

Ecomondial

Forno a piani
a tubi di vapore



Cottura tradizionale, gestione più flessibile delle temperature

Indicato per coloro che ricercano la qualità della cottura tradizionale in tutte le tipologie di prodotto.

Ecomondial è il forno a piani a tubi di vapore ideale per la cottura di prodotti che richiedono una forte spinta di calore dal suolo e rilevante quantità di vapore. È progettato per assicurare una gestione più flessibile delle temperature rispetto ad un forno a tubi tradizionale, pur mantenendo la medesima qualità di cottura.

Ecomondial è ideale per cotture su teglie o direttamente sulla platea. Robusto e affidabile nel tempo, semplifica le fasi di carico/scarico dal forno mediante l'impiego di pale d'infornamento e sfornamento manuali e semiautomatiche. Il nuovo sistema di controllo digitale e l'automatizzazione delle fasi di scarico vapore rendono ancor più facile l'utilizzo del forno.



Dinamicità produttiva

La struttura del forno in acciaio Inox consente una variazione più rapida della temperatura in camera rispetto ai classici forni in muratura, aumentandone la flessibilità produttiva.



Consumi contenuti

L'esclusiva gestione dei fumi permette di installare bruciatori di potenza ridotta, per più bassi consumi e ridotti oneri di installazione.

Tanti buoni motivi per scegliere Ecomondial



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.



Risparmio energetico

Un doppio strato di isolante dall'elevata densità assicura il massimo isolamento termico, ottimizzando il consumo energetico.



"Auto Shutdown"

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



Affidabilità

Costruito per garantire sicurezza e affidabilità, assicura elevati rendimenti che rimangono inalterati nel tempo.



Partenza e spegnimento automatico

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



Vetri termo riflettenti

Gli speciali vetri termo riflettenti permettono di ridurre le dispersioni termiche del tuo forno.

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%.

2

MFCConnect

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

3

Gestione livelli password

Limita l'accesso alle ricette solo agli operatori autorizzati.

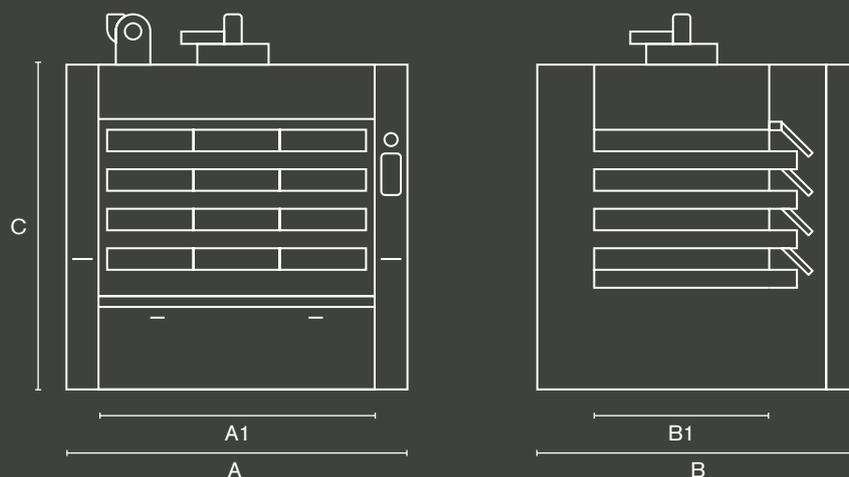
Vuoi personalizzarlo?

Scopri le opzioni per creare il tuo forno su misura

- Portina in acciaio inox AISI 430
- Kit per aspiratore vapori in posizione laterale (destra o sinistra)
- Scarico fumi laterale sinistro o posteriore (riduce le altezze minime richieste del locale)
- Rampa idraulica by-pass
- Kit riscaldamento vapore standard con resistenze elettriche
- Doppio aspiratore in acciaio inox
- Sistema di infornamento con pala manuale o semi automatica

Dati tecnici

	CAMERE	PORTE PER CAMERA	SUPERFICIE DI COTTURA	ALTEZZE UTILI	DIMENSIONI (cm)					POTENZA TERMICA		POTENZA ELETTRICA	PESO
					Camera		Esterne			kW	kcal/h		
	nr.	nr.	m ²	cm	A1	B1	A	B	C				
32 CS	3	2	6,1	22-22-25	124	165	175	289	230	34	29500	1,5	4000
32 C			8,1		124	218	175	342	230	45	38700		4700
33 CS		3	9,2		186	165	237	289	230	51	44000		5200
33 C			12,2		186	218	237	342	230	67	57500		6200
42 CS	4	2	8,2	20-20-20-25	124	165	175	289	230	45	38500		4600
42 C			10,8		124	218	175	342	230	56	48000		5500
43 CS		3	12,3		186	165	237	289	230	67,5	58000		6000
43 C			16,2		186	218	237	342	230	90	77000		7200
52 CS	5	2	10,2	18-18-18-18-18	124	165	175	289	230	56	48000		5200
52 C			13,5		124	218	175	342	230	74,5	64000		6400
53 CS		3	15,4		186	165	237	289	230	85	73000		6800
53 C			20,3		186	218	237	342	230	110,5	95000		8200



Mondial Forni Spa

Via dell'Elettronica, 1
37139 Verona - Italy

Tel. +39 045 8182511
Fax +39 045 8518210

info@mondialforni.com
www.mondialforni.com