

forni rotativi

Slim-9T



Grande potenza, piccolo spazio

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 l'ingombro al suolo (solo 1,2 m²).

Il nuovo design, gradevole e armonico, consente al forno di essere apprezzato anche nei negozi in cui viene posto in vista.

E' disponibile in combinazione con una cella di lievitazione o con un forno elettrico a platea, garantendo la massima flessibilità di utilizzo ad esempio nel settore pasticceria.

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



Forno con camera Domino e sostegno



Forno con reggiteglie



Forno con cella

Principali caratteristiche e vantaggi

Massima flessibilità



Il forno *Slim-9T* viene fornito in tre combinazioni per la massima flessibilità di utilizzo.

In particolare sono disponibili tre tipologie di sostegno su ruote, una cella di lievitazione, un forno a platee elettrico *Domino 2T-6040*.

La cella di lievitazione (su ruote) 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 *Domino* è disponibile nella versione con e senza vaporiera, la regolazione della temperatura del cielo e della platea è indipendente così come quella della potenza di bocca.



Rapidità e semplicità di installazione

Il forno *Slim-9T* viene consegnato montato e pronto all'uso.

A richiesta è fornito in 2 moduli da unire in loco, permettendo così di passare anche attraverso piccole porte da 750 mm (larghezza minima).



Tutto sotto controllo

Il controllo **iPRO**

Grazie ad un pratico display LCD monocromatico tutte le operazioni per la gestione del forno sono agevolate; si possono programmare fino a n° 99 ricette e per ognuna di esse n° 5 fasi di cottura.

Parametri per ogni ricetta :

- Nome ricetta
- Ritardo partenza ventilatore
- % potenza (versione elettrica) per una cottura più dolce
- Tipologia erogazione vapore (continuo / intermittente)

Parametri per ogni fase della ricetta :

- Temperatura e tempo di cottura
- Quantità di vapore in secondi / litri
- Tempo scarico vapore

Altre funzionalità :

- Tempo cottura supplementare
- n° 2 accensioni / n° 2 spegnimenti automatici giornalieri
- Funzione "SLEEP"
- Suoneria di fine cottura
- Aspiratore vapori on/off
- Rotazione carrello on/off
- Luce on/off
- Riscaldamento on/off
- Comando vapore on/off
- Comando scarico vapore on/off
- Diagnostica con descrizione su LCD



Il controllo **iBAS**

La facilità di utilizzo è la caratteristica principale del controllo elettronico **iBAS**, dove tutti i tasti hanno una funzionalità diretta ed intuitiva.

- Temperatura di cottura
- Tempo di cottura
- Quantità di vapore in secondi
- Tempo scarico vapore
- Tempo cottura supplementare
- n° 1 accensione automatica giornaliera
- Funzione "SLEEP"
- Suoneria di fine cottura
- Aspiratore vapori on/off
- Rotazione carrello on/off
- Luce on/off
- Riscaldamento on/off
- Comando vapore on/off
- Comando scarico vapore on/off
- Diagnostica



Dati tecnici

Dati tecnici								
Modello	Superficie di cottura m ²	Dimensioni esterne cm			Teglie nr.	Spazio tra i ripiani cm	Potenza elettrica kW (400V)	Peso kg
		A	B	H				
SLIM 9T 4060/E	2,16	100	120	124	-	-	16,0	340
DOMINO 2T-6040 (*)	0,6	101	121	36 / 43	-	-	3,0 / 5,0	200
CELLA (**)	-	-	-	75	-	-	0,8 / 1,5	117
SOSTEGNO	-	-	-	75 / 38	-	-	-	90 / 35
CARRELLO (teglie 4060)	-	-	-	-	8	10,0	-	-
					9	8,8		
					10	8,0		

