

fours à soles électriques

DekoMondial 2.0 **ACTIVE**



Équilibre parfait entre technologie et design



Mod. 43-180200

Le nouveau four électrique **DekoMondial 2.0** est la réponse aux exigences croissantes de flexibilité de production, facilité d'installation, simplicité d'utilisation et protection de l'environnement.

DekoMondial 2.0 est extrêmement compact avec un encombrement minimum au sol; toutes les opérations d'entretien sont réalisables frontalement; les chambres de cuisson sont complètement indépendantes permettant une plus grande flexibilité d'utilisation.

Grace à la nouvelle fonction PM – Power Management, à une isolation parfaite, à des nouveaux appareils à buée haute performance, le four **DekoMondial 2.0** garantit de coûts de fonctionnement faibles, en réduisant les consommations et en respectant l'environnement.

Nouveau **DekoMondial 2.0**... le progrès ne vaut que s'il est partagé par tous.

DekoMondial 2.0 ACTIVE

Simple et pratique



Mod. 42-120200

tableaux de commande à gauche (en option)

Innovation et fonctionnalité toujours à vos côtés



Nouvelles portes

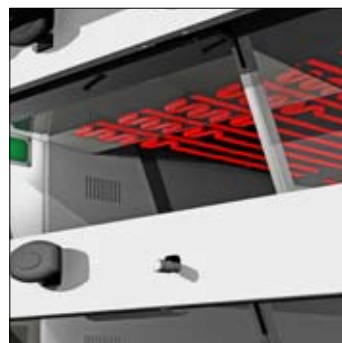


Les nouvelles portes prévoient de série l'ouverture vers le haut et sont équipées de vitres thermo-réfléchissantes pour une plus grande économie énergétique.



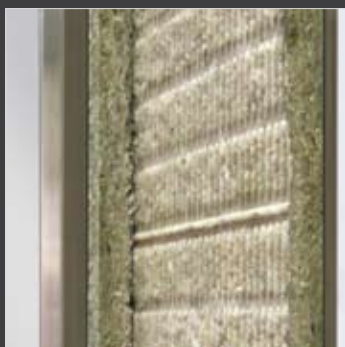
Eclairage optimale

Chaque chambre est éclairée par 2 lampes halogènes dichroïques (avec parabole intégrée) qui garantissent une vision parfaite du produit.



Accès frontal

Grace à l'utilisation de résistances longitudinales, toutes les interventions d'entretien sont réalisables frontalement, permettant au four d'avoir toujours deux côtés libres.



Isolation constante



Une double couche de laine de roche à haute densité (100 kg/m^3) recouvre le four, assurant un minimum de déperdition de chaleur à l'extérieur et une fiabilité dans le temps.



Table autel basculante

La nouvelle table autel basculante réduit l'encombrement frontal du four en facilitant les opérations de chargement et de déchargement. Entièrement en inox.



PM

Power Management



C'est le nouveau dispositif de gestion intelligente de la puissance installée, capable de fonctionner en 3 modes différents en fonction de la réelle utilisation de chaque chambre.

Tout sous contrôle

L'équipement **ACTIVE** prévoit la présence combinée d'un seul contrôle **iPRO** et sur les chambres restantes des contrôles **iBAS**. La facilité d'utilisation est la caractéristique principale du contrôle électronique **iBAS**, où toutes les touches ont une fonction directe et intuitive.

Le tableau de commande **iBAS**

- température de cuisson (voûte/sole)
- temps de cuisson
- quantité de vapeur en secondes (manuel / automatique)
- temps de cuisson supplémentaire
- 2 allumages / 2 extinctions automatiques indépendantes pour chaque jour (programmables avec le contrôle **iPRO**)
- sonnerie de fin de cuisson
- fonction "SLEEP"
- aspirateur de vapeur on/off
- éclairage on/off
- chauffage appareil à buée on/off
- réglage % puissance de la résistance frontale
- diagnostic
- type de distribution de vapeur (continu/intermittent)



La programmation des recettes et leur exécution dans les différentes chambres est contrôlée par le tableau de commande **iPRO**

Le tableau de commande **iPRO**

Grace à un écran pratique LCD monochromatique, toutes les opérations pour la gestion du four sont facilitées, il est possible de programmer jusqu'à 99 recettes et pour chacune d'elles 5 phases de cuisson.

