

# Ecomondial

Etagenbackofen mit  
Dampfrohren

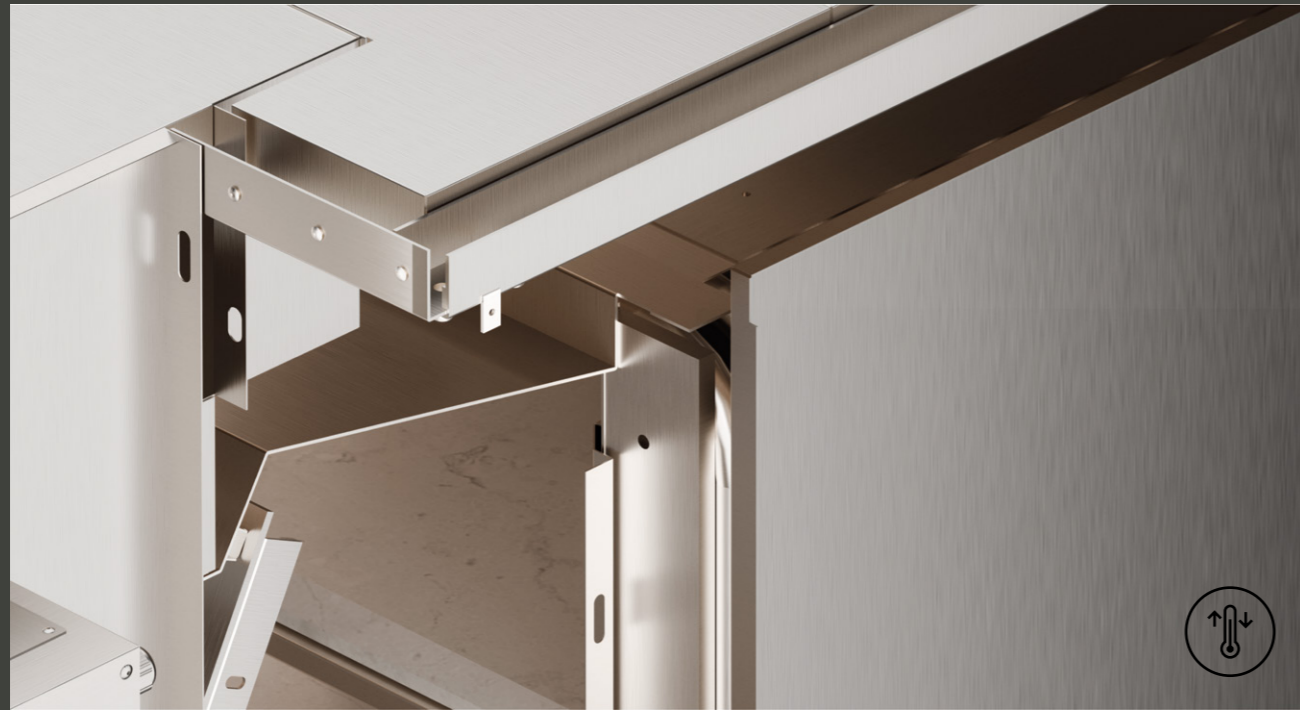


## Traditionelles Backen, flexibleres Temperaturmanagement

Geeignet für alle, die die Qualität des traditionellen Backens für  
alle Arten von Produkten anstreben.

Ecomondial ist der Dampfrohr-Etagenofen, der sich perfekt zum Backen von Produkten eignet, die viel Unterhitze und erhebliche Dampfmengen benötigen. Er wurde so ausgelegt, dass er im Vergleich zu einem herkömmlichen Röhrenbackofen eine flexiblere Temperaturregelung garantiert und gleichzeitig dieselbe Backqualität beibehält.

Ecomondial ist ideal zum Backen auf Backblechen oder direkt auf dem Boden der Backkammer. Er ist robust und zuverlässig auf Dauer und vereinfacht die Einschub- und Entnahmephase aus dem Backofen durch den Einsatz manueller und halbautomatischer Backofenschaufeln. Durch die neue digitale Steuerung und die Automatisierung der Dampfaustrittsphasen lässt sich der Backofen noch einfacher bedienen.



#### Produktionsdynamik

Die Struktur des Backofens aus Edelstahl ermöglicht eine schnellere Temperaturänderung in der Kammer im Vergleich zu herkömmlichen gemauerten Backöfen, wodurch die Produktionsflexibilität erhöht wird.



#### Geringer Konsum

Das exklusive Rauchmanagement ermöglicht die Installation von Brennern mit reduzierter Leistung, für einen geringeren Verbrauch und niedrigere Installationskosten.

## Weitere Funktionen von Ecomondial



#### Blackout

Funktion, die Überspannungen und Ausfälle des Stromnetzes verwaltet, sodass der Backofen automatisch neu gestartet und das eingestellte Backverfahren fortgesetzt werden kann.



#### Energieersparnis

Eine doppelte Isolationsschicht mit hoher Dichte gewährleistet maximale Wärmedämmung und verringert den Energieverbrauch.



