

LINIA PIECÓW CUKIERNICZYCH

Domino

ACTIVE **LOGIC** *Pizza*



Funkcjonalność, wysoka wydajność i wszechstronność zastosowania



Domino LOGIC
z komorą fermentacyjną na kórkach

Od ponad 65 lat Mondial Forni projektuje i produkuje piece, które wyróżniają się wysoką jakością i szeroką gamą możliwości zastosowania.

Również piece z nowej serii **Domino** cechują innowacyjne rozwiązania techniczne.

Wysoki poziom izolacji, możliwość optymalizacji wykorzystania mocy elektrycznej, oraz zastosowanie szyb termorefleksyjnych, gwarantują niskie koszty eksploatacyjne pieca.

Nowy system otwierania drzwiczek pozwala na realne zmniejszenie gabarytów całkowitych.

Grzałki montowane od przodu pieca sprawiają, że ich montaż, konserwacja i kontrola ich funkcjonowania są niezwykle łatwe do wykonania.

Piec **Domino** jest dostępny w dwóch wersjach **ACTIVE** i **LOGIC**, tak aby sprostać wymaganiom w zakresie łatwości obsługi jak również wszechstronności zastosowania.

Piec **Domino PIZZA**, jest także, dzięki innowacyjnym rozwiązaniom technicznym, doskonałym narzędziem, gwarantującym optymalny wypiek prawdziwej pizzy włoskiej.

*Piec **Domino**, aby każdy mógł wyrazić siebie.*

Wiele możliwości zastosowania, tylko jeden piec

Oferta dla różnych segmentów na rynku, oznacza dla Mondial Forni, tworzenie projektów kompleksowych i zapewniających wszechstronność zastosowania.

Analiza różnorodnych procesów wypiekowych, opracowanie i wdrożenie koncepcji mających na celu optymalizację zużycia energii (energy saving), dbałość o szczegóły oraz dążenie do uzyskania zintegrowanej i kompaktowej konstrukcji, to czynniki, które dzięki wysiłkom Mondial Forni, odnalazły dziś formę i zastosowanie, w piecach serii **Domino**.

*Piece serii **Domino**, prawdziwy postęp dla wszystkich...*

Cukiernie



Piekarnie



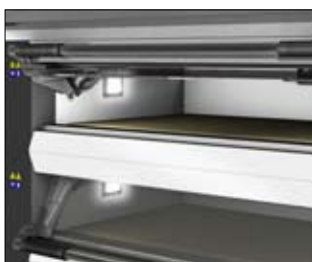
Domino



Pizzerie

HO.RE.CA

Innowacyjność i funkcjonalność zawsze przy Tobie



Nowe drzwiczki



Nowe drzwiczki, otwierane do góry, pozwalają na zmniejszenie gabarytów pieca. Mogą być wyposażone w szyby termorefleksyjne dla zapewnienia większej oszczędności energii elektrycznej.



Optymalne oświetlenie

Każda komora wypiekowa jest oświetlana przez 2 lampy halogenowe, które zapewniają widoczność wypiekanych produktów.



Ergonomiczny uchwyt

Każda komora wypiekowa wyposażona jest w dwa uchwyty wykonane z materiału termoizolacyjnego. Ich ergonomiczne umiejscowienie sprawia, że czynności otwierania i zamykania drzwi są proste i bezpieczne.



Okap

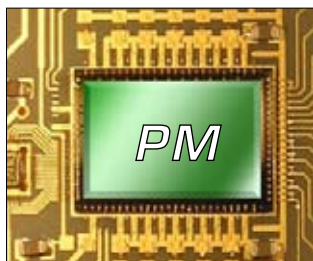
W całości wykonany ze stali inox i zintegrowany z bryłą pieca. System odprowadzania pary wyposażony jest w specjalny zawór umożliwiający regulację podciśnienia w kominie.



Stała izolacja



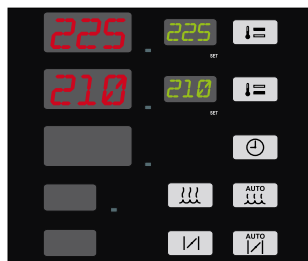
Podwójna warstwa mat z wełny mineralnej o dużej gęstości ($100\text{kg}/\text{m}^3$), otaczająca piec, zapewnia maksymalną izolację termiczną oraz jej trwałość w czasie.



