

Innowacyjne  
urządzenia do  
tradycyjnych  
wypieków

## Piece Konwekcyjne

BX **eco-touch**





# The BX eco-touch

Jedne z najbardziej energooszczędnych pieców konwekcyjnych jakie zostały wyprodukowane

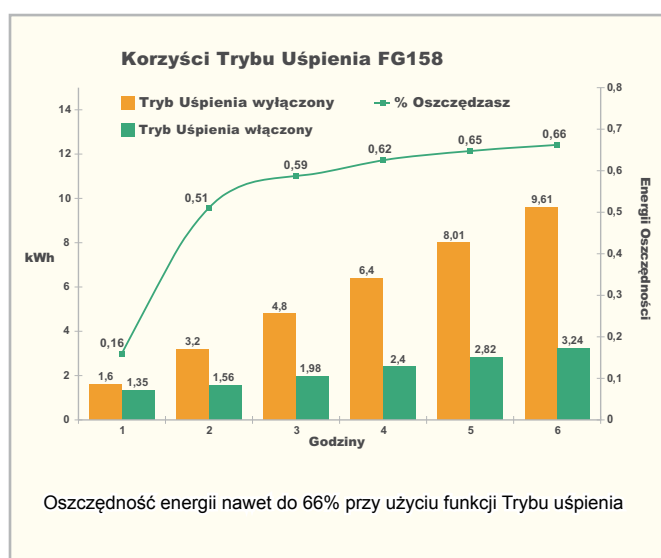


Piec konwekcyjny BX eco-touch z 4/5 tacami

Flagowy piec konwekcyjny MONO BX eco-touch był opracowywany, testowany i udoskonalany przez ponad dwa lata; jego subtelna prostota kryje w sobie całą gamę nowatorskich i energooszczędnych funkcji oraz programów ułatwiających pieczenie, które wyróżniają go spośród pozostałych pieców.

Design został zaprojektowany w taki sposób, by piec miał elegancki i nowoczesny przód z dużą szybkością zapewniającą jeszcze lepszą widoczność pieczonego produktu. Taki klasyczny i stylowy wygląd został osiągnięty poprzez zastosowanie najnowocześniejszego kolorowego ekranu dotykowego, który zapewnia użytkownikowi łatwość obsługi.

Piece konwekcyjne BX eco-touch mogą być wyposażone w 4/5 lub 10 blach do pieczenia tak, by mogły być dopasowane do różnych rozmiarów w Wielkiej Brytanii i innych krajach.\*



## 4 Wspaniałe funkcje oszczędzania energii:

- Tryb uśpienia przywraca piec do optymalnej temperatury stanu gotowości i ogranicza zużycie energii o nawet 66%
- Funkcja automatycznego wyłączenia zapobiega pozostawieniu włączonego pieca przez przypadek
- Możliwość programowania przy użyciu USB zmniejsza emisję dwutlenku węgla, umożliwia podłączenie do sieci w przyszłości przy użyciu Ethernet oraz zdalną telemetrię
- Szczelna, pokryta folią i trwała izolacja dla doskonałej izolacji cieplnej

## 4 Proste funkcje oszczędności czasu:

- User-friendly, Łatwy w użyciu kolorowy ekran dotykowy ułatwiający programowanie
- Menu Ulubionych umożliwia łatwy i szybki dostęp do najczęściej używanych programów
- Funkcja Multi-Bake umożliwia uruchomienie 4 osobnych cykli pieczenia jednocześnie
- 7-dniowy timer zapewnia pełną automatyczną kontrolę obsługi pieca

\* Proszę zapoznać się ze Specyfikacją na stronie 10, by uzyskać więcej szczegółów.

# Kolorowy przejrzysty Ekran dotykowy

Jednym z najbardziej uderzających aspektów pieca konwekcyjnego BX **eco-touch** jest wyjątkowy kolorowy ekran dotykowy z wieloma innowacyjnymi programami oraz funkcjami umożliwiającymi oszczędność energii.

