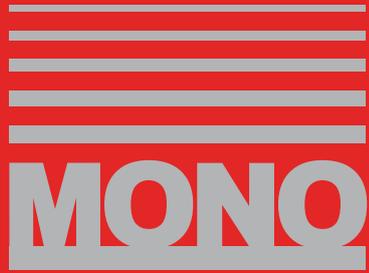


Innovative Geräte für
traditionelles Backen

Konvektionsöfen

BX **eco-touch**





Inhalt

Der neue BX eco-touch	03
Neue hochmoderne Steuerung it Farbtouchscreen	04
Umweltfreundliche Energiesparfunktionen	05
Die Konvektionsofenreihe BX eco-touch	06
Zusatzgeräte und Zubehör	08
Modular, flexibel und eigenständig	09
Technische Daten	10

— Der Neue BX eco-touch

Einer der energieeffizientesten Konvektionsöfen, die es je gab

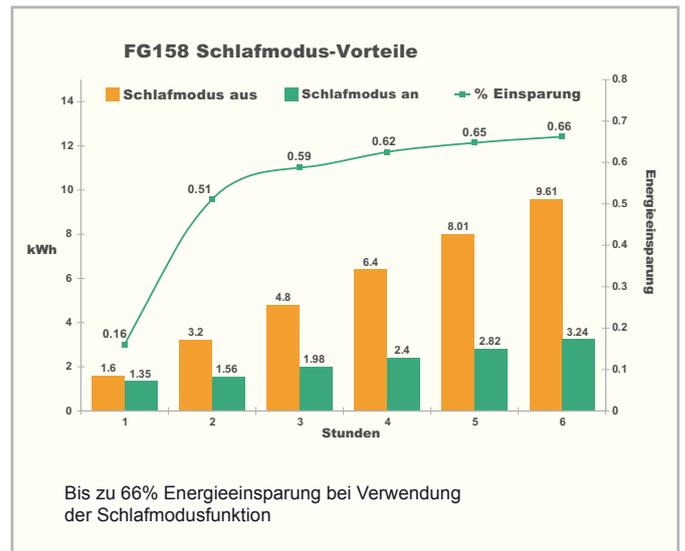


BX eco-touch Konvektionsofen für 4-5 Bleche

Der BX **eco-touch**, das neue Aushängeschild der Konvektionsofenreihe von MONO Equipment, ist das Ergebnis von über zwei Jahren Entwicklung, Tests und kontinuierlichen Verbesserungen. Hinter der wunderschönen schlichten Eleganz seiner Fassade verbirgt sich eine Reihe topmoderner Energiesparfunktionen und neuer, verbesserter Backprogramme, durch die sich der BX **eco-touch** von der Masse abhebt.

Das Äußere des Ofens wurde betont reduziert gestaltet. Er verfügt über eine elegante, moderne Front mit einem neuen, besonders großen Sichtfenster, das den Blick auf das Gebäck im Inneren freigibt. Diese klassische, stilbewusste Gestaltung wurde auch bei der neuen, tastenlosen Steuerung mit Farbtouchscreen angewandt, die ein besonders benutzerfreundliches Interface bietet.

Die BX **eco-touch** Konvektionsofen sind in verschiedenen Ausführungen erhältlich: für 2 Bleche, 4-5 Bleche und 10 Bleche, und für verschiedene internationale Blechgrößen.*



4 Neue Energiesparfunktionen:

- **Schlafmodus:** Bringt den Ofen auf die ideale Standby-Temperatur und senkt den Energieverbrauch um bis zu 66%
- **Automatisches Abschalten:** Diese Funktion verhindert, dass der Ofen aus Versehen eingeschaltet bleibt
- **USB-Programmierung:** Reduziert den Kohlenstoff-Fußabdruck und bietet die Möglichkeit eines künftigen Netzanschlusses über Ethernet und Funktelemetrie
- Überlappende, versiegelte und vorne mit einer Folie versehene **Vollplattenisolierung** sorgt für eine hervorragende Wärmedämmung

4 Neue zeitsparende Funktionen:

- Benutzerfreundliche, einfach zu programmierende **Steuerung mit Farbtouchscreen**
- Über das **Favoritenmenü** kann einfach und schnell auf die am häufigsten genutzten Programme zugegriffen werden
- Dank der **Mehrfachbackfunktion** können bis zu 4 separate Backzyklen gleichzeitig betrieben werden
- Die **7-Tage-Zeitschaltung** ermöglicht eine vollständig automatisierte Steuerung des Ofenbetriebes

*Weitere Einzelheiten finden Sie in den technischen Daten auf Seite 10.

