

Lem

Forno a platea  
a tubi di vapore



**La qualità di un forno a tubi ideale per il tuo negozio**  
Indicato coloro che non vogliono rinunciare alla qualità di cottura dei tubi di vapore anche all'interno dei propri punti vendita.

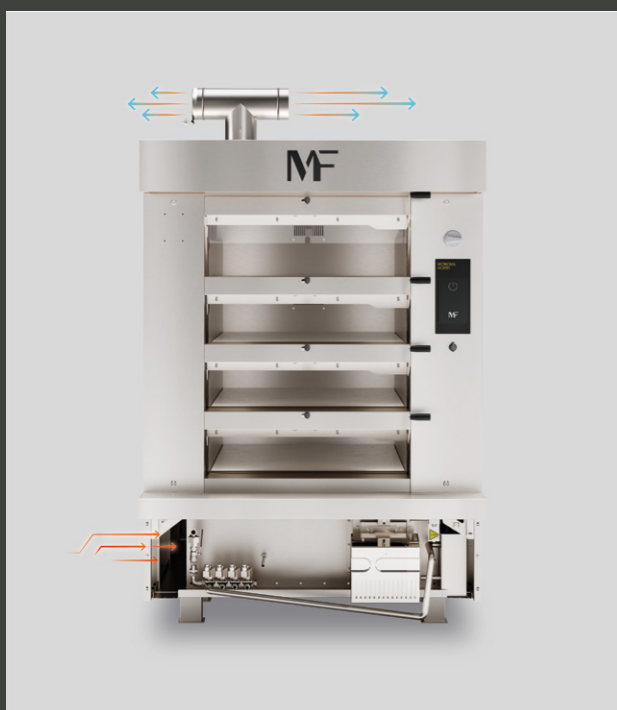
Lem è il forno a tubi di vapore ideale per la cottura di alta qualità in negozi e laboratori con vincoli di spazio.

Lem garantisce la medesima qualità dei grandi forni a tubi di vapore in un formato compatto; l'estrema facilità di utilizzo si abbina alla semplicità di installazione e di manutenzione.



#### 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.



#### Installazione semplificata

L'installazione è molto rapida e semplice e non richiede alcuna assistenza per il montaggio.



#### Calore uniforme nelle platee

I ripiani sono realizzati con un composto a base cementizia che contiene una rete metallica per una perfetta distribuzione del calore.

## Tanti buoni motivi per scegliere Lem



#### 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.



#### Visione perfetta

L'ampia visibilità della camera è garantita dalle grandi portine in vetro ed un efficiente sistema di illuminazione interna.

## 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.

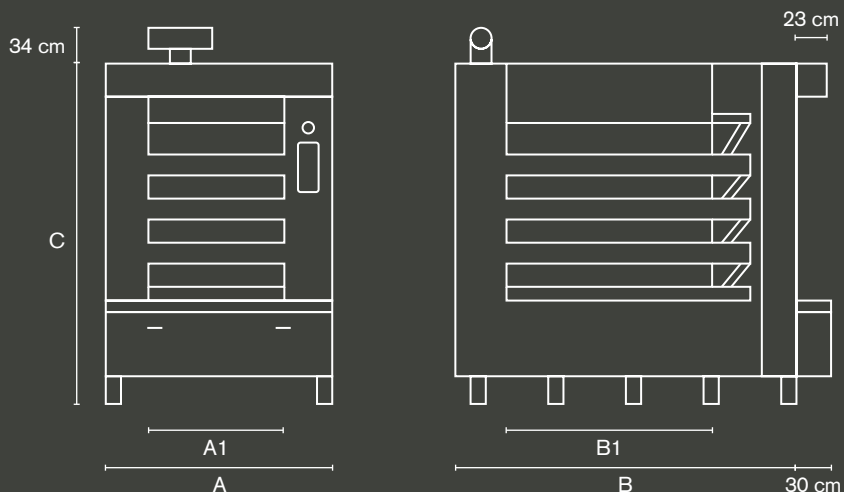
## Vuoi personalizzarlo?

Scopri le opzioni per creare il tuo forno su misura

- Portina in acciaio inox
- Rampa idraulica bypass vapore
- Elevatore manuale o semiautomatico integrato

## 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 <sup>2</sup>	cm	A1	B1	A	B	C			kW (400 V)	kg
<b>41-80120</b>	4	1x82 cm	4	19-19-19-24	82	125	136	207	200	32	27500	1,5	2000
<b>41-80180</b>			6		185	268		42		36100	2450		



### Mondial Forni Spa

Via dell'Elettronica, 1  
37139 Verona - Italy

Tel. +39 045 8182511  
Fax +39 045 8518210

info@mondialforni.com  
www.mondialforni.com