

MONDIAL



Mondial: Forni a Platee Fisse per Pane di pezzatura medio/grossa

Mondial è un forno multipiano a platee fisse **a tubi di vapore**, dotato di un'importante massa termica che lo rende unico per le sue caratteristiche di cottura progressiva.

La serie Mondial è ideale per la produzione di pane di grossa pezzatura e prodotti di pasticceria.

Indicato per artigiani e laboratori semi-industriali, è strategico per la cottura di prodotti che richiedono una forte spinta di calore dal suolo e rilevante quantità di vapore.

Può essere alimentato a **gas, gasolio, pellet o legna**. La pulizia dei canali fumi è resa più facile dalle bocchette d'ispezione di ampie dimensioni.

Idoneo per cotture su teglia o direttamente sulla platea tramite telai. Le temperature massime di cottura arrivano fino a 300°C.

Per semplificare le fasi di carico/scarico dal forno è possibile abbinare **pale d'infornamento e sfornamento manuali, semiautomatiche o automatiche**.

Oltre 65 anni di esperienza del **marchio Mondial Forni** garantiscono prestazioni ai massimi livelli per funzionalità, affidabilità e sicurezza.

PERCHE' SCEGLIERE MONDIAL?

DURATA NEL TEMPO

Ampio utilizzo di acciaio inox su tutta la facciata, sul perimetro e sulle portine frontali.

DESIGN

Linee pulite e ben definite conferiscono personalità, stile ed eleganza ad un'attrezzatura professionale.

SOLIDITA'

Ogni singolo componente è stato progettato e realizzato conferendo la massima solidità e resistenza agli urti che abitualmente si verificano all'interno di un panificio.

LUOGO DI LAVORO PIU' PIACEVOLE ED IGIENICO

La cappa long type garantisce un'aspirazione del vapore più efficace veloce per un ambiente di lavoro salubre.

GUSTO E FRAGRANZA DEL PRODOTTO

L'efficacia del sistema scarico vapori consente di ottenere il grado di umidità ideale per il prodotto finale.

ELEVATA STABILITA' DELLA TEMPERATURA E PRODUTTIVITA' ORARIA

I canali fumi, in mattoni refrattari, sono ricoperti completamente da cemento ed il fascio tubiero è dotato di doppio traverso per singola camera, conferendo al forno un'elevata massa termica.

CONSUMI RIDOTTI DI ESERCIZIO

Grazie all'applicazione della serranda motorizzata sul camino fumi vengono ridotte sensibilmente le perdite di calore.

Le cotture a temperatura in caduta di referenze di completamento banco, avvengono a bruciatore completamente spento per un lungo periodo di tempo, azzerando il costo energetico.

MASSIMA SICUREZZA

Il termostato di sicurezza, applicato sulla fornace, garantisce sempre un ambiente di lavoro conforme alle più severe normative.

Principali caratteristiche costruttive:

- temperature di cottura: 300°C max
- modelli: 3/4 camere a 2/3/4 portine per camera
- superficie di cottura: da 5,10 a 26,80 m²
- facciata, rivestimento e cappa in acciaio inox
- illuminazione camera di cottura tramite 2 luci dicroiche
- sistema di riscaldamento a tubi di vapore di forma anulare di diametro 27mm che riscaldano direttamente la platea ed il cielo di ogni camera
- vaporiere sempre riscaldate dai fumi della combustione accessibili da sotto il bancale
- funzionamento: bruciatore a gas - gasolio - pellet - legna
- fornace e canali fumi in mattoni refrattari e gettata di calcestruzzo
- bocchette d'ispezione di ampie dimensioni per una più comoda pulizia dei canali fumi
- piano di cottura in cemento con granulato d'argilla e rete metallica
- struttura realizzata su base fissa
- isolamento in lana di roccia con spessore minimo per lato 20cm
- portine camera di cottura con contrappesi regolabili in acciaio inox e vetro temperato
- aggancio telai a canalina

SCEGLI COME INFORNARE:

La **serie Mondial** offre diverse tipologie d'infornamento:

- ELEVATORE MECCANICO, la soluzione più semplice con cui iniziare
- ELEVATORE INTEGRATO, un valido aiuto anche in spazi contenuti
- PALA A COLONNA CON ROTAIA, il completo automatismo che semplifica il lavoro

Caratteristiche	Mondial Active	Mondial Logic
VERSIONAMENTO		
Aspiratore vapori	standard	acciaio AISI 304
Centralina	Elettromeccanica	Elettronica
Serranda motorizzata camino fumi per accensione automatica	X	✓
Inseriti policarbonato in facciata	X	✓
✓ disponibile X non disponibile		

Tipo di controllo	ELETTRONICO	iMEC
Temperatura forno	✓	✓
Tempo cottura	✓	X
Vapore manuale per singola camera	✓	✓
Vapore automatico per singola camera	✓	X
Vapore per cella supplementare	✓	X
ON/OFF bruciatore	✓	✓
ON/OFF luci forno	✓	✓
ON/OFF aspiratore vapori	✓	✓
Accensione automatica giornaliera	✓	X
✓ disponibile X non disponibile		