



Domino Active, Domino Logic, Domino Pizza: il forno professionale pratico, flessibile e con prestazioni elevate.

Un insieme di caratteristiche migliorative equipaggiano la serie **Forno professionale Domino**. L'alto grado di isolamento, la gestione della potenza elettrica e l'utilizzo di vetri termoriflettenti garantiscono al forno ridotti consumi. Il nuovo sistema di apertura delle porte riduce gli ingombri complessivi del **forno**. Le resistenze con connessioni frontali rendono più rapide le operazioni di installazione e controllo.

Domino è un forno professionale disponibile nelle due versioni **Active** e **Logic**, per soddisfare esigenze di semplicità e versatilità nell'utilizzo.

Il **forno Domino Pizza** adotta un insieme di soluzioni tecniche che lo rendono indispensabile per soddisfare ogni cottura della vera **pizza** all'italiana.

Domino, perché il design diventi espressione anche di noi stessi.

Tante realtà, un solo **forno**. Servire differenti segmenti significa, per **Mondial Forni**, sviluppare prodotti completi e versatili. L'analisi di differenti processi, la progettazione di caratteristiche dedicate al **Energy Saving**, la cura dei dettagli e lo sviluppo di un design integrato rappresentano l'impegno di **Mondial Forni** che oggi si traduce nella serie **Domino**.

La serie **Domino** è particolarmente indicata per panifici, pasticcerie, pizzerie e hotel.

Caratteristiche	Domino Active	Domino Logic	Domino Pizza
VERSIONAMENTI			
Apertura porta	Verso l'alto	Verso l'alto	Verso il basso
Vetro tormaliflettente	X	Di serie	X
Comando valvola scarico vapori	Manuale	Automatico	Manuale
Utile ingresso camera (cm)	18-25-30	18-25-30	14
Pavimento	Cemento	Cemento	Refrattario
Fianchi camera in refrattario	X	X	Di serie
Pannelli di controllo	iBAS	iPRO	iBAS
OPZIONI			
Ruote	✓	✓	✓
Aggancio telai a canalina	✓	✓	X
Vaporiera maggiorata	✓	✓	X
Contalitri	X	✓	X
Aspiratore vapori inox	✓	✓	✓
Valvola di scarico vapori automatica	✓	Di serie	X
Abbattitore vapori	✓	✓	✓
Cappa long type (+200mm)	✓	✓	✓
Compensi laterali cappa	✓	✓	✓
Compenso frontale sostegno	✓	✓	✓
Raccordo camino (in assenza di cappa)	✓	✓	✓
Tamponamento "extra delta T" (spessore 5cm)	✓	✓	✓
Altezza sostegno speciale	✓	✓	✓
Camera utile 25 cm	✓	✓	✓
Camera utile 30 cm	✓	✓	✓
Platea in lamiera brugnata	✓	✓	X
Platea in refrattario	✓	✓	✓
Rete distanziale per teglia su cemento o refrattario	✓	✓	✓
Power Management (dispositivo di gestione energetica)	✓	✓	X
Spina pentapolare + 2,5 m di cavo	✓	✓	✓
Cassetta unificata di collegamento elettrico di tutte le camere	✓	✓	✓
Reggiteglie in acciaio inox	✓	✓	✓
Armadio con reggiteglie in acciaio inox	✓	✓	✓
Cella di lievitazione in acciaio inox	Riscaldamento+ventilazione	✓	✓
	Riscaldamento+umidità+ventilazione	✓	✓