

Mondial

Horno de placa fija de
tubos de vapor

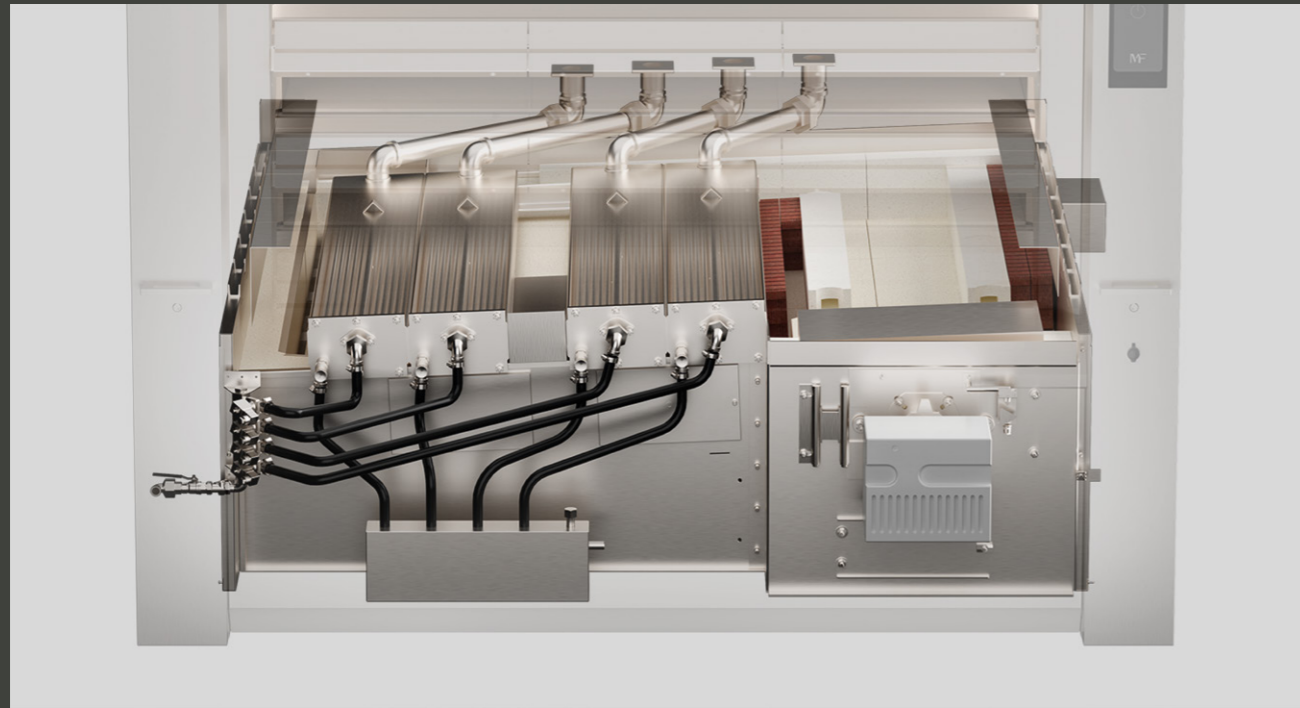


El calor suave para un desarrollo de los productos inigualable

Indicado para quienes hacen de la calidad su exigencia principal.

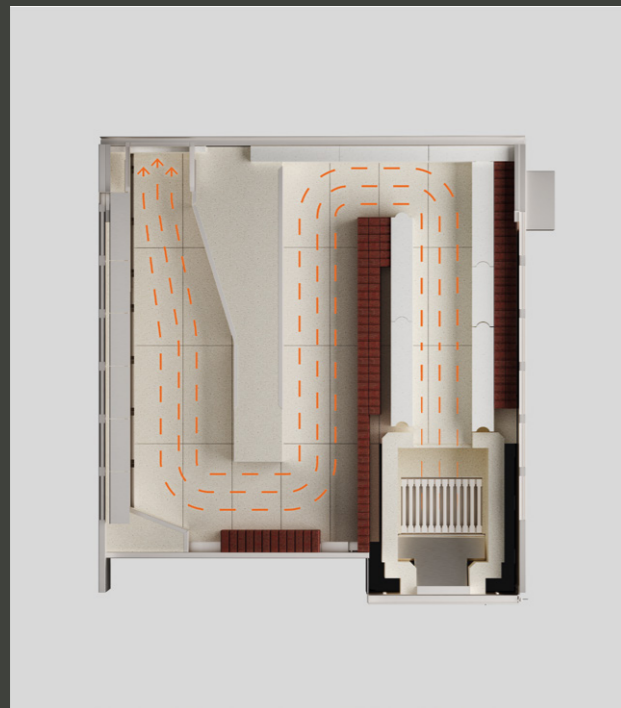
Mondial es el horno de pisos de tubos de vapor que redescubre los principios de la cocción del pasado y los integra con las tecnologías modernas. Fruto de una larga experiencia en diseño y fabricación, es ideal para hornear productos que requieran un fuerte impulso de calor desde el suelo y cantidades importantes de vapor. La resistencia elevada de los materiales empleados frente al estrés térmico ha llevado a la creación de un sistema en perfecto equilibrio, compuesto por muchos detalles particulares.

