

Mondial

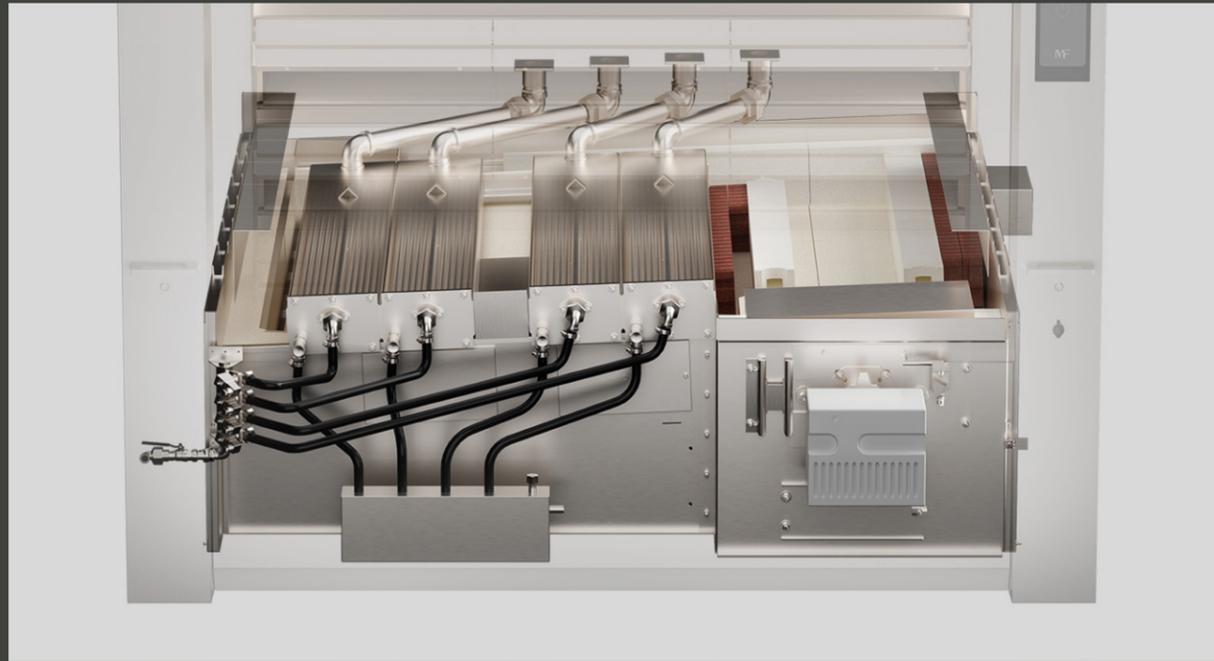
Fours à soles
à tubes de vapeur



**La douceur de la chaleur
pour un développement produit inégalé**
Convient à ceux qui font de la qualité leur principale exigence.

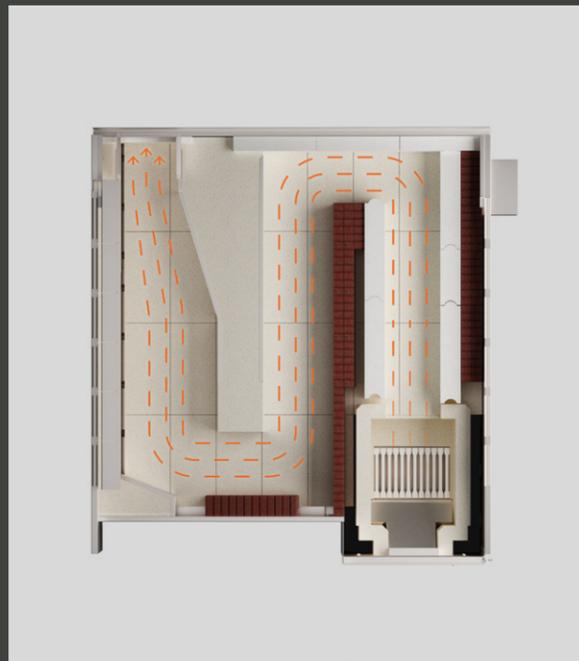
Mondial est le four à soles et à tubes de vapeur qui redécouvre les principes de cuisson du passé en les intégrant aux technologies modernes. Fruit d'une longue expérience de conception et de construction, il est idéal pour la cuisson de produits nécessitant une forte poussée de chaleur du sol et des quantités importantes de vapeur. La haute résistance des matériaux utilisés aux contraintes thermiques a conduit à la création d'un système en parfait équilibre, composé de nombreux détails importants.

Ce ne sont là que quelques-uns des détails qui font de Mondial une référence pour cette technologie à la fois si simple et si sophistiquée.



