

Basic

Электрическая
и топливная
ротационная печь

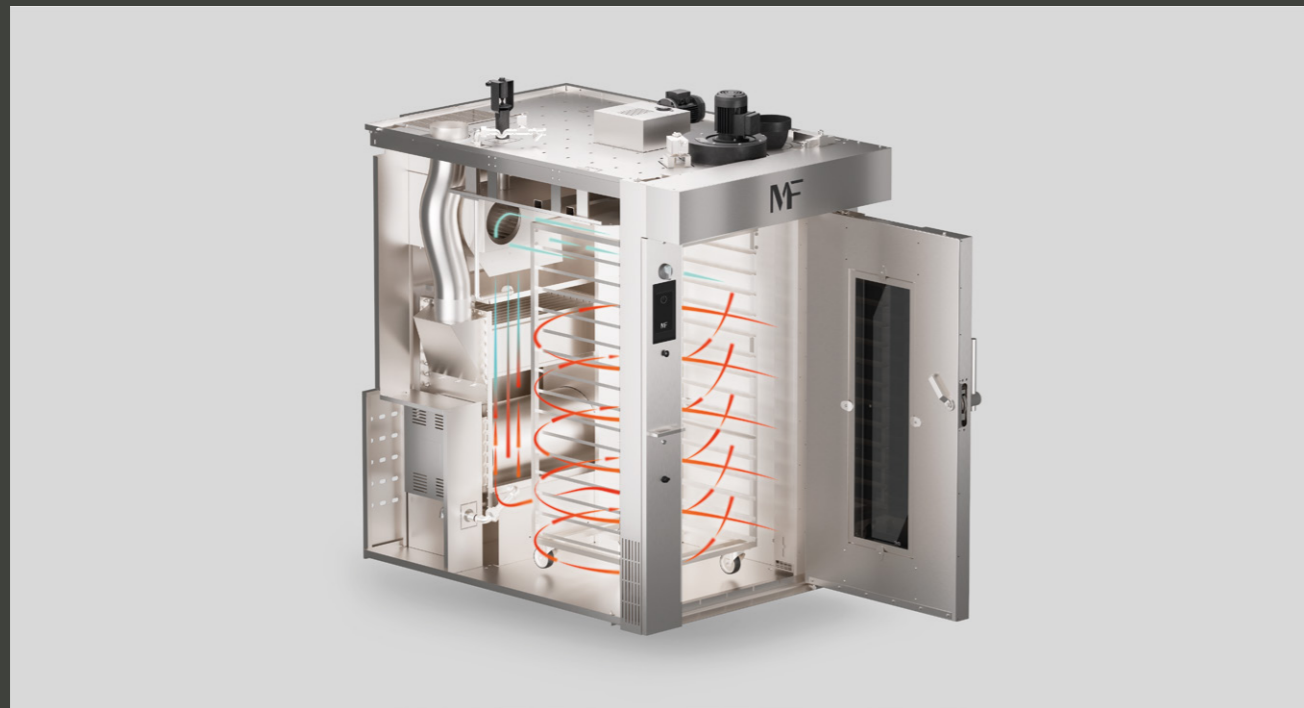


Большая производительность, небольшой размер

Подходит для всех, кто стремится к универсальности использования, высокой производительности процесса выпечки и снижению расходов.