Paramètres pour chaque recette:

- nom de la recette
- type de distribution de vapeur (continu / intermittent)
- % puissance de la résistance frontale

Paramètres pour chaque phase de la recette:

- température (voûte et sole) et temps de cuisson
- quantité de vapeur en secondes/ litres
- temps d'évacuation de la vapeur

Autres fonctions:

- temps de cuisson supplémentaire
- n° 2 allumages / n° 2 extinctions automatiques journaliers
- fonction "SLEEP"
- fonction "BOOSTER"
- sonnerie de fin de cuisson
- aspirateur de vapeur on/off
- éclairage on/off
- chauffage appareil à buée on/off avec gestion de la température programmée
- commande vapeur on/off
- commande évacuation de la vapeur on/off
- diagnostic avec description sur LCD



Pour l'équipement **ACTIVE**, un port sériel USB 2.0 est disponible de série pour le transfert et la gestion des données relatives aux recettes de cuisson et des mises à jour du logiciel.

Spécifications techniques

Données de construction

- Porte avec vitre thermo-réfléchissante
- Ouverture/fermeture porte avec poignée centrale à deux positions: normalement ouverte ou normalement fermée
- Électronique **PRO** - uniquement sur la 3ème chambre
- Électronique **BAS** - toutes les autres chambres
- Soupape manuelle d'évacuation vapeur
- Appareil à buée sur chaque chambre
- Aspirateur de vapeur
- Port extérieur USB 2.0
- Fonction PM (Power Management) pour chambres de cuisson et appareils à buée

Options disponibles

- Hauteur utile de la dernière chambre 24 cm (avec le modèle à 5 chambres, la hotte est plus petite que le standard)
- Hauteur des chambres différente du standard (uniquement les dernières chambres):
modèles à 3 / 4 chambres hauteur utile: 24 cm - 27 cm - 30 cm
- Une seule porte en vitre ou en inox avec poignées extérieures: pour largeur chambre 80 / 120 cm
- Porte en inox AISI 430: 60 / 80 cm
- Electronique **PRO** pour chaque chambre
- Tableaux de commande sur la colonne gauche (de série à droite)
- Aspirateur de vapeur en inox AISI 304
- Elévateur intégré

Mod. 32-120200



Mod. 42-120200



Mod. 52-120200



Modèles	Chambres	Portes pour chambre	Surfaces de cuisson	Hauteurs utiles	Dimensions (cm)					Puissance installée kW (400 V) (*)		Poids
	N°	N°	m²	cm	A1	B1	A	B	C	Avec app. buée	Sans app. buée	kg
31-80160	3	1	4,0	chambre 20-20-20	81	165	127	230	230	14,8	11,8	1.300
31-80200		81 cm	5,0			205		270		16,6	13,6	1.650
32-120130		2	5,1		124	138	170	203	230	16,6	13,9	2.500
32-120160			6,1			165		230		19,9	16,9	2.800
32-120200			7,6			205		270		23,1	19,9	3.150
32-120240			9,1			245		310		26,6	23,4	3.500
33-180160		3	9,2		186	165	231	230	230	28,3	24,9	3.300
33-180200			11,4			205		270		32,6	28,9	3.700
33-180240			13,7			245		310		38,0	34,0	4.100
41-80160	4	1	5,3	chambre 20-20-20-20	81	165	127	230	230	21,4	15,4	1.450
41-80200		81 cm	6,6			205		270		23,8	17,8	1.750
42-120130		2	6,8		124	138	170	203	230	23,6	18,2	2.800
42-120160			8,2			165		230		28,2	22,2	3.100
42-120200			10,2			205		270		32,3	25,8	3.600
42-120240			12,2			245		310		37,2	30,2	4.100
43-180160		3	12,3		186	165	231	230	230	39,8	32,8	4.400
43-180200			15,3			205		270		45,7	38,2	4.900
43-180240			18,2			245		310		52,8	44,8	5.400
51-80160	5	1	6,7	chambre 18-18-18-18-18	81	165	127	230	230	24,5	19,0	1.800
51-80200		81 cm	8,3			205		270		28,0	22,0	2.100
52-120130		2	8,5		124	138	170	203	230	27,9	22,5	3.010
52-120160			10,2			165		230		33,5	27,5	3.400
52-120200			12,7			205		270		38,5	32,0	3.950
52-120240			15,2			245		310		44,5	37,5	4.500
53-180160		3	15,3		186	165	231	230	230	47,8	40,8	5.400
53-180200			19,1			205		270		55,0	47,5	6.000
53-180240			22,8			245		310		63,8	55,8	6.600