— Neue topmoderne Steuerung mit Farbtouchscreen

Einer der aufsehenerregendsten Aspekte des neuen BX **eco-touch** Konvektionsofens ist die umwerfende neue Steuerung mit Farbtouchscreen, die mit einer Vielzahl innovativer Programme und Energiesparfunktionen überzeugt.

Der Touchscreen mit leuchtenden Farben bietet ein benutzerfreundliches Interface mit einem symbolbasierten System, das dem Bäcker zu jeder Backphase ein visuelles Update bietet. Insgesamt können 240 Backprogramme in 12 Produktkategorien gespeichert werden, und jedes Programm kann bis zu 6 verschiedene Phasen enthalten.

Der neue, verbesserte Funktionsumfang bietet dem Bäcker noch mehr zeitsparende Funktionen zur Erhöhung von Effizienz und Produktivität.

Neu Favoritenmenü

Das neue Favoritenmenü ermöglicht einen schnellen und einfachen Zugriff auf die am häufigsten verwendeten Backprogramme, ohne durch die Hauptmenüs der Produktkategorien navigieren zu müssen.

Diese zeitsparende, benutzerfreundliche Funktion wird sicher eines der Lieblingselemente jedes Bäckers werden. Es kann direkt über die Startseite darauf zugegriffen werden und leicht mit neuen Favoritenprogrammen aktualisiert werden.

Neu Mehrfachbackfunktion

Mit der innovativen neuen Mehrfachbackfunktion können 4 verschiedene Produkte mit unterschiedlichen Backzeiten gleichzeitig gebacken, die Backzeiten so gering wie möglich gehalten und der Energieverbrauch gesenkt werden.

Die Steuerung mit Farbtouchscreen stellt den Fortschritt jedes der 4 Backprogramme klar und deutlich in Form farbiger Fortschrittsbalken dar. Eine Sprachansage oder ein akustisches Signal informieren zusätzlich über das Ende des Backzyklus jedes Programms.



Neu Sprachansage

Die BX **eco-touch** Öfen verfügen auch über eine neue Sprachansagefunktion, die zusätzlich zu der standardmäßigen visuellen Anzeige klare verbale Anweisungen zu verschiedenen wichtigen Funktionen des Ofens sowie Programmhinweise geben, z.B. 'Tür öffnen', 'Heizvorgang' und 'Backen beendet'. Die unmissverständlichen Sprachanweisungen schaffen Klarheit darüber, welche Schritte bei jeder Phase des Backvorgangs erforderlich sind.

Die Lautstärke der Sprachansagen kann über das Menü Einstellungen leicht an persönliche Vorlieben angepasst und es kann zwischen einer Frauen- und einer Männerstimme gewählt werden. Alternativ hierzu kann zwischen einer Reihe von Warnsignalen gewählt werden; auch diese lassen sich personalisieren.

Neu 7-Tage-Zeitschaltung

Mit der neuen 7-Tage-Zeitschaltung kann der BX **eco-touch** Ofen so programmiert werden, dass für jeden Tag (Montag bis Sonntag) die gewünschte optimale Vorbacktemperatur erreicht wird. Dank dieser zeitsparenden Funktion ist der Ofen bereits zu Beginn jeder Schicht sofort einsatzbereit.

Insgesamt 4 separate Ereignisse pro Tag können einprogrammiert werden und bieten bei Bedarf zusätzliche Flexibilität und Kontrolle.

Neu Verbessertes Diagnose-Tool

Die Steuerung mit Farbtouchscreen verfügt auch über ein dynamisches Diagnose - Tool, das ständig die Leistung des Ofens überwacht und einen klaren optischen Überblick über die wichtigsten Komponenten und Funktionen des Ofens gibt.

