



Four à étages **MONSUN**

Surface de cuisson
maximale pour un
encombrement minimal



Four à étages MONSUN

Le champion énergétique

Le four MONSUN convient parfaitement pour les utilisations intensives et prolongées dans les boulangeries, il est extrêmement fiable et économe en énergie. Le rapport entre la surface de cuisson et l'encombrement est également optimal : le système MONSUN permet un remplissage* de jusqu'à 30 % supérieur de la surface de cuisson pouvant aller jusqu'à 13,44 m² pour les modèles de four double largeur. Avec un encombrement de 1 150 × 2 910 mm, le four compact s'intègre parfaitement, même dans des fournils étroits. Par ailleurs, des vitesses d'air minimales dans la chambre de cuisson garantissent une coloration régulière, une croûte parfaite et une fraîcheur durable des produits de boulangerie. En option : Clapet pour fermer la cheminée d'échappement quand le brûleur est arrêté. La chaleur disponible peut ainsi continuer à être utilisée pour la cuisson. Cela permet de gagner du temps et de l'argent !



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

- valeur de raccordement basse (à partir de 35 kW)
- 30 % de remplissage en plus*
- encombrement minimum
- transmission directe de la chaleur
- moins de matériau à chauffer*



fonction « Tandem »

Pour les modèles de four à étages 672 et 1344 Z de MONSUN, la hauteur du four supérieur est de 180 mm ce qui permet la cuisson de produits très différents. Grâce à la fonction « Tandem », la température du four supérieur peut être réduite de 50 °C. Le four dispose par ailleurs d'un échappement de vapeur propre.

consommation d'énergie réduite

grâce au principe MONSUN unique

jusqu'à 30 % de remplissage en plus*

surface de cuisson maximale

cuisson sur tôle



encombrement minimum
grâce à une conception compacte

transmission directe et intensive de la chaleur

empêche l'assèchement des produits de boulangerie

jusqu'à 6 phases de température et de vapeur possibles

robuste et fiable

idéal pour l'utilisation de longue durée exigeante

* 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

Moins d'encombrement, plus de surface de cuisson



MODELE	573	672	1146 Z	1344 Z
Dimensions extérieures (L x H x P) :	1 150 x 2 335 x 2 910 mm	1 150 x 2 330 x 2 910 mm	2 300 x 2 330 x 2 910 mm	2 300 x 2 330 x 2 910 mm
Poids (à vide) :	1 800 kg	1 800 kg	3 600 kg	3 800 kg
Surface de cuisson :	5,73 m ²	6,72 m ²	11,46 m ²	13,44 m ²
Dimension des plaques :	600 x 800 mm			
Nombre de plaques :	12	14	24	28
Étages :	6	7	12	14
Hauteur des étages :	6 x 180 mm	6 x 140 mm + 1 x 180 mm	12 x 180 mm	12 x 140 mm + 2 x 180 mm
Valeur de raccordement* élec. / mazout / gaz :	34,5 / 38,4 / 39,5 kW			

* puissance de chauffe par four

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 programmable

Tous les processus tranquillement sous les yeux

Avec la commande programmable, vous avez à tout moment tous les processus sous les yeux. La mémoire d'événements intégrée vous aide à évaluer vos données de processus de cuisson.



- film frontal résistant avec touche de raccourci
- jusqu'à 99 programmes mémorisables
- mise en réseau des fours et télémaintenance via FilialNet
- port USB

Commande TOUCH

Manipulation intuitive et très simple

Grâce à la commande TOUCH confortable, la manipulation du four n'a jamais été aussi simple.



- utilisation simple et intuitive
- jusqu'à 99 programmes mémorisables
- mise en réseau des fours et télémaintenance via FilialNet
- port USB

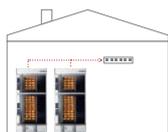
Avec FilialNet tous les processus sous les yeux

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.



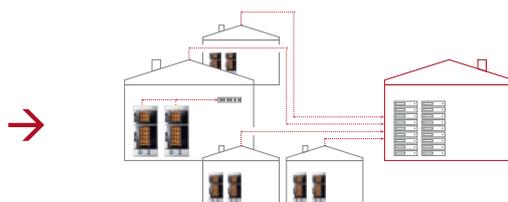
FilialNet fonctionne comme suit :

1 Mise en réseau dans la filiale



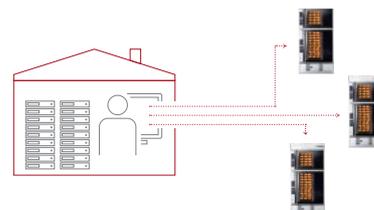
De nombreuses installations peuvent être reliées entre elles dans la filiale.

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.