



## Магазинная хлебопекарная печь **MONSUN CITY**

Преимущества оригинального оборудования с системой MONSUN - также для больших листов для выпечки



# MONSUN CITY - образец компактности

Ни одна другая печь не может предложить лучшего соотношения площади для установки к площади выпечки

Больше тестовых заготовок на единицу площади для выпекания и небольшое энергопотребление – вот лишь два из множества преимуществ, которыми обладает MONSUN CITY. Эта печь подходит для всех, кто на небольшой площади пекарни хочет получить большой объем выпечки. Возможным это делают компактные размеры с одновременным использованием больших листов для выпечки размером 600 × 800 мм. Технология MONSUN обеспечивает исключительно равномерное распределение тепла в пекарной камере и передачу его непосредственно тестовой заготовке. Мертвые зоны обогрева отсутствуют. За счет этого достигается существенно большая плотность посадки\*, чем в моделях хлебопекарных печей других производителей. В дополнение продуманная система увлажнения MONSUN гарантирует щадящее выпекание при минимальной скорости воздуха. В результате хлебобулочные изделия идеально подрумяниваются и долго сохраняют свежесть.



## Энергопотребление до 50 % ниже благодаря технологии MONSUN

- более высокая плотность посадки (на 30 %)\*
- минимальная занимаемая площадь
- непосредственная теплопередача
- меньше нагреваемого материала\*



### 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. Благодаря этому печам MONSUN требуется существенно меньше энергии. 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

Больше хлебобулочных изделий – меньше затраты

МОДЕЛЬ	С1У 6	С1У 7	С1У 8
<i>Внешние габариты (Ш × В × Г)*:</i>	915 × 2062 × 1508 мм	915 × 2062 × 1508 мм	915 × 2062 × 1508 мм
<i>Вес (без загрузки)**:</i>	710 кг	710 кг	710 кг
<i>Расстояние между листами для выпечки:</i>	97 мм	84 мм	73 мм
<i>Площадь для выпекания:</i>	2,9 м <sup>2</sup>	3,4 м <sup>2</sup>	3,8 м <sup>2</sup>
<i>Кол-во листов для выпечки (макс.):</i>	12 / 6	14 / 7	16 / 8
<i>Размер листа для выпечки:</i>	400 × 600 мм / 800 × 600 мм	400 × 600 мм / 800 × 600 мм	400 × 600 мм / 800 × 600 мм
<i>Вместимость для мелкоштучных хлебобулочных изделий весом до 50 г:</i>	180	210	240
<i>Электроподключение:</i>	21 кВт	21 кВт	21 кВт
<i>Штекер:</i>	32 А CEE	32 А CEE	32 А 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>	козырек, нижний стеллаж, расстойная камера, фильтр для воды		

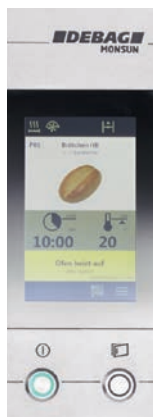
\* высота с расстойной камерой и козырьком

\*\* 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

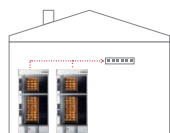
## С FilialNet все технологические процессы под контролем

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



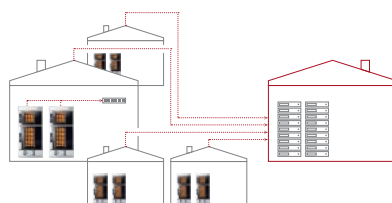
## Принцип работы FilialNet:

1 объединение в сеть в филиале



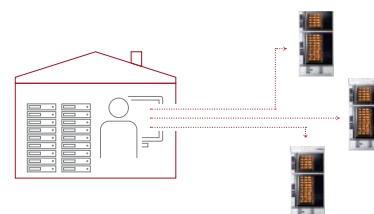
В пределах одного филиала можно объединять в сеть любое количество установок.

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.