



" SLIM 9T...ELEGANZA E POTENZA IN UN PICCOLO SPAZIO "

I forni rotativi a teglie della serie Slim 9 sono elettrici a carrello girevole, a convezione forzata, costituiti da un'unica camera.

Indicato per punti cottura, artigiani e grande distribuzione grazie alla sua compattezza e al facile montaggio, il forno Slim è ideale per la produzione di pane e prodotti di pasticceria.

Grazie alla sua versatilità nella gestione del cambio di temperatura, questo forno controlla al meglio sia la cottura di prodotti freschi, sia di quelli surgelati.

La serie SLIM è indicata per la cottura di prodotti su teglie o in stampi.

Il **forno rotativo** a 8/9/10 teglie Slim 9T è la soluzione ideale quando lo spazio disponibile è ridotto, grazie ad un eccezionale rapporto tra superficie di cottura e ingombro al suolo (solo 1,2 m).

Il design di questo forno rotativo è elegante e tecnologico ed unisce l'efficienza della performance all'eleganza, rendendolo un oggetto da inserire con orgoglio all'interno del proprio punto vendita.

L'eccellente qualità di cottura e la massima affidabilità sono garantiti dall'esperienza Mondial Forni, lunga più di 65 anni.

Le possibili combinazioni per il forno rotativo Slim 9T.

Il **forno rotativo** Slim 9T offre la possibilità di integrarsi con varie soluzioni:

- tre tipologie di sostegno su ruote: semplice, con reggitegla o armadiato;
- una **cella di lievitazione**;
- un **forno a platee elettrico della Serie DOMINO**.

La **cella di lievitazione** ha un ventilatore per garantire l'uniformità della temperatura ed è disponibile nelle due versioni solo riscaldamento oppure riscaldamento e umidificatore.

La **temperatura** all'interno della **cella** è controllata da un termostato mentre l'umidità è comandata a pulsante: il caricamento dell'acqua nel gruppo di umidificazione avviene automaticamente.

Gli angolari di sostegno delle teglie sono mobili: ciò permette di posizionarli all'altezza desiderata e di pulire facilmente l'interno.

Il forno elettrico a platee della Serie DOMINO è disponibile nella versione con e senza vaporiera.

Può avere un pannello di controllo che permette la programmazione fino a 99 ricette con 9 fasi di funzionamento ciascuna.

La regolazione della temperatura del cielo e della platea è indipendente così come quella della potenza di bocca.

Parametri per ogni fase della ricetta:

- temperatura e tempo di cottura
- quantità di vapore in secondi/litri
- tempo scarico vapore

Altre funzionalità del forno:

- programma manuale P0
- ritardo partenza ventilatore
- tipologia erogazione vapore (continuo/intermittente)
- tempo cottura supplementare
- n.2 accensioni/n.2 spegnimenti automatici giornalieri
- suoneria di fine cottura
- aspiratore vapori on/off
- rotazione carrello on/off
- riscaldamento on/off
- comando vapore on/off
- comando scarico vapore on/off
- diagnostica