

LISTINO PREZZI 2022

PRICE LIST 2022



PASTRY • BAKERY • GASTRONOMY



MADE IN ITALY



pag.

Condizioni di vendita	04
General sales conditions	06

FORNI RMLAKE / RMLAKE OVENS	8
-----------------------------	---

FORNI STARTUP / STARTUP OVENS	14
-------------------------------	----

ACCESSORI / ACCESSORIES	24
-------------------------	----

LIEVITATORI / PROOFERS	28
------------------------	----

FORNI PANE / BREAD OVENS	36
--------------------------	----

FORNI PIZZA / PIZZA OVENS	62
---------------------------	----

LINEA PASTICCERIA / PASTRY LINE	70
---------------------------------	----

IMPASTATRICI A SPIRALE / SPIRAL MIXER

MESCOLATRICI PLANETARIE / PLANETARY MIXERS

ELEVATORI VASCHE / BOWL ELEVATORS

SFOGLIATRICI / DOUGH SHEETERS

CONDIZIONI DI VENDITA

Prezzi: di listino - IVA esclusa. RM FORNI Srl si riserva di modificare i prezzi in qualsiasi momento, dandone preavviso scritto, nel caso in cui i fornitori dovessero aumentare i prezzi delle materie prime o per altre cause non dipendenti dalla nostra volontà. In ogni caso vale la conferma d'ordine.

Pagamento: Fino a € 300,00 in contrassegno. Prima fornitura pagamento anticipato, successive da concordare. Spese bancarie addebitate in fattura.

Ordini: possono pervenire a mezzo fax o e-mail, completi dei dati anagrafici del committente, codici, descrizioni, quantità degli articoli richiesti e condizioni di vendita pattuite.

L'ordine da noi accettato verrà da noi confermato via fax o e-mail, riportando il numero d'ordine interno, il codice cliente, i riferimenti ordine cliente, i prezzi, la data di consegna e tutte le altre condizioni pattuite per la fornitura.

Ci riserviamo la facoltà di accettare o meno eventuali modifiche o annullamento d'ordine, in funzione dello stato di avanzamento della commessa stessa.

Imballo: al costo, da addebitare in fattura.

Trasporto: franco ns stabilimento Thiene (VI) , per cui RM FORNI Srl non è responsabile per eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto. Possibili contestazioni dovranno essere fatte esclusivamente all'atto della consegna, al vettore per iscritto (consigliamo di firmare il documento di consegna con riserva di controllo), per l'immediata individuazione della responsabilità.

Clausole di Garanzia:

1. L'apparecchio è garantito per un periodo di un anno dalla data di acquisto, che viene comprovata da un documento di consegna rilasciato dalla ditta RM FORNI Srl.
2. Per garanzia si intende la riparazione o sostituzione gratuita delle parti componenti l'apparecchio riconosciute difettose all'origine per vizi di fabbricazione.
3. Non sono coperte da garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di negligenza o trascuratezza nell'uso, di errata installazione o manutenzione, modifiche o manutenzioni arbitrarie, di manutenzioni operate da personale non autorizzato, installazione in locali o situazioni non idonee, danni di trasporto, ovvero, infine, di circostanze che comunque, non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione dei componenti. Sono altresì esclusi dalle prestazioni in garanzia gli interventi tecnici inerenti l'installazione e l'allacciamento agli impianti di alimentazione.
4. La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano, direttamente o indirettamente, derivare a persone, animali domestici o cose in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito "Manuale di Istruzioni" e concernenti specialmente le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio, in caso di avarie o forzata sospensione d'uso dell'apparecchiatura. Inoltre anche nel caso in cui il personale addetto non sia stato preventivamente e adeguatamente informato sulla normativa in vigore in tema di "Sicurezza sul lavoro" ed eventualmente fornito degli adeguati dispositivi di protezione individuale (DPI).

5. Qualora l'apparecchio venisse riparato in garanzia presso la casa costruttrice, le spese ed i rischi di trasporto relativi saranno a carico dell'utente sia per la consegna che per la rispedizione della macchina.

6. Trascorso un anno l'apparecchio non è più coperto da garanzia e l'assistenza verrà prestata addebitando le parti sostituite, le spese di manodopera e di trasferta del personale, secondo le tariffe vigenti in possesso della Casa costruttrice. In presenza di intervento effettuato presso la Casa Costruttrice, l'apparecchio dovrà essere recapitato e rispedito a spese e rischio dell'utente.

7. In nessun caso le riparazioni in garanzia daranno luogo a prolungamento o rinnovo della stessa.

8. La società venditrice non sarà in nessun caso responsabile dei danni diretti e/o indiretti causati dai difetti di funzionamento dei propri prodotti, dovendosi con ciò escludere la garanzia di cui all'art. 1490 c.c.

9. Qualora la macchina venga resa alla casa costruttrice per la riparazione allegare sempre fotocopia del certificato di garanzia con la data di acquisto, il timbro del rivenditore e il numero di matricola della stessa.

Reclami: Ogni reclamo deve essere formulato per iscritto ed indirizzato alla RM FORNI Srl entro 8gg dalla data di ricevimento della merce, pena la decadenza.

Resi: Ogni restituzione di merce deve essere preventivamente con noi discussa e da noi autorizzata per iscritto.

Foro competente: Per quanto non previsto nelle presenti condizioni di vendita, si fa espresso riferimento alle norme del C.C., a quelle speciali in materia ed agli usi e consuetudini. Per qualsiasi contestazione o controversia il foro competente è quello di VICENZA (VI).

RM FORNI Srl si riserva il diritto di variare in qualsiasi momento tutte le specifiche e tutti i dati contenuti nel presente catalogo senza nessun preavviso.

RM FORNI Srl vieta la riproduzione totale o parziale di testi, fotografie, disegni e tabelle contenuti nel presente catalogo senza previa autorizzazione.

GENERAL SALES CONDITIONS

Prices: current price list. RM FORNI Srl reserves the right to modify prices in any moment, by prior notice. In any case the only official valid document concerning prices is the ORDER CONFIRMATION.

Payment: as agreed

Standard packaging: Included

Delivery-place: ex-works

WARRANTY CLAUSES

1. The " product " is guaranteed for a period of One (1) year from shipment date, proven by a shipping document issued by RM FORNI Srl.
2. Warranty means free repair or free replacement of all components of the " product " recognized by RM FORNI Srl as faulty due manufacturing defects.
3. Warranty is not valid if " defect " is due to operator carelessness, wrong installation or maintenance, arbitrary modifications or maintenance, maintenance carried out by unauthorized staff, installation in not suitable areas, freight damages and any other circumstance not concerning manufacturing defects. Are not included in the Warranty even technical works regarding installation and connection to power plants.
4. The manufacturer declines any responsibility that, either directly or indirectly, could involve people, pets or things due to non strict observance of instructions laid down on the " Operator's Manual ", especially sections relevant to installation, use and maintenance of the product, in the event of machine breakdown or forced suspended use. Also in the event of operator was not adequately prior informed on " Work Safety " ruling legislation or having adequate individual protection devices.
5. If the machine is repaired at manufacturer's premises (under Warranty), costs and transport risks will be charged to customer, either for shipment to RM FORNI Srl and for re-shipment to customer's location.
6. After 12 months the " product " is no longer under Warranty. Therefore any assistance or component replacement provided by the manufacturer will be charged to the customer. Working costs (per hour) to effect repairing by the manufacturer will be charged to the customer according working cost (per hour) and travelling costs stated by manufacturer. In the event of any service carried out at manufactures premises, the "product " should be sent and re-sent after reparation at customer's costs and risks.
7. In no event may the repairs under Warranty gives an extension or a renewal of the same.

8. In no event will the manufacturer/seller be responsible for direct and/or indirect damages caused by functioning defects of its products, excluding therefore any Warranty term as per Art. 1490 of the Italian Civil Code.

9. If the " product " is returned to manufacturer for repair, please send in advance a photocopy of its " Warranty Certificate ", copy of order showing purchase date (duly stamped by customer) and relevant serial number of the product. These documents are COMPULSORIES.

10. Claims: Any claim should be made in written to the manufacturer , within 8 days from goods arrival, otherwise claim would not be accepted.

11. Goods returned: Return of any goods must be agreed and authorized by a written document.

12. Competent Court: For matters not covered by current sale terms and conditions, reference is made to Italian Civil Code and customary regulations. For any claim or controversy the Vicenza (VI) Court will be the only competent Court.

RM FORNI Srl reserves the right to change at any moment specifications and/or data mentioned in this price list (or catalogue) without any prior notice.

RM FORNI Srl forbids the total or partial reproduction of texts, pictures, drawings and tables mentioned in this price list (or catalogue) without any prior authorization



RMBAKE BIG LINE

Potenza e dinamismo per una cottura perfetta

Pensati per adattarsi alla vita frenetica delle pasticcerie, sono nati per portare il massimo dell'aiuto al Maestro Pasticcere nella fase di cottura. Sono disponibili anche con sistema calore a gas, sia in versione meccanica che elettronica digitale.

- Disponibili a 6 e 10 teglie
- Alimentazione elettrica o a gas
- Portateglie in acciaio inox
- Piedi in acciaio AISI 304 regolabili in altezza
- Concretezza ed affidabilità
- Grande produttività

RMBAKE BIG LINE

Power and dynamism for perfect baking

Designed to adapt to the hectic life of pastry shops. Created to assist Master Pastry Chefs. Also available with a gas heat system, both in a mechanic and also digital electronic version.

- Available with 6 and 10 trays
- Electric or gas
- Stainless steel tray holder
- Height-adjustable AISI 304 stainless steel feet
- Solid and reliable
- Great productivity





RIMBAKE
FORNI / OVENS

STARTUP
FORNI / OVENS



LIEVITATORI
PROOFERS

FORNI PANE
BREAD OVENS

FORNI PIZZA
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS



n. Teglie
n. TraysOrientamento
Orientation**P664MR**
lateral door **P664MR-GAS**
lateral door **6 600x400**

Tipo controllo / Control type (Vedi pag.10/ See page 10)

meccanica/mechanic

meccanica/mechanic

Passo guide / Rack rails distance (mm)

80

80

Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)

974x845x852

974x845x1073

Peso / Weight (Kg)

117

126

Potenza / Power (kW)

9,4

12,5

Tensione / Voltage - Frequenza / Frequency

400V - 50/60Hz

220V - 50 Hz

Temperatura / Temperature (°C)

30÷280°C

30÷280°C

N° Motori / Numbers Motors

2 reverse

2 reverse

€ 4.070**€ 4.700**n. Teglie
n. TraysOrientamento
Orientation**P664ER**
lateral door **P664ER-GAS**
lateral door **6 600x400**

Tipo controllo / Control type (Vedi pag.10/ See page 10)

elet. digitale/digital elect.

elet. digitale/digital elect.

Passo guide / Rack rails distance (mm)

80

80

Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)

974x845x852

974x845x1073

Peso / Weight (Kg)

117

126

Potenza / Power (kW)

9,4

12,5

Tensione / Voltage - Frequenza / Frequency

400V - 50/60Hz

220V - 50Hz

Temperatura / Temperature (°C)

30÷280°C

30÷280°C

N° Motori / Numbers Motors

2 reverse

2 reverse

€ 4.550**€ 4.970**

ACCESSORI / ACCESSORIES

**Teglie / Trays**

TAP46	€ 35
TAP46F	€ 55
TAO46	€ 52
TAO46F	€ 72

**Griglie / Grids**

GRP46	€ 32
-------	------

**Lievitatori / Proofer**

LIEV1464M	€ 2.000
LIEV1464MV	€ 2.200
LIEV1464E	€ 2.170
LIEV1464EV	€ 2.390

**Cappe / Hoods ***

No per GAS / No for GAS version

US1064	€ 2.200
USC1064	€ 2.660

**Supporto forno
Stand for oven**

ST1464	€ 800
--------	-------

**Ruote / Wheels**

UR1122	€ 130
--------	-------

**Kit doccia
Shower kit**

UD1131	€ 190
--------	-------

**Sonda prodotto
Core probe**

CP2	€ 150
-----	-------

OPTIONAL / OPTIONALS

**USB**

Solo su digitale/Only digital version

USB1	€ 200
------	-------

**Attacco sonda
Probe connection**

Solo su digitale/Only digital version

CPRV1	€ 300
-------	-------

**Lavaggio automatico
Automatic washing**

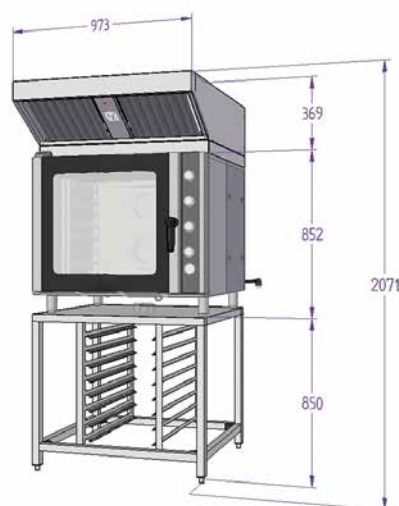
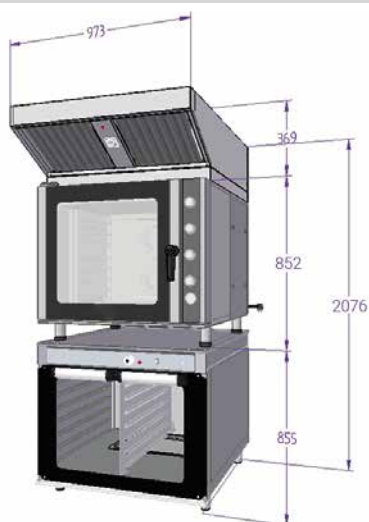
LAV1	€ 750
------	-------

Solo su digitale/Only digital version

*** COD. 22010014 - Filtro carboni attivi
Active carbon filter**

Per ogni cappa / for any hoods	€ 620
--------------------------------	-------

CONFIGURAZIONI / CONFIGURATIONS




n.Teglie
n. Trays

Orientamento
Orientation

P1064MR
lateral door

P1064MR-GAS
lateral door

10 600x400

Tipo controllo / Control type (**Vedi pag.10/ See page 10**)

meccanica/mechanic

meccanica/mechanic

Passo guide / Rack rails distance (mm)

80

80

Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)

974x845x1170

974x845x1403

Peso / Weight (Kg)

158

159

Potenza / Power (kW)

14,1

16

Tensione / Voltage - Frequenza / Frequency

400V - 50/60Hz

220V - 50Hz

Temperatura / Temperature (°C)

30÷280°C

30÷280°C

N° Motori / Numbers Motors

3 reverse

3 reverse

€ 5.260
€ 5.850

n.Teglie
n. Trays

Orientamento
Orientation

P1064ER
lateral door

P1064ER-GAS
lateral door

10 600x400

Tipo controllo / Control type (**Vedi pag.10/ See page 10**)

elet. digitale/digital elect.

elet. digitale/digital elect.

