



Matériel innovant
pour la cuisson
traditionnelle

Fours à Chariot

Four à Chariot MX



Existe actuellement avec écran de commande eco-touch
à économie d'énergie

Le Four à Chariot MX

Garantit une cuisson homogène, de manière systématique



Ces dernières années, les ventes de pains frais ont monté en flèche, suite à l'augmentation des demandes en matière de pain cuit au four traditionnel. L'odeur alléchante du pain frais est attrayante pour les clients et de nombreuses boulangeries et supermarchés indépendants offrent aujourd'hui un plus grand choix de pains.

Un four fiable et de haute qualité est l'investissement le plus important de tous les boulangers car il est indispensable à la fabrication d'un pain et de confiseries de très bonne qualité, pour lesquels le volume et l'homogénéité sont nécessaires.

Un four conçu pour durer

Le savoir-faire utilisé pour fabriquer chacun de ces fours à chariot MX **eco-touch** conçus sur commande garantit la durabilité de ces machines. Ce four est produit en acier inoxydable hygiénique pour garantir leur longévité et faciliter leur nettoyage et est conçu pour un fonctionnement continu, sans temps d'attente entre les cuissons grâce à un temps de récupération rapide et un système vapeur totalement intégré.

Son très grand hublot à double vitrage augmente la visibilité de la cuisson du produit, et permet un contrôle visuel pratique du processus de cuisson.

Flux d'air contrôlé

L'approvisionnement abondant en vapeur est généré par le four lui-même ; remplaçant ainsi la chaudière conventionnelle et réduisant ainsi la consommation énergétique. La vapeur est distribuée de façon homogène dans toute la chambre de cuisson grâce aux barres d'acier situées sur toute la hauteur du four. Le chariot suspendu à la paroi supérieure tourne au dessus de la chambre de cuisson, permettant une distribution facile de la vapeur sur le produit, offrant un plus grand volume, une meilleure croûte et une couleur homogène. Les fentes d'aération assurent une bonne circulation de l'air et garantissent une cuisson homogène pendant l'ensemble du cycle.

Un système de contrôle de la température intelligent se déclenche automatiquement afin de retrouver rapidement les températures de la chambre du four, permettant ainsi d'obtenir une croûte parfaite de fin de cuisson.

La perfection de la cuisson



Fours à chariot MX eco-touch

Il présente un grand nombre de caractéristiques avant-gardistes en matière d'économie d'énergie et des nouveaux programmes de cuisson améliorés:

- Le chariot rotatif spécialement conçu pour être suspendu garantit de faibles coûts de maintenance et une cuisson constamment homogène
- Reprise rapide de la chaleur
- Chauffé par convection d'air pulsé: l'air est distribué uniformément dans la chambre
- La chambre de cuisson illuminée utilise des ampoules à halogène avec accès externe
- Four qui ne goutte pas – aucun conduit d'évacuation n'est nécessaire
- Contrôleur à écran tactile couleur convivial avec programmation avec image
- Registre automatique
- Un grand hublot à double vitrage augmente la visibilité de la cuisson du produit
- Une minuterie 7j/24h améliore l'efficacité de la cuisson
- Peut loger un seul chariot d'une capacité maximum de dix-huit plateaux
- Ses couches épaisses et généreuses en laine isolante offrent une isolation thermique exceptionnelle
- Construction en acier inoxydable hygiénique, à l'intérieur comme à l'extérieur pour faciliter leur nettoyage et offrir une longue durée de vie
- Rampe d'accès amovible
- Le système de protection Hestia Safeguard veille à ce que les contrôleurs du four ne surchauffent pas
- Faible encombrement - gain d'espace
- Existe en configuration de porte gauche ou droite
- Canopée d'extraction en option
- Programmes de cuisson en six étapes
- Programmes de mi-cuisson.

