

OUTILS QUI **ENRICHISSENT** ET **INSPIRENT** VOTRE PARCOURS PROFESSIONNEL

We
RPRO



Made in Italy... made with Love.



"Le temps est la monnaie la plus précieuse que nous possédons. C'est la seule que nous ne pouvons pas sauver, mais seulement dépenser judicieusement."

Rabindranath Tagore

COMMENT NOUS CRÉONS DE LA VALEUR POUR VOUS

Votre Temps, Votre Vie, Vos Ressources Prioritaires..

Grâce à notre équipement, vous **gagnez du temps** et rationalisez vos processus de production. Vous pouvez vous concentrer sur ce qui compte vraiment: **VOTRE FACILITÉ**. Parce que le TEMPS est le bien le plus précieux que vous possédez.

Pourquoi choisir RPRO



Nous sommes fabricants:

Nous avons le contrôle total sur ce que nous faisons, nous connaissons chaque détail de nos produits, nous répondons de manière **directe et compétente**.



Nous savons travailler en équipe:

Nous cultivons des relations transparentes et loyales, basées sur l'estime mutuelle. **Pas de promesses irréalistes ou intenables.** Nous sommes conscients de nos capacités et nos faiblesses nous poussent à nous améliorer.



Notre vision est claire:

Simplifier et valoriser le travail quotidien de ceux qui proposent, mais aussi de ceux qui utilisent nos produits. Pour nous, **produire c'est assumer nos responsabilités.**



Dialogue et ouverture:

Pas de barrières bureaucratiques, pas de bureaux administratifs inconnus et inaccessibles, pas d'excuses. Nous nous soucions sincèrement de nos clients.



Service et assistance:

Nous investissons corps et âme, nous sommes présents 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, et si nécessaire, le temps de nous organiser, nous serons à vos côtés.



Nous aimons l'innovation et la recherche:

Nous aimons innover, créer et progresser avec ceux qui souhaitent grandir à nos côtés.



Prix et Valeur:

L'un n'exclut pas nécessairement l'autre. Il n'est pas non plus nécessaire de choisir. Nous nous engageons à faire les choses bien au juste prix..

LE CONTRÔLE À DISTANCE VOUS PERMET D'EXPÉRIMENTER LA VALEUR DE VOTRE TEMPS



Prenez le contrôle de votre production partout dans le monde

Les chambres de fermentation contrôlée MASTER, et bientôt tous les autres produits RPRO, **sont équipées d'une commande à distance complète sur demande.**

La possibilité d'agir sur les Chambres de Fermentation Contrôlée comme si l'on se trouvait physiquement devant la pièce **offre à l'opérateur d'énormes avantages.**

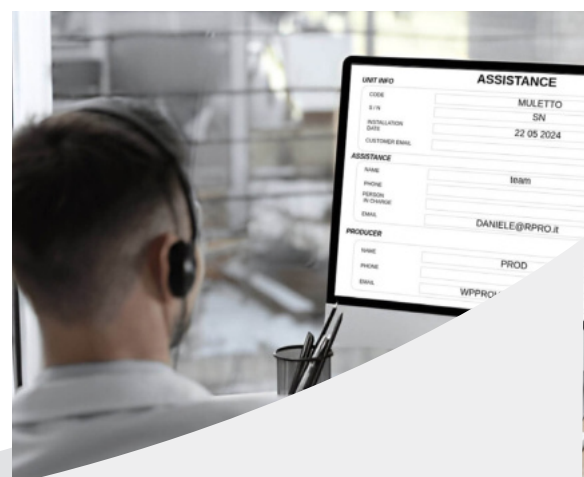
L'opérateur peut afficher sur son smartphone, sa tablette ou son ordinateur la même interface utilisateur que sur l'écran tactile installé dans la chambre.



Ces opportunités sont d'une aide énorme pour le fournisseur de services, car il est possible de fournir facilement, en quelques instants et sans parcourir des kilomètres, un support et une présence à l'utilisateur final en l'aidant à trouver les programmes les plus adaptés et les meilleurs paramètres pour obtenir des produits de haute qualité.