Passo guide / Rack rails distance (mm)

80

80

Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)

974x845x1170

974x845x1073

Peso / Weight (Kg)

158

159

Potenza / Power (kW)

14,1

16

Tensione / Voltage - Frequenza / Frequency

400V - 50/60Hz

220V - 50Hz

Temperatura / Temperature (°C)

30÷280°C

30÷280°C

N° Motori / Numbers Motors

3 reverse

3 reverse

€ 5.900
€ 6.870

ACCESSORI / ACCESSORIES

**Teglie / Trays**

TAP46	€ 35
TAP46F	€ 55
TAO46	€ 52
TAO46F	€ 72

**Griglie / Grids**

GRP46	€ 32
-------	------

**Lievitatori / Proofer**

LIEV1064M	€ 1.570
LIEV1064MV	€ 1.850
LIEV1064E	€ 1.950
LIEV1064EV	€ 2.200

**Cappe / Hoods ***

No per GAS
No for GAS version

US1064	€ 2.200
USC1064	€ 2.660

**Supporto forno
Stand for oven**

ST1064	€ 780
--------	-------

**Ruote / Wheels**

UR1122	€ 130
--------	-------

**Kit doccia
Shower kit**

UD1131	€ 190
--------	-------

**Sonda prodotto
Core probe**

CP2	€ 150
-----	-------

OPTIONAL / OPTIONALS

**USB**

Solo su digitale/Only digital version

USB1	€ 200
------	-------

**Attacco sonda
Probe connection**

Solo su digitale/Only digital version

CPRV1	€ 300
-------	-------

**Lavaggio automatico
Automatic washing**

LAV1	€ 750
------	-------

Solo su digitale/Only digital version

*** COD. 22010014 - Filtro carboni attivi
Active carbon filter**

Per ogni cappa / for any hoods	€ 620
--------------------------------	-------

CONFIGURAZIONI / CONFIGURATIONS



Fasi di cottura
Baking phases



Programmi
Programs



Camino e umidificazione manuale
Manual humidifier and chimney



Sonda al cuore e regolazione ventilazione
Core probe and ventilation adjustment



DOVE IL PRODOTTO DIVENTA GUSTOSO E FRAGRANTE

STARTUP. La gamma forni per il pasticciare

La linea forni STARTUP è stata creata per soddisfare tutte le esigenze degli esperti in arte pasticceria: la varietà di modelli e soluzioni possibili, permette al professionista di scegliere un prodotto su misura. Ciascun forno STARTUP assicura una cottura ottimale del prodotto, rapida e uniforme, riducendo al minimo i consumi.

La linea è suddivisa in due serie di modelli: dai più compatti della Small Line, elettrici a 3-4 teglie, ai più capienti della Big Line, elettrici o a gas con 6-10 teglie. Il tipo di controllo può essere meccanico, essenziale ma completo, o elettronico digitale, per chi desidera poter gestire tutte le funzionalità del forno.

WHERE THE PRODUCT BECOMES TASTY AND FRAGRANT

STARTUP. A range of ovens for pastry chefs

The line of STARTUP ovens has been created to meet all the needs of experts in the art of pastry making. The variety of models and possible solutions allows professionals to be able to select a customized product. Each STARTUP oven ensures that products are baked perfectly, in a rapid and uniform manner, reducing consumption to a minimum.

The line is divided into two series of models: from the most compact of the Small Line - electric with 3-4 trays - to the largest of the Big Line - electric or gas with 6-10 trays. The ovens can be equipped with mechanic controls, an essential but complete solution, or else with digital electronic controls, for those who want to be able to manage all the functions of the oven.



RIMBAKE
FORNI / OVENS

STARTUP
FORNI / OVENS

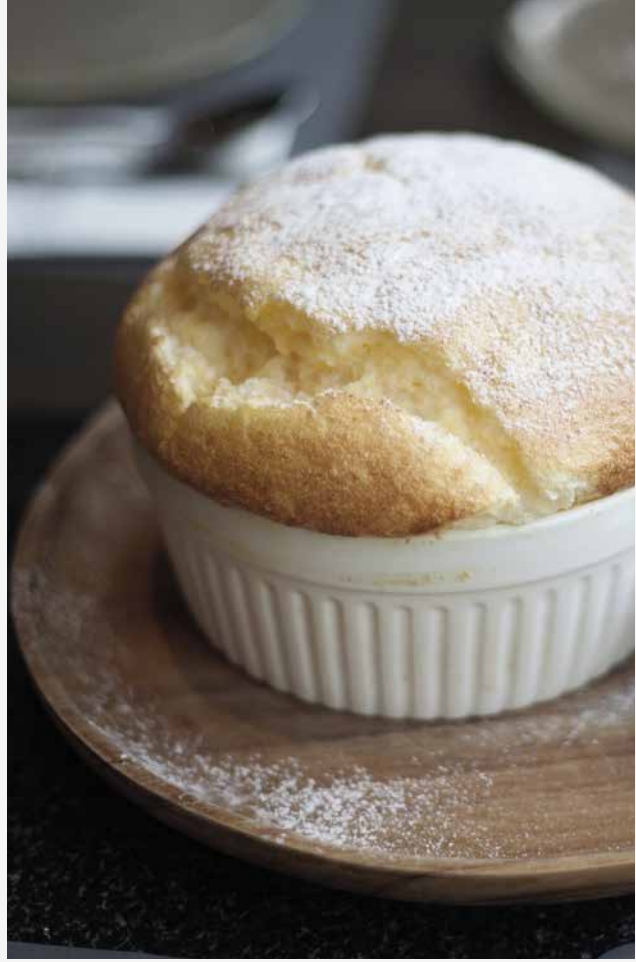


LIEVITATORI
PROOFERS

FORNI PANE
BREAD OVENS

FORNI PIZZA
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS





CONTROLLO FACILE E COMPLETO

Tastiera meccanica o elettronica digitale

I forni della linea RMBAKE permettono di scegliere il tipo di controllo che si desidera, in base alle proprie preferenze e necessità. La tastiera meccanica è stata pensata per chi vuole un controllo semplice ed immediato del forno, mentre per chi ha necessità di gestire tutte le funzioni e i parametri disponibili, la tastiera elettronica digitale è la scelta ideale.

EASY AND COMPLETE CONTROL

Mechanic or digital electronic controls

The RMBAKE line ovens can be equipped with the type of control desired, depending on preferences and needs.

The mechanic controls are designed for those who want simple and straightforward oven controls, while those who need to manage all the functions and parameters available, the digital electronic controls are the ideal choice.



E

M

MECCANICA (M)

Il controllo semplice e immediato del forno.

MECHANIC (M)

Simple and straightforward control of the oven.

ELETTRONICA DIGITALE (E)

Per chi desidera poter controllare tutte le funzioni ed i parametri del forno.

DIGITAL ELECTRONIC (E)

For those who want to be able to control all functions and parameters of the oven.



E

M

FUNZIONI / FUNCTIONS	MECCANICA (M) MECHANIC (M)	EL. DIGITALE (E) DIGITAL ELECT. (E)
TIPO COTTURA / TYPE OF BAKING		
Cottura a Convezione con temperatura variabile da 30 °C a 280 °C <i>Convection baking with temperatures ranging from 30° C to 280° C</i>	•	•
Cottura Convezione + Vapore con temperatura variabile da 48 °C a 280 °C <i>Convection baking + Steam with temperatures ranging from 48° C to 280° C</i>	•	•
Cottura vapore <i>Steam cooking</i>	•	•
DIFFUSIONE DELL'ARIA IN CAMERA COTTURA / AIR DIFFUSION IN THE BAKING CHAMBER		
Sistema aira Air Pro con ventole ad inversione di marcia <i>Air Pro System with reverse fan direction</i>	(*)	(*)
Sistema aira AIR Pro con 2 velocità dei flussi d'aria in camera impostabili dall'utente <i>The Air Pro System, with 2 speeds of airflow in the chamber, can be set by the user</i>	-	•
GESTIONE DELL'UMIDITÀ IN CAMERA DI COTTURA / MOISTURE CONTROL IN BAKING CHAMBER		
Sistema rimozione rapida dell'umidità dalla camera di cottura (DRY Pro) <i>Quick moisture expulsion in the baking chamber (Dry Pro)</i>	•	•
Sistema vapore STEAM Pro con umidità settabile(%): 15 - 25 - 50 - 75 - 100 - continuo <i>Steam Pro System with adjustable moisture (%): 15 - 25 - 50 - 75 - 100 - continuous</i>	•	-
Sistema vapore STEAM Pro con umidità variabile dal 10 al 100% <i>Steam Pro System with variable moisture from 10% to 100%</i>	-	•
Sistema vapore STEAM Pro con immissione manuale di umidità <i>Steam Pro System with manual moisture input</i>	•	•
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS		
99 Programmi memorizzabili, 6 fasi di cottura <i>Store 99 programs, 6 baking phases</i>	-	•
Gestione ricette <i>Manage Recipes</i>	-	•
Timer <i>Timer</i>	•	•
Visualizzazione del tempo per fine cottura <i>Displays end of baking time</i>	-	•
Visualizzazione valore nominale temperatura di camera <i>Displays nominal temperature value in chamber</i>	-	•
Temperatura impostabile dall'utente in °C o °F <i>Temperature can be set by the user in °C or °F</i>	•	•
Pre riscaldamento <i>Pre-Heating</i>	-	•
Impostazione temperatura termostato <i>Thermostat temperature setting</i>	•	•
Raffreddamento rapido <i>Fast cooling</i>	-	•
Start & stop <i>Start & stop</i>	-	•
Funzioni sonda al cuore del prodotto <i>Temperature probe for product core</i>	-	Optional *
Limitatore di temperatura di sicurezza <i>Safety temperature limiting device</i>	•	•
Energy Save <i>Energy Save</i>	-	•
Controllo apertura-chiusura camino <i>Chimney opening-closing control</i>	*	*
Porta USB <i>USB port</i>	-	Optional *

* vedere modelli / see models

• di serie / standard

- non disponibile / not available

RIMBAKE
FORNI / OVENS

STARTUP
FORNI / OVENS

LIEVITATORI
PROOFERS

FORNI PANE
BREAD OVENS

FORNI PIZZA
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS



STARTUP SMALL LINE

La buona cottura in uno spazio compatto

C'è sempre posto per Startup. Una linea pensata per i professionisti che necessitano di forni compatti, altamente performanti, versatili e completi. Tutta la tecnologia per una cottura di qualità in uno spazio ridotto.

- Disponibili a 3 e 4 teglie.
- Teglie nella classica misura 600x400 ma anche nella misura più piccola 342x242 e 460x330.
- Grande versatilità.

STARTUP SMALL LINE

Excellent baking in a compact space

There's always room for Startup. A line designed for professionals who require compact, high performance, versatile, and complete ovens. Big Line - All the technology for quality baking in a reduced space.