#### “Auto Shutdown”

Der Backofen kann so eingestellt werden, dass er sich nach einer voreingestellten automatisch ausschaltet, um den Energieverbrauch zu reduzieren.



#### Zuverlässigkeit

Gebaut, um Sicherheit und Zuverlässigkeit zu gewährleisten; er garantiert hohe Erträge, die im Laufe der Zeit unverändert bleiben.



#### Automatischer Start und Stopp

Der Backofen kann so programmiert werden, dass er backbereit ist oder sich bei Bedarf ausschaltet.



#### Wärmereflektierende Gläser

Die speziellen wärmereflektierenden Gläser ermöglichen es, die Wärmeverluste Ihres Backofens zu verringern.

## Brauchen Sie noch mehr?

Entdecken Sie alle weiteren Vorteile

**1**

#### OPT (Optimum)

Es ermöglicht Ihnen, die Nutzungseffizienz Ihres Backofens zu verbessern, sodass Sie Ihren Energieverbrauch um bis zu 30 % reduzieren können.

**2**

#### MFCconnect

Das innovative Cloud-Steuerungssystem ermöglicht es Ihnen, den Betrieb Ihres Backofens rund um die Uhr zu überwachen, wo immer Sie sich befinden.

**3**

#### Verwaltung der Passwortebenen

Beschränken Sie den Zugriff auf die Rezepte ausschließlich auf autorisierte Bediener.

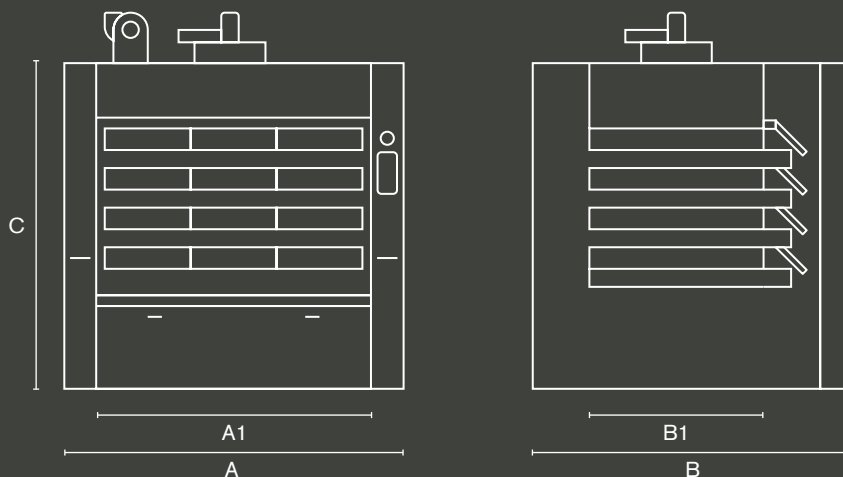
## Möchten Sie den Backofen personalisieren?

Entdecken Sie die Möglichkeiten, Ihren individuellen Backofen zu erstellen

- Tür aus rostfreiem Edelstahl AISI 430
- Set für Dampfabsauger in seitlicher Position (rechts oder links)
- Rauchabzug links oder hinten (reduziert die minimal erforderliche Raumhöhe)
- Hydraulische Bypass-Rampe
- Standard-Heizungsset für Dampfgarer mit elektrischen Heizelementen
- Doppelter Absauger aus rostfreiem Edelstahl
- Backsystem mit manueller oder halbautomatischer Backofenschaufel

## Technische Daten

	BACK-KAMMERN	TÜREN PRO BACKKAMMER	BACKFLÄCHE	NUTZBARE HÖHEN	GRÖßE (cm)					WÄRMELEISTUNG		ELEKTRISCHE LEISTUNG	GEWICHT
					Backkammern		Externen			kW	kcal/h		
	anzahl	anzahl	m <sup>2</sup>	cm	A1	B1	A	B	C				
<b>32 CS</b>	3	2	6,1	22-22-25	124	165	175	289	230	34	29500	1,5	4000
<b>32 C</b>			8,1		124	218	175	342	230	45	38700		4700
<b>33 CS</b>		3	9,2		186	165	237	289	230	51	44000		5200
<b>33 C</b>			12,2		186	218	237	342	230	67	57500		6200
<b>42 CS</b>	4	2	8,2	20-20-20-25	124	165	175	289	230	45	38500		4600
<b>42 C</b>			10,8		124	218	175	342	230	56	48000		5500
<b>43 CS</b>		3	12,3		186	165	237	289	230	67,5	58000		6000
<b>43 C</b>			16,2		186	218	237	342	230	90	77000		7200
<b>52 CS</b>	5	2	10,2	18-18-18-18-18	124	165	175	289	230	56	48000		5200
<b>52 C</b>			13,5		124	218	175	342	230	74,5	64000		6400
<b>53 CS</b>		3	15,4		186	165	237	289	230	85	73000		6800
<b>53 C</b>			20,3		186	218	237	342	230	110,5	95000		8200



### Mondial Forni Spa

Via dell'Elettronica, 1  
37139 Verona - Italien

Tel. +39 045 8182511  
Fax +39 045 8518210

info@mondialforni.com  
www.mondialforni.com