

Dekomondial

Forno a piani elettrici



Flessibilità eccezionale anche con grandi produzioni

Per coloro che ricercano altissima qualità di cottura,
elevata flessibilità anche per produzioni intensive.

Dekomondial è il forno a piani elettrici che risponde alle crescenti esigenze di flessibilità di produzione, facilità d'installazione e semplicità di utilizzo. Le camere di cottura completamente indipendenti tra loro permettono utilizzi differenziati per tipologia e quantità di prodotto.

Dotato di particolari funzioni volte alla riduzione dei consumi, Dekomondial assicura bassi costi di esercizio ed un elevato rendimento nella performance. Estremamente compatto con un minimo ingombro al suolo, dispone di varie modalità di infornamento, manuali e automatiche, per rendere ancora più semplice le attività quotidiane.



Massimo controllo

Grazie alle due sonde per ogni camera e ad un'elettronica di ultimissima generazione, è possibile ottenere la massima precisione nella regolazione della temperatura, per la gestione di cotture intensive.



Manutenzione semplificata

Tutti i componenti di maggior usura del forno sono stati progettati per essere facilmente mantenuti o sostituiti dalla parte frontale del forno, per ridurre al minimo i costi e le tempistiche di assistenza.

Tanti buoni motivi per scegliere Dekomondial



Blackout

Funzione che gestisce gli sbalzi di tensione e i blackout della rete elettrica consentendo al forno di ripartire in automatico e di continuare la cottura impostata.



Power Management

Questa funzione permette di ridurre la potenza del forno fino al 50%. Sofisticati algoritmi software garantiscono in ogni condizione la qualità della tua cottura.



"Auto Shutdown"

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



Partenza e spegnimento automatico

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

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

Grande visibilità

Le porte delle camere sono studiate per permettere la massima visibilità del prodotto in cottura.

2

MFCConnect

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

5

Easy maintenance

È possibile effettuare tutte le attività di ispezione e manutentive dalla parte frontale del forno.

3

Gestione livelli password

Limita l'accesso alle ricette solo agli operatori autorizzati.

6

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.

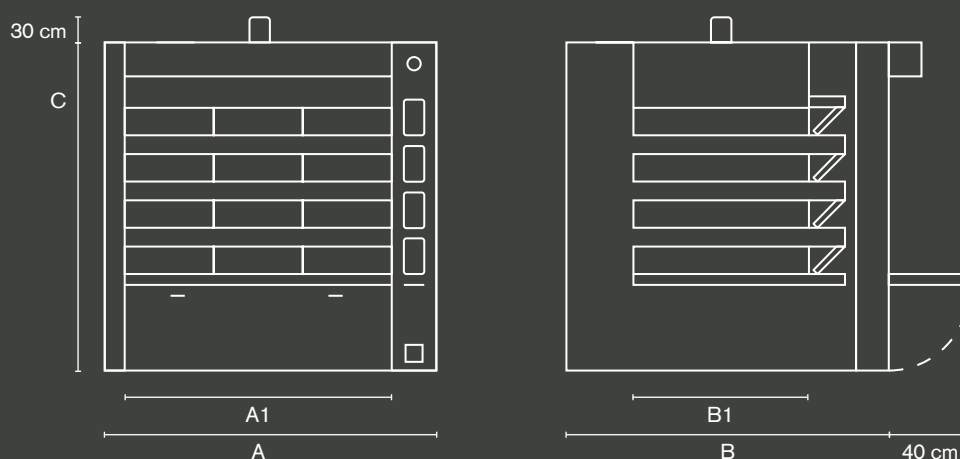
Vuoi personalizzarlo?

Scopri le opzioni per creare il tuo forno su misura

- Altezza ultima camera 24 cm
- Pannelli di comando nella colonna sinistra
- Pannellatura perimetrale in acciaio inox
- Bancale basculante
- Pala di infornamento integrata manuale o semiautomatica
- Aspiratore vapori in posizione laterale (destra o sinistra)

Dati tecnici

	CAMERE	PORTE PER CAMERA	SUPERFICIE DI COTTURA	ALTEZZE UTILI	DIMENSIONI (cm)					POTENZA INSTALLATA kW (400 V)		PESO kg
					Camera		Esterne			con vapore	senza vapore	
	nr.	nr.	m ²	cm	A1	B1	A	B	C			
31-80160	3	1x81 cm	4	20-20-20	81	165	127	230	230	14,8	11,8	1300
31-80200		1x81 cm	5		81	205	127	270	230	16,6	13,6	1650
32-120130		2x62 cm	5,1		124	138	170	203	230	16,6	13,9	2500
32-120160		2x62 cm	6,1		124	165	170	230	230	19,9	16,9	2800
32-120200		2x62 cm	7,6		124	205	170	270	230	23,1	19,9	3150
32-120240		2x62 cm	9,1		124	245	170	310	230	26,6	23,4	3500
33-180160		3x62 cm	9,2		186	165	231	230	230	28,3	24,9	3300
33-180200		3x62 cm	11,4		186	205	231	270	230	32,6	28,9	3700
33-180240		3x62 cm	13,7		186	245	231	310	230	38	34	4100
41-80160		4	1x81 cm		5,3	20-20-20-20	81	165	127	230	230	21,4
41-80200	1x81 cm		6,6	81	205		127	270	230	23,8	17,8	1750
42-120130	2x62 cm		6,8	124	138		170	203	230	23,6	18,2	2800
42-120160	2x62 cm		8,2	124	165		170	230	230	28,2	22,2	3100
42-120200	2x62 cm		10,2	124	205		170	270	230	32,3	25,8	3600
42-120240	2x62 cm		12,2	124	245		170	310	230	37,2	30,2	4100
43-180160	3x62 cm		12,3	186	165		231	230	230	39,8	32,8	4400
43-180200	3x62 cm		15,3	186	205		231	270	230	45,7	38,2	4900
43-180240	3x62 cm		18,2	186	245		231	310	230	52,8	44,8	5400
51-80160	5		1x81 cm	6,7	18-18-18-18-18		81	165	127	230	230	24,5
51-80200		1x81 cm	8,3	81		205	127	270	230	28	22	2100
52-120130		2x62 cm	8,5	124		138	170	203	230	27,9	22,5	3010
52-120160		2x62 cm	10,2	124		165	170	230	230	33,5	27,5	3400
52-120200		2x62 cm	12,7	124		205	170	270	230	38,5	32	3950
52-120240		2x62 cm	15,2	124		245	170	310	230	44,5	37,5	4500
53-180160		3x62 cm	15,3	186		165	231	230	230	47,8	40,8	5400
53-180200		3x62 cm	19,1	186		205	231	270	230	55	47,5	6000
53-180240		3x62 cm	22,8	186		245	231	310	230	63,8	55,8	6600



Mondial Forni Spa

Via dell'Elettronica, 1
37139 Verona - Italy

Tel. +39 045 8182511
Fax +39 045 8518210

info@mondialforni.com
www.mondialforni.com