

Linia pieców HO.RE.CA

Air



mondial forni
bakery projects



Małe gabaryty, wielkie możliwości

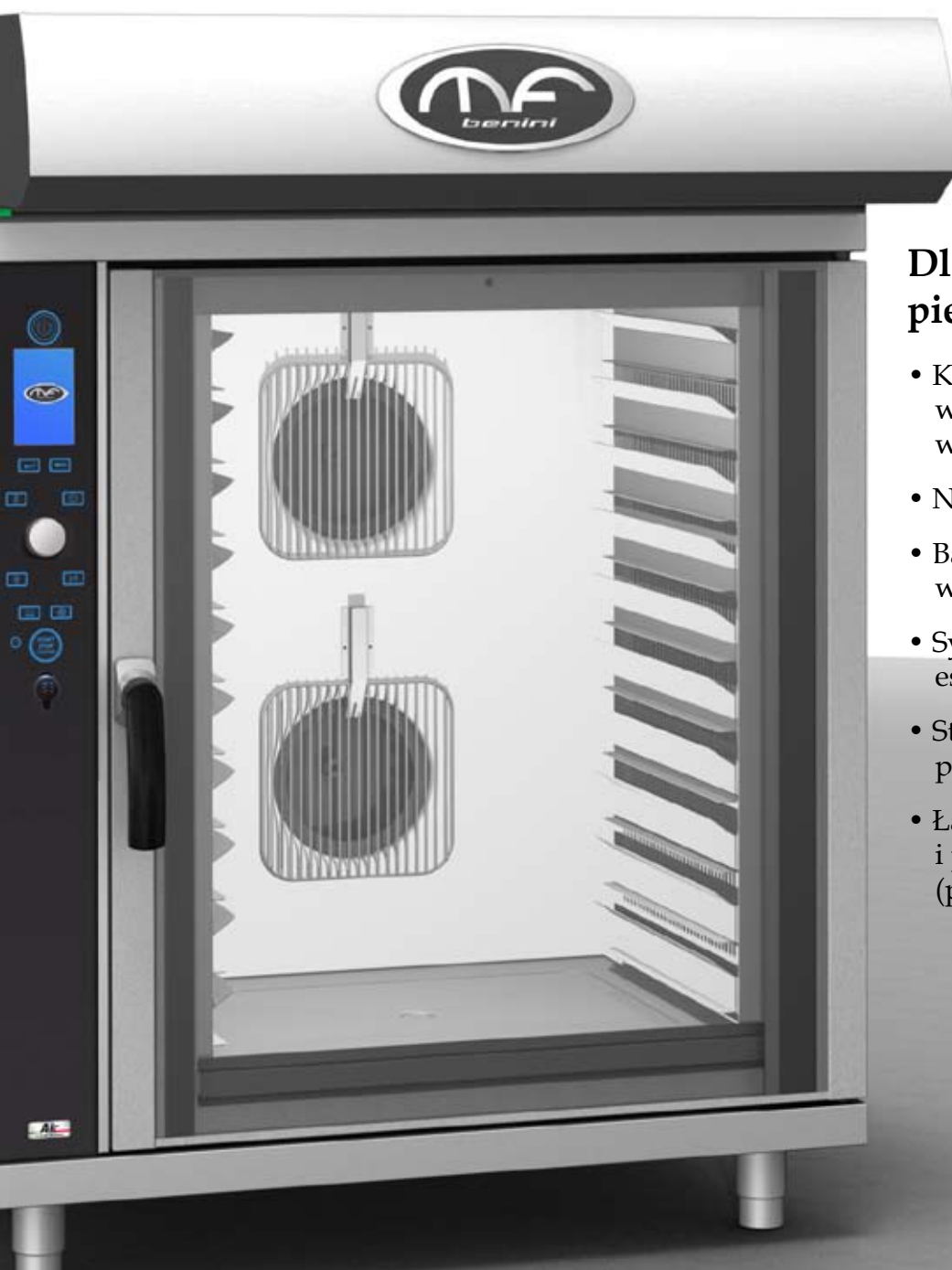
Seria pieców **Air** została opracowana aby sprostać stale rosnącym wymaganiom użytkowników zarówno w zakresie produkcji piekarniczej jak i cukierniczej.

