

mondial forni

Modular fixed deck ovens

MODUL series

Модульные секционные печи

серия МОДУЛЬ



GREAT FLEXIBILITY OF USE

Electric fixed deck oven composed of independent decks with standard working height 230 mm (180 mm on request) that can be stacked to get a single baking unit.

Every deck is an independent oven that can be operated at different temperature and, therefore, it is possible to bake different products at the same time.

Modul series is particularly suitable for pastry shops, bakeries, take-away pizza shops, shopping centres, hotels, restaurants, self-service as it is an ideal oven for baking, warming, re-heating, toasting the products.

Mondialforni's over 60 years experience ensures top performances and maximum reliability and safety.

Modul series is complying with the following European Directives:

- Low Tension Directive 2006/95/EC
- Electromagnetic compatibility Directive 89/336/EEC (92/31/EEC – 93/68/EEC)
- Regulation (EC) No. 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food.



MODUL 4T-40/60 with prover
с расстойным шкафом

ВЫСОКАЯ ГИБКОСТЬ В ПОЛЬЗОВАНИИ

Подовая электрическая печь, состоящая из независимых камер стандартной рабочей высоты в 23 см. (по требованию также 18 см.), которые могут быть поставлены одна на другую, формируя, таким образом, единый рабочий блок для выпечки. Независимость камер обеспечивает возможность использовать их на разных температурах для одновременной выпечки различных продуктов.

Рекомендуется применять печи серии «Модуль» в кондитерских, пекарнях, пиццериях, торговых центрах, гостиницах, ресторанах, столовых, то есть в тех местах, где необходимо выпекать, держать в тепле, разогревать или поджаривать.

Мондиал Форни имеет более чем 60-летний опыт производства печей, что гарантирует их надежность, безопасность и высокое качество выпечки.

Серия «Модуль» разработана с соблюдением следующих европейских нормативов:

- Директива по низкому напряжению 2006/95/EC
- Директива по электромагнитной совместимости 89/336/CEE (92/31/CEE – 93/68/CEE)
- Правила (ЕС) №. 1935/2004 Европейского Парламента и совета от 27 октября 2004 касательно материалов и оборудования, предназначенных для использования в контакте с пищевыми продуктами



MODUL 3T-46/80 with prover
с расстойным шкафом

Main manufacturing features

Конструктивные особенности

FRONT

In AISI 304 stainless steel.

EXTERNAL PANELS

In painted sheet with high resistant epoxy resin.
The 16 cm thick rock wool insulation ensures minimum heat loss, reducing the consumptions and improving the work place.

ПЕРЕДНЯЯ СТОРОНА

Выполнена из нержавеющей стали AISI 304.

ОБШИВКА

Обшивка выполнена из стальных листов, окрашенных эпоксидными смолами высокого сопротивления.
Изоляционная прослойка из минеральной ваты толщиной в 16 см. понижает до минимума наружные утечки тепла, уменьшая тем самым потребление энергии и улучшая условия работы в помещении.



BAKING ON THE SOLE PLATE

The standard deck floor construction is of cement and granulated clay (1): the product can be baked directly on the decks or on trays. The high thermal inertia is very useful for large products: the bread having the same features as if baked on the hearth.

ВЫПЕКАНИЕ НА КАМНЕ

В стандартную комплектацию печи входит каменный под, сделанный из цемента и глиняного гранулята (1). Применение таких материалов позволяет выпекать продукцию любого типа, как на лотке, так и безлотка. Высокая тепловая инерция, в частности, очень помогает при выработке крупной продукции. Качество готовой продукции приближается по многим параметрам к хлебу, выпеченному в каменной печи.

SOLIDITY AND DURABILITY

The full welded baking deck is made up of very thick (1,5 mm) aluminised sheet, certified for food products, with cross and longitudinal (2 mm) profiles (2) placed on all sides of the deck.

ADVANTAGES:

- the high and perfect thickness of the deck sheets ensures solidity and resistance to corrosion.
- the full welding ensures a 100% steam sealing
- the cross and longitudinal profiles prevent the deck from any distortion due to thermal expansions

ПРОЧНОСТЬ И НАДЁЖНОСТЬ НА ДОЛГОЕ ВРЕМЯ

Печная камера полностью сварена из металлических листов, покрытых алюминием, сертифицированных для работы с пищевыми продуктами.

Листы уплотнены (1,5 мм.) и закреплены (2) поперечно и продольно ребрами жесткости толщиной в 2 мм., распределёнными по всем сторонами камеры.



ПРЕИМУЩЕСТВА:

- повышенная толщина листов, равномерно распределённая по всей камере, гарантирует прочность и высокое сопротивление коррозии.
- непрерывная сварка обеспечивает стопроцентное удержание пара.
- поперечные и продольные ребра жесткости спасают камеру от деформации, вызванной перепадами температур.

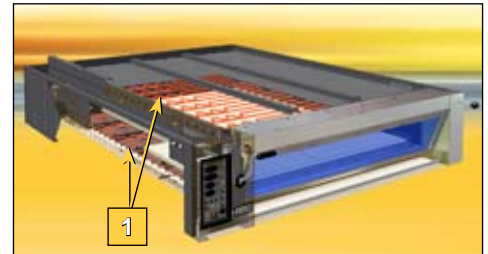
SPEED AND EVEN BAKING

The heating system is made up of stainless steel armoured heating elements (strong, very durable and oxidation-free) placed inside the baking deck and especially designed to optimise each model (1).

