



## FOUR A SOLE A TUBE DE VAPEUR

Fours à sole fixe à tubes de vapeur, à gaz ou mazout, composés par des chambres de cuisson indépendantes avec hauteur utile standard entre 22 et 17 cm selon les modèles. Les séries Mondial et Ecomondial sont tout indiquées pour pain de taille moyenne-grande et en général pour tous les produits demandant une cuisson à forte poussée de chaleur de sole et une importante quantité de vapeur. Pour l'enfournement il est possible d'utiliser: des plaques, des tapis manuels ou mécaniques, des élévateurs automatiques. Température maxi. de cuisson : 300 C° Les plus de 60 années d'expérience de Mondial Forni sont les preuves d'un parfait fonctionnement des équipements, d'une excellente fiabilité, d'une parfaite sécurité d'utilisation.

### FAÇADE

En inox AISI 304, qui comprend: deux colonnes, une hotte, une bouche d'enfournement, une table de travail sous les chambres de cuisson et une ou deux portes inférieures (selon le modèle) pour l'accès au brûleur et aux appareils à buée.

### HABILLAGE

En panneaux acier verni avec résine époxyde haute résistance. L'isolation par laine de verre à fibres longues garantit le minimum de déperdition de chaleur. Les coulées latérales et supérieures de ciment enveloppent les tubes de vapeur, assurant une inertie thermique exceptionnelle.

### CHAMBRES DE CUISSON

En inox, étanches à la vapeur, bien éclairées par lampes à iode 12V avec isolation thermique épaisse. Dans la partie arrière des chambres, des fentes permettent l'entrée et l'évacuation de la vapeur.

### BOUCHE D'ENFOURNEMENT/DÉFOURNEMENT

Les portes, en verre trempée épaisseur 10mm, balancées par des contrepoids incorporés en inox, peuvent être ouvertes et nettoyées facilement et, en outre, peuvent être ouvertes ou fermées automatiquement si elles sont poussées par des tapis lors de l'enfournement et le défournement du produit.

\* **Dimensions (LxPxH): 2520x3760x2300**

CASABLANCA  
55, Avenue Houmane El Fetouaki casablanca  
Tél: +212 (0) 5 22 47 22 21  
Fax: +212 (0) 5 22 44 47 48  
Email: commercial@golden-equipement.com

CASABLANCA  
Bd Abdellah Ben Yacine N°9 (rond point chimicolor)  
Tél: + 212 (0) 5 22 44 47 47  
Fax: + 212 (0) 5 22 44 47 48  
Email: offres@golden-equipement.com

NADOR  
Qu Olad Lahcen AV 10 N°8 NADOR  
Tél / Fax: +212 05 36 60 02 26  
Commercial1@golden-equipement.com