Piec AIR, dzięki swojej wszechstronności w zakresie możliwości ustawień temperatury wypieku, gwarantuje maksymalnie krótki czas wypieku produktów mających znaleźć się na półkach dostępnych dla klienta w punktach sprzedaży. Jest urządzeniem idealnym dla małych cukierni, hoteli, sklepów, supermarketów, sieci punktów sprzedaży, czy restauracji.

Gama pieców serii AIR składa się z dwóch podstawowych modeli (5T i 10T) w wersji elektrycznej lub zasilanych gazem, oraz szeregu dostępnych opcji, które zapewniają indywidualne i szerokie możliwości ich zastosowania.

Jak ważna jest Twoja przestrzeń ?

Piec **Air**, dzięki swoim różnorodnym możliwościom konfiguracji, pozwala zapewnić wszechstronność wypieku na małej powierzchni, łącząc jednocześnie zalety wypieku statycznego i konwekcyjnego.



Dlaczego warto wybrać piec **Air**

- Kompaktowe gabaryty, wszechstronne możliwości wypieku
- Niskie koszty zużycia energii
- Bardzo szybka gotowość do wypieku
- System mycia pieca – zawsze estetyczny wygląd
- Stały poziom wydajności – filtr przeciw osadzaniu się kamienia
- Łatwość w przenoszeniu, instalacji i podłączeniu do eksploatacji (plug-in)

Innowacyjność i funkcjonalność zawsze u Twojego boku

Seryjne

- Maksymalna temperatura wypieku 270°C
- Trwałość i solidność konstrukcji – frontał i obudowa boków pieca ze stali nierdzewnej
- Komora wypiekowa ze stali nierdzewnej (zaokrąglone kąty w celu ułatwienia czynności mycia)
- Zbrojone grzałki ze stali nierdzewnej
- Parownica
- Izolacja o stałej gęstości wykonana przy zastosowaniu paneli z wełny mineralnej
- Bezpieczny i ergonomiczny uchwyt otwierający drzwi pieca, wykonany z materiału termoizolacyjnego
- Halogenowe lampy oświetlające wnętrze komory wypiekowej zapewniające optymalną widoczność wypiekanego produktu
- Centralka sterująca z lewej strony pieca
- Drzwi pieca z podwójną hartowaną szybą (możliwość otwarcia i wyczyszczenia powierzchni pomiędzy szybami)
- Drzwi pieca otwierane na prawą stronę (dostępne również w wersji otwieranej na lewą stronę)
- Nóżki pieca z regulacją wysokości
- Zabezpieczenie przed osadzaniem się kamienia-filtr
- Norm WE

Opcje

- Okap z lub bez aspiratora pary ⁽¹⁾
- Podstawa z przewodnikami na blachy ⁽²⁾
- Obniżona podstawa umożliwiająca różnorodne konfiguracje ⁽³⁾
- Komora garownicza z drzwiczkami szklanymi lub ze stali nierdzewnej ⁽⁴⁾
- Model 4T i 8T
- Model na blachy 46x66
- Drzwi pieca z otwieraniem na lewą stronę ⁽⁵⁾
- Kółka ⁽⁶⁾
- System pół-automatycznego mycia pieca ⁽⁷⁾



⁽⁷⁾ System pół-automatycznego mycia pieca (normalny lub krótki) przewiduje trzy fazy mycia (wprowadzenie detergentu, mycie zasadnicze, płukanie). Detergent należy wprowadzić do pieca ręcznie i spryskać nim zabrudzone powierzchnie. Kolejne fazy cyklu mycia, czyli mycie zasadnicze i płukanie, następują kolejno po sobie i są uruchamiane automatycznie. System mycia dostępny jest wyłącznie w wersji pieca z centralką typu "P" (z możliwością programowania).