PM Power Management



Innowacyjny system inteligentnego zarządzania zainstalowaną mocą elektryczną, posiadający 3 zróżnicowane funkcje, z których każda dopasowana jest do stopnia rzeczywistego wykorzystania poszczególnych komór wypiekowych.



Dwie niezależne sondy

Każda komora wyposażona jest w dwie niezależne sondy temperatury, dzięki czemu zarządzanie wykorzystywaną energią jest dokładniejsze i pozwala na redukcję kosztów eksploatacyjnych pieca oraz maksymalną stabilność wypieku.



Grzałki wzdluzne

Podłączenia grzałek zlokalizowane są z przodu pieca, co umożliwia łatwy i szybki dostęp w przypadku konieczności ich wymiany lub kontroli ich funkcjonowania, bez konieczności przesuwania pieca.

Wersje pieca

Opis	ACTIVE	LOGIC	Pizza
Otwieranie drzwiczek	do góry	do góry	na dół
Szyba termorefleksyjna	-	seryjnie	-
Sterowanie zaworem odprowadzania pary	ręczne	automatyczne	ręczne
Wysokość użytkowa komory (cm)	18-25-30	18-25-30	14
Tło komory	cement	cement	mat. ogniotrwały
Boki komory z materiałów ogniotrwałych	-	-	seryjnie
Panel sterowania	iBAS	iPRO	iBAS

Dostępne opcje

☒ Dostępny

☐ Niedostępny

Opis	ACTIVE	LOGIC	Pizza
Kółka	✓	✓	✓
Zaczepy aparatów wrzutowych (kanałowe)	✓	✓	×
Wzmocniona parownica	✓	✓	×
Licznik litrów wody (zaparowanie)	×	✓	×
Aspirator pary inox	✓	✓	✓
Automatyczny zawór odprowadzania pary	✓	seryjnie	×
Funkcja skraplania pary	✓	✓	✓
Okap wydłużony "LONG TYPE" (+200 mm)	✓	✓	✓
Panele maskujące boczne okapu	✓	✓	✓
Panel maskujący przedni podstawy pieca	✓	✓	✓
Złącze kominowe (w przypadku braku okapu)	✓	✓	✓
Filtr przeciwtłuszczowy okapu ze stali inox	✓	✓	✓
Dodatkowa płyta "EXTRA DELTA T" (grubość 5 cm)	✓	✓	✓
Wysokość podstawy - specjalna	✓	✓	✓
Wysokość robocza komory 25 cm	✓	✓	×
Wysokość robocza komory 30 cm	✓	✓	×
Sufit komory z blachy "boniowanej"	✓	✓	×
Tło komory z materiału ogniotrwałego	✓	✓	seryjnie
Siatka dystansująca od powierzchni tła	✓	✓	✓
Power Management (system zarządzania energią pieca)	✓	✓	×
Wtyczka pięciopinowa + 2,5 m kabla	✓	✓	✓
Skrzynka elektryczna z podłączeniem wszystkich komór	✓	✓	✓
Napięcie zasilające - specjalne (220V 50/60 Hz, 3P+PE)	✓	✓	✓
System zmiękczejący wodę	✓	✓	×

Prostota i efektywność

ACTIVE

Piec w wersji **ACTIVE** wyposażony jest w ręcznie sterowany zawór odprowadzania pary, ceramiczne płyty hartowe oraz podstawową centralkę sterującą **iBAS** w każdej z komór wypiekowych.

Prostota użytkowania jest główną zaletą centralki elektronicznej **iBAS**, gdzie wszystkie przyciski posiadają bezpośrednie i intuicyjne funkcje.

Centralka **iBAS** - możliwe ustawienia

- temperatura wypieku (góra/dół komory) MAX 350 °C
- czas wypieku
- dodatkowy czas wypieku (dopiek)
- ilość pary przy zaparowaniu w sekundach (tryb ręczny / automatyczny)
- sposób zaparowania (ciągły/pulsacyjny)
- 1 automatyczne uruchomienie pieca dziennie
- funkcja "SLEEP"
- sygnalizacja dźwiękowa zakończenia wypieku
- aspirator pary on/off
- oświetlenie pieca on/off
- ogrzewanie parownicy on/off
- regulacja % mocy grzałki przedniej
- diagnostyka



Domino ACTIVE

z przewodnikami na blachy, z podstawą na kółkach



Domino ACTIVE

z podstawą na kółkach



Wszechstronność i kreatywność

LOGIC

Piec w wersji **LOGIC** wyposażony jest w szyby termorefleksyjne, system odprowadzania pary z automatycznym zaworem oraz zaawansowaną centralkę sterującą typu **iPRO** w każdej z komór wypiekowych.

