

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.

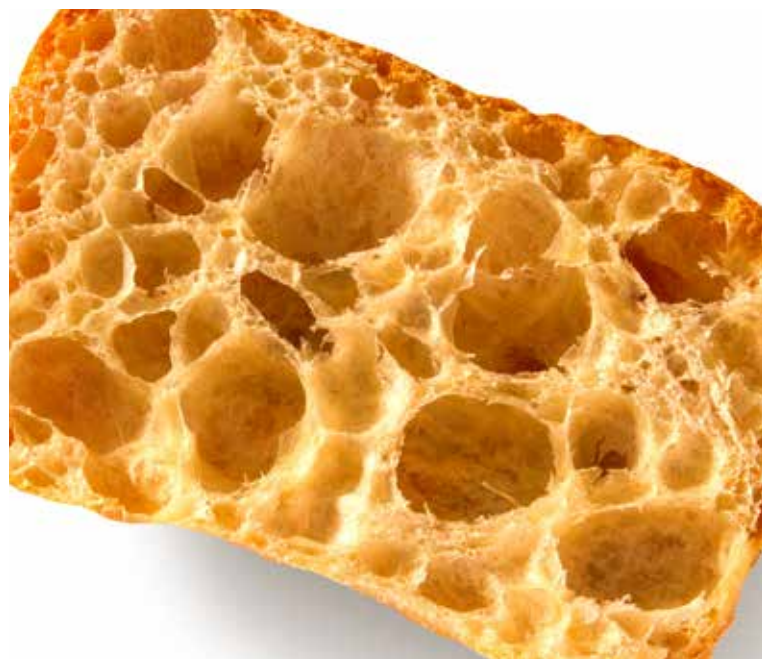
WHERE BREAD COMES OUT DELICIOUS AND FRAGRANT

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 electrics 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

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



RMP4060/10+cET
electric

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



RMP4060/10+cDM
diesel



RMP4060/10+cDD
diesel



RMP4060/10+cGM
gas



RMP4060/10+cGD
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
98x114x204	98x114x204	98x114x204	98x114x204
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	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

	
touch screen	touch screen
10	10
40x60	40x60
88	88
98x114x204	98x114x204
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 (mm)	102x145x170	102x145x170
Peso / Weight (Kg)	600	600
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	19,80	19,80
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	1,0	1,0
Codice bruciatore / Burner code	-	-
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	-	-
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	2,40	2,40
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	30	30



RMP4060/10ET

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



RMP4060/10DM



meccanico/mechanical

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



RMP4060/10DD



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



meccanico/mechanical

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



RMP4060/10GD



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



touch screen

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



RMP4060/10GT



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 (mm)	117x158x190	117x158x190
Peso / Weight (Kg)	780	780
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	32,40	32,40
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	1,60	1,60
Codice bruciatore / Burner code	-	-
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	-	-
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	3,60	3,60
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	50	50



RMP4060/15GM



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


RMP4060/15ET

⚡ electric

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


RMP4060/15DM

🚰 diesel

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


RMP4060/15DD

🚰 diesel

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


RMP4060/15DT

🚰 diesel

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


RMP4060/15GT

🔥 gas

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


RMP4060/15PM

🌿 pellet

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


RMP4060/15PD

🌿 pellet

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


RMP4060/15PT

🌿 pellet

touch screen
15
40x60
88
117x158x190
780
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
Y 50
4.300-47.000
3,60
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 (mm)	117x158x220	117x158x220
Peso / Weight (Kg)	980	980
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	32,40	32,40
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	1,60	1,60
Codice bruciatore / Burner code	-	-
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	-	-
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	4,30	4,30
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	61	61



RMP4060/18GM



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

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



RMP4060/18DM

 diesel

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



RMP4060/18DD

 diesel

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



RMP4060/18DT

 diesel

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



RMP4060/18GT

 gas

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



RMP4060/18PM

 pellet

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



RMP4060/18PD

 pellet

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



RMP4060/18PT

 pellet

touch screen
18
40x60
88
117x158x220
980
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
1,60
Y 50
4.300-47.000
4,30
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 (mm)	131x173x190	131x173x190
Peso / Weight (Kg)	980	980
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	36,00	36,00
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	1,60	1,60
Codice bruciatore / Burner code	-	-
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	-	-
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	5,20	5,20
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	68	68



RMP5070/15GM



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


RMP5070/15ET

⚡ electric


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 (mm)	131x173x220	131x173x220
Peso / Weight (Kg)	1050	1050
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	36,00	36,00
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	1,60	1,60
Codice bruciatore / Burner code	-	-
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	-	-
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	6,30	6,30
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	83	83



RMP5070/18GM



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



RMP5070/18ET

 electric

touch screen

18

50x70

88

131x173x220

1050

36,00

380V - 3Ph

50/60

380°

3

1,60

-

-

6,30

83



RMP5070/18DM

 diesel

meccanico/mechanical

18

50x70

88

131x173x220

1050

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

1,60

RMF5

42.000

6,30

83



RMP5070/18DD

 diesel

elet. digitale/digital elect.

18

50x70

88

131x173x220

1050

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

1,60

RMF5

42.000

6,30

83



RMP5070/18DT

 diesel

touch screen

18

50x70

88

131x173x220

1050

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

1,60

RMF5

42.000

6,30

83



RMP5070/18GT

 gas

touch screen

18

50x70

88

131x173x220

1050

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

1,60

RMFS5 - MB405

42.000

6,30

83



RMP5070/18PM

 pellet

meccanico/mechanical

18

50x70

88

131x173x220

1050

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

1,60

Y 50

4.300-47.000

6,30

83



RMP5070/18PD

 pellet

elet. digitale/digital elect.