Contrôleur à écran tactile avec indication des différents rendements énergétiques

L'un des aspects les plus remarquables du four à chariot MX **eco-touch** est son contrôleur à écran tactile en couleur innovant. Les caractéristiques standard comprennent une minuterie 7j/24h, un registre électronique, un mode « veille » et un générateur de vapeur ainsi que la possibilité d'ajouter du temps de cuisson à la fin d'un cycle de cuisson.

Le superbe contrôleur à écran tactile en couleur déborde de programmes innovants et de fonctions d'économie d'énergie.

L'écran tactile présente une interface colorée et conviviale via un système de menu basé sur des icônes qui fournit au boulanger des mises à jour de chaque étape du processus de cuisson. Un total de 240 programmes de cuisson peuvent être stockés sur 12 catégories de produits, et chaque programme peut contenir jusqu'à 6 phases distincts.

La fonction d'aide apparaît en haut de chaque écran ce qui favorise un accès rapide et facile et la fonction « contenu du plateau » garantit le placement approprié des produits.

Accès rapide au menu "Mes favoris"

Le menu "Mes favoris" permet d'accéder rapidement et facilement aux programmes de cuisson les plus fréquemment utilisés et les plus courants, sans avoir à naviguer entre les principaux menus de catégorie de produits.

Cette fonction conviviale et de gain de temps sera indiscutablement intégrée aux favoris personnels du boulanger; elle apparaît sur l'écran d'accueil pour lui permettre d'y accéder rapidement et elle est facilement mise à jour avec de nouveaux favoris programmes sur l'écran tactile.

Guide vocal clair

Les fours à chariot MX **eco-touch** disposent également d'une fonction de guide vocal qui fournit des instructions verbales claires, en plus de l'affichage visuel standard, et qui est destinée à un certain nombre de fonctions clés du four et alertes de programmes, par ex « ouvrir la porte », « chauffer » et « retourner ». Les instructions vocales claires ne laissent aucun doute quant aux actions requises pour chaque étape du processus de cuisson.

Le niveau sonore du guide vocal peut facilement être réglé pour répondre aux préférences individuelles dans le menu « Configuration ». Vous pouvez aussi remplacer la fonction du guide vocal par des séries de sons personnalisables.

Minuterie 7 jours pour la planification en boulangerie

La minuterie 7 jours offre la possibilité de pré-programmer le four à chariot MX **eco-touch** pour atteindre la température optimale désirée de préchauffage, à une heure spécifique pour chaque jour. Cette fonction de gain de temps permet aux fours d'être instantanément productifs, dès son démarrage.

En tout, 4 événements distincts peuvent être programmés par jour afin d'assurer davantage de flexibilité et de contrôle lorsque cela est nécessaire.



Outil de diagnostic amélioré

Le contrôleur à écran tactile en couleur comprend également un programme de diagnostic dynamique qui surveille continuellement la performance du four et fournit une indication visuelle claire des principales composantes et fonctions du four.

Une fonction « test » intégrée permet d'évaluer les températures ambiantes et des thermocouples, le statut du ventilateur, le registre, le chauffage et les lumières etc. L'outil de diagnostic spécialisé fournit également l'état en temps réel des performances du four, lorsqu'il tourne dans un cycle de cuisson afin de fournir un diagnostic de cuisson en temps réel.

Fonctions d'économie d'énergie

Les fours à chariot MX **eco-touch** intègrent également un grand nombre de caractéristiques innovantes qui rendent la qualité de cuisson bien plus efficace.

