

piece wsadowe rurkowe
forni a platee fisse a tubi di vapore

MONDIAL - ECOMONDIAL



mondial forni
bakery projects



Solidność i zaufanie

Robustezza ed affidabilità

Piece wsadowe rurkowe zasilane gazem lub olejem wyposażone są w kilka komór wypiekowych o wysokości roboczej 18-22 cm w zależności od modelu.

Piece serii Mondial i Ecomondial są przeznaczone szczególnie do wypieku chleba i bułek o gramaturze średniej i dużej, oraz dla wszystkich produktów, które wymagają wypieku przy zastosowaniu dużej mocy cieplnej i dużej ilości pary.

Piece przystosowane są do załadunku z zastosowaniem blach, aparatów załadunkowych ręcznych lub mechanicznych, lub w pełni zautomatyzowanych systemów załadunkowo-wyładunkowych.

Maksymalna temperatura wypieku: do 300 °C

Ponad 60-letnie doświadczenie Mondial Forni w produkcji pieców zapewnia ich maksymalną efektywność, funkcjonalność oraz bezpieczeństwo eksploatacji.

Piece rurkowe są zgodne z Normami obowiązującymi w Unii Europejskiej:

- Dyrektywą dotyczącą Niskiego Napięcia 2006/95/CE
- Dyrektywą dotyczącą Zgodności Elektromagnetycznej 2004/108/CE
- Regulaminem (CE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 odnośnie materiałów oraz przedmiotów przeznaczonych do kontaktu z artykułami spożywczymi

Forni a platee fisse a tubi di vapore alimentati a gas o gasolio, costituiti da più camere indipendenti, a tenuta di vapore, con altezza utile standard tra 22 cm e 18 cm a seconda dei modelli.

Le serie Mondial ed Ecomondial sono indicate per la cottura di pane di pezzatura medio/grossa e per tutti quei prodotti che richiedono una forte spinta di calore dal suolo e rilevante quantità di vapore.

Per l'infornamento è possibile utilizzare: teglie, telai manuali o meccanici, pale di infornamento e sfornamento automatiche.

Temperature massime di cottura: fino a 300°C.

Oltre 60 anni di esperienza del marchio Mondialforni, garantiscono prestazioni ai massimi livelli per funzionalità, affidabilità e sicurezza.

I forni sono conformi alle seguenti Direttive Europee:

- Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE
- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE
- Regolamento (CE) N. 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.



ECOMONDIAL mod. 42



MONDIAL mod. 43



MONDIAL mod. 53

Główne cechy konstrukcyjne pieców serii MONDIAL

Principali caratteristiche costruttive serie MONDIAL

FRONTAL

Wykonany ze stali nierdzewnej, składa się z dwóch kolumn, okapu, otworów załadunkowych, blatu w dolnej części pieca, wyposażonego w pojedynczy lub podwójny panel rewizyjny (w zależności od modelu) umożliwiający dostęp do palnika i parownic.

OBUDOWA

Wykonana jest z paneli ze stali nierdzewnej izolowanej wełną mineralną o długich włóknach gwarantującą znikomą utratę ciepła.

KOMORY WYPIEKOWE

Wykonane są w wersji paroszczelnej, z elektrozgrzewanej blachy aluminiowanej, dobrze oświetlone 12 V halogenowymi lampami, oraz odpowiednio wyizolowane termicznie.

W tylnej części komór funkcjonuje system umożliwiający doprowadzenie i odprowadzenie pary.



OTWÓR ZAŁADUNKOWO - WYŁADUNKOWY

Drzwiczki otwierają się samoczynnie pod naciskiem aparatu załadunkowego.

Wykonane są z żaroodpornego szkła o grubości 10 mm, wyważone przeciwwagą pokrytą stalą nierdzewną.

OKAP ZEWNĘTRZNY I WEWNĘTRZNY

Dużych rozmiarów, w całości wykonany ze stali nierdzewnej, wyposażony w wyciąg pary.

Wyciąg oprócz zbierania pary wydobywającej się z otworu załadunkowego zbiera również, dzięki wewnętrznej instalacji przewodów wentylacyjnych, parę usuniętą z komór wypiekowych.

FACCIATA

Realizzata in acciaio inox comprende: due colonne, una cappa, una bocca d'informamento, un bancale nella parte inferiore del forno con una o due portine frontali, a seconda del modello, per l'accesso al bruciatore e alle vaporiere.

RIVESTIMENTO

Costituito da pannelli in acciaio inox. L'isolamento con lana di roccia a fibre lunghe garantisce una bassa dispersione del calore. Le colate laterali e superiori di cemento avvolgono l'intero fascio tubiero, costituendo un blocco di eccezionale inerzia termica.

CAMERE DI COTTURA

Sono costituite in lamiera alluminata elettrosaldada, a tenuta di vapore, ben illuminate da lampade alogene a 12 V, racchiuse in uno spesso isolamento termico. Nella parte posteriore delle camere, delle aperture consentono l'immissione e l'evacuazione del vapore.

BOCCA DI INFORMAMENTO /SFORNAMENTO

Le portine sono di facile apertura e pulizia, si possono inoltre aprire o chiudere automaticamente quando sono spinte dai telai d'informamento nella fase di carico e scarico prodotto. Sono realizzate in vetro temperato spesso 10 mm, bilanciate da contrappesi foderati in acciaio inox.

CAPPA ESTERNA E INTERNA

Interamente in acciaio inox, di grandi dimensioni dotata di un estrattore dei vapori. La cappa oltre a raccogliere il vapore che fuoriesce dalla bocca d'informamento raccoglie anche il vapore di ciascuna camera di cottura, mediante tubi interni.

Główne cechy konstrukcyjne pieców serii ECOMONDIAL

Caratteristiche costruttive serie ECOMONDIAL

FRONTAL

Wykonany ze stali nierdzewnej, składa się z dwóch kolumn, okapu, otworów załadunkowych, blatu w dolnej części pieca, wyposażonego w pojedynczy lub podwójny panel rewizyjny (w zależności od modelu) umożliwiający dostęp do palnika i parownic.

