

Stikkenofen

Basic

LOGIC ■
ACTIVE ■



mondial forni
bakery projects



Perfekte Ausgewogenheit zwischen Technologie und Design

“ Ausdruck einer gelungenen Balance zwischen praktischem Gebrauch und Funktionalität. ”



Basic ist der perfekte Drehbackofen für die Produktion von Brot und Backwaren.

In der Bäckerei und im Supermarkt steuert er optimal die Backzeit von frischen und tiefgekühlten Produkten.

Verfügbar in zwei Ausführungen, **LOGIC** und **ACTIVE**, **Basic** ist einfach zu bedienen, sparsam im Energieverbrauch und nutzt optimal den vorhandenen Platz.

Die Fähigkeit, plötzliche Temperaturwechsel verarbeiten zu können, macht diesen Ofen besonders vielseitig und leistungsfähig.



Sein edles Design wird von klaren essentiellen Linien bestimmt.

Die solide und sorgfältige Verarbeitung jedes einzelnen Bauteils machen ihn zu einer sicheren und zukunftsorientierten Investition.

Überzeugende Leistung und geringer Verbrauch



Heute für Morgen entscheiden.



Konstante Isolierung: Sichern Sie sich eine verbesserte Energiebilanz dank der ausgereiften Isolierung aus doppelt geschichteten Steinwolleplatten mit hoher Dichte.



OPT (Optimum): Optimiert den effektiven Energiebedarf, was sich am Ende des Monats positiv auf der Stromrechnung bemerkbar macht.



Wärmereflektierende Glasscheiben: Reduzieren Sie den Wärmeverlust Ihres Ofens mit der speziellen wärmereflektierenden Doppelverglasung: 3,5% Energieeinsparung im Vergleich zu einer herkömmlichen Lösung.



BTT (Bottom To Top):

Verbesserte Backqualität: Der Luftstrom von unten nach oben verleiht dem Produkt einen "Bodeneffekt" und gewährleistet so dessen verbesserte Entwicklung hinsichtlich seines Endwerts. Überraschen Sie Ihre Kunden mit einem einzigartigen Produkt!



Speed Dry: Noch besser duftende und knusprigere Produkte dank des Ventils, das eine 70 % schnellere Absaugung des Dampfes als das serienmäßig eingesetzte gewährleistet.



USB: Nehmen Sie die Kreativität einfach mit. Aufgrund des USB-Anschlusses können die Rezepte und Software-Updates von einem Ofen zum nächsten übertragen werden.



Immer für Ihre Kunden bereit:

Nicht nur Frischprodukte können gebacken werden, auch Tiefkühlprodukte entwickeln sich ideal.



Perfekte Sicht: Die vertikale Glasscheibe hat ihren Ursprung in einer spezifischen Untersuchung. Mithilfe einfacher und schneller Reinigungsarbeiten und dank der vier leistungsstarken Lampen ist die Sicht auf das Produkt stets optimal.



SOS Blackout: Diese Funktion ist bei Spannungsschwankungen und Ausfällen der Stromversorgung nützlich und ermöglicht einen automatischen Neustart des Ofens. Dabei wird der eingestellte Backvorgang, ohne die laufende Produktion zu verlieren, fortgesetzt.



Booster: Beim erneuten Einschalten des Ofens - auch in Notsituationen - ist die maximale Geschwindigkeit zum Erreichen der richtigen Backtemperatur sichergestellt.



Quality MF

Vertrauen Sie auf Mondial Forni, seit 70 Jahren weltweit zuverlässiger Partner im Bereich der „Weißen Kunst“ und eine Garantie für Kompetenz und Service-Qualität, Zuverlässigkeit und Kundendienst während der gesamten Einsatzdauer des Produkts.



Funktion "sleep": Der Backofen schaltet sich nach einer einstellbaren Zeit, in der er nicht verwendet wird, selbst aus und trägt so zur Einsparung von Energiekosten bei.

Mit **Basic** haben Sie sich für die Spitze entschieden...

Serienmäßig

- Front, Seitenverkleidung und Haube serienmäßig aus Edelstahl
- Isolierung mit doppelter Matten-Schicht aus
- Erhöhter Boden für eine verbesserte Wärmedämmung gegenüber dem Fußboden.
- Ebener Boden für eine einfache Reinigung
- Zugangsrampe aus Edelstahl mit mäßiger Neigung, um das Ein- und Ausfahren des Wagens zu erleichtern
- Beschichtete, getrennt versorgte elektrische Heizstäbe (elektrische Ausführung)
- Backkammer aus Edelstahl mit Schiebern zur Regelung des Luftstroms
- Dreheinheit für den Wagen mit Getriebemotor und vorgeeichtem Drehmomentbegrenzer
- Manuelles Hebesystem mit Haken
- Tür mit zwei gehärteten Glasscheiben und Luftzwischenraum: Das äußere Glas kann für eine einfache Reinigung geöffnet werden
- Wärmereflektierendes Glas (*)
- Türdichtungen aus Edelstahl
- Türanschlag serienmäßig auf der rechten Seite
- Bedientafel zum Öffnen auf der Frontseite (zusätzlicher Schaltkasten bei elektrischer Ausführung)

(*) in der Ausführung **LOGIC**

Ausführungen

LOGIC

Vielseitigkeit und Kreativität

Die Ausführung **LOGIC** ermöglicht dank der elektronischen Steuerung **iPRO** eine genaue Einstellung und Kontrolle jeder Backphase. Über die einfach zugängliche USB-Schnittstelle können alle Up- und Download-Vorgänge der Rezepte und Software-Aktualisierungen ausgeführt werden.