- Available with 3 and 4 trays
- Trays in the classic size: 600x400, but also in the smallest: 342x242 and 460x330
- Great versatility





RIMBAKE
FORNI / OVENS

STARTUP
FORNI / OVENS



LIEVITATORI
PROOFERS

FORNI PANE
BREAD OVENS

FORNI PIZZA
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS



n. Teglie
n. TraysOrientamento
Orientation**P464MR**
frontal door **4 600x400**Tipo controllo / Control type (**Vedi pag.10/ See page 10**)

meccanica/mechanic

Passo guide / Rack rails distance (mm)

75

Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)

812x854x608

Peso / Weight (Kg)

67

Potenza / Power (kW)

6,0

Tensione / Voltage - Frequenza / Frequency

400V - 50/60Hz

Temperatura / Temperature (°C)

30÷280°C

N° Motori / Numbers Motors

2 reverse

€ 1.970n. Teglie
n. TraysOrientamento
Orientation**P464MLR**
lateral door **4 600x400**Tipo controllo / Control type (**Vedi pag.10/ See page 10**)

meccanica/mechanic

Passo guide / Rack rails distance (mm)

75

Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)

812x854x608

Peso / Weight (Kg)

67

Potenza / Power (kW)

6,0

Tensione / Voltage - Frequenza / Frequency

400V - 50/60Hz

Temperatura / Temperature (°C)

30÷280°C

N° Motori / Numbers Motors

2 reverse

€ 2.030

ACCESSORI / ACCESSORIES



Teglie / Trays

TAP46	€ 35
TAP46F	€ 55
TAO46	€ 52
TAO46F	€ 72



Griglie / Grids

GRP46	€ 32
-------	------



Lievitatori / Proofer

LIEV864M	€ 1.350
LIEV864MV	€ 1.480
LIEV864E	€ 1.580
LIEV864EV	€ 1.980

Supporto forno
Stand for oven

ST864	€ 755
-------	-------



Ruote / Wheels

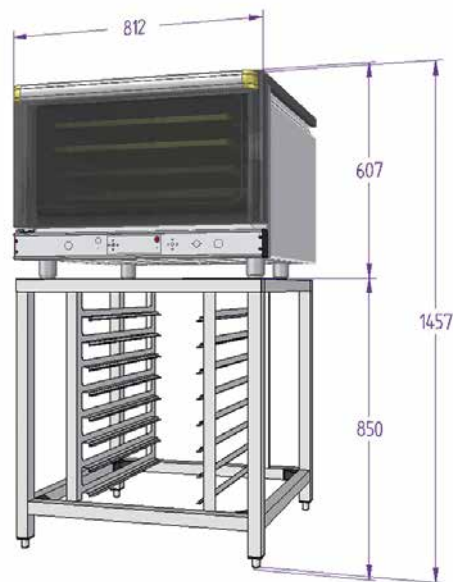
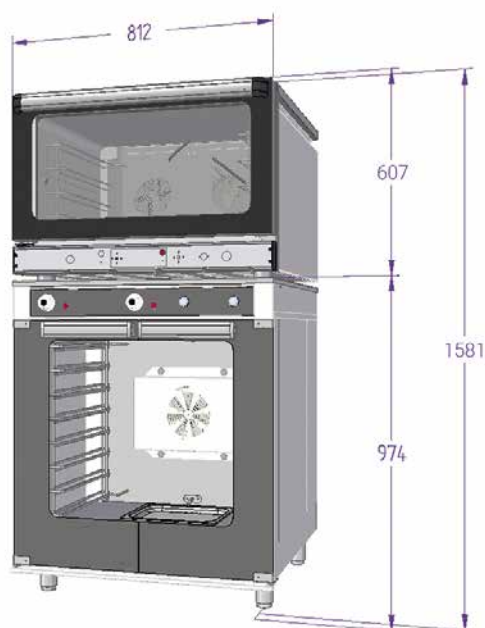
UR1122	€ 130
--------	-------



COD. 22010014 - Filtro carboni attivi
Active carbon filter
Per ogni cappa / for any hoods

€ 620

CONFIGURAZIONI / CONFIGURATIONS

RMBAKE
FORNI / OVENSSTARTUP
FORNI / OVENSLIEVITATORI
PROOFERSFORNI PANE
BREAD OVENSFORNI PIZZA
PIZZA OVENSIMPASTATRICI
SPIRAL MIXERSFasi di cottura
Baking phasesProgrammi
ProgramsCamino e umidificazione manuale
Manual humidifier and chimneySonda al cuore e regolazione ventilazione
Core probe and ventilation adjustment

n.Teglie
n. TraysOrientamento
Orientation**P464ER**
frontal door **4 600x400**Tipo controllo / Control type (**Vedi pag.10/ See page 10**)

elet. digitale/digital elect.

Passo guide / Rack rails distance (mm)

75

Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)

812x854x608

Peso / Weight (Kg)

67

Potenza / Power (kW)

6,0

Tensione / Voltage - Frequenza / Frequency

400V - 50/60Hz

Temperatura / Temperature (°C)

30÷280°C

N° Motori / Numbers Motors

2 reverse

€ 2.190n.Teglie
n. TraysOrientamento
Orientation**P464ELR**
lateral door **4 600x400**Tipo controllo / Control type (**Vedi pag.10/ See page 10**)

elet. digitale/digital elect.

Passo guide / Rack rails distance (mm)

75

Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)

812x854x608

Peso / Weight (Kg)

67

Potenza / Power (kW)

6,0

Tensione / Voltage - Frequenza / Frequency

400V - 50/60Hz

Temperatura / Temperature (°C)

30÷280°C

N° Motori / Numbers Motors

2 reverse

€ 2.150

ACCESSORI / ACCESSORIES

**Teglie / Trays**

TAP46	€ 35
TAP46F	€ 55
TAO46	€ 52
TAO46F	€ 72

**Griglie / Grids**

GRP46	€ 32
-------	------

**Lievitatori / Proofer**

LIEV864M	€ 1.350
LIEV864MV	€ 1.480
LIEV864E	€ 1.580
LIEV864EV	€ 1.980

**Supporto forno
Stand for oven**

ST864	€ 755
-------	-------

**Ruote / Wheels**

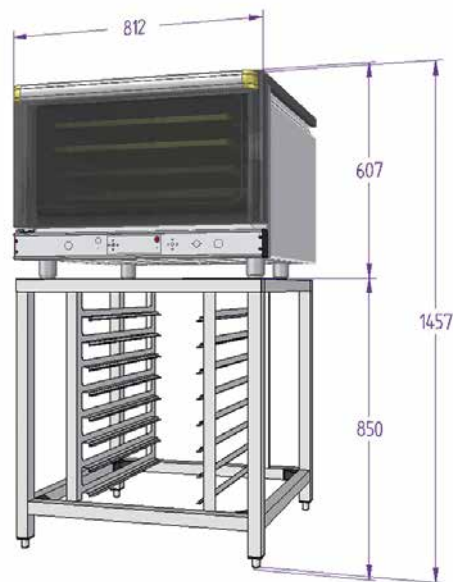
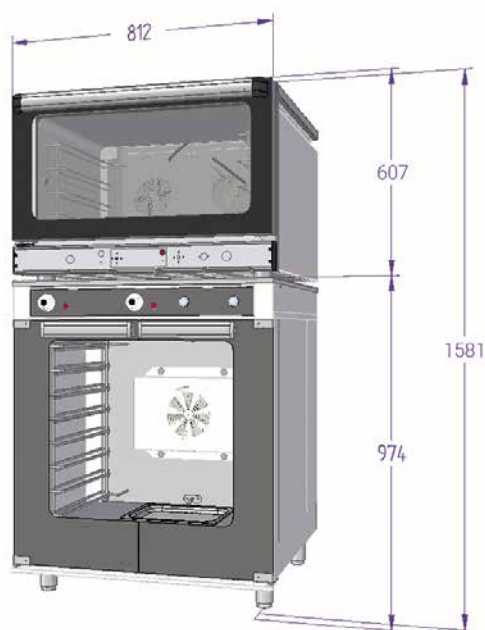
UR1122	€ 130
--------	-------



COD. 22010014 - Filtro carboni attivi
Active carbon filter
 Per ogni cappa / for any hoods

€ 620

CONFIGURAZIONI / CONFIGURATIONS

RMBAKE
FORNI / OVENSSTARTUP
FORNI / OVENSLIEVITATORI
PROOFERSFORNI PANE
BREAD OVENSFORNI PIZZA
PIZZA OVENSIMPASTATRICI
SPIRAL MIXERSFasi di cottura
Baking phasesProgrammi
ProgramsCamino e umidificazione manuale
Manual humidifier and chimneySonda al cuore e regolazione ventilazione
Core probe and ventilation adjustment

TAP23 € 20



Teglia alluminio
piana 342x242 mm

*Alluminium tray
342x242 mm*

TAP34 € 26



Teglia alluminio
piana 460x330 mm

*Alluminium tray
460x330 mm*

TAP34F € 35



Teglia alluminio
forata 460x330 mm

*Perforated aluminium
tray 460x330 mm*

TAP46 € 33



Teglia alluminio
piana 600x400 mm

*Alluminium tray
600x400 mm*

TAP46F € 54



Teglia alluminio
forata 600x400 mm

*Perforated aluminium
tray 600x400 mm*

TAP48 € 67



Teglia alluminio
piana 400x800 mm

*Alluminium tray
400x800 mm*

TAP48F € 76



Teglia alluminio
forata 400x800 mm

*Perforated aluminium
tray 400x800 mm*

TAO46 € 52



Teglia alluminio
ondulata 600x400 mm

*Ondulated aluminium
tray 600x400 mm*

TAO46F € 72



Teglia alluminio ondulata
forata 600x400 mm

*Perforated and undulated
aluminium tray 600x400 mm*

TAO48 € 78



Teglia alluminio
ondulata 400x800 mm

*Ondulated aluminium
tray 400x800 mm*

TAO48F € 95



Teglia alluminio ondulata
forata 400x800 mm

*Perforated and undulated
aluminium tray 400x800 mm*

TSP112 € 38



Teglia acciaio
GN 1/1 h20 mm

*Steel tray
GN 1/1 h20 mm*



RIMBAKE
FORNI / OVENS

STARTUP
FORNI / OVENS

LIEVITATORI
PROOFERS

FORNI PANE
BREAD OVENS

FORNI PIZZA
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS



UT1150 € 150

Kit supporti 4 teglie
600x400 mm

*Trays support
600x400 mm*



UT1151 € 150

Kit supporti 6 teglie
600x400 mm

*Trays support
600x400 mm*



UT1152 € 250

Kit supporti 10 teglie
600x400 mm

*Trays support
600x400 mm*



UT1153 € 145

Kit supporti 5 teglie
GN 1/1 (530X325 mm)

*Trays support
GN 1/1 (530X325 mm)*



UT1154 € 170

Kit supporti 7 teglie
GN 1/1 (530X325 mm)

*Trays support
GN 1/1 (530X325 mm)*



UT1155 € 230

Kit supporti 11 teglie
GN 1/1 (530X325 mm)

*Trays support
GN 1/1 (530X325 mm)*



GRP11 € 29

Griglia cromata
GN 1/1

*Chrome grid
GN 1/1*



GRP11K € 92

Griglia cromata
GN 1/1 per polli

*Chrome grid
for chickens GN 1/1*



GRP34 € 28

Griglia cromata
460x330 mm

*Chrome grid
460x330 mm*



GRP46 32

Griglia cromata
600x400 mm

*Chrome grid
600x400 mm*



GRP12 € 25

Griglia cromata
GN 1/2

*Chrome grid
GN 1/2*



GRP23 27

Griglia cromata
GN 2/3

*Chrome grid
GN 2/3*



GRP48

€ 36

Griglia cromata
400x800 mm

Chrome grid
400x800 mm

RIMBAKE
FORNI / OVENS

STARTUP
FORNI / OVENS

LIEVITATORI
PROOFERS

FORNI PANE
BREAD OVENS

FORNI PIZZA
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS



L'AMBIENTE IDEALE PER LA LIEVITAZIONE DEL PRODOTTO

Un microclima a temperatura e umidità controllati

Robusti e resistenti, i lievitori RM FORNI sono stati progettati e realizzati per creare un microclima controllato, alla temperatura e alla percentuale di umidità ideali per il tipo di prodotto in fermentazione. Il risultato è un impasto perfettamente lievitato e pronto per essere infornato.

Disponibili con 8, 10, 12, 14 teglie, i lievitori sono facilmente controllabili da tastiera in versione meccanica, semplice e immediata, o da tastiera elettronica digitale che permette la gestione di tutte le funzionalità disponibili.

THE IDEAL ENVIRONMENT FOR PROVING

A micro-climate with controlled temperature and moisture

Durable and resistant, RM FORNI proofers are designed and manufactured to create a controlled micro-climate with an ideal temperature and degree of moisture for the type of product in fermentation. The result is a perfectly leavened dough, ready to be baked.

Available with 8, 10, 12, 14 trays, the proofers can be easily controlled with simple and straightforward mechanic controls or with digital electronic controls that allow for managing all the available features.



CONTROLLO FACILE E COMPLETO

**Tastiera meccanica
o elettronica digitale**

I lievitori RM FORNI offrono la possibilità di scegliere il tipo di controllo che si desidera, in base alle proprie preferenze e necessità. La tastiera meccanica è ideale per chi vuole un controllo semplice ed immediato, di tutte le funzioni fondamentali della cella. Per chi desidera invece poter gestire tutte le funzioni e i parametri disponibili, la tastiera elettronica digitale consente un controllo facile e completo.

EASY AND COMPLETE CONTROL

**Mechanic or digital
electronic controls**

The Proofer RM FORNI can be equipped with the type of control desired, depending on preferences and needs.

The mechanic controls are designed for those who want simple and straightforward proofer controls, while those who need to manage all the functions and parameters available, the digital electronic controls are the ideal choice.



MECCANICA (M) Il controllo semplice e immediato della cella.

MECHANIC (M) Simple and straightforward control of the chamber.



ELETTRONICA DIGITALE (E) Per chi desidera poter controllare tutte le funzioni e i parametri della cella.

DIGITAL ELECTRONIC (E) For those who desire to control all the functions and parameters of the chamber.

