

Techno

Forno rotativo elettrico
e a combustione

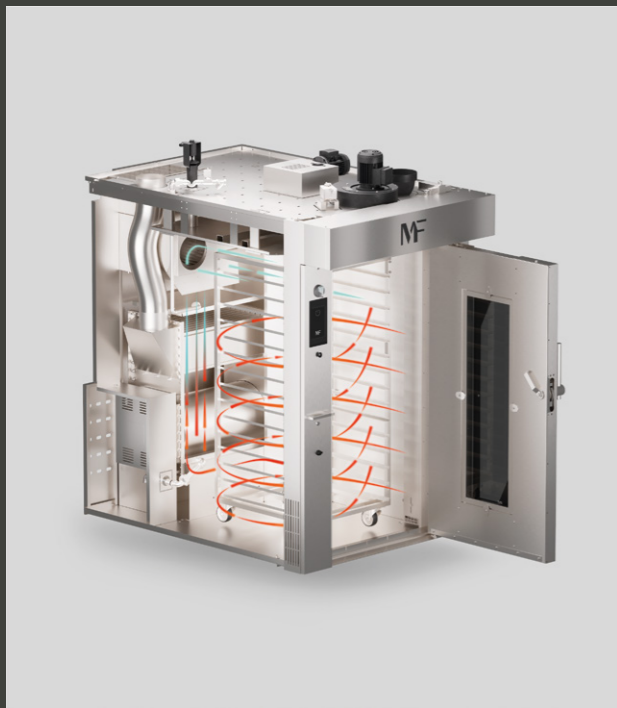


Uniformità, sviluppo, flessibilità, alta produttività

Indicato per coloro che ricercano flessibilità, facilità di utilizzo
e cotture sempre uniformi in ogni situazione.

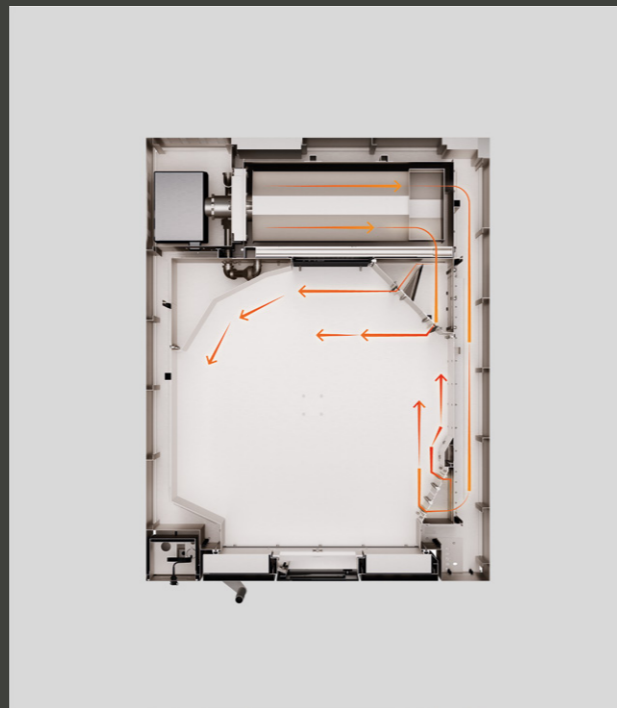
Techno è il forno rotativo che assicura una elevata qualità di cottura, attraverso una gestione flessibile della produzione. Da oggi è possibile ottenere uniformità, fragranza e massimo sviluppo dei prodotti con contenuti consumi energetici.

Il design è realizzato per garantire una perfetta ergonomia all'utilizzatore.



