



*Passione per tradizione
Passion for tradition*



SERIE ROTOR





Pasión por tradición

Toda la producción de los hornos rotativos **MC FORNI** se destaca por sus dimensiones muy compactas debido a la colocación de la fuente de calor en el interior de la cámara de cocción, optimizando el espacio y en consecuencia reduciendo el consumo energético.

Otra ventaja notable de esta característica innovadora es el desarrollo extraordinario de los productos horneados y además simplifica el mantenimiento.

Passion pour tradition

*Toute la production des fours rotatifs **MC FORNI** se distingue par ses dimensions très compactes en raison de la position de la source de chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson, elle optimise l'espace et donc réduit la consommation d'énergie.*

Un autre avantage remarquable de cette caractéristique innovante est un développement extraordinaire des produits de boulangerie et il simplifie également l'entretien.



SERIE BABY



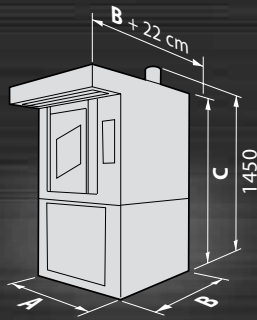
SERIE COMPACT



SERIE INDUSTRY



SERIE BABY



ELECTRIC



El horno rotativo MC FORNI BABY 64 de 7-8-9-10 bandejas es ideal para pequeños talleres de panadería, pastelería y gastronomía y para restaurantes gracias al reducido espacio ocupado en suelo de 0,9 m².

El horno BABY 64 requiere menor cantidad de energía que toda la competencia.

El horno está equipado de serie con generador de vapor en su interior.

El horno puede combinarse con una cámara de horno de piso eléctrico para dos bandejas de 60x40 H18cm ajustable en cielo y platea y con una cámara de fermentación activa o pasiva.

Le four rotatif MC FORNI BABY 64 à 7-8-9-10 plateaux est idéal pour les petits ateliers de boulangerie, pâtisserie et gastronomie et pour les restaurants grâce à la réduite surface utilisée de 0,9 m².

Le four BABY 64 nécessite moins d'énergie que toute la concurrence.

Le four est équipé en série d'un générateur de vapeur à l'intérieur.

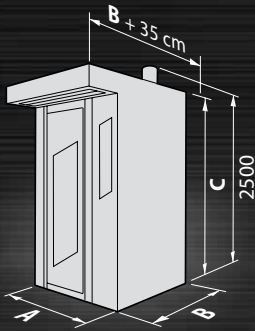
Le four peut être combiné avec un chambre de four électrique à étage pour deux plateaux de 60x40 H18cm avec régulation supérieure et inférieure et une chambre de fermentation active ou passive.

MODELO MODÈLE	DIMENSIONES EXTERNAS DIMENSIONS EXTÉRIEURES			MEDIDAS DE LAS BANDEJAS DIMENSIONS DES PANNEAUX DE CUISSON		BANDEJAS EN EL CARRO PANNEAUX DANS LES CHARRIOT	DISTANCIA ENTRE BANDEJAS DIST. ENTRE PANNEAUX	SUPERFICIE DE COCCION SURFACE DE CUISSON	ENERGÍA TÉRMICA ENERGIE THERMIQUE		ENERG. ELEC. CON EL QUEMADOR ÉNERG.ÉLEC. AVEC BRÛLEUR	POTENCIA ELECTRICA PUISSANCE ÉLECTRIQUE	PESO POIDS
	A (cm)	B (cm)	C (cm)	(cm)	(cm)	n°	mm	m ²	kcal	KW	kW	kW	kg
BABY 64 EL	99	99	120	40	60	7/8/9	103/90/80	1,7 - 1,9 - 2,2	-	-	-	11	300
CELLA BABY EL	99	99	90	40	60	18	80	-	-	-	-	2	120

A PEDIDO SE PUEDEN REALIZAR LOS HORNOS SEGUN MEDIDAS PERSONALIZADAS
À LA DEMANDE, LES FOURS PEUVENT ÊTRE PRODUITS SUR MESURES PERSONNALISÉES



SERIE COMPACT



ELECTRIC



El horno rotativo serie MC FORNI COMPACT es perfecto para pequeños y medianos talleres de panadería y pastelería gracias al ahorro de espacio ocupado en el suelo.

