



HORNOS MC: CALIDAD Y EFICIENCIA

Décadas de experiencia adquirida en el sector de los hornos y máquinas para panificación y pastelería han permitido a MC FORNI - fundada por la familia Mantoan en 2007 - ofrecer al mercado hornos y máquinas de alta tecnología, incluso para los profesionales más exigentes. La alta calidad de los materiales utilizados, una Investigación y Desarrollo constantemente dirigida al diseño de máquinas con dimensiones contenidas, bajo consumo de energía y el consiguiente ahorro de energía, con emisiones reducidas de gases de escape en el aire, para el respeto del medio ambiente, y la optimización del proceso de producción, colocan a MC FORNI en una posición de proveedor ideal en el sector de máquinas y hornos de panadería de alto estándar de calidad. La gran experiencia acumulada en la construcción de hornos y máquinas para panificación y pastelería, tanto a nivel artesanal para productos frescos como a nivel industrial para productos ultracongelados de supermercado, con la optimización de los resultados de una cocción perfecta, es una razón para garantizar los HORNOS de los productos MC. Un eficiente servicio de asistencia técnica y comercial garantiza en todo momento la plena disponibilidad para satisfacer las solicitudes de los clientes. También construimos hornos a medida y también hornos para uso industrial fuera del sector de la panadería.

¿POR QUÉ ELEGIR NUESTRO HORNO ROTOR?

¡El eslogan de MC FORNI siempre ha sido "Pasión por la tradición"!

La producción de hornos rotativos MC FORNI destaca por algunos detalles inconfundibles y exclusivos:

- a) Sus dimensiones son muy compactas.
- b) El posicionamiento de la fuente de calor en el interior de la cámara de cocción, que optimiza el espacio necesario para el intercambio de calor (nuevo sistema patentado).
- c) Un ahorro muy importante de la energía utilizada. **Para equipos eléctricos un ahorro de entre un 30 y un 60% (frente a las primeras marcas de la competencia). En equipos de gas o gasóleo, entre un 20 y un 30%.**
- d) Una mejora en el rendimiento de cocción.

30 AÑOS
DE EXPERIENCIA
A SU SERVICIO

SERVICIO TÉCNICO PROPIO Y PROFESIONAL · 2 AÑOS DE GARANTÍA

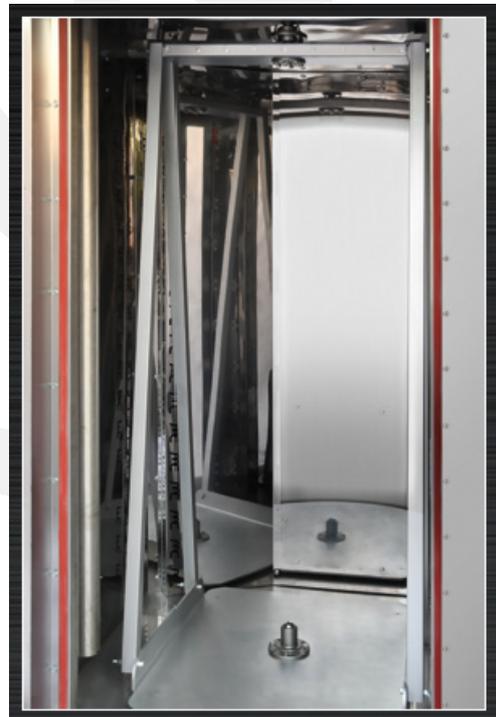
- e) Un extraordinario desarrollo de los productos de panadería.
- f) Mantenimiento simplificado, casi inexistente.
- g) Componentes "made in Europe".
- h) Desarrollo de patente para Horno Rotativo de carros con alimentación Híbrida (eléctrico+ gasóleo/gas).



A nivel general, las principales características técnicas constructivas de MC FORNI son:

- 1) Los hornos están contruidos íntegramente en acero inoxidable con espesores de chapa mayores que la competencia.
- 2) Campana extractora de vapor, con extractor que incluye rejilla de entrada y campana extractora para limpieza de la zona de la válvula de descarga.
- 3) Sistema de rotación de carros con enganche superior estándar hasta el modelo INDUSTRY 88, que incorpora plataforma giratoria.

