



Piec sklepowy **MONSUN MINI**

Technologia MONSUN:
perfekcyjne wypieki każdego dnia



MONSUN MINI

Pieczywo jak z piekarni – rzemieślnicza jakość także w sklepie

Bardzo wydajny i ekonomiczny model MONSUN MINI będzie idealnym piecem dla Państwa filii. Dzięki niewielkim wymiarom zewnętrznym i małym blachom (400 × 600 mm) ten piec idealnie wpasuje się w koncepcję punktu sprzedaży. Dzięki aż ośmiu blachom można piec w nim naprawdę duże ilości. Niska moc przyłączeniowa umożliwi ograniczenie kosztów i zużycia energii podczas każdego cyklu pieczenia i sprawia, że MONSUN MINI jest bezkonkurencyjnie ekonomiczny. System MONSUN zapewnia bardzo niskie prędkości przepływu wewnątrz komory pieczenia, co ma długofalowy pozytywny wpływ na jakość pieczywa.



Piec tak indywidualny, jak Państwa wypieki

W zależności od rodzaju pieczywa istnieje możliwość wyboru:

- rozstawu blach:
73 mm, 83 mm lub 97 mm,
z którego wynika maks. liczba blach na cykl pieczenia:
- 6, 7 lub 8 blach



niskie zużycie energii

dzięki jedynej w swoim rodzaju technologii MONSUN

bardzo łatwe czyszczenie

dzięki łatwo wyjmowanym elementom wewnętrznym

nawet do 30 % większa gęstość ułożenia kęsów*

potrójna szyba

energooszczędne oświetlenie LED

bezpośrednie intensywne przekazywanie ciepła

zapobiegające wysychaniu wypieków

7-calowy ekran dotykowy

z intuicyjną obsługą

przemysłowy system zaparowania MONSUN

do delikatnego pieczenia

automatycznie zamykające się drzwi Softclose

ergonomiczny design



* niż w porównywalnych modelach pieców

Technologia MONSUN

Nowoczesny sposób przepływu ciepła w piecu

Założyciel firmy DEBAG, Alois Paul Linder poprzez opracowanie technologii MONSUN zrewolucjonizował technikę budowy pieców. Ta genialna metoda pieczenia do dziś gwarantuje doskonałe wypieki przy **optymalnym wykorzystaniu energii i miejsca**.

Zasada działania technologii MONSUN jest prosta i skuteczna: dzięki konwekcji ciepło jest przenoszone bezpośrednio – nie ogrzewając dodatkowych materiałów – na pieczone produkty. Termoobieg z 2 turbinami (dmuchawami) zapewnia regularną zmianę kierunku ciepłego powietrza przy bardzo niskich prędkościach. Dzięki temu skórka wypieków ma jednolite zarumienienie, a ich smak jest intensywny i doskonały.

Kolejną zaletą jest to, że: nie tworzą się cienie promieniowania cieplnego. Dlatego produkty do wypieku mogą być ciasniej ułożone.



Dane techniczne

Oczywista wydajność

MODEL	MINI 6	MINI 7	MINI 8
Wymiary zewnętrzne (szer. x wys. x gł.)*:	915 x 2.061 x 1.006 mm	915 x 2.061 x 1.006 mm	915 x 2.061 x 1.006 mm
Waga (na pusto)**:	400 kg	400 kg	400 kg
Rozstaw blach:	97 mm	83 mm	73 mm
Powierzchnia pieczenia:	1,44 m ²	1,68 m ²	1,92 m ²
Liczba blach (maks.):	6	7	8
Wymiary blachy:	400 x 600 mm	400 x 600 mm	400 x 600 mm
Pojemność – drobne wypieki do 50 g:	90	105	120
Pojemność – chleb do 1.000 g:	9	9	12
Przyłącze elektryczne:	14,5 kW	14,5 kW	14,5 kW
Wtyczka:	32 A CEE	32 A CEE	32 A CEE
Odływ kondensatu:	wąż 3/4"	wąż 3/4"	wąż 3/4"
Przyłącze wody:	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
Opcje:	Okap z kondensatorem pary wodnej, podstawa, komora garownicza, filtr wody		

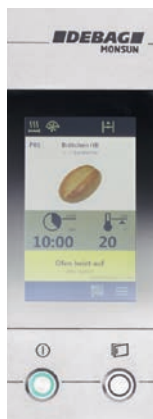
* wysokość z komorą garowniczą i okapem

** ciężar z komorą garowniczą i okapem

W razie rozbieżności obowiązują zawsze dane z tabliczki znamionowej lub schematu wymiarowego pieca. Wymiary i parametry przyłączeniowe niewymienionych tutaj wariantów pieca można znaleźć na odpowiednim schemacie wymiarowym pieca. Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych. Ilustracje nie odwzorowują wymiarów

Sterowanie dotykowe TOUCH

Idealne dla profesjonalistów



Dzięki intuicyjnemu i wygodnemu sterowaniu dotykowemu, zawsze istnieje możliwość wglądu we wszystkie procesy i parametry podczas pieczenia. Nasz system sterowania można odpowiednio zaprogramować i dopasować do indywidualnych potrzeb związanych z Państwa ofertą produktów. Dzięki temu oszczędza się czas, minimalizuje liczbę zatrudnianych pracowników i redukuje źródła błędów - już na wstępie.

- 7-calowy ekran dotykowy
- intuicyjna i przejrzysta struktura menu
- pamięć na maks. 99 programów
- programowalny timer
- możliwość połączenia pieców w sieć i zdalna konserwacja poprzez FilialNet
- przyłącze USB
- już zintegrowana obsługa komory garowniczej

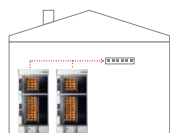
Podgląd wszystkich procesów dzięki FilialNet

Oprogramowanie FilialNet umożliwia połączenie w sieć nieograniczonej liczby pieców oraz zarządzanie programami pieczenia w wygodny i przejrzysty sposób. Dzięki temu uzyskuje się wgląd we wszystkie procesy pieczenia w obrębie sieci. Podłączonymi piecami można zarządzać w dowolnym czasie i z dowolnego miejsca.



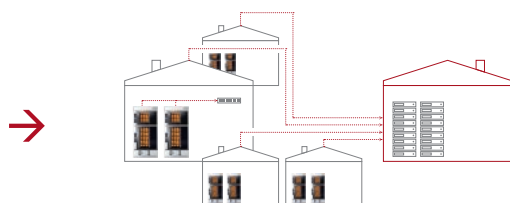
Sposób działania FilialNet:

1 Sieć w obrębie filii



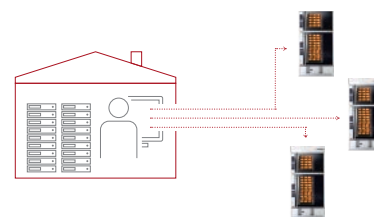
W obrębie filii można połączyć w sieć dowolną liczbę urządzeń.

2 Sieć z centralą



Sieci poszczególnych filii łączą się za pośrednictwem Internetu lub tunelu VPN z centralą.

3 Możliwość kontroli wszystkich urządzeń z centrali



W centrali: z biura w wygodny sposób można zarządzać wszystkimi podłączonymi piecami i urządzeniami w piekarniach / filiach.