

# Dekomondial

Fours à soles  
électriques



## Flexibilité exceptionnelle même avec de grandes productions

Pour ceux qui recherchent une très haute qualité de cuisson,  
une grande flexibilité même pour une production intensive.

Dekomondial est le four à soles électriques qui répond aux besoins croissants de flexibilité de production, de facilité d'installation et de facilité d'utilisation. Les chambres de cuisson totalement indépendantes permettent différentes utilisations selon le type et la quantité de produit.

Equippé de fonctions spéciales visant à réduire la consommation, Dekomondial assure de faibles coûts d'exploitation et un rendement élevé en performance. Extrêmement compact avec un encombrement minimum, il dispose de plusieurs modes de cuisson, manuel et automatique, pour faciliter encore plus les activités quotidiennes.



#### Contrôle maximal

Grâce aux deux sondes pour chaque chambre et à l'électronique de dernière génération, il est possible d'obtenir une précision maximale dans la régulation de la température, pour la gestion des cuissons intensives.



#### Faible entretien

Tous les composants de plus grande usure du four ont été conçus pour être facilement entretenus ou remplacés par l'avant du four, afin de minimiser les coûts et les temps d'entretien.

## Tant de bonnes raisons de choisir Dekomondial



#### Blackout

Fonction qui gère les surtensions et les coupures de courant du réseau électrique, permettant au four de redémarrer automatiquement et de poursuivre le programme de cuisson.



#### Gestion de l'alimentation

Cette fonction vous permet de réduire la puissance du four jusqu'à 50 %. Des algorithmes logiciels sophistiqués garantissent la qualité de votre cuisson dans toutes les conditions.



#### « Arrêt automatique »

Il est possible de régler le four pour qu'il s'arrête automatiquement après un temps de non-utilisation prédéfini, réduisant ainsi la consommation d'énergie.



#### Démarrage et arrêt automatiques

Vous pouvez programmer le four pour qu'il s'allume ou s'arrête quand vous le souhaitez.

## Vous en voulez encore plus ?

Découvrez tous les autres avantages

1

#### OPT (Optimum)

Il vous permet d'améliorer l'efficacité d'utilisation de votre four; ainsi, vous pouvez réduire votre consommation d'énergie jusqu'à 30 %.

4

#### Vision parfaite

La large visibilité de la chambre est garantie par les grandes portes vitrées et un système d'éclairage interne efficace.

2

#### MFCconnect

Le système de contrôle innovant dans le Cloud vous permet de surveiller le fonctionnement de votre four 24h/24 et 7j/7, où que vous soyez.

5

#### Entretien facile

Toutes les activités d'inspection et d'entretien peuvent être effectuées depuis l'avant du four.

3

#### Gestion des niveaux de mot de passe

Restreint l'accès aux recettes aux seuls opérateurs autorisés.

6

#### Jusqu'à 80 recettes peuvent être stockées

Il est possible de charger jusqu'à 80 recettes personnalisées, dans chacune desquelles il est possible de programmer jusqu'à 9 phases de cuisson.

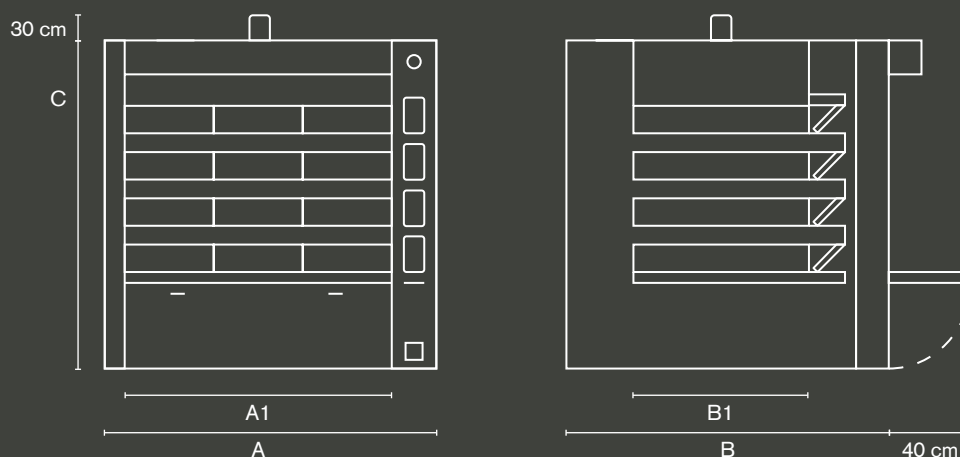
## Voulez-vous le personnaliser ?

