

Lem

Horno de platea de
tubos de vapor



La calidad de un horno de tubos ideal para tu establecimiento comercial

Indicado para aquellos que no quieren renunciar a la calidad de cocción de los tubos de vapor, tampoco dentro de sus propios puntos de venta.

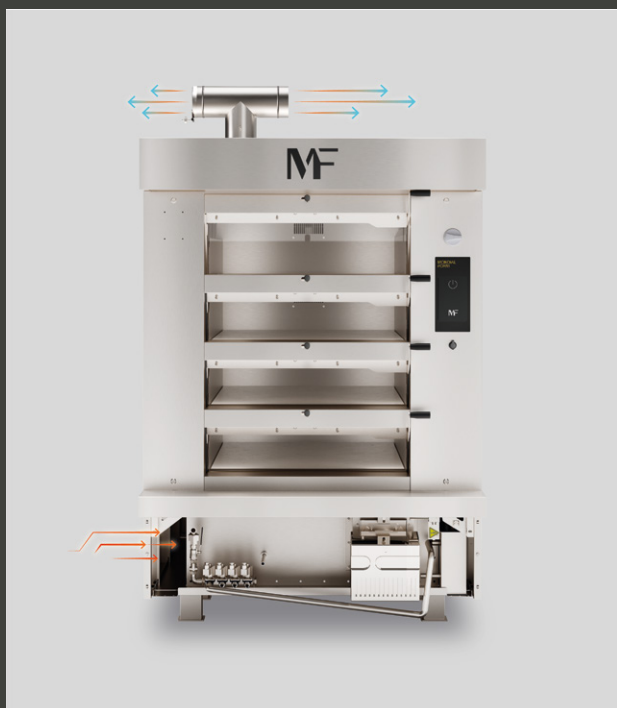
Lem es el horno de tubos de vapor ideal para una cocción de alta calidad en tiendas y obradores con limitaciones de espacio.

Lem garantiza la misma calidad que los grandes hornos de tubos de vapor en un formato compacto; la extrema facilidad de uso se combina con una instalación y un mantenimiento sencillos.



Dinamismo productivo

La estructura del horno en acero inoxidable permite una variación más rápida de la temperatura en la cámara en comparación con los hornos de mampostería tradicionales, lo que aumenta la flexibilidad productiva.



Instalación simplificada

La instalación es muy rápida y sencilla y no requiere asistencia alguna para el montaje.



Calor uniforme en las plateas

Los estantes se han fabricado con un compuesto a base de cemento que contiene una malla metálica para una perfecta distribución del calor.

Muchas buenas razones para elegir Lem



Apagón

Función que gestiona las subidas de tensión y los apagones de la red eléctrica, lo que permite que el horno se reinicie automáticamente y continúe la cocción programada.



Ahorro energético

Una doble capa aislante de alta densidad asegura el máximo aislamiento térmico, de forma que se optimiza el consumo energético.



«Auto Shutdown»

Es posible programar el horno para que se apague automáticamente después de un tiempo preestablecido de inactividad para reducir el consumo de energía.



Fiabilidad

Construido para garantizar seguridad y fiabilidad, asegura rendimientos elevados que se mantienen inalterados con el transcurso del tiempo.



Encendido y apagado automáticos

Puedes programar el horno para que se encienda o apague cuando quieras.



Visión perfecta

La amplia visibilidad de la cámara está garantizada por las grandes puertas de vidrio y un eficiente sistema de iluminación interna.

¿Aún quieres más?

Descubre el resto de ventajas

1

OPT (óptimo)

Te permite mejorar la eficiencia de uso de tu horno, para que puedas reducir tu consumo de energía hasta en un 30 %.

2

MFCConnect

El innovador sistema de control en la nube te permite controlar el funcionamiento de tu horno las 24 horas al día y los 7 días de la semana desde cualquier lugar.

3

Gestión de los niveles de contraseña

Limita el acceso a las recetas solo a operadores autorizados.

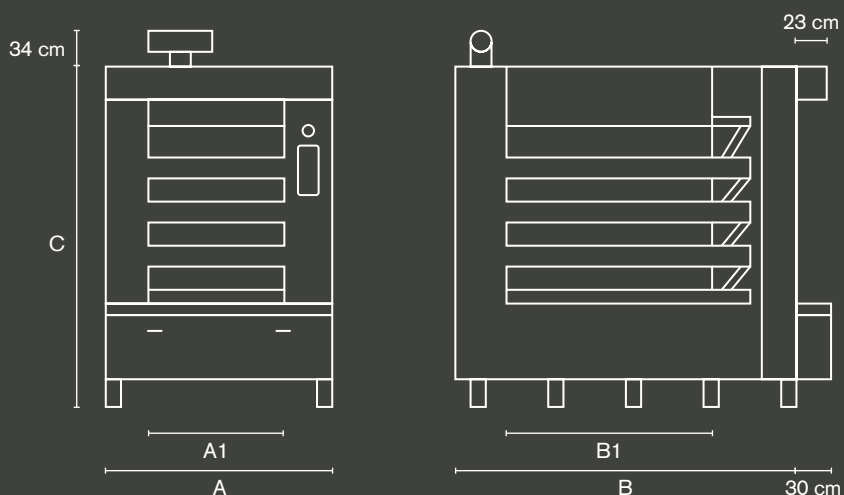
¿Quieres personalizarlo?

Descubre las opciones para crear un horno a tu medida

- Puerta de acero inoxidable
- Rampa hidráulica de derivación del vaporizador
- Elevador manual o semiautomático integrado

Datos técnicos

	CÁMARAS	PUERTAS POR CÁMARA	SUPERFICIE DE COCCIÓN	ALTURA BOCA DE CÁMARA	DIMENSIONES (cm)					POTENCIA TÉRMICA		POTENCIA ELÉCTRICA	PESO
	no.	no.	m ²	cm	Cámara		Exterior			kW	kcal/h	kW (400 V)	kg
41-80120	4	1x82 cm	4	19-19-19-24	82	125	136	207	200	32	27500	1,5	2000
41-80180			6			185		268		42	36100		2450



Mondial Forni Spa

Via dell'Elettronica, 1
37139 Verona - Italia

Tel. +39 045 8182511
Fax +39 045 8518210

info@mondialforni.com
www.mondialforni.com