

hornos de solera eléctricos

DekoMondial 2.0

LOGIC



mondial forni
bakery projects



Praticidad, flexibilidad y prestaciones superiores



Mod. 43-180200

El nuevo horno eléctrico *DekoMondial 2.0* es la respuesta a las crecientes necesidades de flexibilidad productiva, facilidad de instalación, sencillez de uso y protección del medio ambiente.

DekoMondial 2.0 es sumamente compacto y ocupa un espacio mínimo sobre el suelo; todas las operaciones de mantenimiento se pueden realizar desde la parte delantera; las cámaras de cocción son completamente independientes entre sí, lo que permite una máxima flexibilidad de uso.

Gracias a la nueva función PM (Power Management), a un aislamiento de altas prestaciones y a nuevas vaporeras de alto rendimiento, el horno *DekoMondial 2.0* garantiza unos bajos costes de funcionamiento, reduciendo los consumos y respetando el medio ambiente.

Nuevo *DekoMondial 2.0* ...el progreso solo existe si todos lo disfrutan.

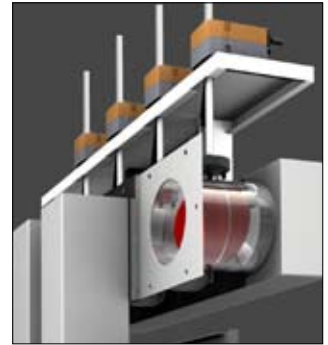
DekoMondial 2.0 LOGIC

Versatil y creativo



Mod. 42-120200 con mandos a la izquierda (opcional)

Innovación y funcionalidad siempre a tu lado



Nuevas puertas



Las nuevas puertas se abren hacia arriba de serie e incluyen cristales termorreflectantes, para un mayor ahorro energético.

Iluminación perfecta

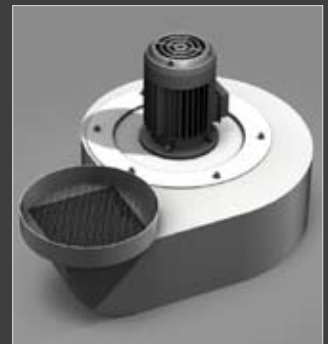
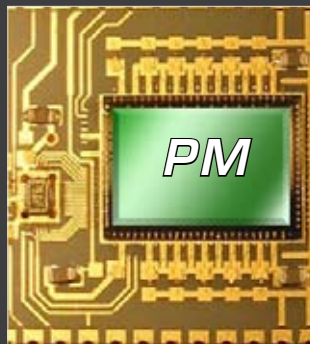
Cada cámara está iluminada por 2 lámparas halógenas dicróicas (con parábola integrada) que garantizan una perfecta visibilidad del producto.

Acceso frontal

Gracias al uso de resistencias longitudinales, todas las operaciones de mantenimiento se pueden realizar desde la parte delantera, permitiendo que el horno tenga siempre dos lados libres.

Válvulas automáticas

El control automático de apertura y cierre de las válvulas de descarga de vapor simplifica la gestión del ciclo de cocción, garantizando una calidad del producto siempre constante.



Aislamiento constante



Una doble capa de acolchado de lana de roca de alta densidad (100kg/m³) envuelve el perímetro del horno, garantizando un máximo aislamiento térmico, constante a lo largo del tiempo.

Bancada basculante

La nueva bancada basculante reduce las dimensiones frontales del horno y facilita las operaciones de carga y descarga. Está fabricada enteramente en acero inoxidable.

PM



Power Management

Es el nuevo dispositivo de gestión inteligente de la potencia instalada, capaz de funcionar en 3 modalidades distintas, según el uso efectivo de cada cámara.

Aspirador de acero inoxidable

La presencia del aspirador de vapores con rodete y rosca de Arquímedes de acero inoxidable garantiza una mayor durabilidad del sistema incluso en ambientes corrosivos.

La versión **LOGIC** incluye en cada cámara los controles **iPRO**.