Sie verfügt auch über eine Soforttestfunktion zur Überprüfung der Umgebungs- und Thermoelementtemperatur, des Zustandes und der Richtung des Lüfters, des Dämpfers, des Heizelementes, der Beleuchtung, usw. Das erweiterte Diagnose - Tool bietet auch einen Überblick in Echtzeit über die Leistung des Ofens während eines Backzyklus.

BX Classic Konvektionsofen

MONO Equipment stellt auch die Konvektionsofenreihe BX Classic her. Diese verfügt über eine wesentlich einfachere LCD-Steuerung und ist in verschiedenen Ausführungen erhältlich: für 2 Bleche, 4-5 Bleche und 10 Bleche.



— Umweltfreundliche Energiesparfunktionen

Die neuen BX **eco-touch** Öfen kombinieren modernste Energiesparttechnologien und eine mit einer Folie versehene Vollplattenisolierung zum energieeffizientesten Ofen am heutigen Markt.

Über die für MONO Konvektionsöfen typische hervorragende Verarbeitung hinaus besitzen die

neuen BX **eco-touch** Öfen eine Reihe von innovativen Merkmalen, die Bake-off-Systeme auf ein bisher unerreichtes Niveau bringen. Jede neue Funktion und Verbesserung trägt deutlich zur Energieeffizienz bei.



Energiesparender Schlafmodus

Der Schlafmodus der neuen BX **eco-touch** Öfen kann den **Energieverbrauch** pro Ofen **um bis zu 66% senken**.

Der Schlafmodus senkt die Ofentemperatur nach einer bestimmten Zeit der Nichtbenutzung auf einen vom Benutzer voreinstellbaren Wert. Umfangreiche Studien haben ergeben, dass die optimale Schlafmodus - Temperatur für den Ofen bei 100 Grad Celsius liegt. Dieser Wert ist standardmäßig voreingestellt, kann aber bei Bedarf verändert werden.

Der Schlafmodus senkt den Energieverbrauch zwischen den Backvorgängen wesentlich, hält die Ofentemperatur aber auch auf dem günstigsten Wert, um schnellstmöglich wieder die volle Backhitze zu erreichen.



USB-Programmierung

Die neuen BX **eco-touch** Öfen verfügen über eine neue USB-Funktion, mithilfe derer der **Karbon-Fußabdruck** vieler Unternehmen mit einem großen Ladennetzwerk oder mit Filialen an verschiedenen Standorten **reduziert werden** kann.

Dank des USB - Speichersticks müssen Ingenieure nicht mehr zu jedem einzelnen Standort fahren, um neue Programme, Software, usw. hochzuladen. Der USB-Stick von MONO Equipment kommuniziert mit den BX **eco-touch** Öfen und bietet so eine schnelle, einfache Möglichkeit, um Rezepte, Designpacks, Töne, Logos und Software hoch- und herunterzuladen - und das bei geringstmöglicher Belastung der Umwelt.

Im Lieferumfang jedes BX **eco-touch** Ofens ist ein kostenloser MONO Speicherstick enthalten, der so voreingestellt wurde, dass er mit der neuen Steuerung mit Farbtouchscreen kommunizieren kann.



Automatische Abschaltung

Alle BX **eco-touch** Öfen verfügen über eine eingebaute, ausfallsichere automatische Abschaltfunktion, die **verhindert, dass ein Ofen teure Energie verbraucht**, wenn er versehentlich längere Zeit, z.B. über Nacht, eingeschaltet gelassen wurde.

Die automatische Abschaltfunktion muss nur einmal aktiviert werden und bleibt dann im Hintergrund eingestellt. Wenn der Ofen eingeschaltet wird, beginnt eine Frist von 8 Stunden. Wenn bei deren Ende der Ofen keinen Backvorgang ausführt und keine Aktivität verzeichnet wird, schaltet sich der Ofen automatisch ab. Wenn gewünscht, kann die Frist zu diesem Zeitpunkt jeweils um 1 Stunde verlängert werden.



Qualitativ hochwertige Isolierung und Bauweise

Die qualitativ hochwertige Bauweise aller Konvektionsöfen von MONO wurde auch bei der Reihe BX **eco-touch** fortgesetzt.

