

FORNIPANE

BAKERY LINE



La cottura per l'arte bianca
Baking for bakery and pastry sectors



MADE IN ITALY



INNOVAZIONE CONTINUA E CURA MADE IN ITALY

Un'azienda dinamica per un futuro di qualità

Innoviamo, progettiamo e realizziamo con cura Made in Italy forni e lievitori per gastronomia, panificazione, pasticceria.

RM FORNI in questi anni grazie al rinnovamento tecnologico dei macchinari impiegati e alla selezione accurata dei materiali, ha assicurato un elevato standard qualitativo in linea con le aspettative dei clienti e del mercato in generale. Ogni forno è progettato, sviluppato, costruito nella

nostra sede in Thiene (Vicenza) Italy.

I nostri forni si riassumono in quattro parole: Qualità, Affidabilità, Garanzia, Prezzo competitivo.

I nostri prodotti, scelti in tutto il mondo, assicurano alte prestazioni e massima semplicità d'uso. La vasta gamma disponibile permette al professionista di trovare sempre la soluzione adatta alle esigenze di ogni settore: caffè, hotel, catering e grande e media ristorazione.

MADE IN ITALY CARE AND CONTINUOUS INNOVATION

A dynamic company for a quality-based future

We innovate, design, and carefully manufacture Made in Italy ovens and proofers for the gastronomy, bakery, and pastry sectors.

RM Forni in recent years, thanks to the technological renovation of the machinery used and the careful selection of materials, ensures a high standard of quality in line with the expectations of customers and the market in general. Each Oven is designed, developed, manufactured at our head-

quarters in Thiene (Vicenza), Italy.

Our oven is summed up in four words: Quality, reliability, warranty, competitive price.

Our products, which are chosen all over the world, ensure for high performance and maximum ease of use. The wide range available allows professionals to always find the solution that meets the needs of every sector: cafés, hotel, catering, and large and medium food services.

MADE IN ITALY





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,

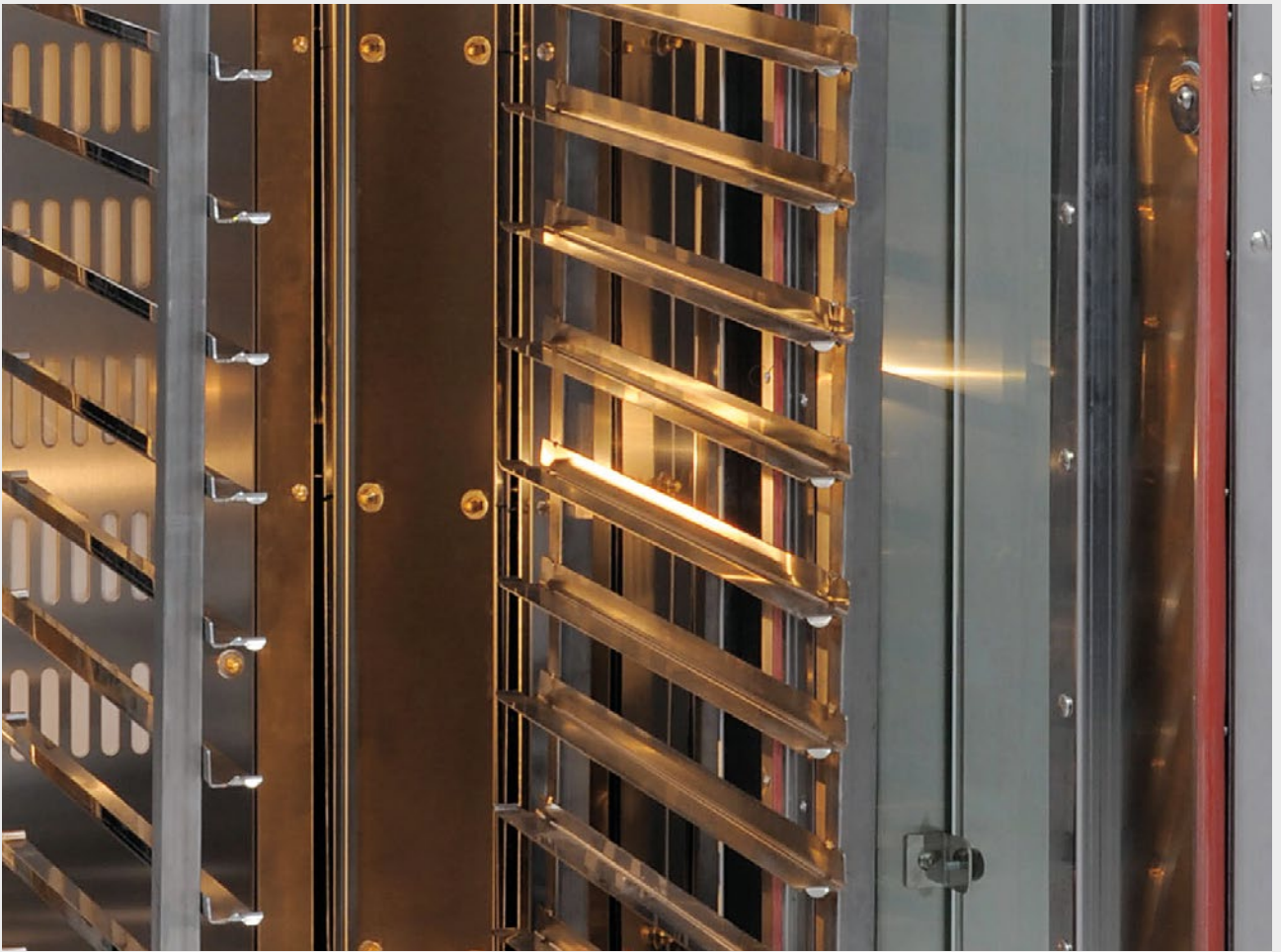
guidando il flusso di calore con la giusta umidità sul prodotto in modo morbido e omogeneo. Il risultato è un prodotto esaltato nel gusto e nella fragranza. La linea forni per pane è composta da un'estesa serie di modelli, dai più flessibili e versatili per la cottura di ogni prodotto di panificazione,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

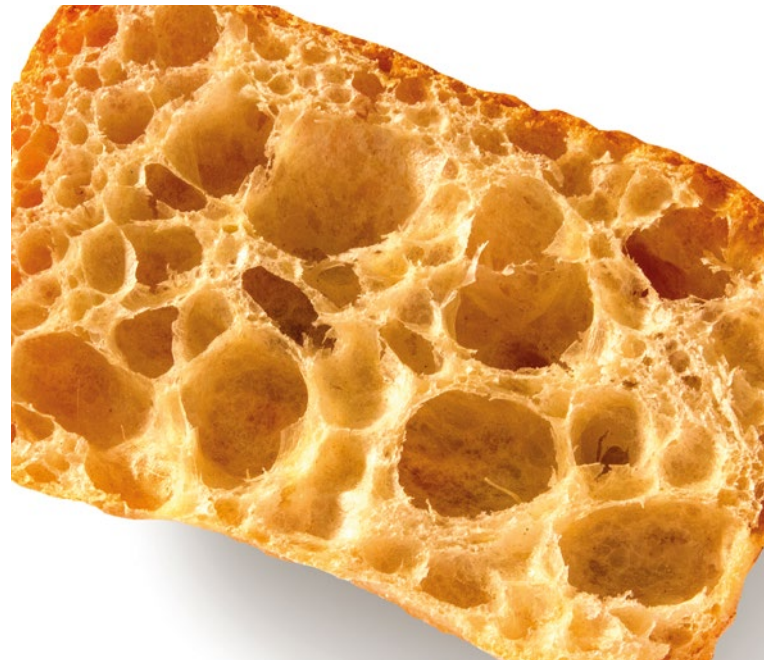
WHERE BREAD COMES OUT DELICIOUS AND FRAGRANT

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.





- Regolarità di cottura.
- Perfetto isolamento in fibra di vetro ad alta densità.
- Pannello di controllo: meccanico, digitale o computer.
- Alimentazione: gasolio, gas, elettricità o pellet.
- Porta della camera di cottura con doppio vetro, maniglia in disegno speciale per facilità d'uso.
- Facilità di carico / scarico carrelli da piattaforma o gancio.
- Facilità di manutenzione e pulizia.
- Luci all'interno della camera di cottura per garantire la completa visibilità.
- Camera di cottura, scambiatore di calore, e porta in acciaio.
- Sistema di evacuazione automatica.
- Generatore di vapore incorporato.
- Impianto elettrico e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE.



- Baking regularity.
- Perfect insulation / energy-saving with high density fiber glass mattress.
- Control panel: mechanic, digital or computer.
- Power source: diesel, gas, electricity or pellets.
- Baking chamber door, double glass the doorknob made in special design for easy use.
- Easy to load / unload trolleys by platform or hook.
- Easy maintenance and clean.
- The light inside the baking chamber to guarantee complete and clear visibility.
- Baking chamber, heat exchanger, and door made of stainless steel.
- Automatic evacuations system.
- Built-in steam generator.
- The electric system and the safety devices are conform to the European regulations.



FORNI ROTATIVI

Alta qualità

Il Forno Rotativo RM garantisce una perfetta uniformità di cottura, per qualsiasi tipo di prodotto, dalla prima all'ultima teglia. Per il riscaldamento si possono usare combustibili liquidi o gassosi e su richiesta l'unità può funzionare a resistenze elettriche. Lo scambiatore di calore, costruito con acciai speciali refrattari resistenti ad alte temperature, è concepito per avere un elevato rendimento termico ottenendo così la massima resa con il minimo impiego di energia. Tutte le apparecchiature che determinano la circolazione dell'aria e il movimento del carrello,

sono poste sulla parte superiore del forno che è facilmente accessibile, di conseguenza tutte le operazioni di manutenzione sono perciò notevolmente semplificate. Il vaporizzatore, ad alto rendimento, è comandato da un dispositivo automatico ed è a erogazione regolabile da zero a 60 sec. Sia la facciata esterna che le parti interne della camera di cottura sono interamente in acciaio inox. I quadri di comando e gli impianti elettrici sono conformi alla normativa CE e impiegano esclusivamente elementi di alta qualità made in Italy.

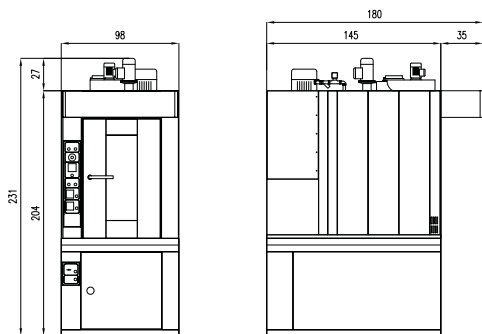
ROTARY RACK OVENS

High quality

The Rotating Oven RM guarantees perfect baking uniformity for any type of product from the first to the last tray. For heating liquid and gaseous fuel can be used and on request the unit can function by means of electrical resistances. The heat exchanger, built with special refractory steels resistant to high temperatures, is designed to give high thermal efficiency, this enabling the best result to be obtained from the minimum use of energy. All the equipments concerned with the circulation of air, and rotation of the racks,

is placed on the upper part of the oven, and the readily accessible all maintenance operations are consequently simplified. The steam generators give high efficiency and are controlled by an automatic device. Steam supply can be set from zero to 60 sec. Both the outside front of oven and internal walls of baking chamber are entirely made of stainless steel. The control panel and electric parts are built according CE norms all components parts used are only of elevated quality made in Italy.





RMP4060/10+cEM
electric

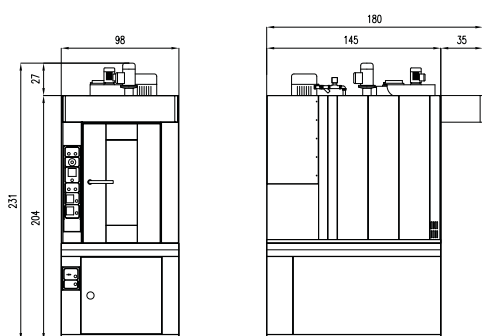


RMP4060/10+cED
electric

⚡ electric

⚡ electric

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 (cm)	98x145x204	98x145x204
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

⚡ electric

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 (cm)	98x145x204
Peso / Weight (Kg)	590
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	15,65
Tensione / Voltage	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°
N° Motori / Numbers Motors	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	1,0
Codice bruciatore / Burner code	-
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	-
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	2,40
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	30



RMP4060/10+cDM
diesel



RMP4060/10+cDD
diesel



RMP4060/10+cGM
gas



RMP4060/10+cGD
gas

diesel

diesel

gas

gas

meccanico/mechanical

elet. digitale/digital elect.

meccanico/mechanical

elet. digitale/digital elect.

10

10

10

10

40x60

40x60

40x60

40x60

88

88

88

88

98x145x204

98x145x204

98x145x204

98x145x204

590

590

590

590

-

-

-

-

380V - 3Ph

380V - 3Ph

380V - 3Ph

380V - 3Ph

50/60

50/60

50/60

50/60

380°

380°

380°

380°

3

3

3

3

1,0

1,0

1,0

1,0

RMF5

RMF5

RMFS5 • MB405

RMFS5 • MB405

20.000

20.000

20.000

20.000

2,40

2,40

2,40

2,40

30

30

30

30



RMP4060/10+cDT
diesel



RMP4060/10+cGT
gas

diesel

gas

touch screen

touch screen

10

10

40x60

40x60

88

88

98x145x204

98x145x204

590

590

-

-

380V - 3Ph

380V - 3Ph

50/60

50/60

380°

380°

3

3

1,0

1,0

RMF5

RMFS5 • MB405

20.000

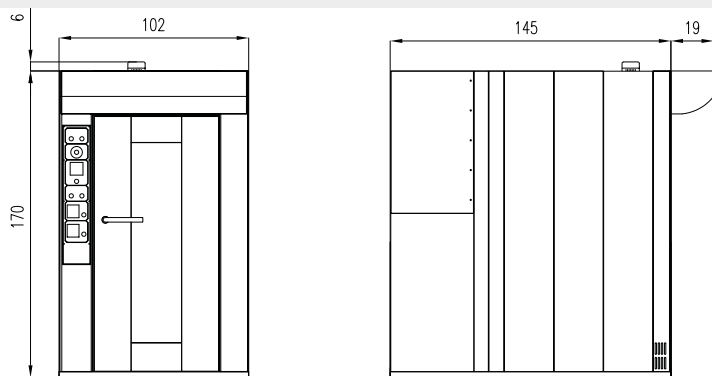
20.000

2,40

2,40

30

30



RMP4060/10EM

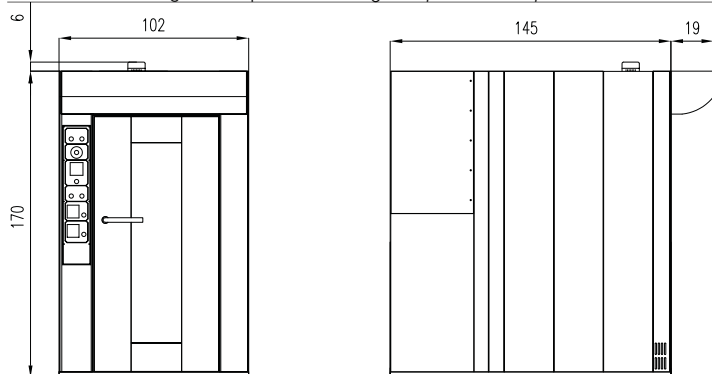


RMP4060/10ED

⚡ electric

⚡ electric

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 (cm)	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

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 (cm)	102x145x170
Peso / Weight (Kg)	600
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	19,80
Tensione / Voltage	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°
N° Motori / Numbers Motors	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	1,0
Codice bruciatore / Burner code	-
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	-
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	2,40
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	30



RMP4060/10DM

diesel

meccanico/mechanical

10
40x60
88
102x145x170
600
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,0
RMF5
20.000
2,40
30



RMP4060/10DD

diesel

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

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

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

touch screen

10
40x60
88
102x145x170
600
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,0
RMF5
20.000
2,40
30

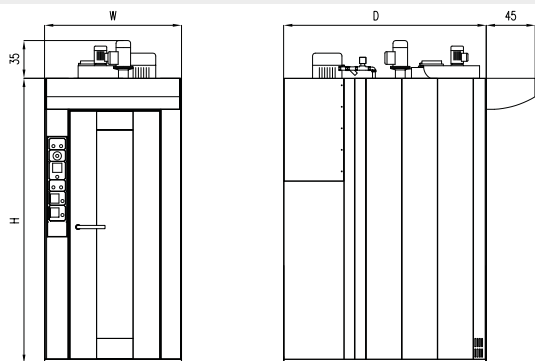


RMP4060/10GT

gas

touch screen

10
40x60
88
102x145x170
600
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,0
RMFS5 - MB405
20.000
2,40
30



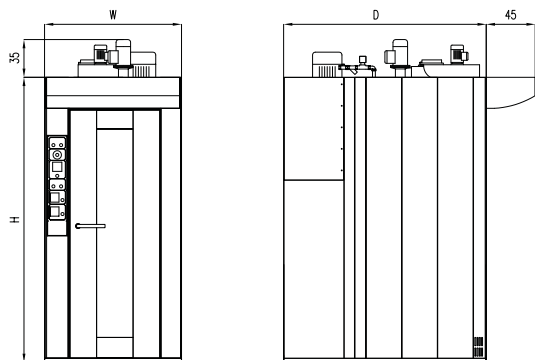
RMP4060/15EM

RMP4060/15ED

⚡ electric

⚡ electric

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 (cm)	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

