



Ladenbackofen **MONSUN CITY**

Die Vorteile der original
MONSUN-Technik - auch
für große Bleche



MONSUN CITY - das Raumwunder

Kein Ofen bietet ein besseres Verhältnis von Stellfläche zu Backfläche

Mehr Teiglinge pro Backfläche und ein geringer Energieverbrauch sind nur zwei der vielen Vorteile, mit denen der MONSUN CITY überzeugt. Der Ofen eignet sich für alle, die auf kleiner Stellfläche große Mengen backen möchten. Möglich machen dies die kompakten Außenmaße bei gleichzeitiger Verwendung von großen 600 x 800 mm-Blechen. Durch das MONSUN-Prinzip wird die Wärme in der Backkammer sehr gleichmäßig verteilt und direkt an den Teigling abgegeben. Es entsteht kein Strahlungsschatten. Dadurch lässt sich eine deutlich höhere Belegungsdichte* als bei Backofenmodellen anderer Hersteller erreichen. Zudem ermöglicht das ausgeklügelte MONSUN-Beschwädungssystem ein sehr sanftes Backen bei niedrigsten Luftgeschwindigkeiten. Dadurch erhalten die Backwaren eine perfekte Rösche und bleiben besonders lange frisch.



Bis zu 50 % weniger Energieverbrauch - dank MONSUN-Technologie

- 30 % höhere Belegungsdichte*
- minimaler Platzbedarf
- direkte Wärmeübertragung
- weniger aufzuheizendes Material*



geringer Energieverbrauch

dank des einzigartigen MONSUN-Prinzips

einfachste Reinigung

durch leicht zu entnehmende Innenteile

bis zu 30 % höhere Belegungsdichte*

dreifache Verglasung

energieeffiziente LED-Beleuchtung

direkte intensive Wärmeübertragung

verhindert das Austrocknen der Backwaren

7-Zoll-Bedientableau mit intuitiver Benutzerführung

ausgeklügeltes MONSUN-Beschwädungssystem für sanftes Backen

Softclose-Türschließautomatik

ergonomisches Design



* als bei vergleichbaren Ofenmodellen

MONSUN-Technik

Die modernste Strömung im Backofenbau

Mit der Erfindung der MONSUN-Technologie revolutionierte DEBAG-Gründer Alois Paul Linder den Backofenbau. Auch heute noch sorgt das geniale Backverfahren für hervorragende Backergebnisse bei einer **optimalen Energie- und Raumausnutzung**.

Das MONSUN-Prinzip ist so simpel wie effizient: Durch Konvektion wird die Wärme – ohne Umwege über zusätzlich zu erwärmende Materialien – direkt auf das Backgut übertragen. Dadurch benötigen MONSUN-Öfen signifikant weniger Energie. Eine Gebläse-Umwälzheizung sorgt für den regelmäßigen Richtungswechsel der warmen Luft bei sehr niedrigen Geschwindigkeiten. Dadurch erhalten die Backwaren eine besonders gleichmäßige Rundum-Bräune und einen intensiven, vollmundigen Geschmack.

Ein weiterer Vorteil: Es gibt keinen Strahlungsschatten. Das Backblech kann daher wesentlich dichter belegt werden.



