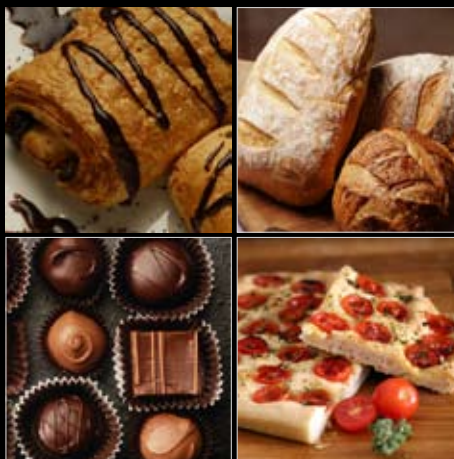


sistema multifunción componible

serie AM



La solución para todas las exigencias

Los armarios de la serie AM son el resultado del esfuerzo de Mondial Forni para satisfacer las crecientes exigencias de calidad, facilidad de uso, performance y confiabilidad.

El objetivo de Mondial Forni es ofrecer una amplia gama capaz de responder a todas las exigencias de funcionalidad y dimensiones.

Los armarios individuales, con estructura monobloque de acero inoxidable, presentan la misma estética pero funciones diferentes.

De este modo, es posible obtener un sistema completo, componible aún en fases sucesivas.

La serie AM prevé armarios, en total autonomía entre sí, especialmente proyectados para:

- el proceso de FERMENTACIÓN CONTROLADA
- el proceso de ENFRIADO y CONGELACIÓN
- el mantenimiento a TEMPERATURAS POSITIVAS
- el mantenimiento a TEMPERATURAS NEGATIVAS
- el mantenimiento del CHOCOLATE



A cada uno su función



Armarios AMF

Fermentación controlada

Rango de funcionamiento:
-5°C / +30°C

- Mod. AMF 6080 - 1 puerta
n° 19 bandejas 60 x 80 cm
n° 38 bandejas 60 x 40 cm
- Mod. AMF 6080 - 2 puertas
n° 18 bandejas 60 x 80 cm
n° 36 bandejas 60 x 40 cm
- Mod. AMF 6040 - 1 puerta
n° 19 bandejas 60 x 40 cm



Armario AMA

Enfriamiento / Congelación

Rango de funcionamiento:
+90°C / -18°C

- Mod. AMA 6080 - 1 puerta
n° 14 bandejas 60 x 80 cm
n° 28 bandejas 60 x 40 cm



Armarios AMC

Conservación del chocolate

Rango de funcionamiento:
-2°C / +20°C

- Mod. AMC 6080 - 1 puerta
n° 19 bandejas 60 x 80 cm
n° 38 bandejas 60 x 40 cm
- Mod. AMC 6040 - 1 puerta
n° 19 bandejas 60 x 40 cm



Armarios AMTN

Mantenimiento

Rango de funcionamiento:
-2°C / +10°C

- Mod. AMTN 6080 - 1 o 2 puertas
n° 20 bandejas 60 x 80 cm
n° 40 bandejas 60 x 40 cm
- Mod. AMTN 6040 - 1 puerta
n° 20 bandejas 60 x 40 cm



Armarios AMTN UR%

Mantenimiento y control de la humedad

Rango de funcionamiento:
-2°C / +10°C

- Mod. AMTN 6080 - 1 o 2 puertas
n° 20 bandejas 60 x 80 cm
n° 40 bandejas 60 x 40 cm
- Mod. AMTN 6040 - 1 puerta
n° 20 bandejas 60 x 40 cm



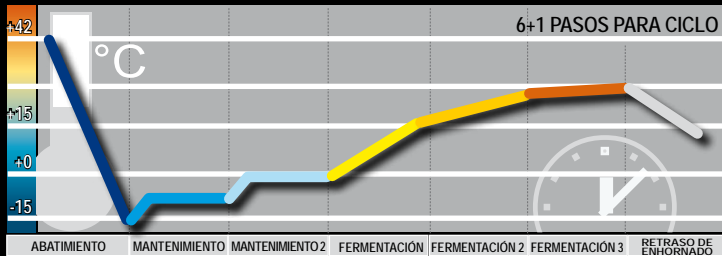
Armarios AMBT

Mantenimiento

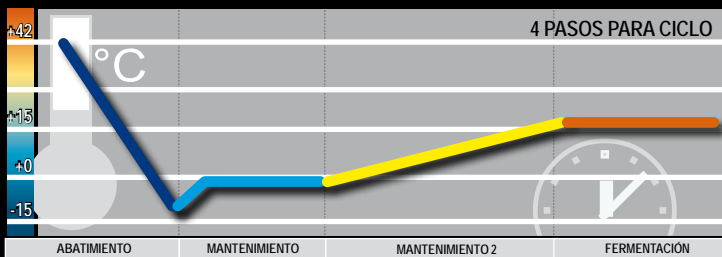
Rango de funcionamiento:
-15°C / -25°C

- Mod. AMBT 6080 - 1 o 2 puertas
n° 20 bandejas 60 x 80 cm
n° 40 bandejas 60 x 40 cm
- Mod. AMBT - 1 puerta
n° 20 bandejas 60 x 40 cm

Fermentación controlada



La lógica de funcionamiento del ciclo a 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 ciclo de 4 fases se efectúa 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 +2°C, para alcanzar el valor +18°C el programa elevará la temperatura 1°C cada 15 minutos).