RMP4060/15GD

🔥 gas

🔥 gas

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 (cm)	117x158x190	117x158x190
Peso / Weight (Kg)	780	780
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	-	-
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	1,60	1,60
Codice bruciatore / Burner code	RMFS5 - MB405	RMFS5 - MB405
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	35.000	35.000
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	3,60	3,60
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	50	50



RMP4060/15ET

⚡ electric



RMP4060/15DM

🛢️ diesel



RMP4060/15DD

🛢️ diesel



RMP4060/15DT

🛢️ diesel

touch screen	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.	touch screen
15	15	15	15
40x60	40x60	40x60	40x60
88	88	88	88
117x158x190	117x158x190	117x158x190	117x158x190
780	780	780	780
32,40	-	-	-
380V - 3Ph	380V - 3Ph	380V - 3Ph	380V - 3Ph
50/60	50/60	50/60	50/60
380°	380°	380°	380°
3	3	3	3
1,60	1,60	1,60	1,60
-	RMF5	RMF5	RMF5
-	35.000	35.000	35.000
3,60	3,60	3,60	3,60
50	50	50	50



RMP4060/15GT

🔥 gas



RMP4060/15PM

🌿 pellet



RMP4060/15PD

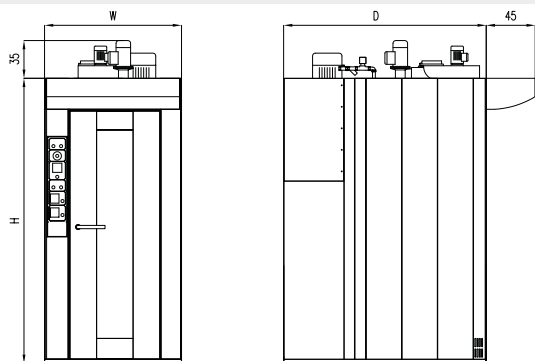
🌿 pellet



RMP4060/15PT

🌿 pellet

touch screen	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.	touch screen
15	15	15	15
40x60	40x60	40x60	40x60
88	88	88	88
117x158x190	117x158x190	117x158x190	117x158x190
780	780	780	780
-	-	-	-
380V - 3Ph	380V - 3Ph	380V - 3Ph	380V - 3Ph
50/60	50/60	50/60	50/60
380°	380°	380°	380°
3	3	3	3
1,60	1,60	1,60	1,60
RMFS5 - MB405	Y 50	Y 50	Y 50
35.000	4.300-47.000	4.300-47.000	4.300-47.000
3,60	3,60	3,60	3,60
50	50	50	50



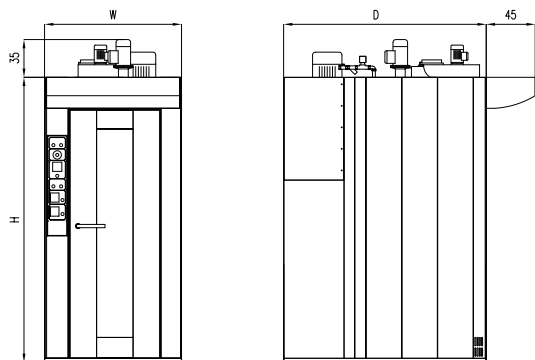
RMP4060/18EM

RMP4060/18ED

⚡ electric

⚡ electric

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 (cm)	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

RMP4060/18GD

🔥 gas

🔥 gas

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



RMP4060/18E

⚡ electric



RMP4060/18DM

🛢️ diesel



RMP4060/18DD

🛢️ diesel



RMP4060/18DT

🛢️ diesel

touch screen	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.	touch screen
18	18	18	18
40x60	40x60	40x60	40x60
88	88	88	88
117x158x220	117x158x220	117x158x220	117x158x220
980	980	980	980
32,40	-	-	-
380V - 3Ph	380V - 3Ph	380V - 3Ph	380V - 3Ph
50/60	50/60	50/60	50/60
380°	380°	380°	380°
3	3	3	3
1,60	1,60	1,60	1,60
-	RMF5	RMF5	RMF5
-	40.000	40.000	40.000
4,30	4,30	4,30	4,30
61	61	61	61



RMP4060/18GT

🔥 gas



RMP4060/18PM

🌿 pellet



RMP4060/18PD

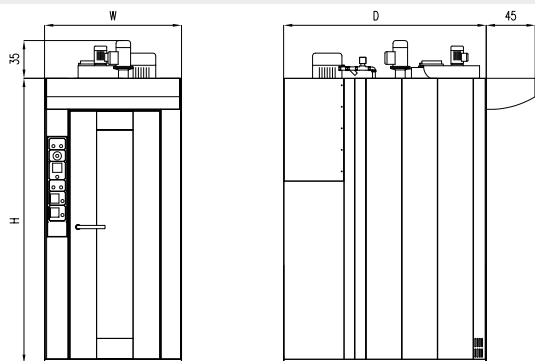
🌿 pellet



RMP4060/18PT

🌿 pellet

touch screen	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.	touch screen
18	18	18	18
40x60	40x60	40x60	40x60
88	88	88	88
117x158x220	117x158x220	117x158x220	117x158x220
980	980	980	980
-	-	-	-
380V - 3Ph	380V - 3Ph	380V - 3Ph	380V - 3Ph
50/60	50/60	50/60	50/60
380°	380°	380°	380°
3	3	3	3
1,60	1,60	1,60	1,60
RMFS5 - MB405	Y 50	Y 50	Y 50
40.000	4.300-47.000	4.300-47.000	4.300-47.000
4,30	4,30	4,30	4,30
61	61	61	61



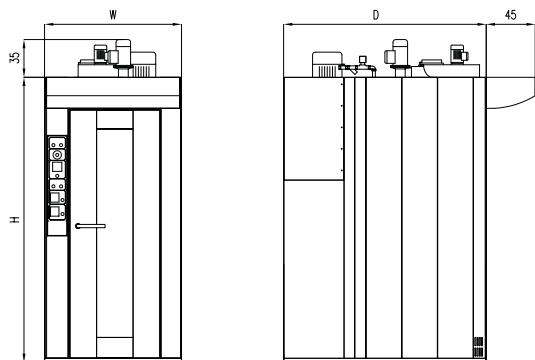
RMP5070/15EM

RMP5070/15ED

⚡ electric

⚡ electric

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 (cm)	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

RMP5070/15GD

🔥 gas

🔥 gas

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 (cm)	131x173x190	131x173x190
Peso / Weight (Kg)	980	980
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	-	-
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	1,60	1,60
Codice bruciatore / Burner code	RMFS5 - MB405	RMFS5 - MB405
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	37.000	37.000
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	5,20	5,20
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	68	68



RMP5070/15ET

⚡ electric



RMP5070/15DM

🛢️ diesel



RMP5070/15DD

🛢️ diesel



RMP5070/15DT

🛢️ diesel

touch screen	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.	touch screen
15	15	15	15
50x70	50x70	50x70	50x70
88	88	88	88
131x173x190	131x173x190	131x173x190	131x173x190
980	980	980	980
36,00	-	-	-
380V - 3Ph	380V - 3Ph	380V - 3Ph	380V - 3Ph
50/60	50/60	50/60	50/60
380°	380°	380°	380°
3	3	3	3
1,60	1,60	1,60	1,60
-	RMF5	RMF5	RMF5
-	37.000	37.000	37.000
5,20	5,20	5,20	5,20
68	68	68	68



RMP5070/15GT

🔥 gas



RMP5070/15PM

🌿 pellet



RMP5070/15PD

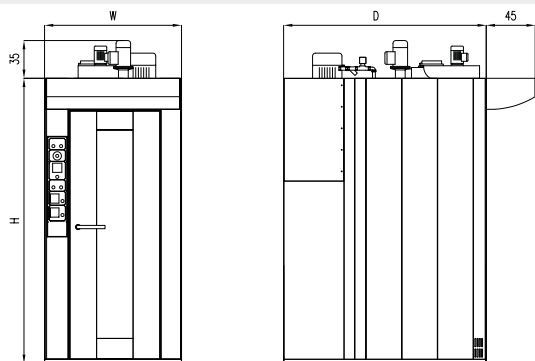
🌿 pellet



RMP5070/15PT

🌿 pellet

touch screen	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.	touch screen
15	15	15	15
50x70	50x70	50x70	50x70
88	88	88	88
131x173x190	131x173x190	131x173x190	131x173x190
980	980	980	980
-	-	-	-
380V - 3Ph	380V - 3Ph	380V - 3Ph	380V - 3Ph
50/60	50/60	50/60	50/60
380°	380°	380°	380°
3	3	3	3
1,60	1,60	1,60	1,60
RMFS5 - MB405	Y 50	Y 50	Y 50
37.000	4.300-47.000	4.300-47.000	4.300-47.000
5,20	5,20	5,20	5,20
68	68	68	68



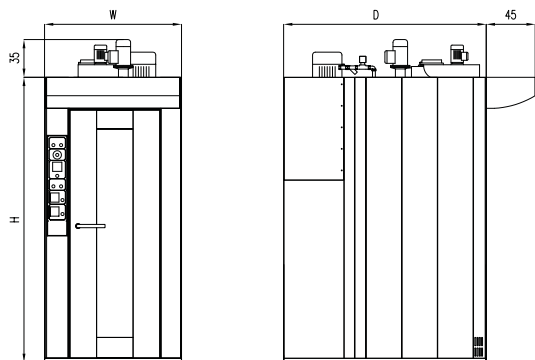
RMP5070/18EM

RMP5070/18ED

⚡ electric

⚡ electric

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 (cm)	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

RMP5070/18GD

🔥 gas

🔥 gas

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 (cm)	131x173x220	131x173x220
Peso / Weight (Kg)	1050	1050
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	-	-
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	1,60	1,60
Codice bruciatore / Burner code	RMFS5 - MB405	RMFS5 - MB405
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	42.000	42.000
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	6,30	6,30
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	83	83



RMP5070/18ET

⚡ electric



RMP5070/18DM

🛢️ diesel



RMP5070/18DD

🛢️ diesel



RMP5070/18DT

🛢️ diesel

touch screen	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.	touch screen
18	18	18	18
50x70	50x70	50x70	50x70
88	88	88	88
131x173x220	131x173x220	131x173x220	131x173x220
1050	1050	1050	1050
36,00	-	-	-
380V - 3Ph	380V - 3Ph	380V - 3Ph	380V - 3Ph
50/60	50/60	50/60	50/60
380°	380°	380°	380°
3	3	3	3
1,60	1,60	1,60	1,60
-	RMF5	RMF5	RMF5
-	42.000	42.000	42.000
6,30	6,30	6,30	6,30
83	83	83	83



RMP5070/18GT

🔥 gas



RMP5070/18PM

🌿 pellet



RMP5070/18PD

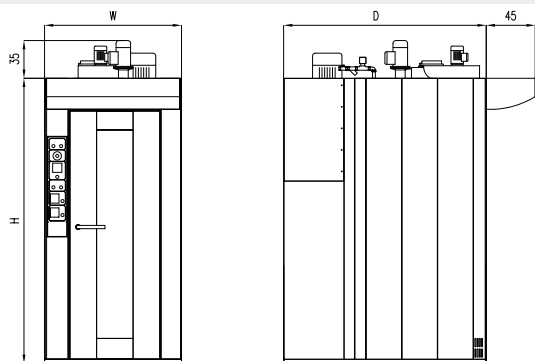
🌿 pellet



RMP5070/18PT

🌿 pellet

touch screen	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.	touch screen
18	18	18	18
50x70	50x70	50x70	50x70
88	88	88	88
131x173x220	131x173x220	131x173x220	131x173x220
1050	1050	1050	1050
-	-	-	-
380V - 3Ph	380V - 3Ph	380V - 3Ph	380V - 3Ph
50/60	50/60	50/60	50/60
380°	380°	380°	380°
3	3	3	3
1,60	1,60	1,60	1,60
RMFS5 - MB405	Y 50	Y 50	Y 50
42.000	4.300-47.000	4.300-47.000	4.300-47.000
6,30	6,30	6,30	6,30
83	83	83	83



RMP6080/15EM

RMP6080/15ED

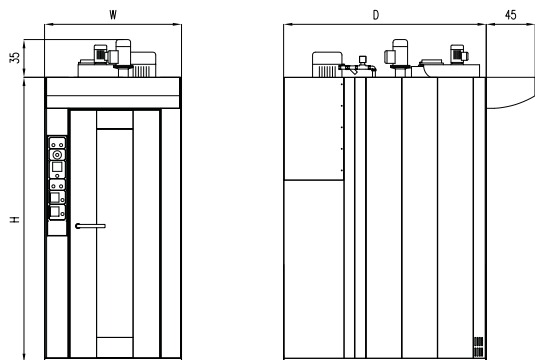


electric



electric

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 (cm)	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

RMP6080/15GD



gas



gas

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 (cm)	145x195x190	145x195x190
Peso / Weight (Kg)	1000	1000
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	-	-
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	2,20	2,20
Codice bruciatore / Burner code	RMFS8 - MB405	RMFS8 - MB405
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	55.000	55.000
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	7,20	7,20
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	101	101



RMP6080/15ET

⚡ electric



RMP6080/15DM

🛢️ diesel



RMP6080/15DD

🛢️ diesel



RMP6080/15DT

🛢️ diesel

touch screen	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.	touch screen
15	15	15	15
60x80	60x80	60x80	60x80
88	88	88	88
145x195x190	145x195x190	145x195x190	145x195x190
1000	1000	1000	1000
50,40	-	-	-
380V - 3Ph	380V - 3Ph	380V - 3Ph	380V - 3Ph
50/60	50/60	50/60	50/60
380°	380°	380°	380°
3	3	3	3
2,20	2,20	2,20	2,20
-	RMF10	RMF10	RMF10
-	55.000	55.000	55.000
7,20	7,20	7,20	7,20
101	101	101	101



RMP6080/15GT

🔥 gas



RMP6080/15PM

🌿 pellet



RMP6080/15PD

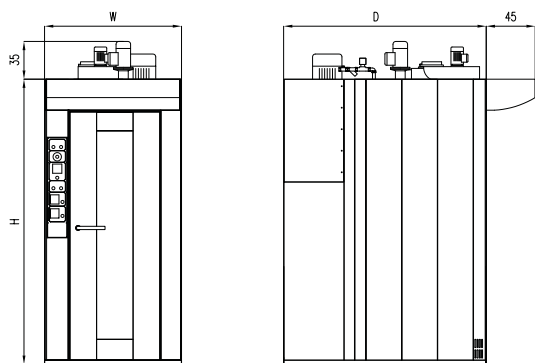
🌿 pellet



RMP6080/15PT

🌿 pellet

touch screen	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.	touch screen
15	15	15	15
60x80	60x80	60x80	60x80
88	88	88	88
145x195x190	145x195x190	145x195x190	145x195x190
1000	1000	1000	1000
-	-	-	-
380V - 3Ph	380V - 3Ph	380V - 3Ph	380V - 3Ph
50/60	50/60	50/60	50/60
380°	380°	380°	380°
3	3	3	3
2,20	2,20	2,20	2,20
RMFS8 - MB405	Y 70	Y 70	Y 70
55.000	8.600-73.100	8.600-73.100	8.600-73.100
7,20	7,20	7,20	7,20
101	101	101	101



RMP6080/18EM

RMP6080/18ED

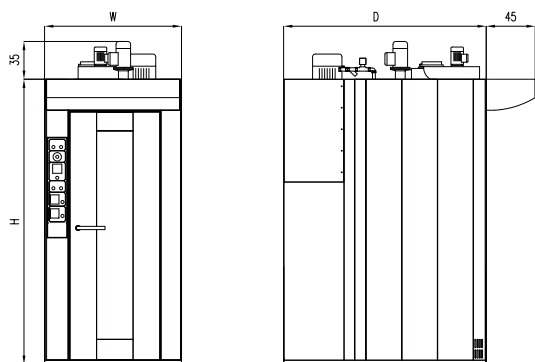


electric



electric

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 (cm)	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

RMP6080/18GD



gas



gas

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 (cm)	145x195x220	145x195x220
Peso / Weight (Kg)	1260	1260
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	-	-
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	2,20	2,20
Codice bruciatore / Burner code	RMFS8 - MB405	RMFS8 - MB405
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	60.000	60.000
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	7,20	7,20
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	131	131



RMP6080/18ET

electric

touch screen

18

60x80

88

145x195x220

1260

50,40

380V - 3Ph

50/60

380°

3

2,20

-

-

7,20

131



RMP6080/18DM

diesel

meccanico/mechanical

18

60x80

88

145x195x220

1260

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

2,20

RMF10

60.000

7,20

131



RMP6080/18DD

diesel

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

touch screen

18

60x80

88

145x195x220

1260

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

2,20

RMF10

60.000

7,20

131



RMP6080/18GT

gas

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

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

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

touch screen

18

60x80

88

145x195x220

1260

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

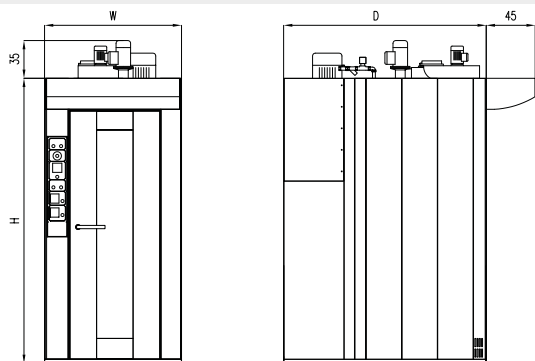
2,20

Y 70

8.600-73.100

7,20

131



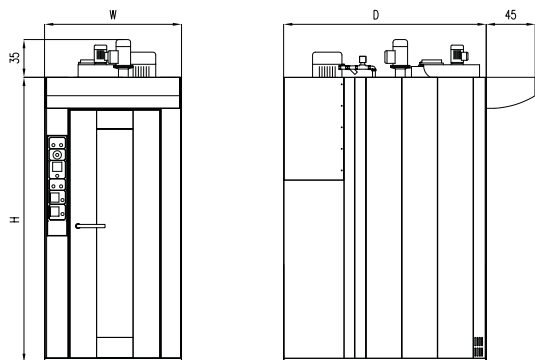
RMP8080/18EM

RMP8080/18ED

⚡ electric

⚡ electric

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 (cm)	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