18

50x70

88

131x173x220

1050

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

1,60

Y 50

4.300-47.000

6,30

83



RMP5070/18PT

 pellet

touch screen

18

50x70

88

131x173x220

1050

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

1,60

Y 50

4.300-47.000

6,30

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 (mm)	145x195x190	145x195x190
Peso / Weight (Kg)	1000	1000
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	50,40	50,40
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	2,20	2,20
Codice bruciatore / Burner code	-	-
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	-	-
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	7,20	7,20
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	101	101



RMP6080/15GM



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



RMP6080/15ET

 electric

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



RMP6080/15DM

 diesel

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



RMP6080/15DD

 diesel

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



RMP6080/15DT

 diesel

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



RMP6080/15GT

 gas

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



RMP6080/15PM

 pellet

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



RMP6080/15PD

 pellet

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



RMP6080/15PT

 pellet

touch screen
15
60x80
88
145x195x190
1000
-
380V - 3Ph
50/60
380°
3
2,20
Y 70
8.600-73.100
7,20
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 (mm)	145x195x220	145x195x220
Peso / Weight (Kg)	1260	1260
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	50,40	50,40
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	2,20	2,20
Codice bruciatore / Burner code	-	-
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	-	-
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	7,20	7,20
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	131	131

**RMP6080/18GM****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 (mm)	145x195x220	145x195x220
Peso / Weight (Kg)	1260	1260
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	-	-
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	2,20	2,20
Codice bruciatore / Burner code	RMFS8 - MB405	RMFS8 - MB405
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	60.000	60.000
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	7,20	7,20
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	131	131


RMP6080/18ET

⚡ electric


RMP6080/18DM

🛢 diesel


RMP6080/18DD

🛢 diesel


RMP6080/18DT

🛢 diesel

touch screen	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.	touch screen
18	18	18	18
60x80	60x80	60x80	60x80
88	88	88	88
145x195x220	145x195x220	145x195x220	145x195x220
1260	1260	1260	1260
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
-	60.000	60.000	60.000
7,20	7,20	7,20	7,20
131	131	131	131


RMP6080/18GT

🔥 gas


RMP6080/18PM

🌿 pellet


RMP6080/18PD

🌿 pellet


RMP6080/18PT

🌿 pellet

touch screen	meccanico/mechanical	elet. digitale/digital elect.	touch screen
18	18	18	18
60x80	60x80	60x80	60x80
88	88	88	88
145x195x220	145x195x220	145x195x220	145x195x220
1260	1260	1260	1260
-	-	-	-
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
60.000	8.600-73.100	8.600-73.100	8.600-73.100
7,20	7,20	7,20	7,20
131	131	131	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 (mm)	163x222x220	163x222x220
Peso / Weight (Kg)	1440	1440
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	56,40	56,40
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	3,00	3,00
Codice bruciatore / Burner code	-	-
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	-	-
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	11,50	11,50
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	160	160



RMP8080/18GM



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



RMP8080/18ET

 electric



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 (mm)	171x240x220	171x240x220
Peso / Weight (Kg)	1650	1650
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	61,92	61,92
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	3,00	3,00
Codice bruciatore / Burner code	-	-
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	-	-
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	14,40	14,40
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	216	216



RMP80100/18GM



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



RMP80100/18ET

 electric

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 (mm)	191x256x220	191x256x220
Peso / Weight (Kg)	1950	1950
Potenza resistenze / Heating elements power (kW)	61,92	61,92
Tensione / Voltage	380V - 3Ph	380V - 3Ph
Frequenza / Frequency (Hz)	50/60	50/60
Temperatura / Temperature (°C)	380°	380°
N° Motori / Numbers Motors	3	3
Potenza motori / Motor power (Kw)	3,0	3,0
Codice bruciatore / Burner code	-	-
Potenza bruciatore / Burner power (Kcal)	-	-
Superficie di cottura / Cooking surface (mq)	17,25	17,25
Produzione chilogrammi per ora / kilogram production per hour	235	235



RMP80120/18GM



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


RMP80120/18ET

⚡ electric

touch screen

18+18

60x80

88

191x256x220

1950

61,92

380V - 3Ph

50/60

380°

3

3,0

-

-

17,25

235


RMP80120/18DM

🛢 diesel

meccanico/mechanical

18+18

60x80

88

191x256x220

1950

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

3,0

RMF15

95.000

17,25

235


RMP80120/18DD

🛢 diesel

elet. digitale/digital elect.

18+18

60x80

88

191x256x220

1950

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

3,0

RMF15

95.000

17,25

235


RMP80120/18DT

🛢 diesel

touch screen

18+18

60x80

88

191x256x220

1950

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

3,0

RMF15

95.000

17,25

235


RMP80120/18GT

🔥 gas

touch screen

18+18

60x80

88

191x256x220

1950

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

3,0

RMFS8 - MB405

95.000

17,25

235


RMP80120/18PM

🌿 pellet

meccanico/mechanical

18+18

60x80

88

191x256x220

1950

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

3,0

Y 100

12.900-124.700

17,25

235


RMP80120/18PD

🌿 pellet

elet. digitale/digital elect.

18+18

60x80

88

191x256x220

1950

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

3,0

Y 100

12.900-124.700

17,25

235


RMP80120/18PT

🌿 pellet

touch screen

18+18

60x80

88

191x256x220

1950

-

380V - 3Ph

50/60

380°

3

3,0

Y 100

12.900-124.700

17,25

235



- 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.it | www.rmforni.it