Gracias a un práctico display LCD monocromo, las operaciones de gestión del horno resultan más sencillas; se pueden programar hasta 99 recetas y, para cada una de ellas, 5 fases de cocción.



Todo bajo control: **iPRO**

Gracias a un práctico display LCD monocromo, las operaciones de gestión del horno resultan más sencillas; se pueden programar hasta 99 recetas y, para cada una de ellas, 5 fases de cocción.

Parámetros para cada receta:

- nombre de la receta
- tipo de suministro de vapor (continuo / intermitente)
- % de potencia de la resistencia frontal

Parámetros para cada fase de la receta:

- temperatura (techo y solera) y tiempo de cocción
- cantidad de vapor en segundos / litros
- tiempo de descarga de vapor

Otras funciones:

- tiempo de cocción suplementario
- 2 encendidos / 2 apagados automáticos diarios
- función "SLEEP"
- función "BOOSTER"
- timbre de fin de cocción
- aspirador de vapores on/off
- luz de la cámara on/off
- calentamiento de la vaporera on/off con gestión de la temperatura de consigna
- mando de vapor on/off
- mando de descarga de vapor on/off
- diagnóstico con descripción en LCD



Para la versión **LOGIC** hay disponible de serie un puerto USB 2.0 para transferir y gestionar los datos de las recetas de cocción y las actualizaciones del software.

Datos técnicos

Características de construcción

- Puerta con cristal termico
- Apertura / cierre de la puerta con manilla central de doble posición: normalmente abierta o normalmente cerrada
- Electrónica **IPRO** en todas las cámaras
- Mando de válvula de descarga de vapores automática
- Vaporera en cada cámara
- Aspirador de vapores de acero inoxidable AISI 304
- Puerto externo USB 2.0
- Función PM (Power Management) para cámaras de cocción y vaporeras

Opcionales disponibles

- Altura de la última cámara con entrada útil de 24 cm (en el caso del mod. de 5 cámaras, la campana es más pequeña que la de serie)
- Altura de las cámaras distinta de la de serie (solo última o penúltima cámara):
en los modelos de 3 / 4 cámaras, las alturas útiles de entrada son: 24 cm - 27 cm - 30 cm
- Puerta única de cristal o acero inoxidable con manillas externas: para cámara de 80 / 120 cm de ancho
- Puerta de acero inoxidable AISI 430: para cámara de 60 / 80 cm de ancho
- Cuadros de mando en la columna izquierda (de serie están en la columna derecha)
- Elevador integrado

Mod. 32-120200



Mod. 42-120200



Mod. 52-120200



Modelos	Cámaras Nº	Puertas por cámara Nº	Superficie de cocción m ²	Alturas útiles cm	Dimensiones (cm)					Potencia instalada kW (400 V) (*)		Peso kg	
					cámara		externas			con vaporeras	sin vaporeras		
					A1	B1	A	B	C				
31-80160	3	1 de 81 cm	4,0	entrada cámara 20-20-20	81	165	127	230	230		14,8	11,8	1.300
31-80200			205			270		16,6			13,6	1.650	
32-120130		2 de 62 cm	5,1		124	138	170	203	230	16,6	13,9	2.500	
32-120160			165			230		19,9		16,9	2.800		
32-120200			205			270		23,1		19,9	3.150		
32-120240			245			310		26,6		23,4	3.500		
33-180160		3 de 62 cm	9,2		186	165	231	230	230	28,3	24,9	3.300	
33-180200			205			270		32,6		28,9	3.700		
33-180240			245			310		38,0		34,0	4.100		
41-80160	4	1 de 81 cm	5,3	entrada cámara 20-20-20-20	81	165	127	230	230		21,4	15,4	1.450
41-80200			205			270		23,8			17,8	1.750	
42-120130		2 de 62 cm	6,8		124	138	170	203	230	23,6	18,2	2.800	
42-120160			165			230		28,2		22,2	3.100		
42-120200			205			270		32,3		25,8	3.600		
42-120240			245			310		37,2		30,2	4.100		
43-180160		3 de 62 cm	12,3		186	165	231	230	230	39,8	32,8	4.400	
43-180200			205			270		45,7		38,2	4.900		
43-180240			245			310		52,8		44,8	5.400		
51-80160	5	1 de 81 cm	6,7	entrada cámara 18-18-18-18-18	81	165	127	230	230		24,5	19,0	1.800
51-80200			205			270		28,0			22,0	2.100	
52-120130		2 de 62 cm	8,5		124	138	170	203	230	27,9	22,5	3.010	
52-120160			165			230		33,5		27,5	3.400		
52-120200			205			270		38,5		32,0	3.950		
52-120240			245			310		44,5		37,5	4.500		
53-180160		3 de 62 cm	15,3		186	165	231	230	230	47,8	40,8	5.400	
53-180200			205			270		55,0		47,5	6.000		
53-180240			245			310		63,8		55,8	6.600		

