

línea de producto HO.RE.CA

Air



mondial forni
just bake it



Pequeñas dimensiones, gran versatilidad

La serie **Air** está realizada para satisfacer las exigencias de usuarios profesionales del mundo de la panificación y de la pastelería.

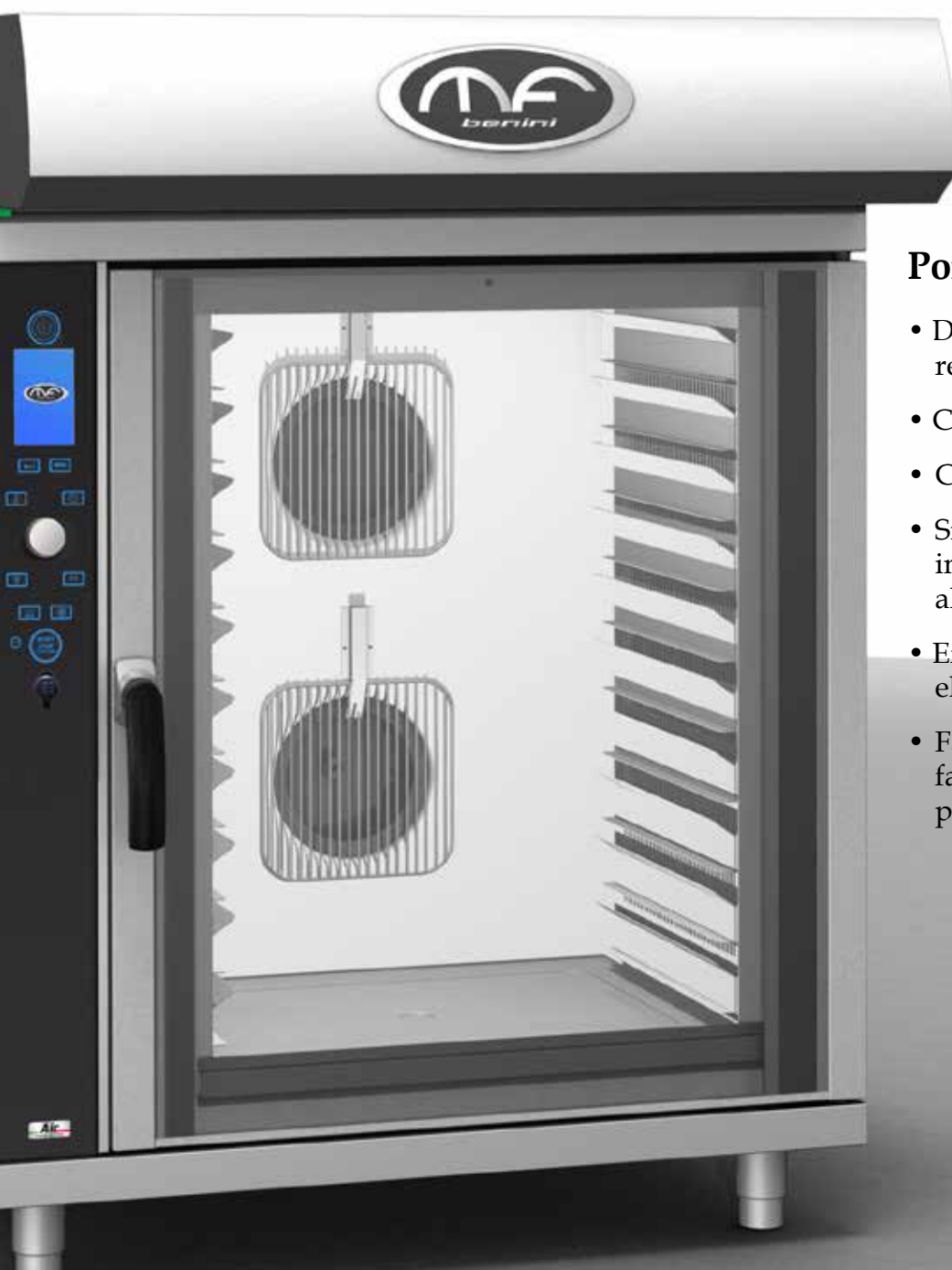
Garantiza tiempos cortos de cocción para la reposición de los productos en las estanterías, gracias a su versatilidad en el manejo de temperaturas.

Ideal para pequeños obradores, hoteles, supermercados, franquicias y nuevos espacios como vinerías.

La gama está compuesta por dos modelos base (5T y 10T) eléctricos o a gas, y por una serie de opcionales que la vuelven completa.

¿Cuánto es importante tu espacio?

Air, con sus múltiples combinaciones, conjuga en un espacio muy reducido dos hornos en uno, combinando una cocción a convección y estática.



