

Basic

Four rotatif électrique
et à combustion

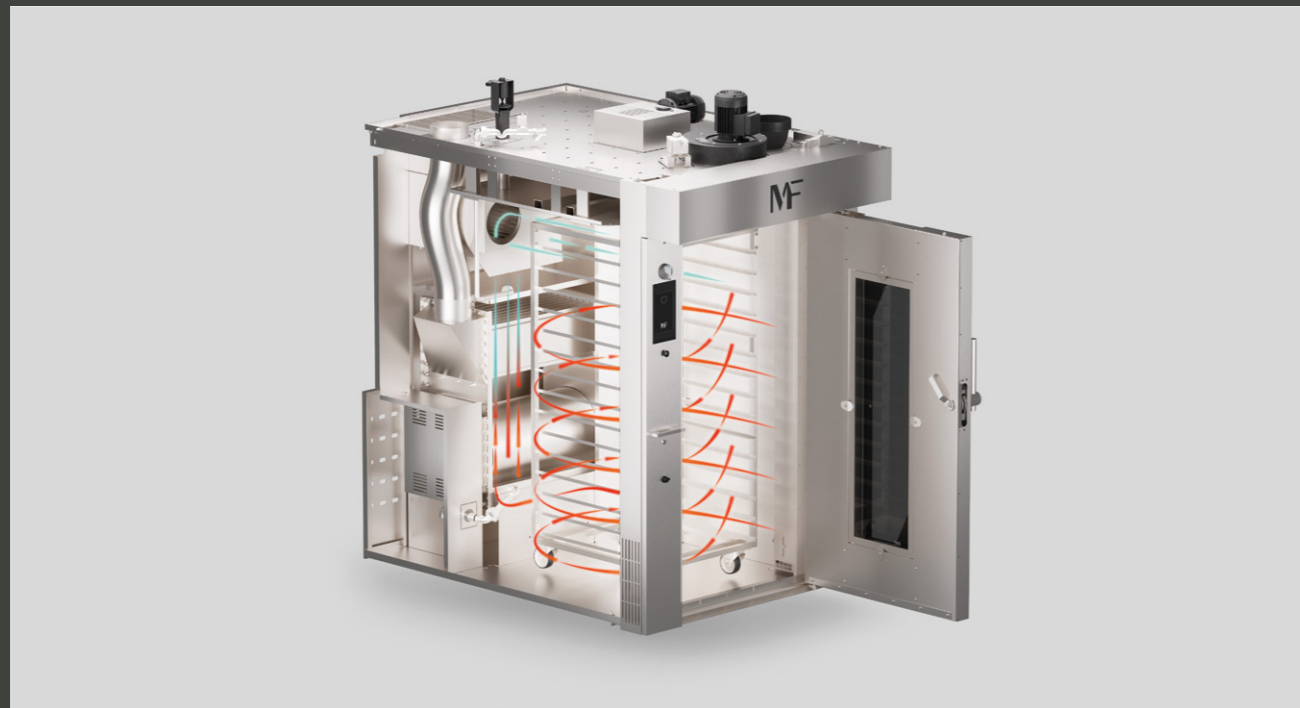


Grandes performances, petite taille

Convient à tous ceux qui recherchent une polyvalence d'utilisation, des performances de cuisson élevées et une consommation réduite.