Starre, folienverkleidete Isolierwände wurden überlappend angeordnet und die Schnittstellen sorgfältig mit Klebeband versiegelt, um ein **Entweichen von Wärme zu vermeiden**. Der Backraum aus Edelstahl ist vollständig verschweißt, um das Entweichen von Dampf in das Isoliermaterial und somit eine Beeinträchtigung der Isolierungsfunktion zu vermeiden. Die Gummitürdichtung aus einem Stück mit vulkanisierten Ecken versiegelt den Türumfang perfekt und hält Hitze und Wärme dort, wo sie gebraucht werden - im Inneren des Ofens.

Die zweifache Wand mit Abzug und Glastür isoliert zusätzlich und bietet eine hervorragende Sicht ins Innere, ohne dabei Wärmeverluste hinnehmen zu müssen.



— Die Konvektionsofenreihe BX eco-touch

Die Konvektionsofen von MONO Equipment genießen aufgrund ihrer Qualität, Beständigkeit und Zuverlässigkeit beim Backen einen hervorragenden Ruf bei unabhängigen Bäckern, Gastronomiebetrieben und großen Supermarktketten. Da die volle Verantwortung für das Design, die Herstellung und den Vertrieb unserer Produkte in unserer Hand liegt, können wir ständig an neuen, innovativen Produkten arbeiten und unseren Kunden somit das jeweils bestmögliche Produkt zum günstigsten Preis anbieten.

Der beeindruckende BX **eco-touch** ist der neueste Konvektionsofen von MONO Equipment und ist in folgenden Ausführungen erhältlich: für 2 Bleche, 4-5 Bleche und 10 Bleche. Die Öfen für 2 Bleche und 4-5 Bleche sind stapelbar; so können bei Bedarf weitere Backmöglichkeiten geschaffen zu werden, ohne dass eine größere Grundfläche benötigt wird.

Ein integrierter Sockel ist standardmäßig im Lieferumfang des Ofens für 10 Bleche enthalten. Für Öfen für 2 Bleche oder 4-5 Bleche kann er einzeln oder mit einem Ständer- oder Garschranksockel zugekauft werden.

Erstklassige Herstellung und modernste Technologie sowie eine Reihe von Energiesparfunktionen machen den Konvektionsofen BX **eco-touch** zu einer lohnenden Investition für jedes Unternehmen, dem professionelles Backen sowie Umweltschutz am Herzen liegen.

Mit dem USB-Speicherstick von MONO können Rezepte, Hintergründe, Gestaltungsvarianten und Software auf umweltverträgliche Art und Weise hoch- und heruntergeladen werden.



1



Ständer- oder Garschranksockel können optional zugekauft werden

2



Ständer- oder Garschranksockel können optional zugekauft werden



3



1 Ofen für 2 Bleche

Für folgende Blechgröße
erhältlich:
600 mm x 400 mm

2 Ofen für 4-5 Bleche

Für folgende Blechgrößen
erhältlich:
400 mm x 600 mm
400 mm x 800 mm
600 mm x 400 mm
18" x 26"
18" x 30"

3 Ofen für 10 Bleche

Für folgende Blechgrößen
erhältlich:
400 mm x 600 mm
400 mm x 800 mm
18" x 26"
18" x 30"

- **Qualität**
- **Beständigkeit**
- **Zuverlässigkeit**

MONO

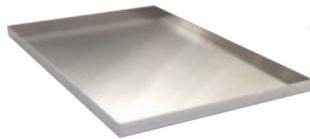


Zusatzgeräte und Zubehör

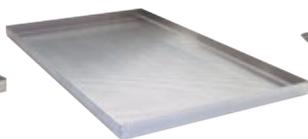
Zur Ergänzung der BX eco-touch Öfen bietet MONO Equipment auch eine umfassende Auswahl an Zubehör und Zusatzgeräten für den modernen Konvektionsofenbenutzer an. Hierzu gehören z.B. Gärschranksockel, Wasserkondensatoren,

fahrbare Gestelle und Backbleche in verschiedenen Ausführungen, um unterschiedlichen Anforderungen gerecht zu werden. Nachfolgend abgebildet ist eine kleine Auswahl der beliebtesten derzeit erhältlichen Artikel.