Ekran dotykowy zapewnia dostęp do kolorowego i łatwego w obsłudze komputera poprzez menu zawierające ikony, dzięki czemu piekarz ma wgląd w każdy etap procesu pieczenia. 240 programów pieczenia obejmuje 12 kategorii produktów, a każdy program zawiera do 6 osobnych etapów.

Nowa i ulepszona funkcjonalność zapewnia piekarzowi więcej funkcji oszczędzania czasu, by zwiększyć wydajność i produktywność.

## Łatwodostępne Menu Ulubionych

Funkcja Menu Ulubionych zapewnia łatwy i szybki dostęp do najczęściej używanych i najpopularniejszych programów pieczenia bez konieczności korzystania z głównego menu kategorii produktów.

Ta łatwa w obsłudze funkcja umożliwiająca oszczędzenie czasu bez wątpienia stanie się jedną z ulubionych funkcji piekarza; jest widoczna na stronie głównej, co umożliwia natychmiastowy dostęp i możliwość aktualizacji ulubionych przy użyciu ekranu dotykowego.

## Innowacyjna funkcja Multi-Bake

Innowacyjna funkcja Multi-Bake zapewnia możliwość pieczenia 4 różnych produktów jednocześnie - przy różnych długościach czasu pieczenia, aby zminimalizować czas pieczenia i zredukować zużycie energii.

Kolorowy ekran dotykowy pokazuje postęp 4 programów pieczenia na wykresach widocznych na ekranie, umożliwiając śledzenie cyklu pieczenia.

## Wyraźne informacje głosowe

Oprócz standardowej funkcji ekranu, piece BX **eco-touch** posiadają również funkcję informacji głosowych, co umożliwia przekazywanie instrukcji głosowych dla wielu kluczowych



funkcji i programów, np. "Otwórz drzwi", "Nagrzewanie" i "Pieczenie zostało zakończone". Wyraźne instrukcje głosowe są jednoznaczne w zakresie tego, jakie działania wymagane są na danym etapie procesu pieczenia.

Poziom głośności informacji głosowych może być dopasowany do indywidualnych preferencji przy użyciu Menu Ustawień. Alternatywnie, jeśli funkcja informacji głosowych nie jest wymagana, można wybrać i dopasować serię dźwięków ostrzeżeń.

## 7-dniowy timer umożliwiający planowanie pieczenia

7-dniowy timer zapewnia możliwość wstępnego programowania pieca BX **eco-touch** w celu osiągnięcia pożądanej temperatury pieczenia w określonej porze każdego dnia od poniedziałku do niedzieli. Funkcja oszczędzania czasu sprawia, że piece są gotowe do pracy natychmiast po rozpoczęciu zmiany.

Ogółem można zaprogramować 4 różne wydarzenia na dzień, które zapewniają dalszą elastyczność i dodatkową kontrolę, jeśli to konieczne.

## Ulepszone narzędzie diagnostyczne

Kolorowy ekran dotykowy umożliwia dostęp do dynamicznego programu diagnostycznego, który monitoruje wydajność pieca i daje wgląd w status głównych części i funkcji urządzenia.

Ponadto zawiera funkcję testowania w celu przeprowadzenia oceny temperatury otoczenia, sprawdzenie czujników, statusu i kierunku pracy wentylatora, silownika, grzałek, oświetlenia itp. Zaawansowane narzędzie diagnostyczne zapewnia kontrolę statusu wydajności pieca podczas cyklu pieczenia, dostarczając diagnostyczne informacje zwrotne w czasie rzeczywistym.



### BX Classic Piece konwekcyjne

Mono Equipment produkuje również gamę klasycznych pieców konwekcyjnych BX Classic dostępnych w wersjach zawierających 4/5 lub 10 tacek, które wyposażone są w uproszczony ekran LCD.

# Przyjazny dla środowiska

## Funkcje oszczędzania energii

Piece BX **eco-touch** łączą w sobie technologię oszczędzania energii oraz są izolowane materiałem najwyższej jakości, dzięki czemu są najbardziej energooszczędnymi piecami dostępnymi obecnie na rynku.

Oprócz doskonałej konstrukcji piece konwekcyjne MONO BX **eco-touch** łączą w sobie gamę funkcji, które wynoszą pieczenie na zupełnie inny poziom. Każda nowa funkcja i ulepszenie opracowywane są, biorąc pod uwagę oszczędność energii.