RMP8080/18GD

🔥 gas

🔥 gas

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 (cm)	163x222x220	163x222x220
Peso / Weight (Kg)	1440	1440
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	-	-
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	3,00	3,00
Codice bruciatore / Burner code	RMFS8 - MB405	RMFS8 - MB405
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	75.000	75.000
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	11,50	11,50
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	160	160



RMP8080/18ET

⚡ electric



RMP8080/18DM

🛢️ diesel



RMP8080/18DD

🛢️ diesel



RMP8080/18DT

🛢️ diesel

touch screen	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.	touch screen
18	18	18	18
80x80	80x80	80x80	80x80
88	88	88	88
163x222x220	163x222x220	163x222x220	163x222x220
1440	1440	1440	1440
56,40	-	-	-
380V - 3Ph	380V - 3Ph	380V - 3Ph	380V - 3Ph
50/60	50/60	50/60	50/60
380°	380°	380°	380°
3	3	3	3
3,00	3,00	3,00	3,00
-	RMF10	RMF10	RMF10
-	75.000	75.000	75.000
11,50	11,50	11,50	11,50
160	160	160	160



RMP8080/18GT

🔥 gas



RMP8080/18PM

🌿 pellet



RMP8080/18PD

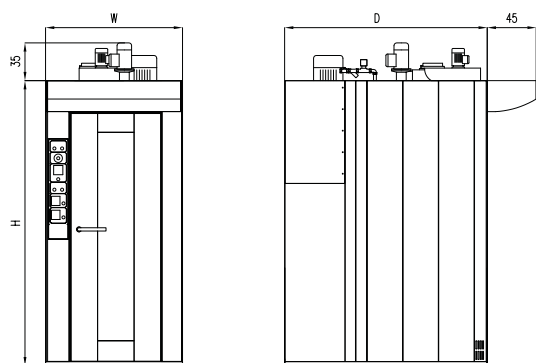
🌿 pellet



RMP8080/18PT

🌿 pellet

touch screen	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.	touch screen
18	18	18	18
80x80	80x80	80x80	80x80
88	88	88	88
163x222x220	163x222x220	163x222x220	163x222x220
1440	1440	1440	1440
-	-	-	-
380V - 3Ph	380V - 3Ph	380V - 3Ph	380V - 3Ph
50/60	50/60	50/60	50/60
380°	380°	380°	380°
3	3	3	3
3,00	3,00	3,00	3,00
RMFS8 - MB405	Y 70	Y 70	Y 70
75.000	8.600-73.100	8.600-73.100	8.600-73.100
11,50	11,50	11,50	11,50
160	160	160	160



RMP80100/18EM

RMP80100/18ED

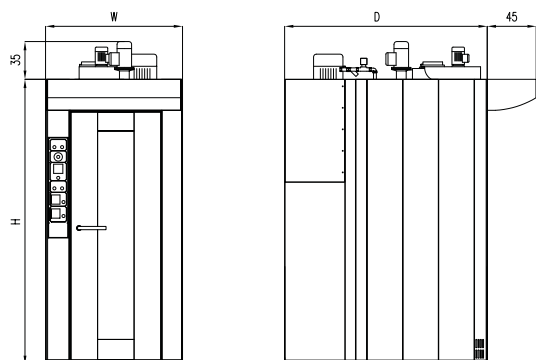


electric



electric

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 (cm)	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

RMP80100/18GD



gas



gas

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 (cm)	171x240x220	171x240x220
Peso / Weight (Kg)	1650	1650
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	-	-
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	3,00	3,00
Codice bruciatore / Burner code	RMFS8 - MB405	RMFS8 - MB405
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	80.000	80.000
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	14,40	14,40
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	216	216



RMP80100/18ET

⚡ electric

touch screen

18

80x100

88

171x240x220

1650

61,92

380V - 3Ph

50/60

380°

3

3,00

-

-

14,40

216



RMP80100/18DM

🛢️ diesel

meccanico/mechanical

18

80x100

88

171x240x220

1650

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

3,00

RMF10

80.000

14,40

216



RMP80100/18DD

🛢️ diesel

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

touch screen

18

80x100

88

171x240x220

1650

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

3,00

RMF10

80.000

14,40

216



RMP80100/18GT

🔥 gas

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

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

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

touch screen

18

80x100

88

171x240x220

1650

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

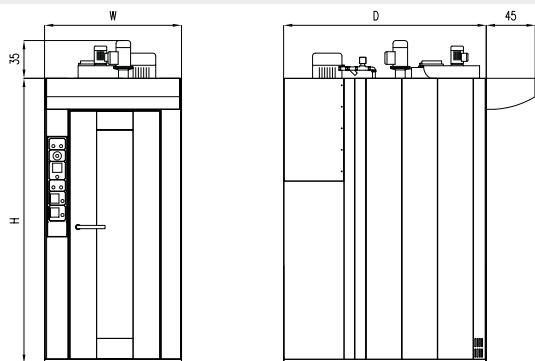
3,00

Y 70

8.600-73.100

14,40

216



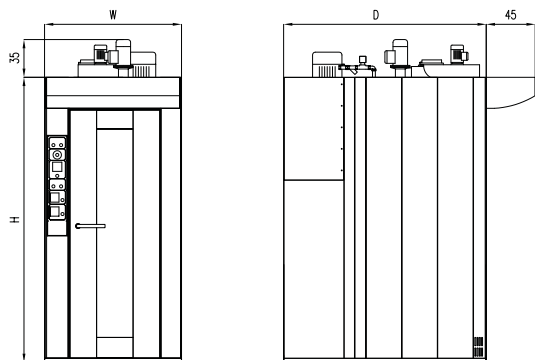
RMP80120/18EM

RMP80120/18ED

⚡ electric

⚡ electric

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 (cm)	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

RMP80120/18GD

🔥 gas

🔥 gas

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 (cm)	191x256x220	191x256x220
Peso / Weight (Kg)	1950	1950
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	-	-
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	3,0	3,0
Codice bruciatore / Burner code	RMFS8 - MB405	RMFS8 - MB405
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	95.000	95.000
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	17,25	17,25
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	235	235



RMP80120/18ET

⚡ electric



RMP80120/18DM

🛢️ diesel



RMP80120/18DD

🛢️ diesel



RMP80120/18DT

🛢️ diesel

touch screen	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.	touch screen
18+18	18+18	18+18	18+18
60x80	60x80	60x80	60x80
88	88	88	88
191x256x220	191x256x220	191x256x220	191x256x220
1950	1950	1950	1950
61,92	-	-	-
380V - 3Ph	380V - 3Ph	380V - 3Ph	380V - 3Ph
50/60	50/60	50/60	50/60
380°	380°	380°	380°
3	3	3	3
3,0	3,0	3,0	3,0
-	RMF15	RMF15	RMF15
-	95.000	95.000	95.000
17,25	17,25	17,25	17,25
235	235	235	235



RMP80120/18GT

🔥 gas



RMP80120/18PM

🌿 pellet



RMP80120/18PD

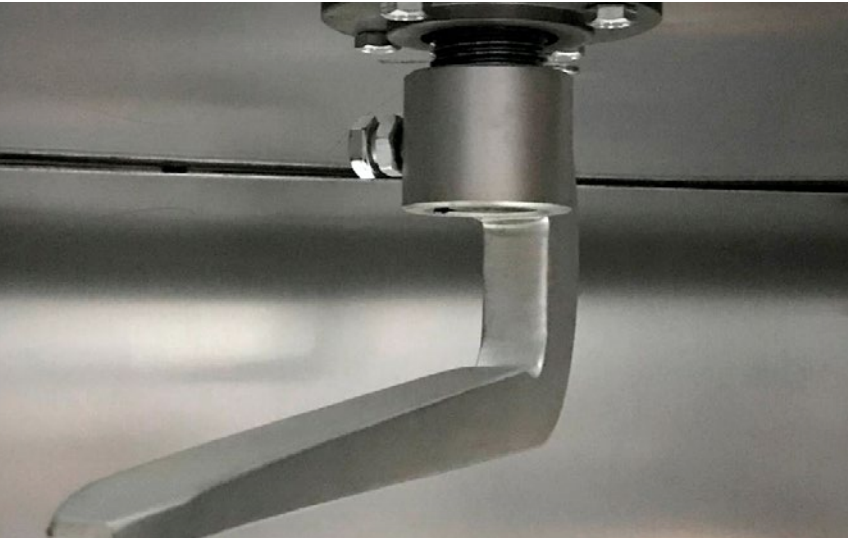
🌿 pellet



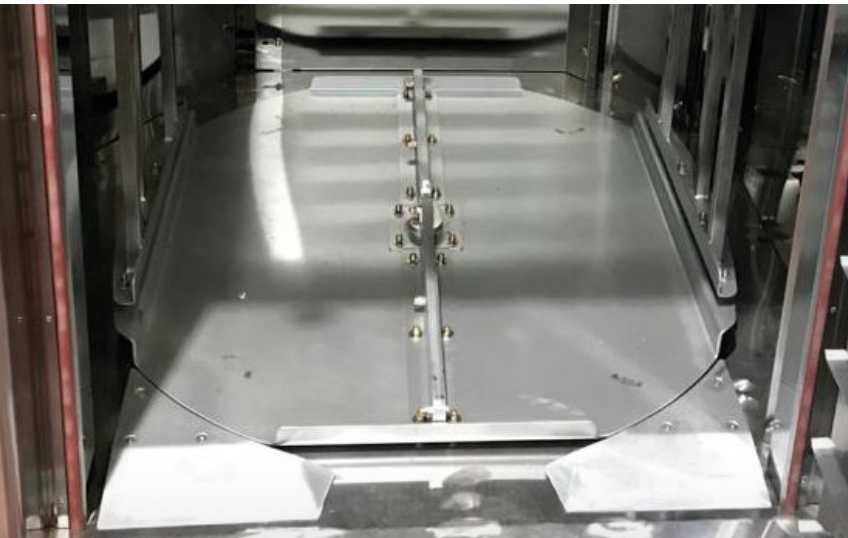
RMP80120/18PT

🌿 pellet

touch screen	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.	touch screen
18+18	18+18	18+18	18+18
60x80	60x80	60x80	60x80
88	88	88	88
191x256x220	191x256x220	191x256x220	191x256x220
1950	1950	1950	1950
-	-	-	-
380V - 3Ph	380V - 3Ph	380V - 3Ph	380V - 3Ph
50/60	50/60	50/60	50/60
380°	380°	380°	380°
3	3	3	3
3,0	3,0	3,0	3,0
RMFS8 - MB405	Y 100	Y 100	Y 100
95.000	12.900-124.700	12.900-124.700	12.900-124.700
17,25	17,25	17,25	17,25
235	235	235	235



- HOOK APPLICATION



- PLATFORM APPLICATION
[6080 ; 8080]



- PLATFORM APPLICATION
[80100 ; 80120]



- EXTRA TROLLEYS

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

- EXTRA TROLLEYS

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

- EXTRA TROLLEYS

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



RM FORNI S.r.l.

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

Tel. +39 0445 820261

info@rmforni.com | www.rmforni.com

FORNIPIZZA

PIZZA OVENS



La cottura per la pizza
Baking for pizza sector



MADE IN ITALY



INNOVAZIONE CONTINUA E CURA MADE IN ITALY

Un'azienda dinamica per un futuro di qualità

Innoviamo, progettiamo e realizziamo con cura Made in Italy forni e lievitori per gastronomia, panificazione, pasticceria.

RM FORNI in questi anni grazie al rinnovamento tecnologico dei macchinari impiegati e alla selezione accurata dei materiali, ha assicurato un elevato standard qualitativo in linea con le aspettative dei clienti e del mercato in generale. Ogni forno è progettato, sviluppato, costruito nella

nostra sede in Thiene (Vicenza) Italy.

I nostri forni si riassumono in quattro parole: Qualità, Affidabilità, Garanzia, Prezzo competitivo. I nostri prodotti, scelti in tutto il mondo, assicurano alte prestazioni e massima semplicità d'uso. La vasta gamma disponibile permette al professionista di trovare sempre la soluzione adatta alle esigenze di ogni settore: caffè, hotel, catering e grande e media ristorazione.

MADE IN ITALY CARE AND CONTINUOUS INNOVATION

A dynamic company for a quality-based future

We innovate, design, and carefully manufacture Made in Italy ovens and proofers for the gastronomy, bakery, and pastry sectors.

RM Forni in recent years, thanks to the technological renovation of the machinery used and the careful selection of materials, ensures a high standard of quality in line with the expectations of customers and the market in general. Each Oven is designed, developed, manufactured at our head-

quarters in Thiene (Vicenza), Italy.

Our oven is summed up in four words: Quality, reliability, warranty, competitive price.

Our products, which are chosen all over the world, ensure for high performance and maximum ease of use. The wide range available allows professionals to always find the solution that meets the needs of every sector: cafés, hotel, catering, and large and medium food services.

MADE IN ITALY





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.





- Regolarità di cottura.
- Perfetto isolamento in fibra di vetro ad alta densità.
- Pannello di controllo: digitale.
- Alimentazione: elettrico.
- Maniglia in disegno speciale per facilità d'uso.
- Facilità di manutenzione e pulizia.
- Luci all'interno della camera di cottura per garantire la completa visibilità.
- Camera di cottura, porta in acciaio e basamento con refrattario a norma alimentare.
- Sistema di evacuazione automatica.
- Generatore di vapore a richiesta per ogni camera di cottura.
- Impianto elettrico e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE.



- Baking regularity.
- Perfect insulation / energy-saving with high density fiber glass mattress.
- Control panel: digital.
- Power source: electric.
- The doorknob made in special design for easy use.
- Easy maintenance and clean.
- The light inside the baking chamber to guarantee complete and clear visibility.
- Cooking chamber and door in steel; base made with food-use approved refractory cement.
- Automatic evacuations system.
- Steam generator available on request for every cooking chamber.
- The electric system and the safety devices are conform to the European regulations.

PANNELLO DI CONTROLLO

control panel

DEOC-2T-C

per selezionare il tempo di cottura

to select the cooking time

per selezionare il numero di programma

to select the program number

per accendere tutti i display e abilitare tutti i carichi per la regolazione termostatica (il led del tasto è acceso); per spegnere tutti i display e le uscite.

to turn everyone on The displays and enable all loads for the regulation thermostatic (the led key is lit) to turn off all display and outputs

per abilitare/ disabilitare il controllo del generatore di vapore

to enable / disable the control of vapor generator

per accendere e spegnere la luce; per modificare la luminosità dei display

to turn on and turn off the light; to change the display brightness

avvia il ciclo di cottura

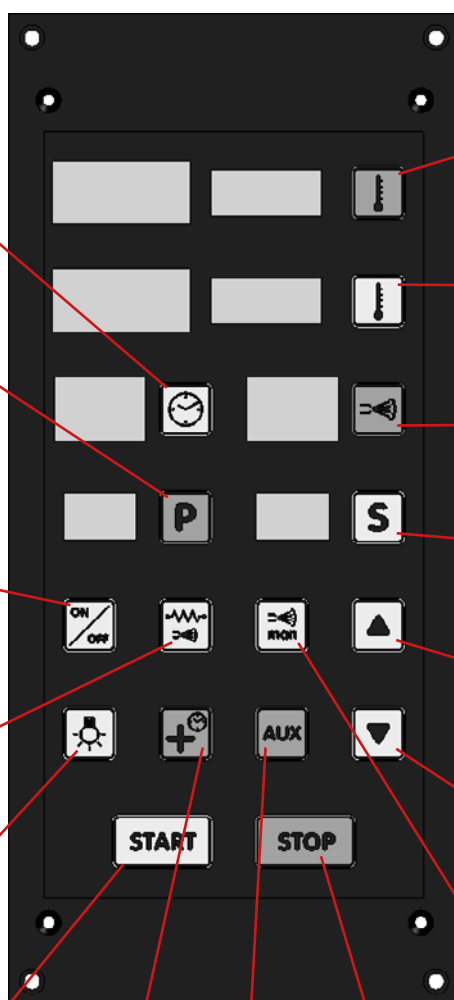
starts the cooking cycle

per prolungare il tempo di cottura

to extend the cooking time

per attivare l'uscita ausiliaria

to activate the output auxiliary



per selezionare il set di temperatura camera cielo

to select the temperature set sky room

per selezionare il set di temperatura camera platea

to select the temperature set stalls room

per selezionare il tempo di vapore

to select the steam time

per selezionare il numero di fase

to select the phase number

per incrementare il dato lampeggiante selezionato

to increase the flashing data selected

per decrementare il dato lampeggiante selezionato

to decrease the flashing data selected

per attivare manualmente la generazione di vapore

to activate manually the steam generation

arrestare il ciclo di cottura; arrestare il suono del cicalino

stop the cycle cooking; stop the buzzer sound

PANNELLO DI CONTROLLO

control panel

DEOC-2T

per selezionare il tempo di cottura
to select the cooking time

per selezionare il numero di programma
to select the program number

per abilitare/disabilitare il controllo del generatore di vapore
to enable / disable the control of vapor generator