Zusatzgeräte:



Blech mit Rand an allen Seiten



Blech mit Rand an allen Seiten und Löchern



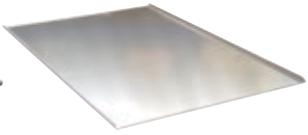
PTFE-beschichtetes Blech mit Rand an allen Seiten



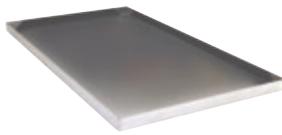
PTFE-beschichtetes Baguette-Blech mit Rillen und hohlem, verstärktem Seitenrand



Baguette-Blech mit Rillen



Blech mit Rand an zwei Seiten



PTFE-beschichtetes Blech mit Rand an allen Seiten



Backunterlage aus Silikon



Fahrbares Gestell

Optionales Zubehör:



Wasserkondensator



Kalkbehandlungsgerät



Ofenvorhang



920mm Sockel



Gärschranksockel

Zusatzausstattung:



Umfangreiche Auswahl an Kühlgeräten



Doppelwaschbeckenschrank

— Modular, flexibel und eigenständig

Eine der anspruchsvollsten Eigenschaften der BX **eco-touch** Öfen ist ihre Stapelbarkeit. Die Ofenkonfiguration kann an den jeweils verfügbaren Platz und den benötigten Ausstoß angepasst werden. Zudem können bei Bedarf zusätzliche Öfen für 2 Bleche oder für 4-5 Bleche zugekauft werden, wenn das Unternehmen wächst.

Die Kombination aus Öfen für 2 Bleche, 4-5 Bleche und 10 Bleche ist vollständig personalisierbar und kann an individuelle geschäftliche Bedürfnisse angepasst werden. Eine Tankstelle oder ein Tante-Emma-Laden kommt vielleicht mit einem einzigen Ofen für 4-5 Bleche aus, während ein etwas größeres Geschäft vielleicht einen Ofen für 10 Bleche, ein paar Öfen für 4-5 Bleche und einen Garschranksockel braucht, um die Nachfrage seiner Kunden decken zu können.



Miniküchen und Bake-off-Systeme

Die Miniküchen und Bake-off-Systeme von MONO Equipment umfassen eine Reihe innovativer, eigenständiger, modular einsetzbarer Geräte, die Gesamtlösungen für Gastronomie- und Cateringbetriebe bieten können. Die kompakten Systeme benötigen wenig Grundfläche und viele davon können in nur 5 Stunden aufgebaut und einsatzbereit gemacht werden.

Die Systeme bieten eine Auswahl verschiedener eigenständiger Einheiten, deren Konfiguration an die besonderen Bedürfnisse jedes einzelnen Unternehmens angepasst werden können. Zu den verfügbaren Optionen gehören Essenszubereitungsflächen, integrierte Waschbeckenschränke, Konvektionsöfen, Fritteusen, Gusseisenplatten, Kühl- und Gefrierschränke und Kaffeemaschinen.

Alle Systeme erfordern nur eine einzige Stromanbindung und können bei Bedarf schnell und einfach an einen anderen Platz gestellt werden. Auch ein innovatives Wassermanagementsystem ist erhältlich, das dafür sorgt, dass die Einheit nicht an die zentrale Wasserversorgung und

das Abwassernetz angeschlossen werden muss. Sauberes Wasser wird direkt aus einem Speichertank unter dem Waschbeckenschrank gepumpt und das gesamte Abwasser wird in einem separaten Behälter, der sicher entsorgt werden kann, gesammelt. So sind Sie bei der Platzwahl für die Einheit vollkommen frei.

Da die Miniküchen und Bake-off-Systeme personalisiert werden können, sind die Einsatzmöglichkeiten nahezu endlos. Es sind jedoch eine Reihe von Standardkombinationen erhältlich, die auch an individuelle Bedürfnisse angepasst werden können:

- Mini-Backsystem (bereits ab 7,5 m²)
- Mini-Getränkensystem (bereits ab 7 m²)
- Mini-Fastfoodsystem (bereits ab 9 m²)
- Mini-Gusseisenplattensystem (bereits ab 9 m²)
- Mini-Pastasystem (bereits ab 9 m²)

Weitere Informationen auf Anfrage erhältlich.

