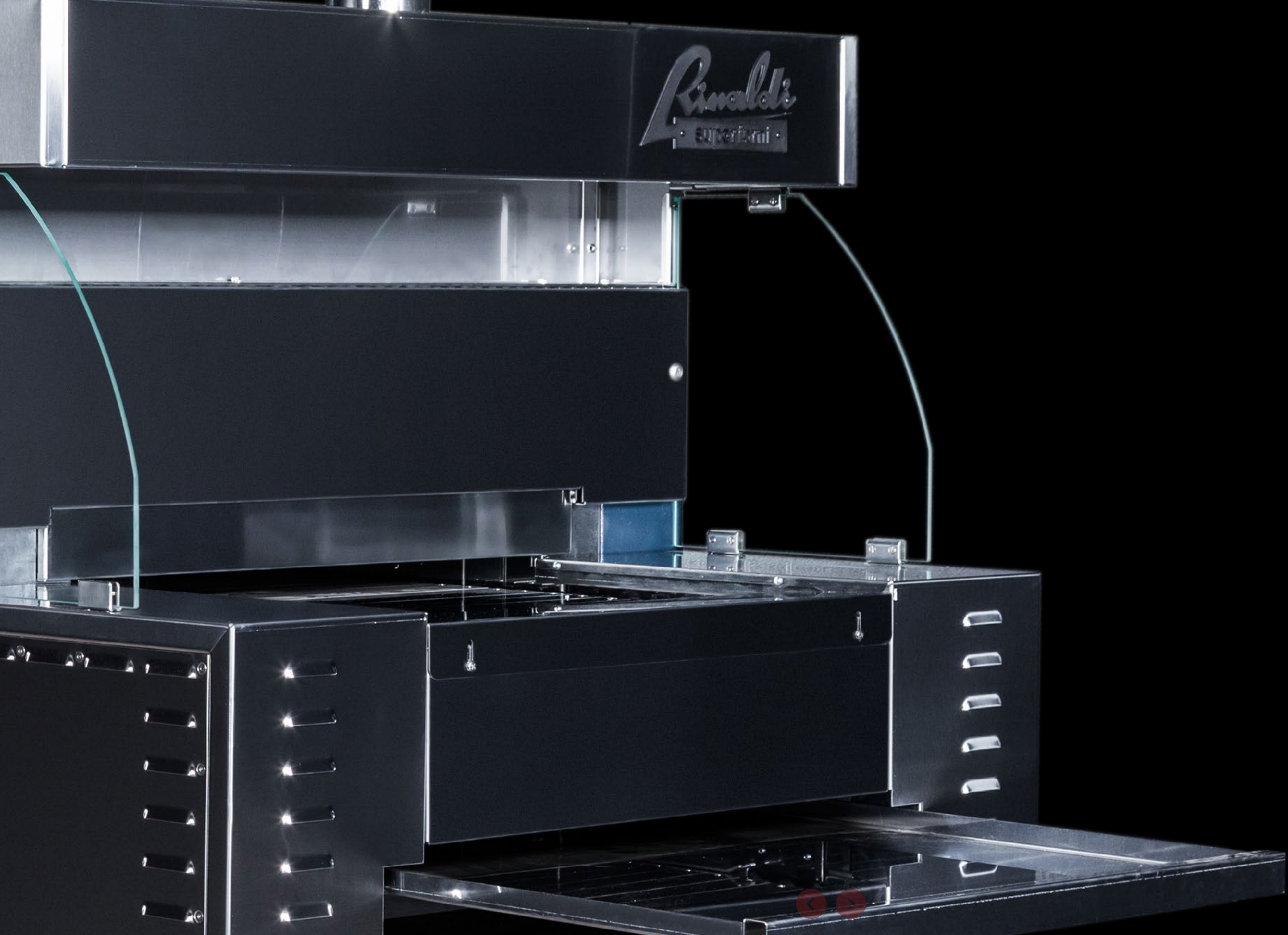
- ▶ Struttura frontale in lamiera di acciaio inox finitura scotch brite,
- ▶ Scarico vapori in lamiera acciaio inox
- ▶ Flessibilità di Produzione: la possibilità di scegliere tra la configurazione a una o due camere di cottura permette di scalare la produzione in base alle proprie necessità, ottimizzando spazi e consumi.
- ▶ Timer con segnalazione acustica
- ▶ Sportello con oblò per ottima visibilità in camera di cottura
- ▶ Comandi Digitali con possibilità di salvare fino a 30 programmi, oppure elettromeccanici
- ▶ Countdown per autoaccensione
- ▶ Rilevamento continuo temperatura tramite termocoppia



Modello <i>model / modèle</i>	P0/3	P0/3+3	P0/3D	P0/3+3D
Camera di cottura (cm) <i>cooking belt / chambre cuisson</i>	107x43x15			
Ingombro (cm) <i>overall dimensions / encombrement</i>	137x69x42	137x69x72	137x69x42	137x69x72
Potenza (kW) <i>power / puissance</i>	4,5	9	4,5	9
Peso netto (Kg) <i>weight / poids</i>	110	190	110	190

Modello <i>model / modèle</i>	P0/4	P0/4+4	P0/4D	P0/4+4D
Camera di cottura (cm) <i>cooking belt / chambre cuisson</i>	72x80x15			
Ingombro (cm) <i>overall dimensions / encombrement</i>	102x106x42	102x106x72	102x106x42	102x106x72
Potenza (kW) <i>power / puissance</i>	6	12	6	12
Peso netto (Kg) <i>weight / poids</i>	130	220	130	220

Modello <i>model / modèle</i>	P0/6	P0/6+6	P0/6D	P0/6+6D
Camera di cottura (cm) <i>cooking belt / chambre cuisson</i>	107x80x15			
Ingombro (cm) <i>overall dimensions / encombrement</i>	137x69x42	137x69x72	137x69x42	137x69x72
Potenza (kW) <i>power / puissance</i>	9	18	9	18
Peso netto (Kg) <i>weight / poids</i>	170	280	170	280



STN

DATI TECNICI

STN

Speed&Power:

alta produttività senza compromessi.

Il forno a tunnel che garantisce uniformità, controllo e potenza costante in soluzione di continuità.

STN



Velocità. Potenza. Continuità produttiva.

Per chi necessità di cicli di produzione continua ad alta intensità.

