



Тележечная хлебопекарная печь **MONSUN S5**

Оборудование класса
«премиум» для
хлебобулочных изделий



MONSUN S5

Идеальна для непрерывного выпекания больших объемов

Простейшая загрузка и небольшое энергопотребление – вот лишь два из множества преимуществ, которыми обладает MONSUN S5. Эта печь подходит для всех, кто хочет производить большие объемы выпечки. Возможно выпекание до 21 большого листа для выпечки (580 × 780 мм или 780 × 980 мм) одновременно. За счет низкой потребляемой мощности вы экономите энергию на каждом цикле выпечки, что делает MONSUN S5 крайне экономичной моделью. Медленные потоки горячего воздуха в пекарной камере обеспечивают постоянный верхний и нижний жар. Мертвые зоны обогрева не возникают. Результат оправдывает самые высокие ожидания: равномерно подрумяненные со всех сторон хлебулочные изделия и увеличенная до 30 % плотность посадки*.



Энергопотребление до 50 % ниже благодаря технологии MONSUN

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



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 хлебулочных 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 S5 с тележкой 800-й серии	MONSUN S5 с тележкой 1000-й серии	MONSUN S5 с модулем пода
Внешние габариты (Ш × В × Г):	1350 × 2960 × 2535 мм	1350 × 2960 × 2535 мм	1350 × 2960 × 2535 мм
Вес (без загрузки):	2200 кг	2200 кг	2500 кг
Площадь для выпекания:	9,5 м ²	12 м ²	6,5 м ²
Размер листа для выпечки:	580 × 780 мм	580 × 980 мм	580 × 780 мм
Кол-во листов для выпечки:	21 / 18 / 12	21 / 18 / 12	-
Поды:	-	-	9
Расстояние между листами для выпечки:	73 / 85 / 125 мм	73 / 85 / 125 мм	-
Высота пода:	-	-	140 мм
Потребляемая мощность* электр. / термомасло / газ:	71,7 / 100 / 100 кВт	71,7 / 100 / 100 кВт	71,7 / 100 / 100 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 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

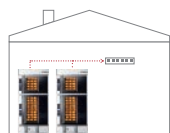
С FilialNet все технологические процессы под контролем

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.



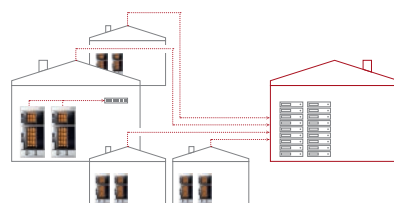
Принцип работы FilialNet:

1 объединение в сеть в филиале



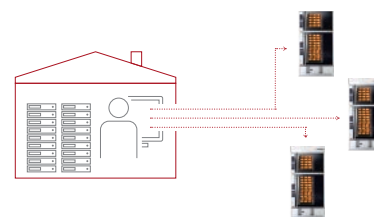
В пределах одного филиала можно объединять в сеть любое количество установок.

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.