



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

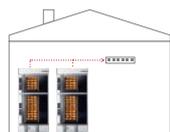
## С FilialNet все технологические процессы под контролем

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.



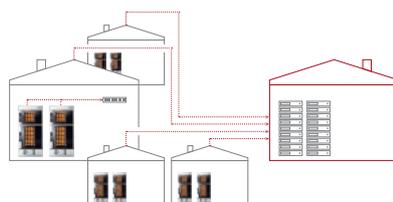
## Принцип работы FilialNet:

1 объединение в сеть в филиале



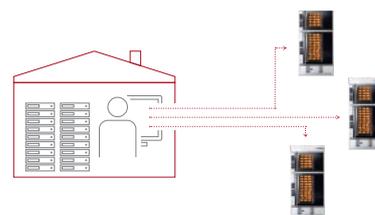
В пределах одного филиала можно объединять в сеть любое количество установок.

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.