Découvrez les options pour créer votre four sur mesure

- Dernière chambre hauteur 24 cm
- Panneaux de contrôle dans la colonne de gauche
- Habillage périmétrique en acier inoxydable
- Banc inclinable
- Pelle de chargement manuelle ou semi-automatique intégrée
- Aspirateur de vapeur en position latérale (droite ou gauche)

## Caractéristiques techniques

	CHAMBRES / ÉTAGES	PORTES PAR CHAMBRE / ÉTAGE	SURFACE DE CUISSON	HAUTEURS UTILES	DIMENSION (cm)					PUISSANCE INSTALLÉE		POIDS
					Chambre		Externe			kW (400 V)		
	n.	n.	m <sup>2</sup>	cm	A1	B1	A	B	C	avec appareil à buée	sans appareil à buée	kg
<b>31-80160</b>	3	1x81 cm	4	20-20-20	81	165	127	230	230	14.8	11.8	1300
<b>31-80200</b>		1x81 cm	5		81	205	127	270	230	16.6	13.6	1650
<b>32-120130</b>		2x62 cm	5.1		124	138	170	203	230	16.6	13.9	2500
<b>32-120160</b>		2x62 cm	6.1		124	165	170	230	230	19.9	16.9	2800
<b>32-120200</b>		2x62 cm	7.6		124	205	170	270	230	23.1	19.9	3150
<b>32-120240</b>		2x62 cm	9.1		124	245	170	310	230	26.6	23.4	3500
<b>33-180160</b>		3x62 cm	9.2		186	165	231	230	230	28.3	24.9	3300
<b>33-180200</b>		3x62 cm	11.4		186	205	231	270	230	32.6	28.9	3700
<b>33-180240</b>		3x62 cm	13.7		186	245	231	310	230	38	34	4100
<b>41-80160</b>		4	1x81 cm		5.3	20-20-20-20	81	165	127	230	230	21.4
<b>41-80200</b>	1x81 cm		6.6	81	205		127	270	230	23.8	17.8	1750
<b>42-120130</b>	2x62 cm		6.8	124	138		170	203	230	23.6	18.2	2800
<b>42-120160</b>	2x62 cm		8.2	124	165		170	230	230	28.2	22.2	3100
<b>42-120200</b>	2x62 cm		10.2	124	205		170	270	230	32.3	25.8	3600
<b>42-120240</b>	2x62 cm		12.2	124	245		170	310	230	37.2	30.2	4100
<b>43-180160</b>	3x62 cm		12.3	186	165		231	230	230	39.8	32.8	4400
<b>43-180200</b>	3x62 cm		15.3	186	205		231	270	230	45.7	38.2	4900
<b>43-180240</b>	3x62 cm		18.2	186	245		231	310	230	52.8	44.8	5400
<b>51-80160</b>	5		1x81 cm	6.7	18-18-18-18-18		81	165	127	230	230	24.5
<b>51-80200</b>		1x81 cm	8.3	81		205	127	270	230	28	22	2100
<b>52-120130</b>		2x62 cm	8.5	124		138	170	203	230	27.9	22.5	3010
<b>52-120160</b>		2x62 cm	10.2	124		165	170	230	230	33.5	27.5	3400
<b>52-120200</b>		2x62 cm	12.7	124		205	170	270	230	38.5	32	3950
<b>52-120240</b>		2x62 cm	15.2	124		245	170	310	230	44.5	37.5	4500
<b>53-180160</b>		3x62 cm	15.3	186		165	231	230	230	47.8	40.8	5400
<b>53-180200</b>		3x62 cm	19.1	186		205	231	270	230	55	47.5	6000
<b>53-180240</b>		3x62 cm	22.8	186		245	231	310	230	63.8	55.8	6600



### Mondial Forni Spa

Via dell'Elettronica, 1  
37139 Verona - Italie

Tel. +39 045 8182511  
Fax +39 045 8518210

info@mondialforni.com  
www.mondialforni.com