Хлебопекарное оборудование высшего качества.

На протяжении более 90 лет имя DEBAG означает стандарты наивысшего качества и инновации. Всё это время мы предлагаем нашим клиентам только высококачественное хлебопекарное оборудование. При этом мы постоянно следим за осуществлением наших идей и видений. Изобретение основателем DEBAG Алоизом Пауль Линдером принципа MONSUN явилось революционным этапом в конструкции хлебопекарных машин. Этот оригинальный и запатентованный принцип до сих пор используется в наших печах и гарантирует наилучшие результаты хлебопечения при оптимальном энергопотреблении и небольшой занимаемой производственной площади. Благодаря принципу MONSUN пекари во всём мире ежедневно достигают великолепных результатов выпечки. Ощутите преимущества печей DEBAG!

Профессионалы предлагают профессионалам.
Компании DEBAG важно прислушиваться к потребностям и пожеланиям клиентов. Только тот, кто точно знает каждодневные потребности и проблемы хлебопекарного производства, может учесть все необходимые требования при разработке хлебопекарных печей.

Убедитесь своими глазами!
Мы убеждены в качестве нашей продукции! Для того, чтобы и Вас убедить в этом, специалисты компании DEBAG сконструировали и построили небольшую испытательную пекарню. Вы можете сами принять участие в процессе производства и убедиться в надёжности и качестве оборудования DEBAG. Нам не хочется, чтобы Вы просто поверили нашим обещаниям, мы даём Вам возможность убедиться в этом.

Ваш первый шаг к великолепной выпечке:
Специалисты компании DEBAG буду рады ответить на любой Ваш вопрос. Достаточно просто позвонить нам или отправить запрос по электронной почте.

DEBAG
DEUTSCHE BACKOFENBAU GMBH

Dresdener Straße 88 · D-02625 Bautzen · Telefon +49 (0) 35 91-3 60-0 · Fax +49 (0) 35 91-3 60-1 40 · E-Mail info@debag.com · www.debag.com

Mai 2012

MONSUN

Высококачественные хлебопекарные печи

Такие же ценные, как насущный хлеб

DEBAG
DEUTSCHE BACKOFENBAU GMBH

DEBAG

Принцип MONSUN: Вы достигните НАИВЫСШЕГО качества выпечки!

Какую бы хлебопекарную печь Вы не выбрали – многоярусную подовую печь, печь с тележкой для выпечки или печь для предприятий торговли – все модели печей DEBAG отличаются своей единственной в своём роде технологией MONSUN. Данная технология гарантирует смену направления потока горячего воздуха в печи посредством принудительной циркуляции. В результате печь потребляет меньше энергии, а компактная конструкция печей DEBAG позволит сэкономить ценные производственные площади. Таким образом, Вы можете максимизировать производительность при минимальном использовании пространства.

Высокая надёжность, низкий расход энергии!

Все печи DEBAG отличаются колоссальной надёжностью, на которую вы можете полагаться даже в случае большой нагрузки непрерывного производственного процесса. При этом расход энергии постоянно остаётся очень низким. При разработке печей компания DEBAG установила абсолютно новые стандарты: во время процесса выпекания тележка стоит в печи не вращаясь. Требуемая площадь размещения и энергопотребление снижаются до минимума. Технология MONSUN позволяет достигать наилучшего результата выпекаемой продукции!

Индивидуальные решения для Ваших потребностей!

Имея более 90-летний опыт, DEBAG сегодня предлагает Вам наивысшее качество, акцентированное на Ваших потребностях. Индивидуальные решения – не исключение, а часть нашей работы. Собственный проектный отдел работает над инновационными решениями для Вашего производства. Вы просто говорите нам Ваши требования, а мы разработаем индивидуальные решения для Вашего производства, гарантирующие высокое качество выпекаемой продукции. Кроме того, все печи DEBAG Вы можете подключить к автоматическому управлению через MONSUN – NET. Так Вы можете контролировать и управлять всем процессом производства с персонального компьютера!

DEBAG
DEUTSCHE BACKOFENBAU GMBH

Наши предложения такие же индивидуальные, как Ваши пожелания:
Ассортимент хлебопекарных печей DEBAG.

ORIGINAL MONSUN

Хлебопекарные печи для предприятий торговли

Наименование	Управление	Габариты ширина x глубина x высота (мм) с расстойной камерой и козырьком.	Вес (кг)	Площадь пода (кв.м)	Количество противней	Размеры противней (мм)	Расстояние между противнями (мм)	Мощность		Общая потребляемая мощность (квт)	Опции
								Мелкоштучные хлебобулочные изделия до 50 г	Хлеб до 1000 г	Электроэнергия (квт)	
Monsun Mini 6-7-8 P/C	Пиктограмма/ компьютер	915 x 1085 x 2140	430	1,44-1,68-1,92	6-8	400 x 600	97-73	90-120	24-36	14,5	Опции Нижняя станина, расстойная камера, DDK, козырёк, индикация остаточного времени выпечки, рекламная надпись, соединение, нагрузка, узел синхронизации автоматического управления
Monsun City 6-7-8 P/C		915 x 1620 x 2195	570	2,88-3,36-3,84	12-16 6-8	400 x 600 600 x 800	97-73	180-240	48-72	21	
DILA 5	Пиктограмма - компьютер	915 x 995 x 1585	245	1,20	4/5	400 x 600	100/80	75-100	20-30	9,5 ... 11,4	
DILA 10		915 x 995 x 2020	300	2,40	8/10	400 x 600	100/80	150-200	30-60	15,7 ... 18,1	
DILA 5+5		915 x 995 x 2150	355	2,40	8/10	400 x 600	100/80	150-200	30-60	19,0 ... 22,8	
DILA 5+10		915 x 995 x 2135	330	3,60	12/15	400 x 600	100/80	225-300	45-90	25,2 ... 28,8	

Многоярусные подовые хлебопекарные печи и хлебопекарные печи с тележкой для выпечки

Наименование	Управление	Габариты ширина x глубина, x высота (мм) При многоярусных печах без козырька при печах с тележкой с вентилятором	Вес (кг)	Площадь пода (кв.м)	Поды, опоры	Размеры противней (мм) По запросу при печях с тележкой возможны другие размеры противней	Количество противней	Высота пода расстояние между противнями (мм)	Мощность		Общая потребляемая мощность (квт)		
									Мелкоштучные хлебобулочные изделия до 50 г	Хлеб до 1000 г	Электроэнергия (квт)	Газ (квт)	Жидкое топливо (квт)
Monsun 573	Электроника/ компьютер	1090 x 2790 x 1990	1680	5,73	6	580 x 780	12	6 x 180	480	90	35	39,5	38,4
Monsun 672		1090 x 2790 x 1990	1680	6,72	7	580 x 780	14	6 x 140+1 x 180	560	105	35	39,5	38,4
Monsun 1146 Z		2180 x 2790 x 1990	3360	11,46	2 x 6	580 x 780	24	12 x 180	960	180	2 x 35	2 x 39,5	2 x 38,4
Monsun 1344 Z		2180 x 2790 x 1990	3360	13,44	2 x 7	580 x 780	28	12 x 140+2 x 180	1120	210	2 x 35	2 x 39,5	2 x 38,4
Monsun City S	Электроника/ компьютер	1200 x 1825 x 2450	1200	6,8/4,1	15/9	580 x 780	15/9	73/125	600	54	30	31,4	30,8
Monsun S4		1270 x 2415 x 2965	1800	9,5/5,4	21/12	580 x 780 580 x 980	21/12	73/125	735	72	55	63 68	63 68
Monsun S5 Plus		1270 x 2415 x 2965	2000	9,5/5,4 12/6,8	21/12	580 x 780 580 x 980	21/12	73/125	735	72	-	85-100	85-100
Monsun Twin		1270 x 3010 x 2965	2500	16,3/10,8	2 x 18/12	580 x 780	2 x 18/12	85/125	1260	144	-	120	120
Monsun Twin/SM с модулем		1270 x 3010 x 2965	2500	16,3/10,8	2 x 18/12 9	580 x 780 580 x 780	2 x 18/12 18	85/125 140	1260	144 135	-	120	120
Monsun SM с модулем		1270 x 2815 x 2965	2300	9,5 12 8,6	21 21 9	580 x 780 580 x 980 580 x 780	21/18 21/18 18	73/85 73/85 140	840 1150	135	57	62,8 67,8	60,5 65,2

Производитель оставляет за собой право на технические изменения.

MONSUN 672

MONSUN MINI 8C

DILA 5+10

MONSUN SM

MONSUN 1146 Z

MONSUN S4 Öko 800

MONSUN TWIN