

Dekomondial

Horno de pisos eléctrico



Flexibilidad excepcional incluso con grandes producciones

Para aquellos que buscan una calidad de cocción altísima y una flexibilidad elevada, incluso para producciones intensivas.

Dekomondial es el horno de pisos eléctricos que responde a la creciente necesidad de obtener una producción flexible y una instalación y un uso fáciles. Las cámaras de cocción completamente independientes permiten diferentes usos según el tipo y la cantidad de producto.

Equipado con funciones especiales destinadas a reducir el consumo, Dekomondial garantiza un bajo coste operativo y un rendimiento elevado de funcionamiento. Extremadamente compacto, apenas ocupa espacio y presenta varias modalidades de horneado, manuales y automáticas, para facilitar aún más las operaciones diarias.



Máximo control

Gracias a las dos sondas para cada cámara y a una electrónica de última generación, es posible obtener la máxima precisión en la regulación de la temperatura, para la gestión de la cocción intensiva.



Mantenimiento simplificado

Todos los componentes de mayor desgaste del horno han sido diseñados para poder mantenerlos fácilmente o reemplazarlos desde la parte frontal del horno, para minimizar los costes y los tiempos de asistencia.

Muchas buenas razones para elegir Dekomondial



Apagón

Función que gestiona las subidas de tensión y los apagones de la red eléctrica, lo que permite que el horno se reinicie automáticamente y continúe la cocción programada.



Gestión energética

Esta función te permite reducir la potencia del horno hasta en un 50 %. Los algoritmos sofisticados del «software» garantizan la calidad de tu cocción en cualquier situación.



«Auto Shutdown»

Es posible programar el horno para que se apague automáticamente después de un tiempo preestablecido de inactividad para reducir el consumo de energía.



Encendido y apagado automáticos

Puedes programar el horno para que se encienda o apague cuando quieras.

¿Aún quieres más?

Descubre el resto de ventajas

1

OPT (óptimo)

Te permite mejorar la eficiencia de uso de tu horno, para que puedas reducir tu consumo de energía hasta en un 30 %.

4

Mantenimiento fácil

Todas las actividades de inspección y mantenimiento se pueden realizar desde la parte frontal del horno.

2

Gestión de los niveles de contraseña

Limita el acceso a las recetas solo a operadores autorizados.

5

Se pueden guardar hasta 80 recetas

Es posible cargar hasta 80 recetas personalizadas y en cada una de estas es posible configurar hasta 9 fases de cocción.

3

Visión perfecta

La amplia visibilidad de la cámara está garantizada por las grandes puertas de vidrio y un eficiente sistema de iluminación interna.

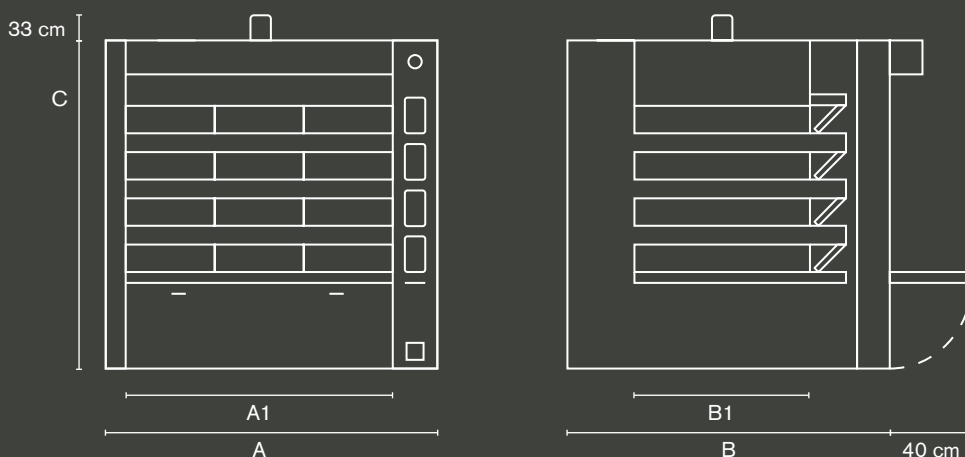
¿Quieres personalizarlo?

Descubre las opciones para crear un horno a tu medida

- Altura de la última cámara de 24 cm
- Paneles de control en la columna a la izquierda
- Panelado perimetral en acero inoxidable
- Banco basculante
- Pala de horneado manual o semiautomática integrada
- Extractor de vapor en posición lateral (derecha o izquierda)

Datos técnicos

	CÁMARAS	PUERTAS POR CÁMARA	SUPERFICIE DE COCCIÓN	ALTURA DE BOCA DE CÁMARA	DIMENSIONES (cm)					POTENCIA INSTALADA		PESO
	no.	no.	m²	cm	Cámara		Exterior			kW (400 V)		kg
					A1	B1	A	B	C	50% (estándar)	MAX	
31-80160	3	1x81 cm	4	20-20-20	81	165	127	230	230	14,8	31,7	1.300
31-80200		1x81 cm	5		81	205	127	270	230	17,0	36	1.650
32-120130		2x62 cm	5,1		124	138	170	203	230	16,6	34,3	2.500
32-120160		2x62 cm	6,1		124	165	170	230	230	19,9	41,8	2.800
32-120200		2x62 cm	7,6		124	205	170	270	230	23,1	48	3.150
32-120240		2x62 cm	9,1		124	245	170	310	230	26,6	54,5	3.500
33-180160		3x62 cm	9,2		186	165	231	230	230	28,3	59,2	3.300
33-180200		3x62 cm	11,4		186	205	231	270	230	32,6	68	3.700
33-180240		3x62 cm	13,7		186	245	231	310	230	38,0	78,7	4.100
41-80160	4	1x81 cm	5,3	20-20-20-20	81	165	127	230	230	21,4	42	1.450
41-80200		1x81 cm	6,6		81	205	127	270	230	23,8	46,8	1.750
42-120130		2x62 cm	6,8		124	138	170	203	230	23,6	45,4	2.800
42-120160		2x62 cm	8,2		124	165	170	230	230	28,2	55,4	3.100
42-120200		2x62 cm	10,2		124	205	170	270	230	32,3	63,6	3.600
42-120240		2x62 cm	12,2		124	245	170	310	230	36,7	72,4	4.100
43-180160		3x62 cm	12,3		186	165	231	230	230	39,8	78,4	4.400
43-180200		3x62 cm	15,3		186	205	231	270	230	45,7	90,4	4.900
43-180240		3x62 cm	18,2		186	245	231	310	230	52,8	104,6	5.400
51-80160	5	1x81 cm	6,7	18-18-18-18-18	81	165	127	230	230	22,6	46,8	1.800
51-80200		1x81 cm	8,3		81	205	127	270	230	28,7	59,5	2.100
52-120130		2x62 cm	8,5		124	138	170	203	230	27,2	56,5	3.010
52-120160		2x62 cm	10,2		124	165	170	230	230	33,5	69	3.400
52-120200		2x62 cm	12,7		124	205	170	270	230	38,5	79,2	3.950
52-120240		2x62 cm	15,2		124	245	170	310	230	44,5	91,5	4.500
53-180160		3x62 cm	15,3		186	165	231	230	230	47,8	98	5.400
53-180200		3x62 cm	19,1		186	205	231	270	230	55,0	92,5	6.000
53-180240		3x62 cm	22,8		186	245	231	310	230	63,8	85	6.600



Mondial Forni Spa

Via dell'Elettronica, 1
37139 Verona - Italy

Tel. +39 045 8182511
Fax +39 045 8518210

info@mondialforni.com
www.mondialforni.com