Nous **pensons également au service de supervision technique** qui doit gérer plusieurs boutiques.

La possibilité de contrôle à distance est essentielle pour assister les nouveaux employés et intervenir si nécessaire en cas d'alerte par e-mail.



We
RPRO

Nous **produits**

FOURS ROTATIFS



Nos fours industriels sont conçus pour répondre aux normes les plus strictes en matière d'efficacité et de précision de cuisson. Ils garantissent des résultats constants et supérieurs pour les boulangeries, les pâtisseries et les grandes entreprises de production alimentaire.

Nous proposons deux gammes de produits innovantes : **Inspire**, idéale pour les exigences de haute performance, et **Extreme**, pour un démarrage professionnel sur mesure.



CODE	DIMENSIONS EXTÉRIEURES (mm)	CONTRÔLEUR	ALIMENTATION	CHARIOTS N°	PLAQUES (mm)	PLAQUES N°	DISTANCE ENTRE PLAQUES (mm)
EX-126-G EX-126-E	1260x2200x2410H	NUMÉRIQUE NUMÉRIQUE	GAZ - DIESEL ÉLECTRIQUE	1	400x600 500x700 460x660 400x800	18	81
IN-126-G IN-126-E	1260x2200x2410H	ÉCRAN TACTILE ÉCRAN TACTILE	GAZ - DIESEL ÉLECTRIQUE	1	400x600 500x700 460x660 400x800	18	81
EX-146-G EX-146-E	1460x2510x25150H	NUMÉRIQUE NUMÉRIQUE	GAZ - DIESEL ÉLECTRIQUE	1	600x800	18	87
IN-146-G IN-146-E	1460x2510x2515H	ÉCRAN TACTILE ÉCRAN TACTILE	GAZ - DIESEL ÉLECTRIQUE	1	600x800	18	87
EX-146-G-Max EX-146-E-Max	1460x2510x25150H	NUMÉRIQUE NUMÉRIQUE	GAZ - DIESEL ÉLECTRIQUE	1	600x800	22	87
IN-146-G-Max IN-146-E-Max	1460x2510x2810H	ÉCRAN TACTILE ÉCRAN TACTILE	GAZ - DIESEL ÉLECTRIQUE	1	600x800	22	87
EX-165-G EX-165-E	1650x2690x2625H	NUMÉRIQUE NUMÉRIQUE	GAZ - DIESEL ÉLECTRIQUE	1	800x800 800x900 600x1000	18	87
IN-165-G IN-165-E	1650x2690x2625H	ÉCRAN TACTILE ÉCRAN TACTILE	GAZ - DIESEL ÉLECTRIQUE	1	800x800 800x900 600x1000	18	87
EX-180-G EX-180-E	1800x2835x2625H	NUMÉRIQUE NUMÉRIQUE	GAZ - DIESEL ÉLECTRIQUE	1	800x1000	18	87
IN-180-G IN-180-E	1800x2835x2625H	ÉCRAN TACTILE ÉCRAN TACTILE	GAZ - DIESEL ÉLECTRIQUE	1	800x1000	18	87

CHAMBRES ET ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE



Les chambres de Fermentation Contrôlée sont essentielles pour les boulangeries et les pâtisseries, offrant un contrôle précis des processus de fermentation et de levur de la pâte.

Ces machines avancées permettent de préparer la pâte à l'avance, de la stocker à basse température pour retarder la fermentation et de l'activer pour la faire lever au moment optimal.

Notre entreprise propose trois gammes de produits: **Master**, **Avant** et **Key**, conçues pour répondre à différents besoins de production.

Les avantages des chambres de fermentation contrôlée comprennent une flexibilité de production accrue, une qualité de produit constante et une efficacité du travail.