OBUDOWA

Wykonana jest z paneli ze stali nierdzewnej izolowanej wełną mineralną o długich włóknach gwarantującą znikomą utratę ciepła.

KOMORY WYPIEKOWE

Wykonane są w wersji paroszczelnej, z elektrozgrzewanej blachy aluminiowanej, dobrze oświetlone 12 V halogenowymi lampami, oraz odpowiednio wyizolowane termicznie. W tylnej części komór funkcjonuje system umożliwiający doprowadzenie i odprowadzenie pary.



OTWÓR ZAŁADUNKOWO - WYŁADUNKOWY

Drzwiczki otwierają się samoczynnie pod naciskiem aparatu załadunkowego.

Wykonane są z żaroodpornego szkła o grubości 10 mm, wyważone przeciwwagą pokrytą stalą nierdzewną.

OKAP ZEWNĘTRZNY I WEWNĘTRZNY

Dużych rozmiarów, w całości wykonany ze stali nierdzewnej, wyposażony w wyciąg pary.

Wyciąg oprócz zbierania pary wydobywającej się z otworu załadunkowego zbiera również, dzięki wewnętrznej instalacji przewodów wentylacyjnych, parę usuniętą z komór wypiekowych.

FACCIATA

Realizzata in acciaio inox comprende: due colonne, una cappa, una bocca d'informamento, un bancale nella parte inferiore del forno con una o due portine frontali, a seconda del modello, per l'accesso al bruciatore e alle vaporiere.

RIVESTIMENTO

Costituito da pannelli in acciaio inox. L'isolamento con lana di roccia a fibre lunghe garantisce una bassa dispersione del calore.

CAMERE DI COTTURA

Sono costituite in lamiera alluminata elettrosaldata, a tenuta di vapore, ben illuminate da lampade alogene a 12 V, racchiuse in uno spesso isolamento termico.

Nella parte posteriore delle camere, delle aperture consentono l'immissione e l'evacuazione del vapore.

BOCCA DI INFORMAMENTO / SFORNAMENTO

Le portine sono di facile apertura e pulizia, si possono inoltre aprire o chiudere automaticamente quando sono spinte dai telai d'informamento nella fase di carico e scarico prodotto. Sono realizzate in vetro temperato spesso 10 mm, bilanciate da contrappesi foderati in acciaio inox.

CAPPA ESTERNA E INTERNA

Interamente in acciaio inox, di grandi dimensioni dotata di un estrattore dei vapori. La cappa oltre a raccogliere il vapore che fuoriesce dalla bocca d'informamento raccoglie anche il vapore di ciascuna camera di cottura, mediante tubi interni.

Główne cechy konstrukcyjne

Principali caratteristiche costruttive

RURY PAROWE

Rury wykonane są ze stali nierdzewnej, ciągnięte i obrabiane na zimno, opatrzone certyfikatem UNI 663 (norma niemiecka DIN 17175/I) i poddawane kontroli pojedynczo pod ciśnieniem 700 bar.

Duża liczba przewodów rurowych przypadająca na metr bieżący, ułożonych na całej konstrukcji i odpowiedniej głębokości pieca gwarantuje niskie zróżnicowanie temperatury między przewodami rurowymi a komorą wypiekową.

W ten sposób ciepło dociera delikatnie do produktu, zapewniając mu optymalny i właściwy proces wypieku (tzw. miękki wypiek).

Piec po obsadzeniu komór wykazuje wysoką stabilność cieplną (niskie spadki temperatury). Zwiększona ilość przewodów rurowych w przednim segmencie pieca kompensuje stratę ciepła w strefie załadunkowej do komór wypiekowych.

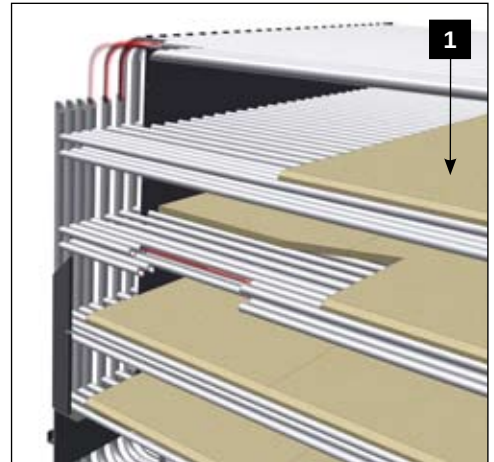
TUBI DI VAPORE

I tubi sono in acciaio, trafilati a freddo, certificati UNI 663 (norma tedesca DIN 17175/I) e collaudati singolarmente alla pressione di 700 bar.

L'elevato numero di tubi per metro lineare disposti in profondità nel forno garantisce una differenza di temperatura molto bassa tra quella dei tubi e la temperatura della camera di cottura. In questo modo il calore viene rilasciato dolcemente verso il prodotto garantendone un corretto e ottimale sviluppo durante la cottura.

Il forno mantiene una eccellente stabilità della temperatura dopo l'inforamento.

Il numero dei tubi nel modulo iniziale è ulteriormente aumentato per compensare la dispersione di calore in corrispondenza nella zona di accesso alle camere di cottura.



WYPIEK NA PŁYTACH CERMICZNYCH / HERTOWYCH

Spód komór wypiekowych pokryty jest płytami hertowymi (granulat cementu i gliny (1)).

W ten sposób możliwy jest wypiek zróżnicowanego asortymentu, przy użyciu lub bez użycia blach.

