

# LISTINO PREZZI 2022

## PRICE LIST 2022



PASTRY • BAKERY • GASTRONOMY



MADE IN ITALY





# INDICE / INDEX

	pag.
Condizioni di vendita	04
General sales conditions	06
<b>FORNI RMLAKE / RMLAKE OVENS</b>	<b>8</b>
<b>FORNI STARTUP / STARTUP OVENS</b>	<b>14</b>
<b>ACCESSORI / ACCESSORIES</b>	<b>24</b>
<b>LIEVITATORI / PROOFERS</b>	<b>28</b>
<b>FORNI PANE / BREAD OVENS</b>	<b>36</b>
<b>FORNI PIZZA / PIZZA OVENS</b>	<b>62</b>
<b>LINEA PASTICCERIA / PASTRY LINE</b>	<b>70</b>
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. Trays  Orientamento  
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. Trays  Orientamento  
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 / *Proofers*

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*

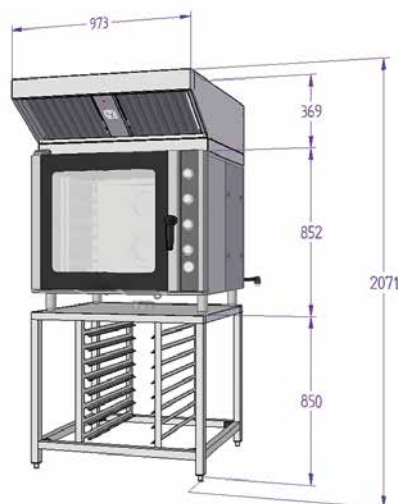
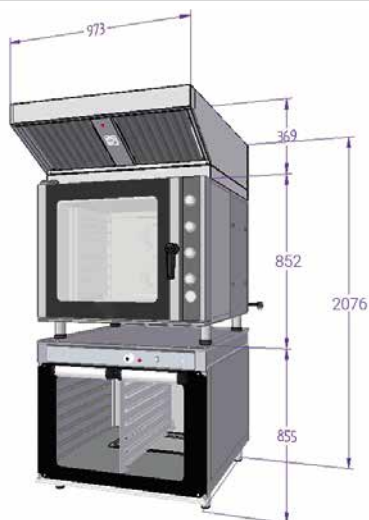
LAV1	€ 750
------	-------

*Solo su digitale/Only digital version*

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

Per ogni cappa / *for any hoods* € 620

CONFIGURAZIONI / *CONFIGURATIONS*



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*



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**

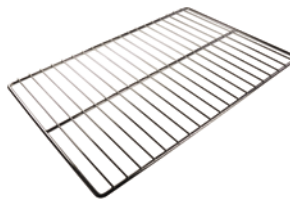


ACCESSORI / ACCESSORIES



Teglie / *Trays*

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



Griglie / *Grids*

GRP46	€ 32
-------	------



Lievitatori / *Proofers*

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*

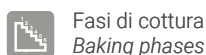
LAV1	€ 750
------	-------

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*

RIMBAKE  
FORNI / *OVENS*

STARTUP  
FORNI / *OVENS*

LIEVITATORI  
PROOFERS

FORNI PANE  
BREAD *OVENS*

FORNI PIZZA  
PIZZA *OVENS*

IMPASTATRICI  
SPIRAL *MIXERS*



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

The mechanic controls are designed for those who to 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)
<b>TIPO COTTURA / TYPE OF BAKING</b>		
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>	•	•
<b>DIFFUSIONE DELL'ARIA IN CAMERA COTTURA / AIR DIFFUSION IN THE BAKING CHAMBER</b>		
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>	-	•
<b>GESTIONE DELL'UMIDITÀ IN CAMERA DI COTTURA / MOISTURE CONTROL IN BAKING CHAMBER</b>		
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>	•	•
<b>FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS</b>		
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 &amp; 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. Trays

