

# Slim

Four rotatif électrique



## Grande qualité de cuisson avec un faible encombrement

Convient à ceux qui veulent une cuisson de haute qualité  
dans leurs points de vente.

Le four Slim garantit les mêmes performances et fonctionnalités que les grands fours rotatifs de la gamme Mondial Forni, dans des espaces réduits. Slim est un four enfichable, facile à installer et simple à utiliser.

Le design, qui a toujours été une caractéristique distinctive de Mondial Forni, le rend parfait pour être placé dans les magasins.



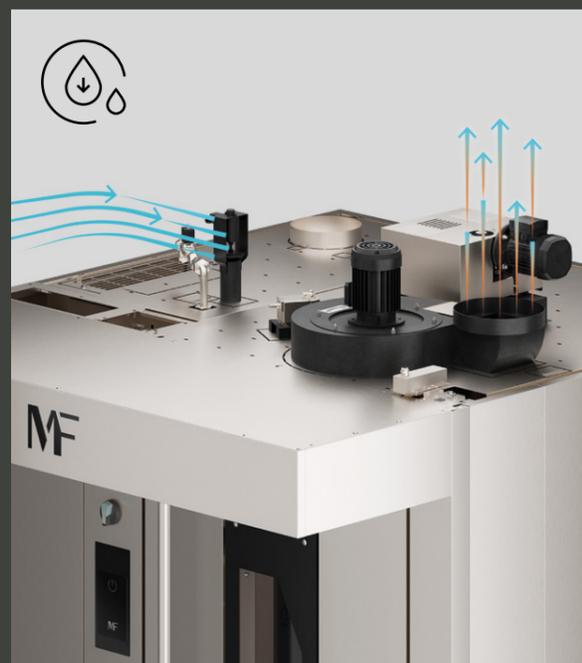
#### Qualité de cuisson supérieure

Le système exclusif MondialForniBTT (Bottom To Top) achemine l'air du bas et de l'arrière de la chambre vers le haut, en garantissant un flux de chaleur uniforme et un développement de produit exceptionnel.



#### Facile à installer

Installation très rapide et facile qui ne nécessite aucune aide au montage.



#### Croquant garanti

Speed Dry assure un plus grand croquant et une plus grande durée de conservation à chaque produit. Son utilisation réduit de 70 % le temps nécessaire à l'évacuation de la buée dans la chambre.

## Tant de bonnes raisons de choisir Slim



#### 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.



#### Jusqu'à 80 recettes peuvent être stockées

Il est possible de charger jusqu'à 80 recettes personnalisées, dans chacune desquelles il est possible de programmer jusqu'à 9 phases 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.



#### Vitres thermo-réfléchissantes

Les vitres spéciales thermo-réfléchissantes permettent de réduire les pertes de chaleur de votre four.



#### 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

#### 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

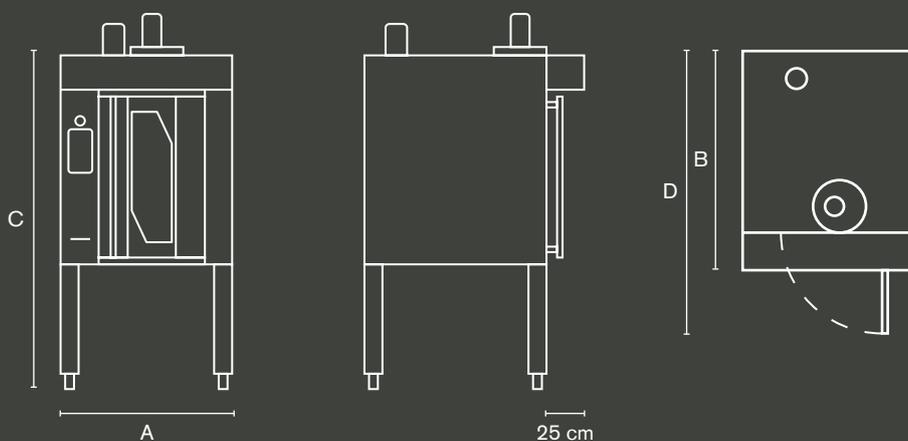
- Ouverture de porte avec charnières à gauche (à droite en standard)
- Compteur de litres
- Nettoyeur de vapeur
- Cellule de levage sur roulettes
- Support en acier inoxydable sur roulettes avec guides porte-plateaux
- Support en acier inoxydable sur roulettes

## Caractéristiques techniques

	SURFACE DE CUISSON	DIMENSIONS EXTÉRIEURES (cm)				PLAQUE DE FOUR 40x60 cm	ESPACE ENTRE LES ÉTAGÈRES	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	POIDS
	m <sup>2</sup>	A	B	C	D	n.	mm	kW (400 V)	kg
<b>Slim</b> Support en acier inoxydable sur roulettes	2.16	100	120	199	180	8 9 10	100 88 80	16	467
<b>Slim</b> Support en acier inoxydable sur roulettes avec guide porte-plateaux								16	497
<b>Slim</b> Cellule de lavage en acier inoxydable AISI 304 sur roulettes Chauffage et humidité avec ventilation								17.5	527

Remarque :

La hauteur « C » exclut les moteurs  
Hauteur minimale de la pièce : 250 cm  
Dimensions minimales de la porte d'entrée de la pièce (four démonté) : 75 cm



### Mondial Forni Spa

Via dell'Elettronica, 1  
37139 Verona - Italie

Tel. +39 045 8182511  
Fax +39 045 8518210

info@mondialforni.com  
www.mondialforni.com