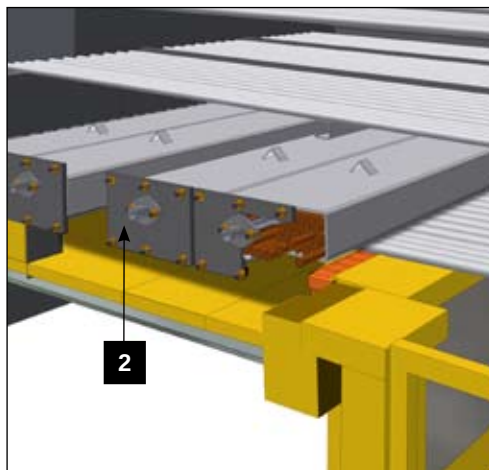
Wysoka stabilność termiczna jest bardzo przydatna do wypieku produktów o dużej masie, pozwalając na uzyskanie tych samych cech jak produktu wypiekanego w tradycyjnym piecu ceramicznym.

COTTURA SU PIETRA

Ogni piano utile della camera è ricoperto da un pavimento di granulato di cemento ed argilla (1). In questo modo è possibile la cottura di qualsiasi prodotto con o senza teglie. L'elevata inerzia termica è inoltre molto utile per prodotti di grande massa, ottenendo le stesse caratteristiche di quello cotto su forno a pietra.

PAROWNICE

Posiadają powiększone wymiary pozwalające na wydajną produkcję pary, zbudowane z prostokątnych grubościennych profilów stalowych, umiejscowione w bezpośrednim kontakcie ze spalinami (2). Każda parownica obsługuje pojedynczą komorę wypiekową. Doprowadzenie wody do parownic zapewniają trwale i bezpieczne w obsłudze mosiężne elektrozawory.



ZALETY

- duża zdolność regeneracji cieplnej między cyklami zaparowania
- w efekcie dobrze wyrośnięty, błyszczący chleb

VAPORIERE

Abbondantemente dimensionate per una efficace produzione di vapore, formate da tubi rettangolari di acciaio di grosso spessore, posizionate a diretto contatto con i fumi della combustione (2). Ogni vaporiera serve una singola camera di cottura. Alimentazione dell'acqua alle vaporiere assicurata da elettrovalvole in bronzo di massima sicurezza e durata.

VANTAGGI

- Veloce capacità di recupero tra 2 cicli di cottura
- Un pane meglio sviluppato e più brillante

Główne cechy konstrukcyjne

Principali caratteristiche costruttive

SPOSÓB OGRZEWANIA

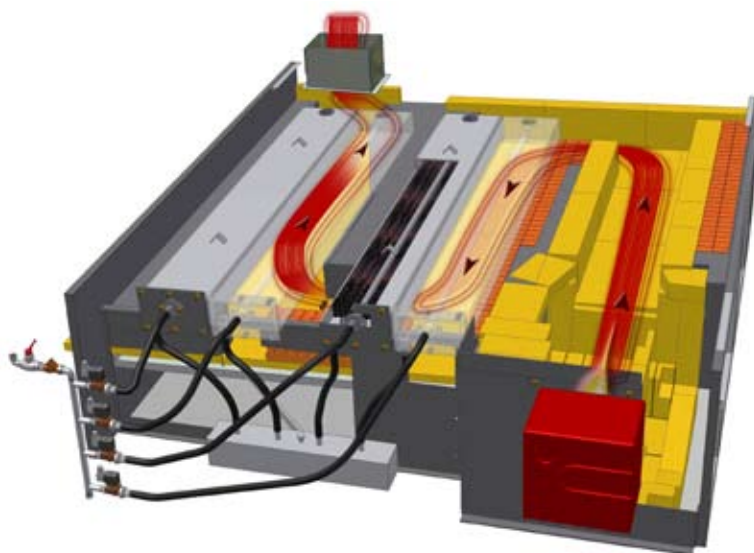
Piec ogrzewany jest palnikiem nadmuchowym zasilanym olejem lub gazem (metan lub G.P.L.). Dla serii pieców Mondial przewidziana jest także wersja ogrzewania opałem stałym (drewno, pelety, itp.).

Termostat bezpieczeństwa, dzięki sondzie umieszczonej w komorze wypiekowej, zapobiega przekroczeniu temperatury 310-320 °C.

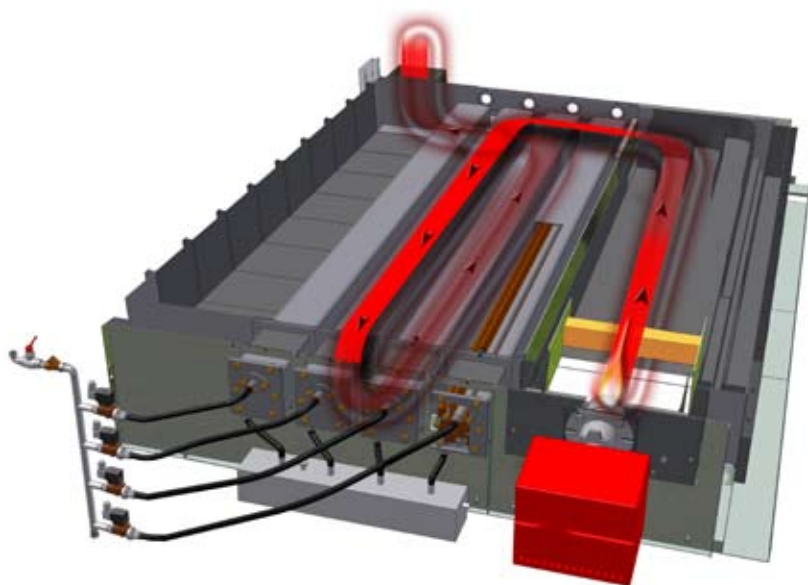
TIPI DI RISCALDAMENTO

La fornace è riscaldata da un bruciatore ad aria soffiata alimentato a gasolio o gas (metano o G.P.L.). Per la serie Mondial è previsto anche il riscaldamento a combustibili solidi (legna, sansa, ecc.).

Un termostato di sicurezza a riarmo manuale, con bulbo in camera di cottura, impedisce che il forno superi temperature di 310-320 °C in caso di guasto del sistema di controllo principale della temperatura.