Estos son solo algunos de los detalles que hacen de Mondial un punto de referencia para esta tecnología, tan simple y tan sofisticada al mismo tiempo.



Vapor sin fin

Los vaporizadores se ubican en la parte inferior del horno, colocados sobre el giro de humos e inmersos en el cemento. Su particular construcción les permite generar vapor de forma ilimitada, incluso cuando el quemador no está en funcionamiento.



Cocción perfecta

Mondial es el único horno de tubos cuya salida de humos de combustión está construida íntegramente con mampostería, al igual que la estructura exterior del horno. Esto garantiza una masa térmica inigualable que distribuye el calor cuidadosamente en todas las cámaras.



Tubo de vapor

Cada tubo está equipado con un travesaño doble para cada cámara de cocción, para un uso intensivo del horno. Los tubos, fabricados con materiales diseñados por los técnicos de Mondial Forni, se prueban con un sistema automático a una presión muy elevada, para asegurar su durabilidad.

Muchas buenas razones para elegir Mondial



Sistemas de alimentación múltiples

Amplia gama de sistemas de alimentación para responder adecuadamente a todas las necesidades (metano, GLP, diésel, madera).



Conveniencia

La cocción a temperaturas descendentes de las referencias de terminación del banco se realiza incluso con el quemador completamente apagado, lo que elimina el coste energético del horno.



Fiabilidad

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



«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.



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.



Encendido y apagado automáticos

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

¿Aún quieres más?

Descubre el resto de ventajas

1

Versatilidad

Posibilidad de integrar una cámara eléctrica para hacer el horno más versátil y adecuarlo aún más según se requiera.

2

Visión perfecta

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

3

Calidad superior para cocciones intensivas

Sistema de calentamiento de tubos de vapor de forma anular con doble travesaño de 27 mm de diámetro, que calienta directamente la parte alta y la platea de cada cámara.

4

OPT (óptimo)

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

5

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.

6

Gestión de los niveles de contraseña

Limita el acceso a las recetas solo a operadores autorizados.

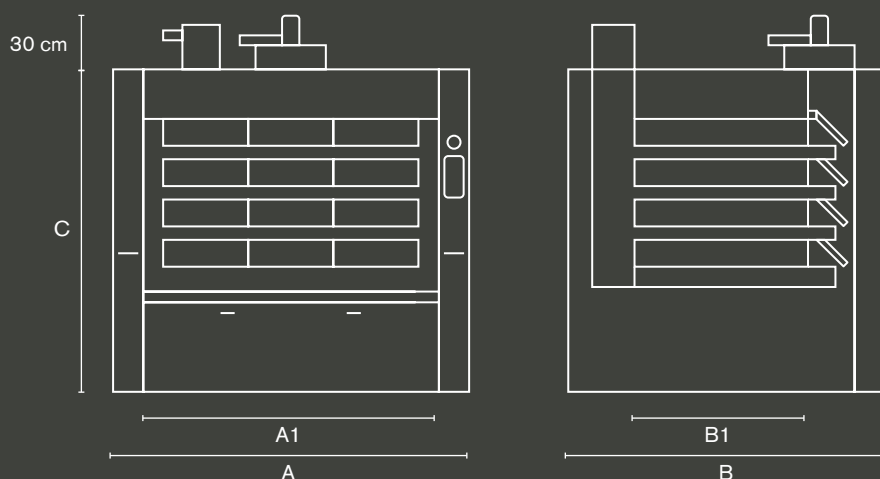
¿Quieres personalizarlo?

Descubre las opciones para crear un horno a tu medida

- Puerta de acero inoxidable AISI 430
- Válvulas dobles de descarga de vapor
- Puertas con apertura hacia arriba
- Última cámara eléctrica en mod. 32 CS, CO - 33 CS y CO
- Vaporizador eléctrico (solo para modelos con última cámara eléctrica)
- Dispositivo para mejorar la evacuación del exceso de vapor
- Refuerzo de vaporizador individual para cada cámara del horno
- Extractor de vapor inoxidable AISI 304
- Extractor doble estándar inoxidable
- Kit para extractor de vapor en posición lateral (derecha o izquierda) (reduce la altura a 250 cm)
- Rampa hidráulica by-pass
- FLL: horno lateral derecho para combustibles sólidos (madera)
- FLS: horno lateral derecho para quemadores de combustibles sólidos (orujo)
- FFL: horno frontal sobredimensionados para combustibles sólidos (leña)
- Sistema de carga con cargador "manual o semiautomático"

