

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.

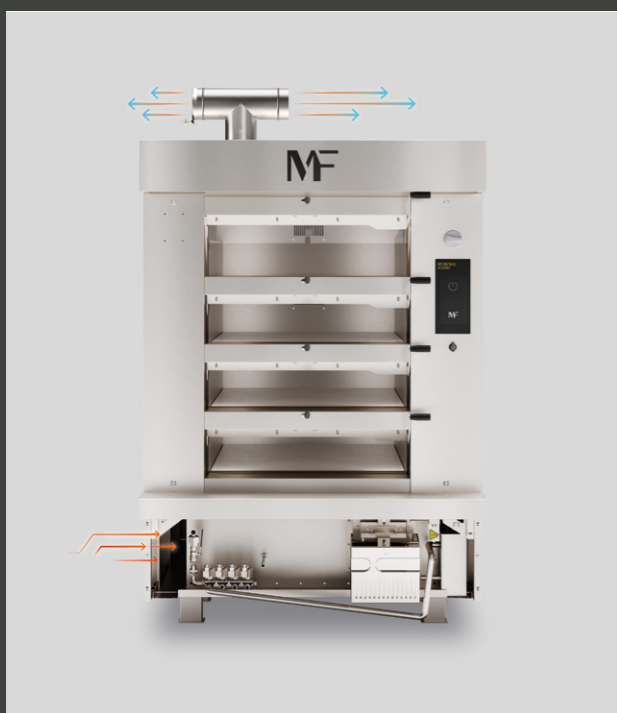
Lem — идеальная паротрубная печь для высококачественной выпечки в магазинах и цехах с ограниченным пространством.

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.

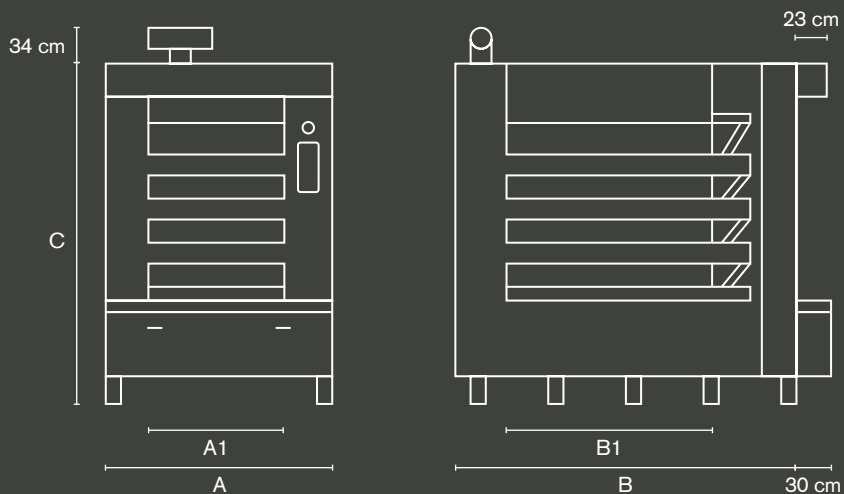
## Ищете индивидуальное решение?

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 <sup>2</sup>  | 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