

Rinaldi

pizzeria pizza



tradizione tecnica qualità
tradition technique quality



peo
izza vens



rinaldi superforini

**monocamera o bicamera
elettromeccanici o digitali
l'alternativa conveniente**



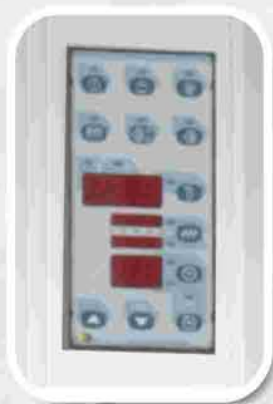
**single chamber or double chamber
electromechanical or digital
the economical option**

principalisuperform

PO
izza vens



**FORNI MONOCAMERA O BICAMERA
SINGLE CHAMBER OR DOUBLE CHAMBER OVENS**



**DIGITALE
DIGITAL**



**ELETTROMECCANICO
ELECTROMECHANICAL**



Pinaboli

**monocamera o bicamera...
elettromeccanici o digitali...
QUALITA' A COSTI RAGIONEVOLI!**

CARATTERISTICHE GENERALI:

- struttura in acciaio inox
- camera/e cottura in lamiera alluminata, con piano in materiale refrattario
- sportello/i con oblò per un'ottima visibilità
- riscaldamento a mezzo resistenze corazzate, indipendenti cielo - platea
- isolamento con materiali ad alto potere coibente
- comando scarico vapori posto sul frontale

PANNELLO/I COMANDI Elettromeccanico con:

- controllo ed impostazione temperatura
- regolazione separata delle potenze cielo - platea da 0 a 100%
- segnalazione presenza tensione tramite led
- visualizzazione digitale della temperatura rilevata in camera
- tasto luce

PANNELLO/I COMANDI DIGITALE con:

- controllo ed impostazione temperatura
- regolazione separata delle potenze cielo - platea da 0 a 100%
- segnalazione presenza tensione tramite led
- timer con segnalazione acustica di fine cottura
- economy - riduzione del 50% della potenza impostata
- accensione ritardata
- tasto luce

**single chamber or double chamber...
electromechanical or digital...
QUALITY AT REASONABLE COSTS!**

GENERAL FEATURES:

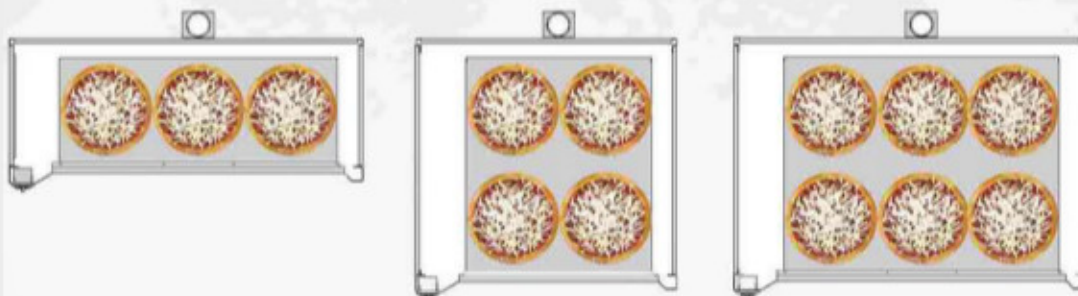
- stainless steel structure
- aluminized metal sheet baking chamber/s with refractory material baking surface
- door/s with porthole window for best visibility
- armoured heating elements, independent top - bottom
- high performance thermal insulation materials
- steam discharge control located on front

ELECTROMECHANICAL CONTROL PANEL/S WITH:

- temperature control and setting
- separate regulation of top and bottom power values from 0 to 100%
- LED indicating oven live
- digital readout of temperature detected in baking chamber/s
- light switch

DIGITAL CONTROL PANEL/S WITH:

- temperature control and setting
- separate regulation of top and bottom power values from 0 to 100%
- LED indicating oven live
- timer with acoustic alarm signalling end of baking process
- economy - 50% set power reduction
- delayed activation
- light switch



CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES

MODELLI MODELS	DESCRIZIONE DESCRIPTION
PO/...	monocamera - versione elettromeccanica <i>single deck - electromechanical version</i>
PO/...+...	bicamera - versione elettromeccanica <i>double deck - electromechanical version</i>
PO/...D	monocamera - versione digitale <i>single deck - digital version</i>
PO/...+...D	bicamera - versione digitale <i>double deck - digital version</i>

