

Forni a platee a ricircolo di gas combusti
Deck ovens with combustion gas recirculation

CICLOMONDIAL



mondial forni
bakery projects



Robustezza ed affidabilità' Heavy duty and reliability

I forni a platee fisse a ricircolo di gas combusti della serie Ciclomondial sono consigliati per la cottura di numerose tipologie di prodotti da forno.

- Facciata, avanbocca, cappa e rivestimento esterno in acciaio inox per una facile pulizia, in ottemperanza alle norme igienico-sanitarie e per una lunga durata dei materiali.
- Portine con vetri temperati per una grande visibilità del prodotto durante la cottura, con apertura bilanciata verso il basso, e facilmente smontabili senza l'uso di attrezzi per la pulizia.
- Vaporiere posizionate a diretto contatto con i fumi della combustione, in modo da garantire un'abbondante produzione di vapore con tempi di recupero brevi.
- Le camere di cottura sono dotate di un sistema per l'evacuazione della sovrappressione generata dalle vaporiere, che permette inoltre il mantenimento di un ambiente ideale per la cottura.
- Centralina comandi elettronica, con programmazione dell'accensione automatica del forno di serie, dotata di display digitali che indicano i tempi di vapore e di cottura per ogni singola camera.
- Possibilità di posizionare il ventilatore di ricircolo dei gas combusti sul tetto del forno (optional) anziché sul retro, in modo da poter appoggiare il forno su tre lati all'interno del locale.
- Possibilità di cuocere con temperature differenziate (differenza max. circa 50°C nelle camere superiori) grazie al dispositivo MIX (optional)



mod. 43

The fixed deck ovens with combustion gas recirculation Ciclomondial series are particularly suitable for baking many different types of products.

- *Stainless steel front, loading end, extract canopy and external surfaces for an easy cleaning, in compliance with the sanitation standards and for a long durability of the materials.*



mod. 42

- *Tempered glass doors with balanced opening downwards, allowing a perfect view of the product during baking cycle, easy to remove for cleaning without using any tools.*
- *Steam generators placed in direct contact with the combustion smokes, for a large steam production and a quick recovery time.*
- *Baking decks equipped with a steam generator overpressure discharge system, ensuring the ideal baking conditions.*
- *Electronic control panel with standard oven automatic ignition, equipped with digital displays showing steaming and baking time for each deck.*
- *Possibility to place the combustion gas recirculation fan at the top of the oven (optional) instead of at the back allowing the oven to be placed everywhere in the bakery (three sides can be inaccessible).*
- *Possibility to bake with different temperatures at the same time (maximum difference: about 50°C in the top decks thanks to the MIX device (optional)).*

Optional disponibili Available optionals

- dispositivo MIX per temperature differenziate
- aspiratore vapori cappa in acciaio inox (5)
- vaporiera supplementare per alimentazione cella di lievitazione
- gruppo bocca con apertura portine bilanciate verso l'alto (2)
- rampa idraulica by-pass vaporiere (4)
- portine in acciaio inox (anziché vetro) (1)
- indicatore di temperatura e tempo di cottura sulla cappa (solo per i modelli senza MIX) (3)
- ventilatore ricircolo gas combusti superiore (anziché posteriore)
- kit speciale per portina unica da utilizzare per infornatori / sfornatori automatici
- altezza delle camere diversa dallo standard
- aggancio telai mobile a sezione triangolare
- centralina elettromeccanica
- kit per aspiratore vapori in posizione laterale (dx o sx)

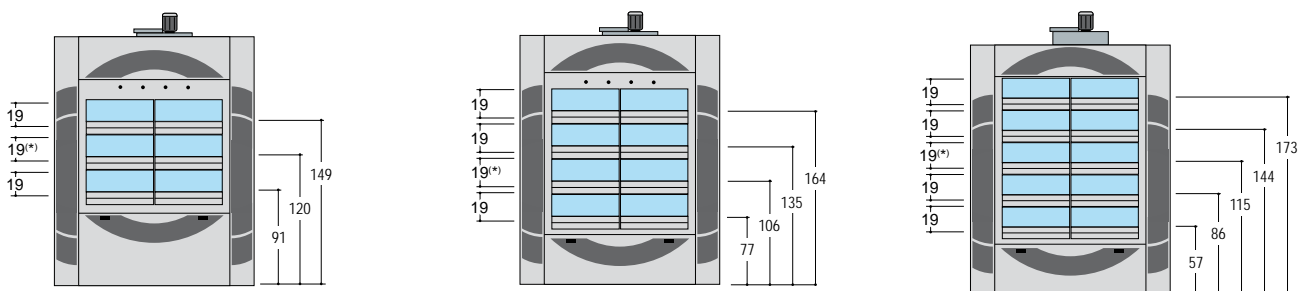
- *MIX device for dual temperatures*
- *stainless steel steam exhauster (5)*
- *additional steam generator to feed a prover*
- *loading end with balanced doors opening upwards (2)*
- *hydraulic by-pass control unit (4)*
- *stainless steel doors (instead of glass) (1)*
- *temperature and baking time display on the extract canopy (only models without MIX device) (3)*
- *top combustion gas recirculation fan (instead of rear)*
- *one - door kit for automatic loader / unloader*
- *deck crown heights different from standard*
- *mobile setters hooking with triangular section*
- *electromechanical control panel*
- *kit for lateral steam exhauster (right or left-hand side)*