FUNZIONI / FUNCTIONS	MECCANICA	EL. DIGITALE
AMBIENTE DI LIEVITAZIONE / PROVING ENVIRONMENT		
Temperatura impostabile da 20 °C a 90 °C <i>Temperature adjustable from 20° C to 90° C</i>	•	•
Sistema umidificazione a vaschetta con umidità variabile 60% a 90% <i>Humidification pan system with variable moisture: 60% to 90%</i>	•	•
Manopola di regolazione umidità in camera fino a 90°C <i>Moisture adjustment knob in chamber until 90°C</i>	•	•
Sistema di ventilazione <i>Air ventilation system</i>	•	•
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS		
Timer <i>Timer</i>	•	•
Visualizzazione del tempo per fine lievitazione <i>Displays end of proving time</i>	-	•
Visualizzazione valore nominale temperatura di cella <i>Displays nominal temperature value in chamber</i>	-	•
Impostazione temperatura termostato <i>Thermostat temperature setting</i>	-	•
On / Off <i>On / Off</i>	•	•

COMBINABILI CON I FORNI RM-ONE CAN BE COMBINED WITH RM-ONE OVENS



Le celle di lievitazione possono essere combinate con i forni della vasta gamma RM-ONE per soddisfare ogni esigenza della cucina professionale.

Proofers can be combined with ovens from the vast RM-ONE range, in order to meet all the needs of a professional kitchen.

**LIEV864M****LIEV864MV****8 600x400**Tipo controllo / Control type (**Vedi pag.158/ See page 158**)

meccanica/mechanic

meccanica/mechanic

Passo guide / Rack rails distance (mm)

75

75

Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)

812x780x975

812x780x975

Peso / Weight (Kg)

62

62

Potenza / Power (kW)

1,4

1,4

Tensione / Voltage - Frequenza / Frequency

220V - 50/60Hz

220V - 50/60Hz

Temperatura / Temperature (°C)

30÷90°C

30÷90°C

€ 1.350**€ 1.480****LIEV864E****LIEV864EV****8 600x400**Tipo controllo / Control type (**Vedi pag.158/ See page 158**)

elettr. digitale/digital elect.

elettr. digitale/digital elect.

Passo guide / Rack rails distance (mm)

75

75

Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)

812x780x975

812x780x975

Peso / Weight (Kg)

62

62

Potenza / Power (kW)

1,4

1,4

Tensione / Voltage - Frequenza / Frequency

220V - 50/60Hz

220V - 50/60Hz

Temperatura / Temperature (°C)

30÷90°C

30÷90°C

€ 1.580**€ 1.980****COMBINABILI CON I FORNI / CAN BE COMBINED WITH OVENS****STARTUP SMALL LINE P364/464****STARTUP SMALL LINE G311/411****SMART LINE PLUS S311/411**



LIEV1064M ⚡

LIEV1064MV ⚡

10 600x400



Tipo controllo / Control type (Vedi pag.158/ See page 158)

meccanica/mechanic

meccanica/mechanic

Passo guide / Rack rails distance (mm)

75

75

Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)

976x890x695

976x890x695

Peso / Weight (Kg)

74

74

Potenza / Power (kW)

1,4

1,4

Tensione / Voltage - Frequenza / Frequency

220V - 50/60Hz

220V - 50/60Hz

Temperatura / Temperature (°C)

30÷90°C

30÷90°C

€ 1.570

€ 1.850



LIEV1064E ⚡

LIEV1064EV ⚡

10 600x400



Tipo controllo / Control type (Vedi pag.158/ See page 158)

elettr. digitale/digital elect.

elettr. digitale/digital elect.

Passo guide / Rack rails distance (mm)

75

75

Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)

976x890x695

976x890x695

Peso / Weight (Kg)

74

74

Potenza / Power (kW)

1,4

1,4

Tensione / Voltage - Frequenza / Frequency

220V - 50/60Hz

220V - 50/60Hz

Temperatura / Temperature (°C)

30÷90°C

30÷90°C

€ 1.950

€ 2.200

COMBINABILI CON I FORNI / CAN BE COMBINED WITH OVENS

RMBAKE BIG LINE P1064

RMBREAD B1064

RMCHEF BIG LINE G1111

RMBAKE
FORNI / OVENSSTARTUP
FORNI / OVENSLIEVITATORI
PROOFERSFORNI PANE
BREAD OVENSFORNI PIZZA
PIZZA OVENSIMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS



LIEV1464M ⚡

LIEV1464MV ⚡

14 600x400



Tipo controllo / Control type (Vedi pag.158/ See page 158)

meccanica/mechanic

meccanica/mechanic

Passo guide / Rack rails distance (mm)

75

75

Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)

976x890x855

976x890x855

Peso / Weight (Kg)

83

83

Potenza / Power (kW)

1,4

1,4

Tensione / Voltage - Frequenza / Frequency

220V - 50/60Hz

220V - 50/60Hz

Temperatura / Temperature (°C)

30÷280°C

30÷280°C

€ 2.000

€ 2.200



LIEV1464E ⚡

LIEV1464EV ⚡

14 600x400



Tipo controllo / Control type (Vedi pag.158/ See page 158)

elettr. digitale/digital elect.

elettr. digitale/digital elect.

Passo guide / Rack rails distance (mm)

75

75

Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)

976x890x855

976x890x855

Peso / Weight (Kg)

83

83

Potenza / Power (kW)

1,4

1,4

Tensione / Voltage - Frequenza / Frequency

220V - 50/60Hz

220V - 50/60Hz

Temperatura / Temperature (°C)

30÷280°C

30÷280°C

€ 2.170

€ 2.390

COMBINABILI CON I FORNI / CAN BE COMBINED WITH OVENS

RMBAKE BIG LINE P664

RMBREAD B464 / B664

RMCHEF BIG LINE G511 / G711



IMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS

Forni PIZZA
PIZZA OVENS

Forni PANE
BREAD OVENS

LIEVITATORI
PROOFERS

STARTUP
Forni / OVENS

RIMBAKE
Forni / OVENS



DOVE IL PANE DIVENTA BUONO E PROFUMATO

FORNI PER PANE. La gamma forni per l'arte bianca

La linea forni per pane è stata creata per soddisfare tutte le esigenze più specifiche degli esperti di panificazione e pasticceria.

I forni per pane offrono una cottura di prima qualità, con la massima efficienza energetica. Controllano e mantengono ottimali i fattori che determinano la bontà dell'aria in camera, guidando il flusso di calore con la

giusta umidità sul prodotto in modo morbido e omogeneo. Il risultato è un prodotto esaltato nel gusto e nella fragranza. La linea forni per pane è composta da un'estesa serie di modelli, dai più flessibili e versatili per la cottura di ogni prodotto di panificazione, a quelli dedicati alla cottura di baguette.

WHERE BREAD COMES OUT DELICIOUS AND FRAGRANT

BREAD OVENS. A range of ovens for the art of baking

The line of bread ovens has been created to meet all the most specific needs of bakery and pastry experts. Bread ovens offer first-rate baking with maximum energy efficiency. They control and maintain optimal factors that determine the wholesomeness of the air in the chamber, guiding the heat flow with the right

degree of moisture onto the product in a gentle and uniform manner. The result is a product with an enhanced taste and fragrance. The bread line consists of an extensive series of models, from the most flexible and versatile for baking all types of products, to those specifically required for baking baguettes.



RIMBAKE
FORNI / OVENS

STARTUP
FORNI / OVENS



LIEVITATORI
PROOFERS

FORNI PANE
BREAD OVENS

FORNI PIZZA
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS




RMP4060/10+cEM
electric

RMP4060/10+cED
electric

€ 18.500

€ 19.850

Tipo controllo / Control type	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.
Nr. Teglie / No. Tray	10	10
Dimensioni teglia / Tray dimension (cm)	40x60	40x60
Passo guide / Rack rails distance (mm)	88	88
Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	98x114x204	98x114x204
Peso / Weight (Kg)	590	590
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	15,65	15,65
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	1,0	1,0
Codice bruciatore / Burner code	-	-
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	-	-
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	2,40	2,40
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	30	30


RMP4060/10+cET
electric

€ 20.560

Tipo controllo / Control type	touch screen
Nr. Teglie / No. Tray	10
Dimensioni teglia / Tray dimension (cm)	40x60
Passo guide / Rack rails distance (mm)	88
Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	98x114x204
Peso / Weight (Kg)	590
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	15,65
Tensione / Voltage	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°
N° Motori / Numbers Motors	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	1,0
Codice bruciatore / Burner code	-
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	-
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	2,40
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	30



RMP4060/10+cDM
diesel



€ 18.350

meccanico/mechanical

10

40x60

88

98x114x204

590

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

1,0

RMF5

20.000

2,40

30



RMP4060/10+cDD
diesel



€ 19.750

elet. digitale/digital elect.

10

40x60

88

98x114x204

590

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

1,0

RMF5

20.000

2,40

30



RMP4060/10+cGM
gas



€ 18.400

meccanico/mechanical

10

40x60

88

98x114x204

590

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

1,0

RMFS5 • MB405

20.000

2,40

30



RMP4060/10+cGD
gas



€ 19.750

elet. digitale/digital elect.

10

40x60

88

98x114x204

590

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

1,0

RMFS5 • MB405

20.000

2,40

30



RMP4060/10+cDT
diesel



€ 20.450

touch screen

10

40x60

88

98x114x204

590

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

1,0

RMF5

20.000

2,40

30



RMP4060/10+cGT
gas



€ 20.450

touch screen

10

40x60

88

98x114x204

590

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

1,0

RMFS5 • MB405

20.000

2,40

30

RMBAKE
FORNI / OVENS

STARTUP
FORNI / OVENS

LIEVITATORI
PROOFERS

FORNI PANE
BREAD OVENS

FORNI PIZZA
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS



RMP4060/10EM
electric



RMP4060/10ED
electric



€ 15.560



€ 16.950

Tipo controllo / Control type	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.
Nr. Teglie / No. Tray	10	10
Dimensioni teglia / Tray dimension (cm)	40x60	40x60
Passo guide / Rack rails distance (mm)	88	88
Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	102x145x170	102x145x170
Peso / Weight (Kg)	600	600
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	19,80	19,80
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	1,0	1,0
Codice bruciatore / Burner code	-	-
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	-	-
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	2,40	2,40
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	30	30



RMP4060/10ET
electric



€ 17.660

Tipo controllo / Control type	touch screen
Nr. Teglie / No. Tray	10
Dimensioni teglia / Tray dimension (cm)	40x60
Passo guide / Rack rails distance (mm)	88
Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	102x145x170
Peso / Weight (Kg)	600
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	19,80
Tensione / Voltage	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°
N° Motori / Numbers Motors	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	1,0
Codice bruciatore / Burner code	-
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	-
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	2,40
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	30



RMP4060/10DM
diesel

 **€ 15.450**

meccanico/mechanical

10

40x60

88

102x145x170

600

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

1,0

RMF5

20.000

2,40

30



RMP4060/10DD
diesel

 **€ 16.850**

elet. digitale/digital elect.

10

40x60

88

102x145x170

600

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

1,0

RMF5

20.000

2,40

30



RMP4060/10GM
gas

 **€ 15.450**

meccanico/mechanical

10

40x60

88

102x145x170

600

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

1,0

RMFS5 - MB405

20.000

2,40

30



RMP4060/10GD
gas

 **€ 16.850**

elet. digitale/digital elect.

10

40x60

88

102x145x170

600

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

1,0

RMFS5 - MB405

20.000

2,40

30



RMP4060/10DT
diesel

 **€ 17.550**

touch screen

10

40x60

88

102x145x170

600

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

1,0

RMF5

20.000

2,40

30



RMP4060/10GT
gas

 **€ 17.550**

touch screen

10

40x60

88

102x145x170

600

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

1,0

RMFS5 - MB405

20.000

2,40

30

RIMBASTITI
FORNI / OVENS

STARTUP
FORNI / OVENS

LIEVITATORI
PROOFERS

FORNI PANE
BREAD OVENS

FORNI PIZZA
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS


RMP4060/15EM
electric

RMP4060/15ED
electric

€ 18.670

€ 20.000

Tipo controllo / Control type	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.
Nr. Teglie / No. Tray	15	15
Dimensioni teglia / Tray dimension (cm)	40x60	40x60
Passo guide / Rack rails distance (mm)	88	88
Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	117x158x190	117x158x190
Peso / Weight (Kg)	780	780
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	32,40	32,40
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	1,60	1,60
Codice bruciatore / Burner code	-	-
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	-	-
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	3,60	3,60
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	50	50


RMP4060/15GM
gas

RMP4060/15GD
gas

€ 18.500

€ 19.950

Tipo controllo / Control type	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.
Nr. Teglie / No. Tray	15	15
Dimensioni teglia / Tray dimension (cm)	40x60	40x60
Passo guide / Rack rails distance (mm)	88	88
Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	117x158x190	117x158x190
Peso / Weight (Kg)	780	780
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	-	-
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	1,60	1,60
Codice bruciatore / Burner code	RMFS5 - MB405	RMFS5 - MB405
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	35.000	35.000
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	3,60	3,60
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	50	50



RMP4060/15ET
electric

⚡ **€ 20.750**

touch screen
15
40x60
88
117x158x190
780
32,40
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
-
-
3,60
50



RMP4060/15DM
diesel

🛢️ **€ 18.550**

meccanico/mechanical
15
40x60
88
117x158x190
780
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
RMF5
35.000
3,60
50



RMP4060/15DD
diesel

🛢️ **€ 19.950**

elet. digitale/digital elect.
15
40x60
88
117x158x190
780
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
RMF5
35.000
3,60
50



RMP4060/15DT
diesel

🛢️ **€ 20.650**

touch screen
15
40x60
88
117x158x190
780
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
RMF5
35.000
3,60
50



RMP4060/15GT
gas

🔥 **€ 20.650**

touch screen
15
40x60
88
117x158x190
780
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
RMFS5 - MB405
35.000
3,60
50