Alimentación eléctrica estándar: 400 V, 3 Fases, 50 Hz

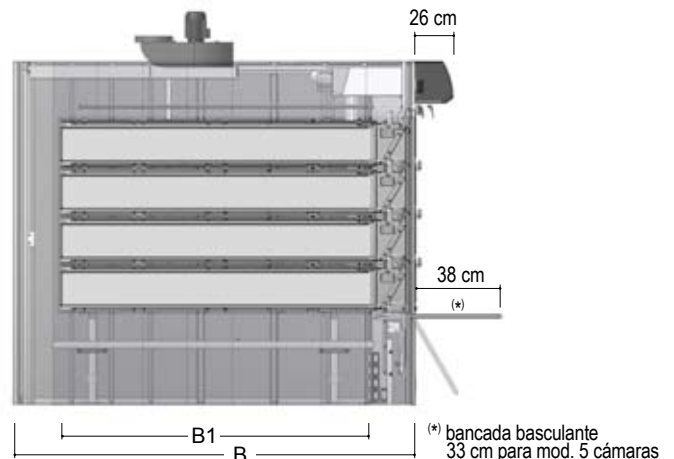
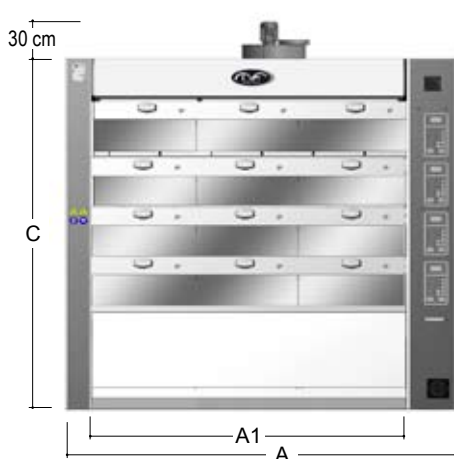
(*) Potencia del horno equipado con todas las vaporeras

Los valores indicados arriba se refieren a la programación del PM con el 50% de ahorro de energía

Altura mínima del techo: 270 cm (con posibilidad de reducirla a 255 cm)

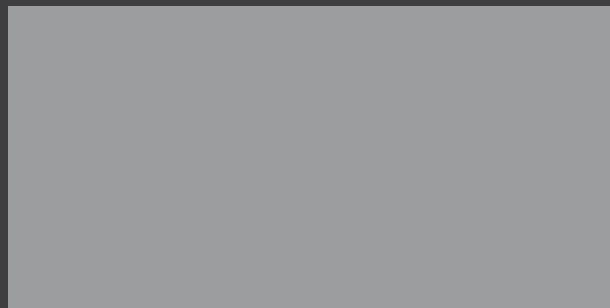
Altura de hornamiento (desde el suelo):

modelos de 3 cámaras: 87-119-152 cm modelos de 4 cámaras: 68-101-133-166 cm modelos de 5 cámaras: 53-83-114-145-175 cm





www.mondialforni.com



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 fotografías se facilitan solo a título indicativo y no comprometen al fabricante en lo que se refiere a posibles modificaciones futuras.