

Lem

Fours à soles
à tubes de vapeur



La qualité d'un four à tubes idéal pour votre magasin
Convient à ceux qui ne veulent pas renoncer à la qualité de cuisson
des tubes de vapeur, même dans leurs propres magasins.

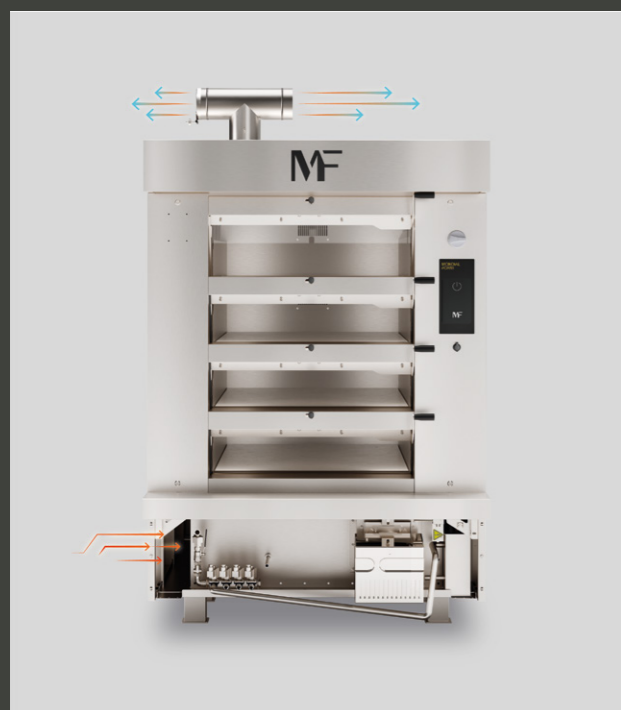
Lem est le four à tubes de vapeur idéal pour une cuisson de haute qualité dans les magasins et les ateliers avec des contraintes d'espace.

Lem garantit la même qualité que les grands fours à tubes de vapeur dans un format compact ; l'extrême facilité d'utilisation se conjugue à la simplicité d'installation et d'entretien.



Dynamisme de la production

La structure du four en acier inoxydable permet une variation plus rapide de la température dans la chambre par rapport aux fours traditionnels en maçonnerie, augmentant la flexibilité de production.



Installation facile

L'installation est très rapide et facile et ne nécessite aucune aide au montage.



Chaleur uniforme dans les étagères

Les étagères sont fabriquées avec un composé à base de ciment contenant un treillis métallique pour une répartition parfaite de la chaleur.

Tant de bonnes raisons de choisir Lem



Blackout

Fonction qui gère les surtensions et les coupures de courant du réseau électrique, permettant au four de redémarrer automatiquement et de poursuivre le programme de cuisson.



« Arrêt automatique »

Il est possible de régler le four pour qu'il s'arrête automatiquement après un temps de non-utilisation prédéfini, réduisant ainsi la consommation d'énergie.



Démarrage et arrêt automatiques

Vous pouvez programmer le four pour qu'il s'allume ou s'arrête quand vous le souhaitez.



Économies d'énergie

Une double couche d'isolation haute densité assure une isolation thermique maximale, optimisant la consommation d'énergie.



Fiabilité

Construit pour garantir la sécurité et la fiabilité, il assure des rendements énergétiques élevés qui restent inchangés dans le temps.



Vision parfaite

La large visibilité de la chambre est garantie par les grandes portes vitrées et un système d'éclairage interne efficace.

Vous en voulez encore plus ?

Découvrez tous les autres avantages

1

OPT (Optimum)

Il vous permet d'améliorer l'efficacité d'utilisation de votre four; ainsi, vous pouvez réduire votre consommation d'énergie jusqu'à 30 %.

2

MFCConnect

Le système de contrôle innovant dans le Cloud vous permet de surveiller le fonctionnement de votre four 24h/24 et 7j/7, où que vous soyez.

3

Gestion des niveaux de mot de passe

Restreint l'accès aux recettes aux seuls opérateurs autorisés.

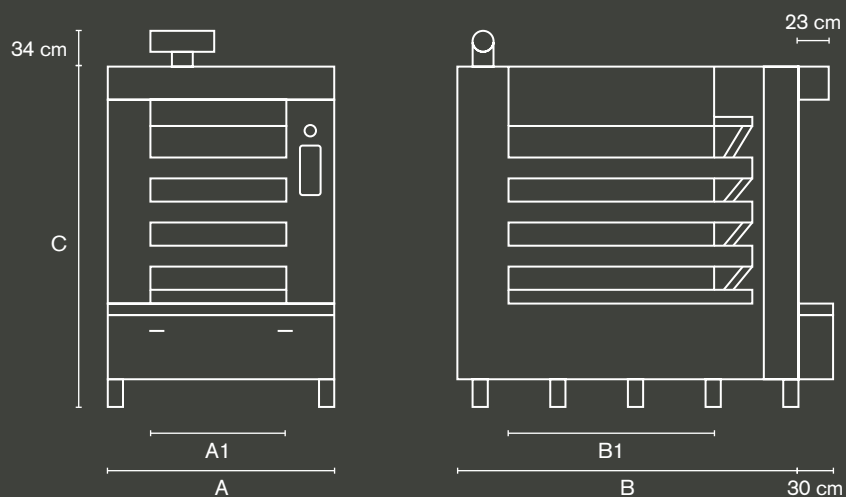
Voulez-vous le personnaliser ?

Découvrez les options pour créer votre four sur mesure

- Porte en acier inoxydable
- Rampe hydraulique de dérivation du générateur de vapeur
- Élévateur manuel ou semi-automatique intégré

Caractéristiques techniques

	CHAMBRES / ÉTAGES	PORTES PAR CHAMBRE / ÉTAGE	SURFACE DE CUISSON	HAUTEURS UTILES	DIMENSION (cm)					PUISSANCE DE CHAUFFE		PUISSANCE ÉLECTRIQUE	POIDS	
					Chambre		Externe			kW	kcal/h			kW (400 V)
	n.	n.	m ²	cm	A1	B1	A	B	C					
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



Mondial Forni Spa

Via dell'Elettronica, 1
37139 Verona - Italie

Tel. +39 045 8182511
Fax +39 045 8518210

info@mondialforni.com
www.mondialforni.com