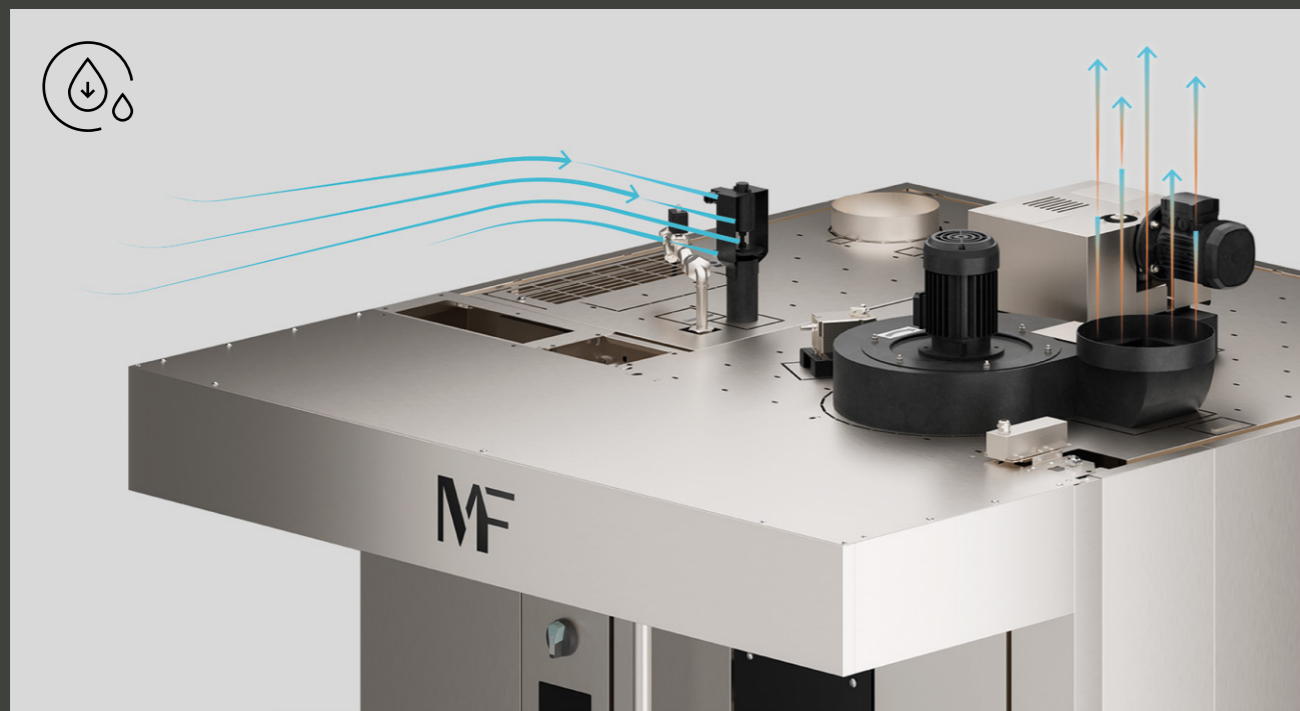
Basic répond aux besoins de ceux qui recherchent la facilité d'utilisation, l'économie d'énergie et l'optimisation de l'espace. Ce four rotatif gère au mieux la cuisson de chaque type de produit, grâce à la capacité à gérer les changements brusques de température. Les formes linéaires et bien définies font de Basic un objet au design raffiné, parfait pour être inséré dans n'importe quel environnement.

La solidité et le soin apportés à chaque composant en font un investissement sûr, conçu pour durer dans le temps.



Qualité de cuisson supérieure

Le système exclusif MondialForniBTT (Bottom To Top) achemine l'air du bas et de l'arrière de la chambre vers le haut, en garantissant un flux de chaleur uniforme et un développement de produit exceptionnel.



Croquant garanti

Speed Dry assure un plus grand croquant et une plus grande durée de conservation à chaque produit. Son utilisation réduit de 70 % le temps nécessaire à l'évacuation de la buée dans la chambre.

Tant de bonnes raisons de choisir Basic



Adaptabilité maximale

Le plateau tournant et le crochet peuvent être personnalisés pour être compatibles avec tous les types de chariots.



Démarrage et arrêt automatiques

Vous pouvez programmer le four pour qu'il s'allume ou s'arrête quand vous le souhaitez.



« Arrêt automatique »

Il est possible de régler le four pour qu'il s'arrête automatiquement après un temps de non-utilisation prédéfini, réduisant ainsi la consommation d'énergie.



Jusqu'à 80 recettes peuvent être stockées

Il est possible de charger jusqu'à 80 recettes personnalisées, dans chacune desquelles il est possible de programmer jusqu'à 9 phases de cuisson.

Vous en voulez encore plus ?

Découvrez tous les autres avantages

1

OPT (Optimum)

Il vous permet d'améliorer l'efficacité d'utilisation de votre four; ainsi, vous pouvez réduire votre consommation d'énergie jusqu'à 30 %.

4

Gestion des niveaux de mot de passe

Restreint l'accès aux recettes aux seuls opérateurs autorisés.