El horno de la serie COMPACT requiere menor cantidad de energía que toda la competencia.

Los hornos serie COMPACT nacen porque, usando la característica de tener la fuente de calor dentro de la cámara de cocción, permiten ahorro de energía, dimensiones compactas y optimización de las prestaciones de cocción.

Le four rotatif série MC FORNI COMPACT est idéal pour petites et moyennes ateliers de boulangerie et pâtisserie grâce à la réduite surface utilisée.

Les fours série COMPACT requient moins d'énergie que toute la concurrence.

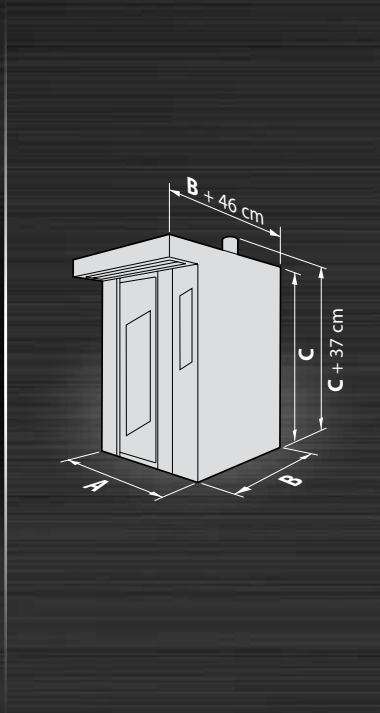
Les fours de la série COMPACT sont nés car, grâce à la caractéristique d'avoir la source de chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson, ils permettent une économie d'énergie, un espace réduit et une performance de cuisson améliorée.

MODELO MODÈLE	DIMENSIONES EXTERNAS DIMENSIONS EXTÉRIEURES			MEDIDAS DE LAS BANDEJAS DIMENSIONS DES PANNEAUX DE CUISSON		BANDEJAS EN EL CARRO PANNEAUX DANS LES CHARRIOT	DISTANCIA ENTRE BANDEJAS DIST. ENTRE PANNEAUX	SUPERFICIE DE COCCION SURFACE DE CUISSON	ENERGÍA TÉRMICA ENERGIE THERMIQUE		ENERG. ELEC. CON EL QUEMADOR ÉNERG. ÉLEC. AVEC BRÔLEUR	POTENCIA ELECTRICA PUISSANCE ÉLECTRIQUE	PESO POIDS
	A (cm)	B (cm)	C (cm)	(cm)	(cm)	n°	mm	m ²	kcal	KW	kW	kW	kg
COMPACT 64	99	99	210	40	60	16	93	3,84	-	-	-	21	560
COMPACT 86	135	140	230	60	80	18	93	8,6	-	-	-	35	900
COMPACT 8.10	174	183	240	80	100	18	93	14,4	-	-	-	62	1200

A PEDIDO SE PUEDEN REALIZAR LOS HORNOS SEGUN MEDIDAS PERSONALIZADAS
À LA DEMANDE, LES FOURS PEUVENT ÊTRE PRODUITS SUR MESURES PERSONNALISÉES



SERIE INDUSTRY



ELECTRIC



GAS/DIESEL



HYBRID



El horno rotativo serie MC FORNI INDUSTRY es fabricado para pequeños, medianos y grandes talleres de panadería y pastelería, con funcionamiento a GAS, DIESEL, ELECTRICO o HIBRIDO.

El horno serie INDUSTRY requiere menor cantidad de energía respecto a toda la competencia.

Los hornos de la serie INDUSTRY están preparados para trabajar durante turnos largos sin dar problemas.

Los hornos de la serie INDUSTRY nacen porque, usando la característica de tener la fuente de calor dentro de la cámara de cocción, permiten ahorro de energía, brindan compacteza y mejoran del rendimiento en términos de horneado.

Le four rotatif série MC FORNI INDUSTRY est construit pour les petites, moyennes et grandes ateliers de boulangerie et pâtisserie, avec fonctionnement au GAZ, DIESEL, ELECTRIQUE ou HYBRIDE.

Le four série INDUSTRY requiert moins d'énergie que toute la concurrence.

Le fours de la série INDUSTRY sont construits pour fonctionner avec les quarts de travail très longues sans pas donner des problèmes.

Le fours de la série INDUSTRY sont nés car, grâce à la caractéristique d'avoir la source de chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson, permettent d'économiser de l'énergie, la compacité et une amélioration de la performance de cuisson.

