



## Four **MONSUN MINI**

Technique MONSUN :  
des résultats parfaits  
jour après jour



# MONSUN MINI

Qualité de cuisson artisanale comme celle de la boulangerie - pour les filiales

Le MONSUN MINI puissant et ultra-efficace est le four de boulangerie idéal pour vos produits frais. Grâce à ses dimensions extérieures compactes et à ses plaques (400 × 600 mm), le four s'intègre parfaitement dans le concept de votre commerce. Avec jusqu'à huit plaques, vous pouvez cuire de grandes quantités. Sa valeur de raccordement basse permet d'économiser de l'énergie et des frais à chaque opération de cuisson et rend le MONSUN MINI absolument imbattable en terme de rentabilité. Le système MONSUN garantit des vitesses de flux d'air extrêmement faibles dans la chambre de cuisson ce qui influence durablement et positivement la qualité des produits de boulangerie.



## Un four aussi individuel que vos processus de cuisson

Suivant le type de produits de boulangerie, vous pouvez choisir :

- Écart entre les plaques : 73 mm, 83 mm ou 97 mm

Soit, le nombre maximum de plaques :

- 6, 7 ou 8 plaques



### 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. 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 dorment 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

Naturellement efficace

MODELE	MINI 6	MINI 7	MINI 8
<i>Dimensions extérieures (L x H x P)* :</i>	915 x 2 061 x 1 006 mm	915 x 2 061 x 1 006 mm	915 x 2 061 x 1 006 mm
<i>Poids (à vide)** :</i>	400 kg	400 kg	400 kg
<i>Écart entre les plaques :</i>	97 mm	83 mm	73 mm
<i>Surface de cuisson :</i>	1,44 m <sup>2</sup>	1,68 m <sup>2</sup>	1,92 m <sup>2</sup>
<i>Nombre de plaques (max.) :</i>	6	7	8
<i>Dimension des plaques :</i>	400 x 600 mm	400 x 600 mm	400 x 600 mm
<i>Capacité petits pains jusqu'à 50 g :</i>	90	105	120
<i>Capacité pains jusqu'à 1 000 g :</i>	9	9	12
<i>Raccordement électrique :</i>	14,5 kW	14,5 kW	14,5 kW
<i>Connecteur :</i>	32 A CEE	32 A CEE	32 A CEE
<i>Évacuation du condensat :</i>	tuyau 3/4"	tuyau 3/4"	tuyau 3/4"
<i>Raccord d'eau :</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>Options :</i>	hotte avec condenseur de vapeur, châssis, chambre de fermentation, filtre à eau		

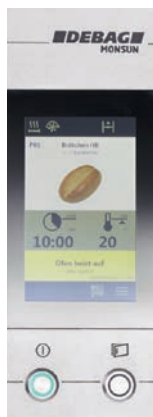
\* hauteur, y compris chambre de fermentation et hotte

\*\* 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

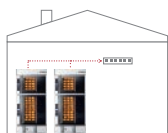
## Avec FilialNet tous les processus sous les yeux

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 connectés peuvent être gérés à tout moment et n'importe où.



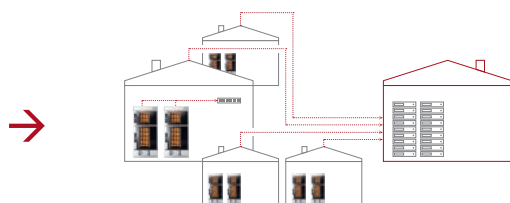
## FilialNet fonctionne comme suit :

1 Mise en réseau dans la filiale



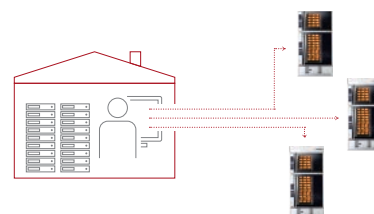
De nombreuses installations peuvent être reliées entre elles dans la filiale.

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.