ACCESSORI ACCESSORIES	DESCRIZIONE DESCRIPTION
RC PO/...	cella lievitazione <i>proofing chamber</i>
CAV/...	cavalletto su piedini <i>support stand on feet</i>
CAV/...R	cavalletto su ruote <i>support stand on wheels</i>

MODELLI MODELS		mq. sqm	kW	dimensioni camera cm. LxPxH chamber size cm. WxDxH			dimensioni ingombro cm. LxPxH over-all size cm. WxDxH		
PO/3	PO/3D	0,43	4,5	107	43	15	137	69	42
PO/4	PO/4D	0,58	6	72	80	15	102	106	42
PO/6	PO/6D	0,86	9	107	80	15	137	106	42

MODELLI MODELS		mq. sqm	kW	dimensioni camera cm. LxPxH chamber size cm. WxDxH			dimensioni ingombro cm. LxPxH over-all size cm. WxDxH		
PO/3+3	PO/3+3D	0,86	9	107	43	15	137	69	72
PO/4+4	PO/4+4D	1,16	12	72	80	15	102	106	72
PO/6+6	PO/6+6D	1,72	18	107	80	15	137	106	72



PO/
PO/...D

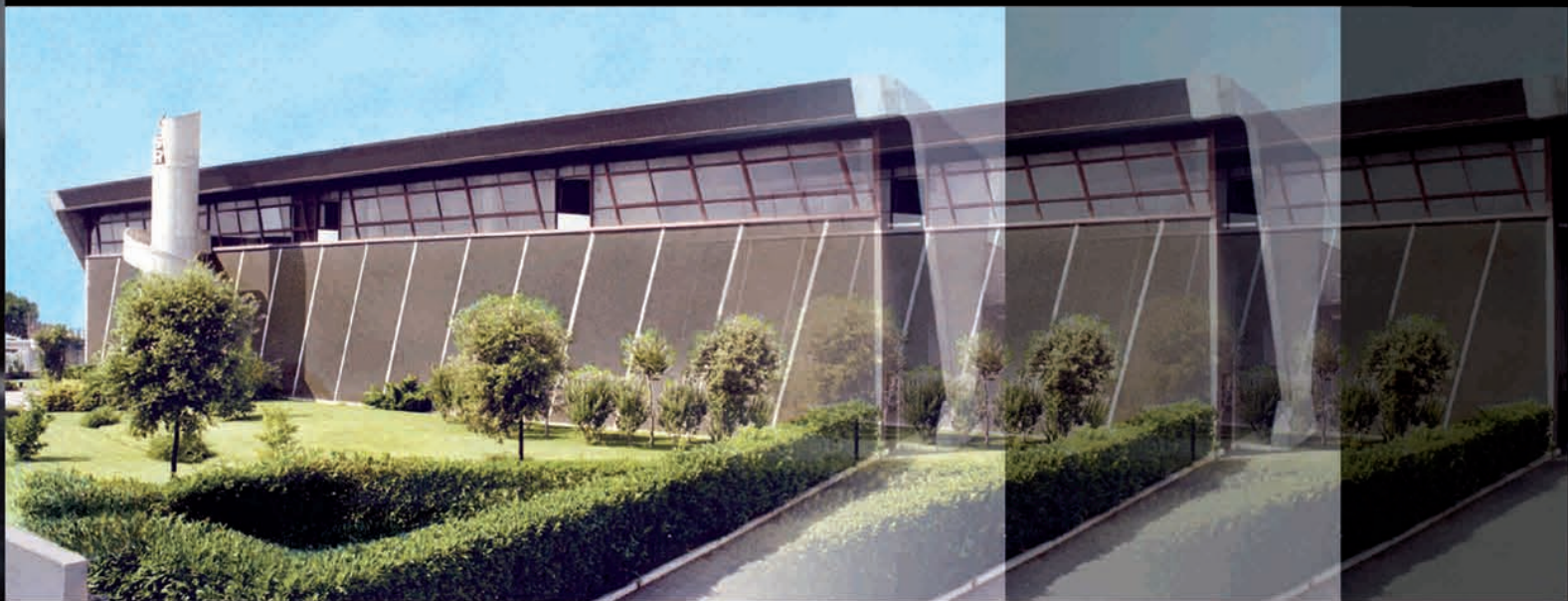


PO/...+...
PO/...+...D



minaldisub

Rinaldi



rinaldisuperforni srl

via Dorsale 38 (z. i.) 54100 Massa Italy
tel +39 0585 250251 fax +39 0585 250256
www.rinaldisuperforni.com
info@rinaldisuperforni.com

rinaldisuperforni