ACTIVE

Einfach und praktisch

Die Ausführung **ACTIVE** ist wie die elektronische Steuerung **iBAS**, deren Tasten eine direkte und intuitive Funktion ausführen, um einen einfachen und unmittelbaren Gebrauch zu gewährleisten, einfach und praktisch.



... statten Sie ihn jetzt nach Ihren Bedürfnissen aus.

✓ verfügbar × nicht verfügbar

Grundlegende bauliche Eigenschaften

	LOGIC	ACTIVE
Tür mit Doppelverglasung	×	✓
Tür mit dreifacher wärmerespektierender Verglasung	✓	×
Steuerung	iPRO	iBAS
Externer Port USB 2.0	✓	×
Standard-Dampferzeuger	✓	✓
Standard-Dampfabsaugung	×	✓
Dampfabsaugung Edelstahl AISI 304	✓	×
Manuelle Steuerung des Dampfablassventils	×	✓
Automatische Steuerung des Dampfablassventils	✓	×

Optional

	LOGIC	ACTIVE
Türanschlag links	✓	✓
Dampfabsaugung Edelstahl AISI 304	serienmäßig	✓
Automatiksteuerung für Dampfablassventil	serienmäßig	✓
Literzähler	✓	×
Leistungsstärkerer Dampferzeuger	✓	✓
Funktion „Speed Dry“	✓	×
Kalkfilter	✓	✓
Steuerung iMEC (elektromechanisch)	×	✓
Drehteller	✓	✓
Glasschutz und Handschuhhalter	✓	✓
Fernanzeige für Backtemperatur und Backzeit (über der Haube)	✓	✓
Verschlusspaneele für Brennkammer	✓	✓
Hupe und Leuchtsignal bei Backzeitende	✓	✓
Spitzenkappung	✓	✓





basic LOGIC

PRO

225 221

25 23

05

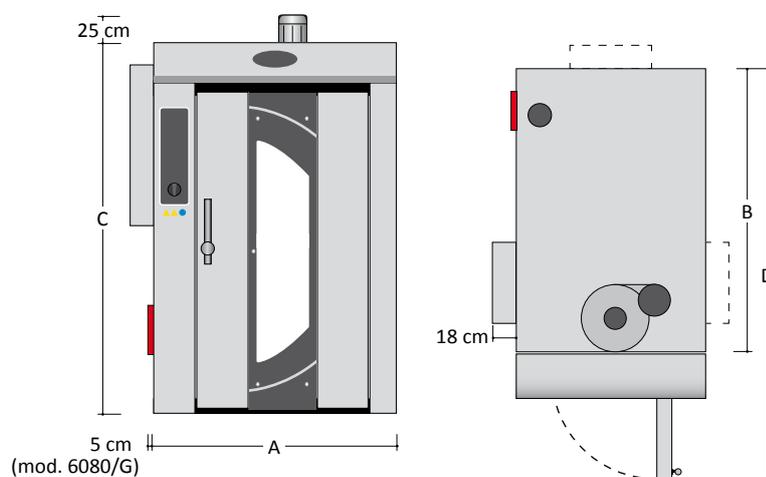
01

PRO

This control panel features a digital display with two rows of numbers in red and green. Below the display are several function buttons and a central rotary dial. The 'PRO' logo is visible at the bottom of the panel.

Technische Daten

		MODELLE	4575	6080
AUßENMAßE (cm)		A	119	131
		B	174	186
		C	200	200
		D	251	275
MINDESTRAUMHÖHE		cm	240	240
HEIZLEISTUNG	Gas / Öl	kW	47	53
		kcal/h	40.000	46.000
	elektrisch	kW (400 V)	35,3	35,7
ELEKTRISCHE LEISTUNG	Gas / Öl	kW (400 V)	1,5	1,5
	elektrisch		33,8	34,2
GEWICHT	Gas / Öl	kg	930	980
	elektrisch		900	950
BACKFLÄCHE		m ²	5	7,2
BLECHE		Stück	15 (45x75)	15 (60x80)
BLECHGRÖßEN	cm		40x60	60x65
			45x75	
			46x76	60x80
			50x70	
BLECHE		Stück	10 -13 -15 -18- 20	
ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN		mm	140 -107 -93 - 77 - 69	



Basic

“ Ausdruck einer gelungenen Balance zwischen praktischem Gebrauch und Funktionalität. ”



www.mondialforni.com



mondial forni
bakery projects

Mondial Forni S.p.A. - via dell'Elettronica, 1 - 37139 Verona - Italy
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8518210 mbox@mfb.it www.mondialforni.com

Die technischen Angaben und Fotografien dienen als Anhaltspunkte und sind im Falle von möglicherweise vorgenommenen Änderungen nicht bindend.