MONDIAL



ECOMONDIAL

RÓWNOMIERNOŚĆ WYPIEKU

Duża masa termiczna zapobiega spadkom temperatury podczas wypieku.

Piec jest idealny do wypieku pieczywa o dużych gramaturach wymagającego minimalnych spadków temperatury.

Zastosowanie ceramiki i materiałów ogniotrwałych zapewnia stałe i stabilne parametry termiczne wewnątrz rurek ogrzewających komory w czasie wypieku.

Rezultatem jest najwyższej jakości wypiek - delikatny i równomierny.

UNIFORMITA' DI COTTURA

La grande massa termica evita gli sbalzi di temperatura, garantendo stabilità nella cottura. E' l'ideale per grosse pezzature e per cottura in caduta di temperatura.

L'impiego di cemento e materiali refrattari garantisce inoltre vapore costante e continuo per tutta la cottura.

Il risultato è una cottura dolce, uniforme e di qualità superiore.

Systemy załadunkowe

Sistemi d'informamento / sfornamento

RODZAJ RUCHU • TIPO DI MOVIMENTO

GÓRA-DÓŁ ALTO-BASSO	PRZÓD-TYŁ AVANTI-INDIETRO	POPRZECZNY/POZIOMY TRASVERSALE	COFANIE PŁÓTNA RECUPERO DEL TELO
------------------------	------------------------------	-----------------------------------	-------------------------------------

Zintegrowany podnośnik • Elevatore integrato

1

ręczny manuale	ręczny manuale	ręczny manuale	ręczny manuale
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

Rodzaj załadunku: stelaż/blacha stała • Tipologia di carico: a telaio fisso

Mechaniczny mod. EM 90 • Meccanico mod. EM 90

2

ręczny manuale	ręczny manuale	ręczny manuale	ręczny manuale
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

Rodzaj załadunku: stelaż/blacha stała • Tipologia di carico: a telaio fisso

Ręczny na kolumnie mod. MC • Manuale a colonna mod. MC

3

ręczny manuale	ręczny manuale	ręczny manuale	ręczny manuale
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

Rodzaj załadunku: stelaż/blacha stała • Tipologia di carico: a telaio fisso

Półautomatyczny na szynie mod. IF • Semi-automatico a rotaia mod. IF

4

zmotoryzowany motorizzato	ręczny manuale	ręczny manuale	ręczny manuale
------------------------------	-------------------	-------------------	-------------------

Rodzaj załadunku: stelaż/blacha stała • Tipologia di carico: a telaio fisso

Półautomatyczny na szynie mod. IM • Semi-automatico a rotaia mod. IM

5

zmotoryzowany motorizzato	zmotoryzowany motorizzato	ręczny manuale	ręczny manuale
------------------------------	------------------------------	-------------------	-------------------

Rodzaj załadunku: stelaż/blacha stała • Tipologia di carico: a telaio fisso

Automatyczny na szynie mod. TF • Automatico a rotaia mod. TF

6

zmotoryzowany motorizzato	zmotoryzowany motorizzato	ręczny manuale	zmotoryzowany motorizzato
------------------------------	------------------------------	-------------------	------------------------------

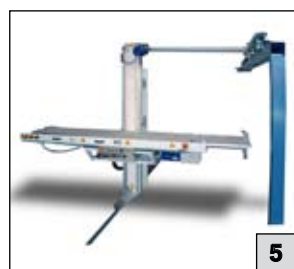
Rodzaj załadunku: stelaż/blacha stała • Tipologia di carico: a telaio fisso

Automatyczny na szynie mod. TI • Automatico a rotaia mod. TI

6

zmotoryzowany motorizzato	zmotoryzowany motorizzato	ręczny manuale	zmotoryzowany motorizzato
------------------------------	------------------------------	-------------------	------------------------------

Rodzaj załadunku: stelaż/blacha wymienna • Tipologia di carico: a telaio intercambiabile



Załadunek przez drzwiczki (szerokość 62 cm) pieca jednorazowo.

L'informamento avviene su una portina (larghezza 62 cm) del forno alla volta

Wyposażenie dodatkowe (opcje)

Optional

Opis • Descrizione	MONDIAL	ECOMONDIAL
Wysokość komór wypiekowych inna niż standard <i>Altezza delle camere diversa dallo standard</i>	O	O (*)
Drzwiczki ze stali nierdzewnej (szerokość=62cm) - zwykle zamknięte <i>Portine in acciaio inox (larghezza = 62 cm) - normalmente chiuse</i>	1	O
Zaczep aparatów ruchomy o trójkątnym przekroju (tylko dla wersji 4/5 komorowych) <i>Aggancio telai mobile a sezione triangolare (solo per versioni 4 / 5 camere)</i>	O	O
Drzwiczki otwierane do góry, otwieranie/zamykanie z przeciwwagą <i>Apertura portine verso l'alto, apertura/chiusura bilanciata - normalmente aperte o chiuse</i>	2	x
Palenisko boczne z lewej strony dla stałego materiału opałowego <i>Fornace laterale destra per combustibili solidi</i>	3	x
Powiększone palenisko z przodu dla stałego materiału opałowego <i>Fornace anteriore maggiorata per combustibili solidi</i>	O	x
Automatyczne uruchamianie pieca+zasuwa kominowa zmotoryzowana <i>Accensione automatica forno + serranda motorizzata camino</i>	O	✓
Wskaźnik temperatury i czasu wypieku na wyciągu (tylko w wersji z elektroniczną centralką) <i>Indicatore di temperatura e tempo di cottura sulla cappa (solo con centraline elettroniche)</i>	O	O
Wentylator do odprowadzania nadmiaru pary (zalecane dla pieców w wersji ze wzmocnioną parownicą) <i>Dispositivo per evacuazione eccesso di vapore (consigliato per forno con vaporiere rinforzate)</i>	O	✓
Centralka elektromechaniczna (brak opcji automatycznego uruchamiania) <i>Centralina elettromeccanica (accensione automatica forno non disponibile)</i>	O	O
Aspirator pary ze stali nierdzewnej AISI 304 (seryjnie z lakierowanej blachy) <i>Aspiratore vapori in acciaio inox AISI 304 (di serie in lamiera verniciata)</i>	O	O
Zestaw do aspiratora pary w pozycji bocznej (dx lub sx) <i>Kit per aspiratore vapori in posizione laterale (dx o sx)</i>	O	O
Rampa hydrauliczna by-pass parownicy <i>Rampa idraulica by-pass vaporiere</i>	4	O
Wzmocnienie parownicy dla zwiększenia produkcji pary <i>Rinforzo vaporiera per maggior produzione di vapore</i>	O	✓
Parownica dodatkowa do zasilania komory fermentacji <i>Vaporiera supplementare per alimentazione cella lievitazione</i>	O	O (**)
Zestaw ogrzewający parownicę z grzałkami elektrycznymi dla zwiększenia produkcji pary <i>Kit riscaldamento vaporiere con resistenze elettriche per ulteriore incremento produzione vapore</i>	5	O
Odprowadzenie spalin boczne sx lub tylne sx zamiast górnego <i>Scarico fumi laterale sx o posteriore sx anziché superiore</i>	x	O
Podwójny dolny panel rewizyjny <i>Portina sottobancale doppia</i>	O	x

