

# Slim

Horno rotativo  
eléctrico



## Gran calidad de cocción con un tamaño reducido

Indicado para quienes desean una cocción de alta calidad dentro de sus propios puntos de venta.

El horno Slim garantiza el mismo rendimiento y funcionalidad que los grandes hornos giratorios de la gama Mondial Forni en espacios reducidos. Slim es un horno «plug-in», fácil de instalar y fácil de usar.

El diseño, que siempre ha sido un rasgo distintivo de Mondial Forni, hace que sea idóneo para su colocación en tiendas.



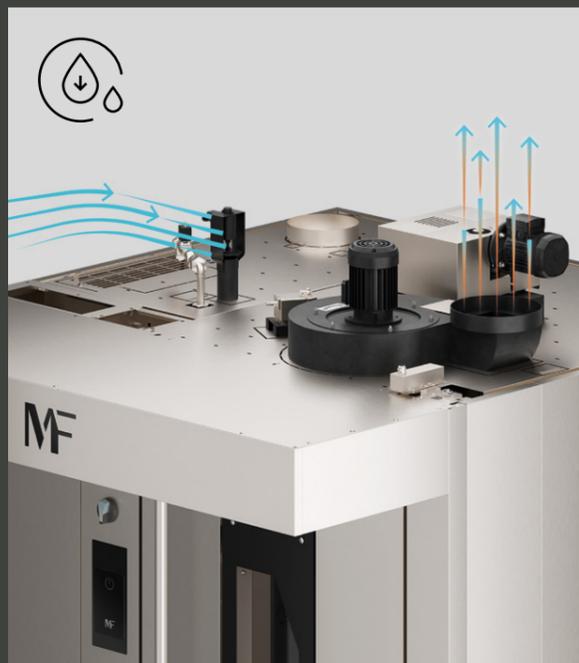
#### Calidad de cocción superior

El exclusivo sistema MondialForniBTT («bottom to top») transporta el aire desde la parte inferior y posterior de la cámara hacia arriba, lo que garantiza un flujo uniforme del calor y un desarrollo excepcional de los productos.



#### Fácil de instalar

La instalación, muy rápida y sencilla, no requiere asistencia alguna para el montaje.



#### Una textura crujiente garantizada

Speed Dry garantiza que la textura sea más crujiente y una mayor vida útil para cada producto. Su uso reduce en un 70 % el tiempo necesario para evacuar el vapor en la cámara.

## Muchas buenas razones para elegir Slim



#### Apagón

Función que gestiona las subidas de tensión y los apagones de la red eléctrica, lo que permite que el horno se reinicie automáticamente y continúe la cocción programada.



#### Se pueden guardar hasta 80 recetas

Es posible cargar hasta 80 recetas personalizadas y en cada una de estas es posible configurar hasta 9 fases de cocción.



#### «Auto Shutdown»

Es posible programar el horno para que se apague automáticamente después de un tiempo preestablecido de inactividad para reducir el consumo de energía.



#### Vidrios termorreflectantes

Los vidrios especiales termorreflectantes permiten reducir las pérdidas térmicas de tu horno.



#### Encendido y apagado automáticos

Puedes programar el horno para que se encienda o apague cuando quieras.

## ¿Aún quieres más?

Descubre el resto de ventajas

**1**

#### OPT (óptimo)

Te permite mejorar la eficiencia de uso de tu horno, para que puedas reducir tu consumo de energía hasta en un 30 %.

**2**

#### MFCConnect

El innovador sistema de control en la nube te permite controlar el funcionamiento de tu horno las 24 horas al día y los 7 días de la semana desde cualquier lugar.

**3**

#### Gestión de los niveles de contraseña

Limita el acceso a las recetas solo a operadores autorizados.

## ¿Quieres personalizarlo?

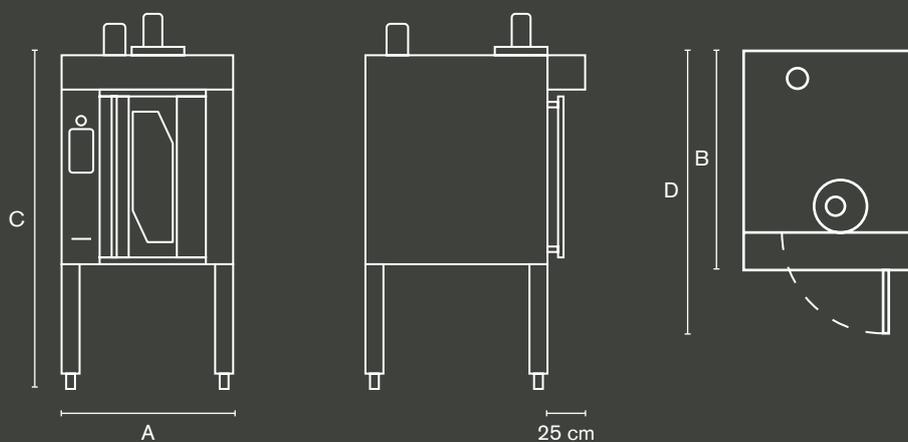
Descubre las opciones para crear un horno a tu medida

- Apertura de puerta con bisagras a la izquierda (derecha de serie)
- Cuentalitros
- Abatidor de vapor
- Celda de fermentación sobre ruedas
- Soporte inoxidable sobre ruedas con guías portabandejas
- Soporte inoxidable sobre ruedas

## Datos técnicos

	SUPERFICIE DE COCCIÓN	DIMENSIONES EXTERNAS (cm)				BANDEJAS 40x60 cm	ESPACIO ENTRE ESTANTES	POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	PESO
	m <sup>2</sup>	A	B	C	D	no.	mm	kW (400 V)	kg
<b>Slim</b> Soporte de acero inoxidable sobre ruedas	2,16	100	120	199	180	8 9 10	100 88 80	16	467
<b>Slim</b> Soporte de acero inoxidable sobre ruedas								16	497
<b>Slim</b> Celda de fermentación en acero inoxidable AISI 304 sobre ruedas. Calefacción y humedad con ventilación								17,5	527

Nota: La altura "C" excluye los motores  
 Altura mínima del local: 250 cm  
 Dimensiones mínimas de la puerta de entrada al local (horno desmontado): 75 cm



### Mondial Forni Spa

Via dell'Elettronica, 1  
 37139 Verona - Italia

Tel. +39 045 8182511  
 Fax +39 045 8518210

info@mondialforni.com  
 www.mondialforni.com