

forni rotativi

Basic

LOGIC ■
ACTIVE ■



mondial forni
bakery projects



Perfetto equilibrio tra tecnologia e design

“ L'espressione di un corretto bilanciamento tra praticità e funzionalità. ”



Basic è il forno rotativo perfetto per la produzione di pane e prodotti di pasticceria.

Indicato per artigiani e grande distribuzione, gestisce al meglio sia la cottura di prodotti freschi che surgelati.

Disponibile in due versioni, **LOGIC** e **ACTIVE**, **Basic** soddisfa le esigenze di semplicità di utilizzo, risparmio energetico e ottimizzazione dello spazio.

Grazie alla sua capacità di gestire repentini cambi di temperatura, questo forno si distingue per versatilità e performance.



Le sue linee pulite e ben definite lo confermano un oggetto dal design raffinato.

La robustezza e la cura artigianale usata in ogni componente lo rendono un investimento sicuro fatto per durare nel tempo.

Performance vincente e consumi ridotti



Il gesto di oggi, è il risultato di domani.



Isolamento Costante: ottieni un maggior risparmio energetico grazie al massimo isolamento termico del tuo forno assicurato da un doppio strato di materassini in lana di roccia ad elevata densità.



OPT (Optimum): ottimizza il consumo effettivo del forno per un risparmio sulla bolletta a fine mese.



Vetri termoriflettenti: riduci le perdite di calore del tuo forno grazie a doppi vetri speciali termiriflettenti: 3,5% di consumi in meno rispetto ad una soluzione tradizionale.



BTT (Bottom To Top):

ottiene una qualità di cottura superiore: il flusso d'aria dal basso verso l'alto consente di imprimere al prodotto un effetto suolo così da assicurarne un maggior sviluppo in termini di valore finale. Stupisci i tuoi clienti con un prodotto unico!



Funzione "Speed Dry": prodotti sempre più fragranti e croccanti, grazie alla valvola che garantisce un'evacuazione del vapore più rapida del 70% rispetto al sistema utilizzato di serie.



USB: porta la creatività sempre con te.

La porta USB per trasferire da un forno all'altro ricette ed aggiornamenti software.



Sempre pronto per i tuoi clienti: adatto non solo alla cottura di prodotti freschi, garantisce lo sviluppo ideale anche dei prodotti surgelati.



Visione perfetta: il vetro verticale è il risultato di uno studio specifico. Attraverso semplici e rapide operazioni di pulizia e grazie a quattro potenti lampade, la visione del prodotto è sempre ottimale.



SOS blackout: funzione che gestisce gli sbalzi di tensione e i blackout della rete elettrica permettendo al forno di ripartire in automatico, continuando la cottura impostata senza perdere la produzione in corso.



Booster: assicura la velocità di ripresa massima del forno per ottenere, anche in casi di emergenza, la corretta temperatura di cottura.



Quality MF.

Fidati di Mondial Forni che, riconosciuta da quasi 70 anni come Partner di fiducia a livello mondiale nel settore dell'Arte Bianca, garantisce competenza e qualità nel servizio, affidabilità ed assistenza lungo tutto il ciclo di vita del prodotto.



Funzione "sleep": ti permette di definire l'autospegnimento del forno dopo un tempo prestabilito di non utilizzo favorendo il risparmio energetico.

Con **Basic** hai scelto il massimo...

Di serie

- Facciata, rivestimento laterale e cappa di serie in acciaio inox
- Isolamento con materassini di lana di roccia a densità costante
- Pavimento rialzato per un maggior isolamento termico rispetto al suolo
- Pavimento piano di facile pulizia
- Rampa di accesso in acciaio inox con moderata inclinazione per facilitare l'ingresso e l'uscita del carrello
- Resistenze elettriche corazzate alimentate in modo differenziato (versione elettrica)
- Camera di cottura in acciaio inox con serrande per regolazione flusso aria
- Unità di rotazione del carrello con motoriduttore e limitatore di coppia pre-tarato
- Il sistema di sollevamento è manuale con gancio
- Porta di chiusura con due vetri temperati ad intercapedine d'aria: vetro esterno apribile a libro per facile pulizia
- Vetro termoriflettente (*)
- Guarnizioni porta in acciaio inox
- Apertura porta di serie con cerniere a destra
- Quadro comandi apribile frontalmente (quadro di potenza aggiuntivo per versione elettrica)

(*) nella versione **LOGIC**

Versionamenti

LOGIC

Versatilità e creatività

La versione **LOGIC** permette una gestione sofisticata grazie al controllo elettronico **iPRO** con cui si può controllare ogni fase della cottura. Tramite la porta USB di facile accesso, è possibile effettuare tutte le operazioni di up-load e down-load delle ricette e aggiornamenti software.