### Tryb uśpienia oszczędzający energię

Funkcja trybu uśpienia dostępna w piecach BX **eco-touch** może zredukować zużycie energii o nawet 66% na każdym piecu.

Zasadniczo, Tryb uśpienia sprawia, że piec przywraca określoną przez użytkownika wstępnie ustawioną temperaturę po określonym czasie spoczynku. Po przeprowadzeniu obszernych badań okazało się, że optymalna temperatura pieca w trybie uśpienia wynosi 100°C; jest to ustawienie domyślne, które można zmienić, jeśli to konieczne.

Stan uśpienia znacznie redukuje zużycie energii pomiędzy kolejnymi cyklami pieczenia, ale również utrzymuje najkorzystniejszą temperaturę pieca, umożliwiającą przywrócenie pożądanej temperatury pieczenia tak szybko, jak to możliwe.



### Możliwość programowania przy użyciu USB

Piece BX **eco-touch** wyposażone są w funkcję USB, która umożliwia ograniczenie emisji dwutlenku węgla firmom, posiadającym sieci sklepów lub placówek dystrybucji w wielu miejscach.

Pamięć USB eliminuje konieczność podróży inżynierów z miejsca na miejsce w celu załadowania nowych programów lub oprogramowania, itp. Pamięć USB firmy MONO Equipment USB komunikuje się z piecami BX **eco-touch**, zapewniając łatwą i szybką metodę ładowania i pobierania przepisów, tapet, opakowań, dźwięków, tonów, logo i oprogramowania przy minimalnym wpływie na środowisko.

Każdy piec BX **eco-touch** posiada pamięć MONO, która została zaprogramowana, by komunikować się z kolorowym ekranem dotykowym.



### Automatyczne wyłączenie

Wszystkie piece BX **eco-touch** mają wbudowaną funkcję automatycznego wyłączenia, która jest bezpiecznym mechanizmem zapobiegającym zużyciu kosztownej energii kiedy piec pozostaje przypadkowo włączony przez dłuższy czas lub na noc.

Funkcja automatycznego wyłączenia wymaga jednorazowego uruchomienia, by pozostać w trybie automatycznego wyłączenia. Po uruchomieniu pieca rozpoczyna się 8-godzinne odliczanie i jeśli nie odbywa się cykl pieczenia ani nie podejmowane są żadne czynności, kiedy odliczanie dochodzi do zera, piec wyłącza się automatycznie. Na tym etapie można również przedłużyć czas odliczania o jedną godzinę.



### Wysokiej jakości izolacja i konstrukcja

Wspaniała jakość konstrukcji wszystkich pieców konwekcyjnych MONO obejmuje również gamę BX **eco-touch**.

Sztuczne panele izolacyjne zachodzą na siebie i są precyzyjnie uszczelnione taśmą zapobiegającą uchodzeniu ciepła. Komora pieczenia ze stali nierdzewnej jest uszczelniona w taki sposób, by zapobiegać przedostawaniu się pary do materiału izolacyjnego, co wpływałoby na jego wartość izolacyjną, podczas gdy jednoczęściowa gumowa uszczelka na drzwiach i wulkanizowane rogi tworzą doskonałe uszczelnienie wokół drzwi, by zatrzymać ciepło i parę w piecu.

Izolację stanowią również wentylowane szklane drzwi z podwójnej szyby, które zapewniają doskonałą widoczność, nie narażając izolacji cieplnej.



# Gama pieców konwekcyjnych BX eco-touch

Piece konwekcyjne firmy MONO Equipment mają godną pozazdrosczenia reputację wśród piekarzy, punktów dystrybucji i sieci dużych supermarketów ze względu na swoją jakość, spójność i niezawodność. Pełna odpowiedzialność za projekt, produkcję i sprzedaż naszych produktów umożliwia nam napędzanie innowacji, by tworzyć możliwie najlepsze produktu w konkurencyjnych cenach.