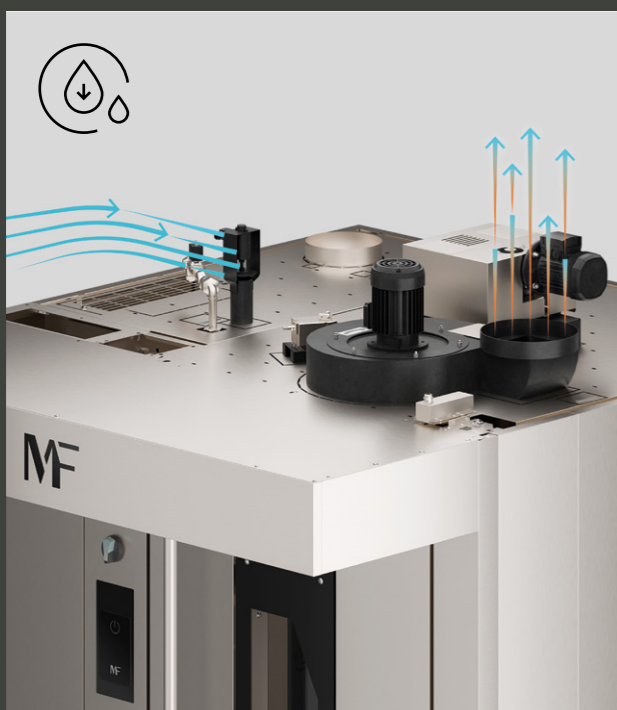
Qualità di cottura superiore

L'esclusivo sistema MondialForniBTT (Bottom to top) convoglia l'aria dalla parte inferiore e retrostante la camera verso l'alto, garantendo un flusso uniforme del calore e uno sviluppo eccezionale dei prodotti.



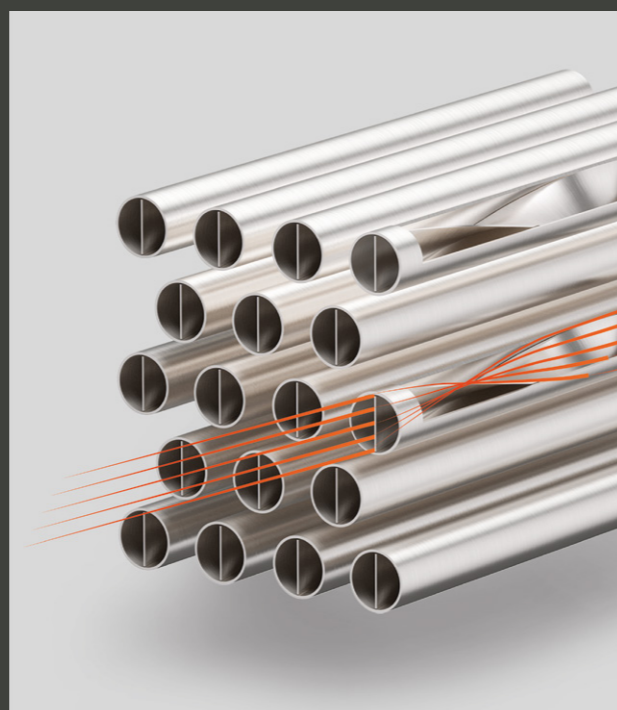
Cotture intensive perfette

Il sistema DAF (Double Air Flow) consente di ottenere la massima uniformità di cottura anche con cotture intensive o brevi. L'ingresso dell'aria calda in camera da due direzioni permette una distribuzione più omogenea del calore.



Croccantezza garantita

Speed Dry assicura maggior croccantezza e shelf life ad ogni prodotto. Il suo utilizzo riduce del 70% il tempo necessario per l'evacuazione del vapore in camera.



Efficienza sorprendente (solo forni a combustione)

Il Turbolatore è un'anima elicoidale presente nei tubi dello scambiatore che migliora lo scambio termico all'interno del forno. In questo modo la temperatura dei fumi non supera mai di oltre 50°C la temperatura impostata in camera, riducendo drasticamente i consumi energetici.

Tanti buoni motivi per scegliere Techno



Massima adattabilità

La piattaforma e il gancio possono essere personalizzati per essere compatibili con tutti i tipi di carrelli.



Partenza e spegnimento automatico

È possibile programmare il forno in modo che sia già pronto per la cottura o si spenga quando vuoi tu.



"Auto Shutdown"

È possibile impostare l'autospegnimento del forno dopo un tempo prestabilito di non utilizzo riducendo i consumi energetici.



Fino a 80 ricette memorizzabili

È possibile caricare fino a 80 ricette personalizzate, in ognuna delle quali è possibile impostare fino a 9 fasi di cottura.



Vetri termo riflettenti

Gli speciali vetri termo riflettenti permettono di ridurre le dispersioni termiche del tuo forno.

Vuoi ancora di più?

Scopri tutti gli altri vantaggi

1

Carichi Parziali

Techno si adatta ad ogni esigenza, assicurando prestazioni di cottura straordinarie anche con carichi parziali evitando sprechi di energia.

4

Gestione livelli password

Limita l'accesso alle ricette solo agli operatori autorizzati.

2

OPT (Optimum)

Ti permette di migliorare l'efficienza di utilizzo del tuo forno, così potrai ridurre i tuoi consumi energetici fino al 30%.

