

Basic

Horno rotativo
eléctrico y
de combustión

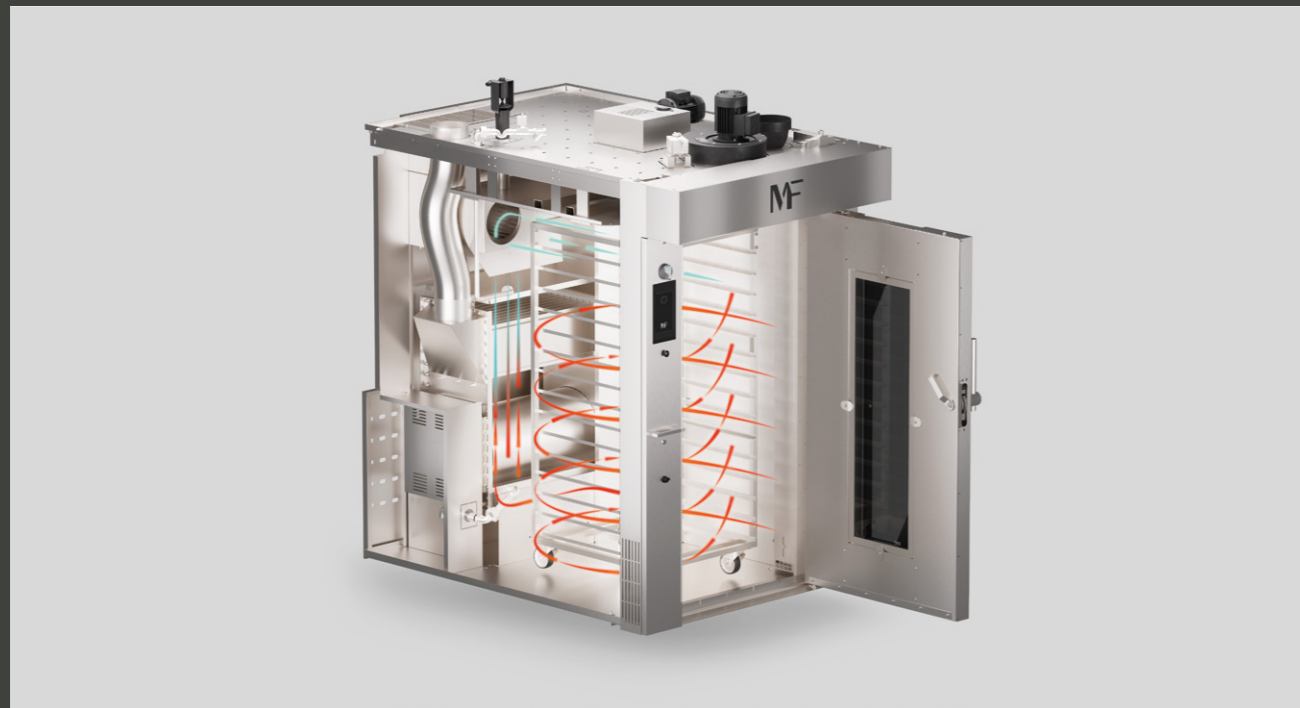


Grandes prestaciones, pequeñas dimensiones

Indicado para todos aquellos que buscan versatilidad en el uso, un rendimiento de cocción elevado y un consumo reducido.

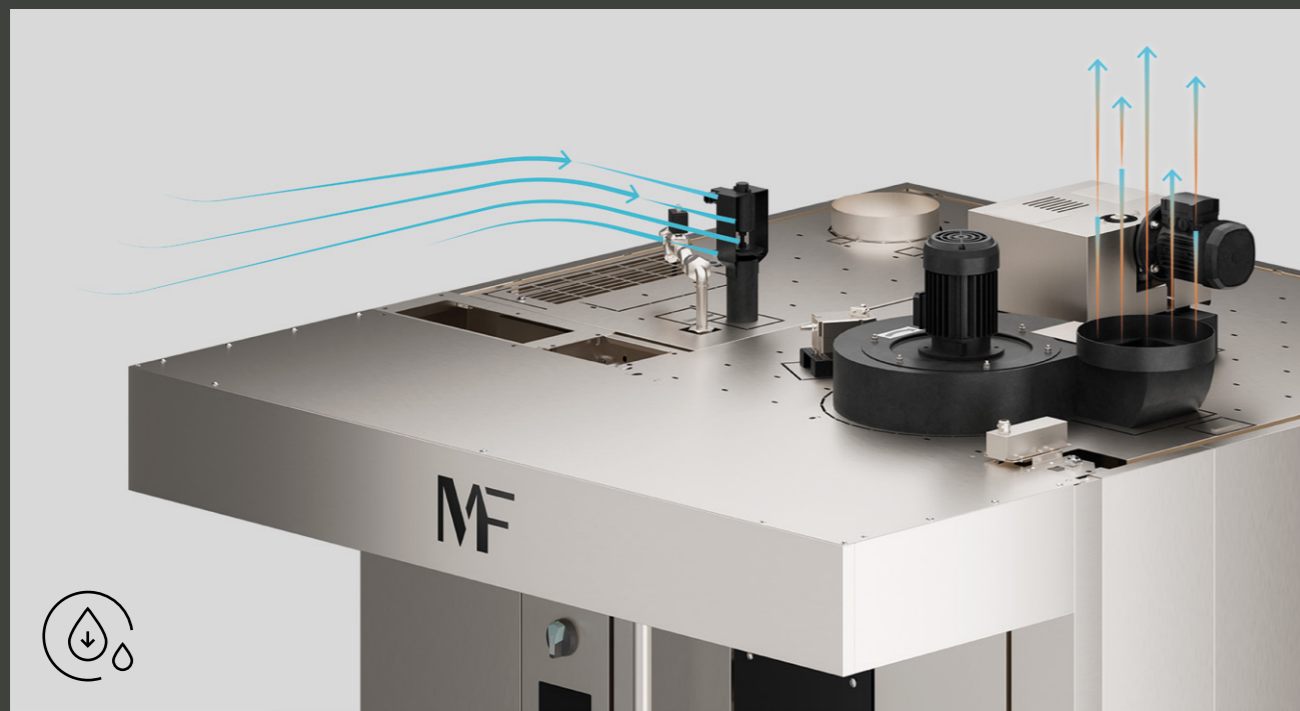
Basic satisface las necesidades de quienes buscan facilidad de uso, ahorro energético y optimización del espacio. Este horno giratorio gestiona la cocción de cada tipo de producto de la mejor forma posible, gracias a la capacidad de gestionar cambios de temperatura repentinos. Las formas lineales y bien definidas hacen de Basic un objeto con un diseño refinado, perfecto para colocarlo en cualquier ambiente.

