



## Four à chariot **MONSUN S4/TWIN**

Une technique de pointe  
à la puissance 2



# MONSUN S4/TWIN

## La double efficacité : deux chariots par opération de cuisson

Le MONSUN TWIN se caractérise par un espace exceptionnel, rendu possible par l'utilisation simultanée de deux chariots. Il est ainsi possible de cuire le double de quantité en même temps. Le MONSUN S4/TWIN est de fait extrêmement rentable. Le four est idéal pour la production de grandes quantités.



### Double efficacité et idéal pour d'importantes quantités de cuisson !

Deux chariots par opération de cuisson, c'est-à-dire :

- double quantité de cuisson simultanément
- jusqu'à 50 % de consommation d'énergie en moins grâce à la technologie MONSUN



#### consommation d'énergie réduite

grâce au principe MONSUN unique

#### jusqu'à 30 % de remplissage en plus\*

surface de cuisson maximale pour un encombrement minimum



#### 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

# 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

Naturellement efficace



MODELE	MONSUN S4 avec chariot de 800	MONSUN S4 avec chariot de 1,000	MONSUN TWIN avec chariot de 2 x 800	MONSUN TWIN avec module de four
Dimensions extérieures (L x H x P) :	1 350 x 2 965 x 2 540 mm	1 350 x 2 965 x 2 540 mm	1 350 x 2 960 x 3 130 mm	1 350 x 2 960 x 3 130 mm
Poids (à vide) :	2 000 kg	2 000 kg	2 600 kg	2 950 kg**
Surface de cuisson :	9,5 m <sup>2</sup>	12,4 m <sup>2</sup>	16,3 m <sup>2</sup>	8,6 m <sup>2</sup>
Dimension des plaques :	580 x 780 mm	580 x 980 mm	580 x 780 mm	580 x 780 mm
Nombre de plaques :	21 / 18 / 12	21 / 18 / 12	2 x 18 / 12	18
Fours :	-	-	-	9
Écart entre les plaques :	73 / 85 / 125 mm	73 / 85 / 125 mm	85 / 125 mm	-
Hauteur des étages :	-	-	-	140 mm
Valeur de raccordement* élec. / mazout / gaz :	50 / 63 / 63 kW	55 / 68 / 68 kW	- / 120 / 120 kW	- / 120 / 120 kW

\* puissance de chauffe \*\* module inclus

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

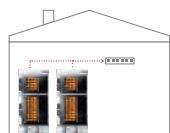
## Avec FilialNet tous les processus sous les yeux

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.



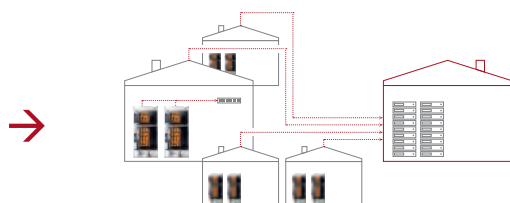
## FilialNet fonctionne comme suit :

1 Mise en réseau dans la filiale



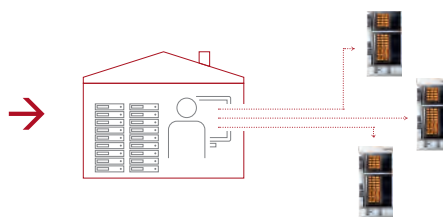
De nombreuses installations peuvent être reliées entre elles dans la filiale.

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.