Dati tecnici Technical data

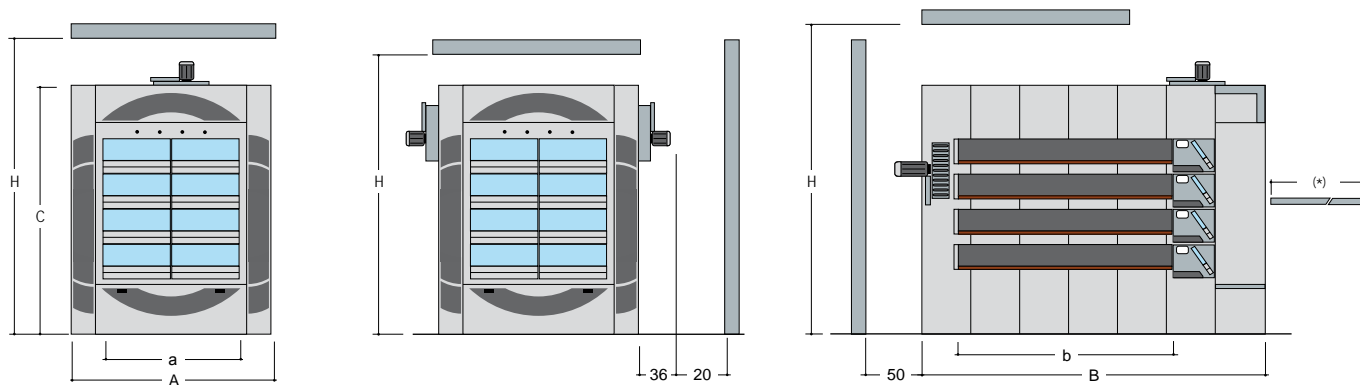
CICLOMONDIAL

Modello Model	Camere Decks	Porte Doors	Superficie di cottura Baking surface m ²	Dim. Camere Decks dimensions cm		Lunghezza telaio Setter length cm	Dimensioni esterne Overall dimensions cm			Potenzialità termica nominale Rated power			Peso Weight kg
	nr.	nr.		a	b		A	B	C	kW	kcal/h	BTU/h	
33 CS	3	3	9,20	186	165	205	252	316	230	67	58.000	230.200	3.600
33 CC			10,70		191	232		342		75	65.000	258.000	4.030
33 C			12,20		218	258		369		85	73.000	289.700	4.480
33 M			13,60		244	285		395		93	80.000	317.500	4.900
42 CS	4	2	8,10	124	165	205	190	316	230	60	52.000	206.400	3.700
42 CC			9,50		191	232		342		67	58.000	230.200	3.850
42 C			10,80		218	258		369		73	63.000	250.000	3.999
43 CS	4	3	12,30	186	165	205	252	316	230	87	75.000	297.600	4.280
43 CC			14,20		191	232		342		98	85.000	337.300	4.550
43 C			16,20		218	258		369		110	95.000	377.000	4.800
43 M			18,20		244	285		395		138	115.000	456.400	5.070
52 CS	5	2	10,20	124	165	205	190	316	230	70	60.000	238.100	4.000
52 CO			12,70		205	245		356		86	74.000	293.700	4.200
53 CS	5	3	15,30	186	165	205	252	316	230	105	90.000	357.100	4.800
53 CO			19,00		205	245		356		128	110.000	436.500	5.000



In figura sono indicate a sx le altezze utili d'ingresso alle camere, a dx le altezze d'infornamento (cm)
Diagram is showing decks working heights on the left and decks loading heights on the right (cm)

(*) Con dispositivo MIX l'altezza utile d'infornamento della camera sottostante è 17 cm
With Mix device, working height of below deck is 17cm



Nota: l'altezza minima del locale può essere di 250 - 270 - 340 cm a seconda della configurazione del forno
Note: room minimum height can be 250 to 270 - 340 cm depending on the configuration of the oven

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

Dati tecnici e fotografie si intendono forniti solo a titolo indicativo e non ci impegnano sulle eventuali modifiche che potranno essere apportate.
Technical data and photos are supplied for information only, can be modified without previous notice and are not binding for the company.