Praktyczny monochromatyczny wyświetlacz LCD sprawia, że wszystkie operacje związane z obsługą pieca stają się łatwiejsze; można zapamiętać aż do 99 programów wypiekowych, a dla każdego z nich ustawić 5 różnych faz wypieku.

Centralka **iPRO** - możliwe ustawienia

Parametry dla każdego programu:

- nazwa programu
- sposób zaparowania (ciągły/pulsacyjny)
- % mocy grzałki przedniej

Parametry dla każdej z faz programu :

- temperatura (góra i dół komory) MAX 350 °C
- czas wypieku
- ilość pary przy zaparowaniu w sekundach/litrach
- czas odprowadzania pary

Inne funkcje:

- dodatkowy czas wypieku
- 2 włączenia/2 wyłączenia automatyczne dziennie
- funkcja "SLEEP"
- funkcja "BOOSTER"
- sygnalizacja dźwiękowa zakończenia wypieku
- aspirator pary on/off
- oświetlenie komory wypiekowej on/off
- ogrzewanie parownicy on/off
- przycisk pary on/off
- przycisk odprowadzania pary on/off
- diagnostyka wraz z kodem i opisem alarmu na LCD

Każda komora pieca **LOGIC**, jest seryjnie wyposażona w port USB 2.0 służący do przenoszenia i zarządzania danymi, dotyczącymi programów wypiekowych oraz aktualizacji oprogramowania.



Domino LOGIC

Z szafką na przechowywanie blach i podstawą na kółkach



Prawdziwy ambasador wyjątkowego włoskiego produktu

Pizza

Piec w wersji *Pizza* wyposażony jest w drzwiczki dodatkowo izolowane, otwierane do dołu, oraz mechanizm ręcznego sterowania zaworem odprowadzania pary.

Tło komory wypiekowej jak i jej wewnętrzne ściany wykonane są z materiału ogniotrwałego.

Każda komora wypiekowa pieca w wersji *Pizza* posiada podstawową centralkę sterującą typu **BAS**.

Maksymalna, możliwa do ustawienia temperatura wynosi 400°C.



Otwieranie drzwiczek do dołu w modelu *Pizza*



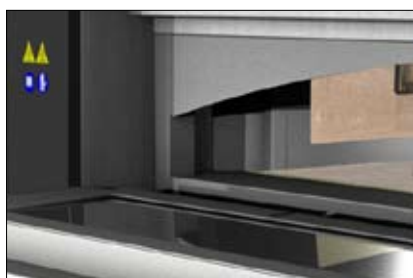


Domino Pizza
z podstawą na kółkach

Domino Pizza
z szafką z przewodnikami na blachy
i podstawą na kółkach



wnętrze komory wyłożone
materiałem ogniotrwałym



wejście do komory izolowane
blachą w formie kopuły



Model		2T-6040 1T-6080	3T-6040	2T-4060	4T-4060 2T-8060	2T-4680	4T-4680	2T-5365	3T-4060 PA	3T-4060	4T-6040 2T-6080	6T-4060 6T-6040	8T-6040 4T-6080	3T-4680	6T-4680	3T-5365 4T-4060 2T-8060	P6	P6L 3T-4060	P9
Wymiary robocze komory wypiekowej	cm (A1 x B1)	62x82	62x122	82x62	82x122	96x82	96x162	110x68	124X62	124x62	124x82	124x122	124x162	142x82	142x162	164x68	106x66	122X62	106x106
Powierzchnia wypiekowa	m ²	0,50	0,75	0,50	1,00	0,79	1,55	0,75	0,77	0,77	1,00	1,50	2,00	1,45	2,27	1,11	0,70	0,75	1,12
Wysokość robocza komory (cm)	14 ⁽¹⁾								✓								✓	✓	✓
	18-25-30	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Wypiek chleba		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Wypieki cukiernicze		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Wypiek pizzy na blachach		✓		✓					✓	✓								✓	
Wypiek pizzy okrągłej	Ø 28 / 30 cm																6	6	9
	Ø 33cm																5	5	9
	Ø 35cm																3	3	6
	Ø 45cm																2	2	4
Wymiary zewnętrzne komory wypiekowej (cm)	A	101	101	121	121	135	135	149	163	163	163	163	163	181	181	203	149	163	149
	B	121	161	101	161	121	201	107	105	101	121	161	201	121	201	107	107	105	147
	C	14								32							32		
		18								36									
		25								43									
	30								48										
Moc elektryczna (kW) ⁽²⁾	standard	3	4	3,3	5,7	4,2	5,7	5,7	4,5	4,5	5,7	7,7	7,7	6,9	9,5	7,7	9,7	9,1	14,7
	maksymalna ⁽³⁾	5	7	5,4	10,2	7,2	10,2	9,7	7,5	7,5	9,7	13,7	13,7	12	17	10,6			
	pizza na blachach	7		7,4					9,1	11,5									
Moc elektryczna parownicy (kW)		1	1,5	1	1,5	1	1,5	1,5		1,5	1,5	3	3	1,5	3	1,5			

☒ Dostępny

Zasilanie elektryczne standard: 400 V, 50 Hz (3P+N+PE)

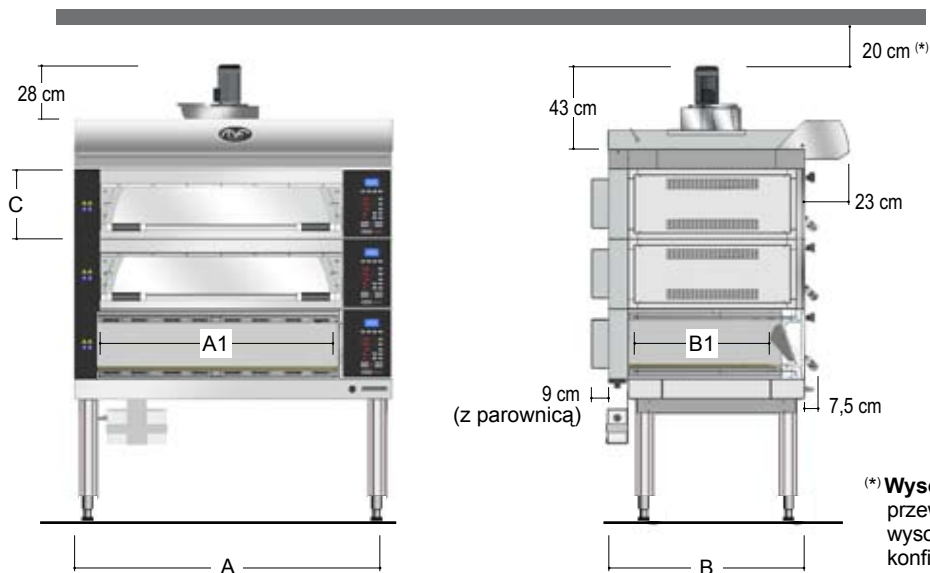
⁽¹⁾ Drzwiczki otwierane do dołu

⁽²⁾ Moc pieca bez parownic

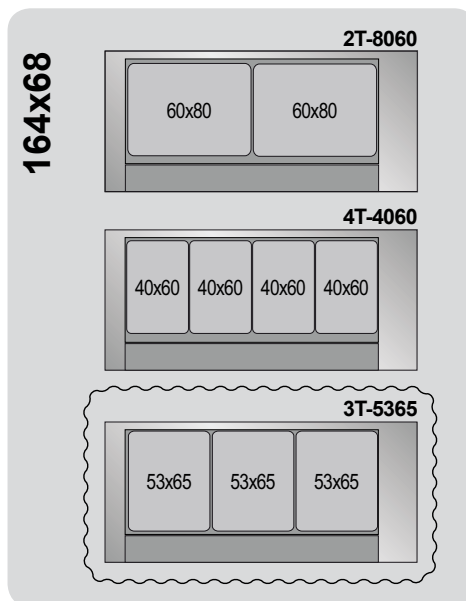
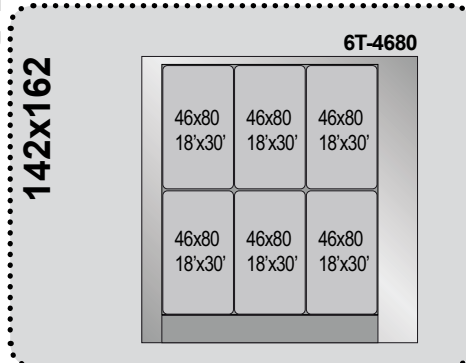
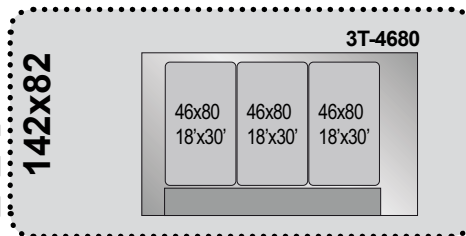
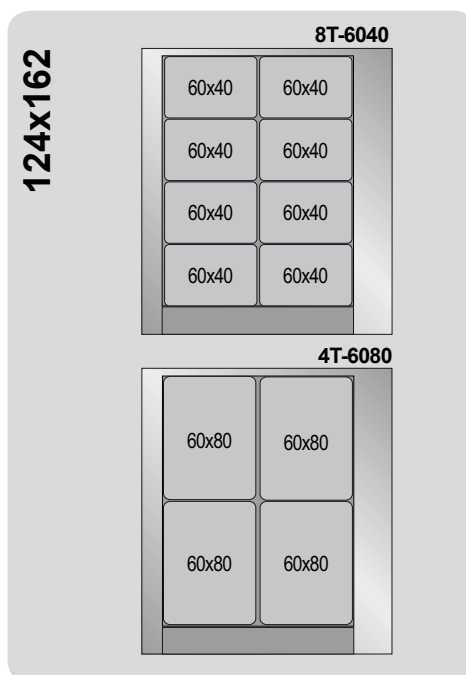
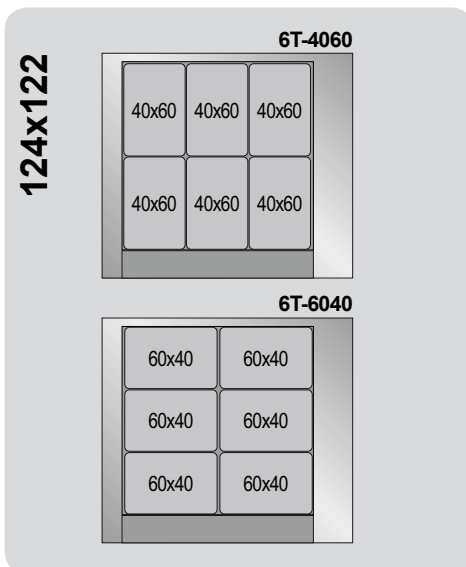
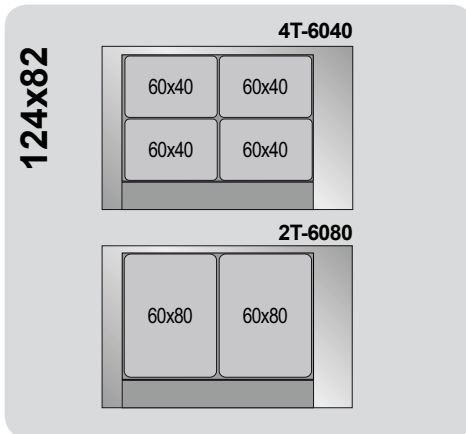
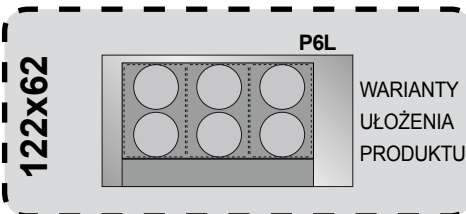
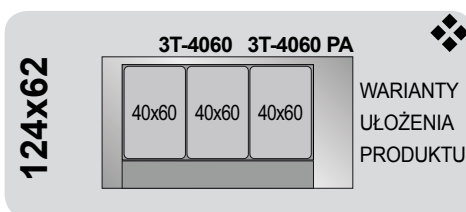