ACTIVE

Semplicità e praticità

La versione **ACTIVE** è semplice e pratica come il controllo elettronico **iBAS**, dove tutti i tasti hanno una funzionalità diretta ed intuitiva per garantire un utilizzo facile ed immediato



...ora configuralo alle tue esigenze.

✓ disponibile X non disponibile

Principali caratteristiche costruttive

	LOGIC	ACTIVE
Porta con vetro doppio	X	✓
Porta con triplo vetro termoriflettente	✓	X
Controllo	i PRO	i BAS
Porta esterna USB 2.0	✓	X
Vaporiera standard	✓	✓
Aspiratore vapori standard	X	✓
Aspiratore vapori inox AISI 304	✓	X
Comando valvola scarico vapori manuale	X	✓
Comando valvola scarico vapori automatica	✓	X

Optional

	LOGIC	ACTIVE
Apertura porta con cerniere a sinistra	✓	✓
Aspiratore vapori inox AISI 304	di serie	✓
Comando automatico per valvola estrazione vapori	di serie	✓
Contalitri	✓	X
Vaporiera maggiorata	✓	✓
Funzione "Speed Dry"	✓	X
Filtro anticalcare	✓	✓
Controllo i MEC (elettromeccanica)	X	✓
Piattaforma	✓	✓
Protezione vetro e porta guanti	✓	✓
Display esterno per temperatura e tempo cottura (sopra la cappa)	✓	✓
Pannelli di chiusura vano bruciatore	✓	✓
Kit acustico luminoso di fine cottura	✓	✓
Tagliapicco	✓	✓





basic LOGIC

PRO

225 221

25 23

05

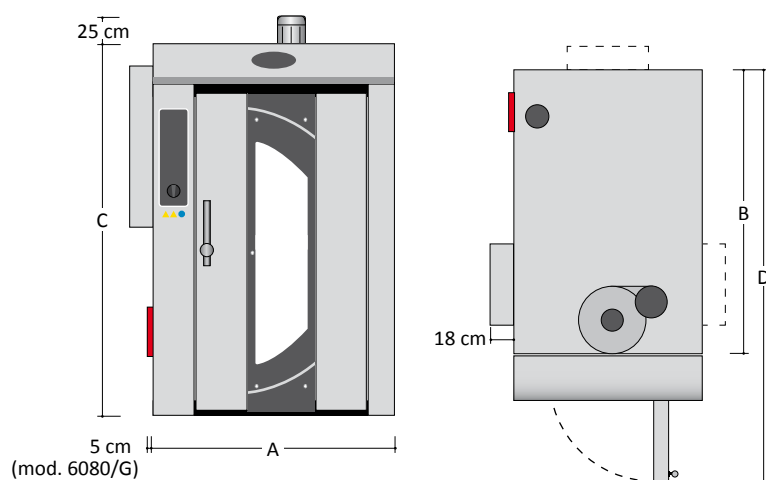
01

PRO

This control panel features a digital display with red numbers showing '225' and '25', and '221' and '23'. It includes several function buttons and a central rotary dial.

Dati tecnici

		MODELLI	4575	6080
DIMENSIONI ESTERNE (cm)	A		119	131
	B		174	186
	C		200	200
	D		251	275
ALTEZZA MINIMA LOCALE		cm	240	240
POTENZA TERMICA	gas	kW	47	53
		kcal/h	40.000	46.000
	elettrico	kW (400 V)	35,3	35,7
POTENZA ELETTRICA	gas	kW (400 V)	1,5	1,5
	elettrico		33,8	34,2
PESO	gas	kg	930	980
	elettrico		900	950
SUPERFICIE COTTURA		m ²	5	7,2
TEGLIE		nr.	nr. 15 (45x75)	nr. 15 (60x80)
DIMENSIONI TEGLIE	cm		40x60	60x65
			45x75	
			46x76	60x80
			50x70	
TEGLIE		nr.	10 -13 -15 -18- 20	
SPAZIO TRA I RIPIANI		mm	140 -107 -93 - 77 - 69	

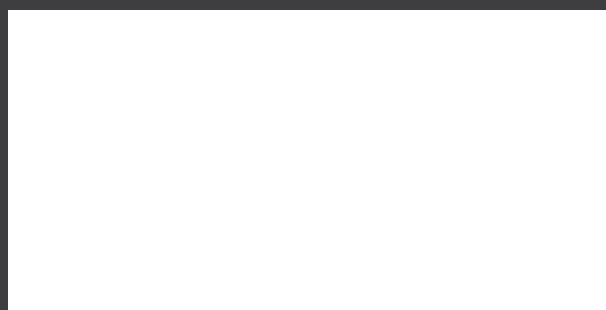


Basic

“ L'espressione di un corretto bilanciamento tra praticità e funzionalità. ”



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

Dati tecnici e fotografie si intendono forniti solo a titolo indicativo e non ci impegnano sulle eventuali modifiche che potranno essere apportate.