MONDIAL FORNI

Techno

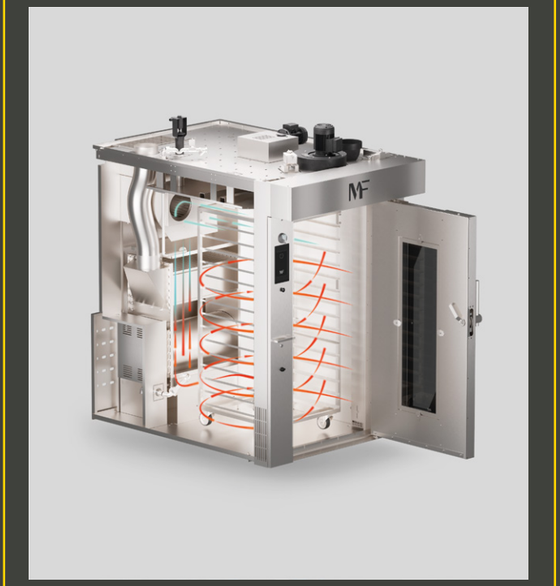
Elektro- und Verbrennungs-Drehbackofen

Einheitlichkeit, Entwicklung, Flexibilität, hohe Produktivität

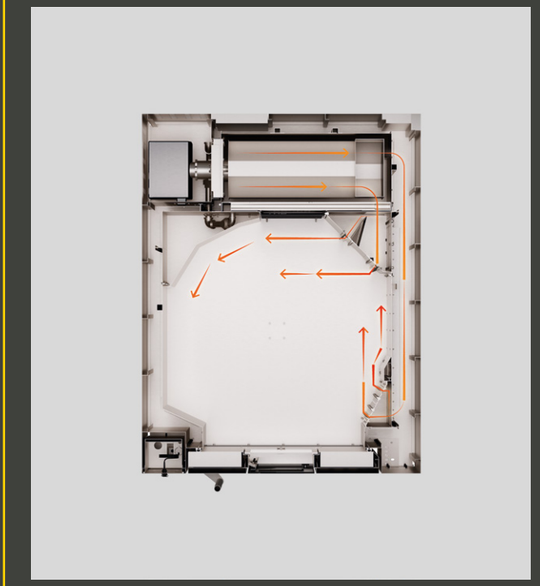
Geeignet für alle, die Flexibilität und Benutzerfreundlichkeit suchen und in jeder Situation eine gleichmäßige Backqualität wünschen.

Techno ist der Drehbackofen, der durch flexible Produktionsverwaltung hohe Backqualität gewährleistet.
Ab heute können Gleichmäßigkeit, Duft und maximale Entfaltung der Erzeugnisse mit einem geringen Energieverbrauch erreicht werden.

Das Design ist auf perfekte Ergonomie für den Benutzer ausgelegt.



Hervorragende Backqualität
Das exklusive MondialForniBTT-System (Bottom to Top) befördert die Luft von der Unterseite und der Rückseite der Kammer nach oben und gewährleistet auf diese Weise einen gleichmäßigen Wärmestrom und eine außergewöhnliche Backqualität.



Perfekte, intensive Backverfahren
Durch das DAF-System (Double Air Flow) wird auch bei intensivem oder kurzem Backen maximale Gleichmäßigkeit der Backwaren gewährleistet. Der Eintritt von Heißluft in die Kammer erfolgt aus zwei Richtungen und ermöglicht eine homogenere Wärmeverteilung.

Garantiert knusprig
Speed Dry sorgt für knusprige Backwaren und verlängertes Shelf-Life. Sein Einsatz reduziert die Zeitspanne, die für den Dampfablass in der Kammer erforderlich ist, um 70 %.

Überraschend effizient (nur Verbrennungsöfen)
Der Turbulator ist ein spiralförmiger Kern in den Rohren des Wärmetauschers, der den Wärmeaustausch im Backofen verbessert. Auf diese Weise überschreitet die Temperatur der Dämpfe die in der Kammer eingestellte Temperatur nie um mehr als 50 °C, was den Energieverbrauch drastisch verringert.

Weitere Funktionen von Techno

Maximale Anpassungsfähigkeit
Die Plattform und der Haken können so angepasst werden, dass sie mit allen Wagentypen kompatibel sind.

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

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

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

Bis zu 80 speicherbare Rezepte
Es können bis zu 80 individuelle Rezepte geladen werden, in denen jeweils bis zu 9 verschiedene Backphasen eingestellt werden können.

