

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 m²)
- **LEM 41 80180:** horno de 4 estantes, cada uno con dimensiones 81x185 cm (superficie de cocción de 6 m²)

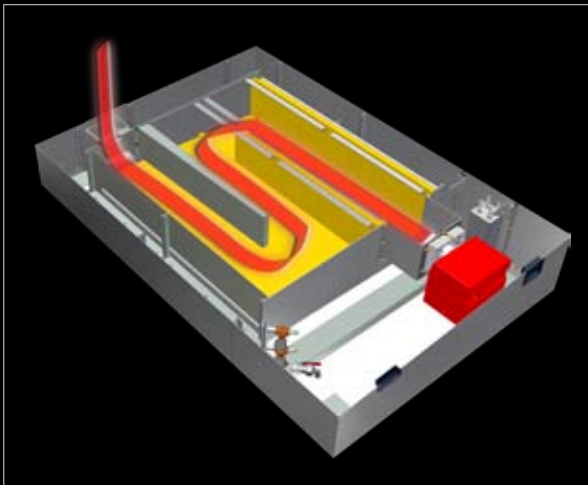
Los estantes tienen las siguientes alturas útiles de la cámara (desde abajo hacia arriba): 20-20-20-25cm

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 **iBAS**, 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 ²	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

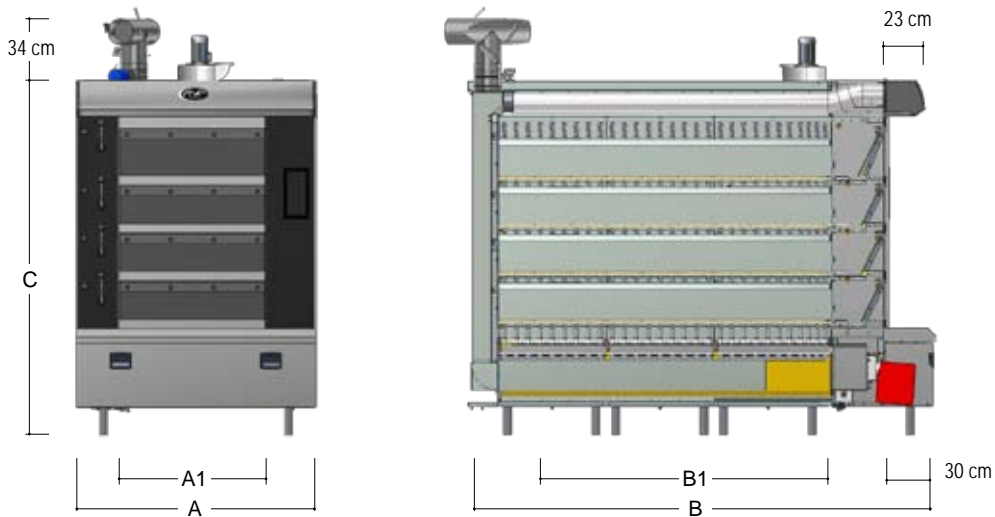
Alimentaciones: a gasoil, gas (gas natural o gas propano)

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

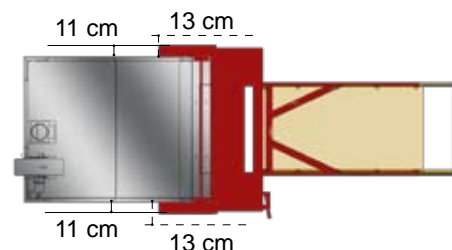
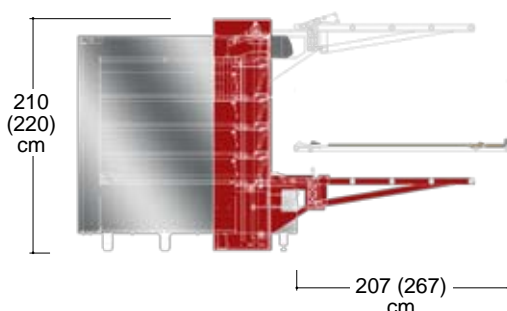


Características de fabricación

- 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 dicroicas.
- 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



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 al constructor por las posibles modificaciones que se pueden realizar.