5

Inverter

L'inverter controlla la velocità dell'aria in 5 differenti livelli, sviluppati per una uniformità di cottura inarrivabile, dai più piccoli e delicati prodotti fino alle pezzature medio grandi.

3

MFCConnect

L'innovativo sistema di controllo in Cloud, ti permette di monitorare 24h su 24h il funzionamento del tuo forno, ovunque ti trovi.

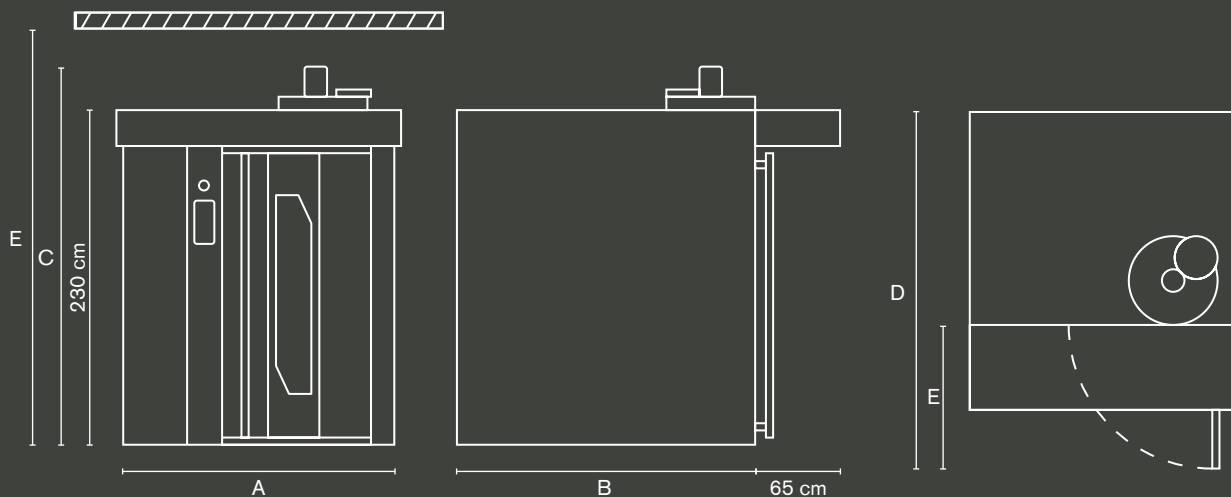
Vuoi personalizzarlo?

Scopri le opzioni per creare il tuo forno su misura

- Pannellatura laterale inox
- Apertura porta con cerniere a sinistra (di serie a destra)
- Aspiratore vapori inox maggiorato
- Contaltri
- Vaporiera maggiorata
- Funzione "Speed Dry"
- Protezione vetro e porta guanti
- Kit acustico luminoso di fine cottura
- Sollevamento automatico
- Kit HD (Heavy Duty)

Dati tecnici

		4676/G		6080/G		80100/G		80120/G	4676/E		6080/E		80100/E		80120/E
		FSX	RSX	FSX	RSX	FSX	RSX	FSX	FSX	RSX	FSX	RSX	FSX	RSX	FSX
SUPERFICIE DI COTTURA	m ²	6,3 18T 46x76		8,6 18T 60x80		14,4 18T 80x100		21,6 36T 60x100	6,3 18T 46x76		8,6 18T 60x80		14,4 18T 80x100		21,6 36T 60x100
DIMENSIONI ESTERNE (cm)	A	167	123	186	147	201	162	259	167	123	186	147	201	162	259
	B	127	171	151	190	166	205	217	127	171	151	190	166	205	217
	C	251		262		272		272	251		262		272		272
	D	84		96		111		111	84		96		111		111
	E	270		270		288		288	270		270		288		288
POTENZA TERMICA	kW	52		75		84		114	33,5 (400 V)		45,5 (400 V)		57 (400 V)		79,8 (400 V)
	kcal/h	44000		65000		72000		98000							
POTENZA ELETTRICA TOTALE (400 V)	kW	1,5		2,5		3		3	35		48		60		82,8
PESO	kg	1350		1450		1650		2500	1340		1440		1635		2485



Mondial Forni Spa

Via dell'Elettronica, 1
37139 Verona - Italy

Tel. +39 045 8182511
Fax +39 045 8518210

info@mondialforni.com
www.mondialforni.com