

Lem

Паротрубная
подовая печь



Качество идеальной трубной печи для вашего магазина

Подходит для тех, кто не хочет отказываться от качества выпечки, обеспечиваемого паровыми трубами, даже в собственных точках продаж.

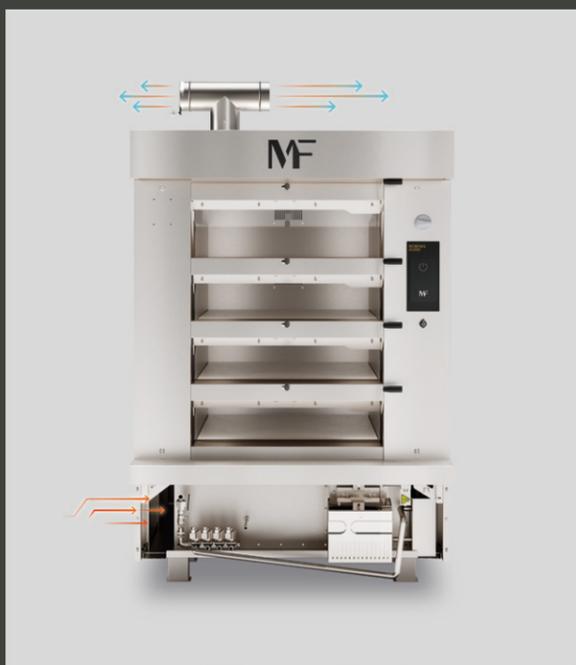
Lem — идеальная паротрубная печь для высококачественной выпечки в магазинах и цехах с ограниченным пространством.

Имея компактный размер, Lem гарантирует то же качество, что и большие паротрубные печи. Чрезвычайная легкость использования сочетается с простотой установки и обслуживания.



Динамичное производство

Конструкция печи из нержавеющей стали позволяет более быстрое изменение температуры в камере по сравнению с традиционными каменными печами, что увеличивает производственные возможности.



Упрощенная установка

Установка выполняется чрезвычайно быстро и просто, а помощь при сборке не требуется.



Равномерное тепло в подах

Поды изготовлены из смеси на основе цемента, содержащей металлическую сетку для идеального распределения тепла.

Есть много причин выбрать Lem



Отключения электроэнергии

Функция, которая управляет скачками напряжения и отключениями электроэнергии, позволяя печи автоматически перезапускаться и продолжать выпечку.



«Автоматическое выключение»

Печь можно настроить на автоматическое выключение по истечении заданного времени простоя, таким образом снижая энергопотребление.



Автоматический запуск и выключение

Вы можете запрограммировать печь на включение и выключение, когда захотите.



Энергосбережение

Двойной слой изоляции высокой плотности обеспечивает максимальную теплоизоляцию, оптимизируя потребление энергии.



Надёжность

Созданная с гарантией безопасности и надёжности, она обеспечивает высокие доходы, остающиеся неизменными с течением времени.



Идеальный обзор

Широкий обзор камеры обеспечивается за счет больших стеклянных дверей и эффективной системы внутреннего освещения.

Нужно еще больше?

Узнайте обо всех остальных преимуществах

1

ОРТ (Оптимальный)

Позволяет повысить эффективность использования печи и снизить потребление энергии на 30%.

2

MFCConnect

Инновационная облачная система управления позволяет вам контролировать работу печи 24 часа в сутки, 7 дней в неделю, где бы вы ни находились.

3

Управление уровнем паролей

Предоставьте доступ к рецептам только авторизованным операторам.

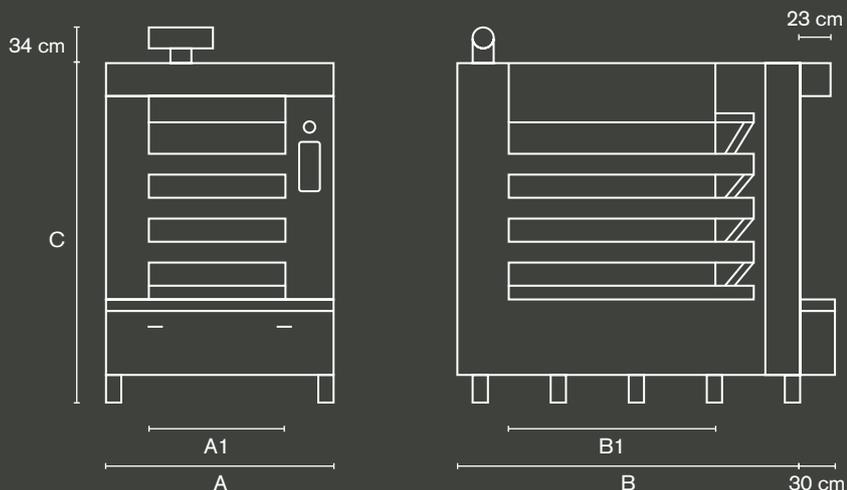
Ищете индивидуальное решение?

Узнайте о возможностях создания печи в индивидуальном исполнении

- Дверь из нержавеющей стали
- Гидравлическая рампа обхода парогенераторов
- Встроенный ручной или полуавтоматический подъемник

Технические характеристики

	КАМЕРЫ	ДВЕРИ В КАМЕРЕ	ПЛОЩАДЬ ВЫПЕЧКИ	ПОЛЕЗНАЯ ВЫСОТА	РАЗМЕР (см)					ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ		ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ	ВЕС
					Камере		Внешние			kW	kcal/h		
	nr.	nr.	m ²	cm	A1	B1	A	B	C			kW (400 V)	kg
41-80120	4	1x82 cm	4	19-19-19-24	82	125	136	207	200	32	27500	1,5	2000
41-80180			6			185		268		42			36100



Mondial Forni Spa

Via dell'Elettronica, 1
37139 Verona - Италия

тел. +39 045 8182511
факс +39 045 8518210

info@mondialforni.com
www.mondialforni.com