

Innovative Geräte für
traditionelles Backen

Stikkenöfen

MX-Stikkenofen



Jetzt auch mit energiesparender eco-touch-Steuerung erhältlich

www.monoequip.com

Der MX Stikkenofen

Garantiert Gleichmäßiges Backen



In den letzten Jahren ist der Brotumsatz aufgrund der gestiegenen Nachfrage nach traditionell gebackenem Brot stark angestiegen. Der köstliche Duft von frischem Brot wirkt auf Kunden unwiderstehlich und viele unabhängige Bäckereien und Supermärkte bieten nun eine größere Auswahl an Broten an als je zuvor.

Ein hochqualitativer, zuverlässiger Ofen ist die wichtigste Investition für jeden Bäcker, der hervorragende Brote und Backwaren in großen Mengen und mit gleichbleibend hoher Qualität herstellen will.

Ein Ofen für die Ewigkeit

Die hohe Sorgfalt, mit der jeder MX **eco-touch** Stikkenofen nach den Bestimmungen des Kunden gebaut wird, gewährleistet eine lange Haltbarkeit dieser Anlagen. Der Ofen besteht aus hygienischem Edelstahl, wodurch er haltbar und einfach zu reinigen ist und er wurde für kontinuierliches Backen entwickelt, so dass aufgrund einer schnellen Wärmerückgewinnung und einem voll integrierten Dampfsystem zwischen einzelnen Backzyklen keine Wartezeiten entstehen.

Das große, zweifach verglaste Türfenster maximiert die Sichtbarkeit der Backwaren und bietet somit eine bequeme Sichtkontrolle des Backprozesses.

Kontrollierter Luftstrom

Der Ofen erzeugt seine eigene reichliche Dampfvorsorgung mit Dampf. Daher wird kein herkömmlicher Boiler benötigt und der Energieverbrauch gesenkt. Die im Ofen verteilten Stahlstäbe verteilen den Dampf gleichmäßig in der Backkammer. Der an der Decke befestigte Stikkenwagen rotiert innerhalb der Backkammer, so dass der Dampf gleichmäßig auf die Backwaren verteilt wird. Somit werden größeres Volumen, bessere Kruste und gleichmäßigere Färbung erreicht. Das Gebläsesystem ermöglicht eine optimale Luftzirkulation wodurch ein einheitliches Backergebnis erzielt wird.

Ein intelligentes Temperaturregelsystem stellt des Weiteren sicher, dass die Temperatur in der Backkammer schnell wieder hergestellt wird, so dass eine perfekt verarbeitete Kruste erzielt wird.

Backen mit Perfektion



MX eco-touch Stikkenöfen

Kombiniert eine Reihe von innovativen, energiesparenden Funktionen mit neuen verbesserten Backprogrammen:

- Geringere Wartungskosten und gleichmäßiges Backergebnis durch einen speziell entwickelten, an der Decke befestigten rotierenden Stikkenwagen
- Schnelle Wiederherstellung der Wärme
- Forcierte Luftkonvektion - die Luft wird gleichmäßig in der Backkammer verteilt
- Beleuchtete Backkammer mit Halogenlampen mit externem Zugriff
- Abflussloser Ofen - kein Abfluss erforderlich
- Benutzerfreundliche Steuerung durch Farbtouchscreen mit Bildprogrammierung
- Automatische Dämpfereinrichtung
- Ein großes doppelt verglastes Fenster maximiert die Sichtbarkeit des Backprodukts
- 7-Tage, 24-Stunden Zeitschaltung optimiert Backeffizienz
- Bietet Platz für einen Wagen mit bis zu 18 Blechen
- Großzügige, dicke Platten aus Steinwolle für eine herausragende Wärmedämmung
- Hygienische Konstruktion aus Edelstahl, innen und außen, für eine einfache Reinigung und lange Haltbarkeit
- Entfernbarer Rampe
- Hestia Schutz- und Sicherheitssystem gewährleistet, dass sich die Backofensteuerung nie überhitzt
- Kleine Stellfläche
- Rechts- und linksöffnende Türen erhältlich
- Abzugshaube erhältlich
- 6-stufige Backprogramme
- Halbbackprogramme.

Touchscreen Steuerung mit Energiesparfunktionen

Eines der bemerkenswertesten Komponenten des MX **eco-touch** Stikkenofens ist die innovative Touchscreen-Steuerung in Farbe. Standardfunktionen umfassen eine 24-Stunden/7-Tage Zeitschaltung, einen elektronischen Dämpfer, Schlafmodus und Dampferzeuger sowie die Möglichkeit am Ende eines Backzyklus die Backzeit zu verlängern.

Die hervorragende farbeige Touchscreen-Steuerung ist voll gepackt mit innovativen Programmen und energiesparenden Funktionen.

Der berührungsempfindliche Bildschirm bietet über ein Menüsystem mit Icons eine farbliche, benutzerfreundliche Oberfläche, die dem Bäcker eine aktuelle visuelle Anzeige der einzelnen Phasen des Backprozesses bietet. Insgesamt können 240 Backprogramme in 12 Produktkategorien gespeichert werden. Jedes Programm kann bis zu 6 verschiedene Phasen beinhalten.

Eine **Hilfe?** Funktion erscheint am oberen Rand auf jedem Bildschirm für einen schnellen und einfachen Zugriff. Die Blechanordnungsfunktion sorgt für die richtige Produktplatzierung.

Schneller Zugriff auf Favoritenmenü

Über das Favoritenmenü können die am Häufigsten benutzten und beliebtesten Backprogramme schnell und einfach abgerufen werden, ohne dass erst durch die wichtigsten Produktkategorien navigiert werden muss.

Diese zeitsparende, benutzerfreundliche Funktion wird zweifellos ein persönlicher Favorit der Bäcker werden; es erscheint auf der Hauptseite, ist somit sofort abrufbar und neue Favoriten können durch Berührung des Bildschirms einfach hinzugefügt werden.

Klare Sprachansage

Die MX **eco-touch** Stikkenöfen verfügen auch über eine Sprachfunktion, welche zusätzlich zur standardmäßigen Sichtsichtanzeige für eine Anzahl von Hauptfunktionen und Programmwarnfunktionen klare verbale Anweisungen gibt, Z.B. "offene Tür", "Heizvorgang" und "Backen abgeschlossen". Die klaren Sprachanweisungen lassen keine Unklarheit darüber, welche Tätigkeiten in jeder Phase des Backvorgangs erforderlich sind.

Die Lautstärke der Sprachansage kann über das Einstellungs Menü leicht an individuelle Vorlieben angepasst werden. Wenn die Sprachansage nicht benötigt wird, kann alternativ eine Reihe von Alarmtönen ausgewählt und angepasst werden.

7-Tage-Zeitschaltung für die Backplanung

Mit der 7-Tage Zeitschaltung kann der MX **eco-touch** Stikkenofen so programmiert werden, dass jeden Tag die gewünschte



Temperatur zu einem bestimmten Zeitpunkt erreicht wird. Diese zeitsparende Funktion bedeutet, dass der Ofen am Schichtbeginn sofort bereit ist.

Es können insgesamt 4 getrennte Ereignisse pro Tag programmiert werden. Bei Bedarf bietet dies weitere Flexibilität und Kontrolle.

Verbessertes Diagnose-Instrument

Die farbliche Touchscreen Steuerung verfügt außerdem über ein dynamisches Diagnoseprogramm, welches die Leistung des Ofens ständig überwacht und die Hauptkomponenten und -funktionen des Ofens klar sichtbar darstellt.

Die Steuerung verfügt des Weiteren über eine sofortige Testfunktion, mit der die Umgebungstemperaturen und die Temperatur des Thermoelements, der Status des Lüfters, der Dämpfer, die Heizung und die Beleuchtung usw. überwacht werden. Das fortschrittliche Diagnoseprogramm gibt außerdem den aktuellen Status der Ofenleistung während des Backzyklus an und gibt somit Rückmeldungen in Echtzeit.

Energiesparfunktionen

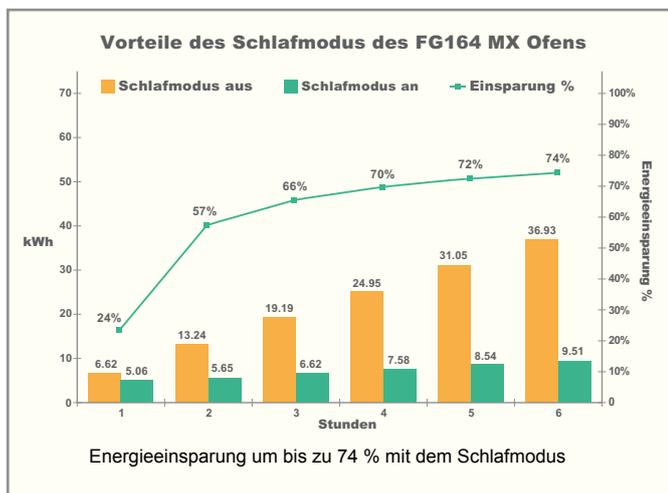
Die MX **eco-touch** Stikkenöfen bieten weiterhin eine Reihe von innovativen Funktionen, die die gleichbleibende Backqualität auf einem höheren Niveau ermöglichen. Jede Funktion und Verbesserung wurde unter Berücksichtigung der Energieeffizienz entwickelt.



Energiesparender Schlafmodus

Der Schlafmodus kann, wenn er aktiviert ist, den Energieverbrauch um bis 74 % verringern.

Im Wesentlichen schaltet der Schlafmodus den Ofen auf eine vom Benutzer festgelegte voreingestellte Temperatur zurück, wenn er über einen bestimmten Zeitraum im Ruhezustand war. Umfangreiche Recherchen haben ergeben, dass 140°C die optimale Temperatur für den "Schlafmodus" sind. Diese Temperatur ist standardmäßig vorprogrammiert, kann jedoch auf Wunsch geändert werden.



Der "Schlaf"-Status reduziert den Energieverbrauch zwischen den Backzyklen spürbar, erhält aber auch die günstigste Kerntemperatur des Ofens, so dass die notwendige Backtemperatur so schnell wie möglich wieder erreicht werden kann.



USB Programmierbar

Die MX **eco-touch** Stikkenöfen haben eine neue USB Funktion, welche den Karbon-Fußabdruck vieler Unternehmen mit einer großen Anzahl an Geschäften oder mit Filialen an mehreren Standorten reduzieren wird.

Durch den USB-Stick entfällt die Notwendigkeit für einen Techniker zum Hochladen neuer Programme, neuer Software usw. von Standort zu Standort reisen zu müssen. Der USB-Stick von MONO Equipment kommuniziert mit den Stikkenöfen und ist eine einfache und leichte Methode zum Herunter- und Hochladen von

Rezepten, Hintergrundbildern, Geräuschen, Tönen, Logos und Software mit minimalen Auswirkungen auf die Umwelt.

Jeder Ofen ist mit einem kostenlosen MONO Memory Stick ausgestattet. Der Memory Stick ist vorprogrammiert und mit ihm können neue Rezepte und Firmware über die neue farbige Touch-Screen Steuerung hoch- und heruntergeladen werden.



Effiziente Halogen-Beleuchtung

Die Backkammer des MX **eco-touch** Ofens ist durch energiesparende Halogenlampen wunderschön erleuchtet. Mit einer Leistung von nur 25 Watt pro Lampe sind die neuen Halogenlampen im Vergleich zu herkömmlichen Glühlampen energiesparender.

Die wirtschaftlichen Halogenlampen verbrauchen im Vergleich zu traditionellen Glühlampen nicht nur ein Viertel der Energie, sondern haben auch eine wesentlich längere Haltbarkeitsdauer.



Automatisches Abschalten

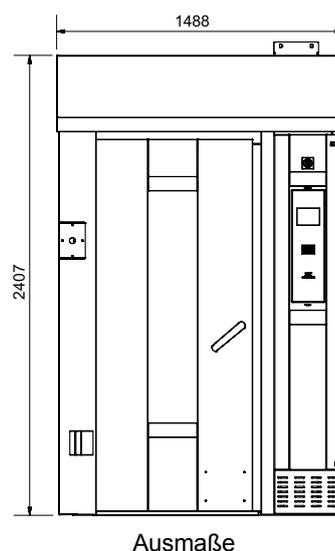
Alle MX **eco-touch** Stikkenöfen haben eine eingebaute automatische Abschaltfunktion, die verhindert, dass die Öfen teure Energie verschwenden, wenn Sie über längere Zeiträume oder über Nacht aus Versehen angelassen werden.

Die automatische Abschaltfunktion muss nur einmal aktiviert werden und der Ofen bleibt dann im automatischen Abschaltmodus. Sobald der Ofen angeschaltet wird, beginnt ein 8-stündiger Countdown und wenn der Countdown Null erreicht, und der Ofen sich nicht in einem Backzyklus befindet und es keine Aktivität gibt, schaltet sich der Ofen aus. Der Countdown kann auch in 1-Stunden-Schritten verlängert werden.