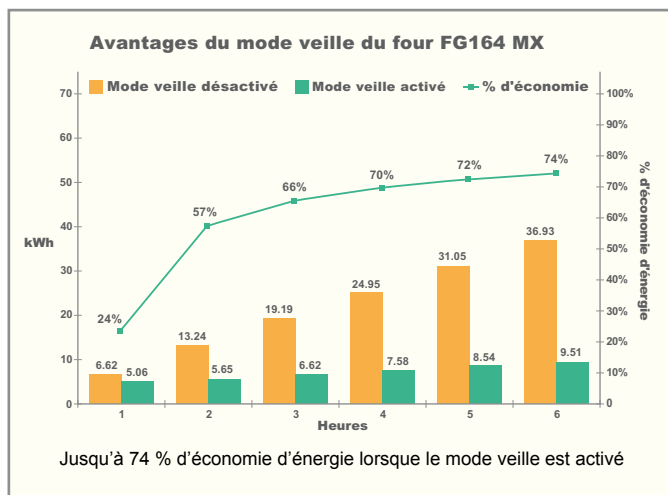
Toutes les fonctions et améliorations ont été conçues dans une optique d'efficacité énergétique.



Fonction d'économie d'énergie mode veille

La fonction du mode veille peut permettre de réduire la consommation énergétique jusqu'à 74 % par four lorsqu'il est activé.

Essentiellement, le mode veille demande au four de revenir à une température pré-réglée, qui peut être définie par l'utilisateur après une période en mode « inactif ». Des recherches approfondies ont montré que la température optimale pour que le four entre en « mode veille » est de 140°C. Cette température est définie en tant que valeur par défaut mais elle peut être modifiée si nécessaire.



L'état de veille réduit la consommation d'énergie considérablement entre les cuissons mais maintient également le four à sa température interne la plus favorable, elle lui permet aussi de revenir à sa température de cuisson rapidement.



Programmation par USB

Les fours à chariot MX **eco-touch** intègrent une nouvelle fonctionnalité USB visant à réduire les émissions de carbone de nombreuses entreprises qui possèdent de grandes chaînes de magasins ou celles qui ont des points de vente à travers plusieurs sites.

La clé USB permet d'éviter aux ingénieurs de devoir se déplacer d'un site à l'autre pour télécharger de nouveaux programmes et logiciels etc. La clé USB de MONO Equipment communique avec les fours à chariot pour obtenir une méthode rapide et facile de chargement et de téléchargement de

recettes, fonds d'écran, emballages skin, sonneries, logos et logiciels avec un impact minimal sur l'environnement.

Chaque four est fourni avec une clé de mémoire MONO qui a été pré-programmée pour pouvoir charger et télécharger les nouvelles recettes et les changements de logiciels à l'aide du nouveau contrôleur à écran tactile en couleur.



Éclairage halogène efficace

La chambre du four du four MX **eco-touch** est joliment éclairée par des ampoules halogènes à économie d'énergie. Avec une puissance de 25 watts seulement, les nouvelles ampoules halogènes sont plus économes en énergie que les ampoules conventionnelles.

Les ampoules halogènes économiques utilisent non seulement un quart de l'énergie de leurs homologues traditionnels, mais leur espérance de vie est sensiblement plus longue.



Fonction arrêt automatique

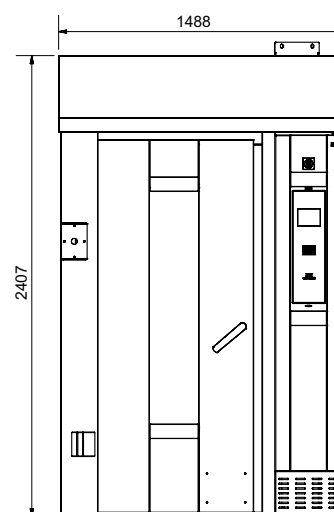
Tous les fours à chariot MX **eco-touch** présentent une fonction arrêt automatique pour empêcher que les fours ne dépensent trop d'énergie lorsqu'ils restent allumés pendant de longues périodes, ou la nuit par erreur.

