

mondial forni

Forni a teglie fisse a convezione

Serie MICRO

*Horno de bandejas fijas con tecnología
de convección de aire*

Serie MICRO



Micro 4T - 5T 40/60 - 46/66



Micro 8T - 10T 40/60 - 46/66

Forno a teglie fisse a convezione, adatto per la cottura di pane da impasto fresco, surgelato e precotto, di pasticceria, e di pizza in teglia.

Adatto per l'impiego presso terminali di cottura.

- Facciata in acciaio inox AISI 304
- Porta in acciaio inox con due vetri temperati per garantire visibilità totale della camera e ottimo isolamento termico.
- Apertura della porta in due fasi, per consentire l'evacuazione del vapore residuo con piena sicurezza dell'operatore.
- Illuminazione con lampade alogene inserite tra i due vetri della porta per una grande visibilità del prodotto
- Sistema automatico di estrazione dei vapori, con valvola per l'immissione di aria fresca in camera di cottura.
- Quadro elettrico montato su supporto estraibile per una facile manutenzione.
- Cella di lievitazione (versione con riscaldamento e umidificatore), in acciaio inox, montata su ruote. Un termostato regola la temperatura interna camera mentre l'umidità è comandata a pulsante
- Possibilità di combinazione con forno elettrico modulare serie Modul



Vetro camera apribile
La puerta de vidrio que se puede abrir



Quadro elettrico estraibile
Cuadro eléctrico extraíble

Horno de bandejas fijas con tecnología de convección de aire forzado, especialmente indicado para la cocción de pan, pastelería y otros productos de gastronomía como pizza y snacks.

Apto para uso en terminales de cocción.

- *Fachada construida totalmente en acero inoxidable AISI 304*
- *Puerta de acero inoxidable con doble cristal templado para garantizar la visibilidad total en la cámara y el óptimo aislamiento térmico*
- *Apertura de la puerta en dos fases, para garantizar la evacuación del vapor residual de la cocción con plena seguridad para el usuario.*
- *Iluminación mediante lámparas halógenas insertadas entre los dos cristales de la puerta, para la correcta visibilidad del producto.*
- *Sistema automático de extracción del vapor, con válvula para la introducción de aire fresco en la cámara de cocción.*
- *Cuadro eléctrico extraíble en la fachada para un fácil mantenimiento.*
- *Cámara de fermentación (versión con calefacción y humedad), en acero inoxidable, montada sobre ruedas. Un termostato controla la temperatura en el interior de la cámara mientras que la humedad se controla mediante pulsador.*
- *Posibilidad de combinación con horno eléctrico modular serie Modul.*

Optional disponibili

- Perimetro in acciaio inox AISI 304
- Contaltri per alimentazione vaporiera
- Vaporiera (1)
- Cella di lievitazione in acciaio inox AISI 304 (riscaldamento) (2)
- Cella di lievitazione in acciaio inox AISI 304 (riscaldamento e umidità)
- Cappa con o senza aspiratore
- Cappa con abbattitore vapori (solo per forni elettrici)
- Camera intermedia reggiteglie (solo per mod. 4T / 5T)
- Sostegno forno su ruote verniciato / acciaio inox
- Carrello infornamento / sfornamento (solo per modelli 8T / 10T)



Opcionales disponibles

- *Paneles laterales en acero inox AISI 304*
- *Cuentalitros para alimentación vaporera*
- *Vaporera (1)*
- *Cámara de fermentación en acero inox AISI 304 (calefacción) (2)*
- *Cámara de fermentación en acero inox AISI 304 (calefacción y humedad)*
- *Capa con o sin aspirador*
- *Capa con abatidor vapores (sólo para hornos eléctricos)*
- *Cámara intermedia porta latas (sólo para mod. 4T / 5T)*
- *Soporte horno pintado / acero inox*
- *Carro para hornear / deshornear (sólo para mod. 8T / 10T)*



Caratteristiche pannello di controllo

- funzionamento manuale
- programmazione fino a 99 ricette di cottura con visualizzazione numero ricetta
- 9 fasi di funzionamento / ricetta
- erogazione vapore in modo intermittente o continuo
- partenza ed utilizzo forno facilitati
- programmazione settimanale: due accensioni programmate giornaliere
- prolungamento tempo di cottura oltre al tempo programmato previsto in ricetta
- tasto di sospensione ciclo di cottura
- diagnostica con visualizzazione allarmi

Características centralita de mando

- *Funcionamiento manual*
- *99 programas de cocción con visualización del número de programa*
- *9 fases de funcionamiento / programa*
- *suministro de vapor continuo o intermitente*
- *encendido y utilización del horno facilitados*
- *programación semanal: dos encendidos programados diariamente*
- *ampliación del tiempo de cocción previsto en el programa*
- *tecla de suspensión del ciclo de cocción*
- *diagnóstico con visualización alarmas*