ADVANTAGES:

- the heat is better evenly distributed than with the heating elements of traditional shape, as it can compensate the areas, which normally suffer a larger heat loss (e.g. the deck sides), ensuring the same bake to the whole oven surface.
- the heating elements inside the baking deck ensure:
a better thermal efficiency (lower power consumptions), quick recovery time between unloading and reloading (work speed), precision of the set temperature (baking of delicate products)

The steam supply to the baking deck (2) as well as the steam discharge (3) are controlled by a distributor located in central position ensuring an even bake.



СКОРОСТЬ И РАВНОМЕРНОСТЬ ВЫПЕЧКИ

Система нагрева состоит из укрепленных электрических ТЭНов из нержавеющей стали (прочных, с большим ресурсом работы и сопротивляющихся окислению), расположенных внутри печной камеры и разработанных с учётом оптимального распределения (1) для каждой отдельной модели.

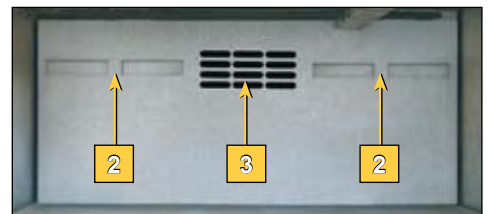
ПРЕИМУЩЕСТВА:

- По сравнению с традиционными ТЭНами, тепло распространяется более однородно, поскольку конструкция даёт возможность компенсировать те зоны, которые обычно дают наибольшее рассеяние тепла (напр., бока печной камеры), получая, таким образом, равномерное выпекание по всей поверхности печи.

- ТЭНы внутри печной камеры обеспечивают:

улучшенный теплообмен (уменьшение затрат энергии), повышенную способность восстановления рабочей температуры в перерыве между двумя загрузками печи (скорость работы), точность регулировки установленной температуры выпечки (для особо нежной продукции).

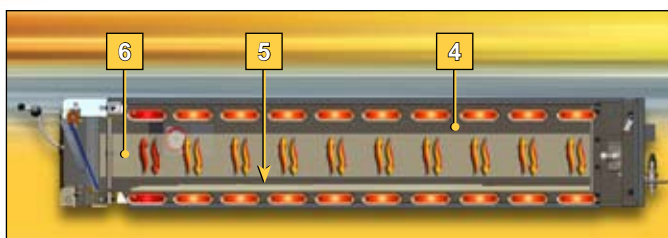
Подача пара в камеру (2) управляется распределительным устройством, в то время как удаление (3) расположено по центру; всё это направлено на обеспечение равномерности выпекания.



BAKING SOFTLY

The control panel allows the following power adjustments:

- proportional and independent adjustment of deck ceiling (4) and bottom (5) power (ideal for baking delicate products).
- proportional adjustment of the oven front power (6) allowing a more accurate control of the loading end baking



In fact, this particular area (6) is equipped with more powerful heating elements to compensate the higher heat loss due to the door glass and to the loading/unloading operations.

In this way, it isn't necessary to turn the trays during baking, as it often happens with other types of ovens when the temperature is not even in the whole length of the deck.

МЯГКИЙ РЕЖИМ ВЫПЕЧКИ

Панель управления обеспечивает регулировку электрической мощности следующим образом:

- регулировка электрической мощности в процентах, отдельно для верхней (4) и нижней (5) части (идеально подходит для выпечки особо нежной продукции).
- регулировка электрической мощности в процентах в передней части печи (6) для более равномерной выпечки на этом участке печи.

На участке (6) установлены более мощные ТЭНы, чем в самой камере, предназначенные для компенсации повышенного рассеяния тепла, вызванного близостью к стеклу дверки, а также операциями по загрузке – выгрузке продукции. Благодаря этому, для уменьшения неравномерности в распределении температуры по разным участкам камеры во время выпечки, нет необходимости менять расположение листов во время выпечки, как часто приходится делать с печами другого типа.

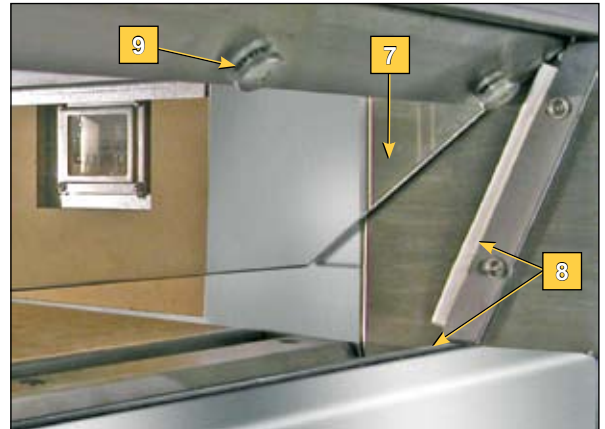
SAFE USE AND EASY CLEANING

Fully stainless steel front equipped with a large tempered glass door allowing a perfect view of the product during baking cycle.

Ergonomic opening handles (10) push the glass (7) into the deck, allowing the introduction of the product in perfectly safe conditions avoiding any burning hazard and optimising the space in front of the oven. The steam sealing gaskets placed all along the glass surface ensures that condensate water and external dropping (8) do not occur.

The deck door and the tempered glass can be removed without using any tools, allowing a quick and easy routine cleaning (9).

