

Basic

Forno rotativo elettrico
e a combustione

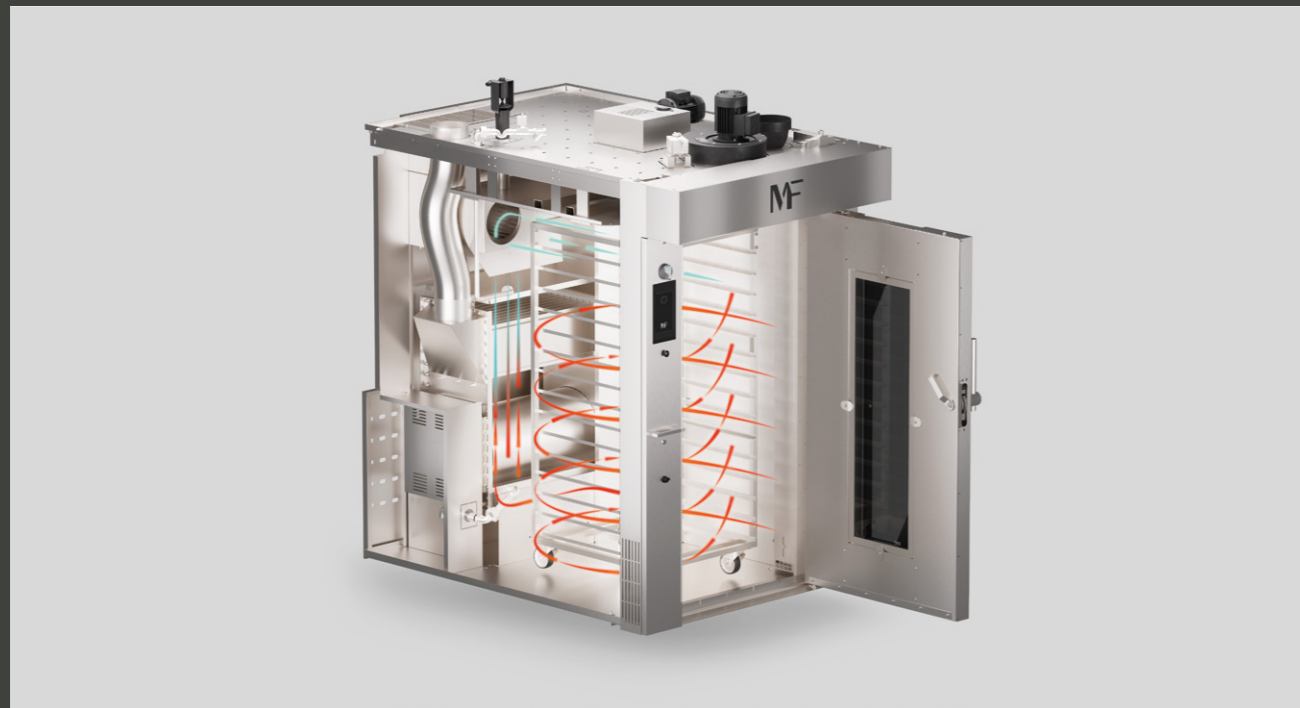


Grandi prestazioni, piccole dimensioni

Indicato per tutti coloro che ricercano versatilità di utilizzo,
elevata performance di cottura e consumi ridotti.