Por qué elegir **Air**

- Dimensiones compactas, alto rendimiento
- Consumos reducidos
- Calentamiento rápido
- Siempre listo para mostrarse impecable ante su clientela gracias al sistema de autolavado
- Eficacia constante garantizada por el filtro anti cal
- Fácil movilización durante las fases de instalación y conexión plug-in

Innovación y funcionalidad siempre a su lado

De serie

- Temperatura hasta 270°C
- Duración con el paso del tiempo gracias a la realización de la fachada y del revestimiento de paneles laterales en acero inoxidable
- Cámara de cocción de acero inoxidable con esquinas redondeadas para una rápida limpieza
- Resistencias acorazadas de acero inoxidable
- Generación de vapor
- Aislamiento compuesto por placas de lana de roca con densidad constante
- Agarre seguro y ergonómico gracias a la puerta con manilla realizada en material termoaislante
- Visibilidad del producto garantizada por las luces halógenas que iluminan la cámara de cocción
- Panel de control situado a la izquierda de la cámara
- Puerta con doble cristal templado con posibilidad de apertura para una limpieza rápida entre ambos
- Puerta estándar con apertura a la derecha. Disponible también con apertura a la izquierda
- Pies de apoyo regulables
- Protección de la cal gracias al filtro anti cal
- Normativa CE

Opcional

- Campana con o sin aspirador (1)
- Soporte apoya bandejas (2)
- Soporte rebajado para combinaciones (3)
- Cámara con puerta de cristal o de acero (4)
- Modelo 4T y 8T
- Modelo para bandejas 46x66
- Puerta con apertura a la izquierda (5)
- Ruedas (6)
- Sistema de lavado (7) *



* Sistema de lavado semi-automático (normal o breve) que prevé tres fases (introducción del detergente, lavado, enjuague).

El detergente es pulverizado manualmente y directamente solamente en las zonas interesadas. Las fases de lavado y enjuague son realizadas automáticamente hasta que el ciclo se completa. Disponible solamente con la centrítrita de tipo "P" (programable)

¿Prefieres simplicidad o tecnología?

El sistema de control de **Air** puede ser elegido entre tres tipos de mandos: electromecánico, electrónico o programable.

Selecciona el sistema de control que mejor se adapta a tus necesidades.



centralita "M"
ELECTROMECAÁNICA



centralita "E"
ELECTRÓNICA



centralita "P"
PROGRAMABLE

☒ disponible

☐ no disponible

FUNCIONES	ELECTROMECAÁNICA	ELECTRÓNICA	PROGRAMABLE
Indicador de temperatura analógico	✓	×	×
Indicador de temperatura digital	×	✓	✓
Temperatura cámara	✓	✓	✓
Tiempo de cocción	✓	✓	✓
Vapor manual	✓	✓	✓
Vapor automático	×	✓	✓
Regulador de velocidad aire de cocción	×	✓	✓
Válvula descarga vapor manual	✓	×	×
Válvula descarga vapor manual motorizada	×	✓	✓
Iluminación horno "on/off"	×	✓	✓
Programa manual	✓	✓	✓
Programa automático	×	×	✓
Nombre del programa	×	×	✓
Fases diferenciadas	×	×	1+10
Programas preestablecidos	×	×	10
Ciclo de precalentamiento	×	×	✓
Ciclo de enfriamiento	×	×	✓
Encendido automático	×	×	✓
Puerto USB	×	×	✓

Combinaciones



Combinaciones **Air - Air**

	Tipo	Descripción	Bandejas nr.	Superf. cocción m ²	Dimensiones externas				eléctrica kW	Potencia térmica		Peso kg	Producción (uni./h) ⁽²⁾	
					A (mm)	B (mm)	AxB (m ²)	C (mm)		kcal	kW		baguette	croissant
	E	Campana ⁽¹⁾ ... + AIR 5...	5	1,2	995	975	0,97	1007	8,0	/	/	120	60	120
	G							1101	0,6	11,6	13,8	125		
	E	Campana ⁽¹⁾ ... + AIR 5... + zócalo ⁽¹⁾ + cámara...	5	1,2	995	1040	1,03	1767	9,4	/	/	188		
	G							1871	2,1	11,6	13,8	193		
	E	Campana ⁽¹⁾ ... + AIR 5... + zócalo ⁽¹⁾ + soporte 7 bandejas	5	1,2	995	975	0,97	1887	7,9	/	/	150		
	G							1991	0,6	11,6	13,8	155		
	E	Campana ⁽¹⁾ ... + AIR 5... /E + AIR 5... /E + 2x zócalo ⁽¹⁾ + soporte rebajado + kit acoplamiento	5+5	2,4	995	975	0,97	2215	16	/	/	256	60 + 60	120 + 120
	G													
	E	Campana ⁽¹⁾ ... + AIR 10...	10	2,4	995	975	0,97	1407	15,9	/	/	172	120	240
	G							1511	1,1	13,7	16	182		
	E	Campana ⁽¹⁾ ... + AIR 10... + zócalo ⁽¹⁾ + cámara...	10	2,4	995	1040	1,03	2167	17,3	/	/	240		
	G							2271	2,5	13,7	16	250		
	E	Campana ⁽¹⁾ ... + AIR 10... + zócalo ⁽¹⁾ + soporte 5 bandejas	10	2,4	995	975	0,97	2137	15,9	/	/	207		
	G							2241	1,1	13,7	16	217		
	E	Campana ⁽¹⁾ ... + AIR 5... /E + AIR 10... /E + zócalo ⁽¹⁾ + kit acoplamiento	5+10	3,6	995	975	0,97	2180	23,8	/	/	283	60 + 120	120 + 240
	G													