Imponująca gama BX **eco-touch** to gama najbardziej zaawansowanych pieców konwekcyjnych firmy MONO Equipment obejmująca piece konwekcyjne z 4/5 lub 10 blachami. Piece z 4/5 blachami mogą być układane jedne na drugich tak, by dodatkowe produkty mogły być dodawane w zależności od potrzeb bez zajmowania dodatkowego miejsca na podłodze.

Zintegrowana podstawa w przypadku pieców na 10 blach jest wyposażeniem standardowym, natomiast w przypadku pieców na 4/5 blach istnieje możliwość zamówienia opcjonalnego stojaka lub podstawy.

Najwyższej klasy konstrukcja łączy w sobie najnowocześniejszą technologię oraz gamę funkcji oszczędzających energię, które sprawiają, że piece konwekcyjne BX **eco-touch** są bardzo pożądaną inwestycją w ramach działalności zajmującej się pieczeniem i troszczącej się o środowisko.

Ładuj i pobieraj przepisy, tapety, opakowania i oprogramowanie w sposób ekologiczny dzięki pamięci USB firmy MONO



Stojak lub podstawa są dostępne jako dodatki opcjonalne

## Piec na 4/5 blach

Możliwe rozmiary blach:

400 mm x 600 mm

400 mm x 800 mm

600 mm x 400 mm

18" x 26"

18" x 30"





## Piec na 10 blach

Możliwe rozmiary blach:

400 mm x 600 mm

400 mm x 800 mm

18" x 26"

18" x 30"



Możliwość programowania przy użyciu USB pomaga zredukować emisję dwutlenku węgla



Uszczelniona komora pieczenia ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym systemem zaparowania



Wentylowane szklane drzwi z podwójną szybą oraz wyjmowanym panelem szklanym ułatwiającym czyszczenie

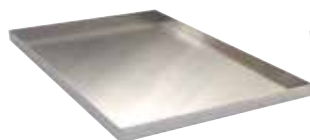


# Sprzęt pomocniczy i Akcesoria

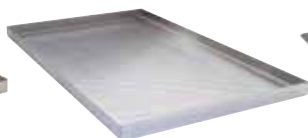
Jako uzupełnienie dla pieców BX **eco-touch** firma MONO Equipment oferuje również gamę akcesoriów i sprzętu pomocniczego potrzebnego użytkownikom nowoczesnych pieców konwekcyjnych, łącznie z podstawami, okapami, kondensatorami, mobilnymi

stojakami i różnorodnymi blachami dopasowanymi do danego urządzenia. Poniżej znajduje się wybór najpopularniejszych produktów dostępnych w ofercie firmy.

## Produkty pomocnicze:



4 rantowa blacha



4 rantowa perforowana blacha



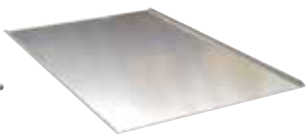
Lita blacha powlekana PTFE



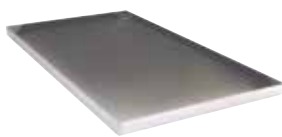
Perforowana blacha bagietkowa powlekana PTFE



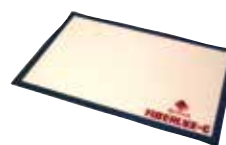
Perforowana blacha bagietkowa



Rantowa Lita blacha



4 rantowa blacha powlekana PTFE



Silikonowa mata do pieczenia



Wózek jezdny

## Dodatki opcjonalne:



Kondensator wodny



Kondensator powietrzny



Kondensator z okapem



Osłona pieca



Podstawa 920mm



Komora garownicza



Odkamieniacz

## Sprzęt dodatkowy:



Cała gama sprzętu chłodniczego



Podwójny zlewozmywak



# Modułowy, elastyczny i samowystarczalny

Jednym z najbardziej przekonujących aspektów pieców BX **eco-touch** jest możliwość układania pieców jeden na drugim; oznacza to, że konfiguracja pieca może być dopasowana do dostępnej przestrzeni i wymaganych wyników. Możliwość układania pieców jeden na drugim oznacza, że można dołożyć kolejny piec na 4/5 blach wraz z rozwojem działalności.