- 4) La junta de caucho siliconado garantiza el cierre hermético de la puerta, combinado con la doble hoja, ofrece una mayor estanqueidad para el cierre de la puerta por los laterales.
- 5) Puerta de doble vidrio y dos bisagras por puerta, para separar la puerta de la junta sin dañarla durante la rotación (apertura total 130°).
- 6) Los hornos eléctricos requieren una única salida de humos (que se puede eliminar con reducción de vapor - OPCIONAL).
- 7) Iluminación interna de la cámara de cocción (sustituible desde el exterior).
- 8) Suministro estándar de un carro de cocción estándar (sin bandejas) de 18 niveles.
- 9) Nuestros hornos están elevados 8 mm del suelo para poder limpiar por debajo y evitar la formación de condensación.
- 10) Aislamiento real: formado por una doble capa de paneles de lana de roca de alta densidad (100 kg/m3), que garantizan el máximo aislamiento térmico y durabilidad.



30 AÑOS
DE EXPERIENCIA
A SU SERVICIO

SERVICIO TÉCNICO PROPIO Y PROFESIONAL • 2 AÑOS DE GARANTÍA

11) Eficiencia superior al 90%, gracias a diseños especialmente desarrollados para conseguir dicho rendimiento.

En particular, en el horno eléctrico se utilizan resistencias especiales, que no deben reemplazarse en un plazo de 10-15 años de acuerdo con la programación específica del fabricante.

En el caso de las plantas de combustión, hemos creado un sistema con intercambiador dedicado de alta eficiencia, para contacto directo.

12) Vaporizador optimizado: construido en una gran cascada de hierro con contenedores llenos de varillas, todo cubierto por una placa de salpicaduras.

En el caso del horno eléctrico, hemos optimizado la producción de vapor con nuestro sistema dedicado, para intercambio directa.

13) Válvula de purga automática motorizada.

14) Los hornos MC están equipados de serie con una válvula de flujo de aire con posible regulación para la descarga del exceso de vapor.



30 AÑOS
DE EXPERIENCIA
A SU SERVICIO

SERVICIO TÉCNICO PROPIO Y PROFESIONAL • 2 AÑOS DE GARANTÍA

15) Panel de control automático con posibilidad de trabajar manualmente o crear programas con 3 fases de cocción más precalentamiento (99 programas programables). En cada fase de un programa es posible variar la temperatura y el tiempo de fase, presencia o extracción de vapor. Válvula de liberación de vapor automática motorizada. Autodiagnóstico con detección de eventuales averías.

Bajo pedido - opcional - posible sistema de control con pantalla táctil con foto del producto y con 5 posibles etapas de cocción, incluido el ajuste de la velocidad del aire con inversor. Autoencendido semanal programable y autoapagado en caso de inactividad durante un tiempo determinado.

Posibilidad de autocontrol remoto con conexión por cable y posible control por smartphone.

16) Instalación eléctrica embarcada con cables de silicona en funda antiratón y caja autoextinguible IP55.

17) Precios muy atractivos, por debajo de la mayoría de los fabricantes de primer nivel.



30 AÑOS
DE EXPERIENCIA
A SU SERVICIO

SERVICIO TÉCNICO PROPIO Y PROFESIONAL • 2 AÑOS DE GARANTÍA

Ahora, con nuestro acuerdo de distribución con MC Forni, puedes disfrutar de todas las ventajas de estos magníficos equipos, sin preocuparte por el servicio postventa. Nuestro personal se encargará de cualquier asistencia técnica que pueda necesitar y te acompañarán durante la instalación y puesta en marcha.



30 AÑOS
DE EXPERIENCIA
A SU SERVICIO

SERVICIO TÉCNICO PROPIO Y PROFESIONAL • 2 AÑOS DE GARANTÍA