per accendere tutti i display e abilitare tutti i carichi per la regolazione termostatica (il led del tasto è acceso); per spegnere tutti i display e le uscite

to turn everyone on The displays and enable all loads for the regulation thermostatic (the led key is lit); to turn off all display and outputs

arrestare il ciclo di cottura; arrestare il suono del cicalino;
stop the cycle cooking; stop the buzzer sound

per prolungare il tempo di cottura
to extend the cooking time

per accendere e spegnere la luce; per modificare la luminosità dei display
to turn on and turn off the light; to change the display brightness

per attivare manualmente la generazione di vapore
to activate manually the steam generation

avvia il ciclo di cottura
starts the cooking cycle

per selezionare il set di temperatura camera cielo

to select the set temperature cooking chamber over it

per selezionare il set di temperatura camera platea

to select the temperature set on the cooking chamber down

per selezionare il tempo di vapore

to select the steam time

per selezionare il numero di fase

to select the phase number

per attivare l'uscita ausiliaria

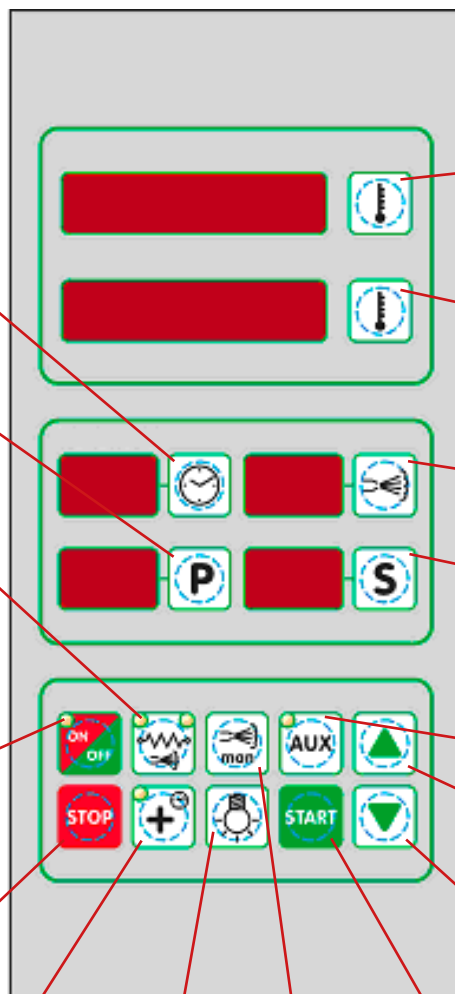
to activate the output auxiliary

per incrementare il dato lampeggiante selezionato

to increase the flashing data selected

per decrementare il dato lampeggiante selezionato

to decrease the flashing data selected



FORNI MODULARI

Alta qualità

Principale caratteristica del forno elettrico modulare FPM è la modularità delle camere di cottura completamente indipendenti e sovrapponibili fino a un Max. di 4 camere. Temperatura max. 400°C. Pannelli esterni a cappa in acciaio Inox. Camera di cottura in lamiera alluminata, illuminazione con lampade alogene. Disponibile in 2 versioni distinte per altezza interna (15-25 cm). Resistenze elettriche in acciaio inox corazzate. Ogni modulo è indipendente: si può regolare la temperatura del piano cottura e del cielo in maniera indipendente, così da ottenere

una cottura ottimale. Eccellente per pasticceria, con l'aggiunta della vaporiera si può cuocere qualsiasi tipo di pane. A seconda del tipo di modulo, può contenere teglie 40x60 o 60x80 cm. Pannello comandi sulla colonna a dx. Quadro elettrico posto lateralmente a dx con parzializzatore di consumo, accensione automatica tempo di cottura programmabile. Cella di lievitazione in acciaio inox dotata di termostato per la regolazione temperatura e lampada interna. Cavalletto di supporto in acciaio inox, può essere dotato con griglie porta teglie e ruote.

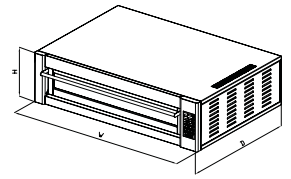
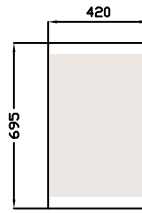
MODULARY OVENS

High quality

Main feature of the modular electric oven FPM is the modularity of completely independent baking chambers. And the possibility to overlap the baking chambers to Max. 4 decks. Max. Temperature 400°C. External panels in stainless steel. Baking chamber made of aluminized sheet, halogen lighting. Available in two distinct versions for internal height (15-25 cm). Electrical resistance in armored stainless steel. Each module is independent: you can adjust the temperature of the hob and the ceiling in an independent manner, so to achieve best baking. Excellent for pastry,

with the addition of the steamer you can bake all type of bread. Depending on the module type may contain trays 40x60 or 60x80cm. Control panel on the right-hand column. Electrical panel located laterally to the right, with a trottle of consumption endowed with diversified regulation of the power, automatic lighting of the power; programmable baking time. Proofer in stainless steel equipped with a thermostat for temperature regulation and internal lamp. The support stand in stainless steel, can be equipped with grids for trays, and wheels.





ES. POSIZIONAMENTO TEGLIE 40x60 / EX. POSITIONING OF 40x60 TRAYS

ELETTORICO
ELECTRIC

FEP46/15

FEP46/25

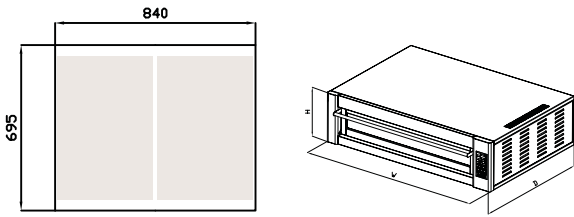
	FEP46/15	FEP46/25
Tipo controllo / Control type	elet. digitale/digital elect.	elet. digitale/digital elect.
Dimensione esterna modulo LxPxH / external module Size WxDxH (mm)	764x1235x420	764x1235x520
Dim. camera di cottura LxPxH / Dim. cooking chamber WxDxH (mm)	420x695x150	420x695x250
Superficie di cottura / Baking surface (mq)	0,3	0,3
Potenza / Power (kW)	3	3
Teglie per modulo 60x40 / Tray for deck 60x40	1	1
Teglie per modulo 60x80 / Tray for deck 60x80	0	0
Codice cappa / Hood code	HOOD46	HOOD46
Dimensione cappa / Hood size	764X1226x160	764X1226x160

CELLE / PROOFERS

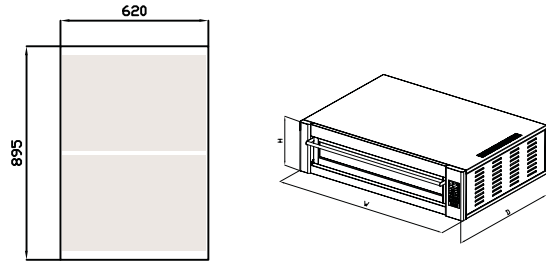
	LIEV46/A	LIEV46/A
Codice cella 1-2 MODULI / Proofer code 1-2 MODULES		
Dimensione cella / Proofer size (mm)	764x1235x900	764x1235x900
Teglie per cella 60x40 / Tray for proofer 60x40 (Distanza/Distance) mm 100	6	6
Teglie per cella 60x80 / Tray for proofer 60x40 (Distanza/Distance) mm 50	12	12
Teglie per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

SUPPORTI APERTI / STANDS

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



ES. POSIZIONAMENTO TEGLIE 40x60 / EX. POSITIONING OF 40x60 TRAYS



ES. POSIZIONAMENTO TEGLIE 40x60 / EX. POSITIONING OF 40x60 TRAYS

FEP86/15

FEP86/25

FEP68/15

FEP68/25



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

HOOD86

HOOD68

HOOD68

1187X1226x160

1187X1226x160

964X1426x160

964X1426x160

LIEV86/A

LIEV86/A

LIEV68/A

LIEV68/A

1187x1235x900

1187x1235x900

964x1435x900

964x1435x900

12

12

12

12

24

24

24

24

-

-

6

6

-

-

12

12

LIEV86/B

LIEV86/B

LIEV68/B

LIEV68/B

1187x1235x600

1187x1235x600

964x1435x600

964x1435x600

6

6

6

6

12

12

12

12

-

-

3

3

-

-

6

6

ST86/A

ST86/A

ST68/A

ST68/A

1187x1235x900

1187x1235x900

964x1435x900

964x1435x900

14

14

14

14

28

28

28

28

-

-

3

3

-

-

6

6

ST86/B

ST86/B

ST68/B

ST68/B

1187x1235x600

1187x1235x600

964x1435x600

964x1435x600

8

8

8

8

16

16

16

16

-

-

4

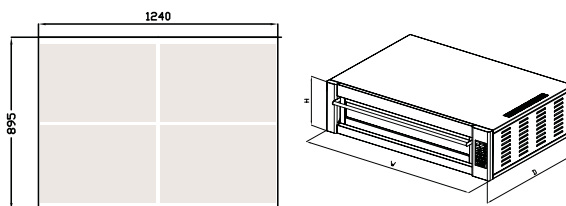
4

-

-

8

8



ES. POSIZIONAMENTO TEGLIE 40x60 / EX. POSITIONING OF 40x60 TRAYS

ELETTRICO
ELECTRIC

FEP128/15

FEP128/25

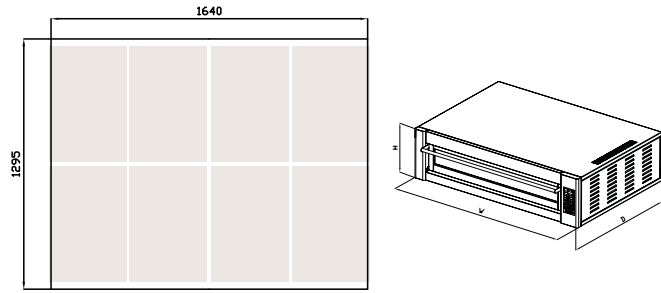
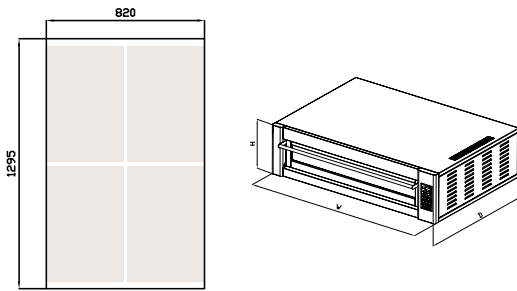
Tipo controllo / Control type	elet. digitale/digital elect.	elet. digitale/digital elect.
Dimensione esterna modulo LxPxH / external module Size WxDxH (mm)	1585x1435x420	1585x1435x520
Dim. camera di cottura LxPxH / Dim. cooking chamber WxDxH (mm)	1240x895x150	1240x895x250
Superficie di cottura / Baking 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	HOOD128
Dimensione cappa / Hood size	1585X1426x160	1585X1426x160

CELLE / PROOFERS

Codice cella 1-2 MODULI / Proofer code 1-2 MODULES	LIEV128/A	LIEV128/A
Dimensione cella / Proofer size (mm)	1585x1435x900	1585x1435x900
Teglie per cella 60x40 / Tray for proofer 60x40 (Distanza/Distance) mm 100	24	24
Teglie per cella 60x80 / 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	LIEV128/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 60x80 / 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	ST128/A
Dimensione supporto / Stand size (mm)	1585x1435x900	1585x1435x900
Teglie per cella 60x40 / Tray for proofer 60x40 (Distanza/Distance) mm 100	28	28
Teglie per cella 60x80 / 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	ST128/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 60x80 / 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



ES. POSIZIONAMENTO TEGLIE 40x60 / EX. POSITIONING OF 40x60 TRAYS

ES. POSIZIONAMENTO TEGLIE 40x60 / EX. POSITIONING OF 40x60 TRAYS

FEP812/15

FEP812/25

FEP1612/15

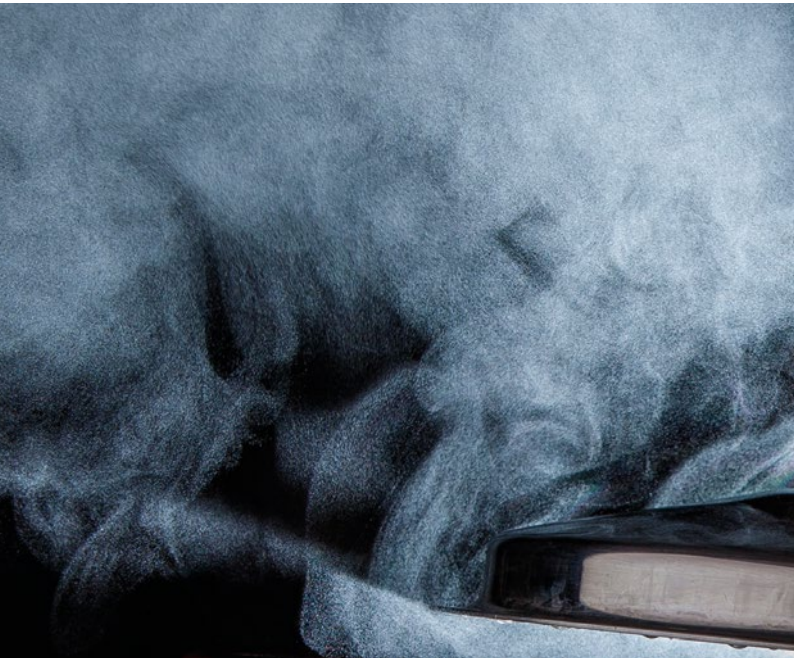
FEP1612/25



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	HOOD812	HOOD1612	HOOD1612
1164X1826x160	1164X1826x160	1987X1826x160	1987X1826x160

LIEV812/A	LIEV812/A	LIEV1612/A	LIEV1612/A
1164x1834x900	1164x1834x900	1987x1834x900	1987x1834x900
-	-	-	-
-	-	-	-
12	12	24	24
24	24	48	48
LIEV812/B	LIEV812/B	LIEV1612/B	LIEV1612/B
1164x1834x600	1164x1834x600	1987x1834x600	1987x1834x600
-	-	-	-
-	-	-	-
6	6	12	12
12	12	24	24

ST812/A	ST812/A	ST1612/A	ST1612/A
1164x1834x900	1164x1834x900	1987x1834x900	1987x1834x900
-	-	-	-
-	-	-	-
14	14	28	28
28	28	56	56
ST812/B	ST812/B	ST1612/B	ST1612/B
1164x1834x600	1164x1834x600	1987x1834x600	1987x1834x600
-	-	-	-
-	-	-	-
8	8	16	16
16	16	32	32



VAPFPM

- VAPORIERA PER OGNI CAMERA

STEAM DEVICE FOR EACH MODULE



VAFPM1

- CONNETTORE DI ESTRAZIONE VAPORE PER 1 MODULO

EXHAUST STEAM PIPE FOR 1 CHAMBER



VAFPM2

- CONNETTORE DI ESTRAZIONE VAPORE PER 2 MODULI

EXHAUST STEAM PIPE FOR 2 CHAMBERS



VAFPM3

- CONNETTORE DI ESTRAZIONE VAPORE PER 3 MODULI E PIÙ

EXHAUST STEAM PIPE FOR 3 CHAMBERS AND MORE



• **CAPPE
ASPIRANTI**

ASPIRATING HOOD

• **CELLE DI
LIEVITAZIONE**

PROOFERS



RM FORNI S.r.l.

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

Tel. +39 0445 820261

info@rmforni.com | www.rmforni.com

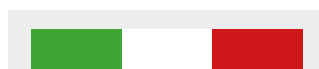
IMPASTATRICI A SPIRALE



SPIRAL DOUGH MIXERS



MADE IN ITALY



INNOVAZIONE CONTINUA E CURA MADE IN ITALY

Un'azienda dinamica per un futuro di qualità

Innoviamo, progettiamo e realizziamo con cura Made in Italy forni e impastatrici per gastronomia, panificazione, pasticceria.

RM FORNI in questi anni grazie al rinnovamento tecnologico dei macchinari impiegati e alla selezione accurata dei materiali, ha assicurato un elevato standard qualitativo in linea con le aspettative dei clienti e del mercato in generale. Ogni forno è progettato, sviluppato, costruito nella

nostra sede in Thiene (Vicenza) Italy.

I nostri forni si riassumono in quattro parole: Qualità, Affidabilità, Garanzia, Prezzo competitivo. I nostri prodotti, scelti in tutto il mondo, assicurano alte prestazioni e massima semplicità d'uso. La vasta gamma disponibile permette al professionista di trovare sempre la soluzione adatta alle esigenze di ogni settore: caffè, hotel, catering e grande e media ristorazione.

MADE IN ITALY CARE AND CONTINUOUS INNOVATION

A dynamic company for a quality-based future

We innovate, design, and carefully manufacture Made in Italy ovens and dough mixers for the gastronomy, bakery, and pastry sectors.

RM Forni in recent years, thanks to the technological renovation of the machinery used and the careful selection of materials, ensures a high standard of quality in line with the expectations of customers and the market in general. Each Oven is designed, developed, manufactured at our head-

quarters in Thiene (Vicenza), Italy.

Our oven is summed up in four words: Quality, reliability, warranty, competitive price.

Our products, which are chosen all over the world, ensure for high performance and maximum ease of use. The wide range available allows professionals to always find the solution that meets the needs of every sector: cafés, hotel, catering, and large and medium food services.