2

Charges partielles

Le four s'adapte à chaque besoin, en assurant des performances de cuisson extraordinaires même avec des charges partielles, évitant le gaspillage d'énergie.

5

Économies d'énergie

Une double couche d'isolation haute densité assure une isolation thermique maximale, optimisant la consommation d'énergie.

3

MFCConnect

Le système de contrôle innovant dans le Cloud vous permet de surveiller le fonctionnement de votre four 24h/24 et 7j/7, où que vous soyez.

6

Vitres thermo-réfléchissantes

Les vitres spéciales thermo-réfléchissantes permettent de réduire les pertes de chaleur de votre four.

Voulez-vous le personnaliser ?

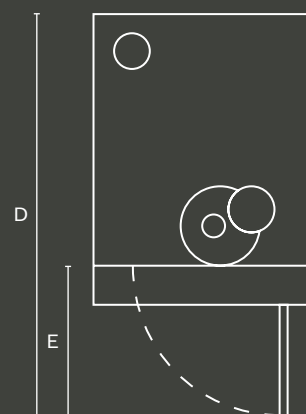
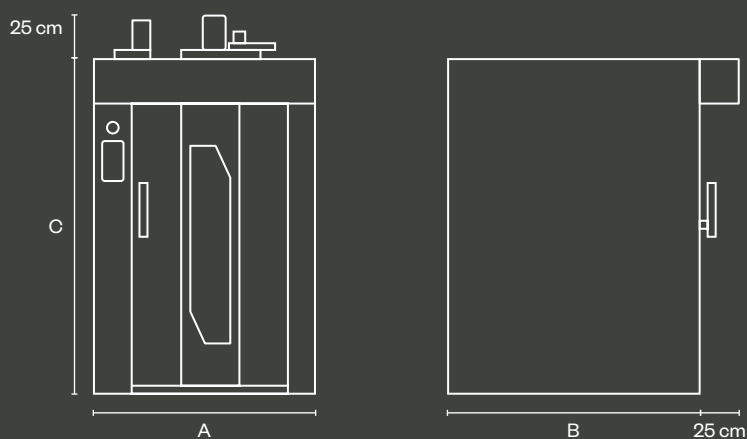
Découvrez les options pour créer votre four sur mesure

- Habillage périmétrique en acier inoxydable
- Ouverture de porte avec charnières à gauche (en standard à droite)
- Aspirateur de vapeur à grande vitesse en acier inoxydable
- Compteur de litres
- Vapeur augmentée
- Speed dry
- Protection de vitre et porte-gant
- Kit acoustique et lumineux supplémentaire
- Onduleur
- Nettoyeur de vapeur

Caractéristiques techniques

			4060	4575	6080
DIMENSIONS EXTÉRIEURES (cm)	A		99	119	131
	B		146	174	186
	C		200	200	200
	D		207	251	275
	E		64		
HAUTEUR MINIMALE DE LA SALLE		cm	240	240	240
PUISSANCE DE CHAUFFE	Gaz	kW	32	47	53
		kcal/h	27500	40000	46000
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	Électrique	kW (400 V)	21.6 / 28,8	33.8	34.2
	Gaz	kW (400 V)	1.5	1.5	1.5
Électrique	23 / 30.2 *		35.3	35.7	
POIDS	Gaz	kg	850	930	980
	Électrique		820	900	950
SURFACE DE CUISSON		m ²	3.6	5	7.2
PLAQUE DE FOUR		n.	15 (40x060)	15 (45x75)	15 (60x80)
DIMENSIONS DES PLAQUES	cm	40x60	40x60	60x65	
			45x75		
			46x76	60x80	
			50x70		
PLAQUE DE FOUR		n.	10-13-15-18-20		
ESPACE ENTRE LES ÉTAGÈRES		mm	140-107-93-77-69		

* Pour la cuisson du pain frais et/ou congelé, la puissance de chauffe est de 28,8 kW (puissance totale = 30,2 kW)



Mondial Forni Spa

Via dell'Elettronica, 1
37139 Verona - Italie

Tel. +39 045 8182511
Fax +39 045 8518210

info@mondialforni.com
www.mondialforni.com