

Piece wsadowe rurkowe

**Mondial**

**ACTIVE**

**LOGIC**



**mondial forni**  
bakery projects



## Solidność i zaufanie

**Mondial** jest piecem wsadowym rurkowym wyposażonym w kilka komór wypiekowych i posiadającym znaczną masę termiczną, która stanowi cechę wyróżniającą go spośród innych pieców.

Piece serii **Mondial** przeznaczone są szczególnie do wypieku produktów, które wymagają zastosowania dużej mocy cieplnej i dużej ilości pary.

Mogą być zasilane gazem, olejem, peletami lub drewnem. Operacje czyszczenia kanałów spalinowych są łatwe i szybkie dzięki dogodnie umiejscowionym dużym otworom rewizyjnym.

Piece przystosowane są do wypieku produktów na blachach lub bezpośrednio na płytach hertowych, są dopasowane do załadunku z zastosowaniem aparatów załadunkowych ręcznych lub mechanicznych, lub w pełni zautomatyzowanych systemów załadunkowo wyładunkowych.

Ponad 65- letnie doświadczenie Mondial Forni w produkcji pieców zapewnia ich maksymalną efektywność, funkcjonalność oraz bezpieczeństwo eksploatacji.



mod. 43 LOGIC z drzwiczkami otwieranymi do góry (opcja)



mod. 32 LOGIC z elektryczną ostatnią komorą (opcja)

# Dlaczego warto wybrać piec **Mondial**



## Trwałość

Piec posiada frontal i panele obudowy zewnętrznej na całym jego obwodzie wykonane ze stali nierdzewnej.

## Nowoczesny design

Prostota i wyrazistość linii nadają piecom serii Mondial wyjątkowy charakter; łącząc styl i elegancję designu z profesjonalną jakością urządzenia.

## Solidność konstrukcji

Każdy element pieca został zaprojektowany i wykonany z dbałością o solidność i odporność jego konstrukcji, czyniąc go dzięki temu doskonałym narzędziem, do codziennej pracy w piekarni.

## Okap zewnętrzny

Wydłużony okap, typu "long type", dłuższy dodatkowo o 300 mm, gwarantuje optymalną aspirację pary zapewniając właściwe warunki pracy.



okap "Long Type"

## Smak i aromat produktu

Efektywność pracy systemu odprowadzania pary zapewnia idealny poziom wilgotności i kruchości wypiekanego produktu.



drzwiczki otwierane do góry

## Wysoka stabilność temperatury i wydajność produkcji

Kanały spalinowe wykonane są z cegieł ogiotrwałych, i pokryte w całości zaprawą ogniotrwałą. Segmenty przewodów rurowych, wyposażone są w podwójną poprzeczną rurkę dla poszczególnych komór wypiekowych. Taka konstrukcja zapewnia wyjątkowo dużą masę cieplną pieca.

## Redukcja kosztów eksploatacji

Dzięki zastosowaniu zmotoryzowanej zasuwki na kominie odprowadzania spalin zredukowana zostaje w znaczny sposób utrata ciepła.

Przy wypiekach, realizowanych na spadku temperatury, palnik pozostaje przez dłuższy czas kompletnie wyłączony, co pozwala na znaczne obniżenie kosztów związanych ze zużyciem energii.

## Maksymalne bezpieczeństwo

Termostat bezpieczeństwa umieszczony na palenisku pieca, gwarantuje optymalne i właściwe warunki oraz środowisko pracy, zgodne z wymogami norm bezpieczeństwa WE.



palnik na pelety

## Główne cechy konstrukcyjne



- Maksymalna temperatura wypieku: 300 °C
- Modele: z 3 / 4 komorami wypiekowymi wyposażonymi 2 / 3 / 4 drzwiczek
- Powierzchnia wypiekowa: od 5,10 do 26,80 m<sup>2</sup>
- Frontal, panele obudowy i okap wykonane ze stali nierdzewnej
- Oświetlenie komory wypiekowej za pomocą 2 lamp halogenowych
- System ogrzewania pieca za pomocą rur parowych ułożonych w kształcie pierścienia, z podwójnym poprzecznym przewodem rurowym dla poszczególnych komór wypiekowych, o średnicy 27 mm i grubości ścianki 4 mm, ogrzewających bezpośrednio płyty hertowe i strop każdej z komór wypiekowych.
- Parownice ogrzewane przez spaliny, z dogodnym dostępem w dolnej części pieca, pod komorami wypiekowymi
- Zasilanie: palnik gazowy / olejowy / na pelet / palenisko na drewno
- Palenisko i kanały spalinowe z materiałów ogniotrwałych i wylewki cementowej
- Otwory rewizyjne o dużych wymiarach pozwalające na przeprowadzenie w łatwy i szybki sposób operacji czyszczenia kanałów spalinowych
- Podłoże wypiekowe wkonane z cementowych płyt hertowych wzmocnionych metalową siatką
- Konstrukcja pieca wykonana na stałej podbudowie i podstawie
- Izolacja z wełny mineralnej o grubości minimalnej 20 cm z boku pieca
- Drzwiczki komór wypiekowych ze szkła hartowanego, wyposażone w przeciwwagę ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Kanałowe zaczepy na aparaty załadunkowe