MADE IN ITALY





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

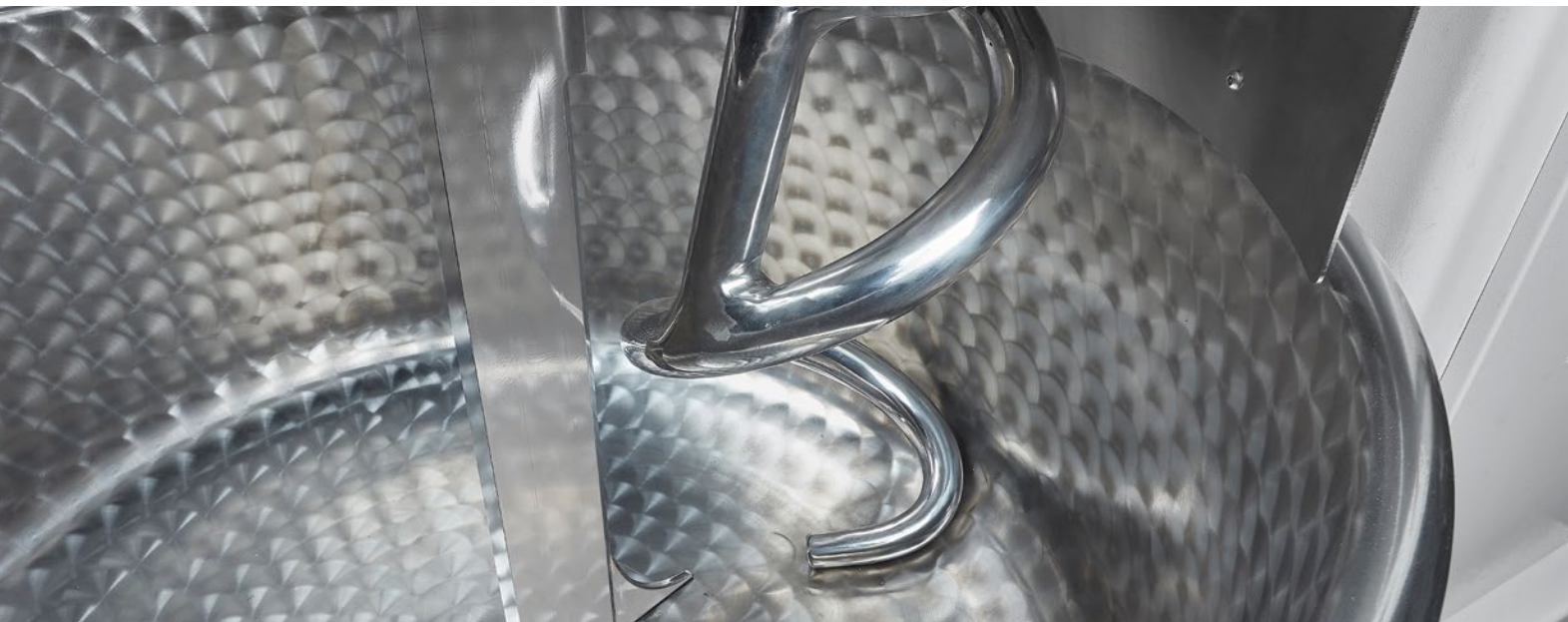
The technical staff at RM Forni SRL has developed a range of fixed-bowl machines designed to knead dough for bread, pastries and biscuits. The know-how we make available to our clientele is remarkable, thanks to our founder's experience in the bread- and

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.





- Struttura in acciaio inox verniciato a polveri epossidiche atossiche per alimenti;
 - Struttura di sostegno realizzato con uno spessore da 4 mm interamente realizzata presso il nostro stabilimento con macchine automatiche e saldatura robotizzata;
 - Vasca, spirale e piantone in acciaio inox ad alta resistenza;
 - Due motori indipendenti, uno per la rotazione della vasca e uno per la rotazione della spirale;
 - Trasmissione a mezzo cinghie dentate SPZ
 - Massima silenziosità
- Facilità di pulizia e manutenzione
 - VOLTAGGIO STANDARD 400Vac 3 50Hz
 - Timer di serie per la gestione delle due velocità;
 - Componentistica elettrica a marchio EU;
 - Impianti elettrici e dispositivi di sicurezza secondo le normative CE e direttiva macchine: 2006/42/CE – 2006/95/CE – 2004/108/CE
 - Nr 4 Ruote a scomparsa di serie e nr 2 piedini di stazionamento.
 - 12 Mesi di garanzia su tutti i componenti





- *Stainless steel frame coated with non-toxic food-grade epoxy powders;*
- *Base structure 4mm thick, made entirely at our plant using automated machinery and robotised welding;*
- *Bowl, spiral and breaking column in high-strength stainless steel;*
- *Two independent motors: one to rotate the bowl and one to rotate the spiral;*
- *Toothed SPZ belts used for power transmission;*
- *Noise reduced to a minimum;*
- *Easy to clean and service;*
- *STANDARD VOLTAGE 400Vac 3 50Hz;*
- *Timer for managing the two kneading speeds as standard;*
- *Electrical components EU approved;*
- *Electrical wiring in compliance with EC regulations and Machinery Directive 2006/42/EC – 2006/95/EC – 2004/108/EC;*
- *4 x inset wheels as standard and 2 x brake blocks;*
- *12 months warranty on all components.*





LE LINEE PRODOTTI

LA GAMMA DI IMPASTATRICI A SPIRALE.

RM FORNI SRL, a diversità di altri costruttori ha scelto la strada della produzione delle proprie macchine dando estrema importanza alla qualità e robustezza dei miscelatori. La gamma che viene offerta varia da macchine con impasti diversi; 80 Kg, 100 Kg, 130 Kg, 160 Kg, 200 Kg. Realizzate con le migliori tecnologie le nostre macchine sono ideali per

una lavorazione veloce degli impasti dando così una totale omogeneità alla massa. Usufruendo della variazione della velocità, fattore determinante nell'utilizzo della impastatrice, è possibile in pochi minuti ottenere gli impasti senza grumi, ben amalgamati e con una massa ben ossigenata.

PRODUCT LINES

THE RANGE OF SPIRAL DOUGH MIXERS.

RM Forni SRL can meet the requirements of all kinds of different customers and even adapt the mixers to individual needs. Unlike other manufacturers, RM Forni SRL has chosen to produce its machines giving the utmost importance to the quality and durability of the mixers. Our range comprises mixers with different capacities: 80 Kg, 100

Kg, 130 Kg, 160 Kg, 200 Kg. Made using the latest technologies, our machines are perfect for kneading a smooth dough quickly and effortlessly. By varying the speed – a crucial factor for successfully using the mixer – it only takes a few minutes to get a dough that has no lumps, is perfectly combined and is well aired.



IMPASTATRICI A SPIRALE / SPIRAL DOUGH 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

	⚡
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
<ul style="list-style-type: none"> · 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

	⚡
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
<ul style="list-style-type: none"> · 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) 	



RMM100M
electric



RMM130M
electric



RMM160M
electric



RMM200M
electric



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



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

IMPASTATRICI A SPIRALE / SPIRAL DOUGH MIXERS


LINEA IMPASTATRICI A SPIRALE POTENZIATA

SPIRAL DOUGH MIXERS MORE POWER



RMM80P
electric


ELETRICO
ELECTRIC

	
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

ELETRICO
ELECTRIC

	
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)	



RMM100P
electric



RMM130P
electric



RMM160P
electric



RMM200P
electric



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



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

IMPASTATRICI A SPIRALE / SPIRAL DOUGH MIXERS

LINEA IMPASTATRICI A SPIRALE DOPPIA TRASMISSIONE

SPIRAL DOUGH MIXERS DOUBLE TRANSMISSION



RMM80PR
electric

ELETRICO
ELECTRIC

	⚡
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
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	



RMM80DPR
electric

ELETRICO
ELECTRIC

	⚡
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
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	



RMM100PR
electric



RMM130PR
electric



RMM160PR
electric



RMM200PR
electric



meccanico/mechanical

meccanico/mechanical

meccanico/mechanical

meccanico/mechanical

3/100

4/130

5/160

5/200

60

80

100

120

152

236

280

300

870

850

860

890

3.7/5.9

4.5/7.8

7.5/12.5

7.5/12.5

0.75

0.55

0.55

0.55

745x1460x1290

850x1510x1475

960x1550x1560

960x1550x1560

99/199

97/191

101/201

101/201

9.6

9.4

9.4

9.4

483

600

710

712

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



RMM100DPR
electric



RMM130DPR
electric



RMM160DPR
electric



RMM200DPR
electric



elet. digitale/digital elect.

elet. digitale/digital elect.

elet. digitale/digital elect.

elet. digitale/digital elect.

3/100

4/130

5/160

5/200

60

80

100

120

152

236

280

300

870

850

860

890

3.7/5.9

4.5/7.8

7.5/12.5

7.5/12.5

0.75

0.55

0.55

0.55

745x1460x1290

850x1510x1475

960x1550x1560

960x1550x1560

99/199

97/191

101/201

101/201

9.6

9.4

9.4

9.4

483

600

710

712

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

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;*





- QUADRO COMANDI A RICHIESTA IN VERSIONE DIGITALE

DIGITAL CONTROL PANEL AVAILABLE ON REQUEST



- VASCA E UTENSILE IN ACCIAIO INOX AISI 304

BOWL AND TOOL MADE FROM SAE 304 STAINLESS STEEL



- VOLTAGGIO OPTIONAL: 230VAC 50HZ/60HZ CON INVERTER

OPTIONAL VOLTAGE: 230VAC 50HZ/60HZ WITH INVERTER



- VOLTAGGIO OPTIONAL: 400VAC 3 60HZ

OPTIONAL VOLTAGE: 400VAC 3 60HZ



RM FORNI S.r.l.

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

Tel. +39 0445 820261

info@rmforni.com | www.rmforni.com

RMBAKE

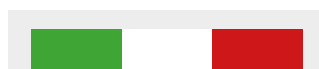
BAKERY LINE



La cottura per l'arte bianca
Baking for bakery and pastry sectors



MADE IN ITALY



INNOVAZIONE CONTINUA E CURA MADE IN ITALY

Un'azienda dinamica per un futuro di qualità

Innoviamo, progettiamo e realizziamo con cura Made in Italy forni e lievitori per gastronomia, panificazione, pasticceria.

RM FORNI in questi anni grazie al rinnovamento tecnologico dei macchinari impiegati e alla selezione accurata dei materiali, ha assicurato un elevato standard qualitativo in linea con le aspettative dei clienti e del mercato in generale. Ogni forno è progettato, sviluppato, costruito nella

nostra sede in Thiene (Vicenza) Italy.

I nostri forni si riassumono in quattro parole: Qualità, Affidabilità, Garanzia, Prezzo competitivo. I nostri prodotti, scelti in tutto il mondo, assicurano alte prestazioni e massima semplicità d'uso. La vasta gamma disponibile permette al professionista di trovare sempre la soluzione adatta alle esigenze di ogni settore: caffè, hotel, catering e grande e media ristorazione.

MADE IN ITALY CARE AND CONTINUOUS INNOVATION

A dynamic company for a quality-based future

We innovate, design, and carefully manufacture Made in Italy ovens and proofers for the gastronomy, bakery, and pastry sectors.

RM Forni in recent years, thanks to the technological renovation of the machinery used and the careful selection of materials, ensures a high standard of quality in line with the expectations of customers and the market in general. Each Oven is designed, developed, manufactured at our head-

quarters in Thiene (Vicenza), Italy.

Our oven is summed up in four words: Quality, reliability, warranty, competitive price.

Our products, which are chosen all over the world, ensure for high performance and maximum ease of use. The wide range available allows professionals to always find the solution that meets the needs of every sector: cafés, hotel, catering, and large and medium food services.

MADE IN ITALY





DOVE IL PANE DIVENTA BUONO E PROFUMATO

RмбаKE. La gamma forni per l'arte bianca

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

I forni RмбаKE 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 RмбаKE 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

RмбаKE. A range of ovens for the art of baking

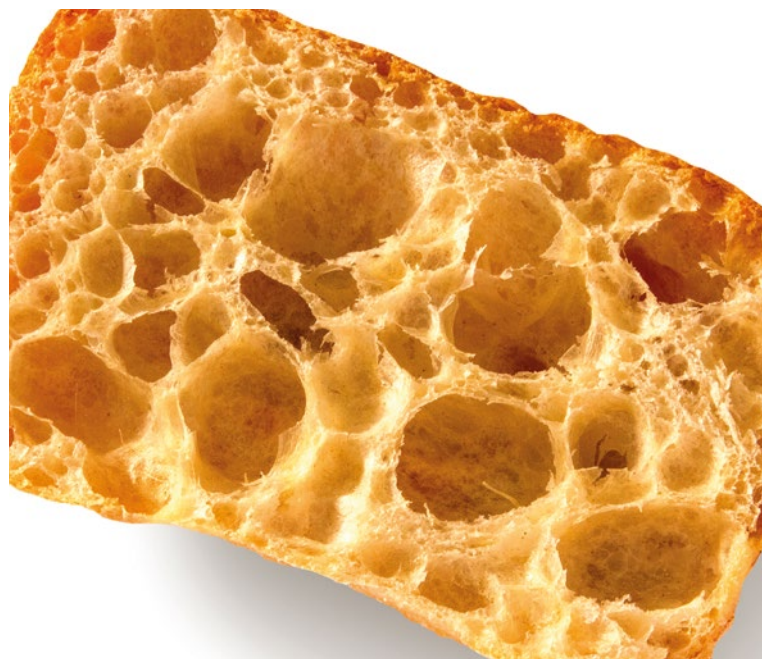
The line of RмбаKE ovens has been created to meet all the most specific needs of bakery and pastry experts.

RмбаKE 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 RмбаKE 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.





- CALORE OMOGENEO

Air Pro. Una cottura uniforme e avvolgente, al cuore del prodotto

Il sistema di distribuzione dell'aria Air Pro garantisce una diffusione morbida e omogenea del calore all'interno della camera. Il risultato è una cottura perfetta in ogni punto di ciascuna teglia, anche per i prodotti più delicati e leggeri.

UNIFORM HEAT

Air Pro. Bakes in a uniform, enveloping manner, to the core of the product

The Air Pro air distribution system guarantees gentle, uniform heat within the chamber. The result is a perfectly baked product across the entire baking tray, even for the lightest, most delicate products.

- VAPORE IDEALE

Steam Pro. La giusta umidità per uno sviluppo ottimale del prodotto

Nelle prime fasi di cottura - le più delicate - un corretto apporto di umidità favorisce uno sviluppo ottimale del prodotto e delle sue caratteristiche organolettiche.

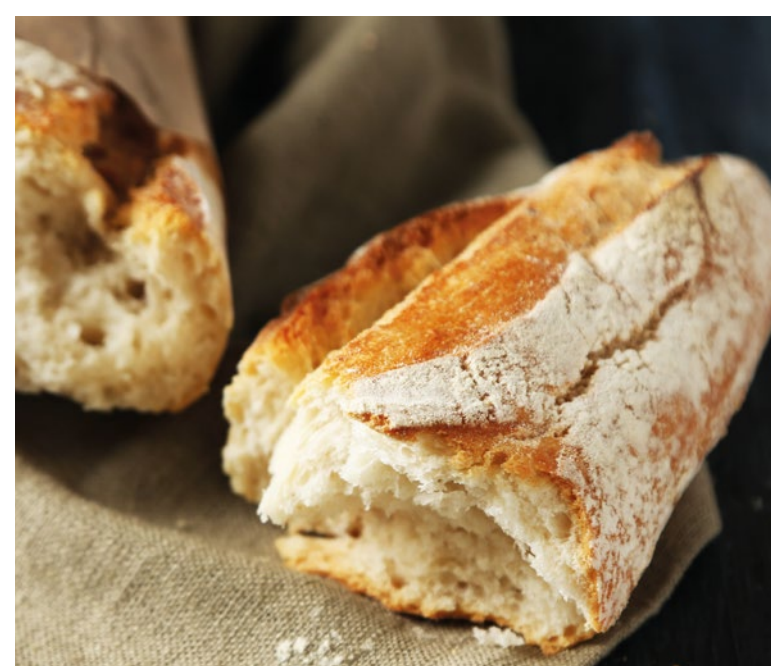
Grazie a Steam Pro è possibile regolare la temperatura e l'immissione di vapore nella camera di cottura in base al tipo di prodotto.

IDEAL STEAM

Steam Pro. The right amount of moisture that optimally develops the product

In the first stages of baking - the most delicate ones - a proper moisture content helps the product develop in optimal conditions, while also developing its organoleptic properties.

Thanks to Steam Pro, in relation to the type of product, the temperature and steam in the baking chamber can be adequately adjusted.