CODE	DIMENSIONS EXTÉRIEURES (mm)	CONTRÔLEUR	PORTES N°	CHARIOTS N°	PLAQUES (mm)
MA62-1P-82x81 AV62-1P-82X81	820x810x2300H	ÉCRAN TACTILE NUMÉRIQUE	1	1	400x600
MA80-1P-110x111 AV80-1P-110X111	1100x1110x2300H	ÉCRAN TACTILE NUMÉRIQUE	1	1 2	600x800 400x600
MA80-1P-110x201 AV80-1P-110X201	1100x2100x2500H	ÉCRAN TACTILE NUMÉRIQUE	1	2	600x800
MA80-1P-110x291 AV80-1P-110X291	1100x2910x2500H	ÉCRAN TACTILE NUMÉRIQUE	1	3	600x800
MA80-1P-110x351 AV80-1P-110X351	1100x3510x2500H	ÉCRAN TACTILE NUMÉRIQUE	2	4	600x800
MA100-1P-150x130 AV100-1P-150X130	1500x1300x2500H	ÉCRAN TACTILE NUMÉRIQUE	1	1	600x1000
MA100-1P-150x210 AV100-1P-150X210	1500x2100x2500H	ÉCRAN TACTILE NUMÉRIQUE	1	2	600x1000
MA100-1P-150x300 AV100-1P-150X300	1500x3000x2500H	ÉCRAN TACTILE NUMÉRIQUE	1	3	600x1000
MA100-1P-150x390 AV100-1P-150X390	1500x3900x2500H	ÉCRAN TACTILE NUMÉRIQUE	1	4	600x1000
MA80-2P-210x121 AV80-2P-210X121	2100x1210x2300H	ÉCRAN TACTILE NUMÉRIQUE	2	1	600x800
MA80-2P-210x181 AV80-2P-210X181	2100x1810x2500H	ÉCRAN TACTILE NUMÉRIQUE	2	1 2	600x800
MA80-2P-210x261 AV80-2P-210X261	2100x2610x2500H	ÉCRAN TACTILE NUMÉRIQUE	2	2	600x800
MA80-2P-210x321	2100x3210x2500H	ÉCRAN TACTILE	2	3	600x800
MA80-2P-210x381	2100x3810x2500H	ÉCRAN TACTILE	2	4	600x800
MA100-2P-240x141 AV100-2P-240X141	2400x1410x2500H	ÉCRAN TACTILE NUMÉRIQUE	2	1	600x1000
MA100-2P-240x231 AV100-2P-240X231	2400x2310x2500H	ÉCRAN TACTILE NUMÉRIQUE	2	2	600x1000
MA100-2P-270x330	2700x3300x2500H	ÉCRAN TACTILE	2	3	600x1000
MA100-2P-270x420	2700x4200x2500H	ÉCRAN TACTILE	2	4	600x1000
K20	710x800x2030H	NUMÉRIQUE	1	20 PLAQUES	400x600
K40	800x1020x2030H	NUMÉRIQUE	1	20 PLAQUES 40 PLAQUES	600x800 400x600
K40-2P	1420x800x2030H	NUMÉRIQUE	2	40 PLAQUES	400x600

CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET SURGELATION



Notre gamme **Wise** de cellules de refroidissement rapides et surgélation industriels est conçue pour répondre aux normes les plus élevées en matière de conservation des aliments et d'efficacité de production.

Ces machines avancées réduisent rapidement la température des aliments, préservant ainsi la texture, la saveur et la valeur nutritionnelle tout en garantissant une sécurité alimentaire maximale.



Ses principales caractéristiques comprennent un contrôle précis de la température, une efficacité énergétique optimale et une construction robuste pour une utilisation intensive.

La gamme Wise offre des solutions d'avant-garde adaptées aux besoins des boulangeries, pâtisseries et industries agroalimentaires en quête de résultats constants et de haute qualité.



