

MONDIAL
FORNI

MF

Mondial

Horno de platea fija
de tubos de vapor

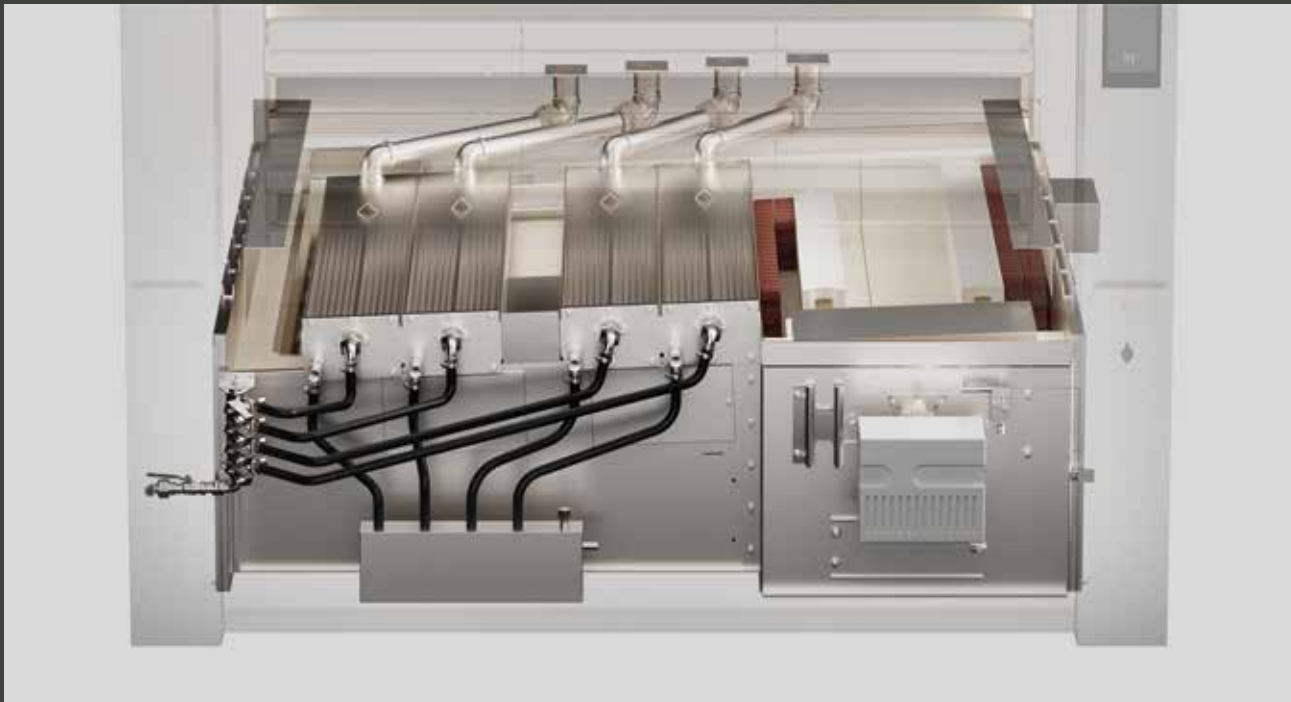


El calor suave para un desarrollo de los productos inigualable

Indicado para quienes hacen de la calidad su exigencia principal.

Mondial es el horno de pisos de tubos de vapor que redescubre los principios de la cocción del pasado y los integra con las tecnologías modernas. Fruto de una larga experiencia en diseño y fabricación, es ideal para hornear productos que requieran un fuerte impulso de calor desde el suelo y cantidades importantes de vapor. La resistencia elevada de los materiales empleados frente al estrés térmico ha llevado a la creación de un sistema en perfecto equilibrio, compuesto por muchos detalles particulares.

Estos son solo algunos de los detalles que hacen de Mondial un punto de referencia para esta tecnología, tan simple y tan sofisticada al mismo tiempo.



Vapor sin fin

Los vaporizadores se ubican en la parte inferior del horno, colocados sobre el giro de humos e inmersos en el cemento. Su particular construcción les permite generar vapor de forma ilimitada, incluso cuando el quemador no está en funcionamiento.



Cocción perfecta

Mondial es el único horno de tubos cuya salida de humos de combustión está construida íntegramente con mampostería, al igual que la estructura exterior del horno. Esto garantiza una masa térmica inigualable que distribuye el calor cuidadosamente en todas las cámaras.



Tubo de vapor

Cada tubo está equipado con un travesaño doble para cada cámara de cocción, para un uso intensivo del horno. Los tubos, fabricados con materiales diseñados por los técnicos de Mondial Forni, se prueban con un sistema automático a una presión muy elevada, para asegurar su durabilidad.

Muchas buenas razones para elegir Mondial



Sistemas de alimentación múltiples

Amplia gama de sistemas de alimentación para responder adecuadamente a todas las necesidades (metano, GLP, diésel, madera).



Conveniencia

La cocción a temperaturas descendentes de las referencias de terminación del banco se realiza incluso con el quemador completamente apagado, lo que elimina el coste energético del horno.



Fiabilidad

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



«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.



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.



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

Versatilidad

Posibilidad de integrar una cámara eléctrica para hacer el horno más versátil y adecuarlo aún más según se requiera.

2

Visión perfecta

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

3

Calidad superior para cocciones intensivas

Sistema de calentamiento de tubos de vapor de forma anular con doble travesaño de 27 mm de diámetro, que calienta directamente la parte alta y la platea de cada cámara.

4

OPT (óptimo)

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

5

Gestión de los niveles de contraseña

Limita el acceso a las recetas solo a operadores autorizados.

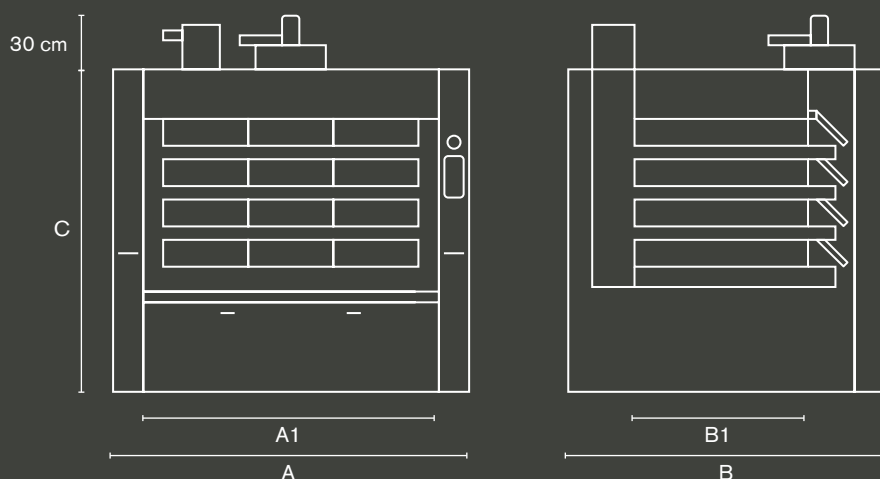
¿Quieres personalizarlo?

Descubre las opciones para crear un horno a tu medida

- Puerta de acero inoxidable AISI 430
- Válvulas dobles de descarga de vapor
- Puertas con apertura hacia arriba
- Última cámara eléctrica en mod. 32 CS, CO - 33 CS y CO
- Vaporizador eléctrico (solo para modelos con última cámara eléctrica)
- Dispositivo para mejorar la evacuación del exceso de vapor
- Refuerzo de vaporizador individual para cada cámara del horno
- Extractor de vapor inoxidable AISI 304
- Extractor doble estándar inoxidable
- Kit para extractor de vapor en posición lateral (derecha o izquierda) (reduce la altura a 250 cm)
- Rampa idraulica by-pass
- FLL: horno lateral derecho para combustibles sólidos (madera)
- FLS: horno lateral derecho para quemadores de combustibles sólidos (orujo)
- FFL: horno frontal sobredimensionados para combustibles sólidos (leña)
- Sistema de carga con cargador "manual o semiautomático"

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 CX	3	2	5,1	22-22-25	124	138	190	269	230	58	49700	1,5	6000
32 CS			6,1		124	165	190	295	230	68	58000		6700
32 CO			7,6		124	205	190	335	230	79	68000		7300
32 C			8,2		124	218	190	348	230	84	72000		7550
33 CX		3	7,7		186	138	252	269	230	79	68000		7350
33 CS			9,2		186	165	252	295	230	97	83000		7900
33 CO			11,4		186	205	252	335	230	110	94000		9500
33 C			12,2		186	218	252	348	230	115	99000		9200
33 M		4	13,6		186	244	252	375	230	132	113000		9900
34 CS			12,2		248	165	314	295	230	115	99000		9950
34 CO			15,2		248	205	314	335	230	140	120000		11800
34 C			16,2		248	218	314	348	230	146	125000		11500
34 M			18,2		248	244	314	375	230	165	140000		12250
34 L			20,2		248	271	314	402	230	180	155000		13050
42 CS	4	2	8,1	20-20-20-25	124	165	190	295	230	91	78000		7300
42 CO			10,1		124	205	190	335	230	102	88000		8000
42 C			10,8		124	218	190	348	230	108	93000		8250
43 CX		3	10,3		186	138	252	269	230	102	88000		8100
43 CS			12,3		186	165	252	295	230	107	92000		8700
43 CO			15,2		186	205	252	335	230	140	120000		9700
43 C			16,2		186	218	252	348	230	146	125000		10050
43 M			18,2		186	244	252	375	230	163	140000		10800
43 L			20,2		186	271	252	402	230	180	155000		11500
44 CS		4	16,4		248	165	314	295	230	149	128000		10800
44 CO			20,3		248	205	314	335	230	175	150000		12400
44 C			21,6		248	218	314	348	230	182	156000		12600
44 M			24,2		248	244	314	375	230	200	172000		13450
44 L			26,8		248	271	314	402	230	227	195000		14350



Mondial Forni Spa

Via dell'Elettronica, 1
37139 Verona - Italy

Tel. +39 045 8182511
Fax +39 045 8518210

info@mondialforni.com
www.mondialforni.com