



Тележечная хлебопекарная печь **MONSUN S4/TWIN**

Оборудование класса «премиум»
в двойном размере



DEBAG
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

MONSUN S4/TWIN

Удвоенная эффективность: две стеллажные тележки за одну выпечку

Печь MONSUN TWIN отличается исключительной производительностью на занимаемой площади, поскольку она одновременно вмещает две тележки. Благодаря этому за одно и то же время вы получаете двойной объем готовой продукции. Это делает MONSUN S4/TWIN исключительно экономичной моделью. Печь идеально подходит для производства больших партий.



Удвоенная эффективность, идеально для больших объемов готовой продукции!

Две тележки в одном цикле выпечки, т. е.

- вдвое больше объем продукции за то же время
- и до 50 % меньше энергопотребление – благодаря технологии MONSUN



малый расход энергии

благодаря уникальной системе MONSUN

более высокая плотность посадки (до 30 %)*

максимальная площадь для выпекания

при минимальной площади для установки



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

Естественно, эффективно



| МОДЕЛЬ | MONSUN S4 с тележкой 800-й серии | MONSUN S4 с тележкой 1000-й серии | MONSUN TWIN с 2 тележками 800-й серии | MONSUN TWIN с модулем пода |
|--|----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| <i>Внешние габариты (Ш × В × Г):</i> | 1350 × 2965 × 2540 мм | 1350 × 2965 × 2540 мм | 1350 × 2960 × 3130 мм | 1350 × 2960 × 3130 мм |
| <i>Вес (без загрузки):</i> | 2000 кг | 2000 кг | 2600 кг | 2950 кг** |
| <i>Площадь для выпекания:</i> | 9,5 м ² | 12,4 м ² | 16,3 м ² | 8,6 м ² |
| <i>Размер листа для выпечки:</i> | 580 × 780 мм | 580 × 980 мм | 580 × 780 мм | 580 × 780 мм |
| <i>Кол-во листов для выпечки:</i> | 21 / 18 / 12 | 21 / 18 / 12 | 2 × 18 / 12 | 18 |
| <i>Поды:</i> | - | - | - | 9 |
| <i>Расстояние между листами для выпечки:</i> | 73 / 85 / 125 мм | 73 / 85 / 125 мм | 85 / 125 мм | - |
| <i>Высота пода:</i> | - | - | - | 140 мм |
| <i>Потребляемая мощность* электр. / термоасло / газ:</i> | 50 / 63 / 63 кВт | 55 / 68 / 68 кВт | - / 120 / 120 кВт | - / 120 / 120 кВт |

* мощность нагрева ** вкл. модуль

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 программных ячеек
- программа сетевого контроля и дистанционного обслуживания печей по сети FilialNet
- разъем USB

Сенсорное управление TOUCH

По-детски легкое, интуитивное управление

Удобная система управления TOUCH делает управление печью максимально простым.



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

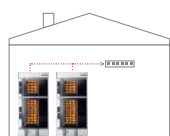
С FilialNet все технологические процессы под контролем

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.



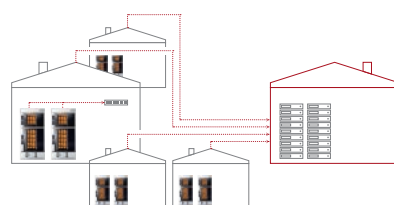
Принцип работы FilialNet:

1 объединение в сеть в филиале



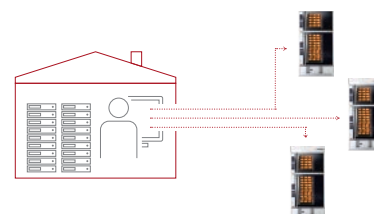
В пределах одного филиала можно объединять в сеть любое количество установок.

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.