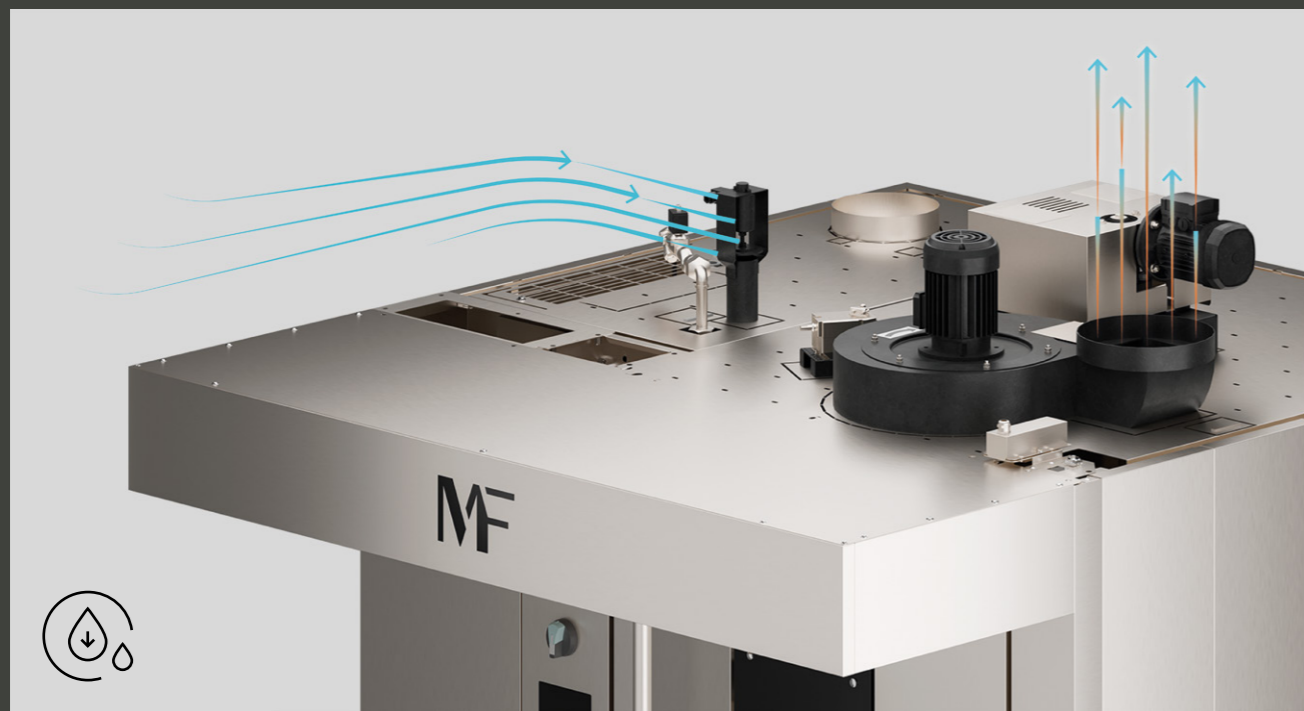
Basic удовлетворяет потребности тех, кому нужна простота использования, экономия энергии и оптимизация пространства. Будучи способной справляться с резкими перепадами температуры, эта ротационная печь наилучшим образом управляет выпечкой каждого вида продуктов. Благодаря линейным и четко очерченным формам печь Basic с изысканным дизайном идеально вписывается в любой интерьер.

Прочность и забота, воплощенные в каждом компоненте, делают ее безопасным долгосрочным вложением.



Превосходное качество выпечки

Эксклюзивная система MondialForniBTТ (Bottom to top) направляет воздух снизу и сзади камеры вверх, гарантируя равномерный поток тепла и отличное поднятие теста.



Гарантированная хрусткость

Speed Dry обеспечивает большую хрусткость и долговечность каждого продукта. Его использование сокращает время, необходимое для откачивания пара в камере, на 70%.

Есть много причин выбрать Basic



Максимальная адаптивность

Платформу и крюк можно настроить для совместимости со всеми типами тележек.



Автоматический запуск и выключение

Вы можете запрограммировать печь на включение и выключение, когда захотите.



«Автоматическое выключение»

Печь можно настроить на автоматическое выключение по истечении заданного времени простоя, таким образом снижая энергопотребление.



Возможность сохранить до 80 рецептов

Можно загрузить до 80 индивидуальных рецептов, в каждом из которых можно настроить до 9 этапов выпечки.

Нужно еще больше?

Узнайте обо всех остальных преимуществах

1

ОРТ (Оптимальный)

Позволяет повысить эффективность использования печи и снизить потребление энергии на 30%.

4

Управление уровнем паролей

Предоставьте доступ к рецептам только авторизованным операторам.

