

HERRAMIENTAS QUE **MEJORAN** E **INSPIRAN** TU CAMINO PROFESIONAL

We
RPRO



Made in Italy... made with Love.



“El tiempo es la moneda más preciosa que poseemos. Es la única que no podemos ahorrar, pero solo gastar sabiamente.”

Rabindranath Tagore

CÓMO CREAMOS VALOR PARA USTED

Tu Tiempo, Tu Vida, Tus Recursos Prioritarios..

A través de nuestros **equipos ahorras tiempo**, agilizas tus procesos productivos. Puedes centrarte en lo que realmente importa: **TU FELICIDAD**. Porque el TIEMPO es el bien más valioso que tienes.

Por qué elegir RPRO



Somos fabricantes:

Tenemos control total sobre lo que hacemos, conocemos cada detalle de nuestros productos, **respondemos de forma directa y competente.**



Sabemos trabajar en equipo:

Cultivamos relaciones transparentes y leales, basadas en el respeto mutuo. **Sin promesas irrealistas ni insostenibles.** Somos conscientes de nuestras fortalezas y nuestras debilidades nos motivan a mejorar.



Nuestra visión es clara:

Simplificar y optimizar el trabajo diario de quienes ofrecen nuestros productos, pero también de quienes los utilizan. Para nosotros, **producir significa asumir la responsabilidad.**



Diálogo y apertura:

Sin barreras burocráticas, sin oficinas desconocidas e inaccesibles, sin coartadas. Realmente nos importan nuestros clientes.



Servicio y asistencia:

Ponemos el corazón, la cara y la presencia 7/24 y si es necesario, justo el tiempo de organizarnos y estaremos contigo.



Nos encanta la innovación y la investigación:

Nos gusta innovar, crear y progresar junto con aquellos que quieren crecer con nosotros.



Precio y Valor:

Una cosa no excluye necesariamente a la otra. Tampoco es necesario elegir. Nos comprometemos a hacer las cosas bien al precio justo.

EL CONTROL REMOTO TE PERMITE EXPERIMENTAR EL VALOR DE TU TIEMPO



*Toma el control de tu producción desde **cualquier lugar del mundo.***

Las cámaras de fermentación controlada MASTER y pronto todos los demás productos RPRO **están equipados con el mando a distancia completo a pedido.**

La capacidad de actuar sobre las Cámaras de Fermentación Controlada como si uno se encontrara físicamente frente a la cámara le **proporciona al operador enormes ventajas.**

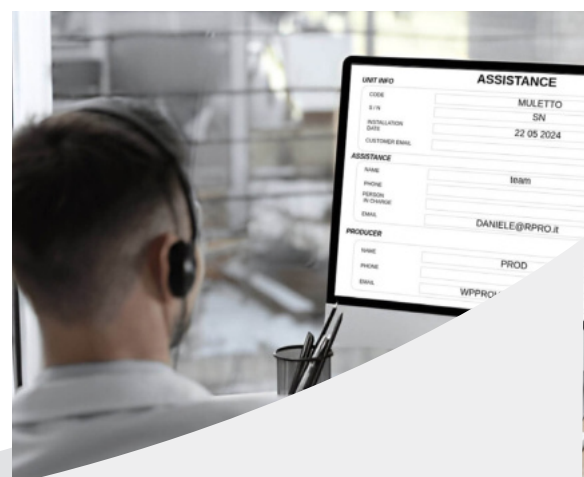
El operador puede mostrar en un móvil, tableta o computadora la misma interfaz de usuario que en el panel táctil instalado en la cámara.



Estas oportunidades son de enorme ayuda para el proveedor de servicios, ya que es posible de forma sencilla, en pocos instantes y sin desplazarse kilómetros, dar soporte y presencia al usuario final ayudándole a encontrar los programas más adecuados y las mejores configuraciones para conseguir productos de alta calidad.

También **pensamos al servicio de supervisión técnica** que debe gestionar varias tiendas.