Orientamento  
Orientation



**P464MR**  
frontal door



**4 600x400**



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

**€ 1.970**



n. Teglie  
n. Trays

Orientamento  
Orientation



**P464MLR**  
lateral door



**4 600x400**



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

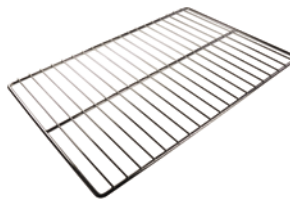


ACCESSORI / ACCESSORIES



Teglie / Trays

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



Griglie / Grids

GRP46	€ 32
-------	------



Lievitatori / Proofers

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



Supporto forno  
Stand for oven

ST864	€ 755
-------	-------



Ruote / Wheels

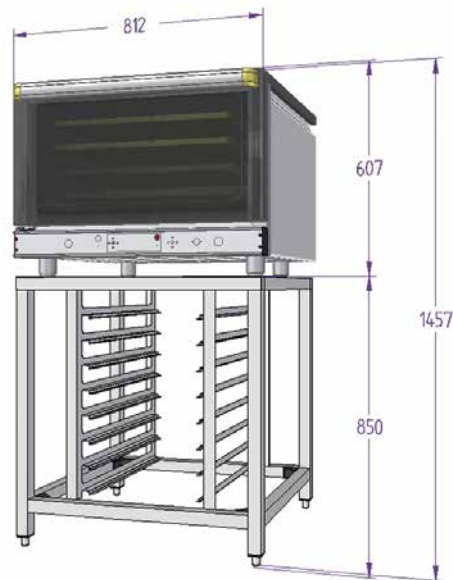
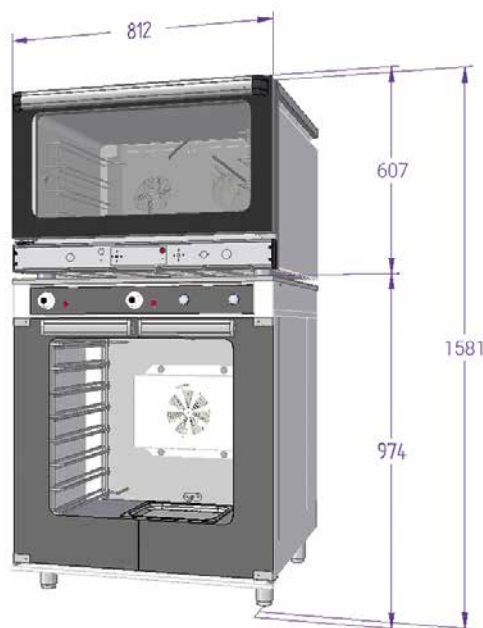
UR1122	€ 130
--------	-------



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

€ 620
-------

CONFIGURAZIONI / CONFIGURATIONS



RIMBAKE  
FORNI / OVENS

STARTUP  
FORNI / OVENS

LIEVITATORI  
PROOFERS

FORNI PANE  
BREAD OVENS

FORNI PIZZA  
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI  
SPIRAL MIXERS



