

hornos con soleras fijas de tubos de vapor

Mondial

ACTIVE

LOGIC



mondial forni
bakery projects



Robustez y fiabilidad

Mondial es un horno multi piso con soleras fijas de tubos de vapor compuesto por una importante masa térmica que lo vuelve único por sus características de cocción progresiva.

La serie **Mondial** está indicada para la cocción de productos que requieren un fuerte empuje de calor desde el suelo y una importante cantidad de vapor.

Puede ser alimentado a gas, gasóleo, pellet o leña. La limpieza de los canales de humo se vuelve más fácil desde las bocas de inspección de grandes dimensiones.

Ideal para la cocción sobre bandeja o directamente sobre la solera a través de los armazones.

Para simplificar las fases de carga / descarga del horno es posible combinar palas de horneado y deshorneado manuales, semi automáticas o automáticas.

Más de 65 años de experiencia de la marca Mondial Forni garantizan prestaciones a los máximos niveles en seguridad, fiabilidad y funcionalidad.



Elige aquello que te conviene

La serie **Mondial** prevé una amplia gama de sistemas de alimentación para responder de modo adecuado a cualquier tipo de experiencia. Del sistema a pellet, para usuarios atentos también a la ecosostenibilidad, al práctico funcionamiento a gas.

Descripción	FRONTAL	LATERAL
FF	GAS / GASÓLEO horno frontal	/
FLL	GAS / GASÓLEO BRIDA CIERRE horno lateral de leña	LEÑA
FLS	GAS / GASÓLEO BRIDA CIERRE horno lateral sólido	PELLET (quemador con llama vertical)
FFL	GAS / GASÓLEO / LEÑA BRIDA CIERRE horno frontal de leña	/
FFP	PELLET horno frontal pellet	/

Por qué elegir **Mondial**



Larga duración

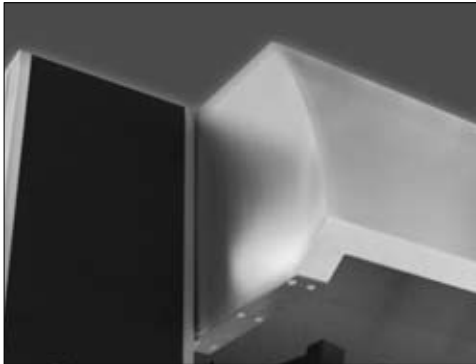
Amplio uso de acero inoxidable sobre toda la fachada, en todo el perímetro y en las puertas frontales.

Diseño

Líneas limpias y bien definidas aportan personalidad, estilo y elegancia a un equipo profesional.

Solidez

Cada uno de los componentes ha sido diseñado y realizado aportando la máxima solidez y resistencia a los golpes que habitualmente se verifican en el interior de una panadería.



Lugar de trabajo más agradable e higiénico

La campana long type garantiza una aspiración del vapor más eficaz y rápido para un ambiente de trabajo salubre.

Gusto y fragancia del producto

La eficacia del sistema de descarga de vapores permite obtener el grado ideal de humedad para el producto final.

Alta estabilidad de la temperatura y productividad horaria

Los canales de humos, realizados en ladrillo refractario, están recubiertos completamente de cemento y el multitubular de calandria está compuesto de una doble vigueta para cada cámara, aportando al horno una elevada masa térmica.

Funcionamiento con reducido consumo

gracias a la aplicación de la persiana motorizada sobre el humero las pérdidas de calor son reducidas sensiblemente. La cocción a una temperatura disminuye de aquella temperatura de referencia, se produce con el quemador completamente apagado durante un largo periodo de tiempo, restableciendo el coste energético.

Máxima seguridad

El termostato de seguridad, aplicado sobre el horno, garantiza siempre un ambiente de trabajo conforme con las normativas más severas.



Principales características constructivas



- Temperaturas de cocción: 300 °C max
- Modelos: 3 / 4 cámaras a 2 / 3 / 4 puertas por cámara
- Superficie de cocción: dae 5,10 a 26,80 m²
- Fachada, revestimiento y campana de acero inoxidable
- Iluminación de la cámara de cocción con 2 luces dicroicas
- Sistema de calefacción con tubos de vapor de forma anular con un diámetro de 27 mm que calientan directamente la solera y la parte superior de cada cámara
- Vaporeras siempre calentadas por los humos de la combustión provenientes de debajo del mostrador
- Funcionamiento: quemador a gas / gasóleo / pellet / leña
- Hornos y canales de humos realizados en ladrillo refractario y colada de hormigón
- Boca de inspección de amplias dimensiones para limpieza más cómoda de los canales de humo
- Superficie de cocción de cemento con granulado de arcilla y red metálica
- Estructura realizada sobre una base fija
- Aislamiento en lana de roca con un espesor mínimo por lado de 20 cm
- Puertas de la cámara de cocción con contrapesos regulables en acero inoxidable y cristal templado
- Enganche de los armazones de conducto

Elige como hornear / deshornear

La serie **Mondial** ofrece diferentes tipos de horneado:

ELEVADOR MECÁNICO

La solución más simple con la que iniciar



ELEVADOR INTEGRADO

Válido incluso en espacios reducidos



PALAS EN COLUMNA CON CARRIL

El automatismo que simplifica el trabajo



Versiones

La serie **Mondial** se encuentra disponible en dos versiones:
LOGIC, versátil y tecnológico y **ACTIVE**, práctico y fácil de usar.

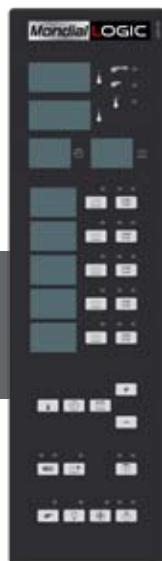
Versiones	ACTIVE	LOGIC
Aspirador de vapores	estándar	acero AISI 304
Centralita	Electromecánica	Electrónica
Persiana motorizada del humero para encendido automático	×	✓
Insertos de policarbonato en la fachada	×	✓

Todo bajo control

Electrónico

El equipamiento **LOGIC**, prevé la presencia del control electrónico

La facilidad de uso es la característica principal.



Electromecánico **iMEC**

El equipamiento **ACTIVE**, prevé la presencia del control electromecánico compuesto exclusivamente por mandos esenciales.



Tipo de control	ELECTRÓNICA	iMEC
Temperatura del horno	✓	✓
Tiempo de cocción	✓	×
Vapor manual para cada cámara	✓	✓
Vapor automático para cada cámara	✓	×
Vapor por cámara complementaria	✓	×
ON / OFF quemador	✓	✓
ON / OFF aspirador de vapores	✓	✓
ON / OFF luces horno	✓	✓
Encendido automático diario	✓	×

✓ = disponible × = no disponible

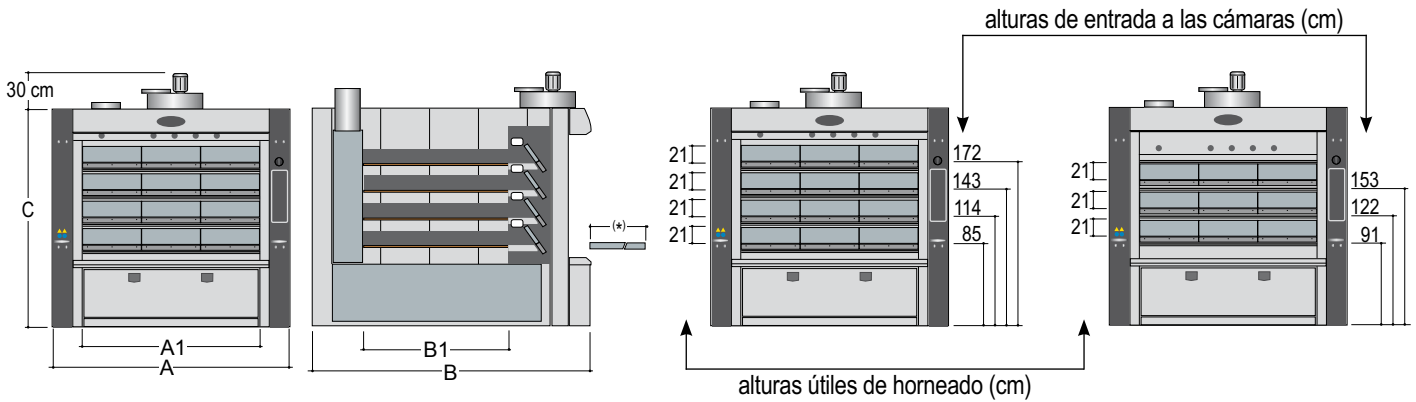
Opcional

Descripción	ACTIVE	LOGIC
Altura última cámara 25 cm		✓
Altura de las cámaras diferente del estándar		✓
Puerta de acero inoxidable AISI 430		✓
Enganche de los armazones con ganchos (sistema manual)		✓
Válvulas dobles de descarga de vapores (doble mando manual)		✓
Puertas con apertura hacia arriba		✓
Última cámara eléctrica en mod 32 CS, CO - 33 CS, CO, M	✗	✓
Vaporera eléctrica (solo para modelos con última cámara eléctrica) 32CS, 32CO, 33CS, 33CO, 33M	✗	✓
Campana "Long Type" +300 mm (no disponible si está presente la pala integrada)		✓
Dispositivo para mejorar la evacuación del exceso de vapor (recomendado para vaporeras reforzadas)		✓
Refuerzo individual vaporera para cada cámara del horno para una mayor producción de vapor		✓
Vaporera complementaria de alimentación de la cámara de fermentación (mod. 3 y 4 cámaras)		✓
Aspirador de vapores inoxidable AISI 304	✓	de serie
Kit para aspirador de vapores en posición lateral (dcha. o izda.) (reduce la altura a 250 cm)	✓	✓
Rampa hidráulica by-pass		✓
FLL: horno lateral derecha para combustibles sólidos (leña)		✓
FLP: horno lateral derecha para quemador de combustibles sólidos (pellet)		✓
FFL: horno frontal ampliado para combustibles sólidos (leña)		✓
FFP: horno frontal para quemador a pellet		✓
Boca de inspección lateral para la limpieza de canales		✓
Mesa especial para quemador a pellet frontal		✓
Mesa a borde de la fachada para horno FFL		✓
Puerta situada debajo de la mesa doble para modelos 2 / 3 puertas (de serie sobre modelos de 4 puertas)		✓
Batería tampón para visualización de la temperatura en caso de ausencia de la tensión eléctrica	✗	✓
Indicador de la temperatura y tiempo de cocción sobre la campana (solo con centralitas electrónicas)		✓

✓ = disponible

✗ = no disponible

Datos técnicos



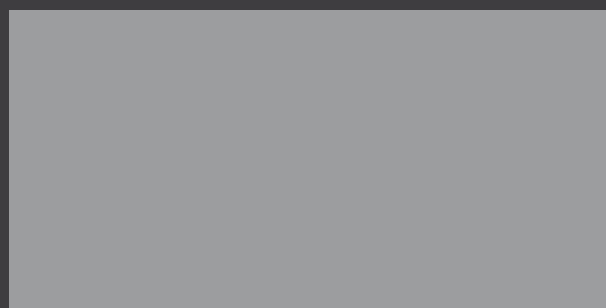
Modelos	Cámaras Nº	Puertas por cámara Nº	Superficie de cocción m ²	Alturas útiles cm	Dimensiones (cm)					Potencia térmica		Potencia eléctrica kW (400 V)	Peso kg	
					cámara		externa			kW	kcal/h			
					A1	B1	A	B	C					
32 CX	2	2	5,1	entrada cámara 21-21-21	124	138	190	269	230	58,0	49.700	1,5	6.000	
32 CS			165			295		68,0		58.000	6.700			
32 CO			205			335		79,0		68.000	7.300			
32 C			218			348		84		72.000	7.550			
33 CX	3	3	7,7		186	138	252	269	230	79,0	68.000	1,5	7.350	
33 CS			165			295		97,0		83.000	7.900			
33 CO			205			335		110,0		94.000	9.500			
33 C			218			348		115		99.000	9.200			
33 M			13,6			244		375		132,0	113.000		9.900	
34 CS	4	4	12,2		248	165	314	295	230	115,0	99.000	1,5	9.950	
34 CO			205			335		140,0		120.000	11.800			
34 C			218			348		146		125.000	11.500			
34 M			244			375		165,0		140.000	12.250			
34 L			20,2			271		402		180,0	155.000		13.050	
42 CS	2	2	8,1		entrada cámara 19-19-19-19	124	165	190	295	230	91,0	78.000	1,5	7.300
42 CO			205				335		102,0		88.000	8.000		
42 C			218	348			108		93.000		8.250			
43 CX			3	3			10,3		186		138	252		269
43 CS	165	295				107,0	92.000	8.700						
43 CO	205	335				140,0	120.000	9.700						
43 C	218	348				146,0	125.000	10.050						
43 M			18,2			244		375		163,0	140.000		10.800	
43 L			20,2			271		402		180,0	155.000		11.500	
44 CS	4	4	16,4	248		165	314	295	230	149,0	128.000	1,5	10.800	
44 CO			205			335		175,0		150.000	12.400			
44 C			218			348		182,0		156.000	12.600			
44 M			244			375		200,0		172.000	13.450			
44 L			26,8			271		402		227,0	195.000		14.350	



Mondiali Forni cree en el desarrollo sostenible a través de un uso consciente y la valorización de los recursos naturales. En línea con esta filosofía, se ha decidido reducir el formato de los moldes haciendo disponible para otros fines el 50% del papel y reduciendo de igual medida el uso de tintas. Ayúdanos a apoyareste programa descargando los catálogos en formato electrónico directamente desde la página web.



www.mondialforni.com



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.com

Los datos técnicos y las fotografías son entregados solamente a modo indicativo y no se responsabilizan de posibles modificaciones que podrán ser aportadas.