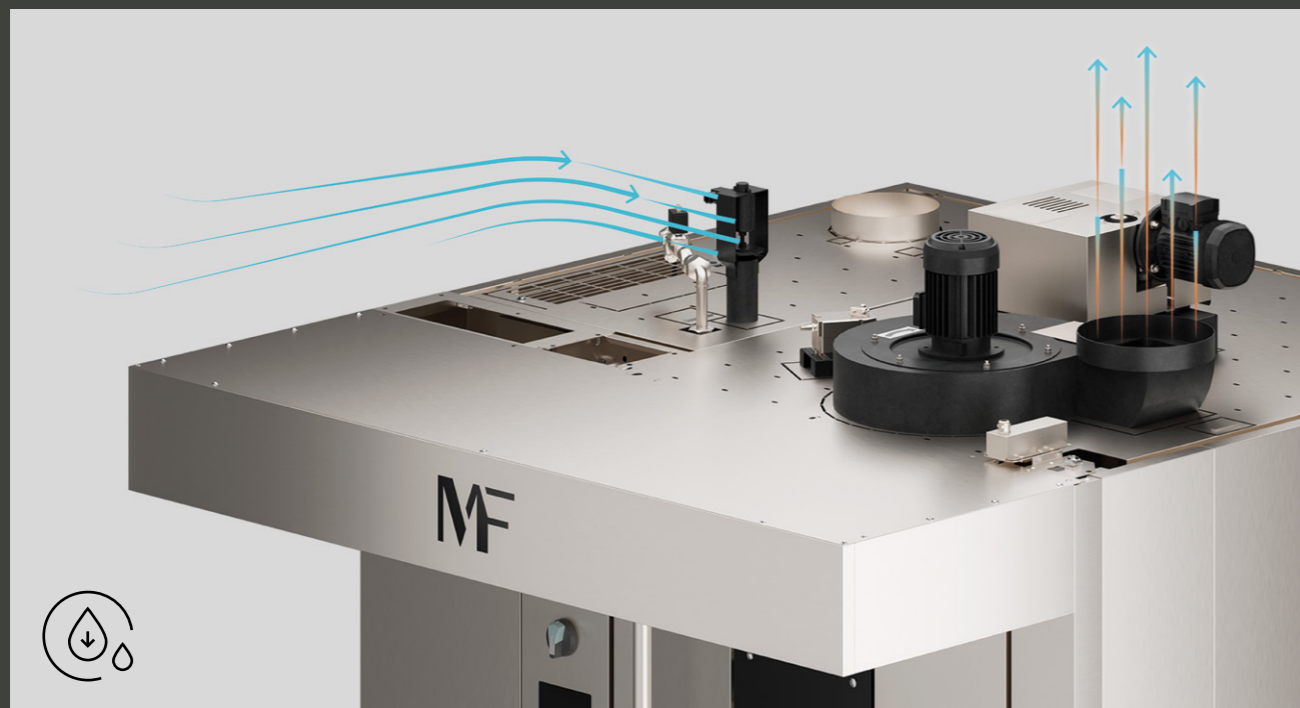
Basic soddisfa le esigenze di chi ricerca semplicità di utilizzo, risparmio energetico e ottimizzazione dello spazio. Questo forno rotativo gestisce al meglio la cottura di ogni tipologia di prodotto, grazie alla capacità di gestire repentini cambi di temperatura. Le forme lineari e ben definite fanno di Basic un oggetto dal design ricercato, perfetto da inserire in ogni ambiente.

La robustezza e la cura utilizzata usata in ogni componente lo rendono un investimento sicuro, progettato per durare nel tempo.



Qualità di cottura superiore

L'esclusivo sistema MondialForniBTT (Bottom to top) convoglia l'aria dalla parte inferiore e retrostante la camera verso l'alto, garantendo un flusso uniforme del calore e uno sviluppo eccezionale dei prodotti.



Croccantezza garantita

Speed Dry assicura maggior croccantezza e shelf life ad ogni prodotto. Il suo utilizzo riduce del 70% il tempo necessario per l'evacuazione del vapore in camera.

Tanti buoni motivi per scegliere Basic



Massima adattabilità

La piattaforma e il gancio possono essere personalizzati per essere compatibili con tutti i tipi di carrelli.



Partenza e spegnimento automatico

È possibile programmare il forno in modo che sia già pronto per la cottura o si spenga quando vuoi tu.



"Auto Shutdown"

È possibile impostare l'autospegnimento del forno dopo un tempo prestabilito di non utilizzo riducendo i consumi energetici.



Fino a 80 ricette memorizzabili

È possibile caricare fino a 80 ricette personalizzate, in ognuna delle quali è possibile impostare fino a 9 fasi di cottura.

Vuoi ancora di più?

Scopri tutti gli altri vantaggi

1

OPT (Optimum)

Ti permette di migliorare l'efficienza di utilizzo del tuo forno, così potrai ridurre i tuoi consumi energetici fino al 30%.

