

cámaras de fermentación controlada

serie **TSE** y **TSL**



Comodidad, flexibilidad y rendimiento

La moderna técnica de panificación requiere una diversa programación del ciclo de producción.

Esto se puede obtener controlando las varias fases del proceso de fermentación a través del empleo de la técnica del frío.

Las ventajas del uso de esta técnica son:

- mejor organización (reducción del desperdicio, reducción de los costos, gestión de picos de producción debidos a la estación o a festividades, etc.)
- programación óptima de la cocción de los productos en función de las necesidades en las diferentes horas de la jornada
- reducción del trabajo nocturno y ritmos de trabajo menos estresantes
- calidad constante del producto

Cámaras serie **TSE**



Las cámaras de fermentación retardada serie **TS** están concebidas para la gestión automatizada de la fermentación de la masa para pan y repostería.

Se encuentran disponibles en dos versiones: **TSE** y **TSL** en una amplia gama de modelos con diferentes características que permiten satisfacer todas las exigencias.



Cámaras serie **TSL**

Innovación y funcionalidad siempre a tu lado



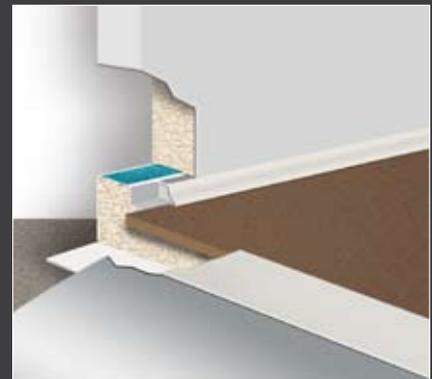
Ángulos integrados

Los ángulos internos son redondeados y forman parte integrante de la estructura aumentando la solidez, mejorando la aislación térmica y facilitando las tareas de limpieza.



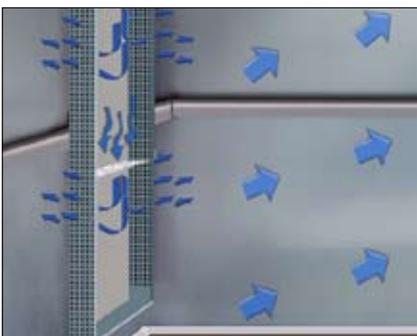
Enganche perfecto

Los paneles están unidos entre sí con ganchos mecánicos excéntricos que permiten reducir los tiempos de instalación y garantizan, también gracias a una capa de material expandido aplicado a lo largo del perímetro, un acoplamiento de precisión y una



Pavimento monolítico

Realizado de material aislante de alta densidad con refuerzo superior de resina fenólica antideslizamiento y borde perimetral externo de acero inoxidable. Permite una perfecta aislación evitando la formación de condensación, estancamiento y mufas.



Conductos de aire ecualizados

Este sistema resuelve todos los problemas relativos a la estratificación de las temperaturas y de la humedad en el interior de la cámara, aún en las condiciones más difíciles y en los ciclos más largos (48-72 horas) gracias a la reducida velocidad del aire.



Rampa reducida

La rampa de acceso tiene una dimensión de sólo 15 cm y con una pendiente de 8 grados facilita las tareas de movimiento de los carros, limitando las dimensiones en el interior del taller.



El clima perfecto

La humidificación está producida por un generador de vapor y electrodos sumergidos obteniendo:

- bajo consumo eléctrico
- fácil mantenimiento ordinario
- gran precisión en la cantidad de vapor producido.

