

Domino

Модульная
электрическая
подовая печь



Гибкость, модульность, производительность

Подходит для ремесленников, крупных розничных сетей, отелей, ресторанов и предприятий общественного питания, которым требуется высокая гибкость и максимальная эффективность процесса выпечки в одном решении.

Domino — модульная электрическая подовая печь, предлагающая бесконечные возможности конфигурации и настройки для создания индивидуального решения.

Та же универсальность проявляется и в управлении температурой: благодаря оптимальной теплоизоляции соседние камеры могут выдерживать разницу температур до 50°C. При этом печь имеет меньший размер и чрезвычайно компактна, в том числе благодаря инновационной системе открывания дверей.



Легкая очистка

Конструкция и дизайн печи позволяют облегчить операции по техническому обслуживанию и очистке, а также упростить процесс установки как в производственных цехах, так и в магазинах.



Бескомпромиссная модульность

Можно настроить высоту, глубину и ширину каждой камеры, причем это не повлияет на качество выпечки.



Изоляция между камерами

Эксклюзивная теплоизоляция, выдерживающая разницу температур до 50С° между камерами, дает возможность одновременного приготовления различных продуктов при разных температурах.



Максимальный контроль

Domimo — единственная модульная печь, которая, благодаря двум датчикам для каждой камеры и электронике последнего поколения, позволяет с абсолютной точностью регулировать температуру выпечки, упрощая даже самые сложные процессы приготовления.

Есть много причин выбрать Domimo



Отключения электроэнергии

Функция, которая управляет скачками напряжения и отключениями электроэнергии, позволяя печи автоматически перезапускаться и продолжать выпечку.



Возможность сохранить до 80 рецептов

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



«Автоматическое выключение»

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



Управление энергопотреблением

Функция позволяет снизить мощность печи до 50%. Сложные программные алгоритмы гарантируют качество выпечки в любых условиях.



Автоматический запуск и выключение

Вы можете запрограммировать печь на включение и выключение, когда захотите

Нужно еще больше?

Узнайте обо всех остальных преимуществах

1

ОРТ (Оптимальный)

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

4

Идеальный обзор

Широкий обзор камеры обеспечивается за счет больших стеклянных дверей и эффективной системы внутреннего освещения.

2

MFCConnect

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

5

Качество материалов

Фасад и вытяжка из нержавеющей стали, вытяжной вентилятор, долговечные нагревательные элементы и автоматические клапаны.

3

Управление уровнем паролей

Предоставьте доступ к рецептам только авторизованным операторам.

6

Термоотражающие стекла

Специальные термоотражающие стекла позволяют снизить тепловые потери вашей печи.

Ищете индивидуальное решение?

Узнайте о возможностях создания печи в индивидуальном исполнении

- Колеса
- Камера для выдержки теста из нержавеющей стали
- Держатель противня из нержавеющей стали
- Конденсатор пара
- Крепление для укладчика
- Доступное для использования пространство камеры — 25 см
- Повышенная мощность

Технические характеристики

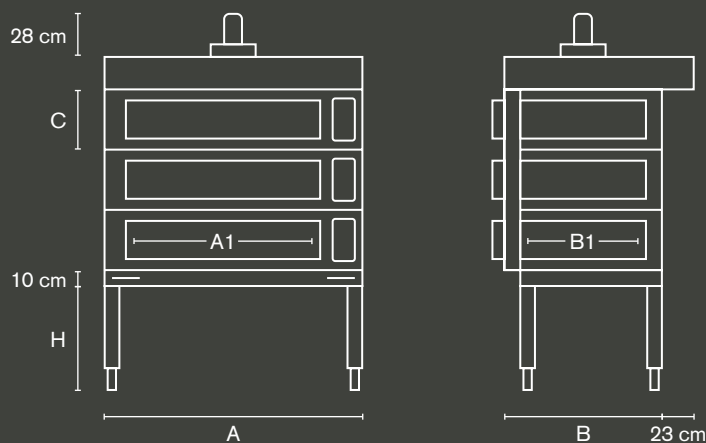
		2T-6040	2T-4060	4T-4060	2T-5365	3T-4060	4T-6040	6T-4060	8T-6040	3T-4680	3T-5365	4T-8046
РАЗМЕР КАМЕРЫ (A1xB1)	cm	62x82	82x62	82x122	110x68	124x62	124x82	124x122	124x162	142x82	164x68	164x94
ПЛОЩАДЬ ВЫПЕЧКИ	m ²	0,50	0,50	1,00	0,75	0,77	1,00	1,50	2,00	1,16	1,11	1,54
ПОЛЕЗНАЯ ВЫСОТА	18-25 cm	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ХЛЕБ		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ПИЦЦА		•	•			•						
РАЗМЕР КАМЕРА (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									
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ (kW) *	Стандартная (PD=50%)	2,9	3,2	5,6	5,6	4,4	5,6	7,6	7,6	6,8	8,1	7,5
	максимальная (PD=100%)	4,9	5,3	10,1	9,6	7,2	9,6	13,6	13,6	11,8	14,1	12,9
	Пицца Противни	6,9	8,3			11,2						
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ С ПАРОГЕНЕРАТОРОМ	kW	1,5	1,5	1,5	3	3	3	3	3	3	3	3

* Мощность печи, за исключением парогенераторов

• = стандартный

Высота опор

1 Камера	H = 105 cm
2 Камеры	H = 85 cm
3 Камеры	H = 65 cm
4 Камеры	H = 30 cm



Mondial Forni Spa

Via dell'Elettronica, 1
37139 Verona - Италия

тел. +39 045 8182511
факс +39 045 8518210

info@mondialforni.com
www.mondialforni.com