MODELO MODÈLE	DIMENSIONES EXTERNAS DIMENSIONS EXTÉRIEURES			MEDIDAS DE LAS BANDEJAS DIMENSIONS DES PANNEAUX DE CUISSON		BANDEJAS EN EL CARRO PANNEAUX DANS LES CHARRIOT	DISTANCIA ENTRE BANDEJAS DIST. ENTRE PANNEAUX	SUPERFICIE DE COCCION SURFACE DE CUISSON	ENERGÍA TÉRMICA ENERGIE THERMIQUE		ENERG. ELEC. CON EL QUEMADOR ÉNERG.ÉLEC. AVEC BRÛLEUR	POTENCIA ELECTRICA PUISSANCE ÉLECTRIQUE	PESO POIDS
	A (cm)	B (cm)	C (cm)	(cm)	(cm)				n°	mm			
INDUSTRY 46	99	126	210	40	60	16	92	3,84	24.000	31	2	21	650
INDUSTRY 48	115	146	210	40	80	16	92	5,12	30.000	34	2	21	880
INDUSTRY 4565	115	146	210	45	65	16	92	5,26	30.000	35	2	21	900
INDUSTRY 57	115	146	210	50	70	16	92	5,60	32.000	37	2	24	915
INDUSTRY 6065	115	146	210	60	65	16	92	6,24	35.000	41	2	27	930
INDUSTRY 86 C*	137	179	220	60	80	16/18	100/88	7,68/8,6	43.000	50	2	37	1100
INDUSTRY 86	137	179	230	60	80	18	93	8,6	45.000	52	2	37	1200
INDUSTRY 88	164	209	240	80	80	18	94	11,52	65.000	76	3	55	1800
INDUSTRY 8.10	164	209	240	80	100	18	94	14,4	82.000	95	3	80	1950
INDUSTRY 9.12	182	230	240	90	60	18+18	94	19,44	110.000	128	3	95	2450
				90	120	18	94						

* Versión para el transporte de contenedores.

* Version pour le transport de conteneurs.

A PEDIDO SE PUEDEN REALIZAR LOS HORNOS SEGUN MEDIDAS PERSONALIZADAS
À LA DEMANDE, LES FOURS PEUVENT ÊTRE PRODUITS SUR MESURES PERSONNALISÉES

STANDARD: *BABY/COMPACT/INDUSTRY*



Los hornos MC FORNI están hechos completamente de acero inoxidable. Campana extractora con unidad de succión incluida y rejilla de aspiración desmontable, para facilitar la limpieza del área de la válvula de escape vapores.

Les fours MC FORNI sont construits entièrement en acier inoxydable. Hotte d'aspiration avec unité d'aspiration compris et grille à capuchon amovible, pour faciliter le nettoyage de la zone de la vanne d'extraction de vapeur.



Junta de puerta de goma de siliconas y acero garantizando un sellado hermético de la puerta, combinado con las cerraduras dobles proporcionan un mayor hermetismo. Puerta con vidrios dobles y dos bisagras de puerta diseñadas para separar la guarnición de la puerta sin que se arruine durante la rotación.

Joint de porte en acier et gomme de silicone assurent l'étanchéité combiné avec double verrouillage pour garantir une meilleure fermeture. Porte avec double vitrage et deux charnières conçues pour détacher le joint de la porte sans le ruiner au cours de la rotation.



Sistema de rotación del carro con plataforma giratoria universal para los modelos desde INDUSTRY 8.10.

Système de rotation du chariot à plateau tournant universelle à partir du modèle INDUSTRY 8.10.



Sistema de rotación del carro con gancho superior para los modelos hasta INDUSTRY 88.

Système de rotation de chariot avec crochet supérieur standard jusqu'à le modèle INDUSTRY 88.

Los hornos con funcionamiento eléctrico requieren solamente una chimenea para los vapores (reemplazable por un reductor de vapores OPCIONAL). Iluminación interior de la cámara de cocción (reemplazable externamente).

AISLAMIENTO: constituido por una doble capa de paneles de lana de roca de alta densidad (100 kg/m³) para garantizar el máximo aislamiento térmico y larga duración. Carro incluido (sin bandejas).

