

Techno

Horno rotativo
eléctrico y
de combustión

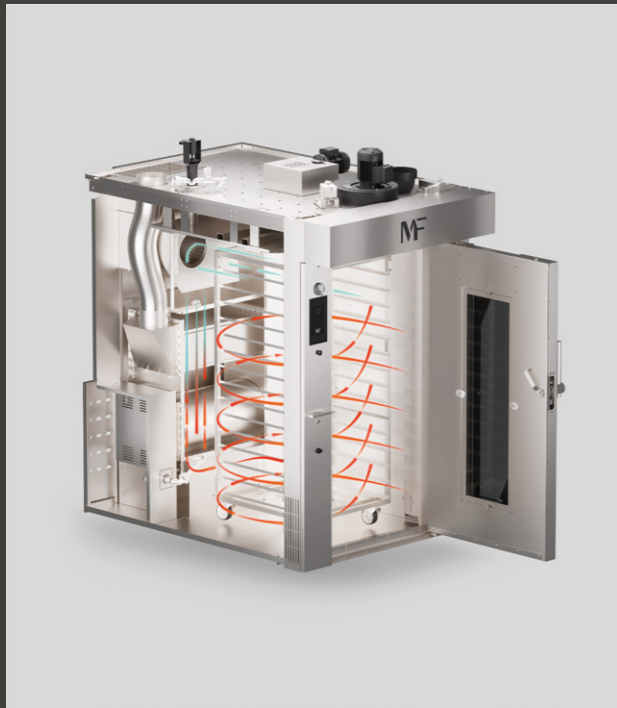


Uniformidad, desarrollo, flexibilidad y alta productividad

Indicado para quienes buscan flexibilidad, facilidad de uso y una cocción siempre uniforme en cualquier situación.

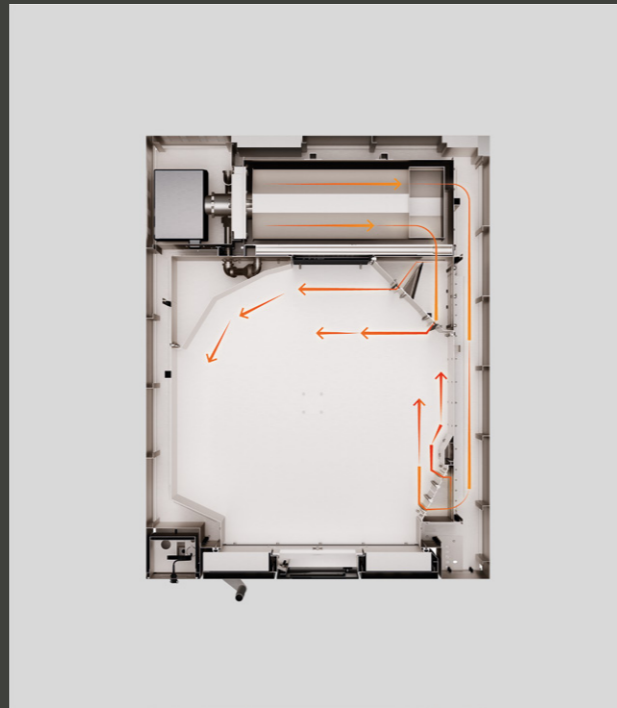
Techno es el horno giratorio que garantiza una alta calidad de cocción mediante la gestión flexible de la producción. De hoy en adelante es posible obtener productos uniformes, con aroma y desarrollados al máximo con un consumo energético reducido.

El diseño se ha realizado para garantizar una ergonomía perfecta para el usuario.