Technische Daten

eco-touch Modellnr	2 Bleche				4-5 Bleche								10 Bleche								
	FG156T	FG156C	FG189T	FG189C	FG159T	FG159C	FG153T	FG153C	FG158T	FG158C	FG173T	FG180T	FG150T	FG149T	FG170T	FG170C					
Blechgröße (mm, soweit nicht anders angegeben)	600 x 400		18" x 26"		18" x 30"		400 x 600		600 x 400		400 x 800		18" x 26"		18" x 30"		400 x 600		400 x 800		
Anzahl Bleche	2		4		4		4		4		4		10		10		10		10		
Abstand Bleche (optional)	90		93		93		93		84		93		100		100		100		100		
Abstand zwischen Blechen (optional, mm)	420		74		77		69		62		70										
Höhe Ofen auf Sockel (mm)			525		525		525		570		525		1.170		1.170		1.170		1.170		
Breite (mm)	1.000		840		840		780		1.000		780		840		840		780		780		
Tiefe, Tür geschlossen, einschließlich Griff (mm) *5	732		1.164		1.269		1.103		890		1.303		1.209		1.309		1.109		1.309		
Tiefe, Tür vollständig geöffnet (mm) *5	1.062		1.729		1.828		1.610		1.610		1.810		1.770		1.870		1.609		1.809		
Gewicht, ungefähr (in kg)	66		145		165		115		110		160		192		290		250		262		
Stromverbrauch insgesamt	3		7.5		8.5		7.5		7.5		7.5		17		17		15		17		
Wasserversorgung	■ 2		■ 2		■ 2		■ 2		■ 2		■ 2		■ 2		■ 2		■ 2		■ 2		
Modularität	■		■		■		■		■		■		■		■		■		■		
Blech horizontal ausgerichtet	■		■		■		■		■		■		■		■		■		■		
Blech vertikal ausgerichtet	■		■		■		■		■		■		■		■		■		■		
Eco-Touch Steuerung	■		■		■		■		■		■		■		■		■		■		
Classic Steuerung	■		■		■		■		■		■		■		■		■		■		
Scharnier rechts	■		■		■		■		■		■		■		■		■		■		
Scharnier links	■		■		■		■		■		■		■		■		■		■		
Scharnier unten	■		■		■		■		■		■		■		■		■		■		
Strom - Einphasenelektrik	■ 1		■ 3		■ 3		■ 3		■ 3		■ 3		■ 3		■ 3		■ 3		■ 5		
Strom - Dreiphasenelektrik	■		■ 4		■ 4		■ 4		■ 4		■ 4		■ 5		■ 5		■ 6		■ 5		
Dampfunktion	■		■		■		■		■		■		■		■		■		■		
Innenbeleuchtung	■		■		■		■		■		■		■		■		■		■		
Stapelbar	■		■		■		■		■		■		■		■		■		■		
Optionales Zubehör:																					
Kalkbehandlungseinheit	■		■		■		■		■		■		■		■		■		■		
Wasserkondensator	■		■		■		■		■		■		■		■		■		■		
Vorhang	■		■		■		■		■		■		■		■		■		■		
300mm hoher Sockel	■		■		■		■		■		■		■		■		■		■		
595mm hoher Sockel	■		■		■		■		■		■		■		■		■		■		
745mm Sockelschrank	■		■		■		■		■		■		■		■		■		■		
920mm hoher Sockel	■		■		■		■		■		■		■		■		■		■		
Öfen geeignet für:																					
Vereinigtes Königreich	■		■		■		■		■		■		■		■		■		■		
Europa	■		■		■		■		■		■		■		■		■		■		
Commonwealth-Länder	■		■		■		■		■		■		■		■		■		■		
USA und Kanada	■		■		■		■		■		■		■		■		■		■		
Übrige Länder	■		■		■		■		■		■		■		■		■		■		



Erhältlich Optionales Zubehör

■ 1 50 Hz, Gesamtlast: 2,99 kW, Stecker gesichert bei 13 A.