The external oven surface is made up of powdered enamelled steel.

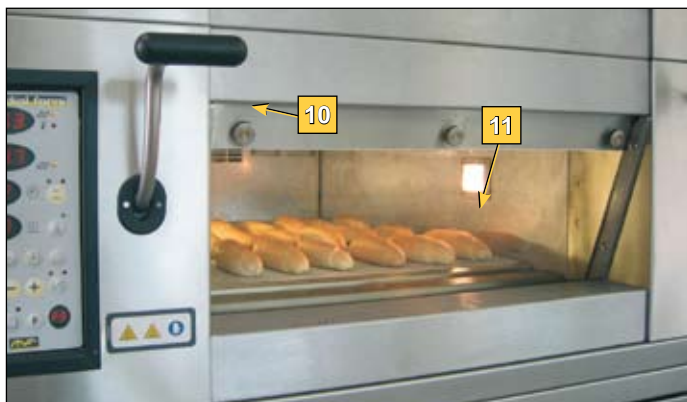


НАДЁЖНОСТЬ В ПОЛЬЗОВАНИИ И ПРОСТОТА УБОРКИ

Передняя сторона сделана полностью из нержавеющей стали, и состоит из дверцы с большим смотровым окном из закалённого стекла, которое даёт возможность полного осмотра продукции во время выпечки. Удобные ручки (10) для открытия поднимают дверцу со смотровым окном (7) внутрь камеры, обеспечивая максимально удобство загрузки в камеру, снижая риск возникновения ожогов и улучшая организацию пространства перед печью. Удержание пара обеспечено прокладками, расположенными по всему периметру окна, которые позволяют избежать скопления конденсата или капель на наружной стороне печи (8).

Дверца камеры и стекло смотрового окна могут быть сняты без применения специальных инструментов, что позволяет проводить обычную уборку легко и быстро (9).

Наружная обшивка печи – из окрашенной стали.



HALOGEN LIGHTING

Each deck is lit by a halogen lamp, which ensures, compared to the traditional lamps:

- a whiter and stronger light
- higher heat resistance and longer durability

The eventual replacement is by easy access directly from the baking deck, by removing the protection glass (11).

ГАЛОГЕННОЕ ОСВЕЩЕНИЕ

Каждая камера освещается отдельно галогенной лампой, которая даёт, по сравнению с обычной лампой, следующие преимущества:

- более белый и сильный свет.
- большее сопротивление высоким температурам и более долгий срок эксплуатации.

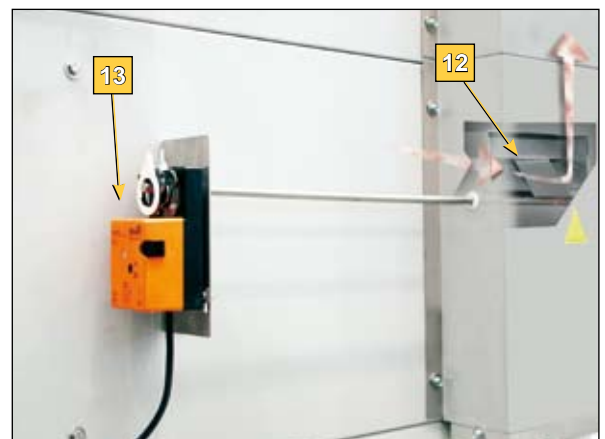
При необходимости, замена лампы может быть осуществлена без труда непосредственно внутри печной камеры: достаточно снять защитное стекло (11).

AUTOMATION

The steam discharge damper (12) is designed to open automatically in case of overpressure in the baking deck. The opening is carried out manually by means of a front handle (standard version); otherwise it can be automatically operated (13) (see optional) by the control panel.

АВТОМАТИЗАЦИЯ

Клапан для удаления пара (12) автоматически срабатывает, если в камере создаётся повышенное давление. Клапан открывается вручную (в стандартных моделях) при помощи ручки, расположенной на передней стороне печи; открытие клапана может быть автоматизировано (13) (см. список дополнительного оборудования) и управляться автоматически при помощи панели управления.



NO PROBLEM WITH RUST

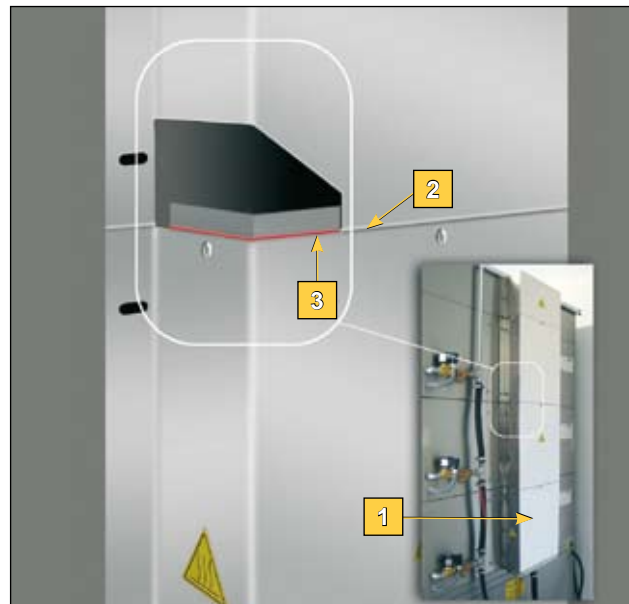
The steam discharge between the decks is conveyed into a 1mm thick AISI 304 stainless steel rear duct (1).

