

# Domino

Horno de pisos  
eléctrico modular



## Flexibilidad, modularidad y rendimiento

Adecuado para artesanos, gran distribución, hoteles, restaurantes y servicios de «catering» que busquen una solución altamente flexible y el máximo rendimiento en la cocción.

Domino es el horno de pisos eléctricos modular que ofrece infinitas posibilidades de configuración y personalización, para crear una solución a medida.

La misma versatilidad se encuentra en la gestión de las temperaturas: las cámaras adyacentes, gracias a su aislamiento térmico inmejorable, pueden gestionar una diferencia de temperatura de hasta 50 °C. Todo ello manteniendo unas dimensiones reducidas y una extrema compactación, gracias también al innovador sistema de apertura de las puertas.



#### Facilidad de limpieza

Diseñado y realizado para facilitar las operaciones de mantenimiento y limpieza, así como su instalación tanto en obradores de producción como en establecimientos comerciales.



#### Modularidad sin compromisos

Es posible configurar la altura, profundidad y anchura de cada cámara, con la garantía de conservar la misma calidad de cocción.



#### Aislamiento entre las cámaras

Permite hornear varios productos a diferentes temperaturas al mismo tiempo, gracias al exclusivo aislamiento térmico que gestiona hasta 50 °C de diferencia entre cada cámara.



#### Máximo control

Domino es el único horno modular que, gracias a las dos sondas para cada cámara y a una electrónica de última generación, permite regular la temperatura de cocción con una precisión absoluta, para simplificar incluso las cocciones más difíciles.

## Muchas buenas razones para elegir Domino



#### Apagón

Función que gestiona las subidas de tensión y los apagones de la red eléctrica, lo que permite que el horno se reinicie automáticamente y continúe la cocción programada.



#### Se pueden guardar hasta 80 recetas

Es posible cargar hasta 80 recetas personalizadas y en cada una de estas es posible configurar hasta 9 fases de cocción.



#### «Auto Shutdown»

Es posible programar el horno para que se apague automáticamente después de un tiempo preestablecido de inactividad para reducir el consumo de energía.



#### Gestión energética

Esta función te permite reducir la potencia del horno hasta en un 50 %. Los algoritmos sofisticados del «software» garantizan la calidad de tu cocción en cualquier situación.



#### Encendido y apagado automáticos

Puedes programar el horno para que se encienda o apague cuando quieras.

## ¿Aún quieres más?

Descubre el resto de ventajas

1

#### OPT (óptimo)

Te permite mejorar la eficiencia de uso de tu horno, para que puedas reducir tu consumo de energía hasta en un 30 %.

4

#### Visión perfecta

La amplia visibilidad de la cámara está garantizada por las grandes puertas de vidrio y un eficiente sistema de iluminación interna.

2

#### MFCConnect

El innovador sistema de control en la nube te permite controlar el funcionamiento de tu horno las 24 horas al día y los 7 días de la semana desde cualquier lugar.

5

#### Calidad de los materiales

Frontal y campana extractora de acero inoxidable, resistencias eléctricas de larga duración y válvulas automáticas «long-life».

3

#### Gestión de los niveles de contraseña

Limita el acceso a las recetas solo a operadores autorizados.

6

#### Vidrios termorreflectantes

Los vidrios especiales termorreflectantes permiten reducir las pérdidas térmicas de tu horno.

## ¿Quieres personalizarlo?

Descubre las opciones para crear un horno a tu medida

- Ruedas
- Cámara de fermentación inoxidable
- Soporte para bandeja inoxidable
- Abatidor de vapor
- Enganche de la estructura al conducto
- Cámara útil de 25 cm
- Potencia aumentada

## Datos técnicos

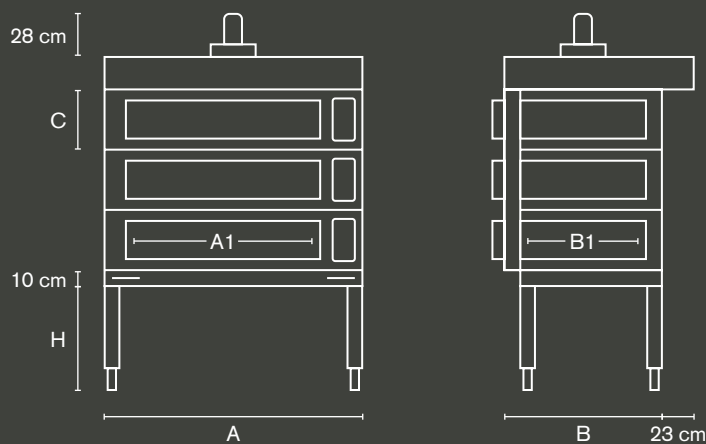
		2T-6040	2T-4060	4T-4060	2T-5365	3T-4060	4T-6040	6T-4060	8T-6040	3T-4680	3T-5365	4T-8046
<b>TAMAÑO DE TRABAJO DE LA CÁMARA (A1xB1)</b>	cm	62x82	82x62	82x122	110x68	124x62	124x82	124x122	124x162	142x82	164x68	164x94
<b>SUPERFICIE DE COCCIÓN</b>	m <sup>2</sup>	0,50	0,50	1,00	0,75	0,77	1,00	1,50	2,00	1,16	1,11	1,54
<b>ALTURA DE CÁMARA</b>	18-25 cm	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
<b>PAN</b>		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
<b>PASTELERÍA</b>		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
<b>PIZZA EN LATAS</b>		•	•			•						
<b>DIMENSIONES EXTERNAS CÁMARA (cm)</b>	A	101	121	121	149	163	163	163	163	181	203	203
	B	121	101	161	107	101	121	161	201	121	107	133
	C	18	36									
		25	43									
<b>POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL (kW) *</b>	estándar (PD=50%)	2,9	3,2	5,6	5,6	4,4	5,6	7,6	7,6	6,8	8,1	7,5
	máxima (PD=100%)	4,9	5,3	10,1	9,6	7,2	9,6	13,6	13,6	11,8	14,1	12,9
	pizza latas	6,9	8,3			11,2						
<b>POTENCIA ELÉCTRICA VAPORERA</b>	kW	1,5	1,5	1,5	3	3	3	3	3	3	3	3

\* Potencia del horno sin vaporera

• = accesorios estandar

### Altura del la base

1 cámara	H = 105 cm
2 cámaras	H = 85 cm
3 cámaras	H = 65 cm
4 cámaras	H = 30 cm



### Mondial Forni Spa

Via dell'Elettronica, 1  
37139 Verona - Italia

Tel. +39 045 8182511  
Fax +39 045 8518210

info@mondialforni.com  
www.mondialforni.com