

piece obrotowe

Techno **LOGIC**



Doskonała równowaga pomiędzy technologią i design`em

Oryginalność i wydajność

Nowy piec o eleganckim designie, stanowiący optymalną syntezę piękna, wydajności i nowoczesności.

Nowa seria TECHNO jest dostępna w trzech wersjach ACTIVE, LOGIC i ENERGY aby wyjść naprzeciw potrzebom technologii, optymalnego wykorzystania miejsca oraz oszczędności energii.

W piecu TECHNO piękno jest ozdobą praktyczności.

To udana kombinacja czystej formy i funkcjonalności.

Doskonała jakość wypieku oraz niezawodność gwarantowane są przez ponad 60-cio letnie doświadczenie firmy Mondial Forni.





Lepsza wydajność i oszczędność

Człowiek jako miara wszystkich rzeczy



Dla Waszej Sztuki rzemieślniczej, nasza technika...

Techno, logicznie



Większa szczelność

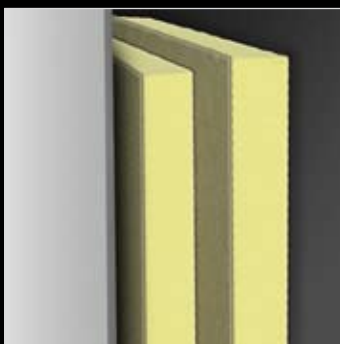
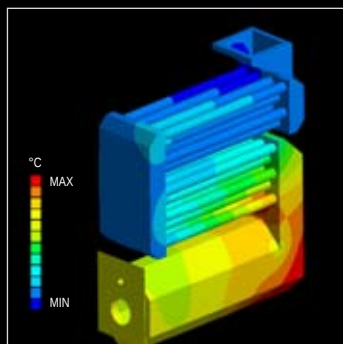


Specjalne uszczelki ze stali inox i gumy silikonowej gwarantują długą żywotność, pozwalają uniknąć zgnieceń wywołanych przez przypadkowe uderzenia oraz zapewniają maksymalną szczelność dla pary wzdłuż całego obwodu drzwi redukując zużycie energii.

Stać izolacja



Podwójna warstwa mat z wełny mineralnej o wysokiej gęstości (100 kg/m³), która pokrywa obwód pieca, pozwala uniknąć mostków cieplnych i gwarantuje maksymalną izolację termiczną oraz jej trwałość w czasie przyczyniając się w ten sposób do większej oszczędności energii.



Maksymalna wydajność



Nowy wymiennik ciepła ze stali inox gwarantuje wyższą wydajność + 90% (*) pozwalając w ten sposób na redukcję zużycia energii.

(*) wartość obliczona protokołem pomiaru Mondial Forni

Doskonała widoczność

Operacje czyszczenia są szybkie i łatwe dzięki szybkie otwieranej jak książka co zapewnia zawsze doskonałą widoczność produktu w trakcie wypieku. Oświetlenie umieszczone w drzwiach pozwala na szybką wymianę lamp.

Techno **LOGIC** : wszechstronność i kreatywność

Piec Techno w wersji **LOGIC** pozwala na wyrafinowane zarządzanie piecem dzięki kontroli elektronicznej **iPRO**, która pozwala na kontrolowanie każdej fazy wypieku oraz dzięki „funkcji SLEEP”, która pozwala określić automatyczne wyłączenie się pieca po ustalonym czasie nieużywania optymalizując zużycie energii.



Szyby termorefleksyjne Zewnętrzna bariera



Seryjnie montowane są w drzwiach podwójne szyby termorefleksyjne z tlenkami metali oraz szczeliną powietrzną. Dzięki tym specjalnym szybom zostają zredukowane straty ciepła co daje około 3,5 % oszczędności energii w porównaniu z tradycyjnym rozwiązaniem.



Zarządzanie recepturami z USB

Na frontowym panelu jest udostępniony seryjnie port USB 2.0. Dzięki niemu można w łatwy i szybki sposób przenieść, z jednego pieca na drugi, zarówno dane odnoszące się do receptur wypiekowych jak i uaktualnienia Software

FUNKCJA SPEED DRY Zawsze chrupiące produkty

Funkcja „SPEED DRY” gwarantuje szybsze o 70% odprowadzenie pary (z komory wypiekowej) w porównaniu do systemu standardowego, otrzymujemy w ten sposób bardziej chrupiące produkty!

Techno **LOGIC** : design i troska o rzemiosło

Piece serii TECHNO ukazują w detalach związek pomiędzy masywnością elementów składowych i jakością produktu, jak na przykład w przypadku ręczki ze stali inox o dużych wymiarach, która zapewnia zawsze pewny i ergonomiczny uchwyt.

Piec TECHNO jest inwestycją zaplanowaną na lata, w odpowiedzi na wymagania rzemiosła, zaprojektowany i wykonany w całości we Włoszech.