n. Teglie  
n. Trays

Orientamento  
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

**€ 2.190**



n. Teglie  
n. Trays

Orientamento  
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 / Proofers

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



Supporto forno  
Stand for oven

ST864	€ 755
-------	-------



Ruote / Wheels

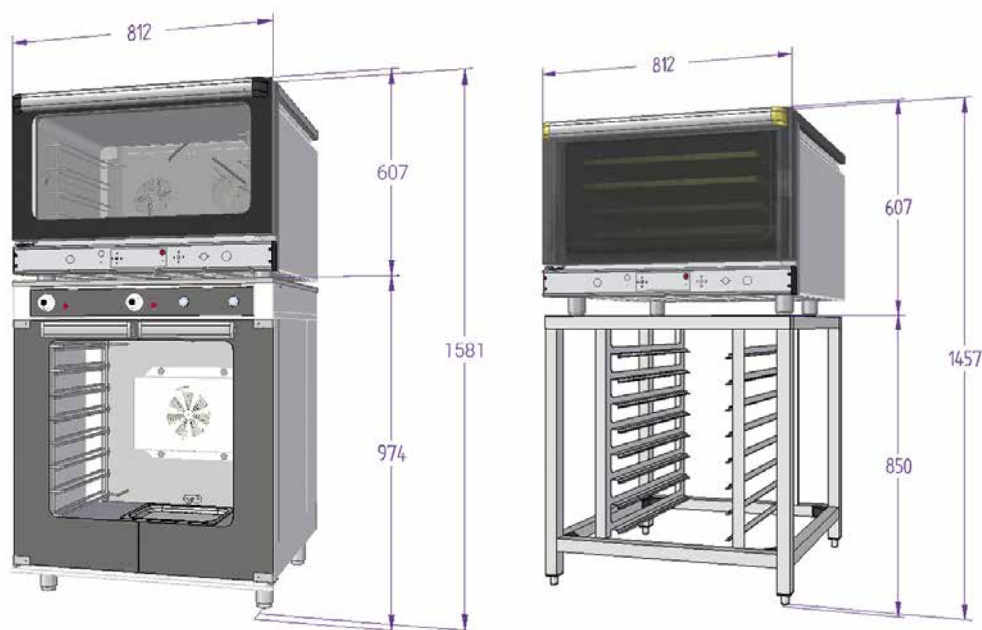
UR1122	€ 130
--------	-------



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

€ 620
-------

CONFIGURAZIONI / CONFIGURATIONS



RIMBAKE  
FORNI / OVENS

STARTUP  
FORNI / OVENS

LIEVITATORI  
PROOFERS

FORNI PANE  
BREAD OVENS

FORNI PIZZA  
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI  
SPIRAL MIXERS

**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*



**TSP114** € 42



Teglia acciaio  
GN 1/1 h40 mm

*Steel tray*  
GN 1/1 h40 mm

**TSP116** € 50



Teglia acciaio  
GN 1/1 h65 mm

*Steel tray*  
GN 1/1 h65 mm

**TSP112F** € 60



Teglia acciaio forato  
GN 1/1 h20 mm

*Perforated steel tray*  
GN 1/1 h20 mm

**TSP114F** € 63



Teglia acciaio forato  
GN 1/1 h40 mm

*Perforated steel tray*  
GN 1/1 h40 mm

**TSP116F** € 70



Teglia acciaio forato  
GN 1/1 h65 mm

*Perforated steel tray*  
GN 1/1 h65 mm

**TSP122** € 16



Teglia acciaio  
GN 1/2 h20 mm

*Perforated steel tray*  
GN 1/2 h20 mm

**TSP124** € 18



Teglia acciaio  
GN 1/2 h40 mm

*Perforated steel tray*  
GN 1/2 h40 mm

**TSP126** € 20



Teglia acciaio  
GN 1/2 h65 mm

*Perforated steel tray*  
GN 1/2 h65 mm

**TSP232** € 23



Teglia acciaio  
GN 2/3 h20 mm

*Steel tray*  
GN 2/3 h20 mm

**TSP234** € 26



Teglia acciaio  
GN 2/3 h40 mm

*Steel tray*  
GN 2/3 h40 mm

**TSP236** € 29



Teglia acciaio  
GN 2/3 h65 mm

*Steel tray*  
GN 2/3 h65 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.

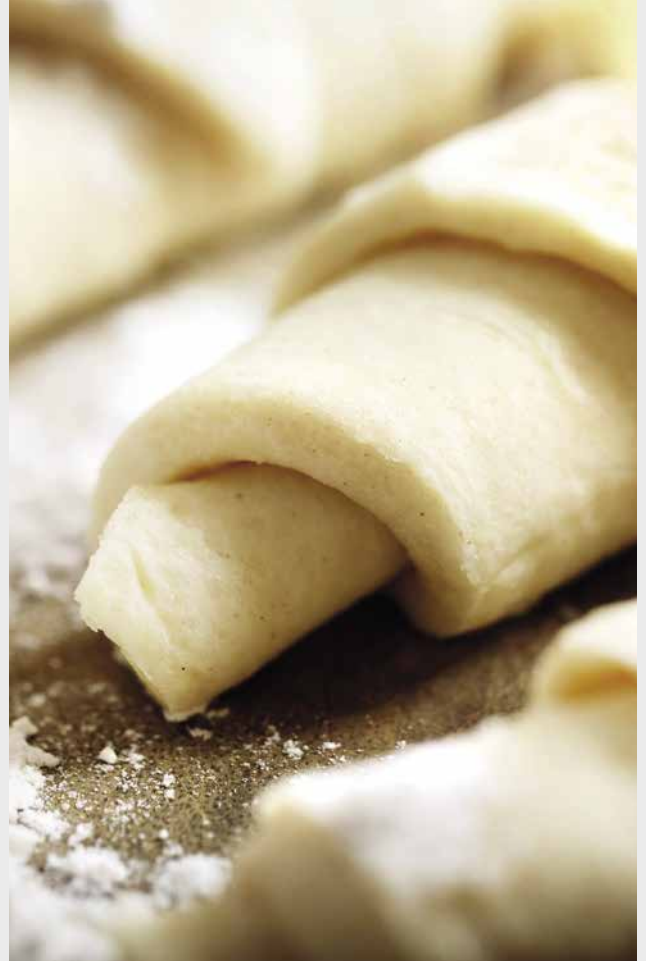
Disponibili con 8, 10, 12, 14 teglie, i lievitori sono facilmente controllabili da tastiera in versione meccanica, semplice e immediata, o da tastiera elettronica digitale che permette la gestione di tutte le funzionalità disponibili.