- ▶ **5 nastri cottura** disponibili
- ▶ Tramissione **steel core**
- ▶ **2 set point** platea
- ▶ Resa eccellente ad alti cicli di lavoro fino a **500°C**



Power**Iron**

Resistenze corazzate in acciaio AISI 304



Crumb**Catch**

Cassetto raccogli briciole estraibile per una migliore pulizia



Thermo**Shell**

Isolamento termico garantito nel tempo da più strati di fibroceramica ecologica



Coloring**Pro**

Garantisce la doratura ottimale mantenendo attivo un set di resistenze per assicurare un cielo sempre efficiente

The background of the slide is a dark, industrial machine, likely a paper mill component, with various panels, pipes, and a control unit. The machine is dimly lit, with some highlights on its metallic surfaces. In the top right corner, there is a small red hexagonal button with a white plus sign. At the bottom center, there are two small, dark red circular buttons with white left and right arrow symbols.

STN

Soluzione di continuità per tutti i prodotti dell'arte bianca. E non solo.

STN è sinonimo di performance costante e configurabilità totale.

Dalla struttura alla gestione termica, ogni elemento nasce per offrire risultati uniformi e un'esperienza di lavoro sicura, fluida e potente.

STN

Caratteristiche distintive

Prestazioni elevate e controllo totale per una cottura professionale:

- ▶ Temperatura Max **500° C**
- ▶ Comandi col PLC Touch Screen
- ▶ Gestione programmi di cottura personalizzati
- ▶ Cinque tipologie di nastri (acciaio, refrattario, pietra serpentino, tondini, rete inox)
- ▶ Resistenze corazzate **PowerIron** in acciaio AISI 304, progettate per offrire massima robustezza, stabilità e durabilità
- ▶ Comandi posizionabili a sinistra o a destra
- ▶ Comandi remotabili
- ▶ Disponibili accessori nastri di carico/scarico



Power**Iron**



Thermo**Shell**



Crumb**Catch**



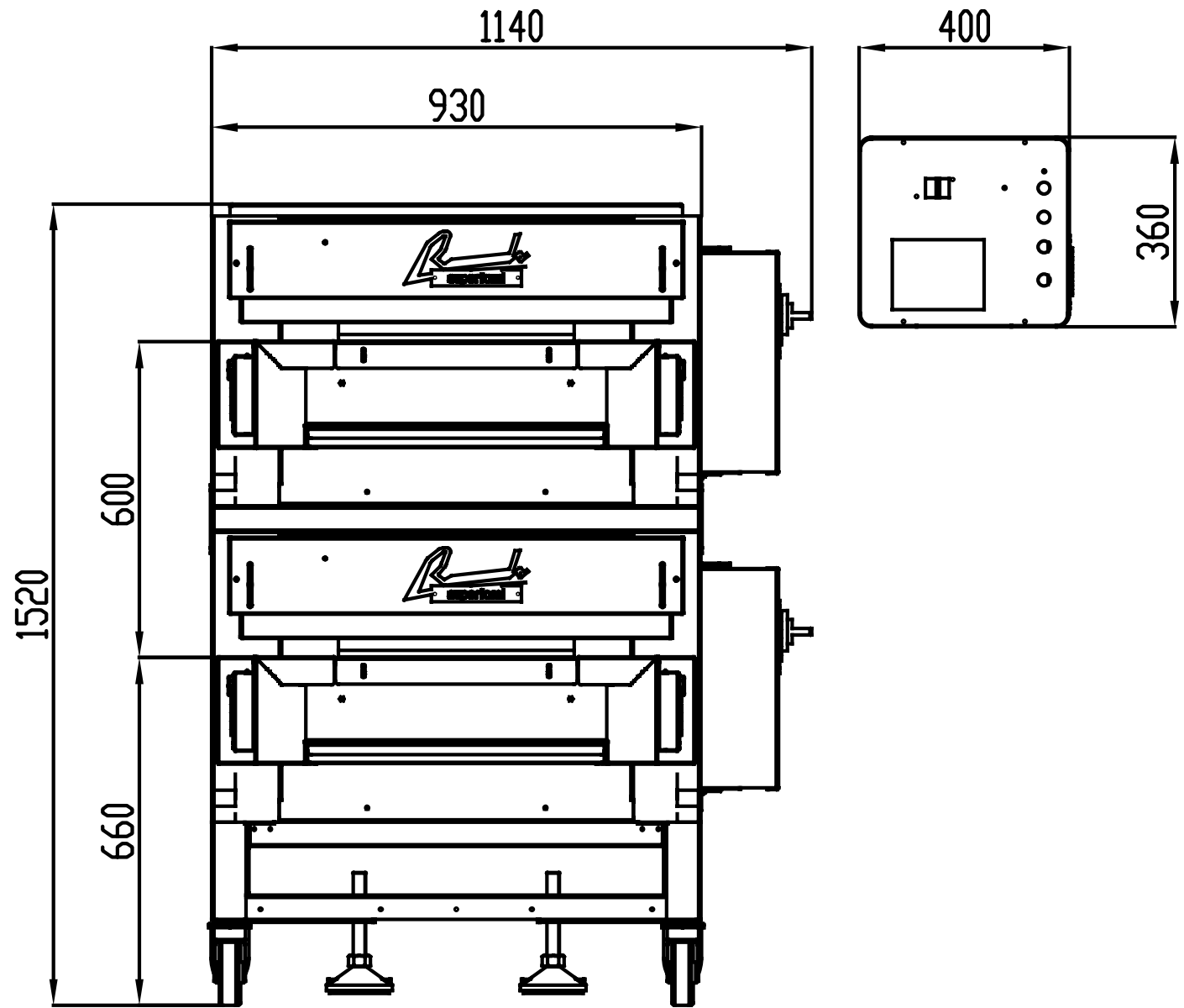
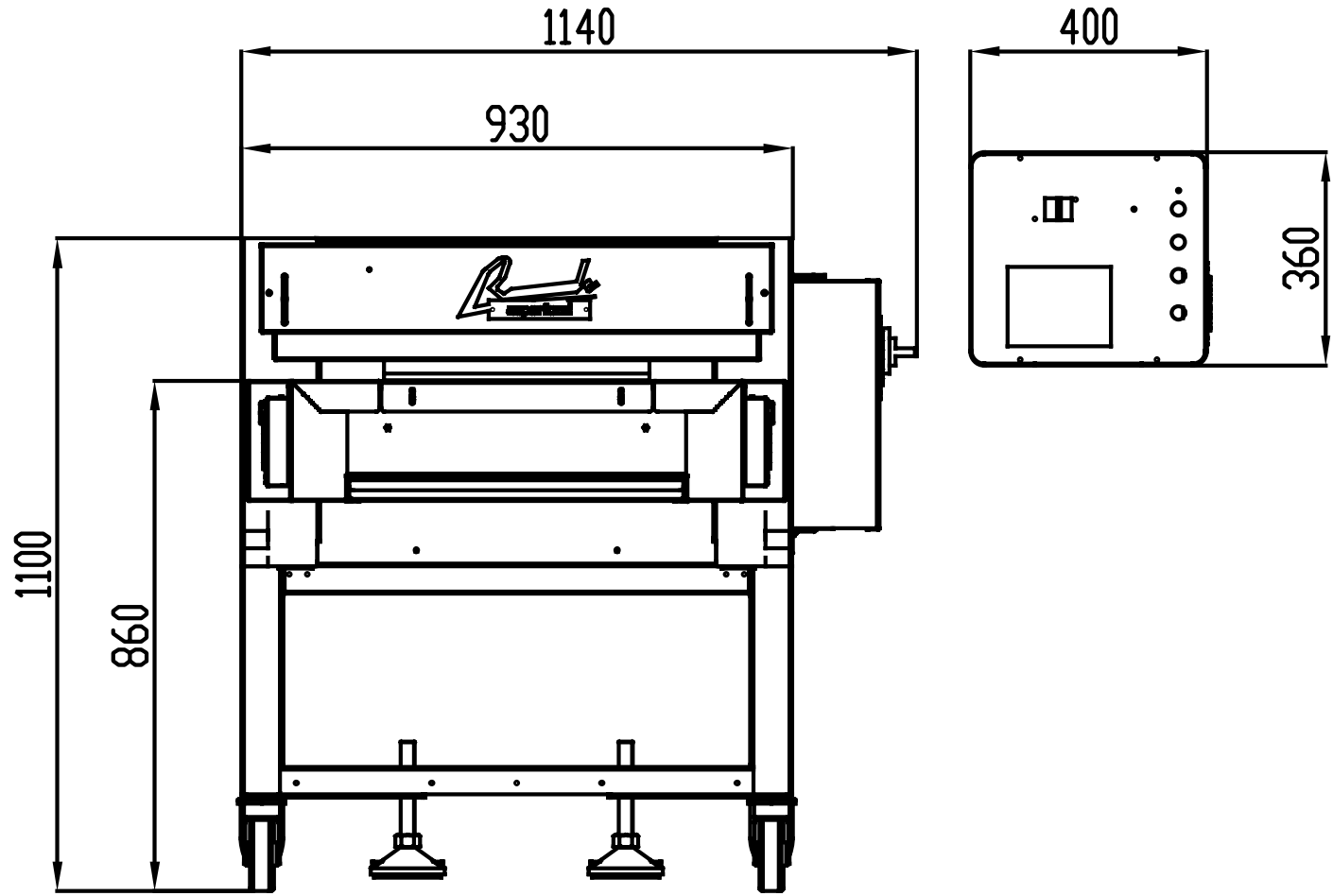
Coloring**Pro**