La fonction arrêt automatique ne doit être activée qu'une seule fois pour rester en mode arrêt automatique. A partir du moment où le four est en marche, un compte à rebours de 8 heures démarre et si le four n'est pas sur un cycle de cuisson, et qu'aucune activité n'a eu lieu lorsque le compte à rebours atteint zéro, alors le four s'éteint automatiquement. Vous avez ici la possibilité de prolonger la durée du compte à rebours par tranches d'une heure.



Spécifications techniques

Spécifications des fours à chariot MX eco-touch	
Largeur (mm)	1480 (58 1/4")
Poids (kg)	1200
Profondeur (mm)	1290 (50 3/4")
Émissions de carbone (m ²)	1.922 (20.69ft ²)
Diamètre intérieur libre (mm)	1000 nominal (39 3/8")
Hauteur intérieure (mm)	1920 (75 1/2")
Puissance totale (kW)*	50
Éléments chauffants	Type épingle aileté
Chargement des éléments chauffants (kW)	3 chacun
Nombre d'éléments chauffants	15
Diamètre du ventilateur (mm)	200 x 82 (8" x 3 1/4")
Vitesse du ventilateur (rpm)	2891
Entraînement du ventilateur	Entraînement direct
Moteur du chariot d'entraînement (kW)	0.37kW Ensemble moto réducteur à cage, moteur fermé ventilé de classe F et unité de réduction droit/ à vis étanche
Taille de plateau (mm)	Taille de plateau 760 x 460 Taille de plateau 600 x 400 (24" x 16") tray size
Porte-chariot	MONO system à 4 rouleaux - oscillo- battants
Système vapeur	Système d'injection d'eau haute vitesse par solénoïde 2 points
Pression de l'eau	
Min	3.0 bar (44 psig)
Max	5.5 bar (80 psig)
Flux de l'eau	6 litres/min (à une pression minimale)
Registre	Porte de tytrappe à solénoïde. Automatique
Système électrique	Par membrane spécialisée
Écran de commande	Microprocesseur intégré avec tableau ombilical à électrique
Tableau électrique	415V 3pH 50Hz sur secteur, 24V DC auxiliaires
Niveau de bruit	Moins de 85 db



Dimensions

Alimentation électrique - Royaume-Uni

3 Phases : 415V, N plus E à 3 phases, 50 Hz, 50 kW, 70 Amps par phase

* existe en 41kW- 57 amps par phase 60Hz aussi disponible

Les descriptions produits sont correctes au moment de la publication. MONO Equipment se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques de ses produits sans avis préalable.

MONO MONO Equipment est un chef de file du Royaume-Uni dans la conception et la fabrication d'équipements de restaurants et de boulangeries.

Ce riche héritage de savoir-faire britannique, associé à sa réputation de créateur de produits innovants de grande qualité, remonte à ses débuts, en 1947.

Le four à chariot MX **eco-touch** de MONO Equipment est le premier choix d'un grand nombre de boulangeries connues au plan mondial, qu'elles soient artisanales,

indépendantes ou appartenant à de grands supermarchés et exigeant toutes la plus grande qualité, fiabilité et un bon rapport qualité/prix.

Le four à chariot MX **eco-touch** présente un grand nombre de caractéristiques avant-gardistes en matière d'économie d'énergie et des nouveaux programmes de cuisson améliorés qui le rendent supérieur aux autres.

MONO Equipment fournit également une gamme complète d'équipements spécialisés afin de répondre aux attentes en constante évolution des boulangeries, points de restauration et confiseries.



MONO Equipment

Queensway
Swansea West Industrial Park
Swansea
SA5 4EB
Royaume-Uni

Tel: +44 (0)1792 561 234 (Standard)
Tel: +44 (0)1792 564 000 (Ventes au Royaume-Uni)
Tel: +44 (0)1792 564 004 (Ventes Internationales)
Tel: +44 (0)1792 564 048 / +44 (0)1792 564 039 (Pièces Détachées)
Fax: +44 (0)1792 561 016

Email: sales@monoequip.com

Web: www.monoequip.com

Distributeur officiel:

