

**DEBAG**

Магазинная хлебопекарная печь

MONSUN CITY

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



Чудо в маленьком пространстве - никто не может предложить лучшего соотношения площади для установки к площади выпечки




GLOBAL BAKING
TECHNOLOGY

Печь MONSUN CITY является идеальной магазинной хлебопекарной печью для всех, кто на небольшой площади пекарни хочет получить большой объем выпечки. Это возможно благодаря компактным наружным размерам и использованию больших листов для выпечки – 60 x 80 см.


Равномерное распределение тепла и продуманная система увлажнения MONSUN обеспечивают щадящее выпекание – идеальное качество хлебобулочных изделий с долго сохраняющейся свежестью.


www.debag.com


**ПОДХОДЯЩЕЕ РЕШЕНИЕ
ДЛЯ ЛЮБОГО ЗАПРОСА:**

-  Хлебопекарное производство
-  Продажа продуктов питания
-  Объекты общепита


Преимущества
продукции DEBAG:

 Оборудование,
изготовленное
в Германии

 Долговечность:
e.CLEAN.SYSTEM®

 Изысканный внешний
вид и эргономический
дизайн

 Малый расход
энергии

 Превосходный
результат выпечки

MONSUN CITY

Отличительные особенности

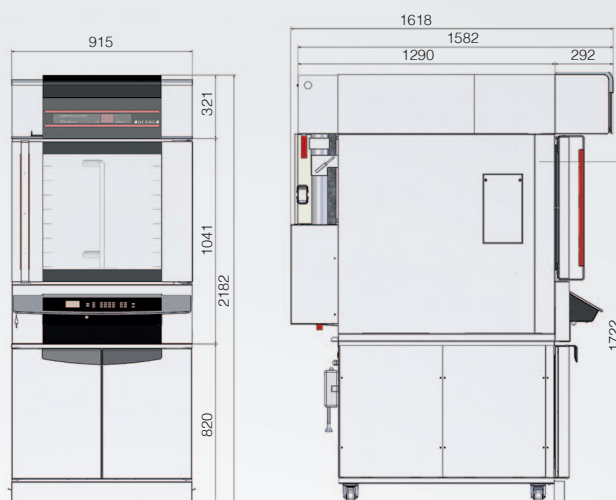
- **изысканный внешний вид и эргономический дизайн**
возможность включения в планировку магазина премиум-класса
- **удобное для пользователя управление**
для максимально простого пользования
- **высокомощный парогенератор**
- **теплоизоляционная дверца с безопасным стеклом**
для минимальной потери тепла
- **оптимальная мощность нагрева и малый расход энергии**
- **пекарная камера соответствует санитарно-гигиеническим требованиям**
внутренние элементы камеры легко извлекаются для удобства чистки

6 ВЕСКИХ ПРИЧИН ПРИБРЕТЕНИЯ ПЕЧИ MONSUN CITY

Системы управления

- **пиктограммное управление**
- **компьютерное управление**

Описание изделия Технические Данные



Модель	CITY 6	CITY 7	CITY 8
Внешние габариты (Ш × Г × В)	915 × 1618 × 2182 мм	915 × 1618 × 2182 мм	915 × 1618 × 2182 мм
Вес (без загрузки)	580 кг	580 кг	580 кг
Расстояние между листами для выпечки	97 мм	84 мм	73 мм
Площадь для выпекания	2,88 м ²	3,36 м ²	3,84 м ²
Кол-во листов для выпечки	12 / 6	14 / 7	16 / 8
Размер листа для выпечки	400 × 600 мм / 800 × 600 мм	400 × 600 мм / 800 × 600 мм	400 × 600 мм / 800 × 600 мм
Вместимость для мелкоштучных хлебобулочных изделий весом до 50 г	180	210	240
Вместимость для больших хлебов весом до 1000 г	24	28	32
Электроподключение	21 кВт	21 кВт	21 кВт
Штекер	32 А СЕЕ	32 А СЕЕ	32 А СЕЕ
Слив конденсата	3/4"-шланг	3/4"-шланг	3/4"-шланг
Подключение к водопроводу	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
Опции	Козырек, нижний стеллаж, конденсатор пара, расстойная камера, фильтр для воды		

В случае расхождений всегда действительны значения на шильдике или в габаритном чертеже печи. Размеры и параметры подключения для не указанных здесь вариантов печи (тип В, индивидуальное исполнение под заказ и т.д.) смотрите, пожалуйста, соответствующий габаритный чертеж печи. Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!