Caratteristiche tecniche

- ▶ Struttura frontale in lamiera di acciaio inox finitura scotch brite o in lamiera verniciata
- ▶ Pannellatura laterale removibile in acciaio
- ▶ Doppia cappa di aspirazione entrata uscita, con barriere laterali in vetro
- ▶ Gestione fino a 100 programmi di cottura
- ▶ Controllo velocità tramite inverter gestito da pannello comando
- ▶ Funzione automatica spegnimento, raffreddamento fine cottura
- ▶ Autodiagnostica con visualizzazione messaggio errore
- ▶ Regolazione unica di velocità nastro infornamento e sfornamento

Modello model / modèle	STN45/100	STN45/100N	STN45/100NR
Nastro cottura baking conveyor / convoyeur de cuisson	Tondini acciaio inox stainless steel rods rouleaux en acier inox	Tondini acciaio inox stainless steel rods rouleaux en acier inox	Tapparelle acciaio inox e materiale stainless steel and refractory material strips lamelles acier inox et matériel matériel réfractaire
Camera di cottura (cm) cooking belt / chambre cuisson	45x100x15		
Ingombro (cm) overall dimensions / encombrement	111x212x151		
Potenza (kW) power / puissance	15,3		

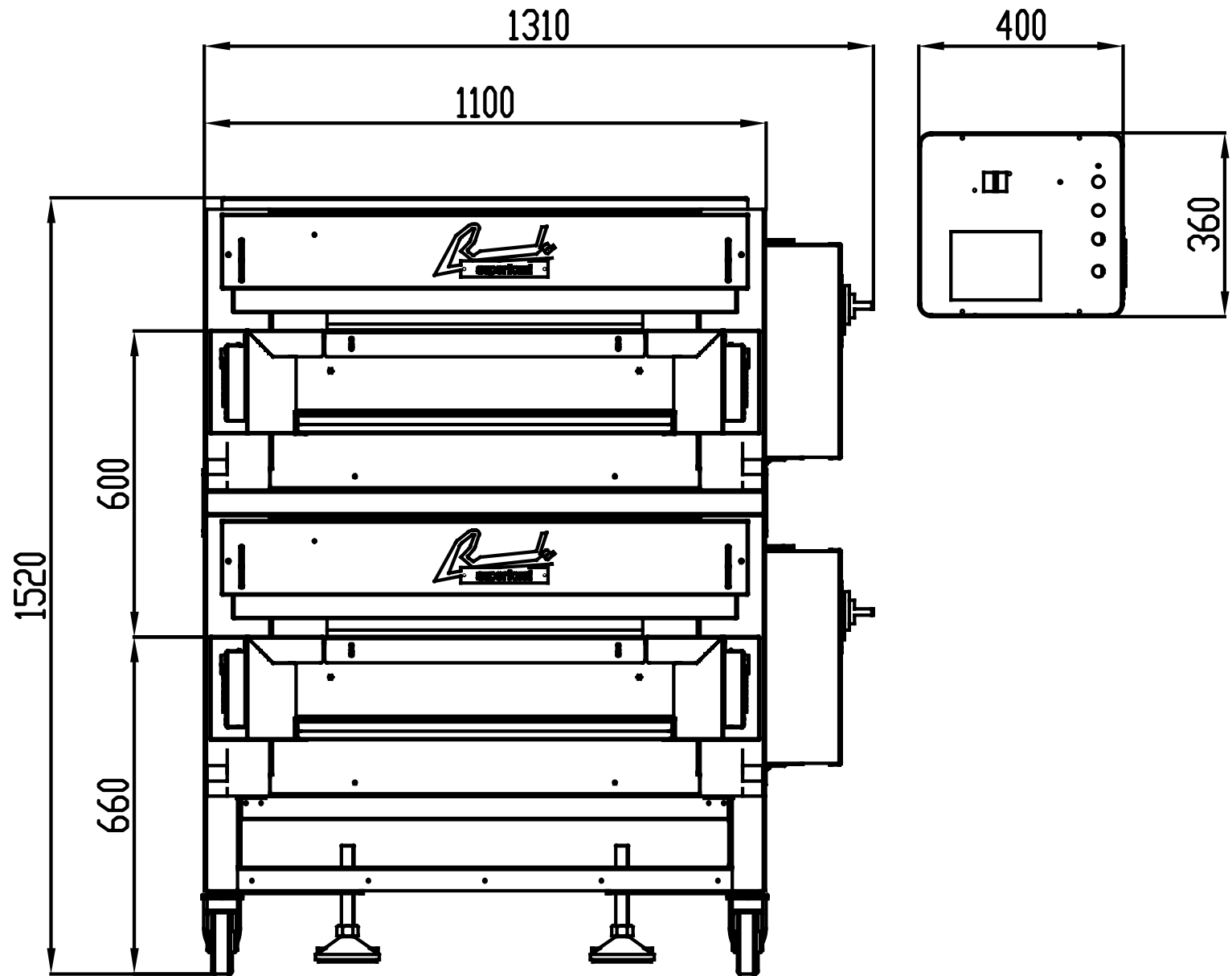
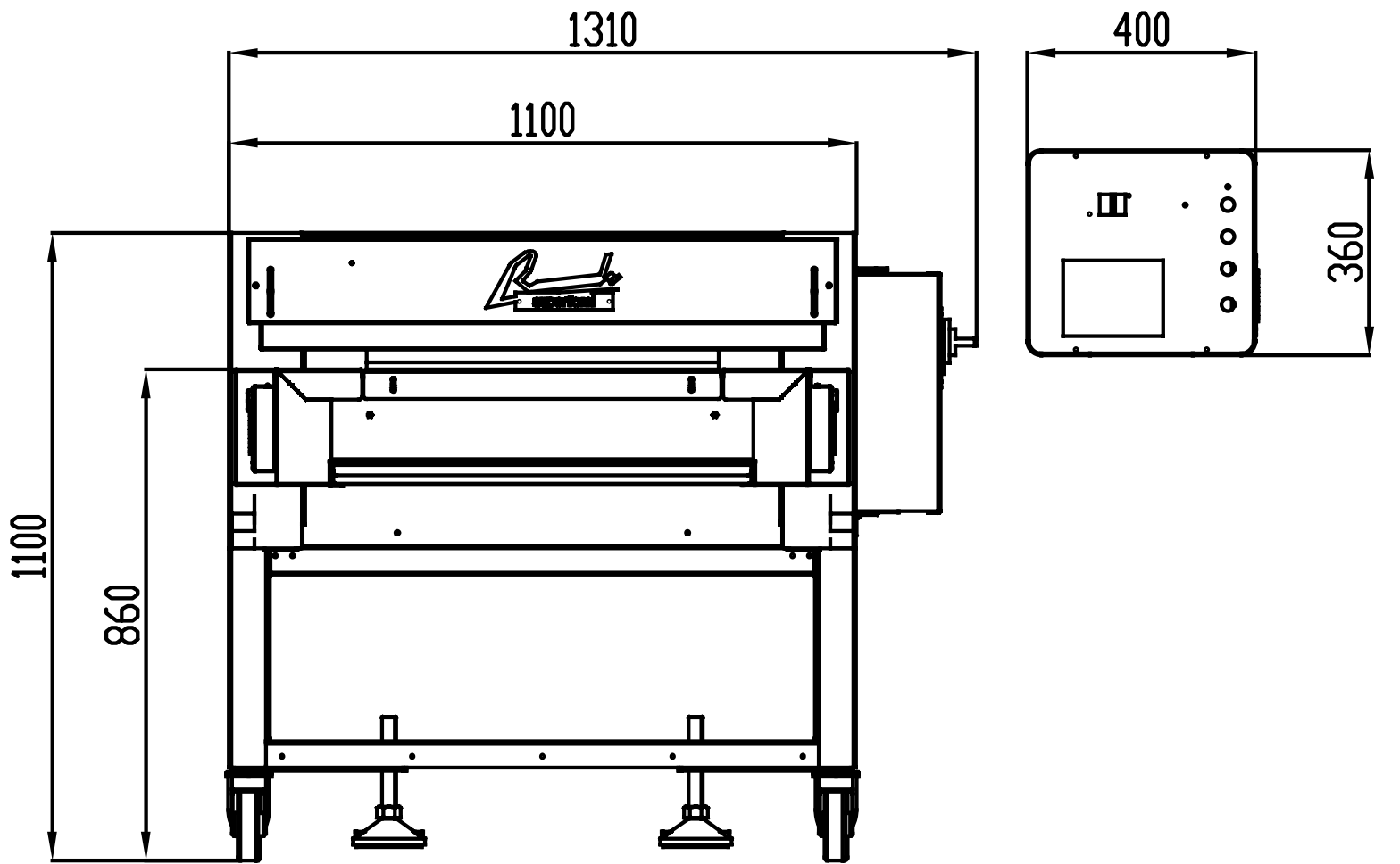
Modello model / modèle	STN45/100...D	STN45/100N...D	STN45/100NR...D
Nastro cottura baking conveyor / convoyeur de cuisson	Tondini acciaio inox stainless steel rods rouleaux en acier inox	Tondini acciaio inox stainless steel rods rouleaux en acier inox	Tapparelle acciaio inox e materiale stainless steel and refractory material strips lamelles acier inox et matériel matériel réfractaire
Camera di cottura (cm) cooking belt / chambre cuisson	45x100x15		
Ingombro (cm) overall dimensions / encombrement	111x212x151		
Potenza (kW) power / puissance	15,3		



