

# Ecomondial

Fours à soles  
à tubes de vapeur

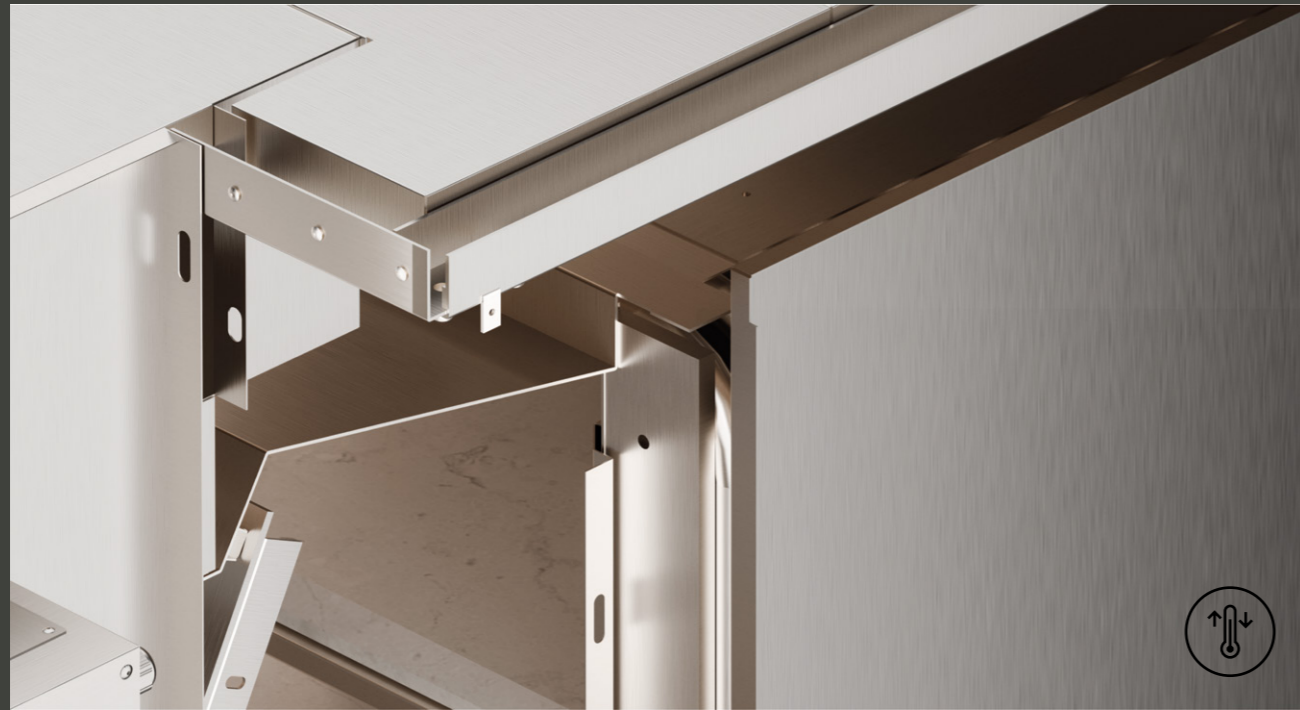


## Cuisson traditionnelle, gestion de la température plus souple

Convient à ceux qui recherchent la qualité de la cuisson traditionnelle dans tous les types de produits.

Ecomondial est le four à soles avec tubes de vapeur idéal pour la cuisson de produits nécessitant une forte poussée de chaleur du sol, et une quantité importante de vapeur. Il est conçu pour assurer une gestion des températures plus souple par rapport à un four à tubes traditionnel, tout en conservant la même qualité de cuisson.

Ecomondial est idéal pour cuire sur des plateaux ou directement sur la base. Robuste et fiable dans le temps, il simplifie les phases de chargement/déchargement du four grâce à l'utilisation de lames de chargement et déchargement manuels et semi-automatiques. Le nouveau système de contrôle numérique et l'automatisation des phases d'évacuation de la vapeur facilitent encore plus l'utilisation du four.



#### Dynamisme de la production

La structure du four en acier inoxydable permet une variation plus rapide de la température dans la chambre par rapport aux fours traditionnels en maçonnerie, augmentant la flexibilité de production.



#### Consommations modérées

La gestion exclusive des fumées permet d'installer des brûleurs de puissance réduite, pour une consommation moindre et des coûts d'installation réduits.