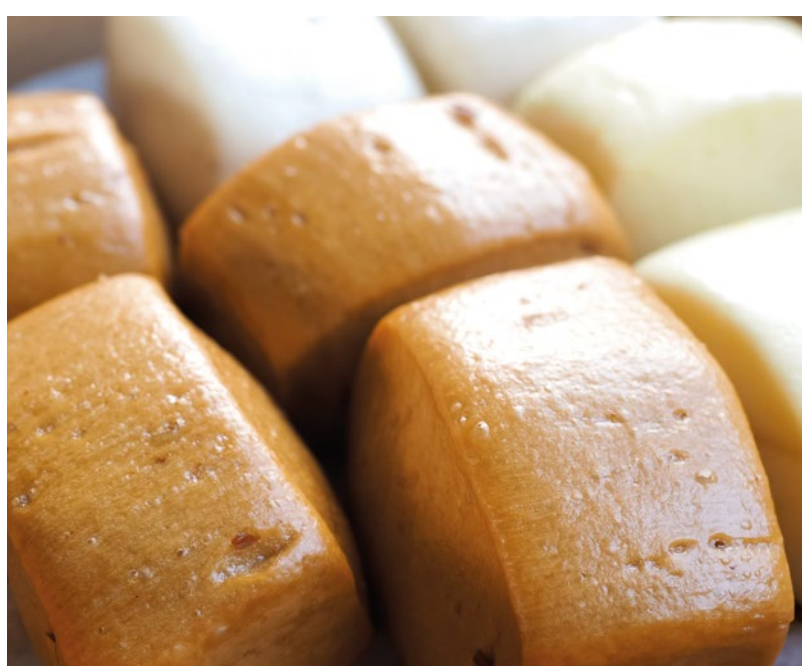
- **DEUMIDIFICAZIONE**
Dry Pro. Prodotti croccanti fuori e morbidi dentro

Il sistema Dry Pro consente di espellere rapidamente l'aria umida dalla camera di cottura quando si desidera rendere croccante e dorata la superficie di un prodotto.

DEHUMIDIFIER

Dry Pro. For products that are crispy on the outside and soft on the inside

The Dry Pro system allows you to quickly expel moist air from the baking chamber when externally crisped products with a golden surface are desired.



- **COTTURA A VAPORE**
Per offrire una gamma di prodotti per tutti i gusti

Per tutte le ricette di pane e pasticceria cotta a vapore, i forni RMBAKE permettono di creare un vapore ideale, saturo di umidità e ad alta temperatura.

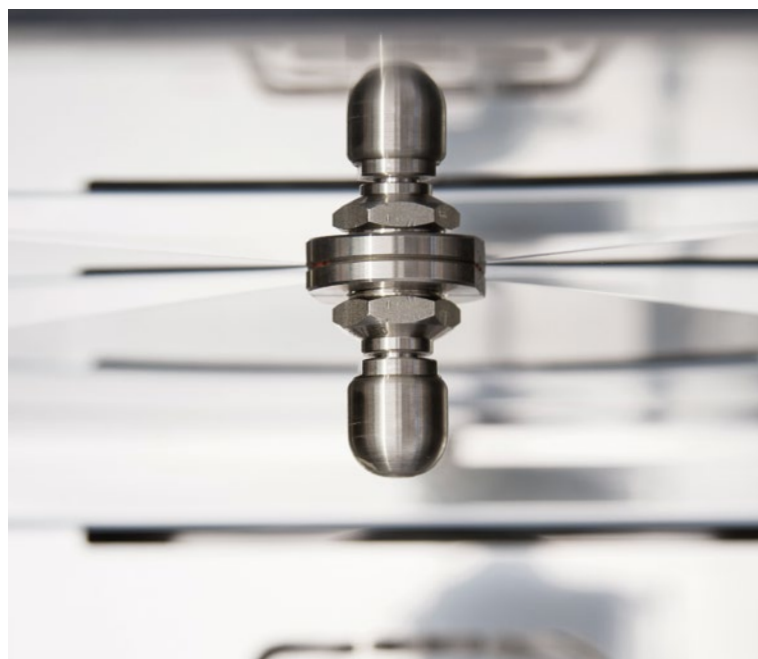
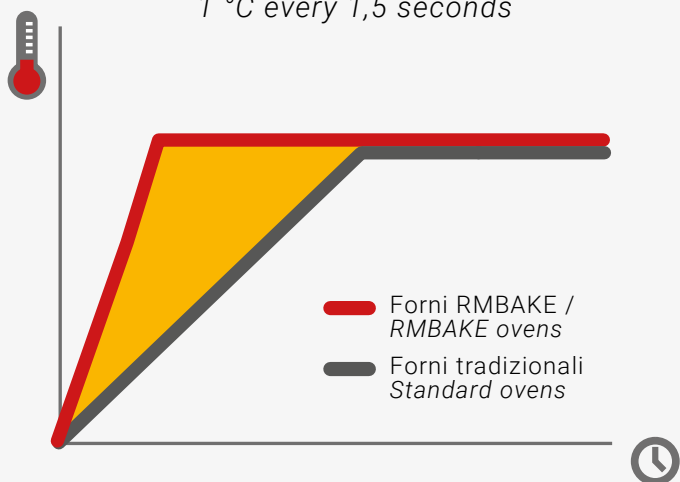
STEAM COOKING

When offering a range of products for all tastes

For all bread and pastry recipes that require to be steam cooked, RMBAKE ovens allow to create an ideal level of steam, saturated with moisture, at a high temperature.

FAST HEATING

1 °C ogni 1,5 secondi
1 °C every 1,5 seconds



- **SUBITO CALDO**
Raggiunge rapidamente la temperatura impostata

L'efficienza del sistema di riscaldamento Fast Heating, e la qualità dei materiali costruttivi impiegati, assicurano prestazioni elevate e costanti: il raggiungimento della temperatura impostata avviene in modo rapido e preciso a favorendo una migliore cottura del prodotto.

- **FAST HEATING**
Quickly reaches the set temperature

The efficiency of the Fast Heating system, along with the quality of the manufacturing materials used, ensures for a constant high performance. The set temperature is reached quickly and accurately, resulting in an ideally baked product.

- **SISTEMA LAVAGGIO**
Pulire a fondo il forno e in modo facile e veloce

Il sistema di lavaggio che può essere integrato assicura una corretta pulizia della camera di cottura ad ogni fine ciclo, permettendo di avere sempre un ambiente di lavoro sanificato (optional disponibile solo per Big Line).

- **CLEANING SYSTEM**
Clean the oven thoroughly, quickly, and easily

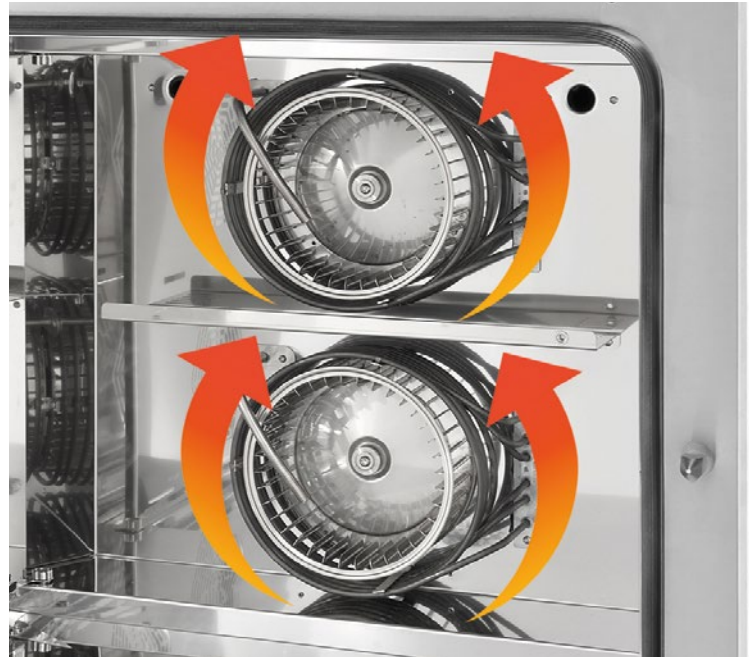
The integrated cleaning system ensures that the baking chamber be properly cleaned at the end of each cycle, always allowing for a sanitized work environment (optional available only for Big Line).

ENERGY SAVE RISPARMIO

+ 30%

FORNI TRDIZIONALI
STANDARD OVENS

FORNI RMBAKE
RMBAKE OVENS



- **ENERGY SAVE**
Ottimizza i consumi e li riduce durante le fasi non produttive

La qualità e il dimensionamento dell'isolamento termico dei forni RM Forni sono stati pensati per ridurre gli sprechi energetici.

A questo si aggiungono le funzioni di risparmio Energy Save che consentono di ottimizzare i consumi durante la cottura e di ridurli al minimo nelle fasi non produttive.

- **ENERGY SAVING**
Optimizes and reduces consumption during non-productive phases

The quality and sizing of the heat insulation in RM Forni ovens was designed to reduce energy waste. Additionally, the Energy Save features allow you to optimize consumption during baking and minimize it during non-productive phases.

- **BIDIREZIONALI**
Un flusso d'aria più avvolgente sulla superficie del prodotto

La possibilità di alternare il giro dei motori permette di avere una ventilazione bidirezionale che avvolge la superficie del prodotto portando il calore in ogni punto, assicurando così una perfetta uniformità di cottura.

- **TWO-WAY AIR FLOW**
A more enveloping flow of air on the surface of the product

The possibility of alternating the rotation of the motors allows for a two-way ventilation that envelops the surface of the product, carrying the heat at every point, therefore, ensuring perfect uniformity while baking.



- REALIZZATI IN ACCIAIO INOX AISI 304

La camera di cottura e il supporto teglia sono realizzati in acciaio AISI 304, per garantire maggiore robustezza e durata nel tempo.

IN AISI 304 STAINLESS STEEL

The baking chamber and tray supports are in AISI 304 stainless steel, in order to ensure resilience and greater durability in time.



- DOPPIO VETRO TEMPERATO APRIBILE

Il doppio vetro temperato riduce la dispersione del calore. Può essere facilmente aperto per agevolare le operazioni di pulizia.

OPENABLE DOUBLE TEMPERED GLASS

Double tempered glass reduces heat dispersion. It can be easily opened to facilitate cleaning.



- GUARNIZIONE FORNO IN PEZZO UNICO

La guarnizione porta costituita da un pezzo unico sfilabile, assicura una chiusura ermetica perfetta che dura nel tempo.

ONE-PIECE OVEN DOOR SEAL

The one-piece extractable door seal ensures a perfect hermetic seal that is durable over time.

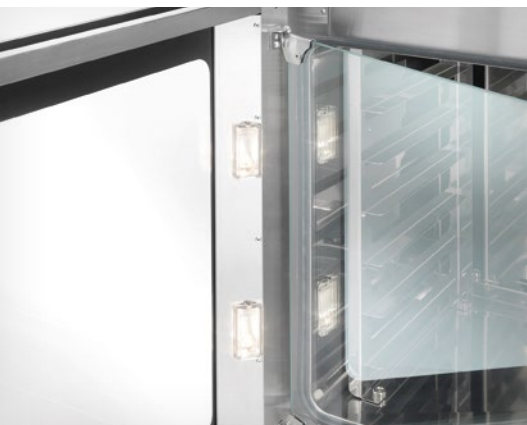


- MANIGLIA CON APERTURA BIDIREZIONALE

La maniglia è ad apertura bidirezionale, studiata per facilitare il professionista nel suo lavoro.

TWO-WAY HANDLE

The handle opens in two ways, designed to facilitate the professional in his work.



- LUCI IN CAMERA E LUCI PORTA

L'aggiunta di luci sulla porta assicura un'illuminazione ottimale su tutti i prodotti in cottura.

CHAMBER LIGHTS AND DOOR LIGHTS

The addition of lights on the door ensures for optimal lighting for all the products being baked.

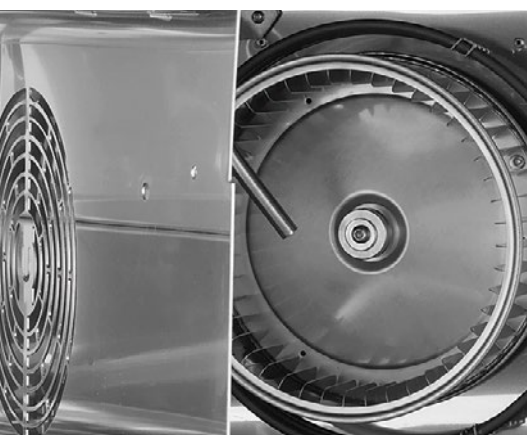


- ZONA DI ISPEZIONE COMPONENTI ELETTRICI

Pensata per consentire un facile accesso alle parti elettriche in caso di necessità.

ELECTRICAL COMPONENTS INSPECTION AREA

Designed to allow easy access to electrical parts when needed.



- CARTER DI ASPIRAZIONE RIMOVIBILE PER FACILE PULIZIA FORNO

Il carter di aspirazione è facilmente rimovibile per facilitare un'agevole pulizia del forno.

SUCTION CASING FOR EASY OVEN CLEANING

The suction casing is easily removable, so that the oven can be easily cleaned.



- PIEDINI IN ACCIAIO INOX REGOLABILI

Robusti, resistenti e regolabili in altezza, permettono un posizionamento perfetto del forno.

ADJUSTABLE STAINLESS STEEL FEET

Durable, resistant, and adjustable in height, they allow to position the oven perfectly.

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.



MECCANICA

Il controllo semplice e immediato del forno.

MECHANIC (M)

Simple and straightforward control of the oven.



ELETTRONICA DIGITALE

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.

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

* vedere modelli / see models

• di serie / standard

- non disponibile / not available



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







P 4 32 E LR

LINEA/LINE

P=Pasticceria/Pastry
G=Gastronomia/Gastonomy
B=Panificazione/Bakery

CARATTERISTICHE/CARACTERISTIC

L=Porta laterale/Lateral door
R=Reverse
GAS

PANNELLO CONTROLLO/CONTROL PANEL

M=Meccanico/Mechanic
E=Elettronica Digitale/Digital Electronic

DIMENSIONE TEGLIE/TRAYS DIMENSION

342x242 - 460x330 - 600x400 mm

NUMERO TEGLIE/TRAYS NUMBER



P664MR
lateral door

ELETTTRICO
ELECTRIC



Tipo controllo / Control type (Vedi confronto pag.12/ See comparison page 12)	meccanica/mechanic
Nr. Teglie / No. Tray	6
Dimensioni teglia / Tray dimension (mm)	600x400
Passo guide / Rack rails distance (mm)	80
Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	974x953x852
Peso / Weight (Kg)	117
Potenza / Power (kW)	9,4
Tensione / Voltage	400V
Frequenza / Frequency	50/60Hz
Temperatura / Temperature (°C)	30÷280°C
N° Motori / Numbers Motors	2 reverse

GAS
GAS



P664MR-GAS
lateral door



Tipo controllo / Control type (Vedi confronto pag.12/ See comparison page 12)	meccanica/mechanic
Nr. Teglie / No. Tray	6
Dimensioni teglia / Tray dimension (mm)	600x400
Passo guide / Rack rails distance (mm)	80
Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	977x942x1073
Peso / Weight (Kg)	139
Potenza / Power (kW)	12,5
Temperatura / Temperature (°C)	30÷280°C
N° Motori / Numbers Motors	2 reverse



P664ER
lateral door



P1064MR
lateral door



P1064ER
lateral door



elet. digitale/digital elect.

6

600x400

80

974x953x852

117

9,4

400V

50/60Hz

30÷280°C

2 reverse



meccanica/mechanic

10

600x400

80

974x845x1170

158

14,1

400V

50/60Hz

30÷280°C

3 reverse



elet. digitale/digital elect.

10

600x400

80

974x845x1170

158

14,1

400V

50/60Hz

30÷280°C

3 reverse

P664ER-GAS
lateral door



elettronica digitale

6

600x400

80

977x942x1073

126

12,5

30÷280°C

2 reverse

P1064MR-GAS
lateral door



meccanica/mechanic

10

600x400

80

974x845x1403

159

16

30÷280°C

3 reverse

P1064ER-GAS
lateral door



elet. digitale/digital elect.

10

600x400

80

974x845x1403

159

16

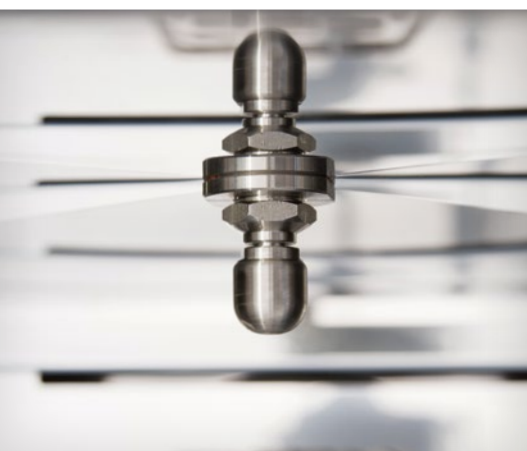
30÷280°C

3 reverse



- **CAPPA ASPIRANTE**
 Funzionali ed efficaci, le cappe aspiranti RM Forni abbattano i fumi che escono dal forno all'apertura della porta, contribuendo a mantenere ottimale il clima nell'ambiente di lavoro (non disponibile per Baguette Line).

SUCTION HOOD
Functional and effective, RM Forni suction hoods reduce fumes from the oven when the door is opened, helping maintain an optimal climate in the working environment (not available for Baguette Line).



- **SISTEMA DI LAVAGGIO**
 Il sistema di lavaggio che può essere integrato integrato assicura una corretta pulizia della camera di cottura ad ogni fine ciclo, permettendo di avere sempre un ambiente di lavoro sanificato (optional non disponibile per Baguette Line).

CLEANING SYSTEM
The integrated cleaning system ensures that the baking chamber be properly cleaned at the end of each cycle, always allowing for a sanitized work environment (optional not available for Baguette Line).



- **TAVOLI IN ACCIAIO INOX**
 Robusti e pratici, agevolano tutte le operazioni abbinate ai forni e lievitori e sono utili basi di supporto e lavoro (non disponibile per Baguette Line).

STAINLESS STEEL TABLES
Robust and practical, they facilitate all procedures required when working with ovens and proofers and are also useful as support and work surfaces.