De este modo los productos de dimensiones y tipologías diferentes se uniforman en el proceso de fermentación

El armario AMF está concebido para el control del proceso de fermentación controlada para productos de panadería y repostería.

Se encuentran a disposición las versiones de 1 o 2 puertas para bandejas de 60x40 o de 60x80

Uso:

- para productos de pequeñas dimensiones
- para pequeñas producciones con tiempo de fermentación similares

Ventajas:

- Eliminación del trabajo nocturno
- Mejor calidad de la vida del repostero/panificador
- Mejor organización de la producción
- Reducción de los costos
- Calidad del producto conservada y exaltada
- Prolongamiento de la conservación del producto

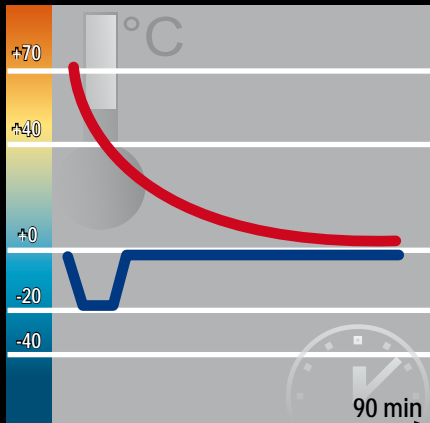


El equipo de serie prevé una interfaz gráfica LCD monocromática, con gestión del ciclo automático "6 fases + 1" y de los ciclos manuales de conservación, fermentación y atraso de horneado.



Se encuentra a disposición, como opcional, la interfaz touch-screen a colores fácil e intuitiva. La electrónica en este caso permite la gestión de los ciclos automáticos de "4 fases" y "6 fases + 1", como así también de los ciclos manuales de conservación, fermentación, climatización y atraso de horneado.

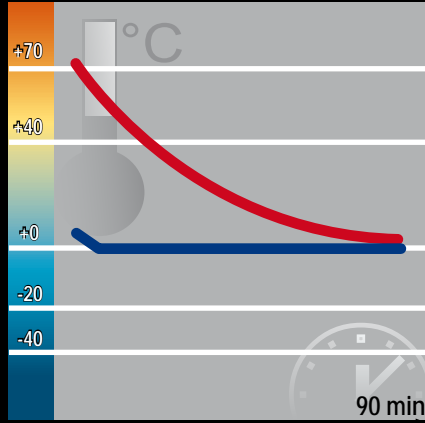
Enfriamiento / Congelación



— producto — aire

Enfriamiento rápido "hard" (de +70°C a +3°C)

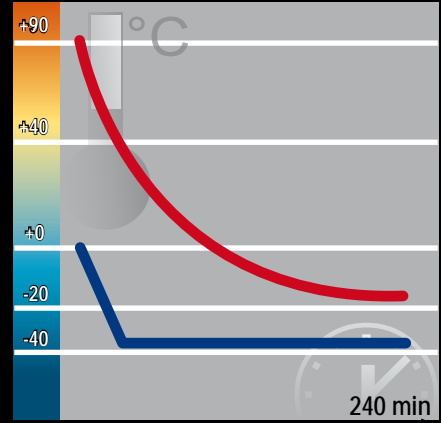
Esta lógica de funcionamiento prevé una temperatura negativa del aire en la cámara. El producto se lleva a +3°C en su interior en menos de 90 minutos.



— producto — aire

Enfriamiento rápido "soft" (de +70°C a +3°C)

Esta lógica de funcionamiento prevé una temperatura positiva del aire en la cámara. El producto se lleva a +3°C en su interior en menos de 90 minutos.



— producto — aire

Congelación (de +90°C a -18°C)

El producto se lleva a -18°C en su interior en tiempos rapidísimos lo cual permite la formación de cristales de pequeñas dimensiones en su interior, condición necesaria para obtener un resultado de excelente calidad. La temperatura del aire a la salida del evaporador es de -40°C.