Technische Daten

Mehr Backwaren – weniger Kosten

MODELL	CITY 6	CITY 7	CITY 8
<i>Außenmaße (B x H x T)*:</i>	915 x 2.062 x 1.508 mm	915 x 2.062 x 1.508 mm	915 x 2.062 x 1.508 mm
<i>Gewicht (ohne Belegung)**:</i>	710 kg	710 kg	710 kg
<i>Blechabstand:</i>	97 mm	84 mm	73 mm
<i>Backfläche:</i>	2,9 m ²	3,4 m ²	3,8 m ²
<i>Blechanzahl (max.):</i>	12 / 6	14 / 7	16 / 8
<i>Blechmaß:</i>	400 x 600 mm / 800 x 600 mm	400 x 600 mm / 800 x 600 mm	400 x 600 mm / 800 x 600 mm
<i>Kapazität Kleingebäck bis 50 g:</i>	180	210	240
<i>Elektroanschluss:</i>	21 kW	21 kW	21 kW
<i>Stecker:</i>	32 A CEE	32 A CEE	32 A CEE
<i>Kondensatablauf:</i>	3/4"-Schlauch	3/4"-Schlauch	3/4"-Schlauch
<i>Wasseranschluss:</i>	R 3/4" 300–600 kPa 1–3 °dH	R 3/4" 300–600 kPa 1–3 °dH	R 3/4" 300–600 kPa 1–3 °dH
<i>Optionen:</i>	Haube, Untergestell, Gärraum, Wasserfilter		

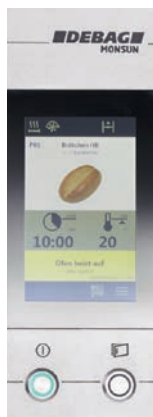
* Höhe inkl. Gärraum und Haube

** Gewicht inkl. Gärraum und Haube

Bei Abweichungen gelten immer die Werte auf Typenschild oder Ofenmaßblatt. Die Maße und Anschlusswerte der hier nicht aufgeführten Ofenvarianten entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Ofenmaßblatt. Technische Änderungen vorbehalten. Abbildungen nicht maßstabsgetreu.

Touch-Steuerung

Kinderleicht, intuitiv zu bedienen



Mit der intuitiv zu bedienenden und komfortablen Touch-Steuerung haben Sie alle Prozesse und Parameter während des Backens im Blick. So individuell wie Ihre Produkte lässt sich auch unsere Steuerung an Ihre Bedürfnisse anpassen und programmieren. Das spart Zeit, Personal und reduziert Fehlerquellen schon im Ansatz.

- 7-Zoll-Touch-Display
- intuitive und klar strukturierte Menüführung
- bis zu 99 Programmplätze
- programmierbarer Timer
- Ofenvernetzung und Fernwartung via FilialNet
- USB-Anschluss
- Gärraumbedienung bereits integriert

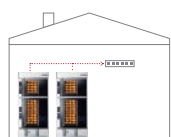
Mit FilialNet alle Prozesse im Blick

Die Ofenvernetzungssoftware FilialNet kann unbegrenzt viele Öfen miteinander vernetzen und ermöglicht eine komfortable und übersichtliche Backprogrammverwaltung. Innerhalb des Filialnetzes haben Sie alle Backprozesse im Blick. Die angeschlossenen Öfen können jederzeit und von überall aus gesteuert werden.



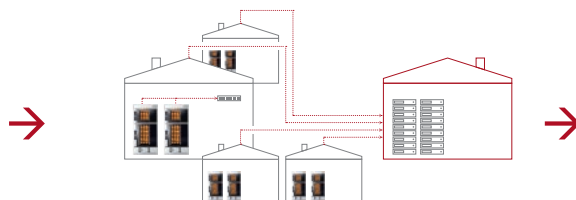
So funktioniert FilialNet:

1 Vernetzung innerhalb der Filiale



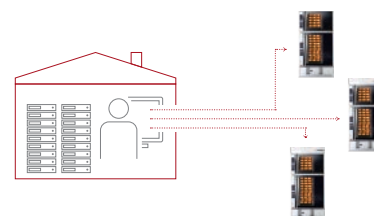
Innerhalb der Filiale können beliebig viele Anlagen miteinander verbunden werden.

2 Vernetzung mit der Zentrale



Über das Internet oder über VPN-Tunnel werden die jeweiligen Filialnetzwerke mit der Zentrale verbunden.

3 Alle Anlagen können von einer zentralen Stelle aus betreut werden



In der Zentrale: Vom Büro aus können Sie ganz bequem mit allen angeschlossenen Öfen und Anlagen in den Backstuben/ Filialen interagieren.