The perfect sealing of the joints between the ducts conveying the steam to the top hood is ensured by male/female couplings (2) and by silicone (3).

НИКАКОЙ РЖАВЧИНЫ

Пар, удаленный из отдельных камер, направляется в расположенный сзади паропровод, сделанный из нержавеющей стали AISI 304 толщиной в 1 мм. (1).

Непроницаемость прокладок между различными отводами, предназначенными для подвода пара к верхнему дымоуловителю, обеспечена прочными составными соединениями (2) с использованием силикона (3).



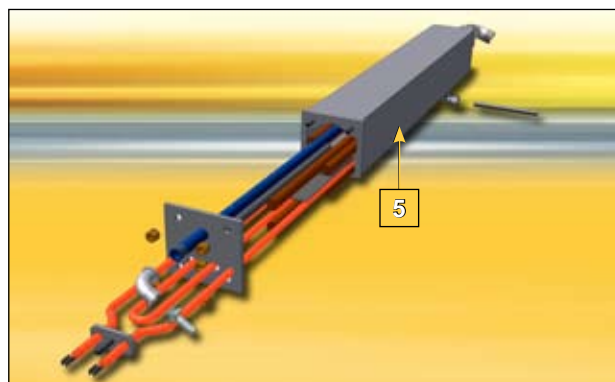
LARGE AND SAFE STEAM PRODUCTION

A steam generator (4) equipped with independent heating elements can be installed at the back of each baking deck.

It can be purchased later, as the standard oven is already fitted for the steam generator at the factory, including the relevant push button on the control panel.

The steam unit can be dismantled (5) to allow the removal of possible limestone deposits and to ensure maximum efficiency anytime. It is equipped with a thermostat controlling the steaming phase. Maximum steaming capacity is from 0,6 up to 1,2 litres according to the model.

Water supply to the steam generator is continuous through bronze solenoid valve of maximum safety and durability.



МНОГО ПАРА БЕЗ ПРОБЛЕМ

В задней части каждой из печных камер предусмотрена возможность расположить генератор пара (4), снабжённый ТЭНами, не зависящими от ТЭНов печи. Генератор пара может быть приобретён позже, отдельно от печи. Возможность добавить генератор пара, а также управлять им через панель управления, предусмотрена во всех стандартных моделях.

Корпус генератора может быть разобран (5) для удаления налёта известняка и достижения максимальной отдачи при эксплуатации оборудования. Генератор пара снабжён термостатом для проверки фазы подачи пара.

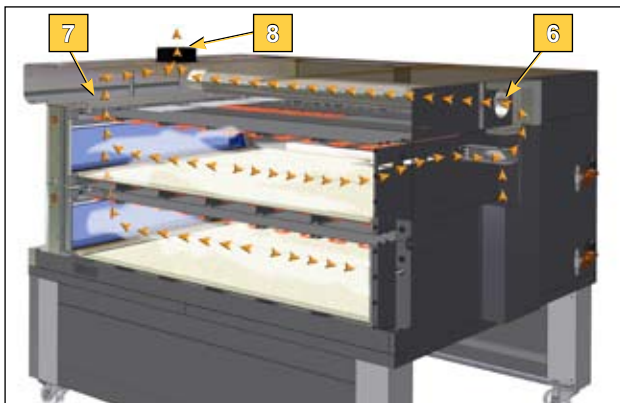
Максимальная способность парообразования - от 0,6 до 1,2 л в зависимости от модели. Подача воды в генератор пара осуществляется при помощи постоянного потока через бронзовый клапан с электроприводом повышенной надёжности и сохранности во времени.

Modular composition

Элементы печи

Modul series oven can meet any requirements thanks to the independent decks, which can be stacked up to four for each model to get a single baking unit.

Модульная конструкция печей серии «Модуль» даёт возможность создавать различные комбинации, удовлетворяющие самым различным требованиям, благодаря независимости и совместимости камер печи. Для каждой из моделей можно составить вплоть до четырёх печных камер.



HOOD - EASY INSTALLATION

The modular composition can be completed by placing at the top:

- an insulated panel, or
- a hood without steam exhauster with rear support connecting the oven steam discharge flue, or
- a hood with steam exhauster complete of front on/off button.

The hood is designed to collect both the steam discharge (6) coming from each deck (back of the oven) and the steam (7) in excess coming out at door opening. In this way, one single external steam discharge flue (8) is enough.

ВЫТЯЖНОЙ КОЗЫРЁК – ЛЁГКОСТЬ НАЛАДКИ

Сочетание модульных камер печи может быть завершено добавлением следующих элементов оборудования:

- простой изоляционной панели.
- козырьком без вентилятора, объединённым с задним пароотводом.
- козырьком с вентилятором, снабжённого кнопкой «вкл./выкл.».

Козырек разработан для сбора как отработанного пара (6) из каждой из камер (с задней стороны печи), так и для пара (7), который выходит при открытии передней двери.

Таким образом, одного единственного пароотвода достаточно для удаления всего пара (8).

OVEN STAND – GREAT FLEXIBILITY

Five types of stands are available, with or without built-in prover, with different heights and dimensions according to the number and type of decks to be stacked. The strong structure ensures a perfect stability: all stands are mounted on four wheels (the front ones are fitted with brake).