FSX



RSX

Piece TECHNO **LOGIC** są dostępne w wersji RSX z bocznym i tylnym dostępem do palnika (grzałek) lub w wersji FSX z przednim dostępem - idealne rozwiązanie pozwalające wykorzystać przestrzeń dzięki temu, że boki pieca mogą być dostawiane do siebie.



Techno **LOGIC** : panel kontrolny *i*PRO



Główne funkcje

Dzięki praktycznemu monochromatycznemu wyświetlaczowi LCD wszystkie operacje związane z zarządzaniem piecem są ułatwione; można zaprogramować do 99 receptur a dla każdej z nich 5 faz wypieku.

Parametry dla każdej receptury:

- nazwa receptury
- opóźnienie startu wentylatora
- % mocy (wersja elektryczna) dla uzyskania delikatniejszego wypieku
- sposób usuwania pary (ciągły/ przerywany)
- zarządzanie funkcją „SPEED DRY”

Parametry do każdej fazy wypieku:

- temperatura i czas wypieku
- ilość pary w sekundach/litrach
- czas odprowadzania pary

Pozostałe funkcje:

- dodatkowy czas wypieku
- 2 włączenia / 2 wyłączenia automatyczne dziennie
- funkcja SLEEP
- sygnał dźwiękowy końca wypieku
- wyciąg pary on/off
- obrót wózka on/off
- oświetlenie on/off
- ogrzewanie on/off
- sterowanie parą on/off
- sterowanie odprowadzaniem pary on/off
- diagnostyka z opisem na LCD



Techno **LOGIC** : gama

TECHNO 4676



RSX



FSX

TECHNO 6080



RSX

Właściwości konstrukcyjne

- Front oraz boczna obudowa pieca są seryjnie wykonane ze stali inox
- Okap i pochłaniacz pary wykonane ze stali inox z automatycznym sterowaniem zaworem odprowadzania pary
- Izolacja z wełny mineralnej o stałej gęstości
- Wymiennik ciepła i komora spalania o wysokiej wydajności wykonane ze stali inox
- Grzałki elektryczne zasilane sekwencyjnie (wersja elektryczna)
- Komora wypiekowa ze stali inox z zasuwami do regulacji przepływu powietrza
- Płaska podłoga łatwa do czyszczenia
- Rampa wjazdowa ze stali inox z łagodnym nachyleniem
- Zespół obrotu wózka z silnikiem oraz sprzęgłem przeciążeniowym. Ręczny system podnoszenia na hak
- Drzwi z dwiema szybami hartowanymi ze szczeliną powietrzną. Szyba zewnętrzna otwierana jak książka dla łatwego czyszczenia, podwójna szyba wewnętrzna termorefleksyjna z tlenkami metalu
- Uszczelki drzwi ze stali inox i gumy silikonowanej odpornej na ciepło, starzenie się i uderzenia.
- Seryjne otwieranie drzwi na zawiasy montowane z prawej strony.
- Tablica sterownicza otwierana od przodu (tablica o dodatkowej mocy dla wersji elektrycznej)
- System kontroli **PRO** z portem USB.

TECHNO 80100



FSX



RSX



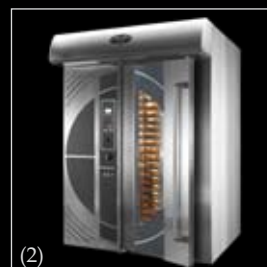
FSX

Dostępne opcje

- Ochrona szyby drzwi (1)
- Platforma obrotowa
- Automatyczne podnoszenie wózka
- Otwieranie drzwi na zawiasy montowane z lewej strony (2)
- Boczny dostęp z prawej strony do palnika / grzałek (wersja RDX)
- Powiększona parownica
- Funkcja SPEED DRY
- Licznik litrów



(1)



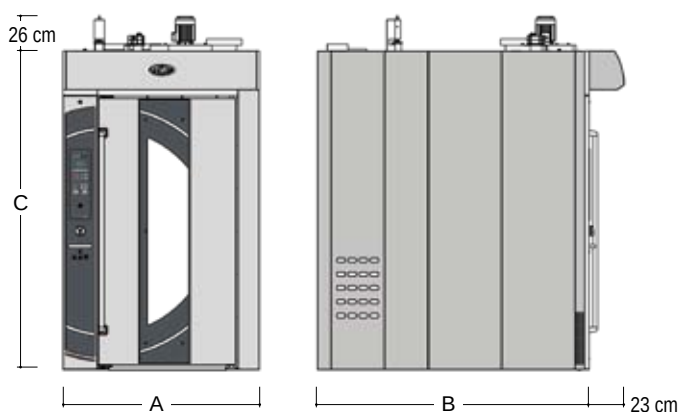
(2)