## Tant de bonnes raisons de choisir Ecomondial



#### 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.



#### « 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.



#### Démarrage et arrêt automatiques

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



#### Économies d'énergie

Une double couche d'isolation haute densité assure une isolation thermique maximale, optimisant la consommation d'énergie.



#### Fiabilité

Construit pour garantir la sécurité et la fiabilité, il assure des rendements énergétiques élevés qui restent inchangés dans le temps.



#### Vitres thermo-réfléchissantes

Les vitres spéciales thermo-réfléchissantes permettent de réduire les pertes de chaleur de votre four.

## 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 %.

**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.

**3**

#### Gestion des niveaux de mot de passe

Restreint l'accès aux recettes aux seuls opérateurs autorisés.

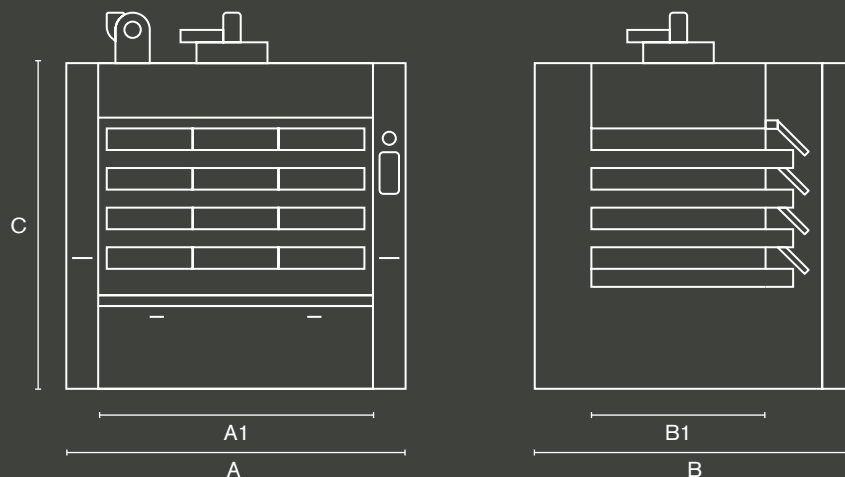
## Voulez-vous le personnaliser ?

Découvrez les options pour créer votre four sur mesure

- Porte en acier inoxydable AISI 430
- Kit pour aspirateur de vapeur en position latérale (droite ou gauche)
- Sortie de fumée latérale gauche ou arrière (réduit les hauteurs minimales requises)
- Rampe de dérivation hydraulique
- Hydraulic by-pass ramp
- Kit chauffage vapeur standard avec résistances électriques
- Double aspirateur en acier inoxydable
- Système de cuisson avec pelle manuelle ou semi-automatique

## Caractéristiques techniques

	CHAMBRES / ÉTAGES	PORTES PAR CHAMBRE / ÉTAGE	SURFACE DE CUISSON	HAUTEURS UTILES	DIMENSION (cm)					PUISSANCE DE CHAUFFE		PUISSANCE ÉLECTRIQUE	POIDS
					Chambre		Externe			kW	kcal/h		
	n.	n.	m <sup>2</sup>	cm	A1	B1	A	B	C				
<b>32 CS</b>	3	2	6.1	22-22-25	124	165	175	289	230	34	29500	1.5	4000
<b>32 C</b>			8.1		124	218	175	342	230	45	38700		4700
<b>33 CS</b>		3	9.2		186	165	237	289	230	51	44000		5200
<b>33 C</b>			12.2		186	218	237	342	230	67	57500		6200
<b>42 CS</b>	4	2	8.2	20-20-20-25	124	165	175	289	230	45	38500		4600
<b>42 C</b>			10.8		124	218	175	342	230	56	48000		5500
<b>43 CS</b>		3	12.3		186	165	237	289	230	67.5	58000		6000
<b>43 C</b>			16.2		186	218	237	342	230	90	77000		7200
<b>52 CS</b>	5	2	10.2	18-18-18-18-18	124	165	175	289	230	56	48000		5200
<b>52 C</b>			13.5		124	218	175	342	230	74.5	64000		6400
<b>53 CS</b>		3	15.4		186	165	237	289	230	85	73000		6800
<b>53 C</b>			20.3		186	218	237	342	230	110.5	95000		8200



### Mondial Forni Spa

Via dell'Elettronica, 1  
37139 Verona - Italie

Tel. +39 045 8182511  
Fax +39 045 8518210

info@mondialforni.com  
www.mondialforni.com