Prostota obsługi czy wszechstronna technologia?

Piec **Air**, w zależności od wymagań i zapotrzebowania użytkownika, może posiadać jedną z trzech typów centralek sterujących :

elektromechaniczną , elektroniczną lub z możliwością programowania.



centralka "M"
ELEKTROMECHANICZNA



centralka "E"
ELEKTRONICZNA



centralka "P"
Z MOŻLIWOŚCIĄ PROGRAMOWANIA

FUNKCJE	ELEKTROMECHANICZNA	ELEKTRONICZNA	Z MOŻLIWOŚCI PROGRAMOWANIA
Analogowy wskaźnik temperatury	✓	×	×
Cyfrowy wskaźnik temperatury	×	✓	✓
Temperatura komory	✓	✓	✓
Czas wypieku	✓	✓	✓
Zaparowanie ręczne	✓	✓	✓
Zaparowanie automatyczne	×	✓	✓
Regulacja prędkości powietrza w komorze wypiekowej	×	✓	✓
Sterowanie ręcznym zaworem odprowadzania pary	✓	×	×
Sterowanie zmotoryzowanym zaworem odprowadzania pary	×	✓	✓
Sterowanie automatycznym zaworem odprowadzania pary	×	×	✓
Włączanie /wyłączanie oświetlenia pieca	×	✓	✓
Program ręczny	✓	✓	✓
Program automatyczny	×	×	✓
Nazwa programu	×	×	✓
Zróżnicowanie faz wypieku	×	×	1+10
Gotowe programy wypiekowe (wprowadzone fabrycznie)	×	×	10
Cykl wstępnego nagrzewania pieca	×	×	✓
Cykl chłodzenia	×	×	✓
Automatyczne włączanie się pieca	×	×	✓
Port USB	×	×	✓

Konfiguracje



Konfiguracje pieców **Air - Air**

	Typ	Opis	Ilość blach nr.	Pow. wypiek m ²	Wymiary zewnętrzne				elektr kW	Moc cieplna		Waga kg	Wydajność prod (szt./h) ⁽²⁾	
					A (mm)	B (mm)	AxB (m ²)	C (mm)		kcal	kW		bagietka	rogalik
	E	Okap ⁽¹⁾ ... + AIR 5...	5	1,2	995	975	0,97	1007	8,0	/	/	120	60	120
	G							1101	0,6	11,6	13,8	125		
	E	Okap ⁽¹⁾ ... + AIR 5... + podstawa ⁽¹⁾ + komora...	5	1,2	995	1040	1,03	1767	9,4	/	/	188		
	G							1871	2,1	11,6	13,8	193		
	E	Okap ⁽¹⁾ ... + AIR 5... + podstawa ⁽¹⁾ + prowadnice 7 blach	5	1,2	995	975	0,97	1887	7,9	/	/	150		
	G							1991	0,6	11,6	13,8	155		
	E	Okap ⁽¹⁾ ... + AIR 5... /E + AIR 5... /E + 2x podstawa ⁽¹⁾ + obniżona podstawa z nogami + zestaw złączy	5+5	2,4	995	975	0,97	2225	16	/	/	256	60 + 60	120 + 120
	G													
	E	Okap ⁽¹⁾ ... + AIR 10...	10	2,4	995	975	0,97	1407	15,9	/	/	172	120	240
	G							1511	1,1	13,7	16	182		
	E	Okap ⁽¹⁾ ... + AIR 10... + podstawa ⁽¹⁾ + komora...	10	2,4	995	1040	1,03	2167	17,3	/	/	240		
	G							2271	2,5	13,7	16	250		
	E	Okap ⁽¹⁾ ... + AIR 10... + podstawa ⁽¹⁾ + prowadnice 5 blach	10	2,4	995	975	0,97	2137	15,9	/	/	207		
	G							2241	1,1	13,7	16	217		
	E	Okap ⁽¹⁾ ... + AIR 5... /E + AIR 10... /E + podstawa ⁽¹⁾ + zestaw złączy	5+10	3,6	995	975	0,97	2180	23,8	/	/	283	60 + 120	120 + 240

⁽¹⁾ Opcje**LEGENDA**

Przykład: AIR 5... / ...

