

hornos de carro giratorio

***BASIC 2.0***

**LOGIC**



**mondial forni**  
bakery projects



# Perfecto equilibrio entre tecnología y diseño



## Dimensiones compactas y prestaciones

Las líneas bien definidas y esenciales transforman el horno de simple herramienta de trabajo a objeto de valor, para colocar en la panadería.

El horno **BASIC 2.0** es la expresión de un correcto equilibrio entre practicidad y funcionalidad.

El **BASIC 2.0** es completamente diseñado y fabricado en Italia con un cuidado artesanal y la tecnología de los productos Mondial Forni.

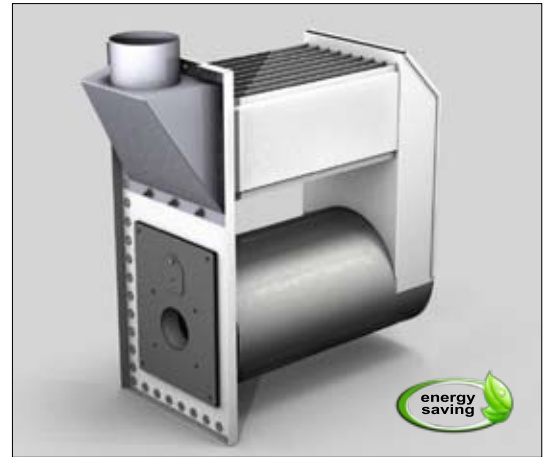


## Robustez y fiabilidad



### Junta de acero para el vapor

Las juntas especiales de acero inoxidable garantizan la estanqueidad al vapor en todo el perímetro de la puerta, reduciendo el gasto de energía.



### Máxima fiabilidad

El intercambiador, realizado completamente en acero inoxidable, garantiza altos rendimientos y bajos consumos energéticos.



### Aislamiento constante

Una doble capa de planchas de lana de roca de alta densidad ( $100 \text{ kg/m}^3$ ) envuelve el perímetro del horno, evitando los puentes térmicos y garantizando un aislamiento térmico máximo y constante, lo que contribuye a un mayor ahorro energético.



### Visión perfecta

La limpieza resulta siempre rápida gracias al cristal con apertura a libro, para tener siempre una perfecta visión del producto durante la cocción.

# El control **iPRO**

## Principales funciones

Gracias a un práctico display LCD monocromo, las operaciones de gestión del horno resultan más sencillas; se pueden programar hasta 99 recetas y, para cada una de ellas, 5 fases de cocción.

### Parámetros para cada receta:

- Nombre de la receta
- Retardo de arranque del ventilador
- % potencia (versión eléctrica) para una cocción más suave
- Tipo de suministro de vapor (continuo / intermitente)

### Parámetros para cada fase de la receta:

- Temperatura y tiempo de cocción
- Cantidad de vapor en segundos / litros
- Tiempo de descarga de vapor

### Otras funciones:

- Tiempo de cocción suplementario
- 2 encendidos / 2 apagados automáticos diarios
- Función "SLEEP"
- Timbre de fin de cocción
- Aspirador de vapores on/off
- Rotación del carro on/off
- Luz on/off
- Calentamiento on/off
- Mando de vapor on/off
- Mando de descarga de vapor on/off
- Diagnóstico con descripción en LCD



# Datos técnicos

## Características de construcción

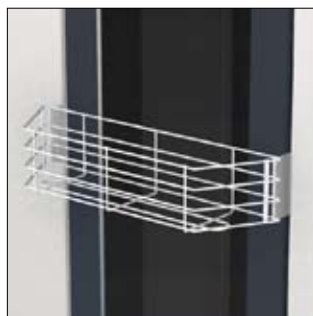
- Puerta con doble cristal termorreflectante
- Electrónica **iPRO**
- Mando de válvula de descarga de vapores automática
- Puerto externo USB 2.0
- Aspirador de vapores de acero inoxidable 304
- Vaporera estándar

## Opcionales disponibles

- 1 - Plataforma
- 2 - Protección de cristal y porta-guantes
- 3 - Apertura de la puerta con bisagras a la izquierda.
- 4 - Vaporera mas potente
- 5 - Display externo para temperatura y tiempo de cocción (situado encima de la campana)
- 6 - Cuentalitos
- 7 - Función SPEED DRY  
(garantiza una evacuación del vapor un 70% más rápida que el sistema utilizado de serie, con lo que se obtienen productos más crujientes)