# 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.*



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 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
<b>AMBIENTE DI LIEVITAZIONE / PROVING ENVIRONMENT</b>		
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>	•	•
<b>FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS</b>		
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)	elett. digitale/digital elect.	elett. 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

RMLAKE BIG LINE P1064

RMBREAD B1064

RMCHEF BIG LINE G1111

RMLAKE  
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

RMLAKE 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

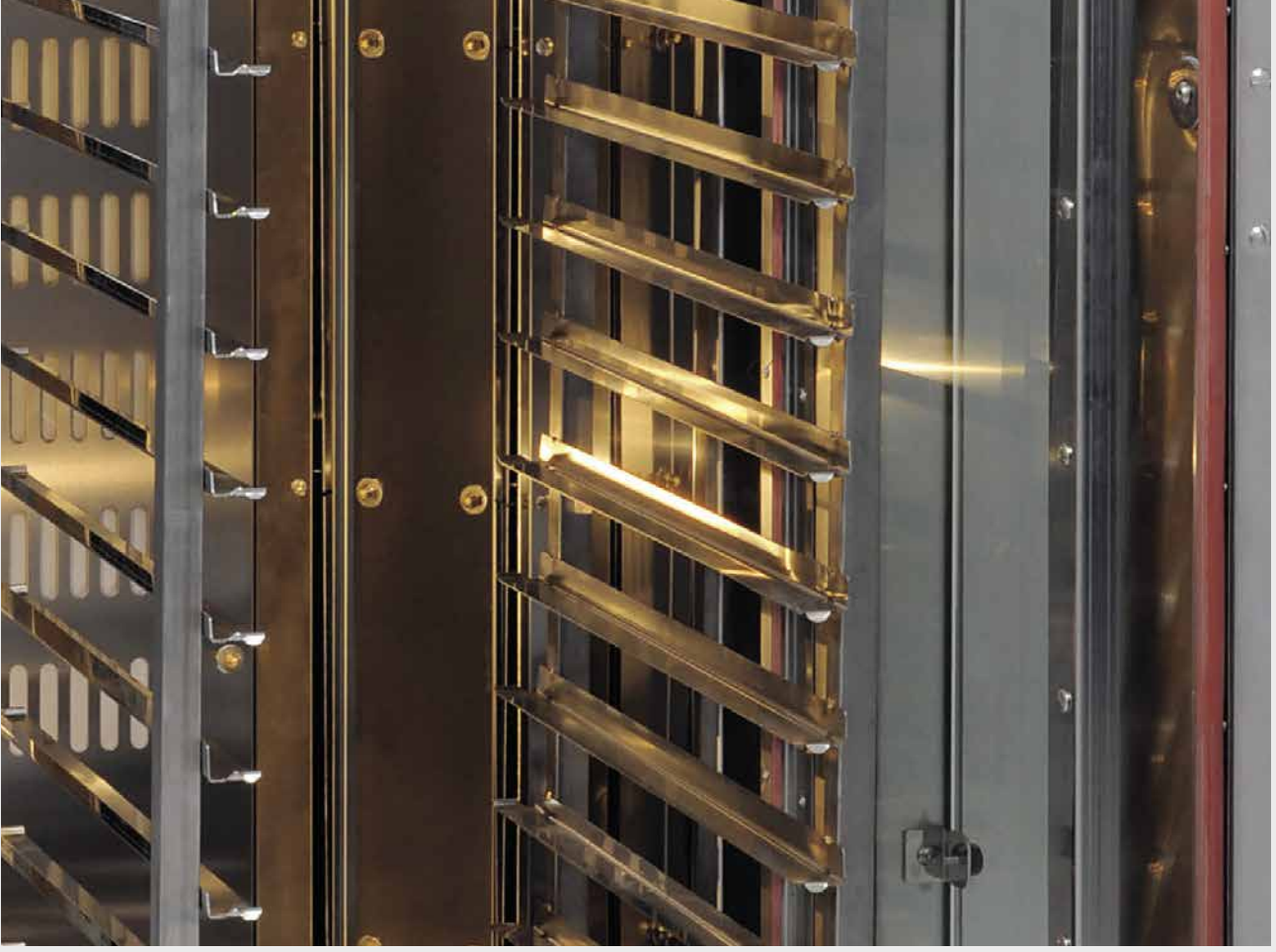
giusta umidità sul prodotto in modo morbido e omogeneo. Il risultato è un prodotto esaltato nel gusto e nella fragranza. La linea forni per pane è composta da un'estesa serie di modelli, dai più flessibili e versatili per la cottura di ogni prodotto di panificazione, a quelli dedicati alla cottura di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