RMP4060/15PM
pellet

🌿 **€ 21.120**

meccanico/mechanical
15
40x60
88
117x158x190
780
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
Y 50
4.300-47.000
3,60
50



RMP4060/15PD
pellet

🌿 **€ 22.490**

elet. digitale/digital elect.
15
40x60
88
117x158x190
780
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
Y 50
4.300-47.000
3,60
50



RMP4060/15PT
pellet

🌿 **€ 23.220**

touch screen
15
40x60
88
117x158x190
780
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
Y 50
4.300-47.000
3,60
50

RIMBASTITI
FORNI / OVENS

STARTUP
FORNI / OVENS

LIEVITATORI
PROOFERS

FORNI PANE
BREAD OVENS

FORNI PIZZA
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS


RMP4060/18EM
electric

RMP4060/18ED
electric

€ 19.200

€ 20.530

Tipo controllo / Control type	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.
Nr. Teglie / No. Tray	18	18
Dimensioni teglia / Tray dimension (cm)	40x60	40x60
Passo guide / Rack rails distance (mm)	88	88
Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	117x158x220	117x158x220
Peso / Weight (Kg)	980	980
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	32,40	32,40
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	1,60	1,60
Codice bruciatore / Burner code	-	-
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	-	-
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	4,30	4,30
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	61	61


RMP4060/18GM
gas

RMP4060/18GD
gas

€ 19.100

€ 20.450

Tipo controllo / Control type	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.
Nr. Teglie / No. Tray	18	18
Dimensioni teglia / Tray dimension (cm)	40x60	40x60
Passo guide / Rack rails distance (mm)	88	88
Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	117x158x220	117x158x220
Peso / Weight (Kg)	980	980
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	-	-
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	1,60	1,60
Codice bruciatore / Burner code	RMFS5 - MB405	RMFS5 - MB405
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	40.000	40.000
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	4,30	4,30
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	61	61



RMP4060/18E
electric

⚡ **€ 21.250**

touch screen
18
40x60
88
117x158x220
980
32,40
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
-
-
4,30
61



RMP4060/18DM
diesel

🛢️ **€ 19.050**

meccanico/mechanical
18
40x60
88
117x158x220
980
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
RMF5
40.000
4,30
61



RMP4060/18DD
diesel

🛢️ **€ 20.450**

elet. digitale/digital elect.
18
40x60
88
117x158x220
980
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
RMF5
40.000
4,30
61



RMP4060/18DT
diesel

🛢️ **€ 21.150**

touch screen
18
40x60
88
117x158x220
980
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
RMF5
40.000
4,30
61



RMP4060/18GT
gas

🔥 **€ 21.150**

touch screen
18
40x60
88
117x158x220
980
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
RMFS5 - MB405
40.000
4,30
61



RMP4060/18PM
pellet

🌿 **€ 21.650**

meccanico/mechanical
18
40x60
88
117x158x220
980
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
Y 50
4.300-47.000
4,30
61



RMP4060/18PD
pellet

🌿 **€ 22.980**

elet. digitale/digital elect.
18
40x60
88
117x158x220
980
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
Y 50
4.300-47.000
4,30
61



RMP4060/18PT
pellet

🌿 **€ 23.750**

touch screen
18
40x60
88
117x158x220
980
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
Y 50
4.300-47.000
4,30
61

RMBAKE
FORNI / OVENS

STARTUP
FORNI / OVENS

LIEVITATORI
PROOFERS

FORNI PANE
BREAD OVENS

FORNI PIZZA
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS



RMP5070/15EM
electric



RMP5070/15ED
electric



€ 20.000



€ 21.390

Tipo controllo / Control type	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.
Nr. Teglie / No. Tray	15	15
Dimensioni teglia / Tray dimension (cm)	50x70	50x70
Passo guide / Rack rails distance (mm)	88	88
Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	131x173x190	131x173x190
Peso / Weight (Kg)	980	980
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	36,00	36,00
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	1,60	1,60
Codice bruciatore / Burner code	-	-
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	-	-
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	5,20	5,20
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	68	68



RMP5070/15GM
gas



RMP5070/15GD
gas



€ 19.850



€ 21.220

Tipo controllo / Control type	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.
Nr. Teglie / No. Tray	15	15
Dimensioni teglia / Tray dimension (cm)	50x70	50x70
Passo guide / Rack rails distance (mm)	88	88
Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	131x173x190	131x173x190
Peso / Weight (Kg)	980	980
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	-	-
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	1,60	1,60
Codice bruciatore / Burner code	RMFS5 - MB405	RMFS5 - MB405
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	37.000	37.000
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	5,20	5,20
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	68	68



RMP5070/15ET
electric

⚡ **€ 22.100**

touch screen
15
50x70
88
131x173x190
980
36,00
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
-
-
5,20
68



RMP5070/15DM
diesel

🔥 **€ 19.850**

meccanico/mechanical
15
50x70
88
131x173x190
980
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
RMF5
37.000
5,20
68



RMP5070/15DD
diesel

🔥 **€ 21.200**

elet. digitale/digital elect.
15
50x70
88
131x173x190
980
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
RMF5
37.000
5,20
68



RMP5070/15DT
diesel

🔥 **€ 21.950**

touch screen
15
50x70
88
131x173x190
980
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
RMF5
37.000
5,20
68



RMP5070/15GT
gas

🔥 **€ 21.950**

touch screen
15
50x70
88
131x173x190
980
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
RMFS5 - MB405
37.000
5,20
68



RMP5070/15PM
pellet

🔥 **€ 22.450**

meccanico/mechanical
15
50x70
88
131x173x190
980
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
Y 50
4.300-47.000
5,20
68



RMP5070/15PD
pellet

🔥 **€ 23.780**

elet. digitale/digital elect.
15
50x70
88
131x173x190
980
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
Y 50
4.300-47.000
5,20
68



RMP5070/15PT
pellet

🔥 **€ 24.500**

touch screen
15
50x70
88
131x173x190
980
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
Y 50
4.300-47.000
5,20
68

RIMBASTITI
FORNI / OVENS

STARTUP
FORNI / OVENS

LIEVITATORI
PROOFERS

FORNI PANE
BREAD OVENS

FORNI PIZZA
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS


RMP5070/18EM
electric

RMP5070/18ED
electric

€ 20.550

€ 21.850

Tipo controllo / Control type	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.
Nr. Teglie / No. Tray	18	18
Dimensioni teglia / Tray dimension (cm)	50x70	50x70
Passo guide / Rack rails distance (mm)	88	88
Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	131x173x220	131x173x220
Peso / Weight (Kg)	1050	1050
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	36,00	36,00
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	1,60	1,60
Codice bruciatore / Burner code	-	-
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	-	-
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	6,30	6,30
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	83	83


RMP5070/18GM
gas

RMP5070/18GD
gas

€ 20.350

€ 21.700

Tipo controllo / Control type	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.
Nr. Teglie / No. Tray	18	18
Dimensioni teglia / Tray dimension (cm)	50x70	50x70
Passo guide / Rack rails distance (mm)	88	88
Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	131x173x220	131x173x220
Peso / Weight (Kg)	1050	1050
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	-	-
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	1,60	1,60
Codice bruciatore / Burner code	RMFS5 - MB405	RMFS5 - MB405
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	42.000	42.000
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	6,30	6,30
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	83	83



RMP5070/18ET
electric

 **€ 22.600**

touch screen
18
50x70
88
131x173x220
1050
36,00
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
-
-
6,30
83



RMP5070/18DM
diesel

 **€ 20.350**

meccanico/mechanical
18
50x70
88
131x173x220
1050
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
RMF5
42.000
6,30
83



RMP5070/18DD
diesel

 **€ 21.700**

elet. digitale/digital elect.
18
50x70
88
131x173x220
1050
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
RMF5
42.000
6,30
83



RMP5070/18DT
diesel

 **€ 22.450**

touch screen
18
50x70
88
131x173x220
1050
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
RMF5
42.000
6,30
83



RMP5070/18GT
gas

 **€ 22.450**

touch screen
18
50x70
88
131x173x220
1050
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
RMFS5 - MB405
42.000
6,30
83



RMP5070/18PM
pellet

 **€ 22.890**

meccanico/mechanical
18
50x70
88
131x173x220
1050
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
Y 50
4.300-47.000
6,30
83



RMP5070/18PD
pellet

 **€ 24.280**

elet. digitale/digital elect.
18
50x70
88
131x173x220
1050
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
Y 50
4.300-47.000
6,30
83



RMP5070/18PT
pellet

 **€ 24.990**

touch screen
18
50x70
88
131x173x220
1050
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
Y 50
4.300-47.000
6,30
83

RIMBASTITI
FORNI / OVENS

STARTUP
FORNI / OVENS

LIEVITATORI
PROOFERS

FORNI PANE
BREAD OVENS

FORNI PIZZA
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS


RMP6080/15EM
electric

RMP6080/15ED
electric

€ 21.250

€ 22.650

Tipo controllo / Control type	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.
Nr. Teglie / No. Tray	15	15
Dimensioni teglia / Tray dimension (cm)	60x80	60x80
Passo guide / Rack rails distance (mm)	88	88
Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	145x195x190	145x195x190
Peso / Weight (Kg)	1000	1000
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	50,40	50,40
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	2,20	2,20
Codice bruciatore / Burner code	-	-
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	-	-
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	7,20	7,20
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	101	101


RMP6080/15GM
gas

RMP6080/15GD
gas

€ 21.000

€ 22.380

Tipo controllo / Control type	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.
Nr. Teglie / No. Tray	15	15
Dimensioni teglia / Tray dimension (cm)	60x80	60x80
Passo guide / Rack rails distance (mm)	88	88
Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	145x195x190	145x195x190
Peso / Weight (Kg)	1000	1000
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	-	-
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	2,20	2,20
Codice bruciatore / Burner code	RMFS8 - MB405	RMFS8 - MB405
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	55.000	55.000
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	7,20	7,20
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	101	101



RMP6080/15ET
electric

⚡ **€ 23.350**

touch screen
15
60x80
88
145x195x190
1000
50,40
380V - 3Ph
50/60
380°
3
2,20
-
-
7,20
101



RMP6080/15DM
diesel

🔥 **€ 21.000**

meccanico/mechanical
15
60x80
88
145x195x190
1000
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
2,20
RMF10
55.000
7,20
101



RMP6080/15DD
diesel

🔥 **€ 22.380**

elet. digitale/digital elect.
15
60x80
88
145x195x190
1000
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
2,20
RMF10
55.000
7,20
101



RMP6080/15DT
diesel

🔥 **€ 24.200**

touch screen
15
60x80
88
145x195x190
1000
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
2,20
RMF10
55.000
7,20
101



RMP6080/15GT
gas

🔥 **€ 23.100**

touch screen
15
60x80
88
145x195x190
1000
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
2,20
RMFS8 - MB405
55.000
7,20
101



RMP6080/15PM
pellet

🔥 **€ 23.580**

meccanico/mechanical
15
60x80
88
145x195x190
1000
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
2,20
Y 70
8.600-73.100
7,20
101



RMP6080/15PD
pellet

🔥 **€ 24.950**

elet. digitale/digital elect.
15
60x80
88
145x195x190
1000
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
2,20
Y 70
8.600-73.100
7,20
101



RMP6080/15PT
pellet

🔥 **€ 25.670**

touch screen
15
60x80
88
145x195x190
1000
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
2,20
Y 70
8.600-73.100
7,20
101

RIMBASTITI
FORNI / OVENS

STARTUP
FORNI / OVENS

LIEVITATORI
PROOFERS

FORNI PANE
BREAD OVENS

FORNI PIZZA
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS



RMP6080/18EM
electric



RMP6080/18ED
electric



€ 21.950



€ 23.280

Tipo controllo / Control type	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.
Nr. Teglie / No. Tray	18	18
Dimensioni teglia / Tray dimension (cm)	60x80	60x80
Passo guide / Rack rails distance (mm)	88	88
Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	145x195x220	145x195x220
Peso / Weight (Kg)	1260	1260
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	50,40	50,40
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	2,20	2,20
Codice bruciatore / Burner code	-	-
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	-	-
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	7,20	7,20
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	131	131



RMP6080/18GM
gas



RMP6080/18GD
gas



€ 21.670



€ 23.050

Tipo controllo / Control type	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.
Nr. Teglie / No. Tray	18	18
Dimensioni teglia / Tray dimension (cm)	60x80	60x80
Passo guide / Rack rails distance (mm)	88	88
Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	145x195x220	145x195x220
Peso / Weight (Kg)	1260	1260
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	-	-
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	2,20	2,20
Codice bruciatore / Burner code	RMFS8 - MB405	RMFS8 - MB405
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	60.000	60.000
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	7,20	7,20
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	131	131



RMP6080/18ET
electric

⚡ **€ 23.980**

touch screen

18

60x80

88

145x195x220

1260

50,40

380V - 3Ph

50/60

380°

3

2,20

-

7,20

131



RMP6080/18DM
diesel

🛢️ **€ 21.670**

meccanico/mechanical

18

60x80

88

145x195x220

1260

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

2,20

RMF10

60.000

7,20

131



RMP6080/18DD
diesel

🛢️ **€ 23.050**

elet. digitale/digital elect.

