

hornos de carro giratorio

BASIC 2.0

ACTIVE



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 el laboratorio personal.

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

BASIC 2.0 tiene el ADN de un horno completamente diseñado y fabricado en Italia con un cuidado artesanal y la tecnología de los productos Mondial Forni.



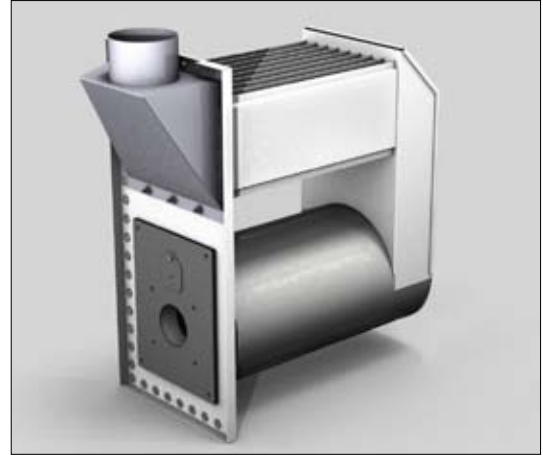
Robustez y fiabilidad



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 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 **iBAS**

Principales funciones

La facilidad de uso es la principal característica del control electrónico **iBAS**, cuyas teclas presentan una funcionalidad directa e intuitiva.

- Temperatura de cocción
- Tiempo de cocción
- Cantidad de vapor en segundos
- Tiempo de descarga de vapor (*)

(*) función disponible solo con válvula de descarga de vapores automática (opcional)

Otras funciones:

- Tiempo de cocción suplementario
- 1 encendido automático diario
- 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



Datos técnicos

Características de construcción

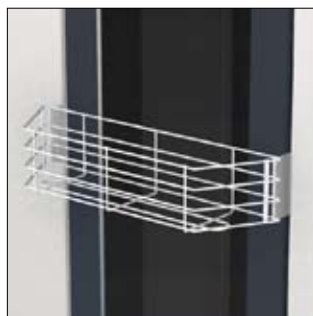
- Puerta con cristal único
- Electrónica **BAS**
- Mando de válvula de descarga de vapores manual
- Aspirador de vapores estándar
- Vaporera estándar

Opcionales disponibles

- 1 - Plataforma
- 2 - Protección de cristal y porta-guantes
- 3 - Apertura de la puerta con bisagras a la izda.
- 4 - Vaporera incrementada
- 5 - Aspirador de vapores de acero inoxidable 304
- 6 - Display externo para temperatura y tiempo de cocción (situado encima de la campana)
- 7 - Mando automático de la válvula de descarga de vapores



1



2



3



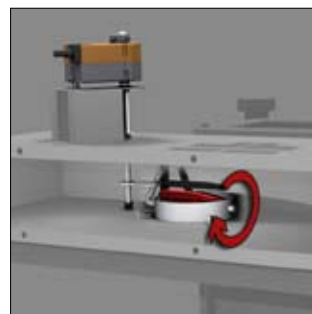
4



5



6



7

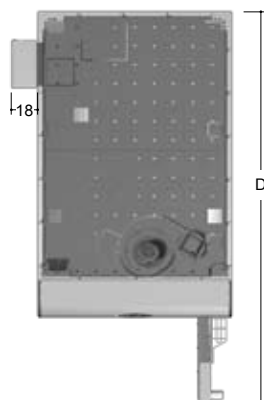
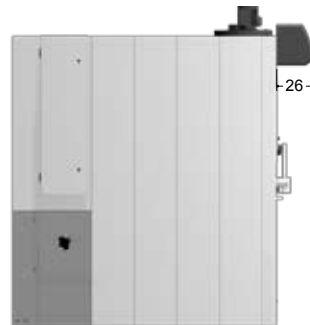
Modelos	Superficie de cocción m ²	Dimensiones externas (cm)				Potencia térmica		Potencia eléctrica total kW (400 V)	Peso kg
		A	B	C	D	kW	kcal/h		
BASIC 2.0 4575/G	5 (n° 15T 45x75)	119	174	200	250	47	40.400	1,5	930
BASIC 2.0 6080/G	7,2 (n° 15T 60x80)	131	186		274	53	46.500		980
BASIC 2.0 4575/E	5 (n° 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	950

- 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 cm	Bandejas n°	Espacio entre los niveles
			cm
BASIC 2.0 4575	40x60	10	14
	45x75	13	10,7
	46x76	15	9,3
	50x70	18	7,7
BASIC 2.0 6080	60x65	20	6,9
	60x80		

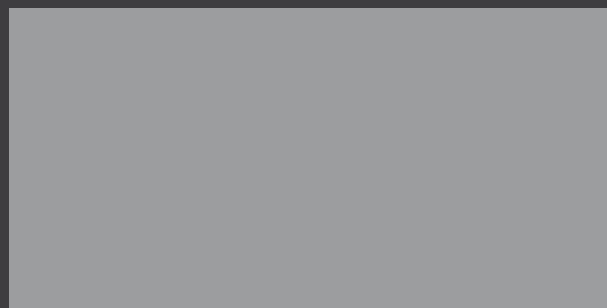


- Para bandejas de dimensiones mayores de las indicadas, consulte con la empresa fabricante la posibilidad de utilizar carros con asa y/o con montantes internos





www.mondialforni.com



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

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.