- **TEGLIE E GRIGLIE**
 Accessori resistenti, adatti all'uso intenso, dalle molteplici caratteristiche per soddisfare tutte le esigenze in laboratorio.

TRAYS AND GRIDS
Durable accessories, suitable for intense use, with multiple features that satisfy every need in the baking lab (not available for Baguette Line).



- PORTA USB

La porta USB consente di mettere al sicuro le proprie ricette di cottura, permettendo di importare ed esportare i programmi (solo per versione digitale).

USB PORT

The USB port allows you to safely store baking recipes, allowing to import and export programs (only for digital version).



- SONDA AL CUORE

Uno strumento quanto mai indispensabile per garantire una perfetta cottura e il controllo della temperatura in tutte le fasi di lavoro.

CORE PROBE

An instrument that is indispensable in ensuring perfect baking and temperature control during all working phases.



- KIT DOCCIA

Per una pulizia veloce e accurata. Il kit doccia RM Forni facilita tutte le operazioni al fine di garantire e mantenere una scrupolosa pulizia.

SHOWER KIT

For fast and accurate cleaning. The RM Forni shower kit with support, hose, and relevant set-up facilitates all procedures through an accurate cleaning process.

COMBINABILI CON LE CELLE DI LIEVITAZIONE *CAN BE COMBINED WITH PROOFERS*



I forni RMBAKE possono essere combinati con una vasta gamma di celle di lievitazione RM Forni, dove il prodotto può lievitare in modo ottimale grazie ad un ambiente con temperatura e umidità controllate.

RMBAKE ovens can be combined with a wide range of RM Forni proofers, where the product can be optimally proofed, thanks to an environment with controlled levels of temperature and moisture.



RM FORNI S.r.l.

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

Tel. +39 0445 820261

info@rmforni.com | www.rmforni.com

STARTUP

PASTRY LINE



La cottura per l'arte pasticceria
Baking for pastry-making



MADE IN ITALY



INNOVAZIONE CONTINUA E CURA MADE IN ITALY

Un'azienda dinamica per un futuro di qualità

Innoviamo, progettiamo e realizziamo con cura Made in Italy forni e lievitori per gastronomia, panificazione, pasticceria.

RM FORNI in questi anni grazie al rinnovamento tecnologico dei macchinari impiegati e alla selezione accurata dei materiali, ha assicurato un elevato standard qualitativo in linea con le aspettative dei clienti e del mercato in generale. Ogni forno è progettato, sviluppato, costruito nella

nostra sede in Thiene (Vicenza) Italy.

I nostri forni si riassumono in quattro parole: Qualità, Affidabilità, Garanzia, Prezzo competitivo. I nostri prodotti, scelti in tutto il mondo, assicurano alte prestazioni e massima semplicità d'uso. La vasta gamma disponibile permette al professionista di trovare sempre la soluzione adatta alle esigenze di ogni settore: caffè, hotel, catering e grande e media ristorazione.

MADE IN ITALY CARE AND CONTINUOUS INNOVATION

A dynamic company for a quality-based future

We innovate, design, and carefully manufacture Made in Italy ovens and proofers for the gastronomy, bakery, and pastry sectors.

RM Forni in recent years, thanks to the technological renovation of the machinery used and the careful selection of materials, ensures a high standard of quality in line with the expectations of customers and the market in general. Each Oven is designed, developed, manufactured at our head-

quarters in Thiene (Vicenza), Italy.

Our oven is summed up in four words: Quality, reliability, warranty, competitive price.

Our products, which are chosen all over the world, ensure for high performance and maximum ease of use. The wide range available allows professionals to always find the solution that meets the needs of every sector: cafés, hotel, catering, and large and medium food services.

MADE IN ITALY





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 pasticciera: 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.





- CALORE OMOGENEO

Air Pro. Una cottura uniforme e avvolgente, al cuore del prodotto

Il sistema di distribuzione dell'aria Air Pro garantisce una diffusione morbida e omogenea del calore all'interno della camera. Il risultato è una cottura perfetta in ogni punto di ciascuna teglia, anche per i prodotti più delicati e leggeri.

UNIFORM HEAT

Air Pro. Bakes in a uniform, enveloping manner, to the core of the product

The Air Pro air distribution system guarantees gentle, uniform heat within the chamber. The result is a perfectly baked product across the entire baking tray, even for the lightest, most delicate products.

- VAPORE IDEALE

Steam Pro. La giusta umidità per uno sviluppo ottimale del prodotto

Nelle prime fasi di cottura - le più delicate - un corretto apporto di umidità favorisce uno sviluppo ottimale del prodotto e delle sue caratteristiche organolettiche.

Grazie a Steam Pro è possibile regolare la temperatura e l'immissione di vapore nella camera di cottura in base al tipo di prodotto.

IDEAL STEAM

Steam Pro. The right amount of moisture that optimally develops the product

In the first stages of baking - the most delicate ones - a proper moisture content helps the product develop in optimal conditions, while also developing its organoleptic properties.

Thanks to Steam Pro, in relation to the type of product, the temperature and steam in the baking chamber can be adequately adjusted.



- **DEUMIDIFICAZIONE**
Dry Pro. Prodotti croccanti fuori e morbidi dentro

Il sistema Dry Pro consente di espellere rapidamente l'aria umida dalla camera di cottura quando si desidera rendere croccante e dorata la superficie di un prodotto.

DEHUMIDIFIER

Dry Pro. For products that are crispy on the outside and soft on the inside

The Dry Pro system allows you to quickly expel moist air from the baking chamber when externally crisped products with a golden surface are desired.



- **COTTURA A VAPORE**
Per offrire una gamma di prodotti per tutti i gusti

Per tutte le ricette di pane e pasticceria cotta a vapore, i forni STARTUP permettono di creare un vapore ideale, saturo di umidità e ad alta temperatura.

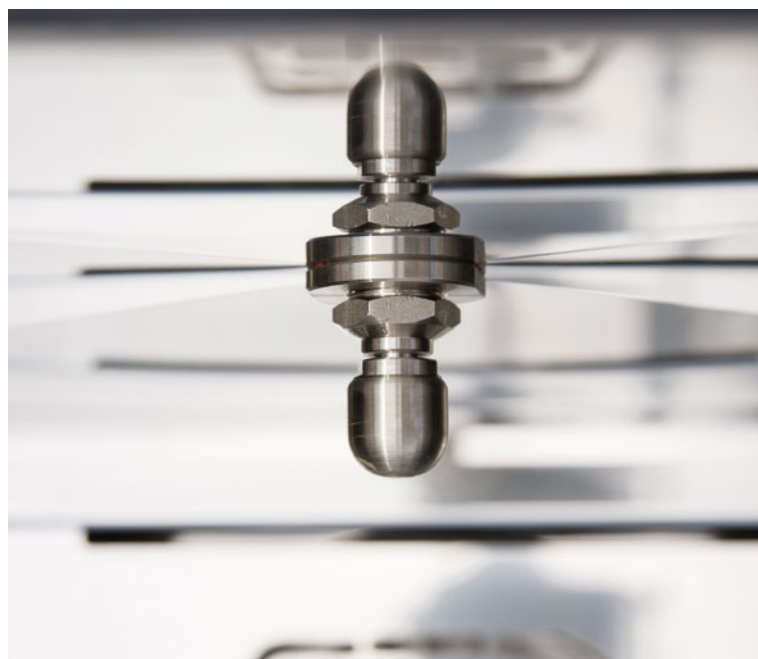
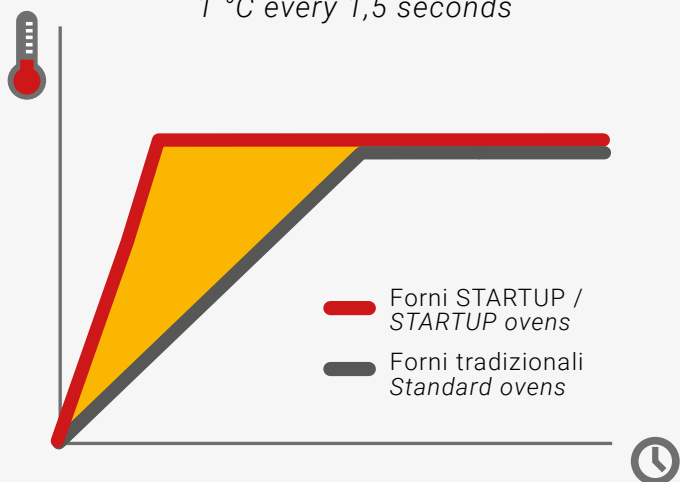
STEAM COOKING

When offering a range of products for all tastes

For all bread and pastry recipes that require to be steam cooked, STARTUP ovens allow to create an ideal level of steam, saturated with moisture, at a high temperature.

FAST HEATING

1 °C ogni 1,5 secondi
1 °C every 1,5 seconds



- **SUBITO CALDO**
Raggiunge rapidamente la temperatura impostata

L'efficienza del sistema di riscaldamento Fast Heating, e la qualità dei materiali costruttivi impiegati, assicurano prestazioni elevate e costanti: il raggiungimento della temperatura impostata avviene in modo rapido e preciso a favorendo una migliore cottura del prodotto.

- **SISTEMA LAVAGGIO**
Pulire a fondo il forno e in modo facile e veloce

Il sistema di lavaggio che può essere integrato assicura una corretta pulizia della camera di cottura ad ogni fine ciclo, permettendo di avere sempre un ambiente di lavoro sanificato (optional disponibile solo per Big Line).

- **FAST HEATING**
Quickly reaches the set temperature

The efficiency of the Fast Heating system, along with the quality of the manufacturing materials used, ensures for a constant high performance. The set temperature is reached quickly and accurately, resulting in an ideally baked product.

- **CLEANING SYSTEM**
Clean the oven thoroughly, quickly, and easily

The integrated cleaning system ensures that the baking chamber be properly cleaned at the end of each cycle, always allowing for a sanitized work environment (available as extra option only for Big Line).

ENERGY SAVE RISPARMIO

+ 30%

FORNI TRDIZIONALI
STANDARD OVENS

FORNI STARTUP
STARTUP OVENS



- **ENERGY SAVE**
Ottimizza i consumi e li riduce durante le fasi non produttive

La qualità e il dimensionamento dell'isolamento termico dei forni RM Forni sono stati pensati per ridurre gli sprechi energetici.

A questo si aggiungono le funzioni di risparmio Energy Save che consentono di ottimizzare i consumi durante la cottura e di ridurli al minimo nelle fasi non produttive.

ENERGY SAVING

Optimizes and reduces consumption during non-productive phases

The quality and sizing of the heat insulation in RM Forni ovens was designed to reduce energy waste. Additionally, the Energy Save features allow you to optimize consumption during baking and minimize it during non-productive phases.

- **BIDIREZIONALI**
Un flusso d'aria più avvolgente sulla superficie del prodotto

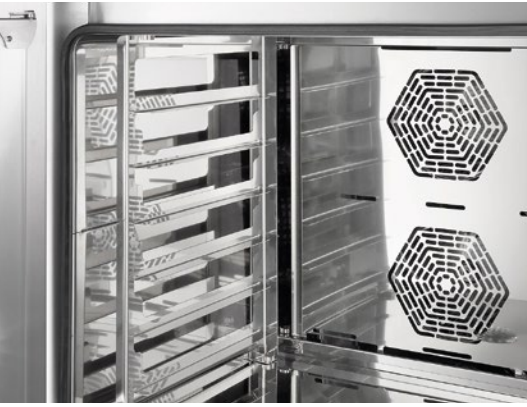
La possibilità di alternare il giro dei motori permette di avere una ventilazione bidirezionale che avvolge la superficie del prodotto portando il calore in ogni punto, assicurando così una perfetta uniformità di cottura.

TWO-WAY AIR FLOW

A more enveloping flow of air on the surface of the product

The possibility of alternating the rotation of the motors allows for a two-way ventilation that envelops the surface of the product, carrying the heat at every point, therefore, ensuring perfect uniformity while baking.

ELEMENTI COSTRUTTIVI / STRUCTURAL ELEMENTS



- REALIZZATI IN ACCIAIO INOX AISI 304

La camera di cottura e il supporto teglia sono realizzati in acciaio AISI 304, per garantire maggiore robustezza e durata nel tempo.

IN AISI 304 STAINLESS STEEL

The baking chamber and tray supports are in AISI 304 stainless steel, in order to ensure resilience and greater durability in time.

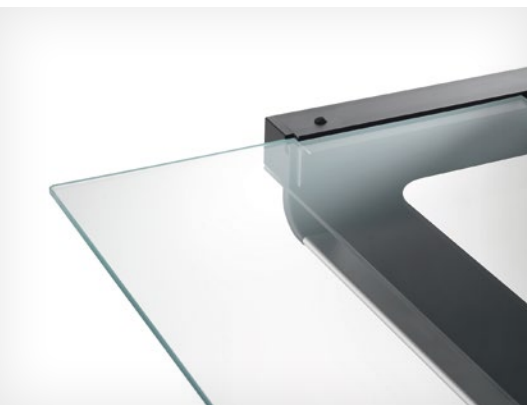


- DOPPIO VETRO TEMPERATO APRIBILE (BIG LINE)

Il doppio vetro temperato riduce la dispersione del calore. Può essere facilmente aperto per agevolare le operazioni di pulizia.

OPENABLE DOUBLE TEMPERED GLASS (BIG LINE)

Double tempered glass reduces heat dispersion. It can be easily opened to facilitate cleaning.



- DOPPIO VETRO TEMPERATO ESTRAIBILE (SMALL LINE)

Per facilitare la pulizia, il vetro può essere facilmente estratto. Il vetro è doppio e temperato, per ridurre la dispersione del calore.

EXTRACTABLE DOUBLE TEMPERED GLASS (SMALL LINE)

To facilitate cleaning, the glass can be easily extracted. The glass is double and tempered to reduce heat dispersion.



- GUARNIZIONE FORNO IN PEZZO UNICO

La guarnizione porta costituita da un pezzo unico sfilabile, assicura una chiusura ermetica perfetta che dura nel tempo.

ONE-PIECE OVEN DOOR SEAL

The one-piece extractable door seal ensures a perfect hermetic seal that is durable over time.



- MANIGLIA CON APERTURA BIDIREZIONALE (BIG LINE)

La maniglia è ad apertura bidirezionale, studiata per facilitare il professionista nel suo lavoro.

TWO-WAY HANDLE (BIG LINE)

The handle opens in two ways, designed to facilitate the professional in his work.



- LUCI IN CAMERA (SMALL LINE)
Illuminano il prodotto in camera rendendolo sempre ben visibile durante le fasi di cottura.

CHAMBER LIGHTS (SMALL LINE)
Lights in the chamber make the product always visible during baking.



- LUCI IN CAMERA E LUCI PORTA (BIG LINE)
L'aggiunta di luci sulla porta assicura un'illuminazione ottimale su tutti i prodotti in cottura.

CHAMBER LIGHTS AND DOOR LIGHTS (BIG LINE)
The addition of lights on the door ensures for optimal lighting for all the products being baked.



- ZONA DI ISPEZIONE COMPONENTI ELETTRICI
Pensata per consentire un facile accesso alle parti elettriche in caso di necessità.

ELECTRICAL COMPONENTS INSPECTION AREA
Designed to allow easy access to electrical parts when needed.



- CARTER DI ASPIRAZIONE RIMOVIBILE PER FACILE PULIZIA FORNO
Il carter di aspirazione è facilmente rimovibile per facilitare un'agevole pulizia del forno.

REMOVABLE SUCTION CASING FOR EASY OVEN CLEANING
The suction casing is easily removable, so that the oven can be easily cleaned.



- PIEDINI IN ACCIAIO INOX REGOLABILI (BIG LINE)
Robusti, resistenti e regolabili in altezza, permettono un posizionamento perfetto del forno.

ADJUSTABLE STAINLESS STEEL FEET (BIG LINE)
Durable, resistant, and adjustable in height, they allow to position the oven perfectly.

CONTROLLO FACILE E COMPLETO

**Tastiera meccanica
o elettronica digitale**

I forni della linea STARTUP 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 STARTUP 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.



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

* vedere modelli / see models

• di serie / standard

- non disponibile / not available



LE LINEE/THE LINES



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







Tipo controllo / Control type (Vedi confronto pag.12/ See comparison page 12)

Nr. Teglie / No. Tray

Dimensioni teglia / Tray dimension (mm)

Passo guide / Rack rails distance (mm)

Dimensioni forno LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)

Peso / Weight (Kg)

Potenza / Power (kW)

Tensione / Voltage

Frequenza / Frequency

Temperatura / Temperature (°C)

N° Motori / Numbers Motors



P464MR
frontal door

P464MLR
lateral door

P464ER
frontal door

P464ELR
lateral door



meccanica/mechanic

meccanica/mechanic

elet. digitale/digital elect.

elet. digitale/digital elect.

4

4

4

4

600x400

600x400

600x400

600x400

75

75

75

75

812x854x608

812x854x608

812x854x608

812x854x608

67

67

67

67

6,0

6,0

6,0

6,0

400V

400V

400V

400V

50/60Hz

50/60Hz

50/60Hz

50/60Hz

30÷280°C

30÷280°C

30÷280°C

30÷280°C

2 reverse

2 reverse

2 reverse

2 reverse

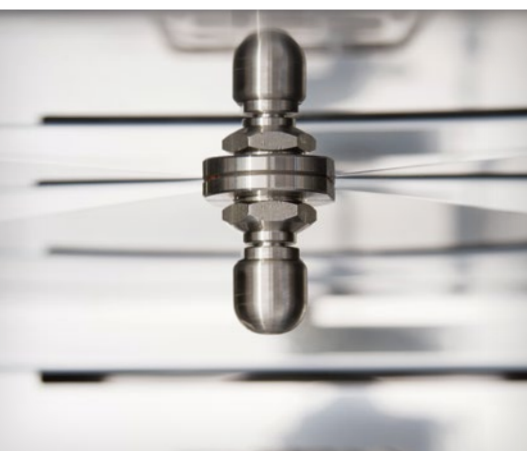


• CAPPA ASPIRANTE

Funzionali ed efficaci, le cappe aspiranti RM Forni abbattano i fumi che escono dal forno all'apertura della porta, contribuendo a mantenere ottimale il clima nell'ambiente di lavoro.

