

MONDIAL
FORNI

MF

Mondial

Стационарная
паротрубная
подовая печь

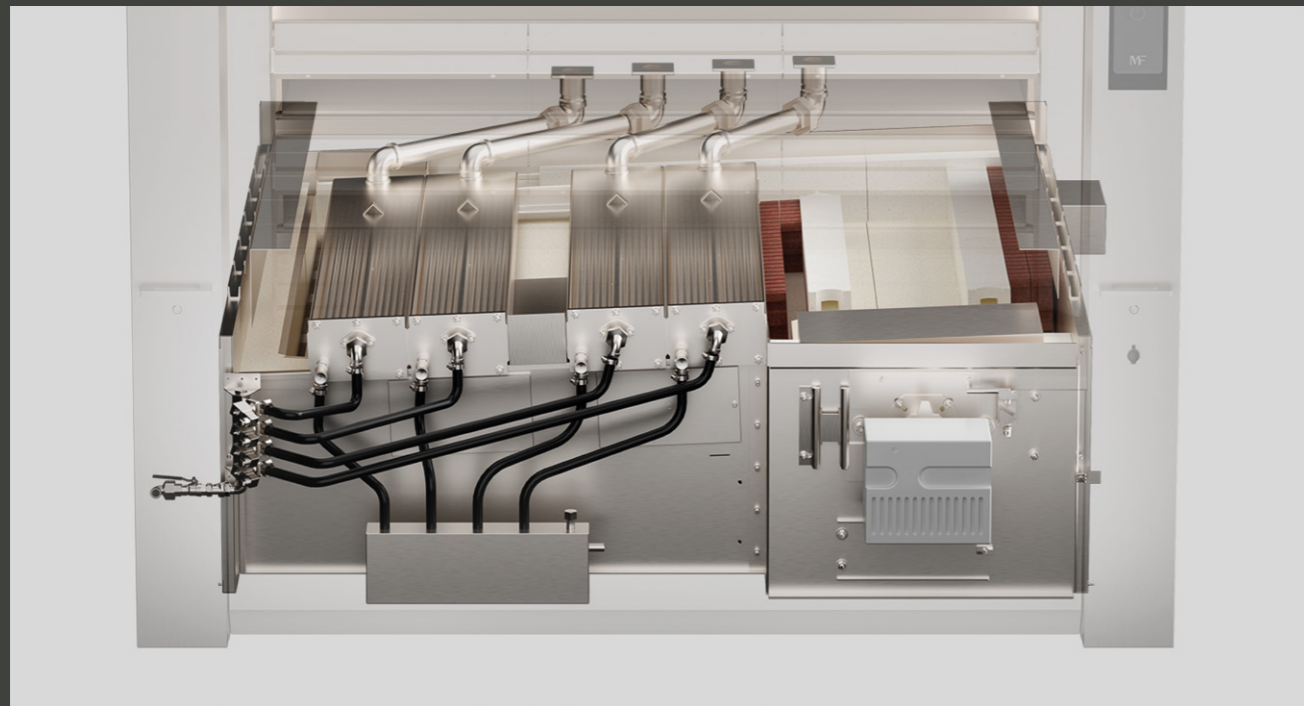


Мягкое тепло для непревзойденного поднятия теста

Подходит для тех, кто ставит качество на первое место

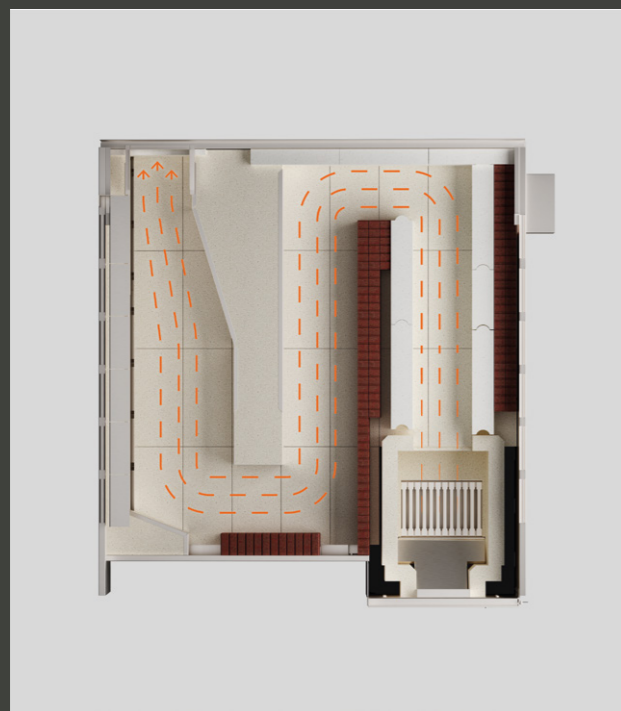
Mondial — паротрубная подовая печь, использующая давно существующие принципы выпечки в сочетании с современными технологиями. Являясь результатом длительных проектно-конструкторских работ, она идеально подходит для выпечки продуктов, требующих сильного нагрева снизу и значительного количества пара. Благодаря высокой устойчивости используемых материалов к термическому напряжению была создана система с идеальным балансом, состоящая из многих важных деталей.

Это лишь некоторые из деталей, которые делают Mondial образцом для подражания в применении этой технологии, такой простой и одновременно такой сложной.



Бесконечный пар

Парогенераторы расположены в нижней части печи над системой дымооборотов и залиты цементом. Благодаря своей конструкции они могут производить неограниченное количество пара, даже когда горелка не работает.



Идеальная выпечка

Mondial — единственная трубная печь, в которой как дымовые каналы, так и внешняя конструкция полностью сделаны из кирпичной кладки, что гарантирует непревзойденную тепловую массу, мягко распределяющую тепло по всем секциям печи.



Паровая труба

Каждая труба оснащена двойной перекладиной для каждой пекарной камеры, что позволяет интенсивно использовать печь. Трубы изготавливаются из материалов, разработанных техническими специалистами Mondial Forni, и проходят испытания с помощью автоматической системы под чрезвычайно высоким давлением.