Technische Spezifikationen

MX eco-touch Rack Ovens Specifications	
Breite (mm)	1480 (58 3/4")
Gewicht (kg)	1200
Tiefe (mm)	1290 (50 3/4")
Aufstandsfläche (m ²)	1.922 (20.69ft ²)
Lichter Durchmesser - innen (mm)	1000 Nominalwert (39 3/8")
Höhe innen (mm)	1920 (75 1/2")
Gesamtleistung (kW)*	50
Heizelemente	Lamellen-Haarnadel-Typ
Leistung der Heizelemente (kW)	je 3
Anzahl der Heizelemente	15
Lüfterdurchmesser (mm)	200 x 82 (8" x 3 1/4")
Lüfterdrehzahl (u/min)	2891
Lüfterantrieb	Direkt gekuppelt
Stikkenantriebsmotor (kW)	0.37 kW Käfigläufermotoreinheit mit Getriebe, oberflächengekühlt, Motor Klasse F und dauergeschmierter Schneckengetriebe/Getriebeuntersetzung Abtriebsdrehzahl: 6 U/Min
Blechgröße (mm)	Blechgröße 760 x 460 (30" x 18") Blechgröße 600 x 400 (24" x 16")
Stikkenwagen	MONO System mit 4 Rollen - aufgehängt
Heißluftsystem	2-Punkt-Wassereinspritzung durch Magnetspule
Wasserdruck	
Min	3.0 bar (44 Psig)
Max	5.5 bar (80 Psig)
Wasserdurchlauf	6 L/Min (bei min. Druck)
Dämpfer	Magnetgesteuerte Falltüren Automatisch
Elektrisches System	Membranbetrieben
Steuerung	Integriertes System mit Mikroprozessor mit Umbilical-Verbindung zur elektronischen Schalttafel
Elektrische Steuerung	415 V 3 pH 50 Hz Netzspannung, 24 V DC Nebenaggregate
Geräuschpegel	Weniger als 85db



Elektrik - GB

3-Phasen: 415 V, 3-Phasen N plus E, 50 Hz, 50 kW, 70 A pro Phase

* 41kW Option erhältlich - 57 A pro Phase 60 Hz ebenfalls erhältlich

60Hz also available

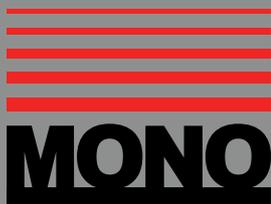
Technische Daten zum Zeitpunkt der Veröffentlichung korrekt. MONO-Ausrüstung behält sich das Recht vor, die Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

MONO Equipment ist einer der führenden Entwickler und Hersteller von Backgeräten und Gebäckabsetzmaschinen in Großbritannien. Das 1947 gegründete Unternehmen ist für britische Handwerkskunst und qualitativ hochwertige, innovative Produkte bekannt.

Der MX **eco-touch** Stikkenofen ist die bevorzugte Wahl vieler führender unabhängiger traditioneller Bäckereien und Supermarktbäckereien, welche Qualität, Zuverlässigkeit und ein gute Preis-Leistungs-Verhältnis suchen.

Der MX **eco-touch** Stikkenofen vereint eine Reihe von innovativen, energiesparenden Funktionen und neuen verbesserten Backprogrammen, welche ihn aus dem übrigen Angebot an Stikkenöfen herausheben.

MONO Equipment bietet zudem eine große Bandbreite an Spezialgeräten an, um den sich ständig weiterentwickelnden Bedürfnissen für Backwaren, Gastronomie und Konditoreiwaren auf den Märkten für Backwaren, Gastronomie und Konditoreiwaren entsprechen zu können.



MONO Equipment

Queensway
Swansea West Industrial Park
Swansea
SA5 4EB
United Kingdom

Tel: +44 (0)1792 561 234 (Zentrale)
Tel: +44 (0)1792 564 000 (Verkauf GB)
Tel: +44 (0)1792 564 004 (Internationaler Vertrieb)
Tel: +44 (0)1792 564 048 / +44 (0)1792 564 039 (Ersatzteile)
Fax: +44 (0)1792 561 016

Email: sales@monoequip.com

Web: www.monoequip.com

Vertriebshändler:

