

Firma MONO Equipment jest jednym z wiodących producentów sprzętu piekarniczego i gastronomicznego w Wielkiej Brytanii.

Dumne dziedzictwo brytyjskiego rzemiosła w połączeniu z reputacją tworzenia wysokiej jakości innowacyjnych produktów sięga 1947 roku.

Nowa i ekscytująca gama pieców konwekcyjnych firmy MONO Equipment została specjalnie zaprojektowana, aby spełnić rosnące wymagania dzisiejszej kultury spożywania posiłków w lokalach z jedzeniem na wynos, kawiarniach i restauracjach.

Każdy z czterech wysokiej jakości pieców został zaprojektowany, aby spełnić konkretne oczekiwania współczesnych sprzedawców żywności, niezależnie od tego, czy jest to mały wyspecjalizowany kiosk na chodniku, sklep na stacji benzynowej, punkt gastronomiczny w sklepie, mała kawiarnia, czy restauracja.

Firma MONO Equipment jest również częścią pełnej sukcesów, znanej na świecie grupy ALI Group, która łączy 76 firm w 24 krajach.

Ta sieć producentów profesjonalnego sprzętu gastronomicznego oraz firm z branży usług gastronomicznych zapewnia bogactwo specjalistycznych zasobów, które nie mają sobie równych.

Poza gamą Compact firma MONO Equipment oferuje również dużo większe piece konwekcyjne, włączając w to popularną gamę pieców BX **eco-touch**.



Zeskanuj przy pomocy smartfona, aby odwiedzić naszą stronę



MONO Equipment

Queensway
Swansea West Industrial Park
Swansea
SA5 4EB
Wielka Brytania

Tel: +44 (0)1792 561 234 (centrala)
Tel: +44 (0)1792 564 000 (dział sprzedaży w Wielkiej Brytanii)
Tel: +44 (0)1792 564 004 (dział sprzedaży międzynarodowej)
Tel: +44 (0)1792 564 048 / +44 (0)1792 564 039 (części zamienne)
Faks: +44 (0)1792 561 016

Email: sales@monoequip.com
Strona: www.monoequip.com



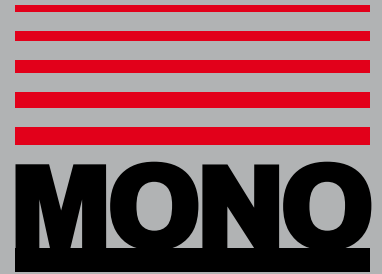
FM12346

EMS 595394

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence



Innowacyjne
urządzenia do
tradycyjnych
wypieków

Kompaktowe piece konwekcyjne

324 | 434 | 643 | 644



Gama pieców doskonale dopasowanych dla lokali przygotowujących posiłki na wynos, kawiarni, restauracji i piekarni



Jedzenie poza domem, kiedyś postrzegane jako luksus, obecnie stało się normą dla wielu ludzi, ponieważ szybki tryb życia wywiera jeszcze większą presję na nasz cenny czas, coraz więcej osób przekonuje się do lokali z jedzeniem na wynos, kawiarni, restauracji, piekarni i nie tylko, aby spożywać tam obiady, ale również śniadania oraz przekąski. Nowa i ekscytująca gama kompaktowych pieców konwekcyjnych firmy MONO Equipment została specjalnie zaprojektowana, aby zaspokoić potrzeby tego szybko rozwijającego się rynku:

- Jedzenia na wynos,
- Kawiarnie,
- Restauracje,
- Restauracje w stylu pop-up,
- Sklepy ogólnospożywcze,
- Supermarkety,
- Hotele,
- Stacje benzynowe,
- Stołówki szkolne,
- Szpitale,
- Kuchnie wojskowe.

Gama pieców kompaktowych składa się z czterech nowych wspaniałych pieców oferujących różną wielkość, rozmiary blach i pojemności, aby jak najlepiej zaspokoić potrzeby. Piece można również ustawiać jeden na drugim, co oznacza, że, jeśli zajdzie taka potrzeba, można w późniejszym czasie łatwo zwiększyć wydajność bez zajmowania dodatkowej powierzchni. Piec Compact 323 mieści również blachy gastronomiczne GN1/3, a Copmact 643 i 644 blachy gastronomiczne GN1/1, sprawiając, że są one naprawdę uniwersalne.

Każdy piec posiada wentylator, który zapewnia równomierne rozprowadzenie ciepła wewnątrz komory wypiekowej wykonanej ze stali nierdzewnej, podczas gdy łatwe do czyszczenia drzwi z podwójną szybą zapewniają doskonałą izolację cieplną, a wszystkie ważne elementy są miłe dla oka klientów.

Produkcja natychmiast po rozpakowaniu

Trzy mniejsze piece, Compact 323, 434 i 643, posiadają standardową jednofazową wtyczkę 13 A, która sprawia, że można je podłączyć i używać natychmiast po rozpakowaniu. Piec Compact 644 jest dostępny w opcji zasilania jednofazowego 32 A lub trójfazowego.

Compact 323

Zaprojektowany tak, aby zmieścić się nawet w najmniejszych pomieszczeniach



Compact 323

Ręczny panel sterowania



Compact 323

Cyfrowy panel sterowania

Najmniejszy piec w tej gamie produktów to Compact 323, który doskonale sprawdza się w miejscach, gdzie przestrzeń jest bardzo istotna, ale gdzie nadal wymagany jest mocny i solidny piec do pieczenia, opiekania i podgrzewania jedzenia.

Piec Compact 323 mieści maksymalnie do trzech blach i jest dostępny z prostym sterownikiem ręcznym lub łatwym w obsłudze sterownikiem cyfrowym LED. Jego bardzo małe wymiary, zaledwie 465 mm x 597 mm, w połączeniu ze standardową wtyczką 13 A sprawiają, że jest to bardzo uniwersalny, niewymagający wiele miejsca piec konwekcyjny, który jest wystarczająco mały, aby go zmieścić między szafkami, jeśli zajdzie taka potrzeba.

- Mały i kompaktowy, zajmuje bardzo mało miejsca na ladzie
- Mieści zarówno blachy 346 mm x 260mm, jak i blachy Gastronorm o wymiarach GN1/3
- 3 blachy w zestawie z każdym piecem
- Zakres temperatur od 60 do 260 °C
- Przestrzeń między blachami 75 mm
- Ręczny lub cyfrowy panel sterowania
- Cyfrowy panel sterowania zapisuje do 99 programów
- 13 A, jednofazowy, gotowy do użycia

- Moc znamionowa 2,6 kW
- Wewnętrzne oświetlenie zapewniające dobrą widoczność
- Wyjmowane podstawy blach, aby zapewnić łatwe czyszczenie
- Wyprodukowany z higienicznej stali nierdzewnej
- Opcjonalnie dostępna podstawa z miejscami na blachy
- Możliwość ustawiania jeden na drugim
- Dostępny z urządzeniem do wstępnego podgrzewania
- Posiada trzystopniowy program pieczenia



Komora ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi narożnikami



Compact 434

Doskonale wyważenie przestrzeni i wydajności



Compact 434

Ręczny panel sterowania



Compact 434

Cyfrowy panel sterowania

4 blachy w zestawie z każdym piecem

Piec Compact 434 posiada wszystkie funkcje swojego mniejszego brata - pieca Compact 323, ale jest trochę większy. Również dzięki większemu rozmiarowi blach piec Compact 434 zapewnia większe możliwości dla działalności, które wymagają elastyczności, aby szybko zwiększyć wydajność w godzinach szczytu lub gdy zachodzi taka potrzeba.

Piec Compact 434 z miejscem na 4 blachy jest dostępny z prostym sterownikiem ręcznym lub łatwym w obsłudze sterownikiem cyfrowym LED. Małe wymiary, zaledwie 560 mm x 665 mm sprawiają, że to doskonały piec na ladę w przedsiębiorstwach, które muszą wypośrodkować potrzebę wydajności z dostępną przestrzenią.

- Mały i kompaktowy, zajmuje mało miejsca na ladzie
- Wygodny rozmiar blach - 450 mm x 340 mm
- 4 blachy w zestawie z każdym piecem
- Zakres temperatur od 60 do 285 °C
- Przestrzeń między blachami 75 mm
- Ręczny lub cyfrowy panel sterowania
- Cyfrowy panel sterowania zapisuje do 99 programów
- 13 A, jednofazowy, gotowy do użycia
- Moc znamionowa 2,7 kW
- Wewnętrzne oświetlenie zapewniające dobrą widoczność

- Dwukierunkowy wentylator zapewniający równomierne rozprzowanie ciepła
- Wymowalne podstawy blach, aby zapewnić łatwe czyszczenie
- Ręczna funkcja pary
- Wyprodukowany z higienicznej stali nierdzewnej
- Opcjonalnie dostępna podstawa z miejscami na blachy
- Opcjonalnie dostępny kondensator pary i okap
- Możliwość ustawiania jeden na drugim
- Dostępny z urządzeniem do wstępnego podgrzewania
- Posiada trzystopniowy program pieczenia



Wymowalne prowadnice blach, aby zapewnić łatwe czyszczenie



Compact 643

Wspaniałe proporcje i tylko 45 cm wysokości

Pojemność
blachy 400mm x
600mm i blachy
Gastronorm
GN1/1



3 blachy w
zestawie z
każdym
piecem

Compact 643

Piec Compact 643 o wysokości zaledwie 450 mm doskonale nadaje się na ladę, gdzie ograniczone jest miejsce w pionie, np. z powodu wiszących szafek itp. Wysuwane prowadnice blach na ścianach komory wykonanej ze stali nierdzewnej dają możliwość używania zarówno blach o wymiarach 400 mm x 600 mm, jak i blach gastronorm GN1/1, zapewniając prawdziwą elastyczność.

Piec Compact 643 z miejscem na 3 blachy posiada bardzo łatwy w obsłudze i intuicyjny panel sterowania LED, który może przechowywać do 10 programów.

- Kompaktowy i o zmniejszonej wysokości
- Mieści zarówno blachy 400 mm x 600 mm, jak i blachy Gastronorm o wymiarach GN1/1
- 3 blachy w zestawie z każdym piecem
- Zakres temperatur od 50 do 250 °C
- Przestrzeń między blachami 72 mm
- Cyfrowy panel sterowania zapisuje do 10 programów
- 13 A, jednofazowy, gotowy do użycia
- Moc znamionowa 2,7 kW
- Wewnętrzne oświetlenie zapewniające dobrą widoczność

- Dwukierunkowy wentylator zapewniający równomierne rozproszanie ciepła
- Wymowalne podstawy blach, aby zapewnić łatwe czyszczenie
- Zintegrowany system pary
- Wyprodukowany z higienicznej stali nierdzewnej
- Opcjonalnie dostępna podstawa z miejscami na blachy
- Możliwość ustawiania jeden na drugim
- Funkcja wyłączania oszczędza energię



Wentylowane szklane drzwi z podwójną szybą zmniejszają zewnętrzną temperaturę drzwi



Compact 644

Wyjątkowy piec stawiany na ladzie na 4 blachy

Pojemność
blachy 400mm x
600mm i blachy
Gastronorm
GN1/1



4 blachy w
zestawie z
każdym
piecem

Compact 644

Piec konwekcyjny Compact 644 posiada wszystkie funkcje swojego delikatnie mniejszego odpowiednika, pieca Compact 634, z dodatkową czwartą blachą sprawia, że stanowi doskonały wybór dla firm, które wymagają trochę dodatkowej przestrzeni do pieczenia.

Wyposażony w bardzo łatwy w obsłudze i intuicyjny panel sterowania LED, który może zapisać do 10 programów, piec Compact 644 dostępny jest w specyfikacji zasilania jednofazowej 32 A lub trójfazowej.

