

Domino

Fours à soles
électriques



Flexibilité, modularité, performance

Convient aux artisans, aux grandes surfaces, aux hôtels, aux restaurants et à la restauration qui recherchent une grande flexibilité et des performances de cuisson maximales dans une solution unique.

Domino est le four à soles électriques modulaire qui offre des possibilités infinies de configuration et de personnalisation, pour créer une solution sur mesure.

La même polyvalence se retrouve dans la gestion des températures : les pièces adjacentes, grâce à une isolation thermique optimale, peuvent gérer un delta thermique jusqu'à 50°. Tout en conservant des dimensions réduites et une extrême compacité, également grâce au système d'ouverture de porte innovant.



Facilité de nettoyage

Conçu et construit pour faciliter les opérations de maintenance et de nettoyage, et le rendre facile à installer aussi bien dans les ateliers de production que dans les magasins.



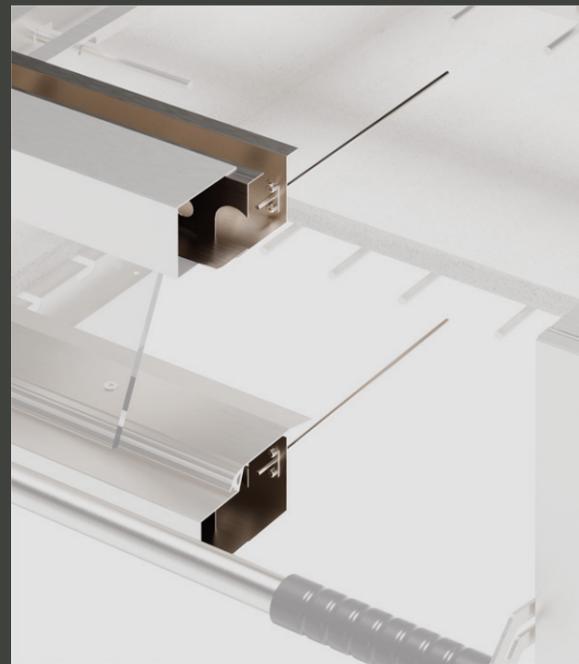
Une modularité sans compromis

Il est possible de configurer la hauteur, la profondeur et la largeur de chaque chambre, avec la garantie de conserver la même qualité de cuisson.



Isolation entre les chambres

Il vous permet de cuire différents produits à différentes températures en même temps, grâce à l'isolation thermique exclusive qui gère jusqu'à 50° de différence entre chaque chambre.



Contrôle maximal

Domino est le seul four modulaire qui, grâce aux deux sondes pour chaque chambre et à l'électronique de dernière génération, permet une précision absolue dans la régulation de la température de cuisson, pour simplifier même les cuissons les plus difficiles.

Tant de bonnes raisons de choisir Domino



Blackout

Fonction qui gère les surtensions et les coupures de courant du réseau électrique, permettant au four de redémarrer automatiquement et de poursuivre le programme de cuisson.



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.



« 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.



Gestion de l'alimentation

Cette fonction vous permet de réduire la puissance du four jusqu'à 50 %. Des algorithmes logiciels sophistiqués garantissent la qualité de votre cuisson dans toutes les conditions.



Démarrage et arrêt automatiques

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

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

Vision parfaite

La large visibilité de la chambre est garantie par les grandes portes vitrées et un système d'éclairage interne efficace.

2

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.

5

Qualité des matériaux

Façade et hotte et aspirateur en acier inox; résistances électriques longue durée; vannes automatiques longue durée.

3

Gestion des niveaux de mot de passe

Restreint l'accès aux recettes aux seuls opérateurs autorisés.

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

- Roulettes
- Chambre de levage en acier inoxydable
- Support de plateau en acier inoxydable
- Nettoyeur de vapeur
- Accrochage de cadre avec gouttière
- Chambre utile 25 cm
- Puissance accrue

Caractéristiques techniques

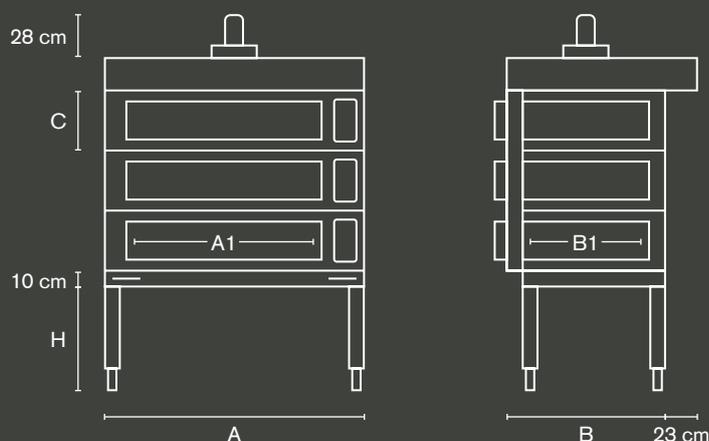
		2T-6040	2T-4060	4T-4060	2T-5365	3T-4060	4T-6040	6T-4060	8T-6040	3T-4680	3T-5365	4T-8046
DIMENSION DE LA CHAMBRE (A1 X B1)	cm	62x82	82x62	82x122	110x68	124x62	124x82	124x122	124x162	142x82	164x68	164x94
SURFACE DE CUISSON	m ²	0.50	0.50	1.00	0.75	0.77	1.00	1.50	2.00	1.16	1.11	1.54
HAUTEURS UTILES	18-25 cm	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
PAIN		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
PÂTISSERIE		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
PIZZA		•	•			•						
DIMENSION EXTÉRIEURES DE LA CHAMBRE (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									
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW) *	normale (PD=50%)	2.9	3.2	5.6	5.6	4.4	5.6	7.6	7.6	6.8	8.1	7.5
	maximale (PD=100%)	4.9	5.3	10.1	9.6	7.2	9.6	13.6	13.6	11.8	14.1	12.9
	pour plaque à pizza	6.9	8.3			11.2						
PUISSANCE ÉLECTRIQUE AVEC APPAREIL À BUÉE	kW	1.5	1.5	1.5	3	3	3	3	3	3	3	3

* Puissance du four sans appareil à buée

• = accessoires standard

Hauteur des gradins

1 chambre	H = 105 cm
2 chambres	H = 85 cm
3 chambres	H = 65 cm
4 chambres	H = 30 cm



Mondial Forni Spa

Via dell'Elettronica, 1
37139 Verona - Italie

Tel. +39 045 8182511
Fax +39 045 8518210

info@mondialforni.com
www.mondialforni.com