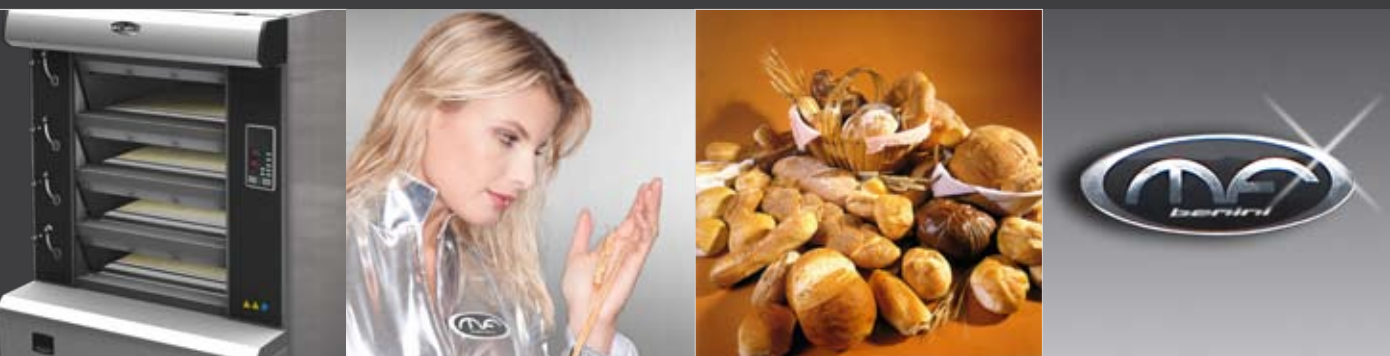


hornos de pisos de tubos de vapor

**Lem**



## La calidad de un horno de tubos... ...en un formato reducido

En el horno **Lem** hemos concentrado las exigencias del panadero moderno, la tradición de Mondial Forni en la producción de hornos de tubos y los conocimientos de más de 60 años de innovación sobre la tecnología del tubo de vapor.

El horno **Lem**, en efecto, garantiza la calidad de cocción típica del horno de tubos, con espacios muy reducidos, con una extremada facilidad de uso y con una inversión inicial compatible con el inicio de una nueva actividad.

El horno **Lem** es la solución ideal para panaderías y panaderías industriales con poco espacio o con necesidades ligadas a producciones estacionales.

Representa también la respuesta flexible y compacta para puntos de venta y para confiterías que no desean renunciar a la calidad y a la tradición.

**Lem**, la calidad de un horno de tubos Mondial Forni...en un formato reducido.





# Principales características y ventajas

## Modelos disponibles:

- **Lem 41 80120**: horno de 4 estantes, cada uno con dimensiones 81x125 cm (superficie de cocción de 4 m<sup>2</sup>)
- **Lem 41 80180**: horno de 4 estantes, cada uno con dimensiones 81x185 cm (superficie de cocción de 6 m<sup>2</sup>)

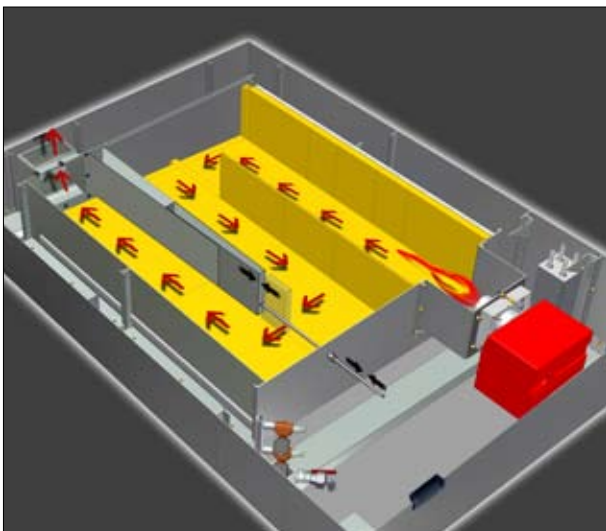
Los estantes tienen las siguientes alturas útiles de la cámara (desde abajo hacia arriba): 20-20-20-25cm

La superficie externa del horno (boca y paneles laterales) está fabricada completamente de acero INOXIDABLE

El tablero eléctrico, de estructura simplificada y colocado frontalmente, permite un mantenimiento más simple y rápido.

Los soportes regulables garantizan una mejor limpieza de la superficie debajo del horno.

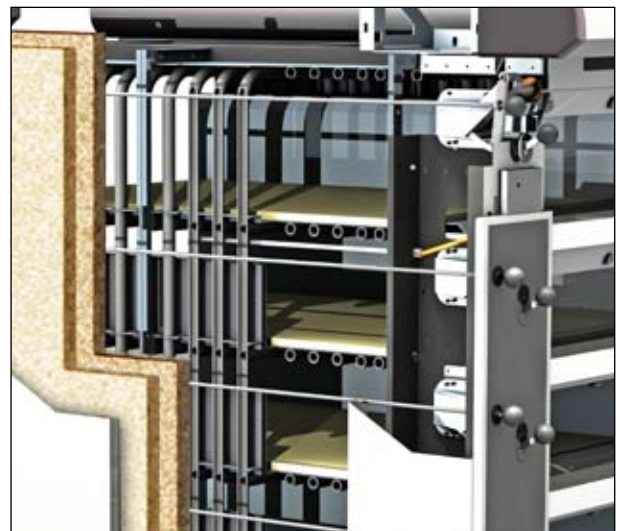
Entre los opcionales disponibles está también el elevador manual integrado, para un horneado más cómodo y rápido de los productos.



## Tres vueltas de humos

Tres canales fabricados de acero para altas temperaturas y de ladrillos refractarios.

La excelente distribución de la temperatura garantiza una cocción suave y uniforme.



## Tubos de vapor

Tubos de acero trefilados en frío, certificados UNI663 y probados individualmente a la presión de 700 bar.

# Todo bajo control

La facilidad de uso es la característica principal del control electrónico @BAS, donde todas las teclas tienen una funcionalidad directa e intuitiva:

- Selección de la temperatura de cocción única para todas las cámaras
- Selección del tiempo de cocción único para todas las cámaras
- Visualización contemporánea de los valores seleccionados (en verde) y reales (en rojo) de temperatura y tiempo de cocción
- Programación semanal: un encendido diario
- Función "SLEEP" (permite planificar el apagado del horno después de un tiempo preestablecido sin uso)
- Dos modalidades de erogación del vapor: manual y manual temporizado
- Alarma acústico y intermitencia de las luces al final de la cocción
- Luces ON/OFF
- Aspirador de vapores ON/OFF
- Calentamiento ON/OFF
- Diagnóstico



# Datos técnicos

Modelo	Cámaras N°	Puertas por cámara N°	Superficie de cocción m <sup>2</sup>	Alturas útiles (*) cm	Dimensiones (cm)					Potencia técnica		Potencia eléctrica kW (400 V)	Peso kg
					cámara		externas			kW	kcal/h		
					A1	B1	A	B	C				
41-80120	4	1 (82 cm)	4	cámara 21-21-21-26	82	125	136	207	200 (16+184)	32	27.500	1,5	2.000
41-80180			6	boca cámara 20-20-20-25		185		268	210 (26+184)	42	36.100		2.450

## Notas

Alimentación eléctrica estándar: 400 V, 3 Fases, 50 Hz

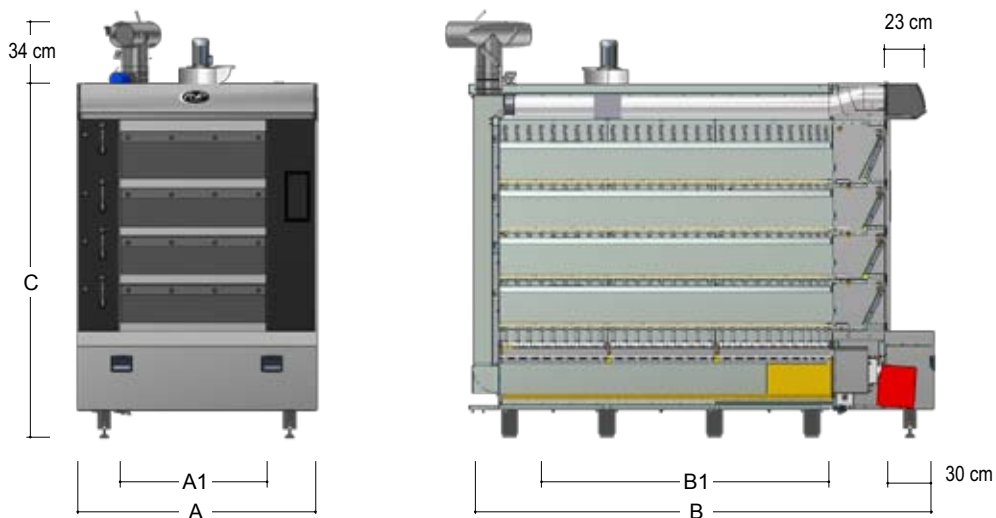
Alimentaciones: a gasoil, gas (gas natural o gas propano)

Altura mínima del techo: 230 cm (240 cm para el modelo con soportes h=26 cm)

(\*) Las alturas útiles se entienden partiendo desde la cámara más baja respecto al piso

Alturas de los pisos de horneado (desde el suelo):

- **Lem** con patas h=16 cm : 65 - 92 - 119 - 146 cm
- **Lem** con patas h=26 cm : 75 - 102 - 129 - 156 cm

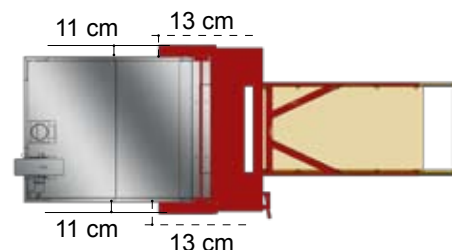
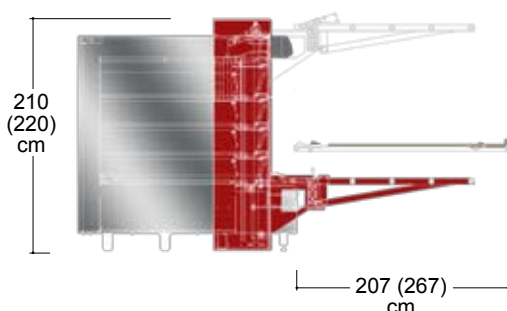


## Características de fabricación

- Fachada fabricada totalmente de acero inoxidable con un banco fijo para el apoyo de bandejas.
- Boca de horneado con puertas de vidrios templados con abertura hacia arriba a través de mando a resorte, de fácil desmontaje para una rápida limpieza.
- Revestimiento lateral constituido por paneles de acero INOXIDABLE.
- Campana externa e interna de acero inoxidable dotada de un extractor de vapores (de serie).
- Aislación con doble capa de colchones de lana de roca de alta densidad.
- Placas realizadas de granulado de cemento y arcilla.
- Cámaras de cocción bien iluminadas con lámparas dicróicas.
- Vapores dimensionadas para una eficaz producción de vapor, colocadas en el interior de la cámara de cocción.
- Horno: alojamiento del quemador y canales de los humos fabricados con paneles de acero refractario y ladrillos refractarios colocados en seco.
- Sistema de control **iBAS**.
- Tablero e instalación eléctrica: constituido por un panel de mando electrónico colocado sobre la columna derecha de la fachada del horno y por una caja que se encuentra en el interior de la misma columna.

## Opcionales disponibles

- Puertas de acero inoxidable AISI 304
- Rampa hidráulica by-pass de la caldera de vapor
- Elevador manual integrado





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



**mondial forni**  
bakery projects

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

Los datos técnicos y las fotos se consideran publicados solamente a título indicativo y no comprometen al constructor por las posibles modificaciones que se pueden realizar.

LEM\_ES\_01 (100 - 01/2014)