



## Магазинная хлебопекарная печь **MONSUN MINI**

Оборудование с системой  
MONSUN: Превосходные  
результаты, день за днем



**DEBAG**  
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

# MONSUN MINI

Качество выпечки ручной работы как в пекарне – подходит для филиалов

Высокоэффективная и производительная модель MONSUN MINI – идеальная печь для производства свежей выпечки в филиале. Благодаря компактным габаритам и небольшим листам для выпечки (400 × 600 мм) печь идеально впишется в концепцию филиала. А восемь листов обеспечивают при этом большие объемы производства. За счет низкой потребляемой мощности вы экономите энергию и деньги на каждом цикле выпечки, что делает MONSUN MINI беспрецедентно экономичной моделью. Система MONSUN гарантирует очень низкую скорость потоков горячего воздуха внутри пекарной камеры, что положительно сказывается на качестве хлебобулочных изделий.



## Печь индивидуальная, как ваша выпечка

В зависимости от типа продукта вам предлагается:

- Расстояние между листами для выпечки: 73 мм, 83 мм или 97 мм

И соответственно макс. количество листов на один цикл выпечки:

- 6, 7 или 8 листов



### малый расход энергии

благодаря уникальной системе MONSUN

### теплоизоляционная дверца с безопасным стеклом

### очень простая очистка

благодаря быстросъемным внутренним деталям

### более высокая плотность посадки (до 30%)\*



### непосредственная, интенсивная теплопередача

предотвращает упек хлебобулочных изделий

### продуманная система увлажнения MONSUN

для щадящего выпекания

### 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 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	MINI 6	MINI 7	MINI 8
<i>Внешние габариты (Ш × В × Г)*:</i>	915 × 2185 × 1100 мм	915 × 2185 × 1100 мм	915 × 2185 × 1100 мм
<i>Вес (без загрузки)**:</i>	430 кг	435 кг	435 кг
<i>Расстояние между листами для выпечки:</i>	97 мм	83 мм	73 мм
<i>Площадь для выпекания:</i>	1,44 м <sup>2</sup>	1,68 м <sup>2</sup>	1,92 м <sup>2</sup>
<i>Кол-во листов для выпечки (макс.):</i>	6	7	8
<i>Размер листа для выпечки:</i>	400 × 600 мм	400 × 600 мм	400 × 600 мм
<i>Вместимость для мелкоступных хлебулочных изделий весом до 50 г:</i>	90	105	120
<i>Вместимость для больших хлебов весом до 1000 г:</i>	12	14	16
<i>Электроподключение:</i>	14,5 кВт	14,5 кВт	14,5 кВт
<i>Штекер:</i>	32 A CEE	32 A CEE	32 A 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, конденсатор пара, расстойная камера, фильтр для воды		

\* высота с расстойной камерой и козырьком

\*\* вес с расстойной камерой и козырьком

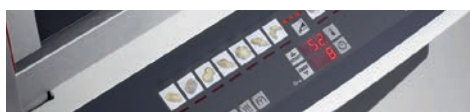
В случае расхождений всегда действительны значения на шильдике или в габаритном чертеже печи. Размеры и параметры подключения для не приведенных здесь вариантов печей смотрите, пожалуйста, в соответствующем габаритном чертеже печи. Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений. Изображения даны не в масштабе

# Система управления с использованием пиктограмм

гарантирует высший комфорт управления

Проще некуда: интуитивно понятные пиктограммы обеспечивают быстрое и простое управление печью.

- комфорт управления
- обширные возможности для программирования, до 26 программ
- система управления дистанционной камерой частично уже интегрирована



# Компьютерное управление

для максимально эффективного контроля и учета

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

- до 99 программ
- разъем USB
- графический дисплей для отображения всех процессов
- программа сетевого контроля и дистанционного обслуживания печей по сети FilialNet
- система управления дистанционной камерой частично уже интегрирована



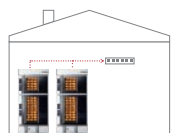
## С FilialNet все технологические процессы под контролем

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.



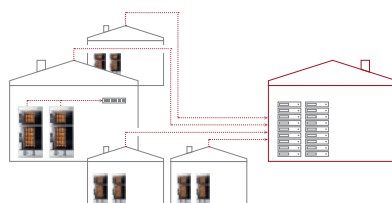
## Принцип работы FilialNet:

1 объединение в сеть в филиале



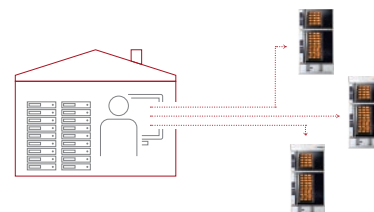
В пределах одного филиала можно объединять в сеть любое количество установок.

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.