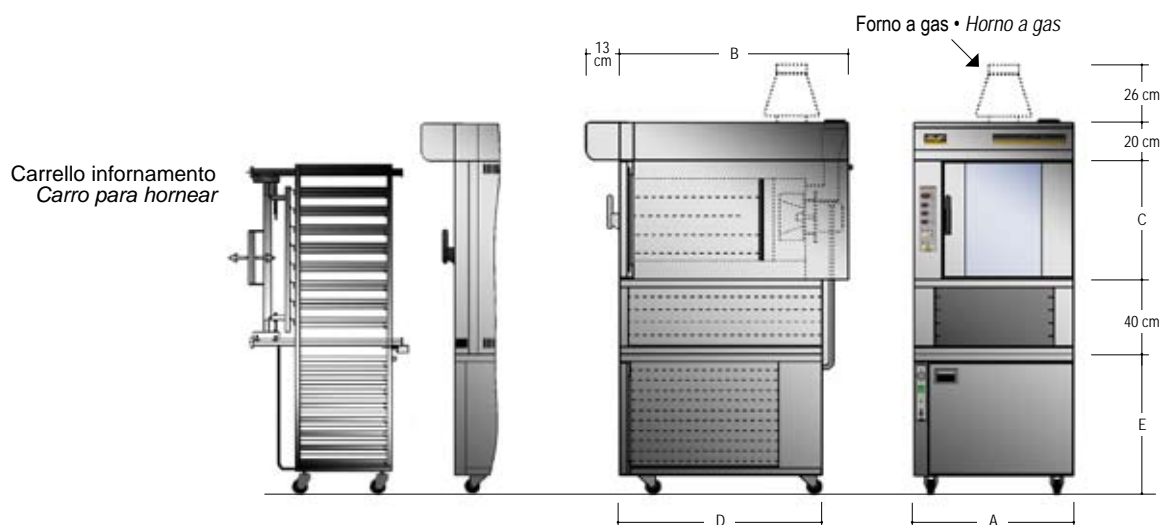


| MICRO 4T - 5T / 8T - 10T | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------|---------------------------------|--|-----|-----|-----|----|--|---------------------------|--|-------------------------------------|---------|--------|---|------------|
| Modello Modelo | Funzionamento Funcionamiento | Dimensioni esterne Dimensiones externas cm | | | | | Dimensioni teglie Dim. bandejas cm | Teglie Bandejas nr. | Distanza tra le teglie Espacio entre las bandejas cm | Potenza termica Potencia Térmica | | | Potenza elettrica Potencia eléctrica kW (400 V) | Peso kg |
| | | A | B | C | D | E | | | | kW | kcal /h | BTU/h | | |
| 4T-40/60 G 4T-46/66 G | gas gas | 86 | 123 | 74 | - | - | 40 x 60 46 x 66 | 4 | 10 | 11 | 9.460 | 37.840 | 0,4 | 230 |
| 5T-40/60 G (*) 5T-46/66 G | | | | | - | - | 40 x 60 46 x 66 | 5 | 8 | | 9.460 | 37.840 | | |
| 8T-40/60 G 8T-46/66 G | | | | 114 | - | - | 40 x 60 46 x 66 | 8 | 10 | 19 | 16.340 | 65.360 | 0,6 | 260 |
| 10T-40/60 G (*) 10T-46/66 G | | | | | - | - | 40 x 60 46 x 66 | 10 | 8 | | 16.340 | 65.360 | | |
| 4T-40/60 E 4T-46/66 E | elettrico eléctrico | 86 | 123 | 64 | - | - | 40 x 60 46 x 66 | 4 | 10 | - | - | - | 8,5 (**) | 185 |
| 5T-40/60 E 5T-46/66 E | | | | | - | - | 40 x 60 46 x 66 | 5 | 8 | - | - | - | | |
| 8T-40/60 E 8T-46/66 E | | | | 104 | - | - | 40 x 60 46 x 66 | 8 | 10 | - | - | - | 16,8 (**) | 230 |
| 10T-40/60 E (*) 10T-46/66 E | | | | | - | - | 40 x 60 46 x 66 | 10 | 8 | - | - | - | | |
| Cella Cámara | elettrico eléctrico | 86 | - | - | 114 | 75 | 60x40 46x66 | 20 | 5,2 | - | - | - | 1,5 monofase 230 V | 90 |

(*) Per la cottura di prodotti non più alti di 5 cm • Para la cocción de productos no más altos de 5 cm

Sostegno forno Soporte horno

| | Dimensioni esterne Dimensiones externas cm | | | | | Teglie Bandejas nr. | Distanza tra le teglie Espacio entre las bandejas cm | Dimensioni teglie Dim. bandejas cm |
|--|--|---|---|-----|-----|---------------------------|--|--|
| | A | B | C | D | E | | | |
| | 86 | - | - | 114 | 75 | 10 - 16 - 20 | 7,1 - 5,2 - 4,7 | 40 x 60 46 x 66 |
| | | | | | 115 | 24 | 8 | |
| Camera intermedia reggiteglie per modelli Micro 4T , 5T Camara intermedia porta latas para mod. Micro 4T , 5T | - | - | - | - | - | 10 | 6,3 | 40 x 60 46 x 66 |
| Carrello informamento / sfornamento Carro para hornear / deshornear | - | - | - | - | - | 8 - 10 | 8 - 10 | 40 x 60 46 x 66 |



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

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