La posibilidad de mando a distancia es esencial para asistir a los nuevos empleados e intervenir si es necesario al recibir un correo electrónico de alarma.



UNIT INFO		ASSISTANCE	
CODE		MULETTO	
S/N		SN	
INSTALLATION DATE		22 05 2024	
CUSTOMER EMAIL			
ASSISTANCE			
NAME		NAME	
PHONE		PHONE	
PERSON IN CHARGE		PERSON IN CHARGE	
EMAIL		EMAIL	
PRODUCER		PRODUCER	
NAME		NAME	
PHONE		PHONE	
EMAIL		EMAIL	
		PROD	
		WPRO	

We
RPRO

Nuestros **productos**

HORNOS ROTATIVOS



Nuestros hornos industriales están diseñados para cumplir con los más altos estándares de eficiencia y precisión en la cocción. Garantizan resultados consistentes y superiores para panaderías, pastelerías y grandes producciones de alimentos.

Ofrecemos dos líneas de productos innovadoras: **Inspire**, ideal para requisitos de alto rendimiento, y **Extreme**, para un inicio profesional a medida.



CODIGO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)	CONTROLADOR	ALIMENTACIÓN	CARROS Nº	BANDEJAS (mm)	BANDEJAS Nº	DISTANCIA ENTRE BANDEJAS (mm)
EX-126-G EX-126-E	1260x2200x2410H	DIGITAL DIGITAL	GAS - GASÓLEO ELÉCTRICA	1	400x600 500x700 460x660 400x800	18	81
IN-126-G IN-126-E	1260x2200x2410H	PANTALLA TÁCTIL PANTALLA TÁCTIL	GAS - GASÓLEO ELÉCTRICA	1	400x600 500x700 460x660 400x800	18	81
EX-146-G EX-146-E		DIGITAL DIGITAL	GAS - GASÓLEO ELÉCTRICA	1	600x800	18	87
IN-146-G IN-146-E	1460x2510x2515H	PANTALLA TÁCTIL PANTALLA TÁCTIL	GAS - GASÓLEO ELÉCTRICA	1	600x800	18	87
EX-146-G-Max EX-146-E-Max		DIGITAL DIGITAL	GAS - GASÓLEO ELÉCTRICA	1	600x800	22	87
IN-146-G-Max IN-146-E-Max	1460x2510x2810H	PANTALLA TÁCTIL PANTALLA TÁCTIL	GAS - GASÓLEO ELÉCTRICA	1	600x800	22	87
EX-165-G EX-165-E	1650x2690x2625H	DIGITAL DIGITAL	GAS - GASÓLEO ELÉCTRICA	1	800x800 800x900 600x1000	18	87
IN-165-G IN-165-E	1650x2690x2625H	PANTALLA TÁCTIL PANTALLA TÁCTIL	GAS - GASÓLEO ELÉCTRICA	1	800x800 800x900 600x1000	18	87
EX-180-G EX-180-E	1800x2835x2625H	DIGITAL DIGITAL	GAS - GASÓLEO ELÉCTRICA	1	800x1000	18	87
IN-180-G IN-180-E	1800x2835x2625H	PANTALLA TÁCTIL PANTALLA TÁCTIL	GAS - GASÓLEO ELÉCTRICA	1	800x1000	18	87

CAMARAS Y ARMARIOS DE FERMENTACIÓN CONTROLADA



Las cámaras de Fermentación Controlada son esenciales para panaderías y pastelerías, ya que ofrecen un control preciso de los procesos de fermentación y levadura de la masa.

Estas máquinas avanzadas permiten de preparar la masa con antelación, almacenarla a baja temperatura para retrasar la fermentación y activarla para que se levante en el momento óptimo.

Nuestra empresa ofrece tres gamas de productos: **Master**, **Avant** y **Key**, diseñadas para satisfacer diferentes necesidades de producción. Cada gama combina innovación, eficiencia y facilidad de uso.

