

# Neuer Ladenstikken von Mondial Forni

*Auf der Messe Sigep in Rimini präsentierte der italienische Ofenbauer Mondial Forni aus Verona erstmals den Prototypen eines neuen drehenden Stikkenofens für das Backen im Laden oder in Bistros, Restaurants oder Cafés.*



Ein Prospekt liegt bislang nur auf Italienisch vor, aber hier die wesentlichen Fakten: Der Backofen besitzt ein drehendes Gehäuse für 9 Backbleche 60 x 40, also maximal 2,16 m<sup>2</sup> Backfläche. Er lässt sich alternativ elektrisch oder mit Gas beheizen. Dabei bedient sich Mondial Forni eines speziellen Brenners, der, ähnlich wie bei Produktionsöfen, Gas und Luft mischt und verbrennt. Gasbeheizte Ladenöfen arbeiten häufig mit atmosphärischen Brennern, die wie ein Gasherd funktionieren. Der Pre-Mix-Brenner von Mondial Forni mischt Luft und Gas quasi vor der Brennkammer, so dass das brennfähige Gemisch in der Brennkammer aus der Düse tritt. Das hat den Vorteil, dass die Wärme einerseits besser zu regeln und andererseits nicht so aggressiv ist und der Wärme-

tauscher deshalb kompakter gebaut werden kann.

Der Ofen der Veroneser Bäckereiausrüster lässt sich je nach Sortiment, das gebacken werden soll, mit einer elektrischen Backkammer mit 60 x 40 cm großer Herdplatte, einem Gärschrank oder einem Untergestell mit Blechauflagen erweitern. Als Steuerung ist die neue Computersteuerung von Mondial Forni vorgesehen, die ein farbiges LCD-Display aufweist, als Basis einen Windows-Handheld hat und sich auch bei komplizierten Rezepten durch eine besonders einfache Bedienoberfläche auszeichnet.

Der Ofen kommt außerdem in einem neuen Design daher, das, so die Gerüchte in Rimini, das bisherige Design der Laden-, Stikken- und Etagenöfen ablösen soll. ■

Anzeige

KÖNIG

THE BAKER'S CROWN

## THRONFOLGE IN DEUTSCHLAND!

QUALITÄT OHNE GRENZEN.

Noch nie war Ihnen König so nahe! Mit unserer eigenen Vertriebsniederlassung in Deutschland können wir auf direktem Weg viel für Sie tun: Ob Beratung, Verkauf, Montage, Service ... wir sind für Sie da!

Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit!

BESUCHEN SIE UNS VOM **07. - 12. MÄRZ**  
AUF DER **INTERNORGA** IN HAMBURG.  
HALLE B6, STAND 100.





## **Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren**, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

**Interessierte können die Zeitschrift unter**  
**[www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de)**

**zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich**  
**zum Probelesen bestellen.**

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

### **++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen**

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter [info@foodmultimedia.de](mailto:info@foodmultimedia.de).

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

**++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.**