

# Slim

Forno rotativo elettrico



## Grande qualità di cottura con un ingombro ridotto

Indicato per coloro che desiderano cotture di alta qualità all'interno dei propri punti vendita.

Il forno Slim, garantisce le stesse performance e funzionalità dei grandi forni rotativi della gamma Mondial Forni, in spazi ridotti. Slim è un forno plug-in, facile da installare e semplice da usare.

Il design, da sempre caratteristica distintiva di Mondial Forni, lo rende perfetto per essere inserito all'interno dei negozi.



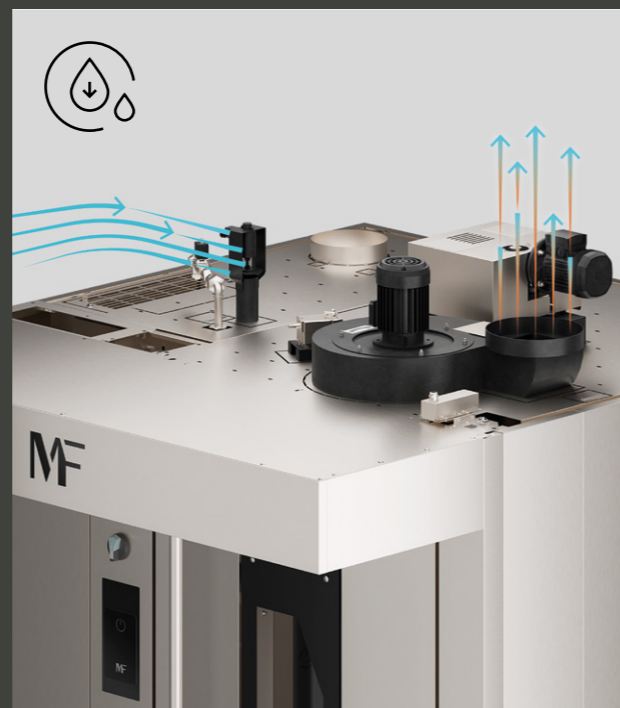
#### Qualità di cottura superiore

L'esclusivo sistema MondialForniBTT (Bottom to top) convoglia l'aria dalla parte inferiore e retrostante la camera verso l'alto, garantendo un flusso uniforme del calore e uno sviluppo eccezionale dei prodotti.



#### Installazione semplificata

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



#### Croccantezza garantita

Speed Dry assicura maggior croccantezza e shelf life ad ogni prodotto. Il suo utilizzo riduce del 70% il tempo necessario per l'evacuazione del vapore in camera.

## Tanti buoni motivi per scegliere Slim



#### 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.



#### Fino a 80 ricette memorizzabili

È possibile caricare fino a 80 ricette personalizzate, in ognuna delle quali è possibile impostare fino a 9 fasi di cottura.



#### "Auto Shutdown"

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



#### Vetri termo riflettenti

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



#### Partenza e spegnimento automatico

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

## 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?

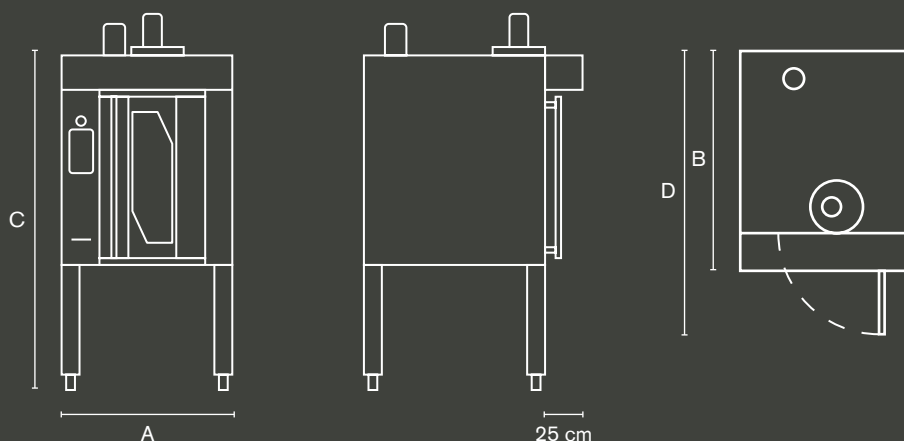
Scopri le opzioni per creare il tuo forno su misura

- Apertura porta con cerniere a sinistra (di serie a destra)
- Contaltri
- Abbattitore vapori
- Cella di lievitazione su ruote
- Sostegno inox su ruote con guide reggi teglie
- Sostegno inox su ruote

## Dati tecnici

	SUPERFICIE DI COTTURA	DIMENSIONI ESTERNE (cm)				TEGLIE 40x60 cm	SPAZIO TRA I RIPIANI	POTENZA ELETTRICA TOTALE	PESO
	m <sup>2</sup>	A	B	C	D	nr.	mm	kW (400 V)	kg
<b>Slim</b> Sostegno inox su ruote	2,16	100	120	199	180	8 9 10	100 88 80	16	467
<b>Slim</b> Sostegno inox su ruote con guida reggiteglie								16	497
<b>Slim</b> Cella di lievitazione in acciaio inox AISI 304 su ruote. Riscaldamento e umidità con ventilazione								17,5	527

Note: L'altezza "C" s'intende esclusi i motori  
 Altezza minima locale: 250 cm  
 Dimensioni minime porta ingresso locale (forno smontato): 75 cm



### Mondial Forni Spa

Via dell'Elettronica, 1  
 37139 Verona - Italy

Tel. +39 045 8182511  
 Fax +39 045 8518210

info@mondialforni.com  
 www.mondialforni.com