Las ventajas de las cámaras de fermentación controlada incluyen una mayor flexibilidad de producción, calidad constante del producto y eficiencia en el trabajo.



CODIGO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)	CONTROLADOR	PUERTAS Nº	CARROS Nº	BANDEJAS (mm)
MA62-1P-82x81 AV62-1P-82X81	820x810x2300H	PANTALLA TÁCTIL DIGITAL	1	1	400x600
MA80-1P-110x111 AV80-1P-110X111	1100x1110x2300H	PANTALLA TÁCTIL DIGITAL	1	1 2	600x800 400x600
MA80-1P-110x201 AV80-1P-110X201	1100x2100x2500H	PANTALLA TÁCTIL DIGITAL	1	2	600x800
MA80-1P-110x291 AV80-1P-110X291	1100x2910x2500H	PANTALLA TÁCTIL DIGITAL	1	3	600x800
MA80-1P-110x351 AV80-1P-110X351	1100x3510x2500H	PANTALLA TÁCTIL DIGITAL	2	4	600x800
MA100-1P-150x130 AV100-1P-150X130	1500x1300x2500H	PANTALLA TÁCTIL DIGITAL	1	1	600x1000
MA100-1P-150x210 AV100-1P-150X210	1500x2100x2500H	PANTALLA TÁCTIL DIGITAL	1	2	600x1000
MA100-1P-150x300 AV100-1P-150X300	1500x3000x2500H	PANTALLA TÁCTIL DIGITAL	1	3	600x1000
MA100-1P-150x390 AV100-1P-150X390	1500x3900x2500H	PANTALLA TÁCTIL DIGITAL	1	4	600x1000
MA80-2P-210x121 AV80-2P-210X121	2100x1210x2300H	PANTALLA TÁCTIL DIGITAL	2	1	600x800
MA80-2P-210x181 AV80-2P-210X181	2100x1810x2500H	PANTALLA TÁCTIL DIGITAL	2	1 2	600x800
MA80-2P-210x261 AV80-2P-210X261	2100x2610x2500H	PANTALLA TÁCTIL DIGITAL	2	2	600x800
MA80-2P-210x321	2100x3210x2500H	PANTALLA TÁCTIL	2	3	600x800
MA80-2P-210x381	2100x3810x2500H	PANTALLA TÁCTIL	2	4	600x800
MA100-2P-240x141 AV100-2P-240X141	2400x1410x2500H	PANTALLA TÁCTIL DIGITAL	2	1	600x1000
MA100-2P-240x231 AV100-2P-240X231	2400x2310x2500H	PANTALLA TÁCTIL DIGITAL	2	2	600x1000
MA100-2P-270x330	2700x3300x2500H	PANTALLA TÁCTIL	2	3	600x1000
MA100-2P-270x420	2700x4200x2500H	PANTALLA TÁCTIL	2	4	600x1000
K20	710x800x2030H	DIGITAL	1	20 BANDEJAS	400x600
K40	800x1020x2030H	DIGITAL	1	20 BANDEJAS 40 BANDEJAS	600x800 400x600
K40-2P	1420x800x2030H	DIGITAL	2	40 BANDEJAS	400x600

ABATIDORES DE TEMPERATURA Y ULTRACONGELACION



Nuestra línea **Wise** de abatidores y congeladores rápidos industriales está diseñada para cumplir con los más altos estándares de conservación de alimentos y eficiencia de producción.

Estas máquinas avanzadas reducen rápidamente la temperatura de los alimentos, preservando la textura, el sabor y el valor nutricional, a la vez que garantizan la máxima seguridad alimentaria.



Sus características clave incluyen un control preciso de la temperatura, eficiencia energética y una construcción robusta para un uso intensivo.

La línea Wise ofrece soluciones de vanguardia adaptadas a las necesidades de panaderías, pastelerías y industrias de producción alimentaria que buscan resultados consistentes y de alta calidad.