SUCTION HOOD

Functional and effective, RM Forni suction hoods reduce fumes from the oven when the door is opened, helping maintain an optimal climate in the working environment.



• SISTEMA DI LAVAGGIO

Il sistema di lavaggio che può essere integrato assicura una corretta pulizia della camera di cottura ad ogni fine ciclo, permettendo di avere sempre un ambiente di lavoro sanificato (disponibile come optional solo su Big Line).

CLEANING SYSTEM

The integrated cleaning system ensures that the baking chamber be properly cleaned at the end of each cycle, always allowing for a sanitized work environment (available as extra option only for Big Line).



• TAVOLI IN ACCIAIO INOX

Robusti e pratici, agevolano tutte le operazioni abbinate ai forni e lievitori e sono utili basi di supporto e lavoro.

STAINLESS STEEL TABLES

Robust and practical, they facilitate all procedures required when working with ovens and proofers and are also useful as support and work surfaces.



• TEGLIE E GRIGLIE

Accessori resistenti, adatti all'uso intenso, dalle molteplici caratteristiche per soddisfare tutte le esigenze in laboratorio.

TRAYS AND GRIDS

Durable accessories, suitable for intense use, with multiple features that satisfy every need in the baking lab.



- PORTA USB

La porta USB consente di mettere al sicuro le proprie ricette di cottura, permettendo di importare ed esportare i programmi (solo per versione digitale).

USB PORT

The USB port allows you to safely store baking recipes, allowing to import and export programs (only for digital version).



- SONDA AL CUORE

Uno strumento quanto mai indispensabile per garantire una perfetta cottura e il controllo della temperatura in tutte le fasi di lavoro.

CORE PROBE

An instrument that is indispensable in ensuring perfect baking and temperature control during all working phases.



- KIT DOCCIA

Per una pulizia veloce e accurata. Il kit doccia RM Forni facilita tutte le operazioni al fine di garantire e mantenere una scrupolosa pulizia.

SHOWER KIT

For fast and accurate cleaning. The RM Forni shower kit with support, hose, and relevant set-up facilitates all procedures through an accurate cleaning process.

COMBINABILI CON LE CELLE DI LIEVITAZIONE *CAN BE COMBINED WITH PROOFERS*



I forni STARTUP possono essere combinati con una vasta gamma di celle di lievitazione RM Forni, dove il prodotto può lievitare in modo ottimale grazie ad un ambiente con temperatura e umidità controllate.

STARTUP ovens can be combined with a wide range of RM Forni proofers, where the product can be optimally proofed, thanks to an environment with controlled levels of temperature and moisture.



RM FORNI S.r.l.

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

Tel. +39 0445 820261

info@rmforni.com | www.rmforni.com

LIEVITATORI

PROOFER



LA LIEVITAZIONE SOTTO CONTROLLO

Proving under control



MADE IN ITALY



INNOVAZIONE CONTINUA E CURA MADE IN ITALY

Un'azienda dinamica per un futuro di qualità

Innoviamo, progettiamo e realizziamo con cura Made in Italy forni e lievitori per gastronomia, panificazione, pasticceria.

RM FORNI in questi anni grazie al rinnovamento tecnologico dei macchinari impiegati e alla selezione accurata dei materiali, ha assicurato un elevato standard qualitativo in linea con le aspettative dei clienti e del mercato in generale. Ogni forno è progettato, sviluppato, costruito nella

nostra sede in Thiene (Vicenza) Italy.

I nostri forni si riassumono in quattro parole: Qualità, Affidabilità, Garanzia, Prezzo competitivo. I nostri prodotti, scelti in tutto il mondo, assicurano alte prestazioni e massima semplicità d'uso. La vasta gamma disponibile permette al professionista di trovare sempre la soluzione adatta alle esigenze di ogni settore: caffè, hotel, catering e grande e media ristorazione.

MADE IN ITALY CARE AND CONTINUOUS INNOVATION

A dynamic company for a quality-based future

We innovate, design, and carefully manufacture Made in Italy ovens and proofers for the gastronomy, bakery, and pastry sectors.

RM Forni in recent years, thanks to the technological renovation of the machinery used and the careful selection of materials, ensures a high standard of quality in line with the expectations of customers and the market in general. Each Oven is designed, developed, manufactured at our head-

quarters in Thiene (Vicenza), Italy.

Our oven is summed up in four words: Quality, reliability, warranty, competitive price.

Our products, which are chosen all over the world, ensure for high performance and maximum ease of use. The wide range available allows professionals to always find the solution that meets the needs of every sector: cafés, hotel, catering, and large and medium food services.

MADE IN ITALY





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 informato.

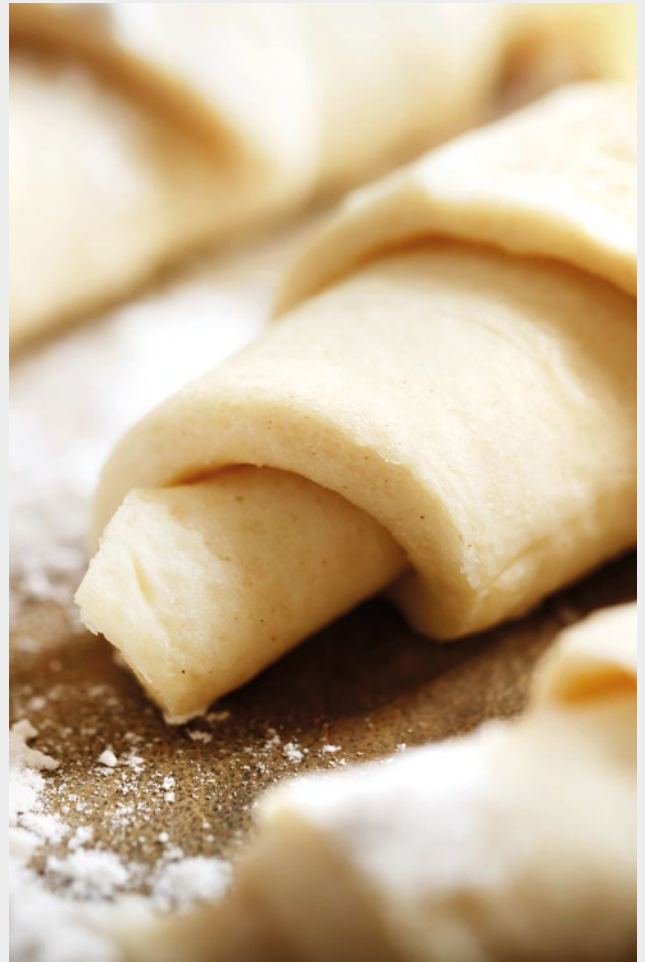
Disponibili con 8, 10, 12, 14 teglie, i lievitori sono facilmente controllabili da tastiera in versione meccanica, semplice e immediata, o da tastiera elettronica digitale che permette la gestione di tutte le funzionalità disponibili.

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.





- **TEMPERATURA VARIABILE**

Per attivare e far progredire in modo ottimale la lievitazione

La possibilità di impostare un valore di temperatura ottimale per la lievitazione dei prodotti in cella, permette di avere un preciso controllo della fermentazione per ogni tipo di impasto.

VARIABLE TEMPERATURE

Activate and optimally advance the proving process

The possibility of setting an optimal temperature for proving products in the chamber, allows for a precise control of the fermentation process for all types of dough.

- **UMIDITÀ VARIABILE**

Per mantenere elasticità e morbidezza per ogni tipo di impasto

L'impostazione della percentuale di umidità desiderata, permette di creare le condizioni ottimali per una lievitazione morbida ed elastica del prodotto.

VARIABLE MOISTURE

Maintain elasticity and suppleness for all types of dough

Setting the desired percentage of moisture allows to create the optimal conditions for a supple and elastic proving process for the product.



- **VENTILAZIONE**
Crea un flusso d'aria che avvolge in modo omogeneo il prodotto

Il sistema di ventilazione garantisce un flusso d'aria omogeneo e avvolgente sulla superficie di tutti i prodotti all'interno della cella di lievitazione.

- **VENTILATION**
Creates a flow of air that is uniform across the surface

The ventilation system guarantees a uniform, enveloping flow of air on the surface of all the products inside the proofer.

- **SCALDA VIVANDE**
Per mantenere la temperatura dei propri piatti

La cella di lievitazione può diventare un comodo e funzionale scaldavivande per mantenere le pietanze alla giusta temperatura di servizio. La cella è predisposta per operare fino ad una temperatura di 90° C.

- **DISH WARMER**
Maintain the temperature of your dishes

The proofer can become an efficient and functional dish warmer to keep dishes at the right serving temperature. The chamber is set to operate at a temperature of 90° C.



- REALIZZATI IN ACCIAIO INOX AISI 304

La struttura delle celle e il supporto teglia sono realizzati in acciaio AISI 304, per garantire maggiore robustezza e durata nel tempo.

IN AISI 304 STAINLESS STEEL

The structure of the chamber and tray support are in AISI 304 stainless steel, to provide greater sturdiness and durability over time.

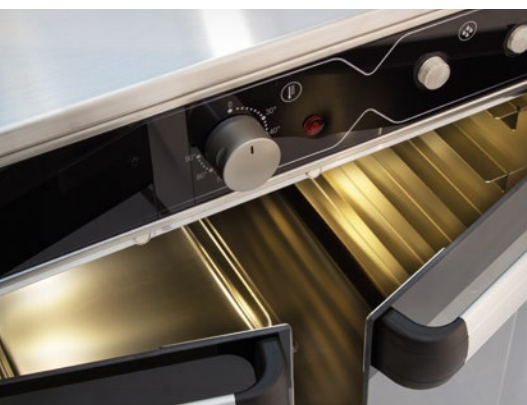


- VASCHETTA PER UMIDIFICAZIONE

Permette di creare e mantenere il clima ideale sia per la lievitazione dei prodotti che durante il mantenimento a temperatura delle vivande (dimensioni 535x325 mm su LK1264M e LD10M).

HUMIDIFICATION PAN

The special humidification pan allows to create and maintain an ideal climate for both proving products, as well as maintaining temperature (dimension 535x325 mm in LK1264M e LD10M models).



- LUCI INTERNE A LED

Le luci led all'interno della cella assicurano un'illuminazione ottimale dei prodotti e garantiscono un maggiore risparmio energetico.

INSIDE LED LIGHT

The led light inside the chamber offers a perfect lighting of the products and assures a better energy saving.



- PIEDINI IN ACCIAIO INOX REGOLABILI

Robusti, resistenti e regolabili in altezza, permettono un posizionamento perfetto della cella.

ADJUSTABLE STAINLESS STEEL FEET

Sturdy, durable, and adjustable in height, allow to perfectly position the chamber.



- PORTINE IN ACCIAIO

I lievitori RM Forni sono disponibili anche nella versione con portine in acciaio.

STEEL DOORS

RM Forni proofers are also available with steel doors.



- TAVOLI IN ACCIAIO INOX

Robusti e pratici, agevolano tutte le operazioni abbinate ai forni e ai lievitori e sono utili basi di supporto e lavoro.

STAINLESS STEEL TABLES

Sturdy and practical, they facilitate all procedures required when working with ovens and proofers, and are also useful as support and work surfaces.



- MANIGLIA ERGONOMICA CON PROFILO IN ALLUMINIO

Progettata per una presa facile e comoda durante le fasi di lavoro, la maniglia ha una forma ergonomica con profilo in alluminio.

ERGONOMIC HANDLE

*WITH ALUMINIUM OUTLINE
Created for an easy and comfortable grip during work, the handle has an ergonomic shape and a aluminium outline.*

- GOCCIOLATOIO PORTA

Per un corretto e completo recupero dell'acqua.

WATER COLLECTION BOWL

For a complete and correct water collection.

- ELETTRIVALVOLA INSERIMENTO ACQUA

Per avere un controllo preciso dell'inserimento dell'acqua in camera (di serie su LK1264M e LD10M)

VALVE FOR WATER INJECTION

It's made to have a precise control of the water injection into the chamber (serial part on model LK1264M and LD10M)

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 l'ideale per chi vuole un controllo semplice ed immediato, di tutte le funzioni fondamentali della cella. Per chi invece desidera 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.*



ELECTRONIQUE DIGITA (E) Per chi desidera poter controllare tutte le funzioni e i parametri della cella.
DIGITAL ELECTRONIC (E) *For those who desire to control all the functions and parameters of the chamber.*

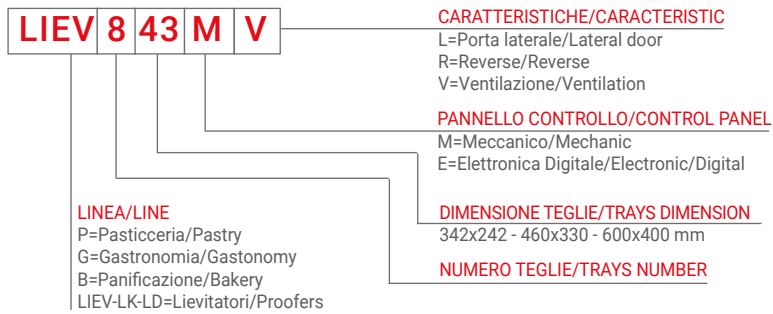
FUNZIONI / FUNCTIONS	MECCANICA	EL. DIGITALE
AMBIENTE DI LIEVITAZIONE / PROVING ENVIRONMENT		
Temperatura impostabile da 20 °C a 90 °C <i>Temperature adjustable from 20° C to 90° C</i>	•	•
Sistema umidificazione a vaschetta con umidità variabile 60% a 90% <i>Humidification pan system with variable moisture: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

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



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

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



Tipo controllo / Control type (Voir comparaison p.10/ See comparison page 10)

Nr. Teglie / No. Tray

Dimensioni teglia / Tray dimension (mm)

Passo guide/ Rack rails distance (mm)

Dimensioni cella LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)

Peso / Weight (Kg)

Potenza / Power (kW)

Tensione / Voltage - Frequenza / Frequency

Temperatura / Temperature (°C)

Tipo controllo / Control type (Voir comparaison p.10/ See comparison page 10)

Nr. Teglie / No. Tray

Dimensioni teglia / Tray dimension (mm)

Passo guide / Rack rails distance (mm)

Dimensioni cella LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)

Peso / Weight (Kg)

Potenza / Power (kW)

Tensione / Voltage - Frequenza / Frequency

Temperatura / Temperature (°C)





LIEV864M



LIEV864E



meccanica/mechanic

8

600x400

75

812x780x975

62

1,4

220V - 50/60Hz

30÷90°C



elettr. digitale/digital elect.

8

600x400

75

812x780x970

62

1,4

220V - 50/60Hz

30÷90°C

LIEV864MV



meccanica/mechanic

8

600x400

75

812x780x970

62

1,4

220V - 50/60Hz

30÷90°C

LIEV864EV



elettr. digitale/digital elect.

8

600x400

75

812x780x970

62

1,4

220V - 50/60Hz

30÷90°C

**LIEV1064M**

Tipo controllo / Control type (Voir comparaison p.10/ See comparison page 10)	meccanica/mechanic
Nr. Teglie / No. Tray	10
Dimensioni teglia / Tray dimension (mm)	600x400
Passo guide / Rack rails distance (mm)	75
Dimensioni cella LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	976x890x695
Peso / Weight (Kg)	74
Potenza / Power (kW)	1,4
Tensione / Voltage - Frequenza / Frequency	220V - 50/60Hz
Temperatura / Temperature (°C)	30÷90°C

LIEV1064MV

Tipo controllo / Control type (Voir comparaison p.10/ See comparison page 10)	meccanica/mechanic
Nr. Teglie / No. Tray	10
Dimensioni teglia / Tray dimension (mm)	600x400
Passo guide / Rack rails distance (mm)	75
Dimensioni cella LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	976x890x695
Peso / Weight (Kg)	74
Potenza / Power (kW)	1,4
Tensione / Voltage - Frequenza / Frequency	220V - 50/60Hz
Temperatura / Temperature (°C)	30÷90°C





LIEV1064E



LIEV1464M



LIEV1464E



elettr. digitale/digital elect.

10

600x400

75

976x890x695

74

1,4

220V - 50/60Hz

30÷90°C



meccanica/mechanic

14

600x400

75

976x890x695

83

1,4

220V - 50/60Hz

30÷90°C



elettr. digitale/digital elect.

14

600x400

75

976x890x855

83

1,4

220V - 50/60Hz

30÷90°C

LIEV1064EV



elettr. digitale/digital elect.

10

600x400

75

976x890x695

74

1,4

220V - 50/60Hz

30÷90°C

LIEV1464MV



meccanica/mechanic

14

600x400

75

976x890x855

83

1,4

220V - 50/60Hz

30÷90°C

LIEV1464EV



elettr. digitale/digital elect.

14

600x400

75

976x890x855

83

1,4

220V - 50/60Hz

30÷90°C



RM FORNI S.r.l.

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

Tel. +39 0445 820261

info@rmforni.com | www.rmforni.com