# FORNI PER PANE / BREAD OVENS



**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

RIMBAKE  
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



# FORNI PER PANE / BREAD OVENS



**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

RIMBAKE  
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	<b>RMFS5 - MB405</b>	<b>RMFS5 - MB405</b>
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

# FORNI PER PANE / BREAD OVENS



**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

RIMBAKE  
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	<b>RMFS5 - MB405</b>	<b>RMFS5 - MB405</b>
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

# FORNI PER PANE / BREAD OVENS



**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

RIMBAKE  
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	<b>RMFS5 - MB405</b>	<b>RMFS5 - MB405</b>
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

# FORNI PER PANE / BREAD OVENS



**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

RIMBAKE  
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	<b>RMFS5 - MB405</b>	<b>RMFS5 - MB405</b>
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



# FORNI PER PANE / BREAD OVENS



**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

RIMBAKE  
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	<b>RMFS8 - MB405</b>	<b>RMFS8 - MB405</b>
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

# FORNI PER PANE / BREAD OVENS



**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

RIMBAKE  
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	<b>RMFS8 - MB405</b>	<b>RMFS8 - MB405</b>
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

# FORNI PER PANE / BREAD OVENS



**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

RIMBAKE  
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	<b>RMFS8 - MB405</b>	<b>RMFS8 - MB405</b>
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

# FORNI PER PANE / BREAD OVENS



**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

RIMBAKE  
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	<b>RMFS8 - MB405</b>	<b>RMFS8 - MB405</b>
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

RIMBAKE  
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	<b>RMFS8 - MB405</b>	<b>RMFS8 - MB405</b>
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

# FORNI PER PANE / BREAD OVENS



**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

RIMBAKE  
FORNI / OVENS

STARTUP  
FORNI / OVENS

LIEVITATORI  
PROOFERS

FORNI PANE  
BREAD OVENS

FORNI PIZZA  
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI  
SPIRAL MIXERS



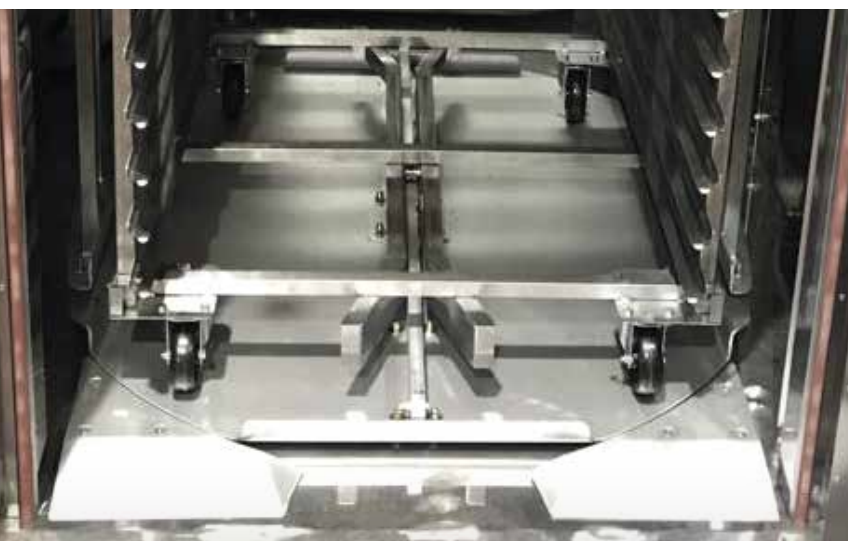
- HOOK APPLICATION



- PLATFORM APPLICATION  
[6080 ; 8080]