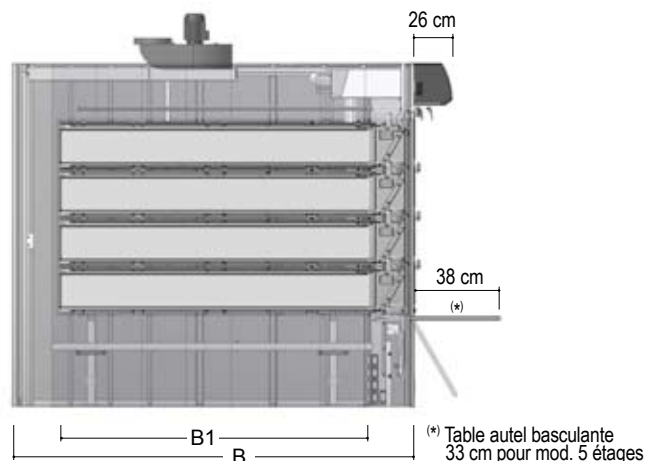
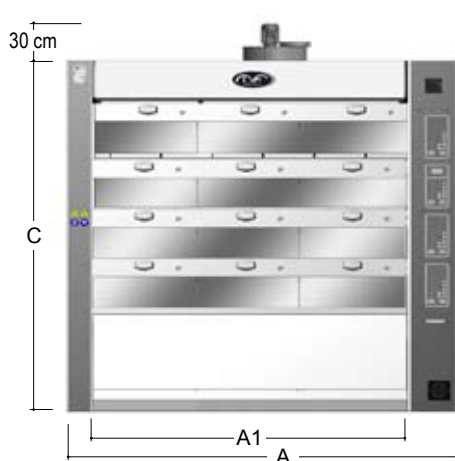
Alimentation électrique standard: 400 V, 3phasée, 50 Hz

(*) Puissance du four équipé de toutes les appareils à buée (optimisée avec dispositif PM - Power Management)

Hauteur minimum du plafond: 270 cm (avec possibilité de réduction à 255 cm)

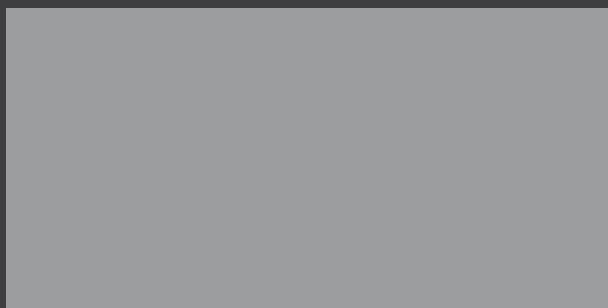
Hauteurs des plants d'enfournement (du sol):

modèles à 3 étages : 87-119-152 cm modèles à 4 étages: 68-101-133-166 cm modèles à 5 étages : 53-83-114-145-175 cm





www.mondialforni.com



mondial forni
bakery projects

Mondial Forni S.p.A. - via dell'Elettronica, 1 - 37139 Verona - Italy
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8518210 mbox@mfb.it www.mondialforni.com

Les données techniques et les photos sont fournies à titre indicatif. Les éléments ne sont pas contractuels, des modifications pouvant être réalisées dans le futur.