18

60x80

88

145x195x220

1260

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

2,20

RMF10

60.000

7,20

131



RMP6080/18DT
diesel

🛢️ **€ 23.750**

touch screen

18

60x80

88

145x195x220

1260

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

2,20

RMF10

60.000

7,20

131



RMP6080/18GT
gas

🔥 **€ 23.750**

touch screen

18

60x80

88

145x195x220

1260

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

2,20

RMFS8 - MB405

60.000

7,20

131



RMP6080/18PM
pellet

🌿 **€ 24.250**

meccanico/mechanical

18

60x80

88

145x195x220

1260

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

2,20

Y 70
8.600-73.100

7,20

131



RMP6080/18PD
pellet

🌿 **€ 25.650**

elet. digitale/digital elect.

18

60x80

88

145x195x220

1260

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

2,20

Y 70
8.600-73.100

7,20

131



RMP6080/18PT
pellet

🌿 **€ 26.350**

touch screen

18

60x80

88

145x195x220

1260

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

2,20

Y 70
8.600-73.100

7,20

131

RIMBASTITI
FORNI / OVENS

STARTUP
FORNI / OVENS

LIEVITATORI
PROOFERS

FORNI PANE
BREAD OVENS

FORNI PIZZA
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS



RMP8080/18EM
electric



RMP8080/18ED
electric



€ 24.450



€ 25.850

Tipo controllo / Control type	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.
Nr. Teglie / No. Tray	18	18
Dimensioni teglia / Tray dimension (cm)	80x80	80x80
Passo guide / Rack rails distance (mm)	88	88
Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	163x222x220	163x222x220
Peso / Weight (Kg)	1440	1440
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	56,40	56,40
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	3,00	3,00
Codice bruciatore / Burner code	-	-
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	-	-
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	11,50	11,50
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	160	160



RMP8080/18GM
gas



RMP8080/18GD
gas



€ 24.160



€ 25.170

Tipo controllo / Control type	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.
Nr. Teglie / No. Tray	18	18
Dimensioni teglia / Tray dimension (cm)	80x80	80x80
Passo guide / Rack rails distance (mm)	88	88
Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	163x222x220	163x222x220
Peso / Weight (Kg)	1440	1440
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	-	-
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	3,00	3,00
Codice bruciatore / Burner code	RMFS8 - MB405	RMFS8 - MB405
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	75.000	75.000
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	11,50	11,50
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	160	160



RMP8080/18ET
electric

⚡ **€ 26.550**

touch screen
18
80x80
88
163x222x220
1440
56,40
380V - 3Ph
50/60
380°
3
3,00
-
-
11,50
160



RMP8080/18DM
diesel

🛢️ **€ 24.150**

meccanico/mechanical
18
80x80
88
163x222x220
1440
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
3,00
RMF10
75.000
11,50
160



RMP8080/18DD
diesel

🛢️ **€ 25.170**

elet. digitale/digital elect.
18
80x80
88
163x222x220
1440
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
3,00
RMF10
75.000
11,50
160



RMP8080/18DT
diesel

🛢️ **€ 26.250**

touch screen
18
80x80
88
163x222x220
1440
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
3,00
RMF10
75.000
11,50
160



RMP8080/18GT
gas

🔥 **€ 26.250**

touch screen
18
80x80
88
163x222x220
1440
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
3,00
RMFS8 - MB405
75.000
11,50
160



RMP8080/18PM
pellet

🌿 **€ 26.750**

meccanico/mechanical
18
80x80
88
163x222x220
1440
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
3,00
Y 70
8.600-73.100
11,50
160



RMP8080/18PD
pellet

🌿 **€ 28.100**

elet. digitale/digital elect.
18
80x80
88
163x222x220
1440
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
3,00
Y 70
8.600-73.100
11,50
160



RMP8080/18PT
pellet

🌿 **€ 28.850**

touch screen
18
80x80
88
163x222x220
1440
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
3,00
Y 70
8.600-73.100
11,50
160

RIMBASTITI
FORNI / OVENS

STARTUP
FORNI / OVENS

LIEVITATORI
PROOFERS

FORNI PANE
BREAD OVENS

FORNI PIZZA
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS


RMP80100/18EM
electric

RMP80100/18ED
electric

€ 25.150

€ 26.480

Tipo controllo / Control type	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.
Nr. Teglie / No. Tray	18	18
Dimensioni teglia / Tray dimension (cm)	80x100	80x100
Passo guide / Rack rails distance (mm)	88	88
Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	171x240x220	171x240x220
Peso / Weight (Kg)	1650	1650
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	61,92	61,92
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	3,00	3,00
Codice bruciatore / Burner code	-	-
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	-	-
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	14,40	14,40
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	216	216


RMP80100/18GM
gas

RMP80100/18GD
gas

€ 24.770

€ 26.150

Tipo controllo / Control type	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.
Nr. Teglie / No. Tray	18	18
Dimensioni teglia / Tray dimension (cm)	80x100	80x100
Passo guide / Rack rails distance (mm)	88	88
Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	171x240x220	171x240x220
Peso / Weight (Kg)	1650	1650
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	-	-
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	3,00	3,00
Codice bruciatore / Burner code	RMFS8 - MB405	RMFS8 - MB405
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	80.000	80.000
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	14,40	14,40
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	216	216



RMP80100/18ET
electric

⚡ **€ 27.190**

touch screen
18
80x100
88
171x240x220
1650
61,92
380V - 3Ph
50/60
380°
3
3,00
-
-
14,40
216



RMP80100/18DM
diesel

🛢️ **€ 24.770**

meccanico/mechanical
18
80x100
88
171x240x220
1650
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
3,00
RMF10
80.000
14,40
216



RMP80100/18DD
diesel

🛢️ **€ 26.150**

elet. digitale/digital elect.
18
80x100
88
171x240x220
1650
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
3,00
RMF10
80.000
14,40
216



RMP80100/18DT
diesel

🛢️ **€ 26.850**

touch screen
18
80x100
88
171x240x220
1650
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
3,00
RMF10
80.000
14,40
216



RMP80100/18GT
gas

🔥 **€ 26.850**

touch screen
18
80x100
88
171x240x220
1650
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
3,00
RMFS8 - MB405
80.000
14,40
216



RMP80100/18PM
pellet

🌿 **€ 27.350**

meccanico/mechanical
18
80x100
88
171x240x220
1650
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
3,00
Y 70
8.600-73.100
14,40
216



RMP80100/18PD
pellet

🌿 **€ 28.700**

elet. digitale/digital elect.
18
80x100
88
171x240x220
1650
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
3,00
Y 70
8.600-73.100
14,40
216



RMP80100/18PT
pellet

🌿 **€ 29.450**

touch screen
18
80x100
88
171x240x220
1650
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
3,00
Y 70
8.600-73.100
14,40
216

RIMBASTITI
FORNI / OVENS

STARTUP
FORNI / OVENS

LIEVITATORI
PROOFERS

FORNI PANE
BREAD OVENS

FORNI PIZZA
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS


RMP80120/18EM
electric

RMP80120/18ED
electric

€ 32.050

€ 33.390

Tipo controllo / Control type	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.
Nr. Teglie / No. Tray	18+18	18+18
Dimensioni teglia / Tray dimension (cm)	60x80	60x80
Passo guide / Rack rails distance (mm)	88	88
Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	191x256x220	191x256x220
Peso / Weight (Kg)	1950	1950
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	61,92	61,92
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	3,0	3,0
Codice bruciatore / Burner code	-	-
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	-	-
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	17,25	17,25
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	235	235


RMP80120/18GM
gas

RMP80120/18GD
gas

€ 31.670

€ 33.050

Tipo controllo / Control type	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.
Nr. Teglie / No. Tray	18+18	18+18
Dimensioni teglia / Tray dimension (cm)	60x80	60x80
Passo guide / Rack rails distance (mm)	88	88
Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	191x256x220	191x256x220
Peso / Weight (Kg)	1950	1950
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	-	-
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	3,0	3,0
Codice bruciatore / Burner code	RMFS8 - MB405	RMFS8 - MB405
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	95.000	95.000
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	17,25	17,25
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	235	235



RMP80120/18ET
electric

 **€ 34.100**

touch screen
18+18
60x80
88
191x256x220
1950
61,92
380V - 3Ph
50/60
380°
3
3,0
-
-
17,25
235



RMP80120/18DM
diesel

 **€ 31.670**

meccanico/mechanical
18+18
60x80
88
191x256x220
1950
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
3,0
RMF15
95.000
17,25
235



RMP80120/18DD
diesel

 **€ 33.100**

elet. digitale/digital elect.
18+18
60x80
88
191x256x220
1950
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
3,0
RMF15
95.000
17,25
235



RMP80120/18DT
diesel

 **€ 33.750**

touch screen
18+18
60x80
88
191x256x220
1950
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
3,0
RMF15
95.000
17,25
235



RMP80120/18GT
gas

 **€ 33.750**

touch screen
18+18
60x80
88
191x256x220
1950
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
3,0
RMFS8 - MB405
95.000
17,25
235



RMP80120/18PM
pellet

 **€ 34.250**

meccanico/mechanical
18+18
60x80
88
191x256x220
1950
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
3,0
Y 100
12.900-124.700
17,25
235



RMP80120/18PD
pellet

 **€ 35.650**

elet. digitale/digital elect.
18+18
60x80
88
191x256x220
1950
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
3,0
Y 100
12.900-124.700
17,25
235



RMP80120/18PT
pellet

 **€ 36.350**

touch screen
18+18
60x80
88
191x256x220
1950
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
3,0
Y 100
12.900-124.700
17,25
235

RIMBASTITI
FORNI / OVENS

STARTUP
FORNI / OVENS

LIEVITATORI
PROOFERS

FORNI PANE
BREAD OVENS

FORNI PIZZA
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS



- HOOK APPLICATION



- PLATFORM APPLICATION
[6080 ; 8080]

PL1 FOR OVEN 5070/6080/8080

€ 1.850



- PLATFORM APPLICATION
[80100 ; 80120]

PL2 FOR OVEN 80100/80120

€ 2.350

T300 PELLET TANK 300 KG

€ 2.500

• BRUCIATORI / BURNER

DIESEL BURNER		GAS BURNER		PELLET BURNER	
RMF5	€ 750	RMFS5-MB405	€ 1.250	Y50	€ 6.250
RMF10	€ 820	RMFS8-MB405	€ 1.450	Y70	€ 8.650
RMF15	€ 890	RMFS15-MB407	€ 1.850	Y100	€ 9.380

• EXTRA TROLLEYS

Tray dimension	A	B	H	floor	
40x60	63	48	186	18	€ 450
50x70	73	58	186	18	€ 450
60x80	83	68	186	18	€ 520
80x80	83	88	186	18	€ 550
80x100	103	88	186	18	€ 590
60x80	123	88	186	2x 18	€ 520X2

• EXTRA TROLLEYS

Tray dimension	A	B	H	floor	
40x60	63	48	156	15	€ 420
50x70	73	58	156	15	€ 420
60x80	83	68	156	15	€ 480

• EXTRA TROLLEYS

Tray dimension	A	B	H	floor	
40x60	63	48	106	10	€ 380





DOVE LA PIZZA DIVENTA BUONA E PROFUMATA

FORNI PER PIZZA. La gamma forni per pizza

La linea forni per pizza è stata creata per soddisfare tutte le esigenze più specifiche degli esperti di pizza. I forni per pizza offrono una cottura di prima qualità, con la massima efficienza energetica. Controllano e man-

tengono ottimali i fattori che determinano la bontà dell'aria in camera, guidando il flusso di calore con la giusta umidità sul prodotto in modo morbido e omogeneo. Il risultato è un prodotto esaltato nel gusto e nella fragranza.

WHERE PIZZA COMES OUT DELICIOUS AND FRAGRANT

PIZZA OVENS. A range of ovens for the art of baking

The line of pizza ovens has been created to meet all the most specific needs of pizza experts. Pizza ovens offer first-rate baking with maximum energy efficiency. They control and maintain optimal factors that determine

the wholesomeness of the air in the chamber, guiding the heat flow with the right degree of moisture onto the product in a gentle and uniform manner. The result is a product with an enhanced taste and fragrance.