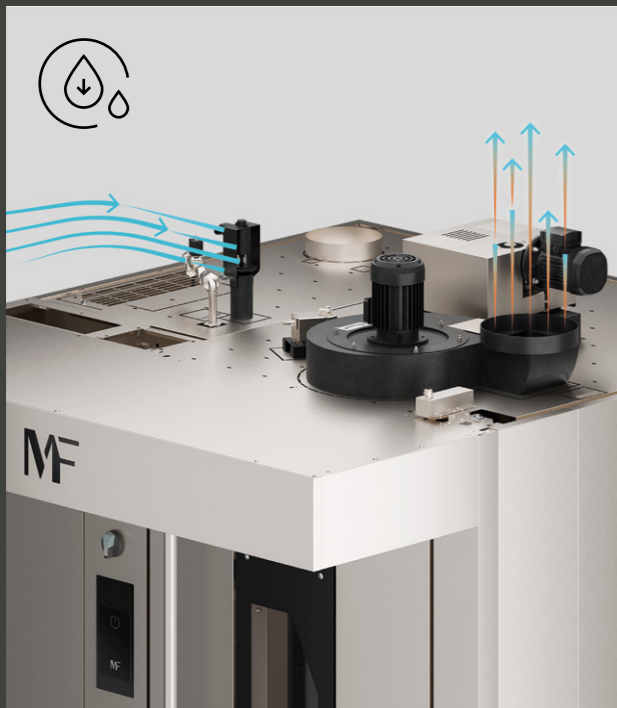
Calidad de cocción superior

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.



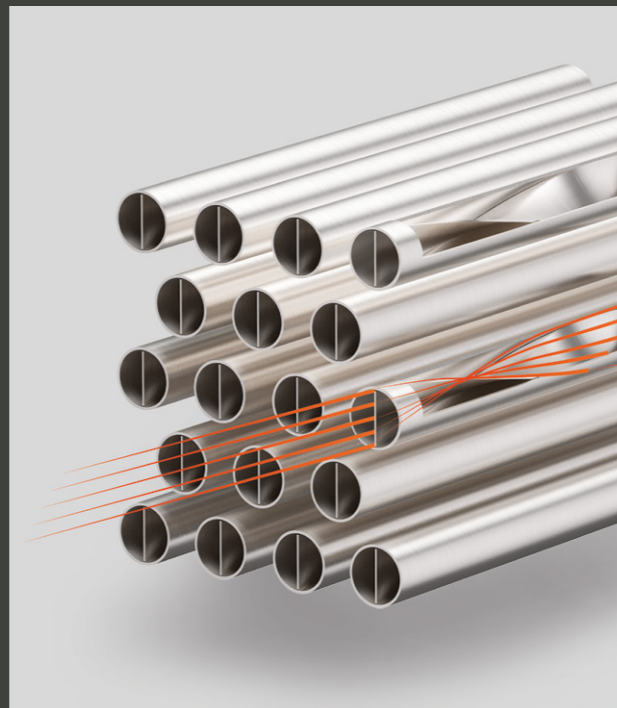
Cocciones intensivas perfectas

El sistema DAF (Double Air Flow) permite obtener la máxima uniformidad en la cocción, incluso con cocciones intensivas o cortas. La entrada del aire caliente en la cámara por dos direcciones permite distribuir el calor de forma más homogénea.



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.



Eficiencia sorprendente (solo hornos de combustión)

El turbulador es un núcleo helicoidal presente en los tubos del intercambiador que mejora el intercambio térmico dentro del horno. De esta forma, la temperatura de los humos nunca supera la temperatura configurada en la cámara en más de 50 °C, lo que reduce drásticamente el consumo energético.

Muchas buenas razones para elegir Techno



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.



Vidrios termorreflectantes

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

¿Aún quieres más?

Descubre el resto de ventajas

1

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.

4

Gestión de los niveles de contraseña

Limita el acceso a las recetas solo a operadores autorizados.

2

OPT (óptimo)

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

5

Inversor

El inversor controla la velocidad del aire en 5 niveles diferentes, desarrollados para una uniformidad de cocción inigualable, desde los productos más pequeños y delicados hasta las piezas de tamaño medio o grande.

3

MFConnect

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.