- Kompaktowy i wysoce uniwersalny
- Mieści zarówno blachy 400 mm x 600 mm, jak i blachy Gastronorm o wymiarach GN1/1
- 4 blachy w zestawie z każdym piecem
- Zakres temperatur od 50 do 250 °C
- Przestrzeń między blachami 72 mm
- Łatwy w obsłudze cyfrowy panel sterowania zapisuje do programów
- Dostępny w opcji zasilania jednofazowego 32 A lub trójfazowego
- Moc znamionowa 6,2 kW

- Wewnętrzne oświetlenie zapewniające dobrą widoczność
- Dwa dwukierunkowe wentylatory zapewniające równomierne rozprzowanie ciepła
- Wyjmowane podstawy blach, aby zapewnić łatwe czyszczenie
- Zintegrowany system pary
- Wyprodukowany z higienicznej stali nierdzewnej
- Opcjonalnie dostępna podstawa z miejscami na blachy
- Możliwość ustawiania jeden na drugim
- Funkcja wyłączania oszczędza energię



System dwóch dwukierunkowych wentylatorów, aby zapewnić lepszą wydajność



Dane techniczne

Dane techniczne	Compact 323 Ręczny	Compact 323 Cyfrowy	Compact 434 Ręczny	Compact 434 Cyfrowy	Compact 643	Compact 644
Rozmiar blachy (mm, chyba że podano inaczej)	346 x 260	346 x 260	450 x 340	450 x 340	600 x 400	600 x 400
Liczba blach	3	3	4	4	3	4
Odległość między blachami (mm)	75	75	75	75	72	72
Wysokość (mm)	455	455	580	580	450	500
Szerokość (mm)	465	465	560	560	800	800
Głębokość, zamknięte drzwi, razem z klamką (mm)	597	597	665	665	800	835
Głębokość, całkowicie otwarte drzwi (mm)	887	887	955	955	1,065	1,175
Masa (kg)	22	22	34	34	55	65
Sterownik ręczny	■	□	■	□	□	□
Sterownik cyfrowy	□	■	□	■	■	■
Liczba programów w sterowniku cyfrowym	-	99	-	99	10	10
Zasilanie w wodę	□	□	■	■	■	■
Funkcja pary	□	□	■	■	■	■
Oświetlenie wewnętrzne	■	■	■	■	■	■
Układ elektryczny - Wielka Brytania						
Wymagana moc całkowita (kW)	2.6	2.6	2.7	2.7	2.7	6.2
Zasilanie	Jednofazowe, 230v, 50-60Hz, 13 A	Jednofazowe, 230v, 50-60Hz, 13 A	Jednofazowe, 230v, 50-60Hz, 13 A	Jednofazowe, 230v, 50-60Hz, 13 A	Jednofazowe, 230v, 50Hz, 13 A	Jednofazowe, 230v, 50Hz, 27 A lub trójfazowe plus uziemienie, 400v, 50Hz, 12,6 A

■ Dostępny □ Niedostępny

Dane techniczne są prawidłowe w chwili publikacji. MONO Equipment zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w danych technicznych bez wcześniejszego powiadomienia.

Nowa gama niedrogich i niedużych pieców MONO Equipment została zaprojektowana do gotowania, pieczenia i podgrzewania szerokiego wachlarza wysokiej jakości słodkich, wytrawnych i podawanych na gorąco produktów, takich jak:

Słodkie

- Muffiny
- Ciasteczka
- Podpłomyki
- Babeczki
- Ciasteczka wypiekana na blasze
- Pierniczki
- Placki
- Biszkopty

Wytrawne

- Ciasta
- Paszteciki
- Paszteciki z kielbaskami
- Ziemniaki w mundurkach
- Pizza
- Bułki
- Wytrawne tarty
- Cząstki ziemniaków

Na gorąco

- Lazania
- Zapiekany makaron
- Shepherd's Pie
- Kalafior zapiekany z serem
- Zapiekanki
- Ciasta z mięsem
- Quiche
- Chilli Con Carne

Dodatki i konfiguracje opcjonalne

Aby uzupełnić gamę pieców Compact, firma MONO Equipment zapewnia szeroki wachlarz dodatkowych elementów, łącznie z blachami, matami, podstawami, które spełnią każde wymagania.

Compact 434
Podstawa z regalem
Z kondensatorem pary dla
Compact 643



i podstawą z regalem dla
Compact 644