## Systemy załadunkowo - wyładunkowe

Seria pieców **Mondial** oferuje różnorodne możliwości w zakresie systemów załadunkowo-wyładunkowych:

### Podnośnik mechaniczny

Najprostsze i niezwykle efektywne rozwiązanie



### Podnośnik zintegrowany

Dogodne rozwiązanie przy małej powierzchni



### Automatyczny załadunek na szynie

Automatyczny system usprawniający pracę



# Wersje pieca

Piece **Mondial** dostępne są w dwóch wersjach:

**LOGIC**, wszechstronny i funkcjonalny i **ACTIVE**, praktyczny i łatwy w obsłudze.

| Wersje pieca   | <b>A</b> CTIVE     | <b>L</b> OGIC |
|--|--------------------|---------------|
| Aspirator pary   | standard           | stal AISI 304 |
| Centralka  | Elektromechaniczna | Elektroniczna |
| Zmotoryzowana zasuwka na kominie odprowadzania spalin do automatycznego załączenia | ×                  | ✓             |
| Panele poliwęglanowe na frontalu   | ×                  | ✓             |

## Wszystko pod kontrolą

### Centralka elektroniczna

Funkcjonalna i wszechstronna

### Centralka elektromechaniczna **iMEC**

Praktyczna i łatwa w obsłudze








| Możliwość sterowania, kontroli i uruchamiania   | ELEKTRONICZNA | <b>i</b> MEC |
|---|---------------|--------------|
| Temperatury pieca                               | ✓             | ✓            |
| Czasu wypieku                                   | ✓             | ×            |
| Zaparowania ręcznego poszczególnych komór       | ✓             | ✓            |
| Zaparowania automatycznego poszczególnych komór | ✓             | ×            |
| Zaparowania komory ( dodatkowo)                 | ✓             | ×            |
| Pracy palnika ON / OFF                          | ✓             | ✓            |
| Pracy aspiratora pary ON / OFF                  | ✓             | ✓            |
| Oświetlenia komór ON / OFF                      | ✓             | ✓            |
| Automatycznego włączenia pieca                  | ✓             | ×            |

✓ = dostępna    × = nie dostępna

# Wybierz optymalne zasilanie pieca

Seria pieców **Mondial** w odpowiedzi na rosnące wymagania, przewiduje szeroką gamę systemów zasilania.

Od systemów zasilania na pelety, dla użytkowników propagujących dbałość o stan środowiska, do praktycznych systemów zasilania pieca gazem.

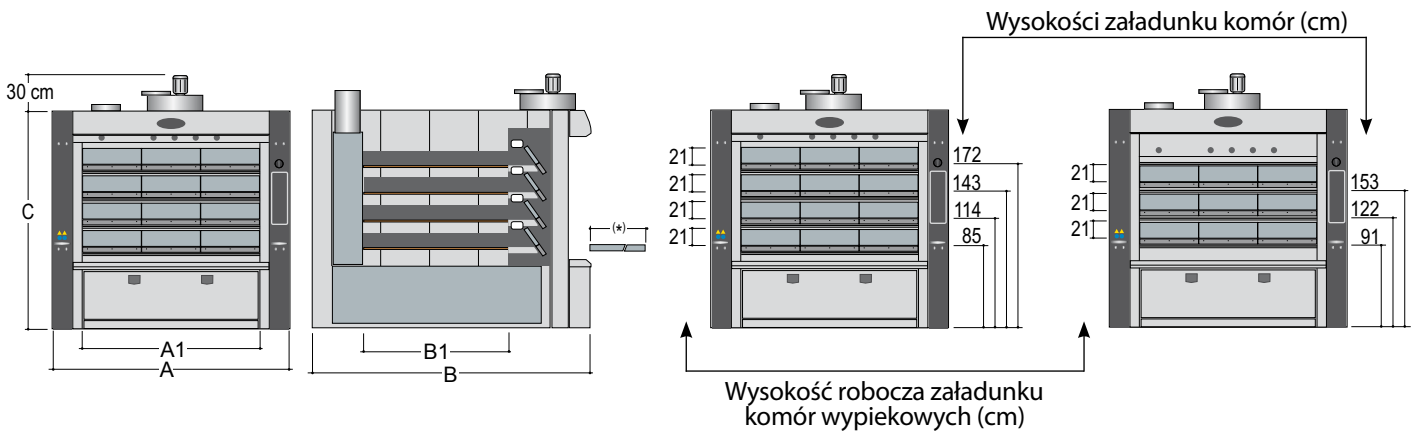
| Opis   | Z PRZODU PIECA  | Z BOKU PIECA                             |
|--|---|--|
|  <b>FF</b>  | <b>GAZ / OLEJ</b><br>palenisko z przodu pieca   | /  |
|  <b>FLL</b> | <b>GAZ / OLEJ / PŁYTA ZAŚLEPIAJĄCA</b><br>palenisko z przodu pieca                    | PALENISKO NA DREWNO                      |
|  <b>FLS</b> | <b>GAZ / OLEJ / PŁYTA ZAŚLEPIAJĄCA</b><br>palenisko boczne na opał stały              | PELETY<br>(palnik z płomieniem pionowym) |
|  <b>FFL</b> | <b>GAZ / OLEJ / DREWNO / PŁYTA ZAŚLEPIAJĄCA</b><br>palenisko na drewno z przodu pieca | /  |
|  <b>FFP</b> | <b>PELET</b><br>palenisko na pelety z przodu pieca                                    | /  |