1



2



3



4



5



6

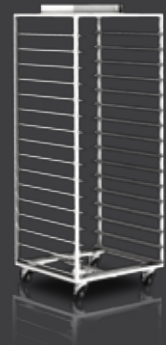


7

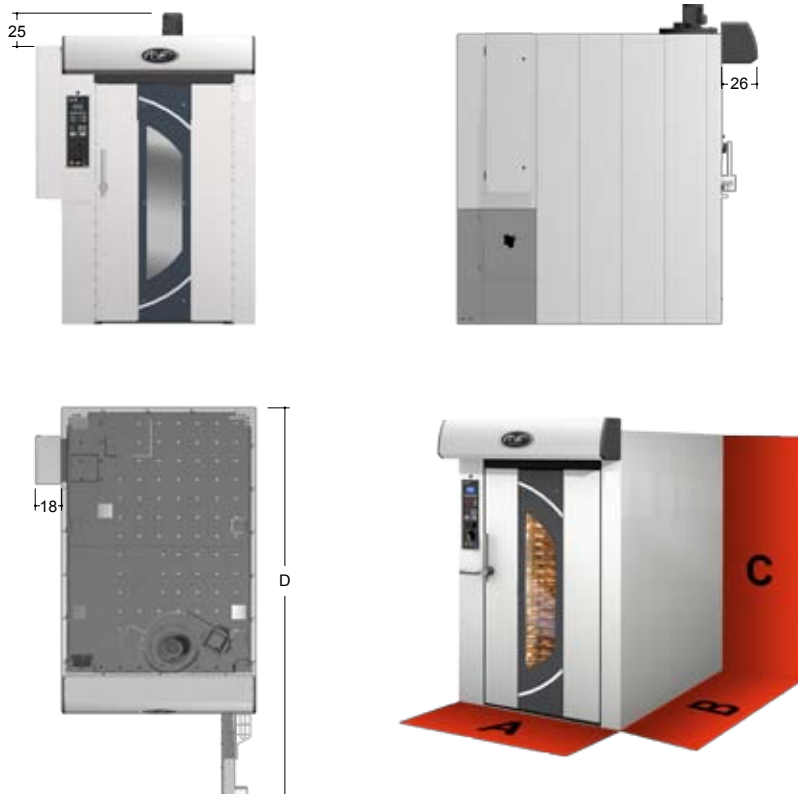
Modelos	Superficie de cocción m <sup>2</sup>	Dimensiones externas (cm)				Potencia térmica		Potencia eléctrica total kW (400 V)	Peso kg
		A	B	C	D	kW	kcal/h		
BASIC 2.0 4575/G	5 (n° 15T 45x75)	119	174	200	250	47	40.400	1,5	930
BASIC 2.0 6080/G	7,2 (n° 15T 60x80)	131	186		274	53	45.600		980
BASIC 2.0 4575/E	5 (n° 15T 45x75)	119	174	200	250	33,8 (400 V)	/	35,0	900
BASIC 2.0 6080/E	7,2 (n° 15T 60x80)	131	186			274	34,2 (400 V)	/	35,5

- Alimentación eléctrica estándar: 230/400/415 V, 3 Fases, 50/60 Hz
- Alimentaciones: gasóleo, gas (natural o GLP), eléctrica
- Altura mínima del local: 240 cm

Carro	Dimensiones de las bandejas	Bandejas n°	Espacio entre los niveles cm
	cm		
<b>BASIC 2.0 4575</b>	40x60	10	14
	45x75	13	10,7
	46x76	15	9,3
	50x70	18	7,7
<b>BASIC 2.0 6080</b>	60x65	18	7,7
	60x80	20	6,9

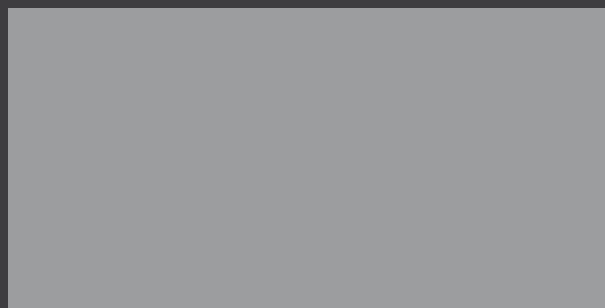


- Para bandejas de dimensiones mayores de las indicadas, consulte con la empresa fabricante la posibilidad de utilizar carros con asa y/o con montantes internos





[www.mondialforni.com](http://www.mondialforni.com)



**mondial forni**  
bakery projects

Mondial Forni S.p.A. - via dell'Elettronica, 1 - 37139 Verona - Italy  
Teléfono +39 045 8182511 - Fax +39 045 8518210 mbox@mfb.it [www.mondialforni.com](http://www.mondialforni.com)

Los datos técnicos y las fotografías se facilitan solo a título indicativo y no comprometen al fabricante en lo que se refiere a posibles modificaciones futuras.