La robustez y el cuidado empleado en cada componente lo convierten en una inversión segura, diseñada para perdurar.



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.



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 Basic



Máxima adaptabilidad

La plataforma y el gancho se pueden personalizar para que sean compatibles con todo tipo de carros.



Encendido y apagado automáticos

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



«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.



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.

¿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 %.

4

Gestión de los niveles de contraseña

Limita el acceso a las recetas solo a operadores autorizados.

2

Cargas parciales

El horno se adapta a cada necesidad, asegurando un extraordinario rendimiento de cocción incluso con cargas parciales, por lo que evita el derroche de energía.

5

Ahorro energético

Una doble capa aislante de alta densidad asegura el máximo aislamiento térmico, de forma que se optimiza el consumo energético.

3

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.

6

Vidrios termorreflectantes

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

¿Quieres personalizarlo?

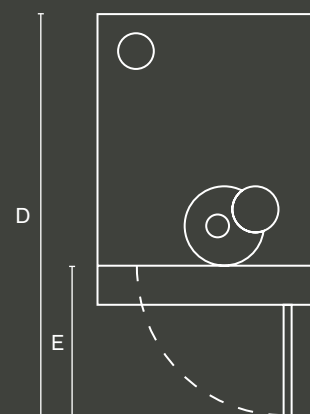
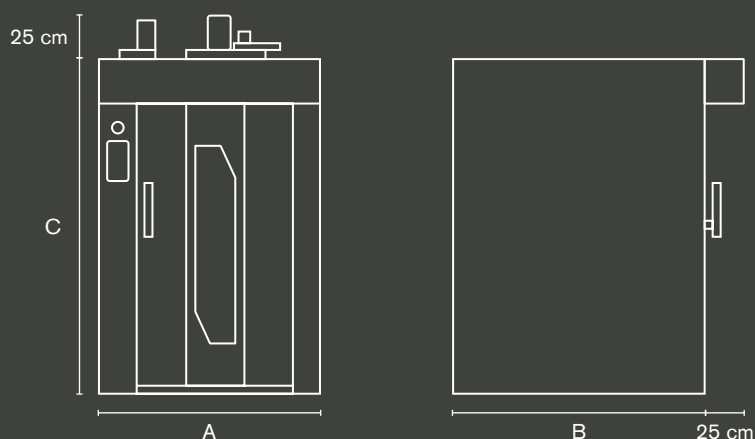
Descubre las opciones para crear un horno a tu medida

- Panelado perimetral en acero inoxidable
- Apertura de puerta con bisagras a la izquierda (de serie a la derecha)
- Extractor de vapor en acero inoxidable de alta velocidad
- Cuentalitros
- Vaporizador aumentado
- Secado rápido
- Protección de vidrio y portaguantes
- Kit adicional acústico y luminoso
- Inversor
- Abatidor de vapor

Datos técnicos

			4060	4575	6080
DIMENSIONES EXTERNAS (cm)	A		99	119	131
	B		146	174	186
	C		200	200	200
	D		207	251	275
	E		64		
ALTURA MÍNIMA DEL LOCAL		cm	240	240	240
POTENCIA TÉRMICA	Gas	kW	32	47	53
		kcal/h	27500	40000	46000
POTENCIA ELÉCTRICA	Eléctrico	kW(400 V)	21,6 / 28,8	33,8	34,2
	Gas	kW (400 V)	1,5	1,5	1,5
Eléctrico	23 / 30,2 *		35,3	35,7	
PESO	Gas	kg	850	930	980
	Eléctrico		820	900	950
SUPERFICIE DE COCCIÓN		m ²	3,6	5	7,2
BANDEJAS		nr.	15 (40x60)	15 (45x75)	15 (60x80)
DIMENSIONES DE LAS BANDEJAS	cm	40x60	40x60	60x65	
			45x75		
			46x76	60x80	
			50x70		
BANDEJAS		nr.	10-13-15-18-20		
ESPACIO ENTRE ESTANTES		mm	140-107-93-77-69		

* Para hornear pan fresco y/o congelado, la potencia térmica es de 28,8 kW (potencia total = 30,2 kW)



Mondial Forni Spa

Via dell'Elettronica, 1
37139 Verona - Italia

Tel. +39 045 8182511
Fax +39 045 8518210

info@mondialforni.com
www.mondialforni.com