⁽¹⁾ Opcional**LEYENDA**

Ej: AIR 5 ... / ...

TIPO DE ALIMENTACIÓN

- E: ELÉCTRICA
- G: GAS

TIPO CENTRALITA

- M: ELECTROMECÁNICA
- E: ELECTRÓNICA
- P: PROGRAMABLE

⁽²⁾ Baguette: bandeja 6 canales
T cocción = 30 min

Croissant: 8 unidades por bandeja
T cocción = 20 min
Distancia entre latas:

- AIR 5: 80 mm
- AIR 4: 100 mm
- AIR 10: 80 mm
- AIR 8: 100 mm

Combinaciones *Air - Domino*

	Descripción	Bandejas	Superf. cocción m ²	Dimensiones externas				Potencia eléctrica kW	Peso (kg)				Producción (uni./h) ⁽²⁾	
		nr.		A (mm)	B (mm)	AxB (m ²)	C ^(*) (mm)		sujecc.	apoya band.	armario	cámara	baguette	croissant
	Campana ⁽¹⁾ ... + AIR 5... /E + DOMINO 2T-6040...+ zócalo + tap. inf. AIR + tap. inf. DOMINO + soporte (+ apoya bandeja o armario o cámara...)	5+ 2	1,68	1010	1370	1,38	2070	12,9	300	318	338	348	60+ 24	120+ 48
	Campana ⁽¹⁾ ... + AIR 5... /E + 2x DOMINO 2T-6040...+ zócalo + tap. inf. AIR + tap. inf. DOMINO + soporte	5+ 2+ 2	2,16	1010	1370	1,38	2210	17,9	420	/	/	/	60+ 24+ 24	120+ 48+ 48
	Campana ⁽¹⁾ ... + AIR 10... /E + DOMINO 2T-6040...+ zócalo + tap. inf. AIR + tap. inf. DOMINO + soporte	10+ 2+	2,88	1010	1370	1,38	2160	20,9	352	/	/	/	120+ 24	240+ 48
	Campana ⁽¹⁾ ... + AIR 5... /E + apoya bandeja lateral + DOMINO 3T-4060...+ zócalo + tap. inf. AIR + tap. inf. DOMINO + soporte (+ apoya bandeja o armario o cámara...)	5+ 3	1,92	1630	1170	1,91	2070	15,4	400	427	460	485	60+ 36	120+ 72
	Campana ⁽¹⁾ ... + AIR 5... /E + apoya bandeja lateral + DOMINO 4T-6040...+ zócalo + tap. inf. AIR + tap. inf. DOMINO + soporte (+ apoya bandeja o armario o cámara...)	5+ 4	2,20	1630	1370	2,23	2070	17,6	435	462	495	520	60+ 48	120+ 96
	Campana ⁽¹⁾ ... + 2 x AIR 5... /E + DOMINO 3T-5365...+ zócalo + tap. inf. AIR + tap. inf. DOMINO + soporte (+ apoya bandeja o armario o cámara...)	5+ 5+ 4 (4060)	3,36	2030	1390	2,82	2070	26,5	570	605	645	665	60+60+ 48	120+120+ 96

⁽¹⁾ Opcional**Alimentación eléctrica estándar:**

- Para versión eléctrica: 380÷415V, 50 Hz (3P+N+PE)
- Para versión a gas: 220÷240V, 50 Hz (monofase)

Alimentación eléctrica especial:

- 380÷415V, 60 Hz (3P+N+PE)
- 380÷415V, 50 Hz (2P+N+PE)
- 380÷415V, 60 Hz (2P+N+PE)

(*) Las alturas se calculan considerando el soporte estándar con H = 430 mm



www.mondialforni.com



AIR_ES_02 (04/2016)

Mondial Forni S.p.A. - via dell'Elettronica, 1 - 37139 Verona - Italy
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8518210 mbox@mfb.it

mondial forni
just bake it

Los datos técnicos y las fotografías son entregados solamente a modo indicativo y no se responsabilizan de posibles modificaciones que podrán ser aportadas.