PL1 FOR OVEN 5070/6080/8080

**€ 1.850**



- PLATFORM APPLICATION  
[80100 ; 80120]

PL2 FOR OVEN 80100/80120

**€ 2.350**

T300 PELLETT TANK 300 KG

**€ 2.500**

• BRUCIATORI / BURNER

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

• EXTRA TROLLEYS

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



• EXTRA TROLLEYS

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

• EXTRA TROLLEYS

Tray dimension	A	B	H	floor	
40x60	63	48	106	10	<b>€ 380</b>

RIMBAKE  
FORNI / OVENS

STARTUP  
FORNI / OVENS

LIEVITATORI  
PROOFERS

FORNI PANE  
BREAD OVENS

FORNI PIZZA  
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI  
SPIRAL MIXERS



# 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

**ELETTRICO**  
ELECTRIC

	 € 4.200	 € 4.400
Tipo controllo / Control type	elet. digitale/digital elect.	
Dimensione esterna modulo LxPxH / external module Size WxDxH (mm)	764x1235x420	
Dim. camera di cottura LxPxH / Dim. cooking chamber WxDxH (mm)	420x695x150	
Superficie di cottura / Baking surface (mq)	0,3	
Potenza / Power (kW)	3	
Teglie per modulo 60x40 / Tray for deck 60x40	1	
Teglie per modulo 60x80 / Tray for deck 60x80	0	
Codice cappa / Hood code	HOOD46 € 500	HOOD46 € 500
Dimensione cappa / Hood size	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	
Teglie per cella 60x40 / Tray for proofer 60x40 (Distanza/Distance) mm 100	6	
Teglie per cella 60x40 / Tray for proofer 60x40 (Distanza/Distance) mm 50	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	
Teglie per cella 60x40 / Tray for proofer 60x40 (Distanza/Distance) mm 100	3	
Teglie per cella 60x40 / Tray for proofer 60x40 (Distanza/Distance) mm 50	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	
Teglie per cella 60x40 / Tray for proofer 60x40 (Distanza/Distance) mm 100	7	
Teglie per cella 60x40 / Tray for proofer 60x40 (Distanza/Distance) mm 50	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	
Teglie per cella 60x40 / Tray for proofer 60x40 (Distanza/Distance) mm 100	4	
Teglie per cella 60x40 / Tray for proofer 60x40 (Distanza/Distance) mm 50	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**

	<b>€ 5.890</b>	<b>€ 6.260</b>
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 <b>€ 705</b>	HOOD128 <b>€ 705</b>
Dimensione cappa / Hood size	1585X1426x160	1585X1426x160

**CELLE / PROOFERS**

Codice cella 1-2 MODULI / Proofer code 1-2 MODULES	LIEV128/A <b>€ 3.800</b>	LIEV128/A <b>€ 3.800</b>
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 <b>€ 3.600</b>	LIEV128/B <b>€ 3.600</b>
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 <b>€ 1.030</b>	ST128/A <b>€ 1.030</b>
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 <b>€ 915</b>	ST128/B <b>€ 915</b>
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

<b>⚡</b>	<b>€ 6.070</b>	<b>⚡</b>	<b>€ 6.340</b>	<b>⚡</b>	<b>€ 8.400</b>	<b>⚡</b>	<b>€ 8.670</b>
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	<b>€ 705</b>	HOOD812	<b>€ 705</b>	HOOD1612	<b>€ 1.100</b>	HOOD1612	<b>€ 1.100</b>
1164X1826x160		1164X1826x160		1987X1826x160		1987X1826x160	
LIEV812/A	<b>€ 3.800</b>	LIEV812/A	<b>€ 3.800</b>	LIEV1612/A	<b>€ 5.600</b>	LIEV1612/A	<b>€ 5.600</b>
1164x1834x900		1164x1834x900		1987x1834x900		1987x1834x900	
-		-		-		-	
-		-		-		-	
12		12		24		24	
24		24		48		48	
LIEV812/B	<b>€ 3.600</b>	LIEV812/B	<b>€ 3.600</b>	LIEV1612/B	<b>€ 5.450</b>	LIEV1612/B	<b>€ 5.450</b>
1164x1834x600		1164x1834x600		1987x1834x600		1987x1834x600	
-		-		-		-	
-		-		-		-	
6		6		12		12	
12		12		24		24	
ST812/A	<b>€ 1.030</b>	ST812/A	<b>€ 1.030</b>	ST1612/A	<b>€ 1.600</b>	ST1612/A	<b>€ 1.600</b>
1164x1834x900		1164x1834x900		1987x1834x900		1987x1834x900	
-		-		-		-	
-		-		-		-	
14		14		28		28	
28		28		56		56	
ST812/B	<b>€ 915</b>	ST812/B	<b>€ 915</b>	ST1612/B	<b>€ 1.440</b>	ST1612/B	<b>€ 1.440</b>
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*