Dati tecnici

| | CÁMARAS | PUERTAS POR CÁMARA | SUPERFICIE DE COCCIÓN | ALTURA DE BOCA DE CÁMARA | DIMENSIONES (cm) | | | | | POTENCIA TÉRMICA | | POTENCIA ELÉCTRICA | PESO | | | |
|--------------|---------|--------------------|-----------------------|--------------------------|------------------|-------------|----------|-----|-----|------------------|--------|--------------------|-------|-------|-----|------|
| | | | | | Cámara | | Exterior | | | kW | kcal/h | | | | | |
| | no. | no. | m ² | cm | A1 | B1 | A | B | C | | | kW (400 V) | kg | | | |
| 32 CX | 3 | 2 | 5,1 | 21-21-25 | 124 | 138 | 190 | 269 | 230 | 58 | 49700 | 1,5 | 6000 | | | |
| 32 CS | | | 6,1 | | 124 | 165 | 190 | 295 | 230 | 68 | 58000 | | 6700 | | | |
| 32 CO | | | 7,6 | | 124 | 205 | 190 | 335 | 230 | 79 | 68000 | | 7300 | | | |
| 32 C | | | 8,2 | | 124 | 218 | 190 | 348 | 230 | 84 | 72000 | | 7550 | | | |
| 33 CX | | 3 | 7,7 | | 186 | 138 | 252 | 269 | 230 | 79 | 68000 | | 7350 | | | |
| 33 CS | | | 9,2 | | 186 | 165 | 252 | 295 | 230 | 97 | 83000 | | 7900 | | | |
| 33 CO | | | 11,4 | | 186 | 205 | 252 | 335 | 230 | 110 | 94000 | | 9500 | | | |
| 33 C | | | 12,2 | | 186 | 218 | 252 | 348 | 230 | 115 | 99000 | | 9200 | | | |
| 33 M | | 13,6 | 186 | | 244 | 252 | 375 | 230 | 132 | 113000 | 9900 | | | | | |
| 34 CS | | 4 | 12,2 | | 248 | 165 | 314 | 295 | 230 | 115 | 99000 | | 9950 | | | |
| 34 CO | | | 15,2 | | 248 | 205 | 314 | 335 | 230 | 140 | 120000 | | 11800 | | | |
| 34 C | | | 16,2 | | 248 | 218 | 314 | 348 | 230 | 146 | 125000 | | 11500 | | | |
| 34 M | | | 18,2 | | 248 | 244 | 314 | 375 | 230 | 165 | 140000 | | 12250 | | | |
| 34 L | | | 20,2 | | 248 | 271 | 314 | 402 | 230 | 180 | 155000 | | 13050 | | | |
| 42 CS | | 4 | 2 | | 8,1 | 19-19-19-25 | 124 | 165 | 190 | 295 | 230 | | 91 | 78000 | 1,5 | 7300 |
| 42 CO | | | | | 10,1 | | 124 | 205 | 190 | 335 | 230 | | 102 | 88000 | | 8000 |
| 42 C | 10,8 | | | 124 | 218 | | 190 | 348 | 230 | 108 | 93000 | 8250 | | | | |
| 43 CX | 3 | | 10,3 | 186 | 138 | | 252 | 269 | 230 | 102 | 88000 | 8100 | | | | |
| 43 CS | | | 12,3 | 186 | 165 | | 252 | 295 | 230 | 107 | 92000 | 8700 | | | | |
| 43 CO | | | 15,2 | 186 | 205 | | 252 | 335 | 230 | 140 | 120000 | 9700 | | | | |
| 43 C | | | 16,2 | 186 | 218 | | 252 | 348 | 230 | 146 | 125000 | 10050 | | | | |
| 43 M | 18,2 | | 186 | 244 | 252 | | 375 | 230 | 163 | 140000 | 10800 | | | | | |
| 43 L | 20,2 | | 186 | 271 | 252 | | 402 | 230 | 180 | 155000 | 11500 | | | | | |
| 44 CS | 4 | | 16,4 | 248 | 165 | | 314 | 295 | 230 | 149 | 128000 | 10800 | | | | |
| 44 CO | | | 20,3 | 248 | 205 | | 314 | 335 | 230 | 175 | 150000 | 12400 | | | | |
| 44 C | | | 21,6 | 248 | 218 | | 314 | 348 | 230 | 182 | 156000 | 12600 | | | | |
| 44 M | | | 24,2 | 248 | 244 | | 314 | 375 | 230 | 200 | 172000 | 13450 | | | | |
| 44 L | | | 26,8 | 248 | 271 | | 314 | 402 | 230 | 227 | 195000 | 14350 | | | | |



Mondial Forni Spa

Via dell'Elettronica, 1
37139 Verona - Italia

Tel. +39 045 8182511
Fax +39 045 8518210

info@mondialforni.com
www.mondialforni.com