Modello model / modèle	STN62/100	STN62/100N	STN62/100NR
Nastro cottura <i>baking conveyor / convoyeur de cuisson</i>	Tondini acciaio inox <i>stainless steel rods rouleaux en acier inox</i>	Tondini acciaio inox <i>stainless steel rods rouleaux en acier inox</i>	Tapparelle acciaio inox e materiale stainless steel <i>and refractory material strips lamelles acier inox et matériel matériel réfractaire</i>
Camera di cottura (cm) <i>cooking belt / chambre cuisson</i>	62x100x15		
Ingombro (cm) <i>overall dimensions / encombrement</i>	111x212x151		
Potenza (kW) <i>power / puissance</i>	15,3		

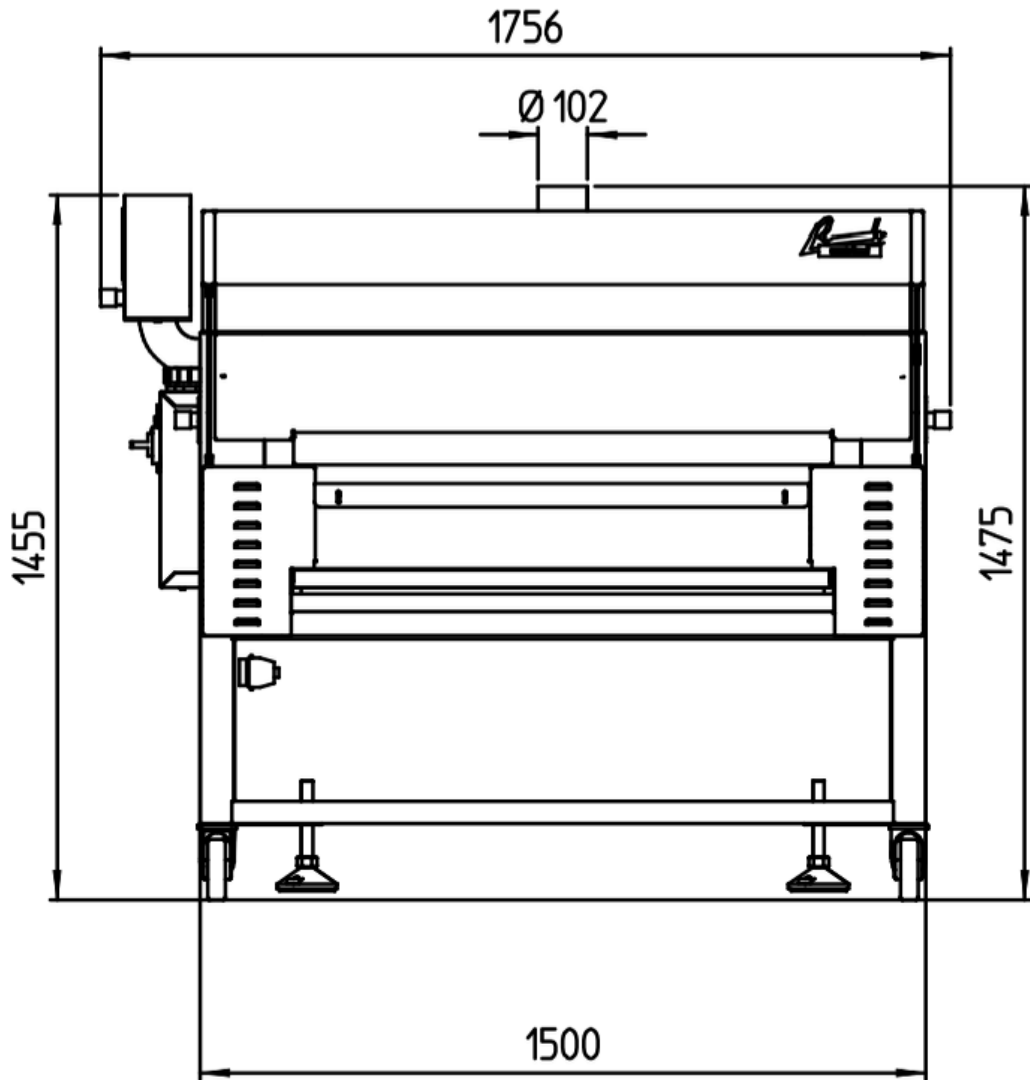
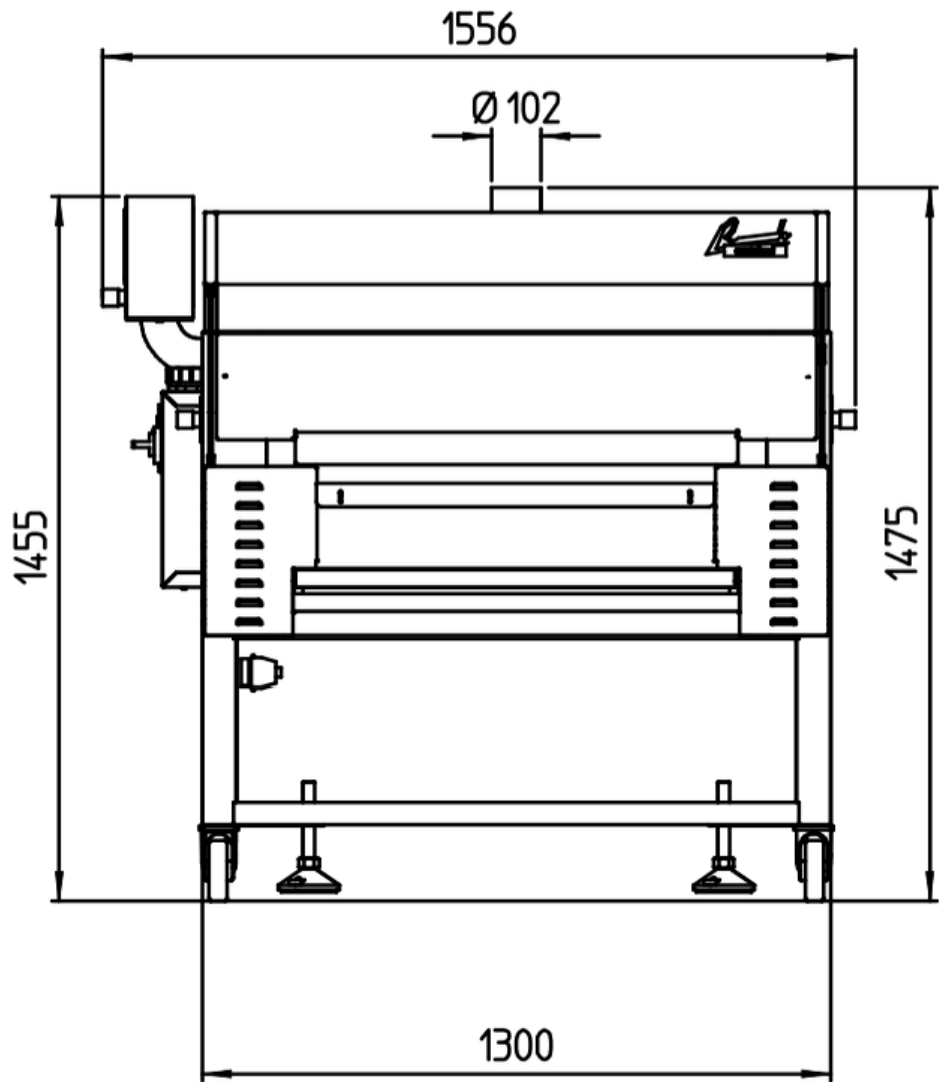
Modello model / modèle	STN62/100...D	STN62/100N...D	STN62/100NR...D
Nastro cottura <i>baking conveyor / convoyeur de cuisson</i>	Tondini acciaio inox <i>stainless steel rods rouleaux en acier inox</i>	Tondini acciaio inox <i>stainless steel rods rouleaux en acier inox</i>	Tapparelle acciaio inox e materiale stainless steel <i>and refractory material strips lamelles acier inox et matériel matériel réfractaire</i>
Camera di cottura (cm) <i>cooking belt / chambre cuisson</i>	62x100x15		
Ingombro (cm) <i>overall dimensions / encombrement</i>	116x212x151		
Potenza (kW) <i>power / puissance</i>	15,3		