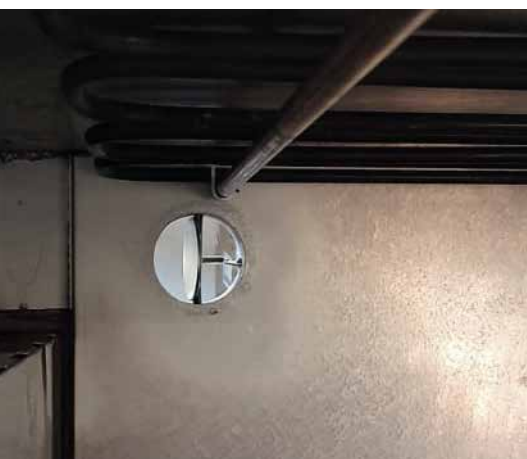
## VAFPM1 € 200

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

	<b>Bancale Pellet</b>	<b>Gabbia Wooden Cage</b>
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.*



RIMBAKE  
FORNI / OVENS

STARTUP  
FORNI / OVENS

LIEVITATORI  
PROOFERS

FORNI PANE  
BREAD OVENS

FORNI PIZZA  
PIZZA OVENS

IMPASTATRICI  
SPIRAL MIXERS

**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.*



**RMM80M**  
electric

**ELETRICO**  
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)



**RMM80D**  
electric

**ELETRICO**  
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

RIMBAKE  
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



**RMM80P**  
electric

**ELETTORICO**  
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)



**RMM80DP**  
electric

**ELETTORICO**  
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**

meccanico/mechanical

3/100

60

152

870

3.7/5.9

0.75

745x1460x1290

99/199

9.6

483



**RMM130PR**  
electric

⚡ **€ 12.400**

meccanico/mechanical

4/130

80

236

850

4.5/7.8

0.55

850x1510x1475

97/191

9.4

600



**RMM160PR**  
electric

⚡ **€ 13.280**

meccanico/mechanical

5/160

100

280

860

7.5/12.5

0.55

960x1550x1560

101/201

9.4

710



**RMM200PR**  
electric

⚡ **€ 13.900**

meccanico/mechanical

5/200

120

300

890

7.5/12.5

0.55

960x1550x1560

101/201

9.4

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**

elet. digitale/digital elect.

3/100

60

152

870

3.7/5.9

0.75

745x1460x1290

99/199

9.6

483



**RMM130DPR**  
electric

⚡ **€ 12.850**

elet. digitale/digital elect.

4/130

80

236

850

4.5/7.8

0.55

850x1510x1475

97/191

9.4

600



**RMM160DPR**  
electric

⚡ **€ 13.730**

elet. digitale/digital elect.

5/160

100

280

860

7.5/12.5

0.55

960x1550x1560

101/201

9.4

710



**RMM200DPR**  
electric

⚡ **€ 14.350**

elet. digitale/digital elect.

5/200

120

300

890

7.5/12.5

0.55

960x1550x1560

101/201

9.4

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

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

 RIMBAKE  
 FORNI / OVENS

 STARTUP  
 FORNI / OVENS

 LIEVITATORI  
 PROOFERS

 FORNI PANE  
 BREAD OVENS

 FORNI PIZZA  
 PIZZA OVENS

 IMPASTATRICI  
 SPIRAL MIXERS



RM FORNI S.r.l.

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

Tel. +39 0445 820261

[info@rmforni.com](mailto:info@rmforni.com) | [www.rmforni.com](http://www.rmforni.com)