Alimentazione elettrica standard: 230/400/415 V, 3 Fasi+N, 50/60 Hz

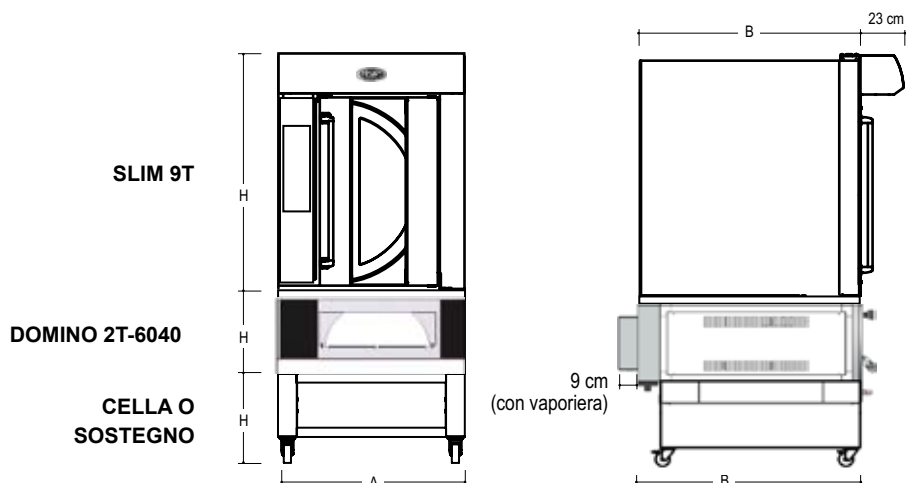
Note

Le superfici di cottura si riferiscono a carrelli con 9 piani.

Altezza minima soffitto : 250 cm

(*) Altezza utile camera 18/25 cm
Altezza comprensiva dei tamponamenti
Potenza elettrica senza / con vaporiera

(**) Distanza tra le teglie 6,5 cm
Potenza elettrica senza / con umidificazione



Caratteristiche costruttive

- facciata, cappa e rivestimento laterale di serie in acciaio inox
- aspiratore vapori in acciaio inox con comando automatico valvola scarico vapori
- isolamento con lana di roccia a densità costante
- resistenze elettriche corazzate alimentate in modo differenziato
- camera di cottura in acciaio inox con serrande per regolazione flusso aria
- pavimento piano di facile pulizia
- unità di rotazione del carrello con motoriduttore e limitatore di coppia prearato
- vaporiera
- il carrello portateglie, fornito di serie, è facilmente rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia
- porta di chiusura con due vetri temperati ad intercapedine d'aria: vetro esterno apribile a libro per facile pulizia.
- l'illuminazione prevede lampade alogene inserite tra i due vetri della porta per una grande visibilità del prodotto.
- guarnizioni porta in gomma siliconica resistente al calore, all'invecchiamento e agli urti
- apertura porta di serie con cerniere a destra
- quadro comandi apribile frontalmente (quadro di potenza aggiuntivo)
- il forno ha superfici libere di appoggio su tre lati

Optional disponibili

- Supporto forno in acciaio inox (h = 75 cm):
 - su ruote
 - su ruote, con guide reggiteglie
 - su ruote, con guide reggiteglie e armadio 1 porta
- Abbattitore vapori
- Combinazione con forno a platea elettrico **Domino 2T-6040** (n°2 teglie 60x40) + supporto

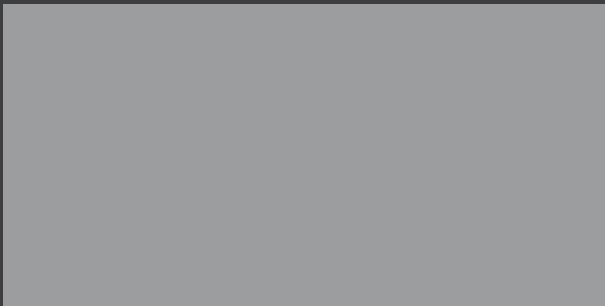
Rispetto allo standard, la combinazione è più profonda di circa 30 cm
- Carrello 8/9/10 teglie supplementare
- Contaltri
- Centralina IBAS
- Cella di lievitazione in acciaio inox (h = 75 cm, n° 16 teglie 40x60) nelle due versioni:
 - riscaldamento e ventilazione
 - riscaldamento e umidità con ventilazione



Mondial Forni crede nello sviluppo sostenibile tramite l'utilizzo consapevole e la valorizzazione delle risorse naturali. In linea con questa filosofia, ha deciso la riduzione del formato dei propri stampati rendendo disponibile per altri scopi il 50% della carta e riducendo in ugual misura l'utilizzo di inchiostri. Aiutaci a sostenere questo programma scaricando i cataloghi in formato elettronico direttamente dal sito.



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

Dati tecnici e fotografie si intendono forniti solo a titolo indicativo e non ci impegnano sulle eventuali modifiche che potranno essere apportate.