Modello model / modèle	STN62/150	STN62/150N	STN62/150NR
Nastro cottura <i>baking conveyor / convoyeur de cuisson</i>	Tondini acciaio inox <i>stainless steel rods rouleaux en acier inox</i>	Tondini acciaio inox <i>stainless steel rods rouleaux en acier inox</i>	Tapparelle acciaio inox e materiale stainless steel <i>and refractory material strips lamelles acier inox et matériel matériel réfractaire</i>
Camera di cottura (cm) <i>cooking belt / chambre cuisson</i>	62x150x15		
Ingombro (cm) <i>overall dimensions / encombrement</i>	135x263x147		
Potenza (kW) <i>power / puissance</i>	31		



Modello model / modèle	STN82/150	STN82/150N	STN82/150NR
Nastro cottura baking conveyor / convoyeur de cuisson	Tondini acciaio inox stainless steel rods rouleaux en acier inox	Tondini acciaio inox stainless steel rods rouleaux en acier inox	Tapparelle acciaio inox e materiale stainless steel/ and refractory material strips lamelles acier inox et matériel matériel réfractaire
Camera di cottura (cm) cooking belt / chambre cuisson	82x150x15		
Ingombro (cm) overall dimensions / encombrement	156x263x147		
Potenza (kW) power / puissance	42		

Modello model / modèle	STN102/150	STN102/150N	STN102/150 NR
Nastro cottura baking conveyor / convoyeur de cuisson	Tondini acciaio inox stainless steel rods rouleaux en acier inox	Tondini acciaio inox stainless steel rods rouleaux en acier inox	Tapparelle acciaio inox e materiale stainless steel/ and refractory material strips lamelles acier inox et matériel matériel réfractaire
Camera di cottura (cm) cooking belt / chambre cuisson	102x150x15		
Ingombro (cm) overall dimensions / encombrement	176x263x148		
Potenza (kW) power / puissance	58		





AE01



Compatto. Professionale. Anche nei consumi.

Per appassionati e professionisti che desiderano portare a casa prestazioni professionali.

- Struttura **compact monoblocco** e colorata
- **Bassi consumi** (max 2kW)
- Cottura **home cooking** professionale con pietra refrattaria fino a **450°C**



AE01 - ANTONINO



Il forno domestico con cuore professionale

Antonino offre la stessa qualità costruttiva dei forni Rinaldi professionali in un formato compatto, colorato e performante. Ideale per chi vuole portare a casa le performance e la solidità di una tecnologia industriale.

Camera di cottura (cm) <i>cooking belt / chambre cuisson</i>	35x40x16
Ingombro (cm) <i>overall dimensions / encombrement</i>	45x61x57
Potenza (kW) <i>power / puissance</i>	2
Voltaggio (V) <i>Voltage</i>	230.1~+NPE/50-60Hz 115.1~+NPE/50-60Hz

Compact

DATI TECNICI



Compact

Refining compact.

Super in spazi ridotti.

Il forno essenziale per chi cerca prestazioni professionali in spazi ridotti.

Compact



Solido. Compatto. Doppia modalità di cottura.

Per tutte le esigenze di refining professionale.

- ▶ Struttura monoblocco con **doppio vetro serigrafato**
- ▶ **Controllo indipendente cielo/platea**
- ▶ **Isolamento termico ecologico** con temperatura fino a **350°C**


Crumb**Catch**

Cassetto raccogli briciole estraibile per una migliore pulizia


Thermo**Shell**

Isolamento termico garantito nel tempo da più strati di fibroceramica ecologica


Comfort**Light+**

Doppia illuminazione per una visibilità perfetta durante la cottura



Compact

Grande potenza, minimo ingombro.

Compact racchiude la qualità costruttiva Rinaldi in dimensioni contenute. Semplice, robusto e intuitivo, offre elevate prestazioni di refining dove lo spazio conta, senza rinunciare a potenza e precisione.