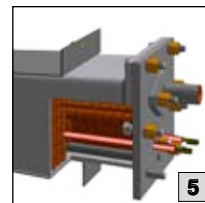
(*) + 5 cm dla ostatniej komory wypiekowej dla wersji z 3/4 komorami wypieku • + 5 cm su ultima camera per versioni 3 / 4 camere

(**) tylko dla wersji z 3/4 komorami wypieku • solo per versioni a 3 / 4 camere

✓ = seryjnie • di serie

O = opcja • optional

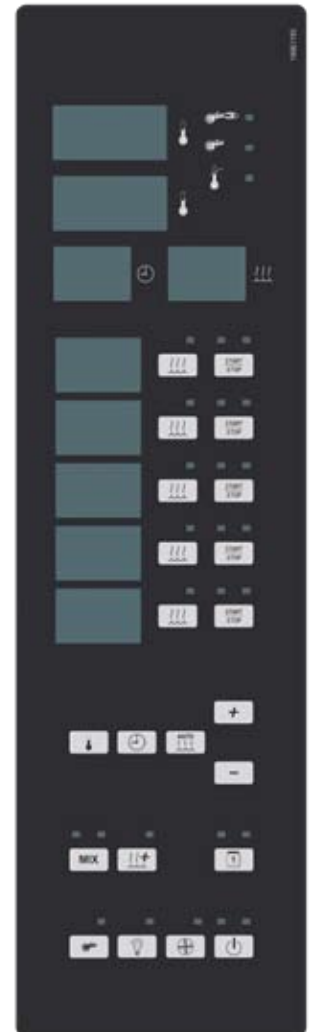
x = niedostępne • non disponibile



Wszystko pod kontrolą *Tutto sotto controllo*

- Możliwość ustawienia temperatury w °C lub °F (jedno ustawienie dla wszystkich komór)
- Możliwość ustawienia odrębnego czasu zaparowania dla poszczególnych komór
- Możliwość ustawienia zróżnicowanego czasu wypieku dla poszczególnych komór
- Możliwość równoczesnego wyświetlania temperatury ustawionej i rzeczywistej
- Możliwość zaprogramowania tygodniowego: dwa uruchomienia i dwa wyłączenia dziennie (opcja dla serii Mondial i serii Ecomondial)
- Trzy możliwości programowania czasu zaparowania: ręczny, ręczny czasowy, automatyczny
- Możliwość zaparowania w cyklu ciągłym lub przerywanym
- Łatwe programowanie czasu wypieku/czasu zaparowania dla poszczególnych komór wypiekowych przy wypieku tego samego rodzaju produktu.
- Autodiagnostyka z wyświetleniem kodu alarmu
- Możliwość sterowania oświetleniem także przy wyłączonym piecu
- Możliwość ręcznego wyłączenia palnika (przycisk)
- Sygnalizacja blokady palnika
- Możliwość wyświetlenia temperatury także w przypadku braku zasilania (dla serii Mondial)
- Możliwość przygotowania przycisków do sterowania komorą (opcja) (opcja niedostępna w modelu Ecomondial z 5 komorami wypiekowymi)

- *Impostazione temperatura in °C o °F (unica per tutte le camere)*
- *Impostazione tempo vapore per ogni camera*
- *Impostazione tempo cottura per ogni camera*
- *Visualizzazione contemporanea della temperatura impostata e temperatura reale*
- *Programmazione settimanale : due accensioni e due spegnimenti programmati giornalieri (optional per Mondial, di serie per Ecomondial)*
- *Tre modalità di programmazione tempo vapore: manuale , manuale temporizzato , automatico*
- *Impostazione erogazione vapore in modo intermittente o continuo*
- *Programmazione facilitata del tempo cottura/vapore per le diverse camere con prodotti uguali*
- *Diagnostica con visualizzazione allarmi*
- *Possibilità di comando luci anche con forno spento*
- *Pulsante per spegnimento manuale del bruciatore*
- *Segnalazione di blocco bruciatore*
- *Visualizzazione della temperatura anche in mancanza di energia elettrica (per Mondial)*
- *Predisposizione pulsante per comando cella (optional) (non disponibile per Ecomondial 5 camere)*