Les fours à fonctionnement électrique ne nécessitent qu'une cheminée pour les vapeurs (amovibles avec une éliminateur de vapeur OPTIONNEL).

L'éclairage interne de la chambre de cuisson (remplaçable par l'extérieur).

ISOLATION: constituée par une double couche des panneaux de laine de roche de haute densité (100kg/m³) assurant une isolation thermique maximale et une longue durée. Chariot inclus (sans plateaux).

STANDARD: INDUSTRY



INTERCAMBIADOR DE CALOR: hecho de acero inoxidable refractario, permite un rendimiento mayor del 90%, garantizando la reducción del consumo de combustible.

ECHANGEUR DE CHALEUR: construit avec acier inoxydable réfractaire, permet un plus de 90% d'efficacité en réduction de la consommation.



GENERADOR DE VAPEUR: construido con cajones de acero inoxidable superpuestos, que llevan barras de hierro calentadas por la evaporación del aire de cocción. Estos cajones son fácilmente extraíbles para el mantenimiento.

GÉNÉRATEUR DE VAPEUR: construit à partir de tiroirs remplis en acier inoxydable contenant des barres de fer chauffées pour l'air de cuisson. Ces tiroirs sont facilement amovibles pour l'entretien.

Los hornos de la serie INDUSTRY están separados del suelo con el fin de crear un pasaje de aire aislante, que no permite la condensación por debajo.

Les fours sont soulevées du sol afin de créer un passage d'air isolant, pour éviter la condensation en bas.



CONTROL PANELS

ELECTROMECHANIC



OPTIONAL *

El panel de control clásico, totalmente manual.
Válvula de drenaje de vapor manual.

*Le panneau de commande classique, entièrement manuel.
Vanne relâchement de vapeur manuelle.*

*** OPCIONAL /OPTIONNEL**

Sin aumento de precio
Sans augmentation du prix

▲ OPCIONAL /OPTIONNEL

Con sobreprecio
Avec extra prix

DIGITAL



STANDARD

Programa semanal de auto-encendido y apagado automático cuando no se usa durante un tiempo especificado.

Capacidad para trabajar en modo manual o con la creación de programas memorizables con 3 fases de cocción más precalentamiento en vacío (99 programas en memoria). En cada fase de un programa se pueden variar la temperatura, la duración, la presencia o la extracción de vapor. Válvula de extracción de vapor automática motorizada. Autodiagnóstico con detección de eventuales fallas.

Auto-allumage hebdomadaire programmable et arrêt automatique en cas de non utilisation pendant une durée spécifiée.

Capacité à travailler en manuel ou en créant des programmes enregistrables avec 3 étapes de cuisson plus préchauffage vide (mémoire 99 programmes). A chaque étape d'un programme c'est possible varier la température, la durée, la présence ou l'extraction de vapeur. Vanne d'extraction de vapeur automatique motorisée. Auto-diagnostic avec détection de défauts éventuels.

TOUCH SCREEN



OPTIONAL ▲

Programa semanal de auto-encendido y apagado automático cuando no se usa durante un tiempo especificado. Capacidad para trabajar en modo manual o con la creación de programas memorizables con 5 fases de cocción más precalentamiento en vacío (99 programas en memoria con personalización de nombres y fotos de los productos, se pueden cargar a través de USB), "gracias a las fotografías se puede emplear personal menos especializado". En cada fase de un programa se pueden variar la temperatura, la duración, la presencia o la extracción de vapor. Válvula de extracción de vapor automática motorizada. Autodiagnóstico con detección de eventuales fallas.

Auto-allumage hebdomadaire programmable et arrêt automatique en cas de non utilisation pendant une durée spécifiée. Capacité à travailler en manuel ou en créant des programmes enregistrables avec 5 étapes de cuisson plus préchauffage vide (mémoire 99 programmes avec la personnalisation de nom et photo des produits, peuvent être chargés via USB), "grâce aux photos que c'est possible employer de personnel moins spécialisé". A chaque étape d'un programme c'est possible varier la température, la durée, la présence ou l'extraction de vapeur. Vanne d'extraction de vapeur automatique motorisée. Auto-diagnostic avec détection de défauts éventuels.



Passione per tradizione

Via Chiarelle, 10
MONTEFORTE D'ALPONE (Verona) Italy
Tel.: +39 (0) 045 761 0148
mail: info@mcforni.it
www.mcforni.it



Dealer: