

Ecomondial

**Horno de pisos
de tubos de vapor**



Cocción tradicional y una gestión de la temperatura más flexible

Indicado para quienes buscan la calidad de la cocción tradicional en todo tipo de productos.

Ecomondial es el horno de pisos de tubos de vapor ideal para hornear productos que requieran un fuerte impulso de calor desde el suelo y cantidades importantes de vapor. Está diseñado para garantizar una gestión más flexible de la temperatura en comparación con un horno de tubos tradicional, manteniendo la misma calidad de cocción.

Ecomondial es ideal para la cocción en bandejas o directamente en la platea. Robusto y fiable en el tiempo, simplifica las fases de carga/descarga del horno mediante el uso de paletas de carga y descarga manuales y semiautomáticas. El nuevo sistema de control digital y la automatización de las fases de descarga de vapor hacen que el horno sea aún más fácil de utilizar.



Dinamismo productivo

La estructura del horno en acero inoxidable permite una variación más rápida de la temperatura en la cámara en comparación con los hornos de mampostería tradicionales, lo que aumenta la flexibilidad productiva.



Consumo reducido

La gestión exclusiva de los humos permite instalar quemadores de potencia reducida, para un menor consumo y unos costes de instalación reducidos.

Muchas buenas razones para elegir Mondial



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.



Ahorro energético

Una doble capa aislante de alta densidad asegura el máximo aislamiento térmico, de forma que se optimiza el consumo energético.



«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.



Fiabilidad

Construido para garantizar seguridad y fiabilidad, asegura rendimientos elevados que se mantienen inalterados con el transcurso del tiempo.



Encendido y apagado automáticos

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



Vidrios termorreflectantes

Los vidrios especiales termorreflectantes permiten reducir las pérdidas térmicas de tu horno.

¿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 %.

2

Gestión de los niveles de contraseña

Limita el acceso a las recetas solo a operadores autorizados.

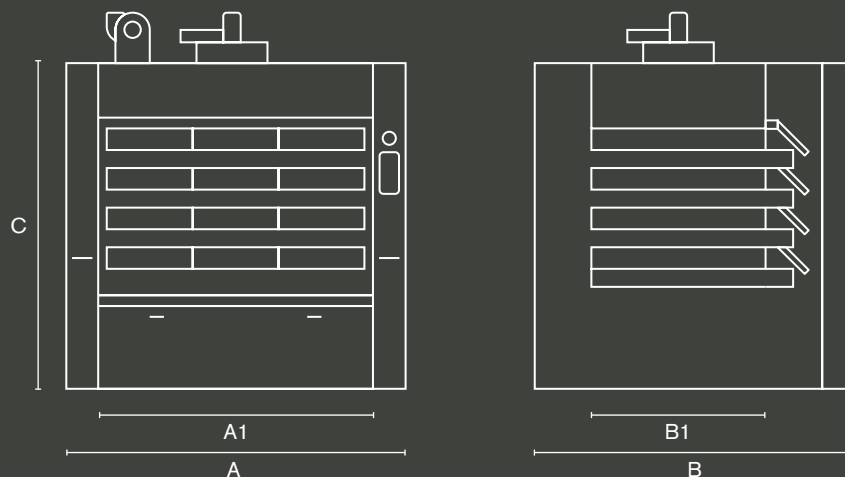
¿Quieres personalizarlo?

Descubre las opciones para crear un horno a tu medida

- Puerta de acero inoxidable AISI 430
- Kit para extractor de vapor en posición lateral (derecha o izquierda)
- Descarga de humos lateral izquierda o trasera (reduce la altura mínima requerida del local)
- Rampa hidráulica de derivación
- Kit de calentamiento de vaporizadores estándar con resistencias eléctricas
- Extractor doble de acero inoxidable
- Sistema de horneado con pala manual o semiautomática

Datos técnicos

	CÁMARAS	PUERTAS POR CÁMARA	SUPERFICIE DE COCCIÓN	ALTURA DE BOCA DE CÁMARA	DIMENSIONES (cm)					POTENCIA TÉRMICA		POTENCIA ELÉCTRICA	PESO
	no.	no.	m²	cm	Cámara		Exterior			kW	kcal/h	kW (400 V)	kg
32 CS	3	2	6,1	22-22-25	124	165	175	289	230	34	29500	1,5	4000
32 C			8,1		124	218	175	342	230	45	38700		4700
33 CS		3	9,2		186	165	237	289	230	51	44000		5200
33 C			12,2		186	218	237	342	230	67	57500		6200
42 CS	4	2	8,2	20-20-20-25	124	165	175	289	230	45	38500		4600
42 C			10,8		124	218	175	342	230	56	48000		5500
43 CS		3	12,3		186	165	237	289	230	67,5	58000		6000
43 C			16,2		186	218	237	342	230	90	77000		7200
52 CS	5	2	10,2	18-18-18-18-18	124	165	175	289	230	56	48000		5200
52 C			13,5		124	218	175	342	230	74,5	64000		6400
53 CS		3	15,4		186	165	237	289	230	85	73000		6800
53 C			20,3		186	218	237	342	230	110,5	95000		8200



Mondial Forni Spa

Via dell'Elettronica, 1
37139 Verona - Italy

Tel. +39 045 8182511
Fax +39 045 8518210

info@mondialforni.com
www.mondialforni.com