CODIGO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)	CONTROLADOR	PUERTAS Nº	CARROS Nº	BANDEJAS (mm)
WI80-10	1100x1110x2300H	PANTALLA TÁCTIL	1	1	400x600
WI80-20 SMALL	1200x1490x2380H	PANTALLA TÁCTIL	1	1	600x800
WI80-20	1580x1280x2380H	PANTALLA TÁCTIL	1	1 2	600x800 400x600
WI80-40	1580x2180x2380H	PANTALLA TÁCTIL	1	2	600x800
WI80-60	1580x3080x2380H	PANTALLA TÁCTIL	2	3	600x800
WI80-80	1580x3980x2380H	PANTALLA TÁCTIL	2	4	600x800
WI100-20	1880x1280x2380H	PANTALLA TÁCTIL	1	1	800x1000
WI100-40	1880x3120x2380H	PANTALLA TÁCTIL	2	2	800x1000
WI100-60	1880x4020x2380H	PANTALLA TÁCTIL	2	3	800x1000
WI100-80	1880x4920x2380H	PANTALLA TÁCTIL	2	4	800x1000

CÁMARAS Y ARMARIOS DE FERMENTACIÓN



Las Cámaras y los Armarios Fermentación **Start** son soluciones avanzadas de fermentación que guían sin esfuerzo su masa a lo largo de su levantamiento. Una estructura robusta y un aislamiento de alta densidad protegen la estabilidad de temperatura y humedad.

Un sistema de flujo de aire forzado equilibrado llega a cada bandejas de manera uniforme.

El controlador es sencillo: ajuste la temperatura, la humedad o el programa memorizado con unos pocos clics.

Las unidades llegan premontadas: se enrollan, se conectan la electricidad y el agua y están listas.

La limpieza es sencilla gracias a los interiores lisos y las esquinas redondeadas.

Diseñado para adaptarse tanto a panaderías artesanales



CODIGO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)	CONTROLADOR	PUERTAS Nº	CARROS Nº	BANDEJAS (mm)
ST70-1P-90x110	900x1110x2260h	PANTALLA TÁCTIL	1	1	600x400 700x500
ST70-1P-90x171	900x1710x2260h	PANTALLA TÁCTIL	1	2 3	600x400 700x500
ST70-1P-90x241	900x2410x2260h	PANTALLA TÁCTIL	1	3	700x500
ST80-1P-110x111	1100x1110x2260h	PANTALLA TÁCTIL	1	1	600x800
ST80-1P-110x201	1100x2010x2260h	PANTALLA TÁCTIL	1	2	600x800
ST80-1P-110x291	1100x2910x2260h	PANTALLA TÁCTIL	1	3	600x800
ST100-1P-120x111	1200x1110x2260h	PANTALLA TÁCTIL	1	1	800x800
ST100-1P-120x121	1200x1210x2260h	PANTALLA TÁCTIL	1	1 2	800x1000 800x800
ST100-1P-120x210	1200x2100x2260h	PANTALLA TÁCTIL	1	2	800x1000
ST100-1P-120x291	1200x2910x2260h	PANTALLA TÁCTIL	1	3	800x800
ST100-1P-120x300	1200x3000x2260h	PANTALLA TÁCTIL	1	3	800x1000
ST80-2P-210x110	2100x1100x2260h	PANTALLA TÁCTIL	2	2	600x800
ST80-2P-210x171	2100x1710x2260h	PANTALLA TÁCTIL	2	4	600x800
ST80-2P-210x261	2100x2610x2260h	PANTALLA TÁCTIL	2	6	600x800
ST100-2P-240x111	2400x1110x2260h	PANTALLA TÁCTIL	2	2	800x800
ST100-2P-240x141	2400x1410x2260h	PANTALLA TÁCTIL	2	2	800x1000
ST100-2P-240x201	2400x2010x2260h	PANTALLA TÁCTIL	2	4	800x800
ST100-2P-240x231	2400x2310x2260h	PANTALLA TÁCTIL	2	4	800x1000
ST100-2P-240x291	2400x2910x2260h	PANTALLA TÁCTIL	2	6	800x800
ST100-2P-240x321	2400x3210x2260h	PANTALLA TÁCTIL	2	6	800x1000
ST120-2P-150x81	1500x810x2260h	PANTALLA TÁCTIL	2	2	600x400
ST120-2P-150x111	1500x1110x2260h	PANTALLA TÁCTIL	2	2	700x500
ST120-2P-150x141	1500x1410x2260h	PANTALLA TÁCTIL	2	4	600x400
ST120-2P-150x171	1500x1710x2260h	PANTALLA TÁCTIL	2	4	700x500
ST120-2P-150x201	1500x2010x2260h	PANTALLA TÁCTIL	2	6	600x400
ST120-2P-150x261	1500x2610x2260h	PANTALLA TÁCTIL	2	6	700x500
ST20	710x800x2030H	DIGITAL	1	20 BANDEJAS	400x600
ST40	800x1020x2030H	DIGITAL	1	20 BANDEJAS 40 BANDEJAS	600x800 400x600
ST40-2P	1420x800x2030H	DIGITAL	2	40 BANDEJAS	400x600