Ogólna kombinacja pieców na 4/5 blach lub na 10 blach jest w pełni konfigurowalna i można ją dopasować do indywidualnych potrzeb działalności; jeden piec na 4/5 blach może być wystarczający w przypadku stacji benzynowej lub małego sklepu spożywczego, podczas gdy piec na 10 blach lub kilka pieców na 4/5 blach oraz podstawa będą konieczne w większym sklepie, by spełnić potrzeby Klientów.



## Systemy Bake-Off

Systemy Bake-Off firmy MONO Equipment stanowią gamę innowacyjnego i samowystarczalnego sprzętu modułowego zaprojektowanego jako rozwiązanie dla przemysłu gastronomicznego i cateringu. Kompaktowe systemy można zainstalować przy niewielkiej emisji dwutlenku węgla, a instalacja i uruchomienie nie zajmie więcej niż 5 godzin.

Systemy oferują wybór różnych samowystarczalnych urządzeń, które można konfigurować tak, by zaspokoić potrzeby każdego rodzaju działalności.

Niektóre z dostępnych opcji obejmują powierzchnie do przygotowywania żywności, zlewozmywaki, piece konwekcyjne i lodówki/zamrażarki.

Wszystkie systemy wymagają jednego połączenia do prądu i jeśli to konieczne, można łatwo zmieniać ich położenie. Dostępny jest również innowacyjny system zarządzania wodą,

który zapewnia pełną swobodę umiejscowienia urządzenia, ponieważ nie wymaga zasilania sieciowego ani kanalizacji sieciowej; czysta woda jest pompowana bezpośrednio ze zbiornika znajdującego się poniżej zlewozmywaka, a ścieki trafiają do osobnego pojemnika gotowego do bezpiecznej utylizacji.

— System Mini Bakery (od zaledwie 7,5m<sup>2</sup>).

*Więcej informacji dostępnych na życzenie.*

# Specyfikacja techniczna

eco-touch Nr. modelu Nr. modelu Classic	4/5 blach						10 blach					
	FG189T FG189C	FG159T FG159C	FG153T FG153C	FG158T FG158C	FG173T FG173C	FG180T FG180C	FG150T FG150C	FG149T FG149C	FG170T FG170C			
Rozmiar blachy (mm chyba, że podano inaczej)	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			
Ilość blach	4	4	4	4	4	10	10	10	10			
Odległość między blachami (mm)	93	93	93	84	93	100	100	100	100			
Ilość blach (opcja)	5	5	5	5	5							
Odległość między blachami (opcja, mm)	74	77	69	62	70							
Wysokość (mm)	525	525	525	570	525	1 170	1 170	1 170	1 170			
Wysokość pleca na podstawie (mm)						1 870	1 870	1 870	1 870			
Szerokość (mm)	840	840	780	1 000	780	840	840	780	780			
Głębokość, zamknięte drzwi, łącznie z rączką (mm) *5	1 164	1 269	1 103	890	1 303	1 209	1 309	1 109	1 309			
Głębokość, drzwi otwarte (mm)*5	1 729	1 828	1 610	1 610	1 810	1 770	1 870	1 609	1 809			
Waga (kg) ok.	145	165	115	110	160	192	290	250	262			
Wymagana moc (kW)	7,5	8,5	7,5	7,5	7,5	17	17	15	17			
Dopływ wody	<input checked="" type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 1			
Modułowość	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
Pozioma orientacja blachy	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
Pionowa orientacja blachy	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
Regulator Eco-Touch	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
Regulator Classic	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
Zawias po prawej stronie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
Zawias po lewej stronie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
Zawias od spodu	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
Moc - zasilanie jednofazowy	<input checked="" type="checkbox"/> 2	<input checked="" type="checkbox"/> 2	<input checked="" type="checkbox"/> 2	<input checked="" type="checkbox"/> 2	<input checked="" type="checkbox"/> 2	<input checked="" type="checkbox"/> 4	<input checked="" type="checkbox"/> 4	<input checked="" type="checkbox"/> 4	<input checked="" type="checkbox"/> 4			
Moc - zasilanie trójfazowe	<input checked="" type="checkbox"/> 3	<input checked="" type="checkbox"/> 3	<input checked="" type="checkbox"/> 3	<input checked="" type="checkbox"/> 3	<input checked="" type="checkbox"/> 3	<input checked="" type="checkbox"/> 4	<input checked="" type="checkbox"/> 4	<input checked="" type="checkbox"/> 4	<input checked="" type="checkbox"/> 4			
Funkcja pary	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
Światło wewnętrzne	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
Możliwość ukladania pieców jeden na drugim	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
<b>Dodatki opcjonalne:</b>												
Odkamieniacz	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
Kondensator wodny	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
Osłona pieca	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
Podstawa o wysokości 300mm	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
Podstawa o wysokości 595mm	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
Podstawa 745mm	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
Podstawa o wysokości 920mm	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
<b>Piec można użytkować w:</b>												
Wielkiej Brytanii	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
Europie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
Brytyjska Wspólnota Narodów	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
USA i Kanadzie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
ROW	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			