Prover is fully stainless steel. The inside temperature is controlled by a thermostat (max. 60°C), while steam is delivered by means of a push-button. A fan ensures the even air distribution. The trays supports can be placed at the desired height and can be removed for an easy cleaning of the deck. Stainless steel heating and humidification units with armoured heating elements (air and immersed respectively). Water is supplied automatically to the humidifier by means of a solenoid valve controlled by a hydrostat. The electric and water connections points are located at the back of the prover.



ОПОРЫ – ПОВЫШЕННАЯ ГИБКОСТЬ

Имеется пять типов опор, от самых простых до опор со встроенным расстойным шкафом, разной высоты и размеров, в зависимости от количества и типа комбинации камер. Прочная конструкция гарантирует идеальную стабильность. Опоры снабжены четырьмя вращающимися колёсами, при этом два передних колеса снабжены тормозами. Расстойный шкаф сделан полностью из нержавеющей стали, внутренняя температура проверяется терморегулятором (макс. 60° C), в то время как влажность управляется при помощи кнопок. Вентилятор обеспечивает равномерность подачи воздушного потока.

Направляющие для листов - съемные, что упрощает уборку камер и делает более удобным регулирование их высоты. Узлы обогрева и увлажнения сделаны из нержавеющей стали с защищёнными ТЭНами: первый узел расположен в воздухе, второй погружён в воду. Подача воды в узел увлажнения происходит автоматически, при помощи электрического клапана, управляемого датчиком уровня. Системы подключения электроэнергии и водоснабжения расположены на задней стороне камеры.

DOE – Energy Optimisation Device

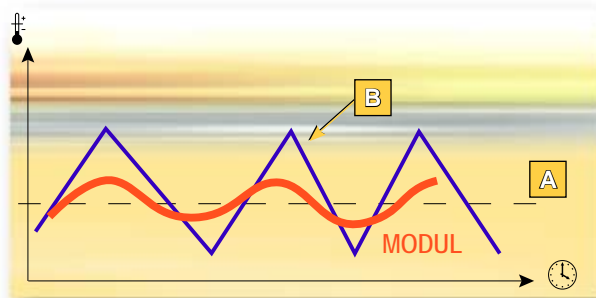
All standard baking decks are fitted to use DOE software device (compositions from two to four decks). With DOE system, the electric oven is really “smart”:

1) Lower installation costs:

The use of DOE allows to reduce the oven electrical requirements by approx. 25% min. to 50% max. (according to the models and to the oven compositions) ensuring optimum recovery time compared to the values set on the control panel.

2) Quick recovery times, high production:

Thanks to a microprocessor dialoguing with the top and bottom sensors of each deck, energy is provided with the progressive achievement of the different set points and it is supplied to the areas, which actually need it, allowing quick recovery times.



DOE – Устройство оптимизации расхода энергии

В стандартное оборудование печных камер входит возможность использовать электронное программное устройство DOE (Устройство оптимизации расхода энергии). Это устройство может применяться к сочетаниям минимум двух, максимум четырёх камер.

Применение системы DOE в электрической печи даёт следующие преимущества:

1) уменьшение затрат энергии:

применение DOE позволяет уменьшить от 25%, до 50% (в зависимости от модели и количества соединённых печных камер) электрическую мощность, потребляемую от сети питания, сохраняя режимы выпечки.

2) скорость восстановления рабочей температуры, повышенная производительность:

Благодаря микропроцессору, который получает данные от сенсоров, расположенных сверху и снизу каждой из печных камер, энергия, освобождённая в процессе постепенного достижения различных заданных величин (set point), перемещается на те участки, которые действительно нуждаются в энергии, добиваясь тем самым быстрого восстановления рабочей температуры в печи.

OPTIONAL

- AISI 304 stainless steel side panels
- Liter-counter to feed the steam generator (only with electronic control panel)
- Steam generator (1)
- Hood with steam exhauster
- Hood without steam exhauster
- Electromechanical control panel
- D.O.E. (Energy Optimisation Device)
- Powered steam discharge damper
- Loading setter (2)
- Prover (3)
- Tunnel-type version (only for mod. 2T-60/40, 4T-60/40, 4T-40/60, 3T-46/80, 4T-46/80, 6T-46/80)



ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- Боковые панели из нержавеющей стали AISI 304
- Счётчик расхода для питания генератора пара (только для электронных командных устройств)
- Генератор пара (1)
- козырьком с вентилятором
- козырьком без вентилятора
- Электромеханическая подстанция
- D.O.E. (Устройство оптимизации расхода энергии)
- Клапан разгрузки пара, управляемый с контрольной панели
- Укладчик на под печи (2)
- Расстойный шкаф (3)
- Модель туннель (только для модель 2Т-60/40, 4Т-60/40, 4Т-40/60, 3Т-46/80, 4Т-46/80, 6Т-46/80)