Compact

Caratteristiche distintive

Prestazioni elevate e controllo totale per una cottura professionale:

- ▶ Temperatura Max **350°C**
- ▶ Doppia illuminazione interna **ComfortLight+** per una visibilità perfetta durante la cottura
- ▶ Doppia Modalità di Cottura: le camere sono dotate di piano in refrattario, perfetto per la tradizionale cottura su mattone, ma anche in grado di adattarsi alla cottura in teglia, offrendo la massima versatilità
- ▶ Le resistenze corazzate indipendenti per cielo e platea permettono di gestire in modo separato la temperatura superiore e inferiore in percentuale di potenza
- ▶ Isolamento termico multistrato in fibroceramica ecologica, **ThermoShell**

Caratteristiche tecniche

- ▶ Struttura frontale in lamiera di acciaio inox finitura scotch brite
- ▶ Sportello con doppio vetro serigrafato
- ▶ Doppia cerniera di chiusura
- ▶ Controllo separato cielo/platea per una gestione precisa della temperatura
- ▶ Rilevamento continuo temperatura tramite termocoppia
- ▶ Pannello comandi elettromeccanici
- ▶ Inserimento progressivo ed indipendente da 0 a 100 di cielo e platea

**ThermoShell**

**CrumbCatch**

**ComfortLight+**



Modello <i>model / modèle</i>	FF46/50	FF72/50
Camera di cottura (cm) <i>cooking belt / chambre cuisson</i>	46x50x15	72x50x15
Ingombro (cm) <i>overall dimensions / encombrement</i>	70x70x74	96x70x74
Potenza (kW) <i>power / puissance</i>	1,8+1,8 220V N/PE 16A	3+3 400V 3+N+PE 16A
Peso netto (Kg) <i>weight / poids</i>	70	100



SUPER ABO

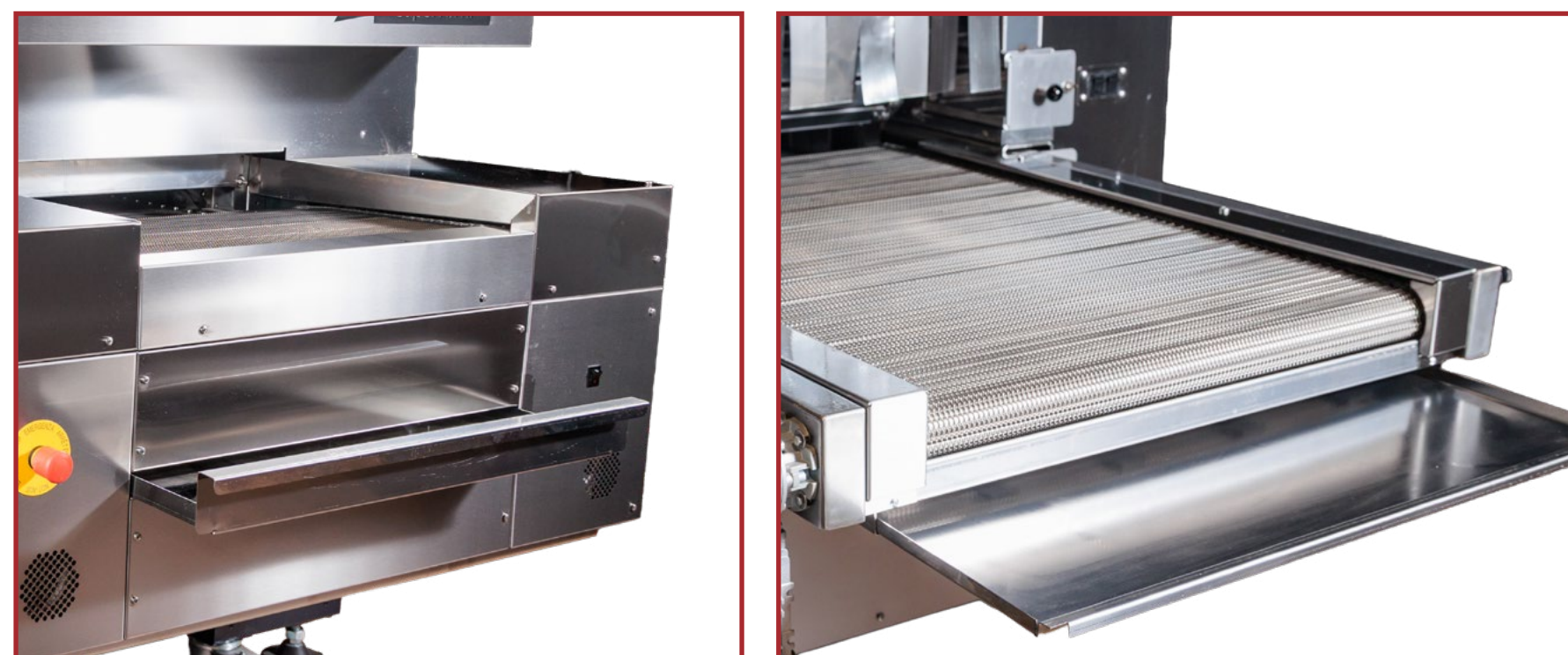


Arabic Bread Oven

La gamma di forni a tunnel ad alta temperatura studiata per cuocere fino a 650° prodotti speciali quali pane arabo, pita, pane Carasau, Pistoccu, Guttiau, e molti altri.

Progettabile e personalizzabile per specifiche esigenze del cliente.

- ▶ Gruppo di continuità per scarico automatico
- ▶ Resistenze elettriche corazzate, suddivise in zone cielo e platea, ciascuna regolabile in modo indipendente
- ▶ Interfaccia PLC con schermo Touch, con regolazione cielo – platea, selezione MIN-MED –MAX, con percentuale di potenza da 0% a 100%
- ▶ Monitoraggio in tempo reale dei parametri di cottura
- ▶ Diagnostica e gestione degli allarmi
- ▶ Controllo remoto e integrazione con sistemi di supervisione
- ▶ Programmazione delle ricette
- ▶ Nastro di alimentazione raffreddato
- ▶ Nastro di cottura in tapparelle di acciaio inox, o refrattario
- ▶ Sistema di scarico dotato di un nastro estraibile regolabile su 2 livelli
- ▶ Cassetti estraibili, raccolta briciole



ENGINEERING

ENGINEERING

La potenza dei tunnel su misura.

Soluzioni industriali per alte produzioni e configurazioni personalizzate.

Dietro ogni forno c'è esperienza, ascolto e passione per la cottura.

Dal 1946

100%

ENGINEERING



Tailor made. Automazione. Potenza industriale.