Brauchen Sie noch mehr?

Entdecken Sie alle weiteren Vorteile

1 **Teilbefüllungen**
Techno passt sich an jeden Bedarf an und gewährleistet auch bei Teilbefüllung eine außergewöhnliche Backleistung ohne Energie zu verschwenden.

2 **OPT (Optimum)**
Es ermöglicht Ihnen, die Nutzungseffizienz Ihres Backofens zu verbessern, sodass Sie Ihren Energieverbrauch um bis zu 30 % reduzieren können.

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

4 **Verwaltung der Passwortebenen**
Beschränken Sie den Zugriff auf die Rezepte ausschließlich auf autorisierte Bediener.

5 **Inverter**
Der Inverter regelt die Luftgeschwindigkeit in 5 verschiedenen Stufen, entwickelt für einheitliches Backen, von den kleinsten und empfindlichsten Produkten bis hin zu mittelgroßen Größen.

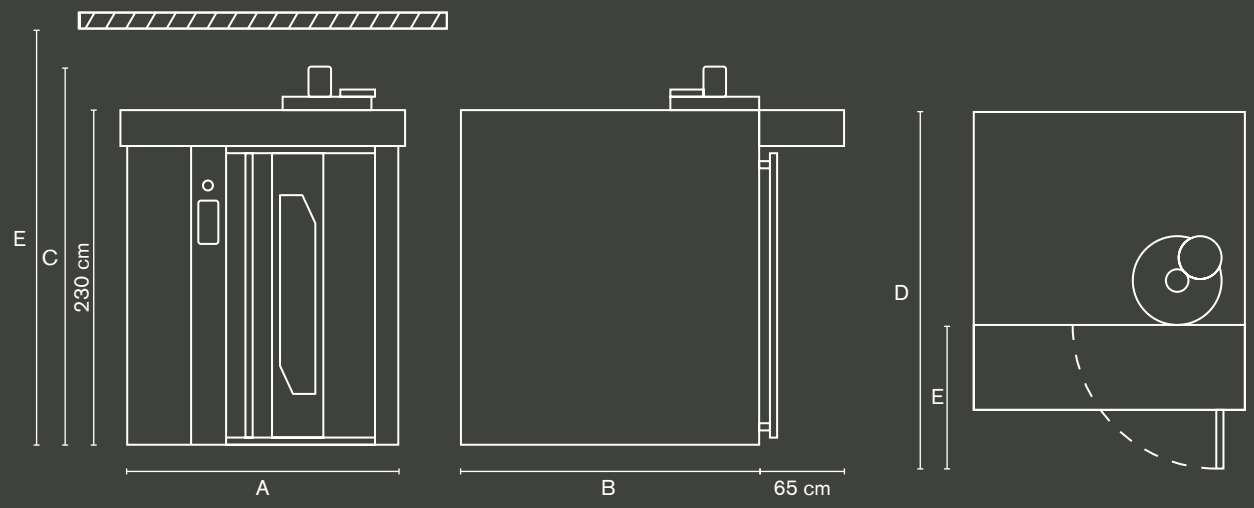
Möchten Sie den Backofen personalisieren?

Entdecken Sie die Möglichkeiten, Ihren individuellen Backofen zu erstellen

- Rostfreie Seitenverkleidung
- Türöffnung mit Scharnieren links (Standard rechts)
- Übergroßer rostfreier Dampfabzug
- Literzähler
- Übergroßer Dampfgenerator
- Speed-Dry-Funktion
- Glasschutz und Handschuhhalter
- Akustik- und Leucht-Set Ende der Backzeit
- Automatisches Anheben
- HD-Set (Heavy Duty)

Technische Daten

		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
BACKFLÄCHE	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
AUßENABMESSUNGEN (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
WÄRMELEISTUNG	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							
GESAMTE ELEKTRISCHE LEISTUNG (400 V)	kW	1,5		2,5		3		3	35		48		60		82,8
GEWICHT	kg	1350		1450		1650		2500	1340		1440		1635		2485



Mondial Forni Spa

Via dell'Elettronica, 1
37139 Verona - Italien

Tel. +39 045 8182511
Fax +39 045 8518210

info@mondialforni.com
www.mondialforni.com

MONDIALFORNI_SCHEDAPRODOTTO_TECHNO_DE 03.22