

forni a platee a tubi di vapore

Lem



mondial forni
bakery projects



La qualità di un forno a tubi... in un formato ridotto

“ Garantisce la qualità di cottura tipica del forno a tubi, con ingombri molto ridotti e con una estrema facilità di utilizzo ”

Lem è il forno a tubi di vapore perfetto per la produzione di pane e prodotti di pasticceria.

Indicato in particolar modo per gli artigiani, risponde alle esigenze di innovazione del panettiere moderno, mantenendo la solida esperienza maturata da Mondial Forni nella produzione della tecnologia a tubi di vapore.

Il forno **Lem** è la soluzione ideale per negozi e laboratori con vincoli di spazio o con necessità legate a produzioni stagionali. Rappresenta anche la risposta flessibile e compatta per punti vendita e per pasticcerie che non vogliono rinunciare alla qualità e alla tradizione.

Lem, la qualità di un forno a tubi Mondial Forni...in un formato ridotto.



Robustezza e cura artigianale



**Il gesto di oggi,
è il risultato di domani.**



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



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.



Il tuo tempo e' prezioso!

Facile montaggio e installazione.
Un forno che può essere spedito anche montato.



Offri di piu' ai tuoi clienti: rispetto ai tradizionali forni a tubi di vapore, gestisce in modo più flessibile i cambi di temperatura.



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.



Qualità superiore: sistema di riscaldamento a tubi di vapore di forma anulare con traverso di diametro 27 mm che riscalda direttamente il cielo e la platea di ogni camera.



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



Piccolo ingombro, grandi prestazioni: la risposta ideale per chi, pur avendo vincoli di spazio, non vuole rinunciare ad una qualità di cottura eccellente.



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



Con *Lem* hai scelto il massimo...

Di serie

- Facciata, rivestimento laterale e cappa in acciaio inox
- Bancale fisso per appoggio teglie
- Isolamento con doppio strato di materassini di lana di roccia ad elevata densità
- Piano cottura in cemento e granulato d'argilla
- Aspiratore vapori inox AISI 304
- Struttura montata su piedini regolabili
- Serranda motorizzata camino per accensione automatica
- Vaporiere indipendenti posizionate all'interno di ogni camera di cottura, dimensionate per una efficace produzione di vapore
- Fornace alloggio bruciatore e canali fumi costruiti con pannelli in acciaio refrattario e mattoni refrattari posati a secco
- Quadro ed impianto elettrico: costituito da un pannello di comando elettronico posto sulla colonna destra della facciata del forno e da una cassetta posizionata all'interno della stessa colonna

Tutto sotto controllo

La facilità di utilizzo è la caratteristica principale del controllo elettronico **iBAS**, dove tutti i tasti hanno una funzionalità diretta ed intuitiva:

- Impostazione della temperatura di cottura unica per tutte le camere
- Impostazione del tempo di cottura unico per tutte le camere
- Visualizzazione contemporanea dei valori impostati (in verde) e reali (in rosso) di temperatura e tempo di cottura
- Programmazione settimanale: una accensione giornaliera
- Funzione "SLEEP" (permette di pianificare lo spegnimento del forno dopo un tempo prestabilito di non utilizzo)
- Due modalità di erogazione del vapore: manuale e manuale temporizzato
- Suoneria e lampeggio luci a fine cottura
- Luci ON/OFF
- Aspiratore vapori ON/OFF
- Riscaldamento ON/OFF
- Diagnostica



iBAS



...ora configuralo alle tue esigenze.

Optional

- Portina in acciaio inox AISI 304
- Rampa idraulica bypass vaporiere
- Tagliapicco
- Elevatore manuale integrato
- Piedini integrati altezza +100 mm
- Indicatore di temperatura e tempo di cottura sulla cappa



Elevatore integrato

Scegli come infornare / sfornare

La serie **Lem** offre due tipologie d'infornamento:

ELEVATORE MECCANICO

La soluzione più semplice con la quale iniziare



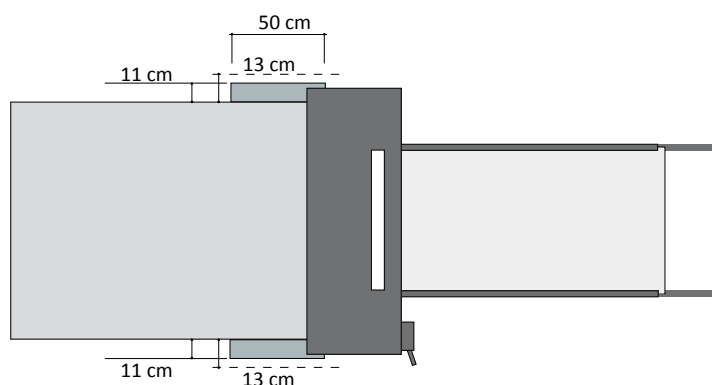
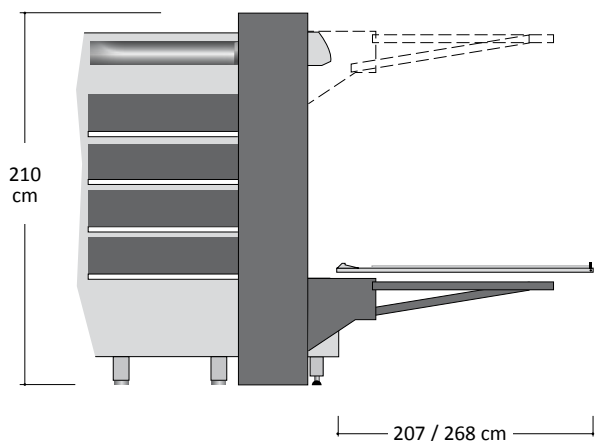
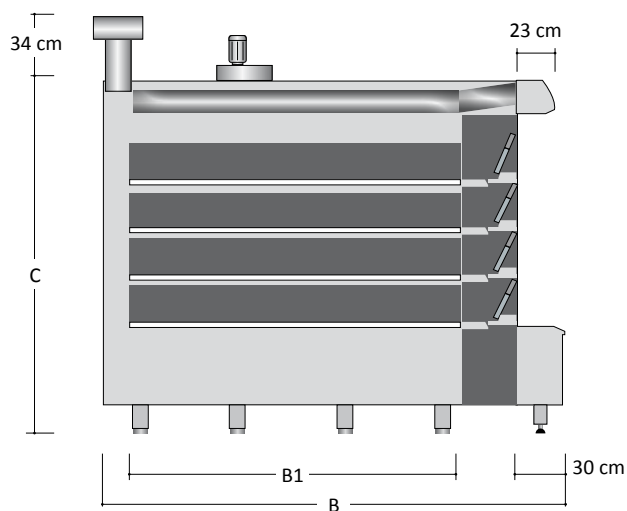
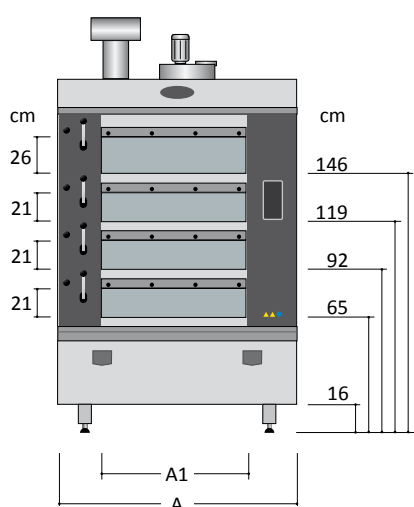
ELEVATORE INTEGRATO

Un valido aiuto anche in spazi contenuti



Dati tecnici

		MODELLI	41-80120	41-80180
DIMENSIONI ESTERNE (cm)	A	136		
	B	207	268	
	C	200	210	
DIMENSIONI INTERNE (cm)	A1	82		
	B1	125	185	
ALTEZZA MINIMA LOCALE	cm	250		
POTENZA TERMICA	kW	32	42	
	kcal/h	27.500	36.100	
POTENZA ELETTRICA	kW (400 V)	1,5		
PESO	kg	2000	2450	
CAMERE	nr.	4		
PORTE PER CAMERA	nr.	1 (82 cm)		
ALTEZZE UTILI	camera	cm	21 - 21 - 21 - 26	
	ingresso camera	cm	20 - 20 - 20 - 25	
SUPERFICIE COTTURA	m ²	4,0	6,0	

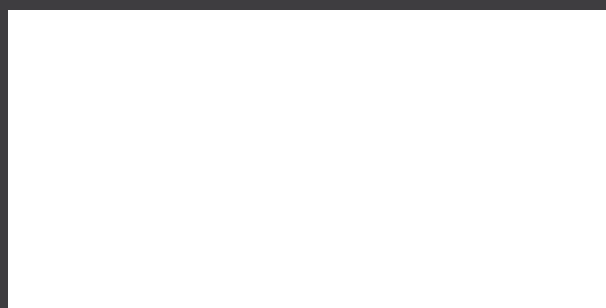


Lem

“ Garantisce la qualità di cottura tipica del forno a tubi, con ingombri molto ridotti e con una estrema facilità di utilizzo ”



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.

LEM_IT_00 (1000 - 02/2015)