CODE	DIMENSIONS EXTÉRIEURES (mm)	CONTRÔLEUR	PORTES N°	CHARIOTS N°	PLAQUES (mm)
WI80-10	1100x1110x2300H	ÉCRAN TACTILE	1	1	400x600
WI80-20 SMALL	1200x1490x2380H	ÉCRAN TACTILE	1	1	600x800
WI80-20	1580x1280x2380H	ÉCRAN TACTILE	1	1 2	600x800 400x600
WI80-40	1580x2180x2380H	ÉCRAN TACTILE	1	2	600x800
WI80-60	1580x3080x2380H	ÉCRAN TACTILE	2	3	600x800
WI80-80	1580x3980x2380H	ÉCRAN TACTILE	2	4	600x800
WI100-20	1880x1280x2380H	ÉCRAN TACTILE	1	1	800x1000
WI100-40	1880x3120x2380H	ÉCRAN TACTILE	2	2	800x1000
WI100-60	1880x4020x2380H	ÉCRAN TACTILE	2	3	800x1000
WI100-80	1880x4920x2380H	ÉCRAN TACTILE	2	4	800x1000

CHAMBRES ET ARMOIRES DE POUSSE



Les Chambres et les Armoires de Pousse **Start** sont des solutions de fermentation avancées qui guident sans effort votre pâte tout au long de sa levée.

Une structure robuste et une isolation haute densité protègent la stabilité de la température et de l'humidité. Un système de flux d'air forcé équilibré atteint chaque plateau de manière uniforme.

Le contrôleur est simple: réglez la température, l'humidité ou le programme mémorisé en quelques clics.

Les unités arrivent pré-assemblées: faites-les rouler, connectez l'électricité et l'eau, et elles sont prêtes.

Le nettoyage est simple grâce aux intérieurs lisses et aux coins arrondis. Conçu pour s'adapter aussi bien aux boulangeries artisanales qu'aux grandes lignes de production.

Le fonctionnement silencieux maintient l'espace de travail confortable. Une fermentation fiable, jour après jour, avec une intervention minimale.



CODE	DIMENSIONS EXTÉRIEURES (mm)	CONTRÔLEUR	PORTES N°	CHARIOTS N°	PLAQUES (mm)
ST70-1P-90x110	900x1110x2260h	ÉCRAN TACTILE	1	1	600x400 700x500
ST70-1P-90x171	900x1710x2260h	ÉCRAN TACTILE	1	2 3	600x400 700x500
ST70-1P-90x241	900x2410x2260h	ÉCRAN TACTILE	1	3	700X500
ST80-1P-110x111	1100x1110x2260h	ÉCRAN TACTILE	1	1	600x800
ST80-1P-110x201	1100x2010x2260h	ÉCRAN TACTILE	1	2	600x800
ST80-1P-110x291	1100x2910x2260h	ÉCRAN TACTILE	1	3	600x800
ST100-1P-120x111	1200x1110x2260h	ÉCRAN TACTILE	1	1	800x800
ST100-1P-120x121	1200x1210x2260h	ÉCRAN TACTILE	1	1 2	800x1000 800x800
ST100-1P-120x210	1200x2100x2260h	ÉCRAN TACTILE	1	2	800x1000
ST100-1P-120x291	1200x2910x2260h	ÉCRAN TACTILE	1	3	800x800
ST100-1P-120x300	1200x3000x2260h	ÉCRAN TACTILE	1	3	800x1000
ST80-2P-210x110	2100x1100x2260h	ÉCRAN TACTILE	2	2	600x800
ST80-2P-210x171	2100x1710x2260h	ÉCRAN TACTILE	2	4	600x800
ST80-2P-210x261	2100x2610x2260h	ÉCRAN TACTILE	2	6	600x800
ST100-2P-240x111	2400x1110x2260h	ÉCRAN TACTILE	2	2	800x800
ST100-2P-240x141	2400x1410x2260h	ÉCRAN TACTILE	2	2	800x1000
ST100-2P-240x201	2400x2010x2260h	ÉCRAN TACTILE	2	4	800x800
ST100-2P-240x231	2400x2310x2260h	ÉCRAN TACTILE	2	4	800x1000
ST100-2P-240x291	2400x2910x2260h	ÉCRAN TACTILE	2	6	800x800
ST100-2P-240x321	2400x3210x2260h	ÉCRAN TACTILE	2	6	800x1000
ST120-2P-150x81	1500x810x2260h	ÉCRAN TACTILE	2	2	600x400
ST120-2P-150x111	1500x1110x2260h	ÉCRAN TACTILE	2	2	700x500
ST120-2P-150x141	1500x1410x2260h	ÉCRAN TACTILE	2	4	600x400
ST120-2P-150x171	1500x1710x2260h	ÉCRAN TACTILE	2	4	700x500
ST120-2P-150x201	1500x2010x2260h	ÉCRAN TACTILE	2	6	600x400
ST120-2P-150x261	1500x2610x2260h	ÉCRAN TACTILE	2	6	700x500
ST20	710x800x2030H	NUMÉRIQUE	1	20 PLAQUES	400x600
ST40	800x1020x2030H	NUMÉRIQUE	1	20 PLAQUES 40 PLAQUES	600x800 400x600
ST40-2P	1420x800x2030H	NUMÉRIQUE	2	40 PLAQUES	400x600