## Opcje

| Opis   | ACTIVE | LOGIC    |
|--|--------|----------|
| Wysoko ostatniej komory 25 cm  |        | ✓        |
| Wysoko komór inna niż standardowa  |        | ✓        |
| Drzwiczki ze stali nierdzewnej AISI 430  |        | ✓        |
| Zaczepy aparatów załadunkowych na kołki (umieszczane ręcznie)                                      |        | ✓        |
| Podwójne zawory odprowadzania pary (podwójne sterowanie ręczne)                                    |        | ✓        |
| Drzwiczki otwierane do góry  |        | ✓        |
| Ostatnia komora w wersji elektrycznej w modelach 32 CS, CO - 33 CS, CO, M                          | ✗      | ✓        |
| Elektryczna parownica (tylko dla modeli z ostatni komor elektryczną) 32CS, 32CO, 33CS, 33CO, 33M   | ✗      | ✓        |
| Okap "Long Type" +300 mm (nie dostępny w przypadku pracy pieca ze zintegrowanym podnośnikiem)      |        | ✓        |
| Urządzenie usprawniające odprowadzanie pary (zalecane do parownic wzmocnionych)                    |        | ✓        |
| Wzmocnienie parownic w poszczególnych komorach wypiekowych zwiększające wydajność zaparow.         |        | ✓        |
| Dodatkowa parownica do komory fermentacyjnej (w modelach 3 i 4 półkowych)                          |        | ✓        |
| Aspirator pary inox AISI 304   | ✓      | standard |
| Zespół aspiratora pary w pozycji bocznej (dx lub sx) (redukcja wysokości pieca do 250 cm)          | ✓      | ✓        |
| Rampa hydrauliczna by-pass parownicy   |        | ✓        |
| FLL: palenisko boczne z prawej strony na opał stały (drewno)                                       |        | ✓        |
| FLP: palenisko boczne z prawej strony na palnik peletowy   |        | ✓        |
| FFL: powiększone palenisko z przodu pieca na opał stały (drewno)                                   |        | ✓        |
| FFP: palenisko z przodu pieca na palnik peletowy   |        | ✓        |
| Otwór rewizyjny boczny czyszczenia kanałów   |        | ✓        |
| Podstawa specjalna na palnik peletowy umieszczony z przodu pieca                                   |        | ✓        |
| Parapet zlicowany z frontalem pieca w przypadku paleniska FFL                                      |        | ✓        |
| Podwójny dolny panel rewizyjny dla modeli z 2 / 3 drzwiczkami (seryjny dla modeli z 4 drzwiczkami) |        | ✓        |
| Awaryjna bateria umożliwiająca wizualizację temperatury w przypadku braku zasilania elektrycznego  | ✗      | ✓        |
| Wskaźnik temperatury i czasu wypieku na okapie (tylko dla wersji pieca z centralą elektroniczną)   |        | ✓        |