A QUIÉN SE DIRIGE NUESTRA PROPUESTA DE VALOR?

Para la INDUSTRIA

En el contexto industrial, la producción de productos fermentados sigue un proceso riguroso y altamente automatizado.

Las soluciones RPRO “Para la INDUSTRIA” tienen como objetivo garantizar una calidad constante, eficiencia y grandes volúmenes



Para PANADERIA ARTISANAL

En el segmento artesanal, la atención a la tradición, el sabor y la personalización están en el corazón del proceso.

Las tecnologías RPRO para la “Panadería Artesanal” están diseñados para integrar flexibilidad y control en los procesos, preservando la identidad del producto artesanal.



Para CADENAS DE PANADERIA

En el modelo de cadena de panaderías, la producción se realiza centralmente en un laboratorio, con posterior distribución de productos semiacabados y congelados a las tiendas.

Los productos RPRO facilitan esta integración. La principal ventaja es la estandarización de la calidad y la optimización logística.



Para HO.RE.CA.

En el sector Ho.Re.Ca., los productos fermentados son un elemento estratégico para potenciar la oferta culinaria. Esto requiere variedad, rapidez de preparación y larga duración. Las propuestas de RPRO para Ho.Re.Ca. se desarrollan para garantizar un alto rendimiento y flexibilidad operativa.



LAS RAÍCES DE NUESTRO VALOR



RPRO es una empresa con sede en el norte de Italia que se especializa en el diseño y fabricación de Horno Rotativos, Cámaras y Armarios de Fermentación Controlada, Abatidores de Temperatura y Ultracongelación y Cámaras y Armarios de Fermentación.

RPRO es una empresa con una potente tradición familiar.

Renovación, siempre ha sido el sello distintivo de la empresa, desde su fundación en 1963.

Evolución, es parte de su herencia genética, transmitida de padres a hijos, en parte gracias a la inversión constante.

La empresa comenzó sus operaciones en 1979 como proveedor de servicios de procesamiento, corte, plegado y soldadura de chapa de acero inoxidable.

En 1985, desarrolló, con notable éxito, una gama completa de equipos de acero inoxidable para panaderías y pastelerías.

En los últimos 23 años, varias transformaciones importantes en aras de la continuidad y el crecimiento han llevado a la empresa a consolidarse en el sector de la producción de refrigeración profesional para panaderías y pastelerías industriales y artesanales.



Es un actor sólido y respetado en el mercado internacional.

El equipo altamente experimentado de la empresa está firme en su compromiso de crear valor para sus clientes en términos de productos, soluciones, servicios y confiabilidad.





We
RPRO

Via Pitagora 16B – 35030 – Rubano (PD) – Italy

+39 (0)49 2271 976

rpro.it

info@rpro.it

Made in Italy... made with Love.