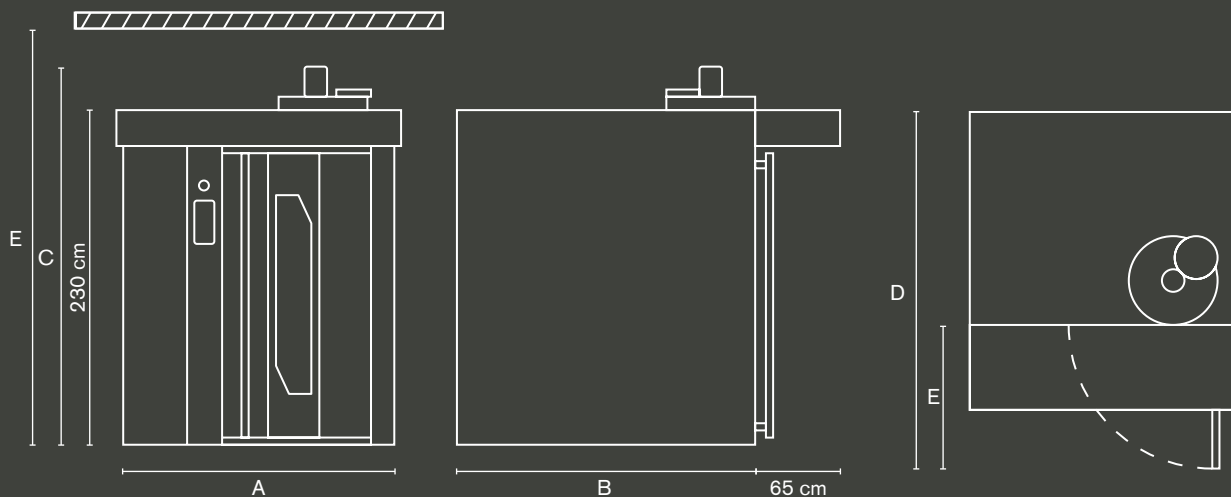
¿Quieres personalizarlo?

Descubre las opciones para crear un horno a tu medida

- Panelado lateral inoxidable
- Apertura de puerta con bisagras a la izquierda (de serie a la derecha)
- Extractor de vapor inoxidable aumentado
- Cuentalítras
- Vaporizador aumentado
- Función de secado rápido
- Protección de vidrio y portaguantes
- Kit acústico luminoso de fin de cocción
- Elevación automática
- Kit HD («heavy duty»)

Datos técnicos

		4676/G		6080/G		80100/G		80120/G	4676/E		6080/E		80100/E		80120/E
		FSX	RSX	FSX	RSX	FSX	RSX	FSX	FSX	RSX	FSX	RSX	FSX	RSX	FSX
SUPERFICIE DE COCCIÓN	m ²	6,3 18T 46x76		8,6 18T 60x80		14,4 18T 80x100		21,6 36T 60x100	6,3 18T 46x76		8,6 18T 60x80		14,4 18T 80x100		21,6 36T 60x100
DIMENSIONES EXTERNAS (cm)	A	167	123	186	147	201	162	259	167	123	186	147	201	162	259
	B	127	171	151	190	166	205	217	127	171	151	190	166	205	217
	C	251		262		272		272	251		262		272		272
	D	84		96		111		111	84		96		111		111
	E	270		270		288		288	270		270		288		288
POTENCIA TÉRMICA	kW	52		75		84		114	33,5 (400 V)		45,5 (400 V)		57 (400 V)		79,8 (400 V)
	kcal/h	44000		65000		72000		98000							
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL (400 V)	kW	1,5		2,5		3		3	35		48		60		82,8
PESO	kg	1350		1450		1650		2500	1340		1440		1635		2485



Mondial Forni Spa

Via dell'Elettronica, 1
37139 Verona - Italia

Tel. +39 045 8182511
Fax +39 045 8518210

info@mondialforni.com
www.mondialforni.com