Ventajas:

Calidad del producto

- Producto congelado comparable al producto fresco
- Mayor seguridad higiénico - sanitaria
- Reducción de la pérdida de peso (5-6%)

Mayor eficiencia

- Planificación de la producción
- Preparación anticipada
- Conservación programada
- Uso según las necesidades
- Gestión optimizada del personal
- Gestión optimizada de los equipos
- Mayor productividad

Calidad del servicio

- Mayor número de referencias
- Mayor disponibilidad del punto de venta
- Nuevos mercados (nuevos pedidos y/o festividades)
- Producción de productos de mayor valor agregado

Mayores ganancias

- Disminución de los gastos de personal
- Gestión optimizada de las máquinas
- Menores gastos de adquisición de las materias primas
- Reducción de los descartes



El panel de mando, fácil e intuitivo, permite la gestión de los siguientes ciclos de funcionamiento:

- enfriamiento con duración programable
- enfriamiento hard con duración programable
- enfriamiento con sonda de temperatura en el interior del producto
- congelación con duración programable
- congelación con sonda de temperatura en el interior del producto

Conservación del chocolate

Los productos de chocolatería y bombones (chocolate, bombones, tabletas, decoraciones de azúcar y productos con glaseados) representan por excelencia el “valor agregado” de toda confitería.

Mondial Forni ha desarrollado un nuevo sistema de control de la humedad para poner a disposición del repostero un ambiente perfecto para la conservación de dichos productos.

El sistema de mando y control mantiene una temperatura constante de +14/15°C y una baja humedad (40/50 HR%) en el interior del vano.

El equipo de serie prevé una interfaz gráfica LCD monocromática.

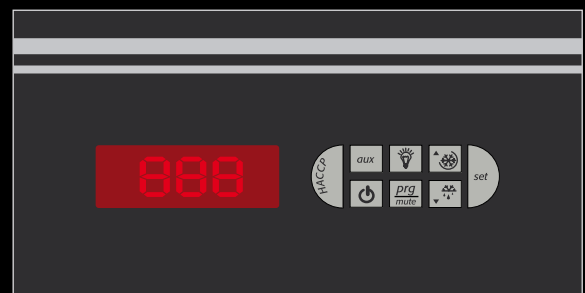
El programa permite efectuar 2 fases: la primera de cristalización y la segunda de conservación.



Mantenimiento con temperatura positiva/negativa

Los armarios de mantenimiento de la serie AM permiten elegir diversas soluciones en términos de funcionalidad, componibilidad y capacidad. Representan por lo tanto, una excelente elección ya sea para el almacenamiento de materias primas como para la conservación de productos terminados, frescos o congelados, en el respeto de las normas HACCP.

Los modelos con control de la humedad relativa están especialmente indicados para la conservación de productos de repostería fresca.



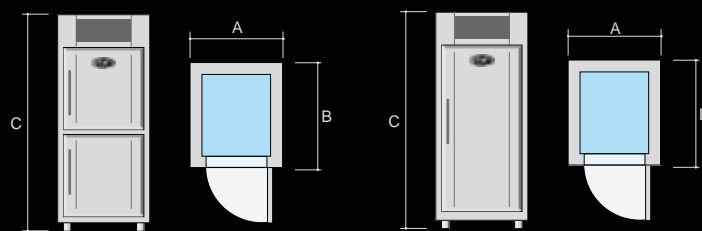
La gama

La nueva serie AM utiliza armarios con estructura monobloque de acero inoxidable con la misma estética pero funciones diferentes, en completa autonomía entre sí.

De este modo resulta posible obtener un sistema completo y articulado, componible también en fases sucesivas, para satisfacer todas las exigencias de la repostería moderna.

Modelos	Dimensiones externas (cm)			Semi puertas	Bandejas		Potencia eléctrica MAX kW
	A	B	C		6040 n°	6080 n°	
AM TN 1P 6040	64	85	212	1	20	/	0,5
AM TN 1P 6080	81	107		1	40	20	0,6
AM TN 2P 6080	81	107		2	40	20	0,6
AM TN (UR%) 1P 6040	64	85		1	20	/	0,9
AM TN (UR%) 1P 6080	81	107		1	40	20	1,0
AM TN (UR%) 2P 6080	81	107		2	40	20	1,0
AM BT 1P 6040	64	85	212	1	20	/	1,0
AM BT 1P 6080	81	107		1	40	20	1,2
AM BT 2P 6080	81	107		2	40	20	1,2
AMF 1P 6040	63,5	85	212	1	19	/	1,0
AMF 1P 6080	81	106,5		1	38	19	1,2
AMF 2P 6080	81	106,5		2	36	18	1,2
AMA (*)	81	106,5	212	1	28	14	4,0

(*) Rendimiento por ciclo: +90°C / +3°C ; 70 kg (90min) +90°C / -18°C ; 70 kg (240min) • Unidad moto condensadora remota de serie (+5 / +10 mt)



Puertas de cierre automático con guarniciones magnéticas reemplazables por enganche



Patas regulables en altura



Grillas extraíbles sin la ayuda de herramientas para facilitar la limpieza

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.