■ 2 Im Lieferumfang des Ofens ist ein 1 Meter langer, biegsamer Schlauch mit 3/4" - Zoll BSP-Buchsen an beiden Enden enthalten. Der erforderliche Wasserdruck beträgt 2 bar bis 6 bar.

■ 3 50 Hz, mit 40 A gesichert. Für Einzelphasenöfen wird ein LEGRAND Stecker Modell 587-00 mit einem 2,5 m langen Kabel mitgeliefert. Der Kunde sollte sich vergewissern, dass am Installationsort eine LEGRAND Steckdose Modell 587-40 (oder eine gleichwertige Steckdose) vorhanden und ein Isolator (oder Isolator angebracht ist).

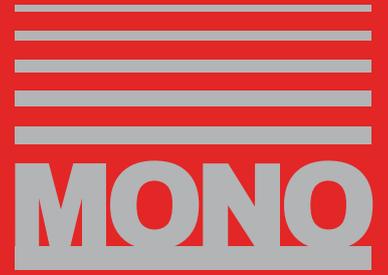
■ 4 50 Hz, mit 15 A pro Phase gesichert. Für Dreiphasenöfen wird ein LEGRAND Stecker Modell 574-29 mit einem 2,5 m langen Kabel mitgeliefert. Der Kunde sollte sich vergewissern, dass am Installationsort eine LEGRAND Steckdose Modell 0553-53 (oder eine gleichwertige Steckdose) vorhanden und ein Isolator (oder Modell 0592-11, frontisoliert) angebracht ist.

■ 5 3 Phasen, Nullleiter, Erdung, mit 32 A gesichert, 415 V, 50 Hz. Der Kunde sollte sich vergewissern, dass am Installationsort eine LEGRAND Steckdose Modell 0553-53 (oder eine gleichwertige Steckdose) vorhanden und ein Isolator (oder Modell 0592-11, frontisoliert) angebracht ist.

*5 ausschließlich Versorgung.

Für weitere Informationen zur Elektroinstallation in den USA kontaktieren Sie bitte MONO Equipment.

Die Daten sind zum Zeitpunkt der Veröffentlichung korrekt. MONO Equipment behält sich das Recht vor, die Daten ohne Vorankündigung zu ändern.



Wassermanagement

Teigmischen

Teigverarbeitung

Gären

Gärverzögerung

Öfen

Frittieren

Schneiden

Konditorei

Kühlen

L-Dichtungen

Gefrieren

Waschen

MONO Equipment ist einer der führenden Entwickler und Hersteller von Back- und Gastronomiegeräten im Vereinigten Königreich. Das 1947 gegründete Unternehmen ist für britische Handwerkskunst und qualitativ hochwertige, innovative Produkte bekannt.

Die BX Konvektionsöfen von MONO Equipment sind weltweit erste Wahl für viele führende Supermärkte, unabhängige Bäcker, Tankstellen und Tante-Emma-Läden, die Qualität, Zuverlässigkeit und ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis suchen.

Die neuen BX **eco-touch** Konvektionsöfen der 5. Generation von MONO Equipment sind die energieeffizientesten Öfen, die MONO Equipment je auf den Markt gebracht hat. Jeder Ofen verfügt eine Reihe von Energiesparfunktionen, die den Energieverbrauch senken und gleichzeitig jedes Mal ein gleichbleibend hervorragendes Backergebnis erzielen.

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



Durch Einscannen des Codes mit dem Smartphone gelangen Sie direkt zum Video für die BX Eco-Touch Konvektionsöfen



MONO Equipment

Queensway
Swansea West Industrial Park
Swansea
SA5 4EB
Vereinigtes Königreich

Tel: +44 (0)1792 561 234 (Zentrale)
Tel: +44 (0)1792 564 000 (Vertrieb Vereinigtes Königreich)
Tel: +44 (0)1792 564 004 (Vertrieb international)
Tel: +44 (0)1792 564 048 / +44 (0)1792 564 039 (Ersatzteile)
Fax: +44 (0)1792 561 016

E-Mail: sales@monoequip.com
Website: www.monoequip.com

Offizieller Verteiler:

