

Domino

Modularer elektrischer
Etagenbackofen



Flexibilität, Modularität, Leistung

Geeignet für Backstuben, großflächigen Einzelhandel, Hotels, Restaurants und Catering-Unternehmen, die hohe Flexibilität und maximale Backleistung in einer einzigen Lösung suchen.

Domino ist der modulare elektrische Etagenbackofen, der unendliche Konfigurations- und Anpassungsmöglichkeiten für maßgeschneiderte Lösungen bietet.

Dieselbe Vielseitigkeit bietet er auch beim Temperaturmanagement: Die benachbarten Backkammern können dank einer optimalen Wärmedämmung ein thermisches Delta von bis zu 50 °C bewältigen. Und das bei reduzierten Abmessungen und extremer Kompaktheit, auch dank des innovativen Türöffnungssystems.



Einfache Reinigung

Er wurde entworfen und gebaut, um Wartungs- und Reinigungsvorgänge zu erleichtern und die Installation sowohl in Backstuben als auch in Verkaufsstätten zu vereinfachen.



Kompromisslose Modularität

Höhe, Tiefe und Breite jeder einzelnen Kammer kann konfiguriert werden, um die gleiche Backqualität zu garantieren.



Isolation zwischen den Kammern

Dank der exklusiven Wärmedämmung, die einen Unterschied von bis zu 50 °C zwischen den einzelnen Kammern verwaltet, können Sie verschiedene Produkte bei unterschiedlichen Temperaturen gleichzeitig backen.



Lückenlose Kontrolle

Domino ist der einzige modulare Backofen, der dank der zwei Sonden für jede Kammer und dank der Elektronik der neuesten Generation eine absolute Präzision bei der Regulierung der Backtemperatur ermöglicht, um selbst die schwierigsten Backverfahren zu vereinfachen.

Weitere Funktionen von Domino



Blackout

Funktion, die Überspannungen und Ausfälle des Stromnetzes verwaltet, sodass der Backofen automatisch neu gestartet und das eingestellte Backverfahren fortgesetzt werden kann.



Bis zu 80 speicherbare Rezepte

Es können bis zu 80 individuelle Rezepte geladen werden, in denen jeweils bis zu 9 verschiedene Backphasen eingestellt werden können.



„Auto-Shutdown“

Der Backofen kann so eingestellt werden, dass er sich nach einer voreingestellten automatisch ausschaltet, um den Energieverbrauch zu reduzieren.



Power Management

Mit dieser Funktion können Sie die Backofenleistung um bis zu 50 % verringern. Ausgeklügelte Softwarealgorithmen gewährleisten Ihre Backqualität unter allen Bedingungen.



Automatischer Start und Stopp

Der Backofen kann so programmiert werden, dass er backbereit ist oder sich bei Bedarf ausschaltet.

Brauchen Sie noch mehr?

Entdecken Sie alle weiteren Vorteile

1

OPT (Optimum)

Es ermöglicht Ihnen, die Nutzungseffizienz Ihres Backofens zu verbessern, sodass Sie Ihren Energieverbrauch um bis zu 30 % reduzieren können.

4

Perfekte Sicht

Die umfassende Sicht auf die Kammer wird durch die großen Glastüren und ein effizientes Innenbeleuchtungssystem garantiert.

2

MFCConnect

Das innovative Cloud-Steuerungssystem ermöglicht es Ihnen, den Betrieb Ihres Backofens rund um die Uhr zu überwachen, wo immer Sie sich befinden.

5

Qualität der Materialien

Vorderseite und Abzugshaube aus Edelstahl, langlebige elektrische Heizwiderstände, langlebige Automatikventile.

3

Verwaltung der Passwortebenen

Beschränken Sie den Zugriff auf die Rezepte ausschließlich auf autorisierte Bediener.

6

Wärmereflektierende Gläser

Die speziellen wärmereflektierenden Gläser ermöglichen es, die Wärmeverluste Ihres Backofens zu verringern.

Möchten Sie den Backofen personalisieren?

Entdecken Sie die Möglichkeiten, Ihren individuellen Backofen zu erstellen

- Räder
- Rostfreier Gärschrank
- Rostfreies Backblechgestell
- Dampf-Kühlgerät
- Rahmenbefestigung mit Kanalführung
- Kammerhöhe 25 cm
- Gesteigerte Leistung

Technische Daten

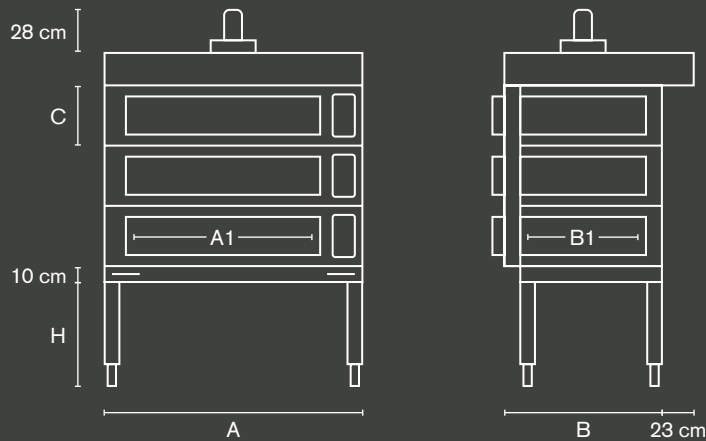
		2T-6040	2T-4060	4T-4060	2T-5365	3T-4060	4T-6040	6T-4060	8T-6040	3T-4680	3T-5365	4T-8046
NÜTZLICHE KAMMERABMESSUNGEN (A1xB1)	cm	62x82	82x62	82x122	110x68	124x62	124x82	124x122	124x162	142x82	164x68	164x94
BACKFLÄCHE	m ²	0,50	0,50	1,00	0,75	0,77	1,00	1,50	2,00	1,16	1,11	1,54
NÜTZLICHE HÖHE ZUR BESTÜCKUNG	18-25 cm	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
BROT		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
FEINBACKWAREN		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
PIZZA AUF BACKBLECH		•	•			•						
GRÖÖE (cm)	A	101	121	121	149	163	163	163	163	181	203	203
	B	121	101	161	107	101	121	161	201	121	107	133
	C	18	36									
		25	43									
GESAMTE ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW) *	standard (PD=50%)	2,9	3,2	5,6	5,6	4,4	5,6	7,6	7,6	6,8	8,1	7,5
	max (PD=100%)	4,9	5,3	10,1	9,6	7,2	9,6	13,6	13,6	11,8	14,1	12,9
	pizza Backblech	6,9	8,3			11,2						
ELEKTRISCHE LEISTUNG MIT DAMPFGENERATOR	kW	1,5	1,5	1,5	3	3	3	3	3	3	3	3

* Backofenleistung ohne Dampferzeuger

• = Serie

Höhe der Stützen

1 Kammer	H = 105 cm
2 Kammern	H = 85 cm
3 Kammern	H = 65 cm
4 Kammern	H = 30 cm



Mondial Forni Spa

Via dell'Elettronica, 1
37139 Verona - Italien

Tel. +39 045 8182511
Fax +39 045 8518210

info@mondialforni.com
www.mondialforni.com