2

Частичная загрузка

Печь адаптируется к любым потребностям, обеспечивая превосходные показатели выпечки даже при частичной загрузке и избегая потерь энергии.

5

Энергосбережение

Двойной слой изоляции высокой плотности обеспечивает максимальную теплоизоляцию, оптимизируя потребление энергии.

3

MFCConnect

Инновационная облачная система управления позволяет вам контролировать работу печи 24 часа в сутки, 7 дней в неделю, где бы вы ни находились.

6

Термоотражающие стекла

Специальные термоотражающие стекла позволяют снизить тепловые потери вашей печи.

Ищете индивидуальное решение?

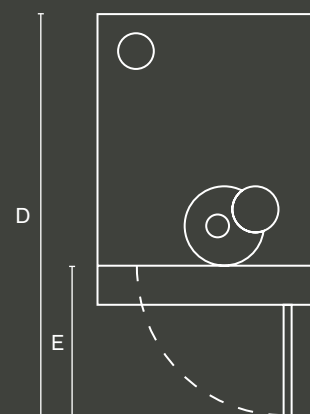
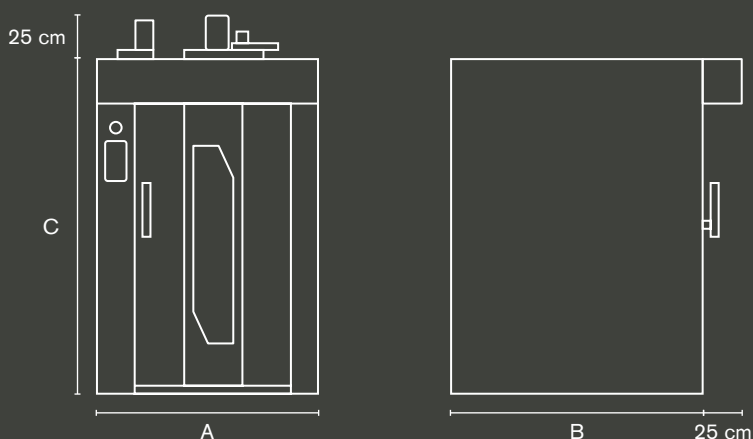
Узнайте о возможностях создания печи в индивидуальном исполнении

- Панели по периметру из нержавеющей стали
- Открытие двери с петлями слева (стандартно справа)
- Высокоскоростной пароводчик из нержавеющей стали
- Счетчик литров
- Увеличенный парогенератор
- Функция быстрой сушки «Speed Dry»
- Защита стекла и держатель перчаток
- Дополнительный акустико-световой комплект
- Инвертор
- Конденсатор пара

Технические характеристики

		4060	4575	6080	
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ (cm)	A	99	119	131	
	B	146	174	186	
	C	200	200	200	
	D	207	251	275	
	E	64			
МИНИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПОМЕЩЕНИЯ		cm	240	240	240
ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ	Газ	kW	32	47	53
		kcal/h	27500	40000	46000
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ	Электрическая	kW(400 V)	21,6 / 28,8	33,8	34,2
	Газ	kW (400 V)	1,5	1,5	1,5
ВЕС	Электрическая		23 / 30,2 *	35,3	35,7
	Газ	kg	850	930	980
ПЛОЩАДЬ ВЫПЕЧКИ	Электрическая		820	900	950
	Газ	m ²	3,6	5	7,2
ПРОТИВНИ	nr.	15 (40x060)	15 (45x75)	15 (60x80)	
РАЗМЕР ПРОТИВНЕЙ	cm	40x60	40x60	60x65	
			45x75		
			46x76	60x80	
			50x70		
ПРОТИВНИ	nr.	10-13-15-18-20			
ПРОСТРАНСТВО МЕЖДУ ПОДАМИ	mm	140-107-93-77-69			

* Для выпечки свежего и/или замороженного хлеба тепловая мощность составляет 28,8 kW (общая мощность = 30,2 kW)



Mondial Forni Spa

Via dell'Elettronica, 1
37139 Verona - Италия

тел. +39 045 8182511
факс +39 045 8518210

info@mondialforni.com
www.mondialforni.com