Todo bajo control

Tres lógicas de funcionamiento para responder a todas las exigencias de producción

- 1 - ciclo de 4 fases
- 2 - ciclo de 6 fases + 1 (atraso de horneado)
- 3 - restablecimiento del pan crudo congelado

Serie TSE

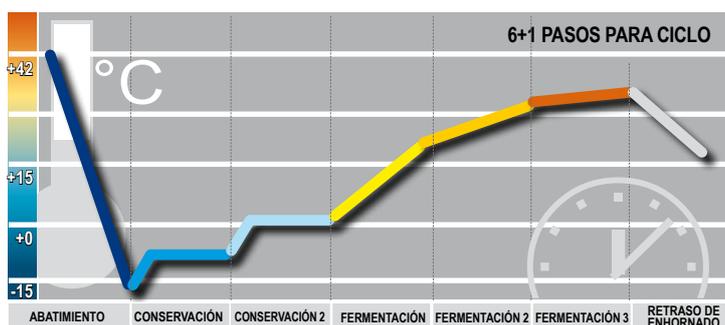
La disposición de las cámaras de fermentación controlada serie **TSE** prevé una interfaz gráfica LCD monocromática, con gestión del ciclo automático "6 fases +1" y diez ciclos manuales de conservación, fermentación y atraso del horneado.

Se prevé, como opcional, la interfaz Touch Screen en blanco/negro.

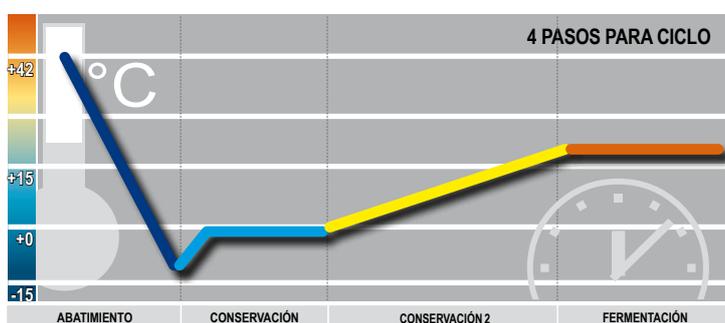


Serie TSL

Mondial Forni ha desarrollado una interfaz gráfica con tecnología touch-screen a colores que hace fácil e intuitiva la gestión de la cámara de fermentación retardada. La electrónica en este caso permite la gestión de los ciclos automáticos de "4 fases" y de "6 fases + 1", como así también de los ciclos manuales de conservación, fermentación, climatización y de atraso del horneado.



La lógica de funcionamiento del ciclo de 6 fases + 1 es "a alcance del set": la temperatura requerida se alcanza en el menor tiempo posible y luego se mantiene durante toda la duración de la fase.



El funcionamiento del ciclo de 4 fases se produce con una lógica de "seguimiento del set": el alcance del valor ajustado se produce progresivamente (por ejemplo en función de la duración de la fase, iniciando con un valor de temperatura de +2°C, para alcanzar el valor deseado de +18°C el programa aumentará la temperatura 1°C cada 15 minutos). De este modo los productos de peso y tipologías diversas se uniforman en el proceso de fermentación.

Características de fabricación

DESCRIPCIÓN	TSE	TSL
Estructura de paneles isotérmicos – espesor 70mm	✓	✓
Paneles angulares, ganchos excéntricos y guarniciones	✓	✓
Superficie externa frontal	chapa plastificadas similinox grigia	acero inoxidable AISI 304
Superficie externa lateral	chapa plastificadas similinox grigia	chapa galvanizada prepintada grigia
Superficie interna	chapa galvanizada prepintada grigia	acero inoxidable AISI 304
Humidificador electrónico	✓	✓
Bisagras autoelevadoras	pintadas con coberturas plastificadas	cromadas
Paracarro interno	acero inoxidable AISI 304	acero inoxidable AISI 304
Abertura de seguridad	manija interna	cierre autónomo con pistón a gas
Interfaz gráfica	LCD (monocromático)	TOUCH SCREEN a colores