RIMBAKE
FORNI / OVENS

STARTUP
FORNI / OVENS



LIEVITATORI
PROOFERS

FORNI PANE
BREAD OVENS

FORNI PIZZA
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS





FEP46/15



FEP46/25

	 € 4.200	 € 4.400
Tipo controllo / Control type	elet. digitale/digital elect.	elet. digitale/digital elect.
Dimensione esterna modulo LxPxH / external module Size WxDxH (mm)	764x1235x420	764x1235x520
Dim. camera di cottura LxPxH / Dim. cooking chamber WxDxH (mm)	420x695x150	420x695x250
Superficie di cottura / Baking surface (mq)	0,3	0,3
Potenza / Power (kW)	3	3
Teglie per modulo 60x40 / Tray for deck 60x40	1	1
Teglie per modulo 60x80 / Tray for deck 60x80	0	0
Codice cappa / Hood code	HOOD46 € 500	HOOD46 € 500
Dimensione cappa / Hood size	764X1226x160	764X1226x160

CELLE / PROOFERS

Codice cella 1-2 MODULI / Proofer code 1-2 MODULES	LIEV46/A € 1.830	LIEV46/A € 1.830
Dimensione cella / Proofer size (mm)	764x1235x900	764x1235x900
Teglie per cella 60x40 / Tray for proofer 60x40 (Distanza/Distance) mm 100	6	6
Teglie per cella 60x40 / Tray for proofer 60x40 (Distanza/Distance) mm 50	12	12
Teglie per cella 60x80 / Tray for proofer 60x80 (Distanza/Distance) mm 100	-	-
Teglie per cella 60x80 / Tray for proofer 60x80 (Distanza/Distance) mm 50	-	-
Codice cella 3+ MODULI / Proofer code 3+ MODULES	LIEV46/B € 1.720	LIEV46/B € 1.720
Dimensione cella / Proofer size (mm)	764x1235x600	764x1235x600
Teglie per cella 60x40 / Tray for proofer 60x40 (Distanza/Distance) mm 100	3	3
Teglie per cella 60x40 / Tray for proofer 60x40 (Distanza/Distance) mm 50	6	6
Teglie per cella 60x80 / Tray for proofer 60x80 (Distanza/Distance) mm 100	-	-
Teglie per cella 60x80 / Tray for proofer 60x80 (Distanza/Distance) mm 50	-	-

SUPPORTI APERTI / STANDS

Codice supporto 1-2 MODULI / Stand code 1-2 MODULES	ST46/A € 600	ST46/A € 600
Dimensione supporto / Stand size (mm)	764x1235x900	764x1235x900
Teglie per cella 60x40 / Tray for proofer 60x40 (Distanza/Distance) mm 100	7	7
Teglie per cella 60x40 / Tray for proofer 60x40 (Distanza/Distance) mm 50	14	14
Teglie per cella 60x80 / Tray for proofer 60x80 (Distanza/Distance) mm 100	-	-
Teglie per cella 60x80 / Tray for proofer 60x80 (Distanza/Distance) mm 50	-	-
Codice supporto 3+ MODULI / Stand code 3+ MODULES	ST46/B € 470	ST46/B € 470
Dimensione supporto / Stand size (mm)	764x1235x600	764x1235x600
Teglie per cella 60x40 / Tray for proofer 60x40 (Distanza/Distance) mm 100	4	4
Teglie per cella 60x40 / Tray for proofer 60x40 (Distanza/Distance) mm 50	8	8
Teglie per cella 60x80 / Tray for proofer 60x80 (Distanza/Distance) mm 100	-	-
Teglie per cella 60x80 / Tray for proofer 60x80 (Distanza/Distance) mm 50	-	-



FEP86/15

FEP86/25

FEP68/15

FEP68/25

	€ 5.570		€ 5.750		€ 5.570		€ 5.750
elet. digitale/digital elect.		elet. digitale/digital elect.		elet. digitale/digital elect.		elet. digitale/digital elect.	
1187x1235x420		1187x1235x520		964x1435x420		964x1435x520	
840x695x150		840x695x250		620x895x150		620x895x250	
0,6		0,6		0,6		0,6	
5,4		5,4		5,4		5,4	
2		2		2		2	
1		1		1		1	
HOOD86	€ 670	HOOD86	€ 670	HOOD68	€ 670	HOOD68	€ 670
1187X1226x160		1187X1226x160		964X1426x160		964X1426x160	
LIEV86/A	€ 2.580	LIEV86/A	€ 2.580	LIEV68/A	€ 2.580	LIEV68/A	€ 2.430
1187x1235x900		1187x1235x900		964x1435x900		964x1435x900	
12		12		12		12	
24		24		24		24	
-		-		6		6	
-		-		12		12	
LIEV86/B	€ 2.430	LIEV86/B	€ 2.430	LIEV68/B	€ 2.580	LIEV68/B	€ 2.430
1187x1235x600		1187x1235x600		964x1435x600		964x1435x600	
6		6		6		6	
12		12		12		12	
-		-		3		3	
-		-		6		6	
ST86/A	€ 910	ST86/A	€ 910	ST68/A	€ 910	ST68/A	€ 910
1187x1235x900		1187x1235x900		964x1435x900		964x1435x900	
14		14		14		14	
28		28		28		28	
-		-		3		3	
-		-		6		6	
ST86/B	€ 785	ST86/B	€ 785	ST68/B	€ 785	ST68/B	€ 785
1187x1235x600		1187x1235x600		964x1435x600		964x1435x600	
8		8		8		8	
16		16		16		16	
-		-		4		4	
-		-		8		8	

RIMBAKE
FORNI / OVENS

STARTUP
FORNI / OVENS

LIEVITATORI
PROOFERS

FORNI PANE
BREAD OVENS

FORNI PIZZA
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS



ELETTTRICO
ELECTRIC

FEP128/15

FEP128/25

		€ 5.890		€ 6.260
Tipo controllo / Control type	elet. digitale/digital elect.		elet. digitale/digital elect.	
Dimensione esterna modulo LxPxH / external module Size WxDxH (mm)	1585x1435x420		1585x1435x520	
Dim. camera di cottura LxPxH / Dim. cooking chamber WxDxH (mm)	1240x895x150		1240x895x250	
Superficie di cottura / Baking surface (mq)	1,1		1,1	
Potenza / Power (kW)	9		9	
Teglie per modulo 60x40 / Tray for deck 60x40	4		4	
Teglie per modulo 60x80 / Tray for deck 60x80	2		2	
Codice cappa / Hood code	HOOD128	€ 705	HOOD128	€ 705
Dimensione cappa / Hood size	1585X1426x160		1585X1426x160	

CELLE / PROOFERS

Codice cella 1-2 MODULI / Proofer code 1-2 MODULES	LIEV128/A	€ 3.800	LIEV128/A	€ 3.800
Dimensione cella / Proofer size (mm)	1585x1435x900		1585x1435x900	
Teglie per cella 60x40 / Tray for proofer 60x40 (Distanza/Distance) mm 100	24		24	
Teglie per cella 60x40 / Tray for proofer 60x40 (Distanza/Distance) mm 50	48		48	
Teglie per cella 60x80 / Tray for proofer 60x80 (Distanza/Distance) mm 100	12		12	
Teglie per cella 60x80 / Tray for proofer 60x80 (Distanza/Distance) mm 50	24		24	
Codice cella 3+ MODULI / Proofer code 3+ MODULES	LIEV128/B	€ 3.600	LIEV128/B	€ 3.600
Dimensione cella / Proofer size (mm)	1585x1435x600		1585x1435x600	
Teglie per cella 60x40 / Tray for proofer 60x40 (Distanza/Distance) mm 100	12		12	
Teglie per cella 60x40 / Tray for proofer 60x40 (Distanza/Distance) mm 50	24		24	
Teglie per cella 60x80 / Tray for proofer 60x80 (Distanza/Distance) mm 100	6		6	
Teglie per cella 60x80 / Tray for proofer 60x80 (Distanza/Distance) mm 50	12		12	

SUPPORTI APERTI / STANDS

Codice supporto 1-2 MODULI / Stand code 1-2 MODULES	ST128/A	€ 1.030	ST128/A	€ 1.030
Dimensione supporto / Stand size (mm)	1585x1435x900		1585x1435x900	
Teglie per cella 60x40 / Tray for proofer 60x40 (Distanza/Distance) mm 100	28		28	
Teglie per cella 60x40 / Tray for proofer 60x40 (Distanza/Distance) mm 50	56		56	
Teglie per cella 60x80 / Tray for proofer 60x80 (Distanza/Distance) mm 100	14		14	
Teglie per cella 60x80 / Tray for proofer 60x80 (Distanza/Distance) mm 50	28		28	
Codice supporto 3+ MODULI / Stand code 3+ MODULES	ST128/B	€ 915	ST128/B	€ 915
Dimensione supporto / Stand size (mm)	1585x1435x600		1585x1435x600	
Teglie per cella 60x40 / Tray for proofer 60x40 (Distanza/Distance) mm 100	16		16	
Teglie per cella 60x40 / Tray for proofer 60x40 (Distanza/Distance) mm 50	32		32	
Teglie per cella 60x80 / Tray for proofer 60x80 (Distanza/Distance) mm 100	8		8	
Teglie per cella 60x80 / Tray for proofer 60x80 (Distanza/Distance) mm 50	16		16	



FEP812/15

FEP812/25

FEP1612/15

FEP1612/25

	€ 6.070		€ 6.340		€ 8.400		€ 8.670
elet. digitale/digital elect.		elet. digitale/digital elect.		elet. digitale/digital elect.		elet. digitale/digital elect.	
1164x1834x420		1164x1834x520		1987x1834x420		1987x1834x520	
820x1295x150		820x1295x250		1620x1295x150		1620x1295x250	
1,1		1,1		2,1		2,1	
10		10		19,6		19,6	
4		4		8		8	
2		2		4		4	
HOOD812	€ 705	HOOD812	€ 705	HOOD1612	€ 1.100	HOOD1612	€ 1.100
1164X1826x160		1164X1826x160		1987X1826x160		1987X1826x160	
LIEV812/A	€ 3.800	LIEV812/A	€ 3.800	LIEV1612/A	€ 5.600	LIEV1612/A	€ 5.600
1164x1834x900		1164x1834x900		1987x1834x900		1987x1834x900	
-		-		-		-	
-		-		-		-	
12		12		24		24	
24		24		48		48	
LIEV812/B	€ 3.600	LIEV812/B	€ 3.600	LIEV1612/B	€ 5.450	LIEV1612/B	€ 5.450
1164x1834x600		1164x1834x600		1987x1834x600		1987x1834x600	
-		-		-		-	
-		-		-		-	
6		6		12		12	
12		12		24		24	
ST812/A	€ 1.030	ST812/A	€ 1.030	ST1612/A	€ 1.600	ST1612/A	€ 1.600
1164x1834x900		1164x1834x900		1987x1834x900		1987x1834x900	
-		-		-		-	
-		-		-		-	
14		14		28		28	
28		28		56		56	
ST812/B	€ 915	ST812/B	€ 915	ST1612/B	€ 1.440	ST1612/B	€ 1.440
1164x1834x600		1164x1834x600		1987x1834x600		1987x1834x600	
-		-		-		-	
-		-		-		-	
8		8		16		16	
16		16		32		32	

RIMBAKE
FORNI / OVENS

STARTUP
FORNI / OVENS

LIEVITATORI
PROOFERS

FORNI PANE
BREAD OVENS

FORNI PIZZA
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS



VAPFPM € 670

VAPORIERA PER OGNI CAMERA
STEAM DEVICE FOR EACH MODULE



VAFPM1 € 200

CONNETTORE DI ESTRAZIONE VAPORE
PER 1 MODULO
*EXHAUST STEAM PIPE
FOR 1 CHAMBER*



VAFPM2 € 250

CONNETTORE DI ESTRAZIONE VAPORE
PER 2 MODULI
*EXHAUST STEAM PIPE
FOR 2 CHAMBERS*



VAFPM3 € 290

CONNETTORE DI ESTRAZIONE VAPORE
PER 3 MODULI E PIÙ
*EXHAUST STEAM PIPE
FOR 3 CHAMBERS AND MORE*

KITR - APPLICAZIONE KIT RUOTE
APPLICATION WHEELS KIT

€ 250

DCP.ECO - APPLICAZIONE SCHEDA DIGITALE CON ECONOMIZZATORE
APPLICATION OF DIGITAL PANEL WITH ECONOMISER

€ 600

• IMBALLI

	Bancale Pellet	Gabbia Wooden Cage
1 MODULO 1 MODULE	€ 60	€ 150
2 MODULI 2 MODULES	€ 60	€ 180
3 MODULI 3 MODULES	€ 60	€ 220
1 MODULO+CELLA/SUPPORTO 1 MODULE+PROOFER/STAND	€ 60	€ 180
2 MODULI+CELLA/SUPPORTO 2 MODULES+PROOFER/STAND	€ 60	€ 220
3 MODULI+CELLA/SUPPORTO 3 MODULES+PROOFER/STAND	€ 60	€ 250

RIMBAKE
FORNI / OVENS

STARTUP
FORNI / OVENS

LIEVITATORI
PROOFERS

FORNI PANE
BREAD OVENS

FORNI PIZZA
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS

PER CHI RICERCA LA PERFEZIONE D'IMPASTO

LE IMPASTATRICI A SPIRALE

La ditta RM FORNI SRL ha sviluppato con il proprio staff tecnico una gamma di macchine per impasto del pane, pasticceria e biscotti a vasca fissa. Il Know How messo a disposizione della clientela è garantito dalla esperienza del Titolare nei settori della panificazione e pasticceria. Questo ha permesso di poter competere con i più importanti

produttori di macchine analoghe, offrendo un prodotto di qualità e garantito dai test aziendali che vengono eseguiti su ogni singolo pezzo venduto prima della loro spedizione. RM FORNI SRL, è in grado di poter soddisfare le più disparate esigenze della clientela e adattare i miscelatori alle necessità del cliente stesso.

FOR THE PERFECT DOUGH

CHOOSE A SPIRAL MIXER

The technical staff at RM Forni SRL has developed a range of fixed-bowl machines designed to knead dough for bread, pastries and biscuits. The know-how we make available to our clientele is remarkable, thanks to our founder's experience in the bread- and pastry-making sectors.

This has allowed us to compete with the major producers of similar machines, as well as the fact that we offer a quality product with real guarantees – in fact, each and every machine we sell is tested before being shipped.



IMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS

FORNI PIZZA
PIZZA OVENS

FORNI PANE
BREAD OVENS

LIEVITATORI
PROOFERS

STARTUP
FORNI / OVENS

RIMBAKE
FORNI / OVENS

Impastatrici a spirale a vasca fissa da 80 a 200 kg di capacità di impasto per pane e pizza.

Spiral mixer with fixed bowl from 80 to 200 kg dough capacity for bread and pizza.