Есть много причин выбрать Mondial



Несколько систем энергоснабжения
Широкий выбор топливных систем для удовлетворения любых потребностей (метан, сжиженный газ, дизельное топливо, древесина).



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



Удобство
Выпечка при понижении температуры изделий [на столешнице] происходит даже при полностью выключенной горелке, что снижает энергозатраты печи.



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



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



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

Нужно еще больше?

Узнайте обо всех остальных преимуществах

1

Универсальность

Возможность интеграции электрической камеры, чтобы сделать печь более универсальной и подходящей для любых нужд.

4

ОРТ (Оптимальный)

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

2

Идеальный обзор

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

5

MFCConnect

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

3

Превосходное качество для интенсивного приготовления

Кольцевая паротрубная система нагрева с двойной перекладиной диаметром 27 mm, непосредственно обогревающая верхнюю и нижнюю поверхность каждой камеры.

6

Управление уровнем паролей

Предоставьте доступ к рецептам только авторизованным операторам.

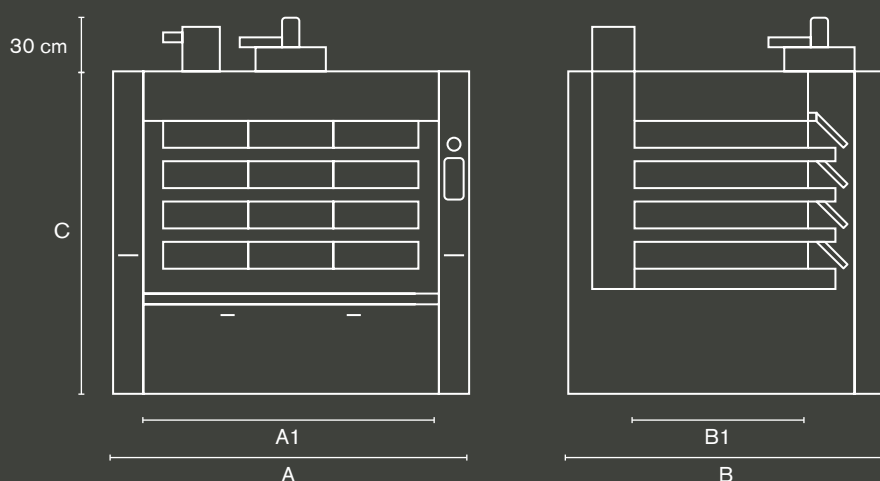
Ищете индивидуальное решение?