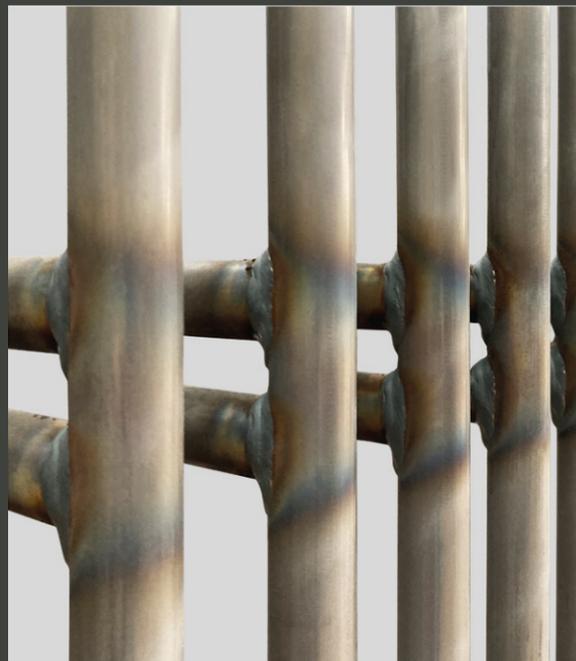
Buée sans fin

Les appareils à buée sont situés dans la partie inférieure du four, placés au-dessus du cerole de fumée et immergés dans le ciment. Leur particularité de construction leur permet de générer buée illimitée, même lorsque le brûleur n'est pas en fonctionnement.



Cuisson parfaite

Mondial est le seul four à tubes dont le parcours des fumées de combustion est entièrement construit en maçonnerie, de même que la structure externe du four. Cela garantit une masse thermique inégalée qui distribue la chaleur en douceur dans toutes les chambres.



Tubes vapeur

Chaque tube est équipé d'une double traverse pour chaque chambre de cuisson, pour une utilisation intensive du four. Les tubes, fabriqués avec des matériaux conçus par les techniciens de Mondial Forni, sont testés avec un système automatique à très haute pression, pour garantir leur fiabilité dans le temps.

Tant de bonnes raisons de choisir Mondial



Plusieurs systèmes d'alimentation

Large gamme de systèmes d'alimentation pour répondre adéquatement à chaque besoin (méthane, GPL, diesel, bois).



Commodité

La cuisson à des températures descendantes a lieu même lorsque le brûleur est complètement éteint, éliminant ainsi le coût énergétique du four.



Fiabilité

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



« 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.



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.



Démarrage et arrêt automatiques

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

Vous en voulez encore plus ?

Découvrez tous les autres avantages

1

Polyvalence

Possibilité d'intégrer une chambre électrique pour rendre le four plus polyvalent et proche de tous les besoins.

2

Vision parfaite

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

3

Qualité supérieure pour une cuisson intensive

Système de chauffage à tubes vapeur de forme annulaire avec double traverse d'un diamètre de 27 mm qui chauffe directement le plafond et le sol de chaque chambre.

4

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 %

5

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.

6

Gestion des niveaux de mot de passe

Restreint l'accès aux recettes aux seuls opérateurs autorisés.

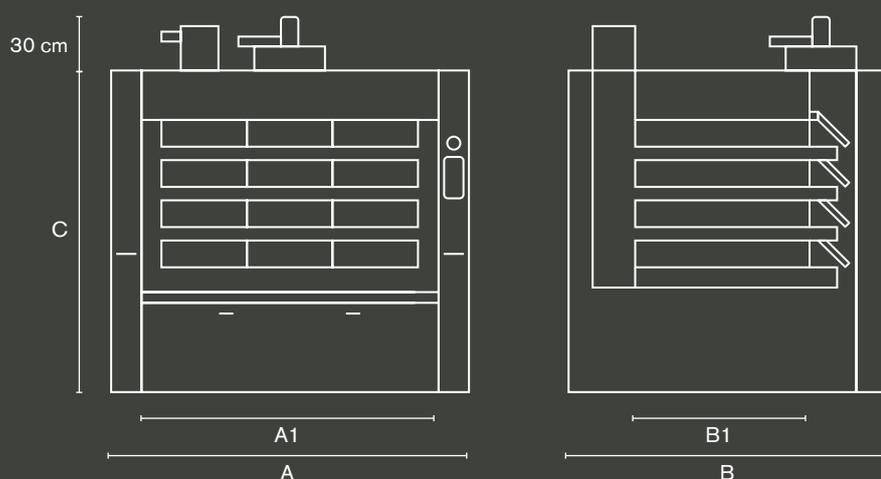
Voulez-vous le personnaliser ?

Découvrez les options pour créer votre four sur mesure

- Porte en acier inoxydable AISI 430
- Doubles vannes d'évacuation des vapeurs
- Portes avec ouverture vers le haut
- Dernière chambre électrique sur mod. 32 CS, CO – 33 CS, CO
- Cuiseur vapeur électrique (uniquement pour les modèles avec dernière chambre électrique)
- Dispositif pour améliorer l'évacuation de l'excès de vapeur
- Aspirateur de vapeur en acier inoxydable AISI 304
- Double aspirateur standard en acier inoxydable
- Kit pour aspirateur de vapeur en position latérale (droite ou gauche) (réduit la hauteur à 250 cm)
- Rampe de dérivation hydraulique
- FLL : four latéral droit pour combustibles solides (bois)
- FLS : fournaise latérale droite pour brûleurs à combustible solide (pomace)
- FFL : fournaise avant surdimensionnée pour combustibles solides (bois)
- Système de cuisson avec pelle manuelle ou semi-automatique

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)	kg	
	n.	n.	m ²	cm	A1	B1	A	B	C							
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
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	3		3	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 - Italie

Tel. +39 045 8182511
Fax +39 045 8518210

info@mondialforni.com
www.mondialforni.com