Everything under control

Всё под контролем

- manual operation (P0 manual program):
 - baking temperature setting in °C or °F
 - steaming time setting (min – sec.) / steam quantity (litres–decilitres) (optional litres-counter)
 - baking time setting
 - automatic steam discharge damper opening time setting (optional)
 - memory up to 99 baking programs with recipe number display
 - possibility to set for each single program up to 9 different baking phases
 - programmable parameters for each phase:
 - baking temperature in °C or °F
 - steaming time (min – sec.) / steam quantity (litres–decilitres) (optional litres-counter)
 - baking time
 - automatic steam discharge damper opening time (optional)
 - steam supply either in continuous or intermittent mode
 - independent adjustment of ceiling and bottom power
 - independent adjustment of loading end power
 - oven weekly programming: two automatic ignitions/day with the relevant program
 - troubleshooting with alarms number display
 - delayed baking time over the programmed time of the recipe
 - baking cycle stop button during all operating phases
 - possibility of decks operation with DOE reducing the total electrical requirements (optional)
-
- *ручная работа (программа ручной работы P0)*
 - установка температуры выпечки в °C или °F
 - установка времени подачи пара (мин – сек.) и количества пара (литры - декалитры) (дополнительно – счётчик литров)
 - установка времени выпечки
 - установка времени открытия автоматического клапана для разгрузки пара (дополнительно)
 - возможность запрограммировать до 99 рецептов выпечки с показом номера рецепта
 - для каждого рецепта можно запрограммировать вплоть до 9 разных этапов обработки
 - на каждом этапе обработки можно установить:
 - температуру в °C или °F
 - время подачи пара (мин/сек.), количество пара (литры/декалитры) (дополнительно – счётчик литров)
 - время выпечки
 - время открытия клапана для разгрузки пара (дополнительно)
 - возможность установить прерывистую или постоянную подачу пара
 - возможность независимой регулировки мощности в верхней и нижней части
 - возможность независимой регулировки мощности у входа в печь
 - еженедельное программирование работы печи: два включения в день с соответствующими рецептами
 - диагностика неполадок, с показом номера неполадки
 - возможность продлить время выпечки сверх запрограммированного рецептом времени
 - кнопка для приостановки цикла выпекания на любом из этапов работы
 - возможность работы камер с применением DOE и следовательно с уменьшением установленной мощности (дополнительно).



STANDARD PRE-SETTING

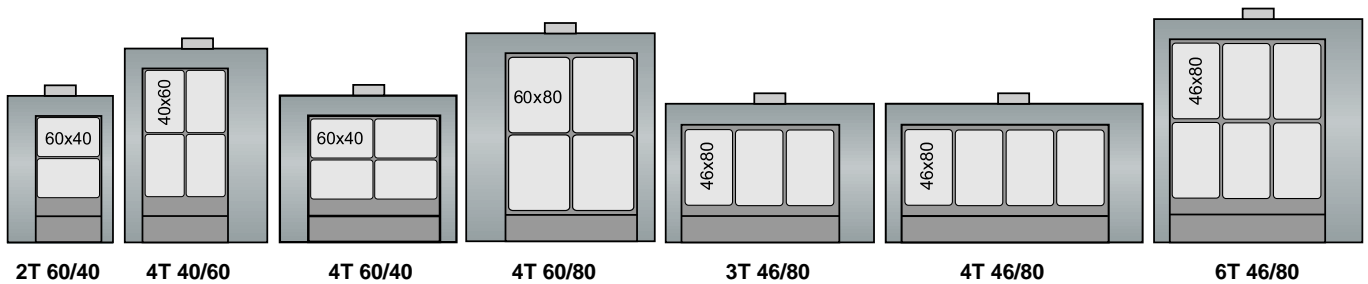
The standard control panel is fitted for all the available optional accessories (e.g. steam generator, litre-counter, etc.) without the need of any additional control systems. The control panel surface is protected by an anti-scratch, easy-to-clean polycarbonate membrane.

СТАНДАРТНАЯ КОНФИГУРАЦИЯ

Серийный электронный пульт управления может управлять всеми предусмотренными дополнительными устройствами (напр. генератором пара, счётчиком литров, и т.п.), вследствие этого не возникает необходимости добавлять какие-либо другие дополнительные системы управления. Поверхность панели покрыта поликарбонатом, что упрощает уборку и предотвращает царапины.

Specifications

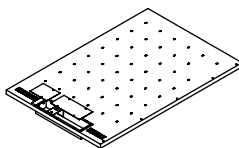

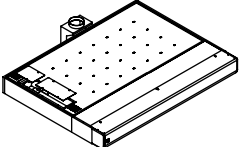
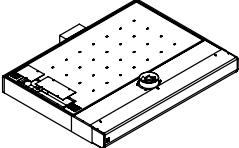

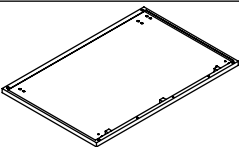
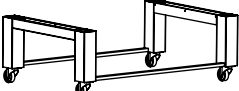
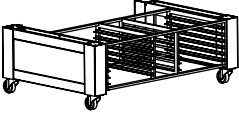
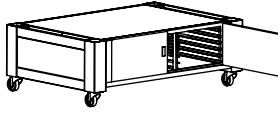
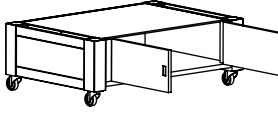
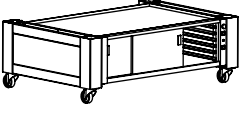
Механические данные