## Dostępny Dodatki opcjonalne

**1** Piec jest wyposażony w metrowy głętki wąż ze złączami 3/4" po obu stronach. Wymagane ciśnienie wody: 2 - 6 barów. (standardowe domowe ciśnienie wody mieści się w niniejszym przedziale). Zaleca się, by Klienci dopasowali urządzenie do uzdatniania wody do dopływu wody dla niniejszego sprzętu. Niniejsze urządzenie powinno usunąć, a nie utrzymać twardość wody. Opcyjnie nie jest wymagany dla niniejszego pieca. Zobacz Dodatki opcjonalne dla urządzenia do uzdatniania wody.

**2** 50Hz: zwarte przy 40 Amperach. Piece jednofazowe będą wyposażone we wtyczkę 567-00 model LEGRAND (lub jej odpowiednik) dopasowaną do 2,5-metrowego kabla. Klienci powinni zapewnić gniazdko 567-40 model LEGRAND (lub jego odpowiednik); izolator zostanie dopasowany do pozycji instalacji.

**3** 50Hz: zwarte przy 15 Amperach na fazę. Piece trójfazowe są wyposażone w pojedynczą wtyczkę 574-29 model LEGRAND (lub jej odpowiednik) dopasowaną do 2,5-metrowego kabla. Klienci powinni zapewnić gniazdko 0553-53 model LEGRAND (lub jego odpowiednik); izolator (lub model 0592-11 "dead fronted") zostanie dopasowany do pozycji instalacji.

**4** Trójfazowy i neutralny + uzziemienie: Zwarte przy 32 Amperach. 415v; 50 Hz. Klienci powinni zapewnić gniazdko 0553-53 model LEGRAND (lub jego odpowiednik); izolator (lub model 0592-11 "dead fronted") zostanie dopasowany do pozycji instalacji.

\*5 Wyłączając usługi

Proszę skontaktować się z firmą MONO Equipment, by uzyskać informacje dotyczące podłączeń elektrycznych dla USA.

Specyfikacja jest poprawna na chwilę publikacji. Firma MONO Equipment zastrzega sobie prawo do wprowadzania poprawek w specyfikacji bez uprzedzenia.



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.

Piece konwekcyjne firmy MONO Equipment to wybór wielu światowych supermarketów, niezależnych piekarni, stacji benzynowych i sklepów spożywczych, które wymagają jakości, niezawodności i dobrej ceny.

Piąta generacja pieców firmy MONO Equipment BX **eco-touch** Piece konwekcyjne to najbardziej energooszczędne urządzenia wyprodukowane przez firmę MONO Equipment. Każdy piec wyposażony jest w funkcje oszczędzania energii, aby zredukować zużycie energii, zapewniając równomierne pieczenie za każdym razem.

Firma MONO Equipment oferuje również gamę specjalistycznego sprzętu, którego celem jest zaspokajanie potrzeb stale rozwijającego się rynku piekarniczego, gastronomicznego i cukierniczego.



Zeskanuj przy użyciu swojego telefonu komórkowego, by obejrzeć film o piecach konwekcyjnych BX eco-touch.



### 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](mailto:sales@monoequip.com)

Strona: [www.monoequip.com](http://www.monoequip.com)

Oficjalny dystrybutor:

