



Подовая хлебопекарная
печь

MONSUN

Максимальная площадь выпечки
при минимальной площади для
установки



DEBAG
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

Подовая хлебопекарная печь MONSUN

Образец энергосбережения

Эта отличающаяся большим запасом прочности печь идеально подходит для интенсивной эксплуатации в пекарнях в течение долгого времени, исключительно надежна и экономна в энергопотреблении. Так же оптимально соотношение площади для установки к площади выпечки. Система MONSUN обеспечивает увеличенную до 30 % плотность посадки* площади выпечки, которая на сдвоенных широких моделях может достигать 13,44 м². При площади для установки всего 1150 × 2910 мм эта компактная печь подойдет и для тесных пекарен. А минимальная скорость циркуляции воздуха в пекарной камере позволяет получать равномерную хрустящую корочку со всех сторон и долго сохранять свежесть хлебобулочных изделий. Опционально: заслонка для закрывания шахты выпуска газа при отключенной горелке. Благодаря этому можно использовать имеющееся тепло для дальнейшей выпечки. А это позволяет экономить энергию и деньги!



До 50 % меньше энергопотребление - благодаря технологии MONSUN

- низкая потребляемая мощность (от 35 кВт)
- более высокая плотность посадки (на 30 %)*
- минимальная занимаемая площадь
- непосредственная теплопередача
- меньше нагреваемого материала*



Тандемная функция

В моделях подовых хлебопекарных печей MONSUN 672 и 1344 Z высота самого верхнего пода составляет 180 мм, что позволяет выпекать уникальные продукты.

При использовании тандемной функции можно понизить температуру самого верхнего пода на 50 °C. Кроме того, под имеет собственный пароотводящий канал.

малый расход энергии

благодаря уникальной системе MONSUN

более высокая плотность посадки (до 30 %)*

максимальная площадь для выпекания

при минимальной площади для установки



минимальная занимаемая площадь

благодаря компактной конструкции

непосредственная, интенсивная теплопередача

предотвращает упек хлебобулочных изделий

до 6 фаз нагрева и увлажнения

прочность и надежность

идеальна для длительной и интенсивной эксплуатации

* 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. Благодаря этому печам MONSUN требуется существенно меньше энергии. Циркуляционный нагрев вентилятором обеспечивает регулярную смену направления горячего воздуха при очень низких скоростях. В результате хлебулочные 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

Меньше площадь для установки, больше площадь для выпекания



| МОДЕЛЬ | 573 | 672 | 1146 Z | 1344 Z |
|---|------------------------|-------------------------|------------------------|--------------------------|
| <i>Внешние габариты (Ш × В × Г):</i> | 1150 × 2335 × 2910 мм | 1150 × 2330 × 2910 мм | 2300 × 2330 × 2910 мм | 2300 × 2330 × 2910 мм |
| <i>Вес (без загрузки):</i> | 1800 кг | 1800 кг | 3600 кг | 3800 кг |
| <i>Площадь для выпекания:</i> | 5,73 м ² | 6,72 м ² | 11,46 м ² | 13,44 м ² |
| <i>Размер листа для выпечки:</i> | 600 × 800 мм | 600 × 800 мм | 600 × 800 мм | 600 × 800 мм |
| <i>Кол-во листов для выпечки:</i> | 12 | 14 | 24 | 28 |
| <i>Поды:</i> | 6 | 7 | 2 × 12 | 2 × 14 |
| <i>Высота пода:</i> | 6 × 180 мм | 6 × 140 мм + 1 × 180 мм | 12 × 180 мм | 12 × 140 мм + 2 × 180 мм |
| <i>Потребляемая мощность* электр. / термомасло / газ:</i> | 34,5 / 38,4 / 39,5 кВт | 34,5 / 38,4 / 39,5 кВт | 34,5 / 38,4 / 39,5 кВт | 34,5 / 38,4 / 39,5 кВт |

* Мощность нагрева

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.

Программное управление

Все технологические процессы под контролем

С нашим программным управлением все процессы у вас всегда под контролем. Встроенная память событий облегчает анализ данных процесса выпекания.



- износостойкая лицевая пленка с кнопками короткого хода
- до 99 программ
- программа сетевого контроля и дистанционного обслуживания печей по сети FilialNet
- разъем USB

Сенсорное управление TOUCH

Невероятно легкое, интуитивное управление

Удобная система управления TOUCH делает управление печью максимально простым.



- простое и интуитивное управление
- до 99 программ
- программа сетевого контроля и дистанционного обслуживания печей по сети FilialNet
- разъем USB

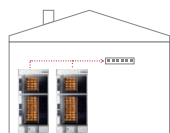
С FilialNet все технологические процессы под контролем

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. Управление подключенными печами доступно в любой момент времени и из любой точки.



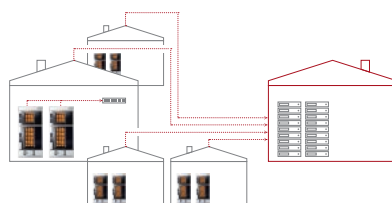
Принцип работы FilialNet:

1 объединение в сеть в филиале



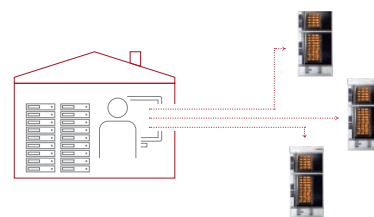
В пределах одного филиала можно объединять в сеть любое количество установок.

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.