		Baking surface Площадь выпечки	Doors Двери	Deck working Полезная площадь камеры см			Working height Полезная площадь загрузки печи см	Trays Лотки		Pizza Пицца	Electric power Потребляемая мощность
		m ²	шт.	A	B	H	см			Ø 28 cm	kW (230/400 V) [□]
2T 60/40	Baking deck Печная камера	0,6	1	62	94	25 20	23 18▲	nr. 1 > 60x80	nr. 2 > 60x40	nr. 6	5,4 [○] 6,3●
	Prover Расстойный шкаф							nr. 8 > 60x90	nr. 16 > 60x40		1,5 (230 V)
	Extract canopy Козырек с вентилятором										0,03 (230 V)
4T 40/60	Baking deck Печная камера	1,1	1	81	138	25 20	23 18▲	nr. 2 > 80x60	nr. 4 > 40x60	nr. 10	8,9 [○] 10,3●
	Prover Расстойный шкаф							nr. 12 > 80x60	nr. 24 > 40x60		1,5 (230 V)
	Extract canopy Козырек с вентилятором										0,03 (230 V)
4T 60/40	Baking deck Печная камера	1	1	124	80	25 20	23 18▲	nr. 2 > 60x80	nr. 4 > 60x40	nr. 12	10,7 [○] 12,0●
	Prover Расстойный шкаф							nr. 2 > 60x80	nr. 4 > 60x40		1,5 (230 V)
	Extract canopy Козырек с вентилятором										0,03 (230 V)
4T 60/80	Baking deck Печная камера	2	1	124	160	25 20	23 18▲	nr. 4 > 60x8	nr. 8 > 40x60	nr. 15	13,5 [○] 14,9●
	Prover Расстойный шкаф							nr. 12 > 60x80	nr. 24 > 40x60	nr. 24	0,03 (230 V)
	Extract canopy Козырек с вентилятором										0,03 (230 V)
3T 46/80	Baking deck Печная камера	1,1	2	144	80	25 20	23 18▲	nr. 2 > 60x80 nr. 4 > 60x40	nr. 3 > 46x80 nr. 3 > 18"x30"	nr. 15	9,2 [○] 10,6●
	Prover Расстойный шкаф							nr. 12 > 60x80 nr. 24 > 60x40	nr. 18 > 46x80 nr. 18 > 18"x30"		1,5 (230 V)
	Extract canopy Козырек с вентилятором										0,03 (230 V)
4T 46/80	Baking deck Печная камера	1,5	2	191	80	25 20	23 18▲	nr. 3 > 60x80	nr. 4 > 18"x30"	nr. 20	11,7 [○] 13,1●
	Prover Расстойный шкаф							nr. 18 > 60x80	nr. 24 > 18"x30"		1,5 (230 V)
	Extract canopy Козырек с вентилятором										0,03 (230 V)
6T 46/80	Baking deck Печная камера	2,4	2	144	160	25 20	23 18▲	nr. 4 > 60x80 nr. 8 > 60x40	nr. 6 > 46x80 nr. 6 > 18"x30"	nr. 25	13,0 [○] 15,8●
	Prover Расстойный шкаф							nr. 12 > 60x80 nr. 24 > 60x40	nr. 18 > 46x80 nr. 18 > 18"x30"		1,5 (230 V)
	Extract canopy Козырек с вентилятором										0,03 (230 V)

▲ on request • по отдельному заказу
 ○ without steam generator • без генератора пара
 ● with steam generator • с генератором пара

□ For voltage 220/380 V reduce power by 10%. For voltage 240/415 V increase power by 8%
 □ Для напряжения 220/380 V, уменьшить мощность на 10%. Для напряжения 240/415 V, увеличить мощность на 8%

Available compositions Имеющиеся комбинации				MODELS • МОДЕЛИ						
				Overall dimensions (cm) / Weight • Внешние габариты (см) / Вес						
				2T 60/40	4T 40/60	4T 60/40	4T 60/80	3T 46/80	4T 46/80	6T 46/80
	Top covering panel Do not supply with hood <i>Верхняя крышка не поставляется с козырьком</i>			A = 100 B = 139 H = 4 kg = 20	A = 135 B = 185 H = 5 kg = 25	A = 162 B = 139 H = 5 kg = 22	A = 162 B = 212 H = 5 kg = 33	A = 198 B = 132 H = 5 kg = 25	A = 244 B = 132 H = 5 kg = 33	A = 198 B = 212 H = 5 kg = 40
	Hood without steam exhauster Optional <i>Козырек без вентилятора Дополнительный</i>			A = 100 B = 167 H = 20 kg = 38	A = 135 B = 213 H = 20 kg = 52	A = 162 B = 167 H = 20 kg = 50	A = 162 B = 240 H = 20 kg = 63	A = 198 B = 160 H = 20 kg = 57	A = 244 B = 160 H = 20 kg = 67	A = 198 B = 240 H = 27 kg = 70
	Hood with steam exhauster Optional <i>Козырек с вентилятором Дополнительный</i>			A = 100 H = 27 B = 167 kg = 40	A = 135 H = 27 B = 213 kg = 54	A = 162 H = 27 B = 167 kg = 52	A = 162 H = 27 B = 240 kg = 65	A = 198 H = 27 B = 160 kg = 59	A = 244 H = 27 B = 160 kg = 69	A = 198 H = 27 B = 240 kg = 72
	Baking deck <i>Печная камера</i>		(*)	A = 100 B = 150 H = 39 kg = 170	A = 135 B = 195 H = 39 kg = 350	A = 162 B = 150 H = 39 kg = 325	A = 162 B = 222 H = 39 kg = 400	A = 198 B = 142 H = 39 kg = 350	A = 244 B = 142 H = 39 kg = 370	A = 198 B = 222 H = 39 kg = 500
	Bottom covering panel Compulsory <i>Нижняя крышка Обязательно</i>			A = 100 B = 139 H = 4 kg = 30	A = 135 B = 185 H = 5 kg = 50	A = 162 B = 139 H = 5 kg = 53	A = 162 B = 212 H = 5 kg = 70	A = 198 B = 132 H = 5 kg = 50	A = 244 B = 132 H = 5 kg = 82	A = 198 B = 212 H = 5 kg = 88
	Oven stand * SOLUTION A <i>Опора печи * ВАРИАНТ А</i>			H kg 1C 102 81 2C 102 81 3C 75 63 4C 48 43	H kg 112 90 78 68 66 60 31 38	H kg 112 78 78 59 66 51 31 30	H kg 112 90 78 68 66 62 31 42	H kg 112 78 78 59 66 51 31 30	H kg 112 78 78 59 66 51 31 30	H kg 112 118 78 94 66 82 31 52
	Oven stand * SOLUTION B <i>Опора печи * ВАРИАНТ В</i>			H kg 1C 102 96 2C 102 96 3C 75 78	H kg 112 170 78 140 66 109	H kg 112 130 78 111 66 95	H kg 112 180 78 152 66 142	H kg 112 135 78 116 66 100	H kg 112 140 78 122 66 107	H kg 112 200 78 167 66 152
	Oven stand * SOLUTION C <i>Опора печи * ВАРИАНТ С</i>			H kg 1C 102 126 2C 102 126 3C 75 98	H kg 112 200 78 172 66 141	H kg 112 158 78 139 66 123	H kg 112 216 78 188 66 178	H kg 112 169 78 150 66 134	H kg 112 183 78 165 66 150	H kg 112 242 78 209 66 194
	Oven stand * SOLUTION D <i>Опора печи * ВАРИАНТ D</i>			H kg 1C 102 111 2C 102 111 3C 75 83	H kg 112 165 78 137 66 106	H kg 112 134 78 115 66 99	H kg 112 176 78 148 66 138	H kg 112 139 78 120 66 104	H kg 112 148 78 130 66 115	H kg 112 212 78 179 66 164
	Oven stand * SOLUTION E (with prover) <i>Опора печи * ВАРИАНТ Е (с расстоянием шкафом)</i>			H kg 1C 75 117 2C 75 117 3C 75 117	H kg 112 230 78 200 66 169	H kg 112 191 78 174 66 164	H kg 112 225 78 197 66 187	H kg 112 206 78 189 66 160	H kg 112 226 78 209 66 180	H kg 112 260 78 236 66 221

(*) H = Decks working high cm 25. With decks working high 18, H = 34 cm

H = Полезная площадь загрузки печи ст 25. с Полезная площадь загрузки печи ст 18, H = 34 см

H depends on the number of overlapped decks • H зависит от количества камер, поставленных одна на другую

Nota • Note

MODUL series ovens are delivered assembled and ready to use • Серия МОДУЛЬ шкафы поставляются собраны и готовы к использованию

TUNNEL-TYPE VERSION

Modul series can be supplied also in TUNNEL-type version (only 2-door models) equipped with two glass doors on the opposite sides of the oven and with two electronic control panels.

This is the ideal solution to get the loading area in the production laboratory and the unloading area in the bakery, optimising the time between production and sale of the product.

МОДЕЛЬ ТУННЕЛЬ

Серия «МОДУЛЬ» поставляется также в модели «ТУННЕЛЬ» (только для печей с двумя дверьми). Особенность этой модели – наличие дверцы со смотровым окном с двух противоположных сторон печи и двойной электронной панели управления. Этот тип печи идеально подходит для тех булочных, где закладка сырья происходит в производственном помещении, а выпуск готовой продукции – в торговом зале. Такое расположение оборудования радикально сокращает разрыв между моментом готовности продукции и моментом продажи.



COMPOSITIONS WITH OTHER OVENS

To meet the different baking requirements, MODUL series ovens can be combined with MICRO series convection ovens, either electric or gas.

КОМПОЗИЦИЯ С ДРУГИМИ ПЕЧАМИ

Для получения разнообразной продукции печи серии Modul могут быть скомпонованы с печами серии Micro (в электрическом и газовом исполнении)

Examples of compositions • Примеры комбинаций



composition A

- no. 2 Micro ovens 4T 4T-G/E
- no. 2 Modul ovens 3T-46/80

комбинация А

- 2 печи Micro 4T-G/E
- 2 печи Modul 3T-46/80



composition B

- no. 2 Micro ovens 4T-G/E
- no. 1 Modul oven 3T-46/80
- stand with prover

комбинация В

- 2 печи Micro 4T-G/E
- 1 печь Modul 3T-46/80
- опора с расстойным шкафом



composition C

- no. 1 Micro oven 4T-G/E
- no. 1 Modul oven 2T-60/40
- no. 1 proofer

комбинация С

- 1 печь Micro 4T-G/E
- 1 печь Modul 2T-60/40
- 1 расстойный шкаф



composition D

- no. 1 Micro oven 8T-G/E
- no. 1 Modul oven 2T-60/40
- stand

комбинация D

- 1 печь Micro 8T-G/E
- 1 печь Modul 2T-60/40
- опора

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

Technical data and photos are supplied for information only, can be modified without previous notice and are not binding for the company

Все технические данные и фотографии приводятся исключительно для примера, и ни к чему не обязывают производителя в случае, если он сочтёт нужным внести какие-либо изменения