À QUI S'ADRESSE NOTRE PROPOSITION DE VALEUR?

Pour **L'INDUSTRIE**

Dans le contexte industriel, la production de produits levés suit un processus rigoureux et hautement automatisé.

Les solutions RPRO « pour l'INDUSTRIE » visent à garantir une qualité constante, une efficacité optimale et des volumes importants.



Pour la **BOULANGERIE ARTISANALE**

Dans le segment artisanal, l'attention à la tradition, à la saveur et à la personnalisation sont au cœur du processus.

Les technologies RPRO pour la « Boulangerie Artisanale » sont conçus pour intégrer la flexibilité et le contrôle dans les processus, en préservant l'identité du produit artisanal.



Pour les **CHAÎNES de BOULANGERIE**

Dans le modèle de la chaîne de boulangeries, la production a lieu de manière centralisée dans un laboratoire, avec une distribution ultérieure des produits semi-finis et congelés aux magasins.

Les produits RPRO soutiennent cette intégration. Leur principal avantage réside dans la standardisation de la qualité et l'optimisation logistique.



Pour **HO.RE.CA.**

Dans le secteur Ho.Re.Ca., les produits levés constituent un élément stratégique pour enrichir l'offre culinaire. Cela nécessite de la variété, une préparation rapide et une longue durée de conservation. Les propositions RPRO pour Ho.Re.Ca. sont développées pour garantir des performances élevées et une grande flexibilité opérationnelle.



LES RACINES DE NOTRE VALEUR



RPRO est une entreprise basée dans le nord de l'Italie spécialisée dans la conception et la fabrication de Fours Rotatifs, Chambre et Armoires de Fermentation Contrôlée, Cellules de Refroidissement Rapide et Surgélation et Chambres et Armoires de Pousse.

RPRO est une entreprise avec une forte tradition familiale.

Renouvellement, depuis sa création en 1963, a toujours été la marque de fabrique de l'entreprise.

Évolution, fait partie de son patrimoine génétique, transmis de père en fils, notamment grâce à des investissements constants.

L'entreprise a débuté en 1979 en tant que fournisseur de services de transformation, de découpe, de pliage et de soudage de tôles en acier inoxydable.

En 1985, elle a développé, avec un succès remarquable, une gamme complète d'équipements en acier inoxydable pour les boulangeries et pâtisseries.

Au cours des 23 dernières années, plusieurs transformations majeures dans un souci de continuité et de croissance ont conduit l'entreprise à s'imposer dans le domaine de la production de réfrigération professionnelle pour les boulangeries et pâtisseries industrielles et artisanales.



Est un acteur solide et respecté sur le marché international.

L'équipe hautement expérimentée de l'entreprise est déterminée à créer de la valeur pour ses clients en termes de produits, de solutions, de services et de fiabilité.





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.