Узнайте о возможностях создания печи в индивидуальном исполнении

- Дверь из нержавеющей стали AISI 430
- Двойные паропроводные клапаны
- Двери с открыванием вверх
- Последняя электрическая камера в мод. 32 CS, CO - 33 CS, CO
- Электрический парогенератор (только для моделей с последней электрической камерой)
- Устройство для улучшения отвода избыточного пара
- Усиление индивидуального парогенератора для каждой камеры печи
- Паропроводчик из нержавеющей стали AISI 304
- Двойной стандартный вытяжной вентилятор из стали
- Комплект для паропроводчика в боковом положении (справа или слева) (уменьшает высоту до 250 см)
- Гидравлическая рампа обхода
- FLL: правая топка для твердого топлива (дрова)
- FLP: правая топка для твердотопливной горелки (пеллета)
- Система загрузки в печь с ручной или полуавтоматической лопатой

Технические характеристики

	КАМЕРЫ	ДВЕРИ В КАМЕРЕ	ПЛОЩАДЬ ВЫПЕЧКИ	ПОЛЕЗНАЯ ВЫСОТА	РАЗМЕР (см)					ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ		ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ	ВЕС		
					Камере		Внешние			kW	kcal/h				
					A1	B1	A	B	C						
nr.	nr.	m ²	cm	A1	B1	A	B	C	kW	kcal/h	kW (400 V)	kg			
32 CX	3	2	5,1	21-21-25	124	138	190	269	230	58	49700	1,5	6000		
32 CS			6,1		124	165	190	295	230	68	58000		6700		
32 CO			7,6		124	205	190	335	230	79	68000		7300		
32 C			8,2		124	218	190	348	230	84	72000		7550		
33 CX	3	3	7,7		186	138	252	269	230	79	68000		7350		
33 CS			9,2		186	165	252	295	230	97	83000		7900		
33 CO			11,4		186	205	252	335	230	110	94000		9500		
33 C			12,2		186	218	252	348	230	115	99000		9200		
33 M	13,6	186	244		252	375	230	132	113000	9900					
34 CS	4	4	12,2		248	165	314	295	230	115	99000		9950		
34 CO			15,2		248	205	314	335	230	140	120000		11800		
34 C			16,2		248	218	314	348	230	146	125000		11500		
34 M			18,2		248	244	314	375	230	165	140000		12250		
34 L	20,2	248	271		314	402	230	180	155000	13050					
42 CS	4	2	8,1		19-19-19-25	124	165	190	295	230	91		78000	1,5	7300
42 CO			10,1			124	205	190	335	230	102		88000		8000
42 C			10,8	124		218	190	348	230	108	93000	8250			
43 CX			10,3	186		138	252	269	230	102	88000	8100			
43 CS		12,3	186	165		252	295	230	107	92000	8700				
43 CO		15,2	186	205		252	335	230	140	120000	9700				
43 C		16,2	186	218		252	348	230	146	125000	10050				
43 M		18,2	186	244		252	375	230	163	140000	10800				
43 L		20,2	186	271		252	402	230	180	155000	11500				
44 CS		4	4	16,4		248	165	314	295	230	149	128000	10800		
44 CO				20,3		248	205	314	335	230	175	150000	12400		
44 C				21,6		248	218	314	348	230	182	156000	12600		
44 M				24,2		248	244	314	375	230	200	172000	13450		
44 L		26,8	248	271		314	402	230	227	195000	14350				



Mondial Forni Spa

Via dell'Elettronica, 1
37139 Verona - Италия

тел. +39 045 8182511
факс +39 045 8518210

info@mondialforni.com
www.mondialforni.com