



Тележечная хлебопекарная печь **MONSUN SM**

Идеальная комбинация
подовой и стеллажной печи



MONSUN SM - непревзойденный универсал

Стеллажная и подовая хлебопекарная печь в одном

MONSUN SM может использоваться как в качестве стеллажной, так и в качестве подовой хлебопекарной печи. Эта модель сочетает в себе преимущества двух кардинально отличающихся хлебопекарных систем, обеспечивая максимальную гибкость при работе в пекарне. Замена стеллажной тележки и модуля пода выполняется в несколько действий.

Ввиду компактной конструкции ее преимущества особенно проявляются на небольших площадях. При этом усовершенствованное оборудование MONSUN обеспечивает превосходное качество хлебобулочных изделий и длительное сохранение свежести.



Максимальная эффективность и гибкость

Использование в качестве стеллажной хлебопекарной печи:

- Стеллажная тележка вводится в пекарную камеру

Использование в качестве подовой хлебопекарной печи:

- С помощью фиксируемого модуля пода (со стальными или аккумулирующими тепло каменными плитами) может выполняться загрузка отдельных подов.



малый расход энергии

благодаря уникальной системе MONSUN

более высокая плотность посадки (до 30 %)*

максимальная площадь для выпекания при минимальной площади для установки

возможность применения в качестве подовой и тележечной печей

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 SM с тележками 800-й серии	MONSUN SM с тележками 1000-й серии	MONSUN SM с модулем пода
<i>Внешние габариты (Ш × В × Г):</i>	1350 × 2960 × 2935 мм	1350 × 2960 × 2935 мм	1350 × 2960 × 2935 мм
<i>Вес (без загрузки):</i>	2300 кг	2400 кг	2650 кг**
<i>Площадь для выпекания:</i>	9,5 м ²	12 м ²	8,6 м ²
<i>Размер листа для выпечки:</i>	580 × 780 мм	580 × 980 мм	580 × 780 мм
<i>Кол-во листов для выпечки:</i>	21 / 18 / 12	21 / 18 / 12	18
<i>Поды:</i>	-	-	9
<i>Расстояние между листами для выпечки:</i>	73 / 85 / 125 мм	73 / 85 / 125 мм	-
<i>Высота пода:</i>	-	-	140 мм
<i>Потребляемая мощность* электр. / термомасло / газ:</i>	58,0 / 60,5 / 62,8 кВт	58,0 / 65,2 / 67,8 кВт	58,0 / 60,5 / 62,8 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

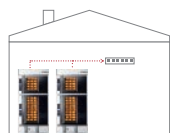
С FilialNet все технологические процессы под контролем

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.



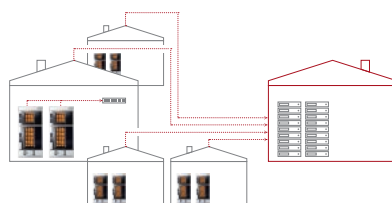
Принцип работы FilialNet:

1 объединение в сеть в филиале



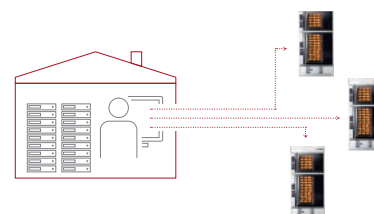
В пределах одного филиала можно объединять в сеть любое количество установок.

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.