



Магазинная хлебопекарная печь **MONSUN MINI**

Оборудование с системой
MONSUN: Превосходные
результаты, день за днем



MONSUN MINI

Качество выпечки ручной работы как в пекарне – подходит для филиалов

Высокоэффективная и производительная модель MONSUN MINI – идеальная печь для производства свежей выпечки в филиале. Благодаря компактным габаритам и небольшим листам для выпечки (400 × 600 мм) печь идеально впишется в концепцию филиала. А восемь листов обеспечивают при этом большие объемы производства. За счет низкой потребляемой мощности вы экономите энергию и деньги на каждом цикле выпечки, что делает MONSUN MINI беспрецедентно экономичной моделью. Система MONSUN гарантирует очень низкую скорость потоков горячего воздуха внутри пекарной камеры, что положительно сказывается на качестве хлебобулочных изделий.



Печь индивидуальная, как ваша выпечка

В зависимости от типа продукта вам предлагается:

- Расстояние между листами для выпечки: 73 мм, 83 мм или 97 мм

И соответственно макс. количество листов на один цикл выпечки:

- 6, 7 или 8 листов



малый расход энергии

благодаря уникальной системе MONSUN

очень простая очистка

благодаря быстросъемным внутренним деталям

более высокая плотность посадки (до 30%)*

тройное остекление

энергоэффективная светодиодная подсветка

непосредственная, интенсивная теплопередача

предотвращает упек хлебобулочных изделий

7-дюймовый сенсорный дисплей

с интуитивным меню

продуманная система увлажнения MONSUN

для щадящего выпекания

механизм плавного закрытия

эргономичный дизайн



* чем на сравнимых моделях печей

Технология MONSUN

Самая современная система распределения потоков в производстве хлебопекарного оборудования

Разработка технологии MONSUN основателем DEBAG Алоисом Паулем Линдером стала прорывом в сфере производства хлебопекарного оборудования. И по сей день его гениальная технология обеспечивает непревзойденное качество выпекания при **оптимальном использовании энергии и пространства**.

Технология MONSUN настолько же проста, как и эффективна: За счет конвекции тепло – без дополнительных нагреваемых материалов – передается непосредственно выпекаемому продукту. Циркуляционный нагрев вентилятором обеспечивает регулярную смену направления горячего воздуха при очень низких скоростях. В результате хлебобулочные изделия равномерно подрумяниваются со всех сторон и приобретают интенсивный, гармоничный вкус.

Еще одно преимущество: Отсутствие мертвых зон обогрева. Это позволяет размещать изделия значительно ближе друг к другу.



Технические данные

Естественно, эффективно

МОДЕЛЬ	MINI 6	MINI 7	MINI 8
<i>Внешние габариты (Ш × В × Г)*:</i>	915 × 2061 × 1006 мм	915 × 2061 × 1006 мм	915 × 2061 × 1006 мм
<i>Вес (без загрузки)**:</i>	400 кг	400 кг	400 кг
<i>Расстояние между листами для выпечки:</i>	97 мм	83 мм	73 мм
<i>Площадь для выпекания:</i>	1,44 м ²	1,68 м ²	1,92 м ²
<i>Кол-во листов для выпечки (макс.):</i>	6	7	8
<i>Размер листа для выпечки:</i>	400 × 600 мм	400 × 600 мм	400 × 600 мм
<i>Вместимость для мелкоштучных хлебобулочных изделий весом до 50 г:</i>	90	105	120
<i>Вместимость для больших хлебов весом до 1000 г:</i>	9	9	12
<i>Электроподключение:</i>	14,5 кВт	14,5 кВт	14,5 кВт
<i>Штекер:</i>	32 A CEE	32 A CEE	32 A CEE
<i>Для слива конденсата:</i>	шланг 3/4"	шланг 3/4"	шланг 3/4"
<i>Подключение к водопроводу:</i>	R 3/4" 300–600 кПа 1–3 °dH	R 3/4" 300–600 кПа 1–3 °dH	R 3/4" 300–600 кПа 1–3 °dH
<i>Опции:</i>	Козырёк с конденсатором, нижний стеллаж, расстойная камера, фильтр для воды		

* высота с расстойной камерой и козырьком

** вес с расстойной камерой и козырьком

В случае расхождений всегда действительны значения на шильдике или в габаритном чертеже печи. Размеры и параметры подключения для не приведенных здесь вариантов печей смотрите, пожалуйста, в соответствующем габаритном чертеже печи. Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений. Изображения даны не в масштабе

Сенсорное управление TOUCH

Идеальное решение для профессиональных пекарей



С помощью интуитивно понятного и удобного сенсорного управления все процессы и параметры выпечки будут у вас под контролем. Настолько же индивидуально, как и ваша продукция, наша система управления адаптируется и программируется под ваши потребности. Это позволяет экономить время, персонал и сократить источники ошибок уже на начальном этапе.

- 7-дюймовый сенсорный дисплей
- интуитивное и четко структурированное меню
- до 99 программных ячеек
- программируемый таймер
- программа сетевого контроля и дистанционного обслуживания печей по сети FilialNet
- разъем USB
- система управления расстойной камерой уже интегрирована

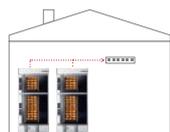
С FilialNet все технологические процессы под контролем

Программа сетевого контроля FilialNet позволяет объединять в сеть неограниченное количество печей для удобного и наглядного управления программами выпечки. Все процессы выпечки в пределах сети филиалов у вас под контролем. Подключенными печами можно управлять в любое время и отовсюду.



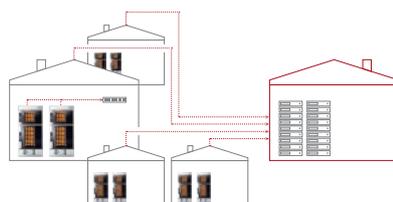
Принцип работы FilialNet:

1 объединение в сеть в филиале



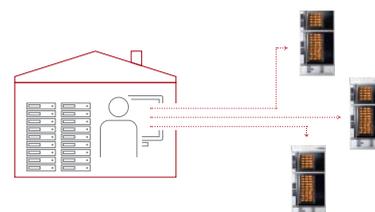
В пределах одного филиала можно объединять в сеть любое количество установок.

2 сетевое соединение с центральным офисом



Через Интернет или VPN-туннель соответствующие филиальные сети соединяются с центральным офисом.

3 управление всеми установками с центрального пульта



В центральном офисе: из офиса вы можете легко взаимодействовать со всеми подключенными печами и установками в пекарнях / филиалах.