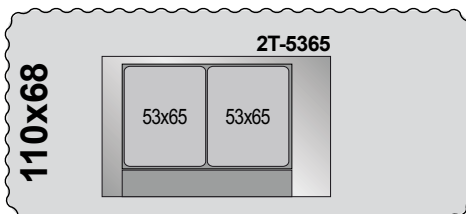
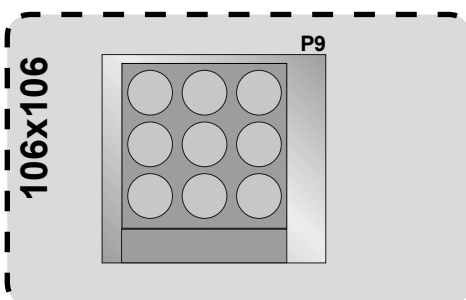
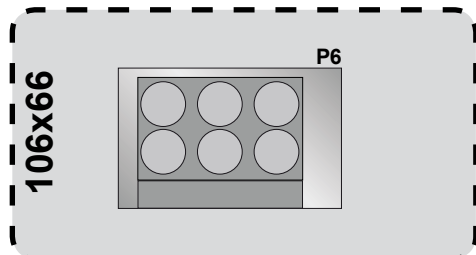
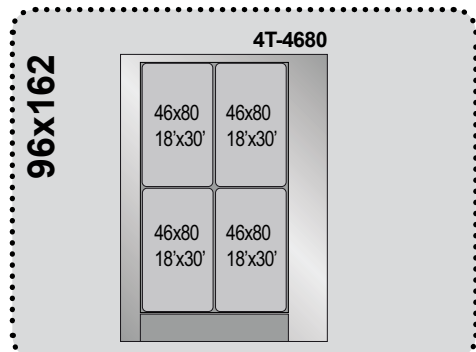
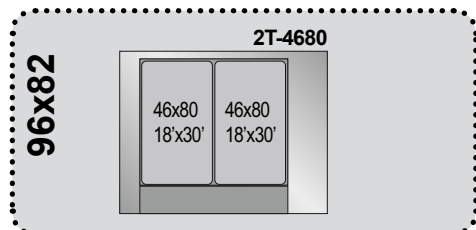
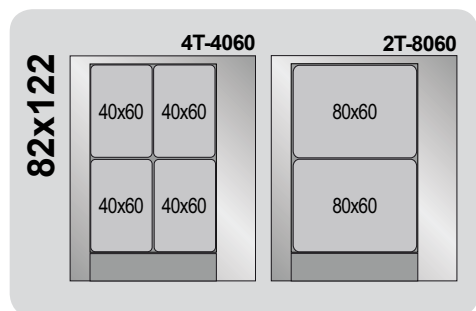
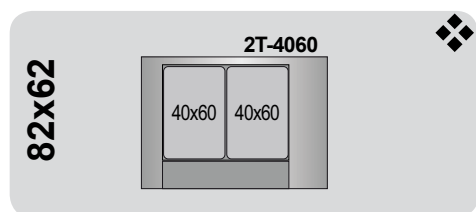
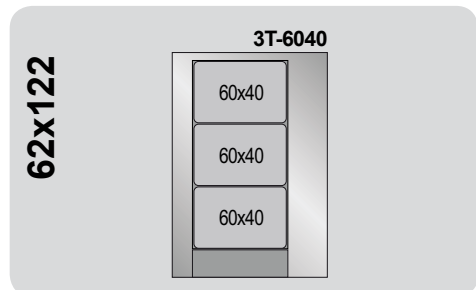
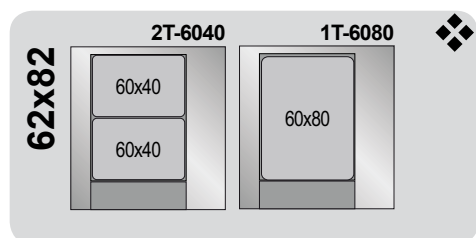
⁽³⁾ Podane wartości odnoszą się do mocy maksymalnej z opcją Power Management (PD = 100%)

Wysokości załadunku komór (tła do podłogi)

(cm)	2 komory	3 komory	4 komory	5 komór
Wys. robocza 14	106 - 137	75-106-137	-	-
Wys. robocza 18	89 - 120	82-118-154	47-83-119-155	48-84-120-156-192
Wys. robocza 25	89 - 132	82-125-168	47-90-133-176	48-91-134-177-220
Wys. robocza 30	89 - 137	82-130-178	47-95-143-191	48-96-144-192-240



(*) **Wysokość minimalna od sufitu:** przewidzieć zawsze + 20 cm ponad wysokość maksymalną wybranej konfiguracji pieca



- Wymiary podane w cm

❖ modele dostępne także w konfiguracji
PIZZA NA BLACHACH



Mondial Forni wspiera program racjonalnego wykorzystania
i ochrony zasobów naturalnych.

Zgodnie z tym założeniem, firma postanowiła zredukować ilość
drukowanych materiałów reklamowych, przekazując 50 % papieru na
inne cele, a tym samym zmniejszając zużycie tuszów drukarskich.

Pomóż nam w realizacji tego programu, pobierając nasze katalogi w
formie elektronicznej bezpośrednio z naszej strony [www](http://www.mondialforni.com).



www.mondialforni.com



DOMINO_PL_01_HORECA (... - 07/2013)