TYP CENTRAŁKI

- M: ELEKTROMECHANICZNA
- E: ELEKTRONICZNA
- P: Z MOŻLIWOŚCIĄ PROGRAMOWANIA

TYP ZASILANIA

- E: ELEKTRYCZNA
- G: GAZ

⁽²⁾ Bagietka: 6 szt. na blasze
T wypieku = 30 min

Rogalik: 8 szt. na blasze
T wypieku = 20 min

Konfiguracje pieców **Air - Domino**

	Opis	Ilość blach nr.	Pow. wypiek m ²	Wymiary zewnętrzne				Moc elektr. kW	Waga (kg)				Wydajność prod (szt./h) ⁽²⁾	
				A (mm)	B (mm)	AxB (m ²)	C (mm)		podst	prow.	szafa	kom.	bagietka	rogalik
	Okap ⁽¹⁾ ... + AIR 5.../E + DOMINO 2T-6040...+ podstawa + płyta dolna AIR + płyta dolna DOMINO + podstawa z nogami (+ prowadnice/ szafa/ komora...)	5+ 2	1,68	1010	1370	1,38	2070	12,9	300	318	338	348	60+ 24	120+ 48
	Okap ⁽¹⁾ ... + AIR 5.../E + 2x DOMINO 2T-6040...+ podstawa + płyta dolna AIR + płyta dolna DOMINO + podstawa z nogami	5+ 2+ 2	2,16	1010	1370	1,38	2210	17,9	420	/	/	/	60+ 24+ 24	120+ 48+ 48
	Okap ⁽¹⁾ ... + AIR 10.../E + DOMINO 2T-6040...+ podstawa + płyta dolna AIR + płyta dolna DOMINO + podstawa z nogami	10+ 2+	2,88	1010	1370	1,38	2160	20,9	352	/	/	/	120+ 24	240+ 48
	Okap ⁽¹⁾ ... + AIR 5.../E + reggiteglie laterale + DOMINO 3T-4060...+ podstawa + płyta dolna AIR + płyta dolna DOMINO + podstawa z nogami (+ prowadnice/ szafa/ komora...)	5+ 3	1,92	1630	1170	1,91	2070	15,4	400	427	460	485	60+ 36	120+ 72
	Okap ⁽¹⁾ ... + AIR 5.../E + prowadnice boczne + DOMINO 4T-6040...+ podstawa + płyta dolna AIR + płyta dolna DOMINO + podstawa z nogami (+ prowadnice/ szafa/ komora...)	5+ 4	2,20	1630	1370	2,23	2070	17,6	435	462	495	520	60+ 48	120+ 96
	Okap ⁽¹⁾ ... + 2 x AIR 5.../E + DOMINO 3T-5365...+ podstawa + płyta dolna AIR + płyta dolna DOMINO + podstawa z nogami (+ prowadnice/ szafa/ komora...)	5+ 5+ 4 (4060)	3,36	2030	1390	2,82	2070	26,5	570	605	645	665	60+60+ 48	

⁽¹⁾ Opcje**Zasilanie elektryczne standard:**

- dla wersji elektrycznej : 380÷415V, 50 Hz (3P+N+PE)
- dla wersji zasilanej gazem : 220÷240V, 50 Hz (monofaza)

Zasilanie elektryczne specjalne:

- 380÷415V, 60 Hz (3P+N+PE)
- 380÷415V, 50 Hz (2P+N+PE)
- 380÷415V, 60 Hz (2P+N+PE)



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



AIR_PL_01 (... - 09/2014)