Dane techniczne

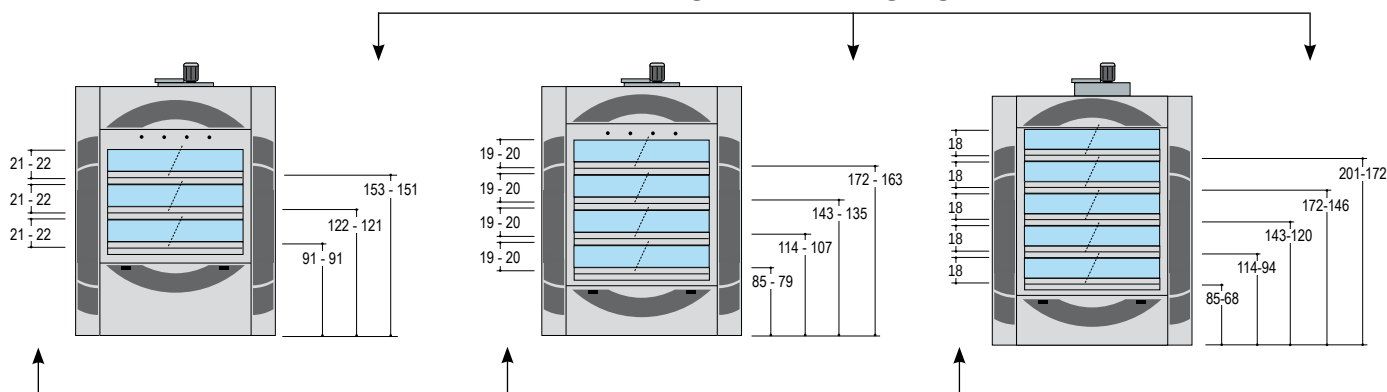
Dati tecnici

MONDIAL													
Model Modello	Komory Camere	Drzwiczki Porte	Powierzchnia wypiekowa Superficie di cottura	Wymiary komór Dimensioni camere cm		Długość aparatu Lunghezza telaio cm	Wymiary zewnętrzne Dimensioni esterne cm			Moc cieplna nominalna Potenzialità termica nominale			Waga Peso
	ilość/nr.	ilość/nr.	m ²	a	b	(*)	A	B	C	kW	kcal/h	BTU/h	kg
32 CX	3	2	5,10	124	138	179	190	270	230	58	49.700	197.300	6.000
32 CS			6,10		165	205		297		68	58.000	230.200	6.550
32 CC			7,10		191	232		323		76	65.000	258.000	7.050
32 C			8,10		218	258		350		84	72.000	285.800	7.550
33 CX	3	3	7,70	186	138	179	252	270	230	79	68.000	269.900	7.350
33 CS			9,20		165	205		297		97	83.000	329.400	7.900
33 CC			10,70		191	232		323		105	90.000	357.200	8.600
33 C			12,20		218	258		350		115	99.000	392.900	9.200
33 M			13,60		244	285		376		132	113.000	448.500	9.900
34 CS	3	4	12,20	248	165	205	314	297	230	115	99.000	392.900	9.950
34 CC			14,20		191	232		323		134	115.000	456.400	10.750
34 C			16,20		218	258		350		146	125.000	496.100	11.500
34 M			18,20		244	285		376		165	140.000	555.600	12.250
34 L			20,20		271	311		403		180	155.000	615.100	13.050
42 CS	4	2	8,20	124	165	205	190	297	230	91	78.000	309.600	7.050
42 CC			9,50		191	232		323		99	85.000	337.400	7.650
42 C			10,80		218	258		350		108	93.000	369.100	8.250
43 CX	4	3	10,30	186	138	179	252	270	230	102	88.000	349.300	8.100
43 CS			12,30		165	205		297		107	92.000	369.100	8.600
43 CC			14,20		191	232		323		134	115.000	456.400	9.350
43 C			16,20		218	258		350		146	125.000	496.100	10.050
43 M			18,20		244	285		376		163	140.000	555.600	10.800
43 L			20,20		271	311		403		180	155.000	615.100	11.500
44 CS	4	4	16,40	248	165	205	314	297	230	149	128.000	508.000	10.800
44 CC			19,00		191	232		323		165	142.000	563.500	11.650
44 C			21,60		218	258		350		182	156.000	619.100	12.600
44 M			24,20		244	285		376		200	172.000	682.600	13.450
44 L			26,80		271	311		403		227	195.000	773.900	14.350
53 C	5	1	20,25	186	218	415	252	350	260	180	154.800	614.300	11.300
53 M			22,70		244	445		376		194	166.840	662.100	12.200
53 L			25,25		271	475		403		208	178.880	709.500	13.100

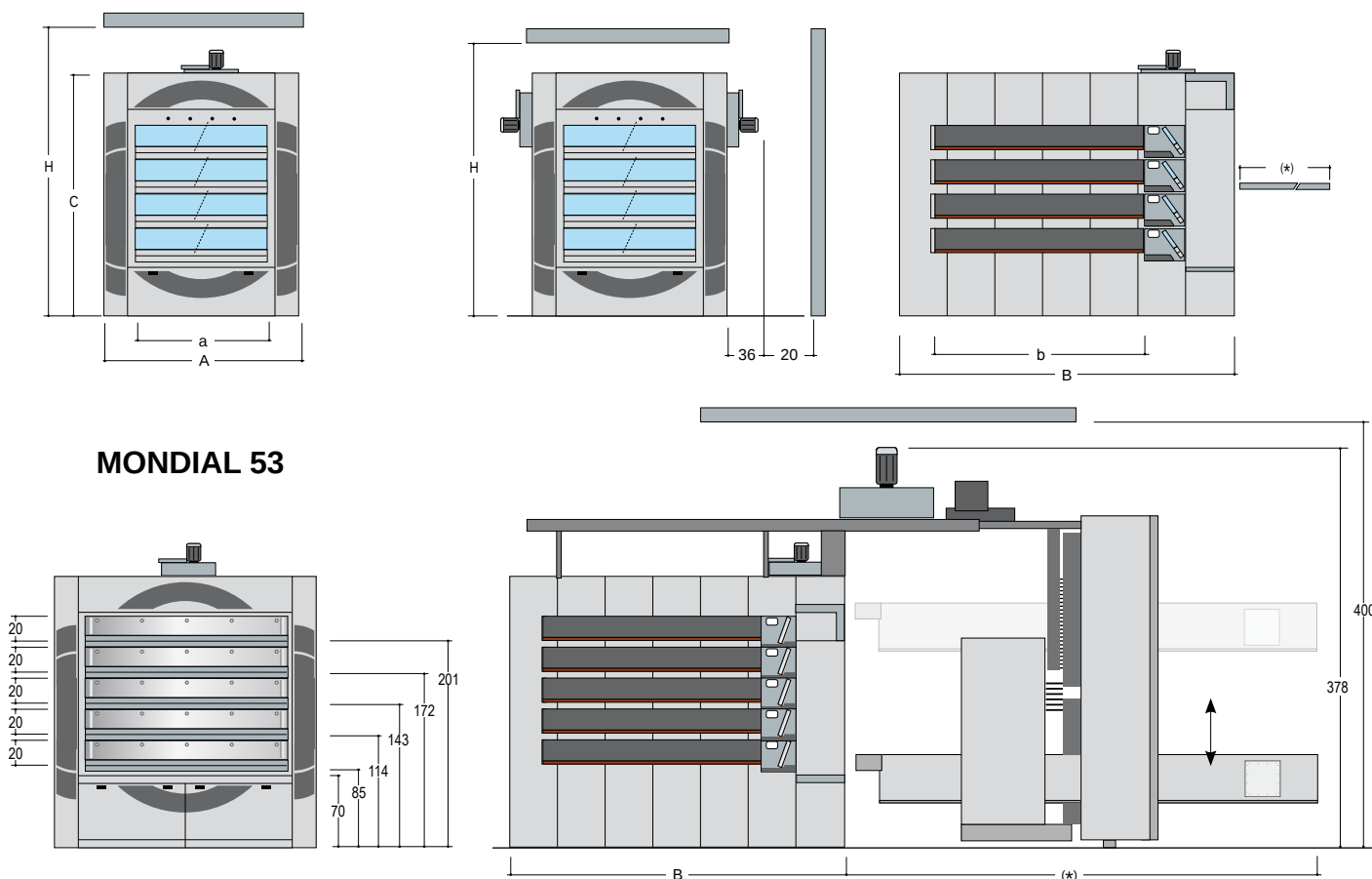
ECOMONDIAL													
Model Modello	Komory Camere	Drzwiczki Porte	Powierzchnia wypiekowa Superficie di cottura	Wymiary komór Dimensioni camere cm		Długość aparatu Lunghezza telaio cm	Wymiary zewnętrzne Dimensioni esterne cm			Moc cieplna nominalna Potenzialità termica nominale			Waga Peso
	ilość	ilość	m ²	a	b	cm	A	B	C	kW	kcal/h	BTU/h	kg
32 CS	3	2	6,10	124	165	205	175	289	230	34,0	29.500	116.500	4.000
32 C			8,10		218	258		342		45,0	38.700	152.900	4.700
33 CS	3	3	9,20	186	165	205	237	289	230	51,0	44.000	173.800	5.200
33 C			12,20		218	258		342		67,0	57.500	227.000	6.200
42 CS	4	2	8,20	124	165	205	175	289	230	45,0	38.500	152.000	4.600
42 C			10,80		218	258		342		56,0	48.000	190.500	5.500
43 CS	4	3	12,30	186	165	205	237	289	230	67,5	58.000	230.000	6.000
43 C			16,20		218	258		342		90,0	77.000	305.500	7.200
52 CS	5	2	10,20	124	165	205	175	289	230	56,0	48.000	190.500	5.200
52 C			13,50		218	258		342		74,5	64.000	254.000	6.400
53 CS	5	3	15,40	186	165	205	237	289	230	85,0	73.000	290.000	6.800
53 C			20,30		218	258		342		110,5	95.000	377.000	8.200

Dane techniczne**Dati tecnici**

Odległość komory od posadzki (cm) • Altezze d'ingresso alle camere (cm)

MONDIAL - ECOMONDIAL

Wysokość robocza komór wypiekowych (cm) • Altezze utili d'infornamento (cm)

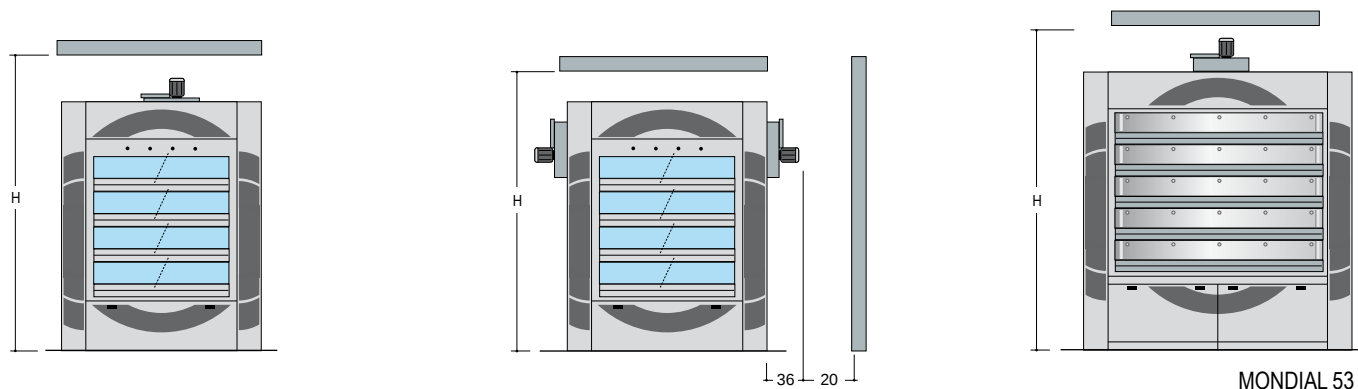
MONDIAL - ECOMONDIAL

Automatyczny załadunek pieca • Pala infornamento automatica

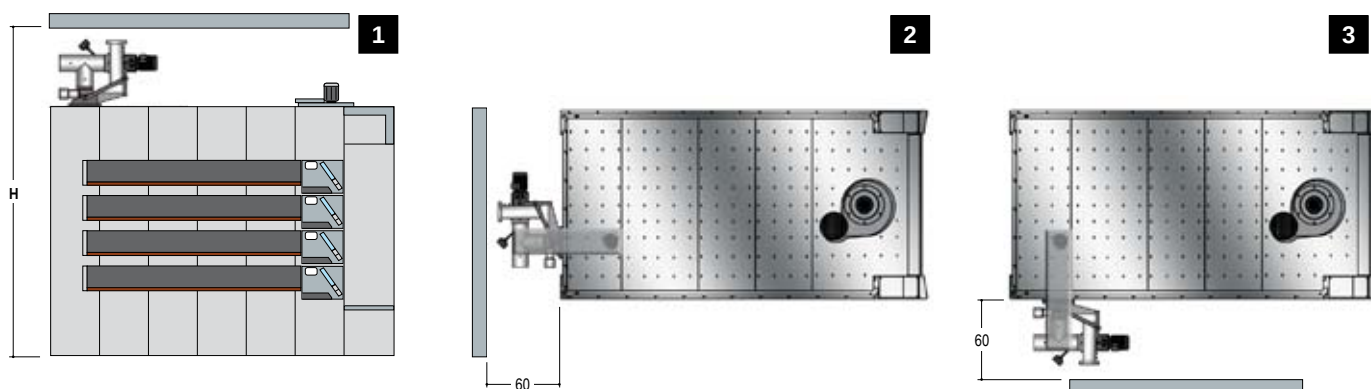
- Zasilanie elektryczne standard : 230/400/415 V, 3 fazy, 50/60 Hz.
- Odległość minimalna od ściany z tyłu 50 cm
- W przypadku zastosowania palników nie ujętych w cenniku płomienica musi być wykonana ze stali nierdzewnej o długości 90-120mm
- (*) W przypadku zastosowania automatu załadunkowego należy zwiększyć przestrzeń operacyjną z przodu o dodatkowe 60 cm w odniesieniu do odpowiadającej jej długości automatu załadunkowego.
- Alimentazione elettrica standard: 230/400/415 V, 3 Fasi, 50/60 Hz.
- Distanziare il forno di circa 50 cm dalla parete di fondo
- Per i bruciatori non inclusi nel listino, il tubo fiamma deve essere in acciaio inox con lunghezza compresa tra 90 e 120 mm
- (*) In caso di utilizzo di pala automatica prevedere 60 cm di spazio di servizio in più sul davanti rispetto alla corrispondente lunghezza della pala

Wysokość minimalna pomieszczenia <i>Altezza minima locale</i>	Seria <i>Serie</i>	Konfiguracja pieca <i>Configurazione forno</i>	
H = 400 cm	MONDIAL 53	Piec+ automat załadunkowy • <i>Forno + pala automatica</i>	
H = 300 cm	MONDIAL 53	Aspirator pary na stropie pieca • <i>Aspiratore vapori sul tetto del forno</i>	STANDARD
	ECOMONDIAL	Grupa wymuszonej aspiracji spalin na stropie pieca Aspirator pary na stropie pieca (1) <i>Gruppo aspirazione forzata dei fumi sul tetto del forno.</i> <i>Aspiratore vapori sul tetto del forno (1)</i>	
H = 270 cm	MONDIAL	Aspirator pary na stropie pieca • <i>Aspiratore vapori sul tetto del forno</i>	
H = 270 cm	ECOMONDIAL	Grupa wymuszonej aspiracji spalin z boku sx (3) lub z tyłu sx (2) pieca Piec musi być ustawiony w odległości 60 cm od ściany bocznej sx lub tylnej. W tym ostatnim przypadku pozostawić możliwość dojścia z boku. Aspirator pary na stropie pieca <i>Gruppo aspirazione forzata dei fumi in posizione laterale sx (3) o posteriore sx (2).</i> <i>Il forno deve essere montato a 60 cm dalla parete laterale sx o posteriore.</i> <i>In quest'ultimo caso deve esserci la possibilità di accesso laterale</i> <i>Aspiratore vapori sul tetto del forno</i>	OPTIONAL
H = 250 cm	ECOMONDIAL	Grupa wymuszonej aspiracji spalin z boku sx (3) lub z tyłu sx (2) pieca Piec musi być ustawiony w odległości 60 cm od ściany bocznej sx lub tylnej. W tym ostatnim przypadku pozostawić możliwość dojścia z boku. Aspirator pary z boku pieca (dx lub sx) Piec musi być ustawiony w odległości 56 cm od ściany bocznej. <i>Gruppo aspirazione forzata dei fumi in posizione laterale sx (3) o posteriore sx (2).</i> <i>Il forno deve essere montato a 60 cm dalla parete laterale sx o posteriore.</i> <i>In quest'ultimo caso deve esserci la possibilità di accesso laterale.</i> <i>Aspiratore vapori in posizione laterale (dx o sx).</i> <i>Il forno deve essere montato a cm 56 dalla parete laterale.</i>	
	MONDIAL	Aspirator pary z boku pieca (dx lub sx) Piec musi być ustawiony w odległości 56 cm od ściany bocznej. <i>Aspiratore vapori in posizione laterale (dx o sx).</i> <i>Il forno deve essere montato a cm 56 dalla parete laterale</i>	

Możliwe umiejscowienie aspiratora pary • *Possibili posizioni dell'aspiratore vapori*



Tylko dla serii ECOMONDIAL • *Solo serie ECOMONDIAL*



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

Dane techniczne i zdjęcia mają charakter wyłącznie poglądowy i nie są wiążące w przypadku wprowadzenia przez producenta ewentualnych modyfikacji.
Dati tecnici e fotografie si intendono forniti solo a titolo indicativo e non ci impegnano sulle eventuali modifiche che potranno essere apportate.