ELETRICO
ELECTRIC



RMM80M
electric

€ 8.850

Tipo controllo / Control type	meccanico/mechanical
Min/max – Capacità d'impasto / Min/max dough (Kg)	3/80
Capacità farina / Flour capacity (Kg) - considerando idrataz. 55% P.S. Farina=0.75 Kg/l	50
Volume vasca / Bowl volume (lt)	133
Altezza a bordo vasca / Floor to bowl in height (mm)	820
Potenza motore spirale / Spiral motor power (Kw)	2.06/4.7
Potenza motore vasca / Bowl motor (Kw)	0.75
Dimensioni / Dimensions (LxAxP)	745x1460x1290
Giri spirale / Spiral RPM (rpm)	97/204
Giri Vasca / Bowl RP (rpm)	9.6
Peso macchina / Machine weight (Kg)	430

· Linea ideata per impasti con idratazione superiore al 55% con farina europea e per un uso artigianale (1 turno al giorno)
· Line conceived for dough with hydration greater than 55% with European flour and for an artisan use (1 shift per day)

ELETRICO
ELECTRIC



RMM80D
electric

€ 9.300

Tipo controllo / Control type	elet. digitale/digital elect.
Min/max – Capacità d'impasto / Min/max dough (Kg)	3/80
Capacità farina / Flour capacity (Kg) - considerando idrataz. 55% P.S. Farina=0.75 Kg/l	50
Volume vasca / Bowl volume (lt)	133
Altezza a bordo vasca / Floor to bowl in height (mm)	820
Potenza motore spirale / Spiral motor power (Kw)	2.06/4.7
Potenza motore vasca / Bowl motor (Kw)	0.75
Dimensioni / Dimensions (LxAxP)	745x1460x1290
Giri spirale / Spiral RPM (rpm)	97/204
Giri Vasca / Bowl RP (rpm)	9.6
Peso macchina / Machine weight (Kg)	430

· Linea ideata per impasti con idratazione superiore al 55% con farina europea e per un uso artigianale (1 turno al giorno)
· Line conceived for dough with hydration greater than 55% with European flour and for an artisan use (1 shift per day)

IMPASTATRICI A SPIRALE / SPIRAL DOUGH MIXERS



RMM100M
electric



RMM130M
electric



RMM160M
electric



RMM200M
electric

⚡ **€ 9.360**

⚡ **10.450**

⚡ **€ 11.320**

⚡ **€ 11.950**

meccanico/mechanical

meccanico/mechanical

meccanico/mechanical

meccanico/mechanical

3/100

4/130

5/160

5/200

60

80

100

120

152

236

280

300

870

850

860

890

2.06/4.7

3.7/5.9

4.5/7.8

4.5/7.8

0.75

0.55

0.55

0.55

745x1460x1290

850x1510x1475

960x1550x1560

960x1550x1560

97/204

100/202

98/193

98/193

9.6

9.4

9.4

9.4

433

570

610

612



RMM100D
electric



RMM130D
electric



RMM160D
electric



RMM200D
electric

⚡ **€ 9.810**

⚡ **€ 10.900**

⚡ **€ 11.770**

⚡ **€ 12.400**

elet. digitale/digital elect.

elet. digitale/digital elect.

elet. digitale/digital elect.

elet. digitale/digital elect.

3/100

4/130

5/160

5/200

60

80

100

120

152

236

280

300

870

850

860

890

2.06/4.7

3.7/5.9

4.5/7.8

4.5/7.8

0.75

0.55

0.55

0.55

745x1460x1290

850x1510x1475

960x1550x1560

960x1550x1560

97/204

100/202

98/193

98/193

9.6

9.4

9.4

9.4

433

570

610

612

RIMBASTE
FORNI / OVENS

STARTUP
FORNI / OVENS

LIEVITATORI
PROOFERS

FORNI PANE
BREAD OVENS

FORNI PIZZA
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS

LINEA IMPASTATRICI A SPIRALE POTENZIATA

SPIRAL DOUGH MIXERS MORE POWER

ELETTTRICO
ELECTRIC



RMM80P
electric

€ 10.250

Tipo controllo / Control type	meccanico/mechanical
Min/max – Capacità d'impasto / Min/max dough (Kg)	3/80
Capacità farina / Flour capacity (Kg) - considerando idrataz. 55% P.S. Farina=0.75 Kg/l	50
Volume vasca / Bowl volume (lt)	133
Altezza a bordo vasca / Floor to bowl in height (mm)	820
Potenza motore spirale / Spiral motor power (Kw)	3.7/5.9
Potenza motore vasca / Bowl motor (Kw)	0.75
Dimensioni / Dimensions (LxAxP)	745x1460x1290
Giri spirale / Spiral RPM (rpm)	100/202
Giri Vasca / Bowl RP (rpm)	9.6
Peso macchina / Machine weight (Kg)	455

· Linea ideata per impasti con idratazione superiore al 55% con farina europea e per un uso artigianale (1 turno al giorno)
· Line conceived for dough with hydration greater than 55% with European flour and for an artisan use (1 shift per day)

ELETTTRICO
ELECTRIC



RMM80DP
electric

€ 10.700

Tipo controllo / Control type	elet. digitale/digital elect.
Min/max – Capacità d'impasto / Min/max dough (Kg)	3/80
Capacità farina / Flour capacity (Kg) - considerando idrataz. 55% P.S. Farina=0.75 Kg/l	50
Volume vasca / Bowl volume (lt)	133
Altezza a bordo vasca / Floor to bowl in height (mm)	820
Potenza motore spirale / Spiral motor power (Kw)	3.7/5.9
Potenza motore vasca / Bowl motor (Kw)	0.75
Dimensioni / Dimensions (LxAxP)	745x1460x1290
Giri spirale / Spiral RPM (rpm)	100/202
Giri Vasca / Bowl RP (rpm)	9.6
Peso macchina / Machine weight (Kg)	455

· Linea ideata per impasti con idratazione superiore al 55% con farina europea e per un uso artigianale (1 turno al giorno)
· Line conceived for dough with hydration greater than 55% with European flour and for an artisan use (1 shift per day)

IMPASTATRICI A SPIRALE / SPIRAL DOUGH MIXERS



RMM100P
electric



RMM130P
electric



RMM160P
electric



RMM200P
electric

⚡ **€ 10.760**

⚡ **€ 11.850**

⚡ **€ 12.720**

⚡ **€ 13.350**

meccanico/mechanical

meccanico/mechanical

meccanico/mechanical

meccanico/mechanical

3/100

4/130

5/160

5/200

60

80

100

120

152

236

280

300

870

850

860

890

3.7/5.9

4.5/7.8

7.5/12.5

7.5/12.5

0.75

0.55

0.55

0.55

745x1460x1290

850x1510x1475

960x1550x1560

960x1550x1560

100/202

98/193

97/193

97/193

9.6

9.4

9.4

9.4

458

573

645

647



RMM100DP
electric



RMM130DP
electric



RMM160DP
electric



RMM200DP
electric

⚡ **€ 11.210**

⚡ **€ 12.300**

⚡ **€ 13.170**

⚡ **€ 13.800**

elet. digitale/digital elect.

elet. digitale/digital elect.

elet. digitale/digital elect.

elet. digitale/digital elect.

3/100

4/130

5/160

5/200

60

80

100

120

152

236

280

300

870

850

860

890

3.7/5.9

4.5/7.8

7.5/12.5

7.5/12.5

0.75

0.55

0.55

0.55

745x1460x1290

850x1510x1475

960x1550x1560

960x1550x1560

100/202

98/193

97/193

97/193

9.6

9.4

9.4

9.4

458

573

645

647

RIMBAKE
FORNI / OVENS

STARTUP
FORNI / OVENS

LIEVITATORI
PROOFERS

FORNI PANE
BREAD OVENS

FORNI PIZZA
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS

LINEA IMPASTATRICI A SPIRALE DOPPIA TRASMISSIONE

SPIRAL DOUGH MIXERS DOUBLE TRANSMISSION

 **ELETTTRICO**
ELECTRIC



RMM80PR
electric

 **€ 10.800**

Tipo controllo / Control type	meccanico/mechanical
Min/max – Capacità d'impasto / Min/max dough (Kg)	3/80
Capacità farina / Flour capacity (Kg) - considerando idrataz. 55% P.S. Farina=0.75 Kg/l	50
Volume vasca / Bowl volume (lt)	133
Altezza a bordo vasca / Floor to bowl in height (mm)	820
Potenza motore spirale / Spiral motor power (Kw)	3.7/5.9
Potenza motore vasca / Bowl motor (Kw)	0.75
Dimensioni / Dimensions (LxAxP)	745x1460x1290
Giri spirale / Spiral RPM (rpm)	99/199
Giri Vasca / Bowl RP (rpm)	9.6
Peso macchina / Machine weight (Kg)	480

- Dotata di doppia trasmissione spirale, piantone senza piedino e motore spirale rinforzato per impasti più duri.
- Adatta ad un uso artigianale (1 turno al giorno) e ad impasti con un'idratazione superiore al 45% con farina europea.

 **ELETTTRICO**
ELECTRIC



RMM80DPR
electric

 **€ 11.250**

Tipo controllo / Control type	elet. digitale/digital elect.
Min/max – Capacità d'impasto / Min/max dough (Kg)	3/80
Capacità farina / Flour capacity (Kg) - considerando idrataz. 55% P.S. Farina=0.75 Kg/l	50
Volume vasca / Bowl volume (lt)	133
Altezza a bordo vasca / Floor to bowl in height (mm)	820
Potenza motore spirale / Spiral motor power (Kw)	3.7/5.9
Potenza motore vasca / Bowl motor (Kw)	0.75
Dimensioni / Dimensions (LxAxP)	745x1460x1290
Giri spirale / Spiral RPM (rpm)	99/199
Giri Vasca / Bowl RP (rpm)	9.6
Peso macchina / Machine weight (Kg)	480

- Dotata di doppia trasmissione spirale, piantone senza piedino e motore spirale rinforzato per impasti più duri.
- Adatta ad un uso artigianale (1 turno al giorno) e ad impasti con un'idratazione superiore al 45% con farina europea.

IMPASTATRICI A SPIRALE / SPIRAL DOUGH MIXERS



RMM100PR
electric

⚡ **€ 11.350**



RMM130PR
electric

⚡ **€ 12.400**



RMM160PR
electric

⚡ **€ 13.280**



RMM200PR
electric

⚡ **€ 13.900**

meccanico/mechanical

meccanico/mechanical

meccanico/mechanical

meccanico/mechanical

3/100

4/130

5/160

5/200

60

80

100

120

152

236

280

300

870

850

860

890

3.7/5.9

4.5/7.8

7.5/12.5

7.5/12.5

0.75

0.55

0.55

0.55

745x1460x1290

850x1510x1475

960x1550x1560

960x1550x1560

99/199

97/191

101/201

101/201

9.6

9.4

9.4

9.4

483

600

710

712

- Fitted with double spiral transmission, breaking column without foot and reinforced spiral motor for stiffer dough mixtures.
- Suitable for an artisan use (1 shift per day) and for dough mixtures with an hydration greater than 45% with European flour.



RMM100DPR
electric

⚡ **€ 11.800**



RMM130DPR
electric

⚡ **€ 12.850**



RMM160DPR
electric

⚡ **€ 13.730**



RMM200DPR
electric

⚡ **€ 14.350**

elet. digitale/digital elect.

elet. digitale/digital elect.

elet. digitale/digital elect.

elet. digitale/digital elect.

3/100

4/130

5/160

5/200

60

80

100

120

152

236

280

300

870

850

860

890

3.7/5.9

4.5/7.8

7.5/12.5

7.5/12.5

0.75

0.55

0.55

0.55

745x1460x1290

850x1510x1475

960x1550x1560

960x1550x1560

99/199

97/191

101/201

101/201

9.6

9.4

9.4

9.4

483

600

710

712

- Fitted with double spiral transmission, breaking column without foot and reinforced spiral motor for stiffer dough mixtures.
- Suitable for an artisan use (1 shift per day) and for dough mixtures with an hydration greater than 45% with European flour.

RIMBAKE
FORNI / OVENS

STARTUP
FORNI / OVENS

LIEVITATORI
PROOFERS

FORNI PANE
BREAD OVENS

FORNI PIZZA
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS

QUADRO COMANDI

Controllo facile e completo

- Pulsante di emergenza per arresto macchina;
- NR 2 Timer per la gestione della doppia velocità;
- NR 2 Pulsanti per la gestione manuale delle due velocità di rotazione;
- NR 1 Pulsante per la rotazione della vasca in modo manuale;
- NR 1 Pulsante per la gestione del senso di marcia della vasca verso DX o SX;

CONTROL PANEL

Easy and complete control

- *Emergency stop button;*
- *2 x timers for managing the two different speeds;*
- *2 x buttons for manual control of the two rotation speeds;*
- *1 x button for manual bowl rotation;*
- *1 x button for changing the bowl rotation direction to right or left;*



- IMBALLI IMPASTATRICI

Spiral Mixer	Cost wooden cage	Pallet Cost
RMM 80	€ 180	€ 45
RMM 100	€ 180	€ 45
RMM 130	€ 180	€ 45
RMM 160	€ 200	€ 55
RMM 200	€ 200	€ 55

RIMBAKE
FORNI / OVENSSTARTUP
FORNI / OVENSLIEVITATORI
PROOFERSFORNI PANE
BREAD OVENSFORNI PIZZA
PIZZA OVENSIMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS



RM FORNI S.r.l.

Viale del Lavoro 32/3 | 36016 Thiene (VI) - Italy

Tel. +39 0445 820261

info@rmforni.com | www.rmforni.com