4

Gestione livelli password

Limita l'accesso alle ricette solo agli operatori autorizzati.

2

Carichi Parziali

Basic si adatta ad ogni esigenza, assicurando prestazioni di cottura straordinarie anche con carichi parziali evitando sprechi di energia.

5

Risparmio energetico

Un doppio strato di isolante dall'elevata densità assicura il massimo isolamento termico, ottimizzando il consumo energetico.

3

MFCConnect

L'innovativo sistema di controllo in Cloud, ti permette di monitorare 24h su 24h il funzionamento del tuo forno, ovunque ti trovi.

6

Vetri termo riflettenti

Gli speciali vetri termo riflettenti permettono di ridurre le dispersioni termiche del tuo forno.

Vuoi personalizzarlo?

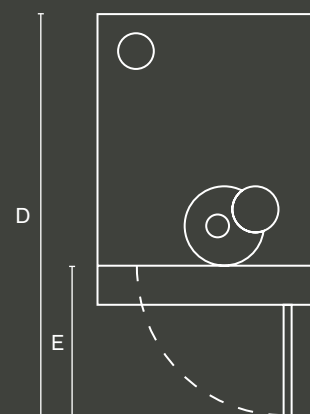
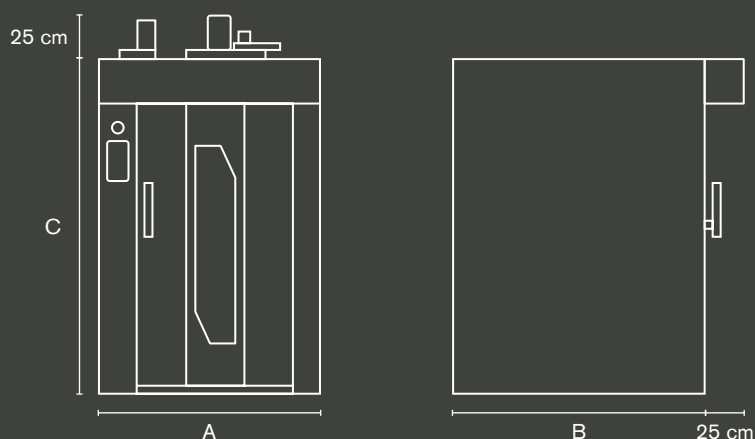
Scopri le opzioni per creare il tuo forno su misura

- Pannellatura perimetrale in acciaio inox
- Apertura porta con cerniere a sinistra (di serie a destra)
- Aspiratore vapori in acciaio inox ad alta velocità
- Contaltri
- Vaporiera maggiorata
- Funzione "Speed Dry"
- Protezione vetro e porta guanti
- Kit aggiuntivo acustico e luminoso
- Inverter
- Abbattitore vapori

Dati tecnici

			4060	4575	6080
DIMENSIONI ESTERNE (cm)	A		99	119	131
	B		146	174	186
	C		200	200	200
	D		207	251	275
	E		64		
ALTEZZA MINIMA LOCALE		cm	240	240	240
POTENZA TERMICA	Gas	kW	32	47	53
		kcal/h	27500	40000	46000
POTENZA ELETTRICA	Elettrico	kW(400 V)	21,6 / 28,8	33,8	34,2
	Gas	kW (400 V)	1,5	1,5	1,5
Elettrico	23 / 30,2 *		35,3	35,7	
PESO	Gas	kg	850	930	980
	Elettrico		820	900	950
SUPERFICIE COTTURA		m ²	3,6	5	7,2
TEGLIE		nr.	15 (40x60)	15 (45x75)	15 (60x80)
DIMENSIONI TEGLIE	cm	40x60	40x60	60x65	
			45x75		
			46x76	60x80	
			50x70		
TEGLIE		nr.	10-13-15-18-20		
SPAZIO TRA I RIPIANI		mm	140-107-93-77-69		

* Per cotture di pane fresco e/o surgelato, la potenza termica è di 28,8 kW (potenza tot. = 30,2 kW)



Mondial Forni Spa

Via dell'Elettronica, 1
37139 Verona - Italy

Tel. +39 045 8182511
Fax +39 045 8518210

info@mondialforni.com
www.mondialforni.com