



Four **MONSUN CITY**

Les avantages de la technique
MONSUN originale - même pour
les grandes plaques



MONSUN CITY - la compacité par excellence

Aucun autre four n'offre un meilleur rapport encombrement/surface de cuisson

Davantage de pâtons par plaque de cuisson et une faible consommation énergétique ne sont que deux des nombreux avantages offerts par le MONSUN CITY. Le four est idéal pour la cuisson de grandes quantités sur une petite surface. Cela est possible grâce aux dimensions extérieures compactes tout en utilisant des grandes plaques 600 x 800 mm. Suivant le principe MONSUN, la chaleur dans la chambre de cuisson se répartit très uniformément et arrive directement sur le pâton. Toutes les zones sont couvertes. Un remplissage* nettement supérieur par rapport aux modèles de four d'autres fabricants peut ainsi être obtenu. Par ailleurs, le système d'humidification sophistiqué MONSUN permet une cuisson toute en douceur à des vitesses d'air réduites. Les produits de boulangerie ont ainsi une croûte parfaite et restent frais tout au long de la journée.



Jusqu'à 50 % de consommation d'énergie en moins grâce à la technologie MONSUN

- 30 % de remplissage en plus*
- encombrement minimum
- transmission directe de la chaleur
- moins de matériau à chauffer*



consommation d'énergie réduite

grâce au principe MONSUN unique

nettoyage simplifié

grâce à des pièces intérieures faciles à retirer

jusqu'à 30 % de remplissage en plus*

triple vitrage

éclairage LED écoénergétique

transmission directe et intensive de la chaleur

empêche l'assèchement des produits de boulangerie

écran tactile de 7 pouces

avec guidage utilisateur intuitif

système d'humidification sophistiqué MONSUN

pour une cuisson toute en douceur

système de fermeture automatique de la porte Softclose

design ergonomique



* par rapport à des modèles de four comparables

Technique MONSUN

La gestion du flux d'air la plus performante dans un four

Le fondateur de DEBAG, Alois Paul, a révolutionné la construction de fours grâce à la technologie MONSUN. Aujourd'hui encore, le procédé de cuisson génial donne des résultats exceptionnels pour une **exploitation optimale de l'énergie et de l'espace**.

Le principe MONSUN est aussi simple qu'efficace : La chaleur est transmise directement par convection à la marchandise à cuire, sans détours par des matériaux à réchauffer en plus. Les fours MONSUN ont ainsi besoin de nettement moins d'énergie. Un four à chaleur tournante utilisant un ventilateur garantit un changement de sens régulier de l'air chaud à très faible vitesse. Les produits à cuire doront ainsi uniformément sur toute leur surface.

Un autre avantage : Il n'y a aucune zone non couverte par la chaleur. Les pâtons peuvent ainsi être resserrés au maximum sur la plaque de cuisson.



Caractéristiques techniques

Plus grande capacité – Coûts réduits

| MODELE | CITY 6 | CITY 7 | CITY 8 |
|---------------------------------------|---|-----------------------------|-----------------------------|
| Dimensions extérieures (L x H x P)* : | 915 x 2 062 x 1 508 mm | 915 x 2 062 x 1 508 mm | 915 x 2 062 x 1 508 mm |
| Poids (à vide)** : | 710 kg | 710 kg | 710 kg |
| Écart entre les plaques : | 97 mm | 84 mm | 73 mm |
| Surface de cuisson : | 2,9 m ² | 3,4 m ² | 3,8 m ² |
| Nombre de plaques (max.) : | 12 / 6 | 14 / 7 | 16 / 8 |
| Dimension des plaques : | 400 x 600 mm / 800 x 600 mm | 400 x 600 mm / 800 x 600 mm | 400 x 600 mm / 800 x 600 mm |
| Capacité petits pains jusqu'à 50 g : | 180 | 210 | 240 |
| Raccordement électrique : | 21 kW | 21 kW | 21 kW |
| Connecteur : | 32 A CEE | 32 A CEE | 32 A CEE |
| Évacuation du condensat : | tuyau 3/4" | tuyau 3/4" | tuyau 3/4" |
| Raccord d'eau : | 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 |
| Options : | hotte, châssis, chambre de fermentation, filtre à eau | | |

* hauteur, y compris chambre de fermentation et hotte

** poids, y compris chambre de fermentation et hotte

En cas d'écart, les valeurs reprises sur la plaque signalétique ou le schéma du four sont toujours d'application. Les dimensions et valeurs de raccordement des modèles non mentionnés ici sont reprises dans le schéma spécifique du four. Sous réserve de modifications techniques. Illustrations pas à l'échelle.

Commande TOUCH

Simple et intuitive



Grâce à la commande tactile confortable et facile à utiliser, vous avez tous les processus et paramètres sous les yeux pendant la cuisson. Vos produits comme vos besoins sont uniques. Notre commande s'y adapte et est personnalisable individuellement. Vous gagnez du temps et du personnel et vous réduisez les sources d'erreur dès la mise en place.

- écran tactile de 7 pouces
- guidage de menu intuitif et clairement structuré
- jusqu'à 99 programmes mémorisables
- timer programmable
- mise en réseau des fours et télémaintenance via FilialNet
- port USB
- commande de chambre de fermentation déjà intégrée

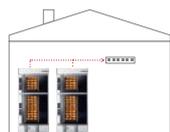
Avec FilialNet tous les processus sous les yeux

Le logiciel de mise en réseau de fours FilialNet peut mettre en réseau de manière illimitée les fours les uns avec les autres et permettre une gestion confortable et claire des programmes de cuisson. Vous avez ainsi une vision sur l'ensemble des processus de cuisson au sein de vos filiales. Les fours raccordés peuvent être suivis de partout à tout moment.



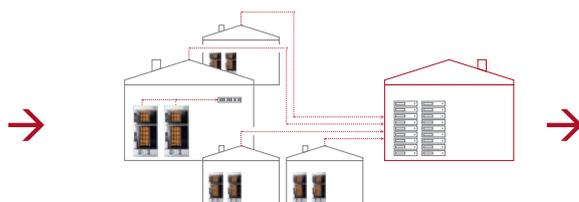
FilialNet fonctionne comme suit :

1 Mise en réseau dans la filiale



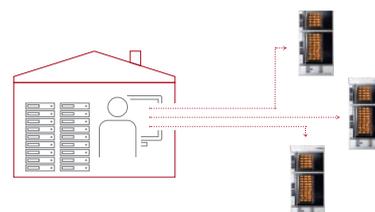
De nombreuses installations peuvent être reliées entre elles dans la filiale.

2 Mise en réseau avec la centrale



Les réseaux de filiale concernés peuvent être reliés à la centrale par le biais d'Internet ou d'un tunnel VPN.

3 Toutes les installations peuvent être suivies par un poste central



Dans la centrale : Depuis le bureau, vous pouvez interagir très confortablement avec tous les fours et installations raccordés dans les fournils / filiales.