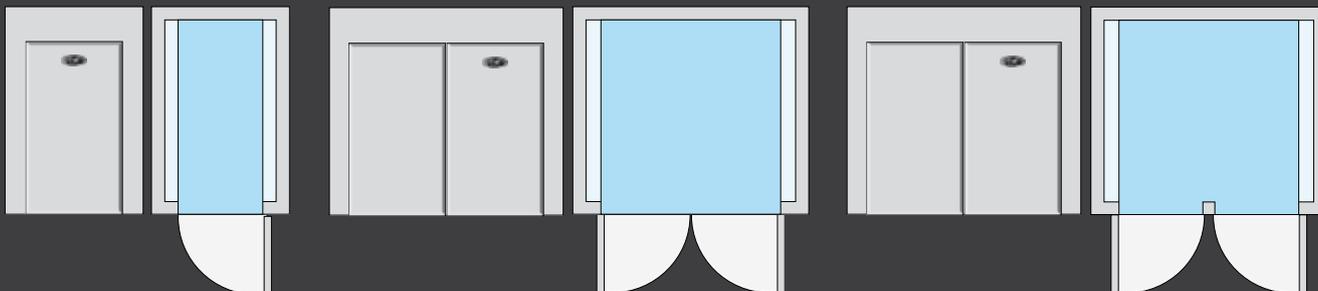
OPCIONAL	TSE	TSL
Compresor de enfriamiento a agua	✓	✓
Mando control Touch Screen Blanco/negro	✓	✗
Doble puerta, sin montante central	✓	✓
Kit para remoto de la unidad de motocondensación	✓	✓
Unidad de motocondensación insonorizada	✓	✓
Puerta adicional TUNEL	✓	✓
Puerta adicional LATERAL	✓	✓
Terminación externa de acero inoxidable AISI 304	✗	✓
Monitoreo a distancia en local vía cable	✗	✓
Monitoreo a distancia remoto vía modem	✗	✓

✗ no disponible

✓ disponible

Modelos

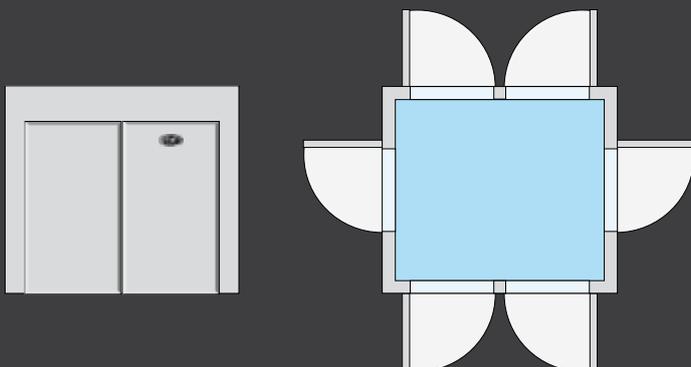
Las cámaras de fermentación retardada Mondial Forni están a disponibles con una y dos puertas, con o sin montante central, de diversas dimensiones.



modelo de una puerta

modelo de dos puertas sin montante central

modelo de dos puertas con montante central



ejemplos de puertas suplementarias

Dimensiones externas serie TSL - TSE

		Profundidad (cm)																								
		137	157	177	197	217	237	257	277	297	317	337	357	377	397	417	437	457	477	497	517	537	557	577	597	617
Ancho (cm)	99	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	117	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	137	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	157	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	177(*)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	217(*)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	257(*)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
297(*)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

(*) modelli a due porte

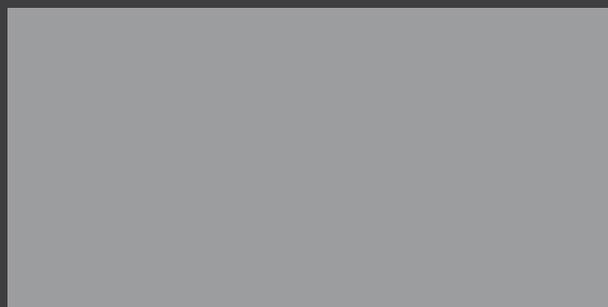
✓ Dimensione disponibile

✗ Non disponibile

✓ L'unità motocondensante deve essere installata remota



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.com

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

TTS_ES_002 (... - 02/2014)