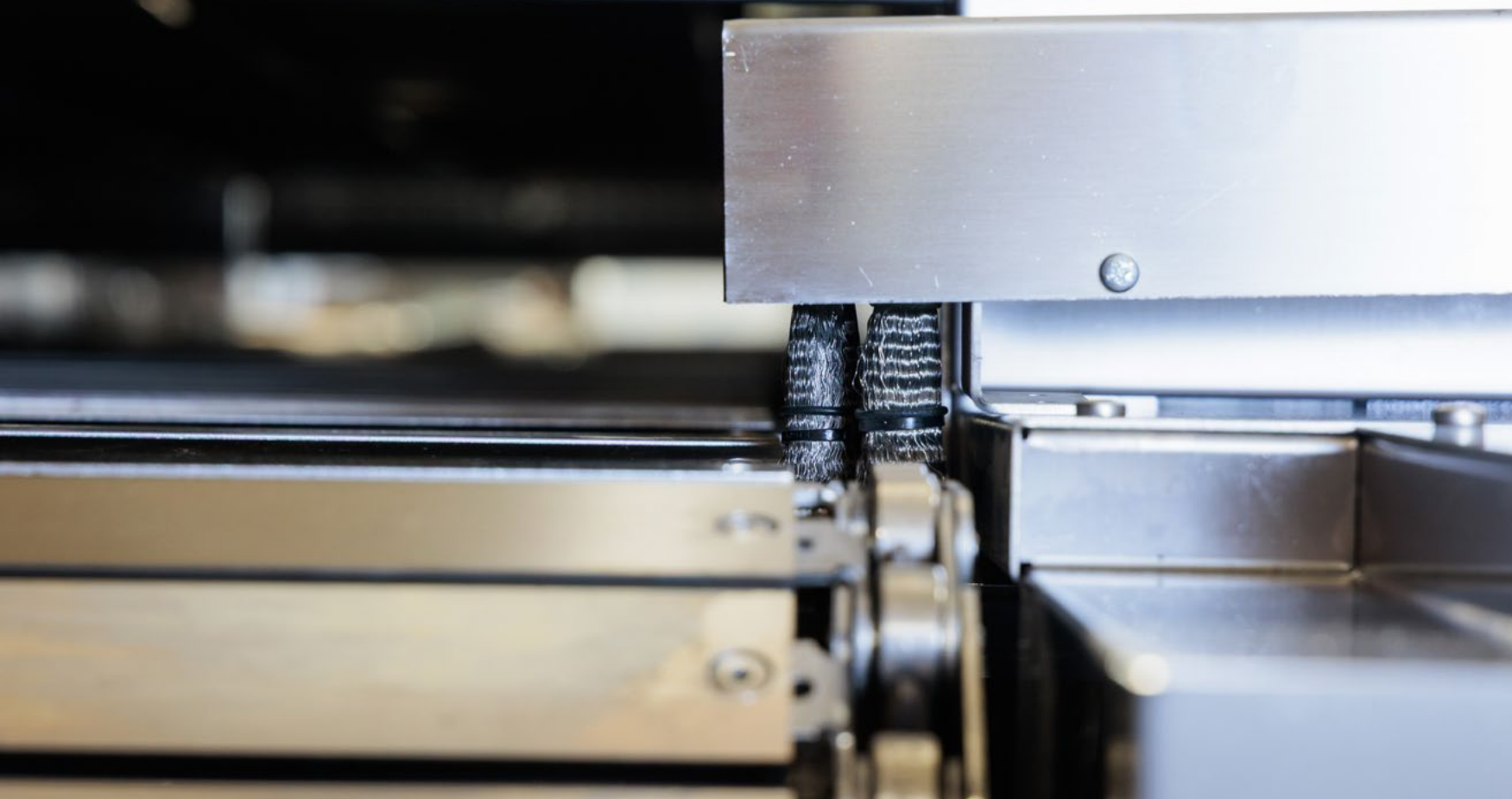
Per industrie alimentari e linee produttive ad alto volume, anche non alimentari.

Il nostro ufficio di progettazione interna collabora con i reparti R&D del cliente per sviluppare le migliori soluzioni di cottura integrata in termini di efficienza.

Ogni tunnel viene collaudato internamente, sia dopo l'installazione che al primo avvio macchina.

Grazie alla nostra rete garantiamo un'assistenza tecnica continuativa predittiva per eliminare qualsiasi rischio di fermo macchina.





Nastri di cottura personalizzabili

- ▶ tapparelle di acciaio
- ▶ tapparelle in mattone refrattario
- ▶ tapparelle in pietra serpentina



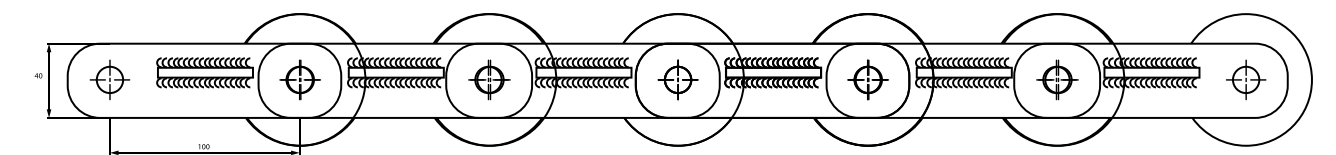
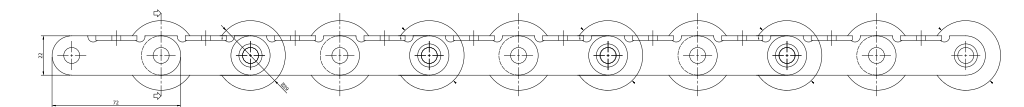
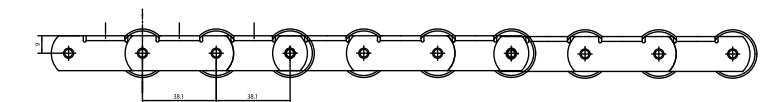
Cassetti raccolta briciole

I cassetti sono completamente estraibili, posizionati lungo l'intera lunghezza del forno per raccogliere efficacemente briciole, residui e impurità che cadono durante la cottura.



Spazzola motorizzata pulisci nastro cottura

- ▶ Spazzola estraibile a rullo in filo di acciaio aisi 304, montata su un carrello estraibile
- ▶ Garantisce la pulizia continua del piano di cottura.
- ▶ Aumenta la durata del nastro e delle componenti meccaniche



Catene

La scelta della catena di trasporto influisce direttamente su affidabilità, durata e prestazioni dell'impianto.

ENGINEERING

Soluzioni ingegneristiche su misura

Il supertunnel industriale Rinaldi è progettato per produzioni industriali complesse, garantendo continuità, automazione e massima adattabilità.

Ogni impianto è costruito su misura, per offrire prestazioni elevate e un'integrazione perfetta nei processi produttivi esistenti.



Via Dorsale, 38 - 54100 Massa (MS) - Italy

Tel +39 0585 250 251 |  +39 338 932 9918

info@rinaldisuperforni.com

www.rinaldisuperforni.com