✓ = dostępna    ✗ = nie dostępna

# Dane techniczne



| Model | Komory<br>ilość | Drzwiczki<br>komory<br>ilość | Powierzchnia<br>wypiekowa<br>m <sup>2</sup> | Wys. robocze<br>komór<br>cm | Wymiary (cm) |     |            |     |     | Moc cieplna |         | Moc<br>elektryczna<br>kW (400 V) | Waga<br>kg |         |        |
|-------|-----------------|------------------------------|---|-----------------------------|--------------|-----|------------|-----|-----|-------------|---------|----------------------------------|------------|---------|--------|
|       |                 |                              |   |                             | komora       |     | zewnętrzne |     |     | kW          | kcal/h  |                                  |            |         |        |
|       |                 |                              |   |                             | A1           | B1  | A          | B   | C   |             |         |                                  |            |         |        |
| 32 CX | 2               | 2                            | 5,1   | 21-21-21                    | 124          | 138 | 190        | 269 | 230 | 58,0        | 49.700  | 1,5                              | 6.000      |         |        |
| 32 CS |                 |                              | 6,1   |                             |              |     |            |     |     | 295         | 68,0    |                                  |            | 58.000  | 6.700  |
| 32 CO |                 |                              | 7,6   |                             |              |     |            |     |     | 335         | 79,0    |                                  |            | 68.000  | 7.300  |
| 32 C  |                 |                              | 8,2   |                             |              |     |            |     |     | 348         | 84      |                                  |            | 72.000  | 7.550  |
| 33 CX | 3               | 3                            | 7,7   | 21-21-21                    | 186          | 138 | 252        | 269 | 230 | 79,0        | 68.000  | 1,5                              | 7.350      |         |        |
| 33 CS |                 |                              | 9,2   |                             |              |     |            |     |     | 295         | 97,0    |                                  |            | 83.000  | 7.900  |
| 33 CO |                 |                              | 11,4  |                             |              |     |            |     |     | 335         | 110,0   |                                  |            | 94.000  | 9.500  |
| 33 C  |                 |                              | 12,2  |                             |              |     |            |     |     | 348         | 115     |                                  |            | 99.000  | 9.200  |
| 33 M  |                 |                              | 13,6  |                             |              | 244 | 375        |     |     | 132,0       | 113.000 |                                  | 9.900      |         |        |
| 34 CS | 4               | 4                            | 12,2  | 21-21-21                    | 248          | 165 | 314        | 295 | 230 | 115,0       | 99.000  | 1,5                              | 9.950      |         |        |
| 34 CO |                 |                              | 15,2  |                             |              |     |            |     |     | 335         | 140,0   |                                  |            | 120.000 | 11.800 |
| 34 C  |                 |                              | 16,2  |                             |              |     |            |     |     | 348         | 146     |                                  |            | 125.000 | 11.500 |
| 34 M  |                 |                              | 18,2  |                             |              |     |            |     |     | 375         | 165,0   |                                  |            | 140.000 | 12.250 |
| 34 L  |                 |                              | 20,2  |                             |              | 271 | 402        |     |     | 180,0       | 155.000 |                                  | 13.050     |         |        |
| 42 CS | 2               | 2                            | 8,1   | 21-21-21                    | 124          | 165 | 190        | 295 | 230 | 91,0        | 78.000  | 1,5                              | 7.300      |         |        |
| 42 CO |                 |                              | 10,1  |                             |              |     |            |     |     | 335         | 102,0   |                                  |            | 88.000  | 8.000  |
| 42 C  |                 |                              | 10,8  |                             |              |     |            |     |     | 348         | 108     |                                  |            | 93.000  | 8.250  |
| 43 CX | 3               | 3                            | 10,3  | 19-19-19-19                 | 186          | 138 | 252        | 269 | 230 | 102,0       | 88.000  | 1,5                              | 8.100      |         |        |
| 43 CS |                 |                              | 12,3  |                             |              |     |            |     |     | 295         | 107,0   |                                  |            | 92.000  | 8.700  |
| 43 CO |                 |                              | 15,2  |                             |              |     |            |     |     | 335         | 140,0   |                                  |            | 120.000 | 9.700  |
| 43 C  |                 |                              | 16,2  |                             |              |     |            |     |     | 348         | 146,0   |                                  |            | 125.000 | 10.050 |
| 43 M  |                 |                              | 18,2  |                             |              | 244 | 375        |     |     | 163,0       | 140.000 |                                  | 10.800     |         |        |
| 43 L  |                 |                              | 20,2  |                             |              | 271 | 402        |     |     | 180,0       | 155.000 |                                  | 11.500     |         |        |
| 44 CS | 4               | 4                            | 16,4  | 21-21-21                    | 248          | 165 | 314        | 295 | 230 | 149,0       | 128.000 | 1,5                              | 10.800     |         |        |
| 44 CO |                 |                              | 20,3  |                             |              |     |            |     |     | 335         | 175,0   |                                  |            | 150.000 | 12.400 |
| 44 C  |                 |                              | 21,6  |                             |              |     |            |     |     | 348         | 182,0   |                                  |            | 156.000 | 12.600 |
| 44 M  |                 |                              | 24,2  |                             |              |     |            |     |     | 375         | 200,0   |                                  |            | 172.000 | 13.450 |
| 44 L  |                 |                              | 26,8  |                             |              | 271 | 402        |     |     | 227,0       | 195.000 |                                  | 14.350     |         |        |



[www.mondialforni.com](http://www.mondialforni.com)



**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

Ilustracje i dane techniczne służą dla celów pokazowych, nie są więc obowiązujące i mogą ulec ewentualnym zmianom.