Dane techniczne i właściwości

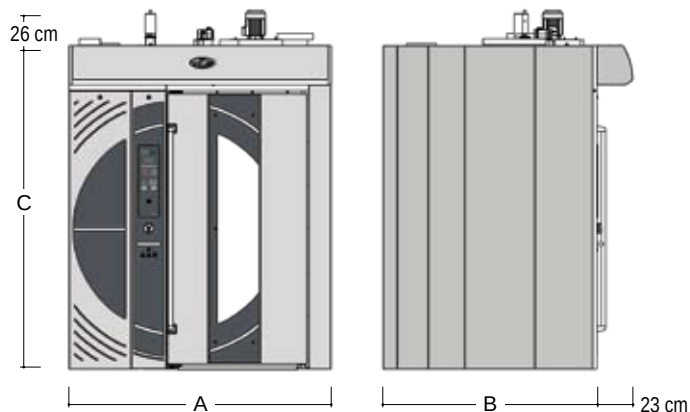
Modele pieców Techno

		4676		6080		80100		
		RSX	FSX	RSX	FSX	RSX	FSX	
WYMIARY ZEWNĘTRZNE (cm)		A	123	167	142	186	157	201
		B	177	133	196	152	211	167
		C	230		230		230	
WYSOKOŚĆ POMIESZCZENIA (cm)		H	270		270		270	
MOC CIEPLNA	Techno / G	kW	52		75		84	
		kcal/h	44.720		64.500		72.240	
	Techno / E	kW (400 V)	33,5		45,5		57	
CAŁKOWITA MOC ELEKTRYCZNA	Techno / G	kW (400 V)	1,5		2,5		2,5	
	Techno / E		35		48		59.5	
CIĘŻAR		kg	1.200		1.300		1.500	
POWIERZCHNIA WYPIEKOWA		m²	6,3 na 18 blach 46 x 76		8,6 na 18 blach 60 x 80		14,4 na 18 blach 80 x 100	

RSX



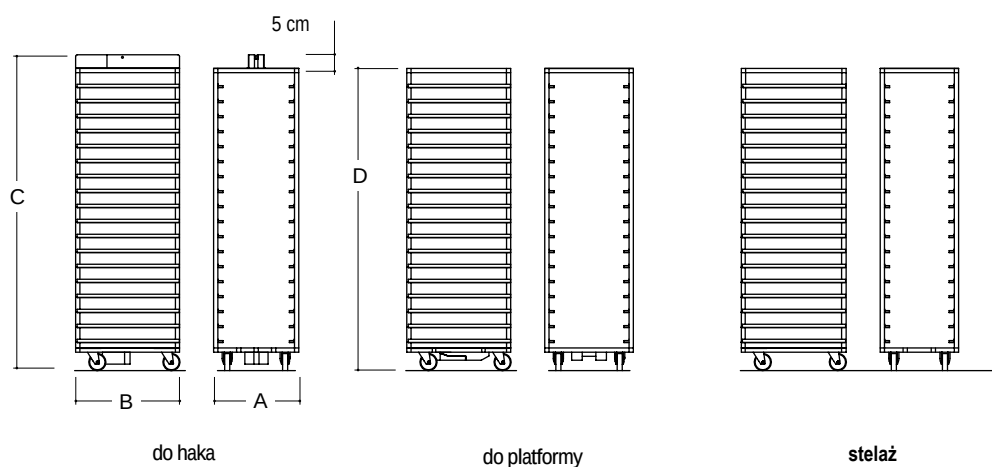
FSX



- zasilanie elektryczne standard: 230/400/415 V, 3 Fazy, 50/60 Hz
- zasilanie: olej opałowy, gaz (ziemny lub GPL), elektryczne
- **Wersja FSX:** dostęp do palnika / grzałek elektrycznych od przodu z lewej strony
- **Wersja RSX:** dostęp do palnika / grzałek elektrycznych z boku z lewej strony - należy zamontować piec w odległości 50 cm od lewej ściany dla celów serwisowych
Dostęp do palnika / grzałek elektrycznych od tyłu- należy zamontować piec w odległości 15 cm od lewej ściany dla celów serwisowych
- **Wersja RDX:** dostęp do palnika / grzałek elektrycznych z boku z prawej strony - należy zamontować piec w odległości 50 cm od prawej ściany dla celów serwisowych.
Palnik wystaje około 30 cm poza obwód pieca.

Wózki do pieców Techno

	Wymiary blach	Wymiary zewnętrzne wózka cm				Blachy	Przestrzeń między piętrami
	cm	A	B	C	D	n°	cm
4676	40 x 60	46	62	186	178	10	15,8
	50 x 70	56	72				
	45 x 75	51	77				
	46 x 76	52	78				
	53 x 65	59	67				
6080	60 x 65	66	67			13	12,1
	60 x 80	66	82				
	60 x 90	66	92			15	10,5
	65 x 90	71	92				
	53x65 (2 szt. na piętrze)	71	108				
80100	80 x 90	86	92			18	8,8
	60 x 100	66	102				
	67 x 108	73	110			20	7,8
	80 x 100	86	102				



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

Dane techniczne i fotografie maja charakter wylaczenie orientacyjny i nie sa wiazace w przypadku koniecznosci wprowadzenia przez producenta ewentualnych modyfikacji

TLOG_PL_002 (300 - 07/2010)