

Innovative Geräte für
traditionelles Backen

Etagenöfen

Harmony Modular Deck



Jetzt erhältlich mit dem stromsparenden
Spartasten-Bedienfeld

Der modulare Etagenofen Harmony

Garantiert durchgehend ein vorsichtiges sanftes Backen



Die Nachfrage nach traditionell im Ofen direkt in der Bäckerei gebackenem Brot ist in den vergangenen Jahren gestiegen, weil die Verbraucher mehr Wert auf authentisches vollwertiges Brot legen, das auf traditionelle Art nach Originalrezepten hergestellt wird.

Heutzutage zählen zum reichhaltigen Brotangebot in den meisten selbständigen Bäckereien und Supermärkten faszinierende und köstliche Sortimente an Haselnuss-, Spätgetreide- und Kastenbroten sowie eine wachsende Anzahl von Spezialbroten wie Kürbis-, Roggen-, Oliven- und Korianderbroten, um nur einige zu nennen.

Investieren Sie richtig und ernten Sie die Früchte daraus

Zweifelsohne ist der Etagenofen das unabdingbare und wichtigste Element für die Herstellung dieser Art von qualitativ hochwertigem Brot, bei dem eine schöne Kruste und ein besonderer Glanz ausschlaggebend ist. In den richtigen Ofen zu investieren ist daher wahrscheinlich eine der wichtigsten Entscheidungen, die zu treffen sind.

Der modulare Etagenofen Harmony wurde von Bäckern für Bäcker entworfen; wobei er sich wegen des wunderbar sanften Backvorgangs ideal für die Herstellung von wirklich traditionellem Brot, weichem Gebäck und qualitativ hochwertigem Konfekt eignet.

Modulare Design für eine wirkliche Flexibilität

Jede Komponente des modularen Etagenofens Harmony wird getrennt hergestellt, was bedeutet, dass er durch eine Türöffnung in Standardgröße angeliefert und vor Ort installiert werden kann; die perfekte Lösung für Bäckereien, deren Zugang relativ eng ist oder die sich im Untergeschoss oder in oberen Stockwerken befinden. Außerdem hat er den Vorteil, dass sich wenn notwendig spätere weitere Etagen hinzufügen lassen.

Patentiertes System zur Erzeugung von Cumulusdampf (optional)

Das einzigartige patentierte System zur Erzeugung von Cumulusdampf führt viel saturierten Dampf zu, der tatsächlich im Ofen selbst erzeugt wird, womit man keinen herkömmlichen Erhitzer mehr benötigt und somit den Stromverbrauch drosselt. Tatsächlich senkt das Cumulus-System den kW-Anteil jeder Etage im Vergleich zu Öfen, bei denen herkömmliche Dampfkessel verwendet werden.

Ein gut durchdachtes Programm zur isothermischen Rückgewinnung führt auch dazu, dass automatisch die Heiztemperaturen für eine perfekte Kruste gefunden werden. Alle Etagen haben mittels eines Verteilersystems eine einzige Wasserzufuhr.

Entworfen von Bäckern für Bäcker



Das Beste der herkömmlichen Backtechniken mit moderner und effizienter Ingenieurskunst und einer unvergleichlichen Back-Steuerung kombinieren:

- Modelle erhältlich mit 1 Rost, 2 Rosten, 3 Rosten und 4 Rosten
- Auswahl an Bedienpulten, Spartaste oder Klassisch, um Ihren Ansprüchen zu genügen
- Kann bis in eine Höhe von 5 Etage gestapelt werden
- Separate Kontrollanzeigen für die oberen und unteren Element, um den richtigen Hitzeausgleich zu erreichen
- Schwere Sockelplatten aus einem Stück, damit sich die Unterhitze gleichmäßig verteilt, so dass der Ofen perfekt für traditionelles im Ofen gebackenes Brot geeignet ist
- Patentiertes System zur Erzeugung von Cumulus-Dampf (als Option)
- Jede Etage ist separat betrieben, so dass eine vollständige Flexibilität hergestellt wird
- Hygienische Edelstahlkonstruktion, sowohl innen als auch außen, wodurch der Ofen einfach zu reinigen ist und eine lange Lebensdauer garantiert wird
- Stellt jedes mal ein vorsichtiges, sanftes Backen sicher
- Eine rund um die Uhr funktionierende Zeituhr garantiert eine optimale Backeffizienz
- Schnelle Hitzerückgewinnung
- Einfach zu bedienende Ofenklappen
- Für die beleuchtete Backkammer werden Halogenleuchten mit externem Zugriff verwendet
- Eine Dämmung aus großzügig bemessenen, dicken Steinwollschichten bietet eine besonders gute Hitzespeicherung
- Alle Etagen verfügen über eine großzügig bemessene 8"-Krone
- Dies trägt zur Reduzierung des Stromverbrauchs bei, indem nur die Etage beheizt werden, die man benötigt
- Modulare Komponenten - damit kann der Ofen im Untergeschoss oder in oberen Geschossen installiert werden

Farbige Touch-Screen-Steuerung mit Estromsparen

Einer der auffälligsten Aspekte des modularen Etagenofens Harmony ist die wunderbare farbige Touch-Screen-Steuerung, die vollgepackt ist mit innovativen Programmen und stromsparenden Elementen.

Der Bildschirm, der auf Berührung reagiert, bietet eine farbige, nutzerfreundlichen Schnittstelle zum über Icons betätigten Menüsystem, das dem Bäcker visuell aktuelle Daten für jede Etappe des Backvorgangs bietet. Insgesamt können bei 12 Produktkategorien 240 Backprogramme gespeichert werden, wobei jedes Backprogramm bis zu 6 verschiedene Phasen umfasst.

Menü für den Schnellzugriff auf Lieblingseinstellungen

Das neue Menü für Lieblingseinstellungen bietet schnelle und einfache Methoden für den Zugriff auf die am häufigsten verwendeten und am weitesten verbreiteten Backprogramme, ohne dass man sich durch die Menüs für die Hauptproduktkategorien klicken muss.

Dieses zeitsparende benutzerfreundliche Element wird sicher zum persönlichen Liebling des Bäckers werden; es erscheint auf der Hauptseite, so dass es sofort zugänglich ist, und lässt sich einfach mit neuen Lieblingsprogrammen durch einfaches Berühren des Bildschirms aktualisieren.

Klare Spracheingabe

Der modulare Etagenofen Harmony bietet auch bei einer Anzahl von Schlüsselfunktionen für den Ofen und Programmwarnhinweisen, z.B. "Tür öffnen", "Aufheizen" und "Backvorgang beendet". Die klaren Sprachansagen lassen keinen Raum für Unklarheiten, welche Schritte in jedem Stadium des Backvorgangs notwendig sind.

Die Lautstärke der Sprachansage lässt sich leicht individuell über das Einstellungsmenü einstellen. Falls die Sprachansage allerdings nicht gewünscht wird, können eine Reihe von Warnsignalen gewählt und individuell eingestellt werden.

Rund-um-die-Uhr-Zeitschalter für die Backplanung

Ein neue rund-um-die-Uhr-Zeitschalter ermöglicht es, dass der modulare Etagenofen Harmony so vorprogrammiert wird, dass er die gewünschte optimale Vorbacktemperatur zu einer bestimmten Uhrzeit des Tages erreicht. Diese zeitsparende Komponente besagt, dass die Öfen sofort bei Beginn der Schicht die richtige Temperatur bieten.

Insgesamt können 4 verschiedene Vorgänge am Tag programmiert werden, wodurch noch mehr Flexibilität und wenn notwendig zusätzliche Kontrolle erreicht werden.



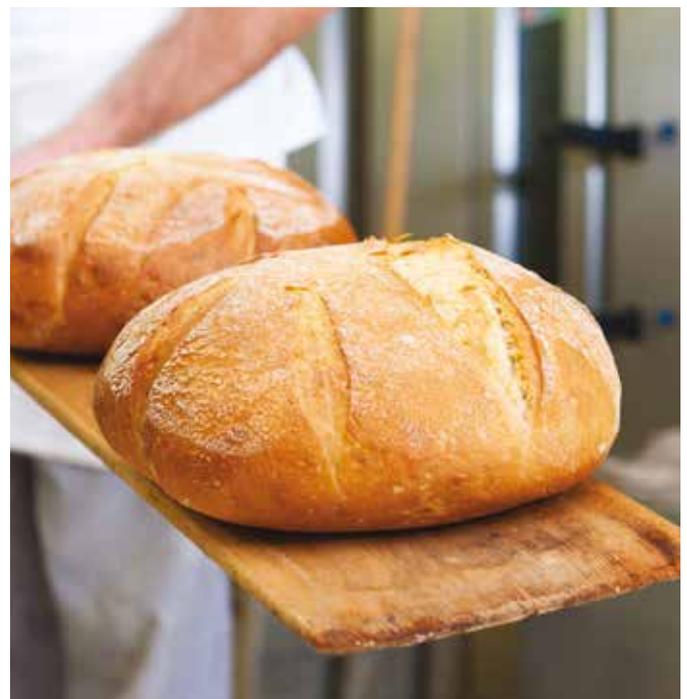
Verbesserte Diagnose-Tools

Die farbige Touch-Screen-Bedienung beinhaltet auch ein dynamisches Diagnoseprogramm, das ständig die Leistung des Ofens überwacht und klare Sichtanzeigen der wichtigsten Elemente und Funktionen des Ofens bietet..

Es gibt auch einen Soforttest, mit dem man die Umgehungs- und Thermoelementtemperaturen, die Ofenklappe, die Heizanlage und die Leuchtanzeigen etc. messen kann. Über das erweiterte Diagnosetool lassen sich auch der jeweils aktuelle Status direkt visuell ablesen, um ein Diagnosefeedback in Ist-Zeit zu haben.

Hilfsfunktionen

Oben auf jedem Bildschirm gibt es eine Hilfsfunktion mit detaillierten Betriebsanleitungen.



Stromsparende Elemente

Die modularen Etagenöfen Harmony umfassen auch eine Reihe neuer innovativer Elemente, die durchgehend qualitatives Backen auf eine andere Ebene anheben. Jede neue Funktion und Verbesserung wurde auch immer mit dem Hintergedanken des Stromsparens erarbeitet.



Stromsparmmodus

Der Ruhemodus kann den Stromverbrauch nachhaltig senken, wenn er eingestellt ist. Vom Prinzip her wird der Ofen im Ruhemodus angewiesen, sich nach einer bestimmten Zeit im Leerlauf auf eine voreingestellte, vom Nutzer zu definierende Temperatur einzustellen. Nach eingehender Forschung stellte man fest, dass die optimale Temperatur, bei der sich der Ofen in den "Ruhemodus" umschalten sollte, 50°C niedriger als die Backtemperatur liegt.

Der "Ruhemodus" reduziert den Stromverbrauch zwischen den Backvorgängen dramatisch, hält den Ofen aber auch auf der günstigsten Kerntemperatur, so dass er so schnell als möglich wieder die Backhitze erreichen kann.



USB-programmierbar

Der modulare Etagenofen Harmony beinhaltet auch ein USB-Element, das dazu beiträgt, das CO₂-Bilanz vieler Unternehmen, die über große Ladennetze verfügen oder Outlets auf mehreren Standorten haben, reduziert wird. Das USB-Element nimmt den Ingenieuren die umständliche Last, von einem Standort zum anderen Fahren und neue Programme und Computerprogramme herunterzuladen. Der USB-Stick von MONO Equipment kommuniziert mit den Etagenöfen und bietet so eine schnelle und einfache Methode, Rezepte, Tapeten, Skin-Packs, Geräusche, Töne, Logos und Programme mit einem Mindestmaß an Auswirkungen auf die Umwelt zur Verfügung zu stellen.

Jeder Ofen wird mit einem zusätzlichen Memory Stick von MONO geliefert, der so vorprogrammiert ist, dass er mit der neuen Farb-Touch-Screen-Bedienung kommuniziert.



Effiziente Halogenbeleuchtung

Die Ofenkammer des Spartasten-Etagenofens wird wunderschön mit stromsparenden Halogenlampen beleuchtet. Die neuen Halogenleuchten verbrauchen jeweils nur 20 Watt Strom und sie im Vergleich zu herkömmlichen Birnen stromsparender

Die sparsamen Halogenleuchten verbrauchen nicht nur beträchtlich weniger Strom als ihre herkömmlichen Gegenparts, sondern auch ihre Lebensdauer ist sehr viel länger.



Selbstabschaltung

Alle modularen Etagenöfen Harmony haben ein eingebautes Selbstabschaltetelement, damit die Öfen nicht teure Energie verbrauchen, wenn sie aus Versehen lange Zeit oder über Nacht eingeschaltet bleiben.

Die Selbstabschaltung muss nur einmal aktiviert werden und bleibt dann im Selbstabschalt-Modus. Sobald der Ofen angestellt wird, beginnt ein 8-Stunden-Countdown und wenn der Ofen sich nicht im Backzyklus befindet und nichts geschieht, wenn der Countdown bei Null angelangt ist, dann stellt sich der Ofen automatisch von selbst aus. In diesem Stadium gibt es auch die Möglichkeit, den Countdown um jeweils 1 Stunde zu verlängern.



Einfache Schritte, um die perfekte Harmonie herzustellen Modularer Etagenofen für Ihren Betrieb:

Der modulare Etagenherd "Harmony" besteht aus einer Reihe von einzelnen Komponenten, die für eine perfekt maßgeschneiderte Back-Lösung, die Ihren ganz speziellen geschäftlichen Bedürfnisse gerecht wird, miteinander kombiniert werden können:

1 Ofenbreite?

Den modularen Etagenofen Harmony gibt es in 3 verschiedenen Breiten, womit die Möglichkeit gegeben ist, die Produktionsniveaus auf die Raumvorgaben der Bäckerei anzupassen. Suchen Sie sich einfach die Größe aus, die am besten zu den Anforderungen der Bäckerei passt.

Es gibt Modelle mit einer Breite für 1 Rost, 2 Roste, 3 Roste oder 4 Roste.

2 Anzahl von Etagen?

Sobald die Breite der Etage ausgewählt wurde, steht als nächste Entscheidung an, wie viele Etagen erforderlich sind, um die erforderliche Menge des Produkts herzustellen.

Die Modularität der modularen Etagenöfen Harmony bedeutet, dass bei einer bestehenden Ofenanlagen, wenn der Betrieb wächst und die Produktivität einen Ausbau erforderlich macht, zusätzlich Etagen bis zu einer Höhe von 5 insgesamt zugefügt werden können.

3 Dampf?

Jede Etageeinheit kann entweder mit oder ohne einem integrierten Dampfsystem geliefert werden; das bedeutet, dass ein Ofen mit mehreren Etagen flexibel genug ist, eine Kombination bedampfter und nicht bedampfter Etagen zum umfassen.

4 Bedienung?

Jede Etage hat ihre separate Spartasten- oder klassische Bedieneinheit, bei der es alle Funktionen gibt, die sie bei einem Etagenofen in dieser Qualität erwarten würden.



Die Spartasten-Bedienung

Es gibt eine Reihe von innovativen Programmen und stromsparenden Elementen.



Die klassische Bedienung

Die klassische Bedienung ist eine einfache, moderne LED-Schnittstelle, in der bis zu 9 der am häufigsten verwendeten Programme gespeichert werden können, so dass sie schnell und leicht wiederholt zugänglich sind.



5 Ofentüren?

Die Standard-Edelstahl-Tür, mit denen die modularen Etagenöfen Harmony ausgestattet sind, weist ein Sichtfenster aus stromsparendem, hitzereflektierendem Glas auf, das sowohl dem Bäcker als auch dem Endkunden eine gute Sicht auf das zu backende Brot bietet.

Es gibt auch eine Option, nach der die gelieferten Türen kein Sichtfenster haben; in diesem Fall sind sie durchgehend aus Edelstahl.

6 Abzughaube?

Je nach Deckenhöhe möchten Sie vielleicht auch eine zweckmäßige Abzughaube für den modularen Etagenofen Harmony haben. Hier gibt es zwei Optionen, eine mit einem integrierten Abzug und eine andere ohne (Haube nicht angezeigt).

7 Grundeinheit?

Schließlich ist es möglich, Etagenöfen mit einer kleinen Anzahl von Etagen durch eine Grundeinheit auf bequeme Arbeitshöhe anzuheben. Die mit Rädern versehene Grundeinheit ermöglicht es auch, dass alle Öfen der Produktreihe überraschend leicht und einfach zu verschieben sind, so dass man die Reinigung vornehmen oder sie anders positionieren kann.

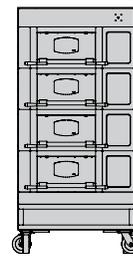
Je nach Anzahl der Etagenkombinationen gibt es die Option, wenn im Grundelement genug Raum vorhanden ist, es auszufahren, so dass sich dort Backbleche verstauen lassen.

Nachdem nunmehr die wichtigsten Elemente des Ofens ausgewählt wurden, wird MONO Equipment eine hochwertige Dämmblende unten und oben zufügen, was dem Ofen bessere Hitzespeicherungsseigenschaften verleiht.

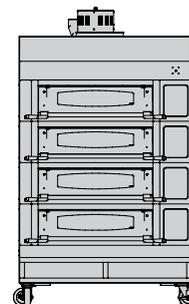
Jetzt steht der modulare Etagenofen Harmony bereit, in Vormontage oder auch in Einzelteilen, wenn der Zugang ein Problem darstellt, ausgeliefert und von unserem Team erfahrener Installationsingenieure aufgebaut zu werden.

Technische Daten

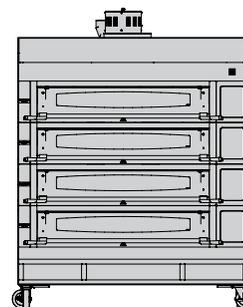
Spezifikationen	1-Rost breit	2-Rost breit	3-Rost breit
Breite	940 mm (37")	1416 mm (55 3/4")	1890 mm (74 1/2")
Tiefe	1300 mm (51 1/4")	1300 mm (51 1/4")	1300 mm (51 1/4")
Höhe - 2 Schichten (einschließlich Basis & obere Adjustage)	2020 mm (79 1/2")	2020 mm (79 1/2")	2020 mm (79 1/2")
Höhe - 3 Schichten (einschließlich Basis & obere Adjustage)	2020 mm (79 1/2")	2020 mm (79 1/2")	2020 mm (79 1/2")
Höhe - 4 Schichten (einschließlich Basis & obere Adjustage)	2020 mm (79 1/2")	2020 mm (79 1/2")	2020 mm (79 1/2")
Höhe - 5 Schichten (einschließlich Basis & obere Adjustage)	2135 mm (84")	2135 mm (84")	2135 mm (84")
Interne Etagenhöhe mit geöffneter Tür	192 mm (7 1/2")	192 mm (7 1/2")	192 mm (7 1/2")
Interner nutzbarer Bereich pro Etage	0.39m ² (4 1/4 ft ²)	0.77m ² (8 1/4 ft ²)	1.16m ² (12 1/2 ft ²)
Anzahl von Rosten pro Etage (600mm x 800mm) Portrait	-	1	2
Anzahl von Rosten pro Etage (600mm x 400mm) Portrait	1	2	3
Anzahl von Rosten pro Etage (18" x 30") Portrait	1	2	3
Anzahl von Rosten pro Etage (18" x 26") Portrait	1	2	3
Anzahl von Rosten pro Etage (600mm x 400mm) Portrait	1	2	4
Anzahl von Programmen (Klassisch)	9	9	9
Anzahl von Programmen (Spartaste)	240	240	240
Konstruktion aus robustem Edelstahl	■	■	■
Vollisolierte Platten	■	■	■
Ofenklappe	■	■	■
Patentiertes System zur Erzeugung von Cumulusdampf (optional)	■	■	■
Vor-Dampf-Funktion	■	■	■
Internes Lichtsystem	■	■	■
Rund-um-die-Uhr-Schaltuhr	■	■	■
8-Stunden-Countdown-Schaltuhr	■	■	■
Programmierbare Ober- und Unterhitze pro Etage	■	■	■
Klassischer oder Spartasten-Regler (Option)	■	■	■
Verglaste oder Volledelstahlüren (Option)	■ ¹	■ ¹	■ ¹
Programmierbare Stillstand-Modus-Möglichkeit	■	■	■
Einpunkt-Stromanschluss	■	■	■
Abflussanschluss erforderlich	□	□	□
Automatisches Abstellen (Spartaste)	■	■	■
Bevorzugte Einstellungen (Spartaste)	■	■	■
Akustisches Signal (Spartaste)	■	■	■
USB-programmierbar (Spartaste)	■	■	■
Wahlweise Extras:			
Haube mit Abzug	□	□	□
Haube mit Abzug	□	□	□
Ausgefahrene Basis für 1-3-Etage-Optionen	□	□	□
Einheit für das Weichmachen des Wassers	□	□	□
Stromanlagen - GB: Kasten für Ein-Punkt-Stromleitung (GB & Standard) - ETL zertifiziert			
3 Phasen	400V, 3 Phasen N plus E 50Hz (230V Elemente) - 3kW, 5 Ampere pro Phase pro Etage	400V, 3 Phasen N plus E 50Hz (230V Elemente) - 3kW, 9 Ampere pro Phase pro Etage	400V, 3 Phasen N plus E 50Hz (230V Elements) - 9kW, 14 Ampere pro Phase pro Etage
Gesamtstrom pro Phase - 1 Etage (Ampere)	5 (hochgefahren auf 5)	9 (hochgefahren auf 10)	14 (hochgefahren auf 20)
Gesamtstrom pro Phase - 2 Etage (Ampere)	10 (hochgefahren auf 10)	18 (hochgefahren auf 20)	28 (hochgefahren auf 32)
Gesamtstrom pro Phase - 3 Etage (Ampere)	15 (hochgefahren auf 15)	27 (hochgefahren auf 32)	42 (hochgefahren auf 50)
Gesamtstrom pro Phase - 4 Etage (Ampere)	20 (hochgefahren auf 20)	36 (hochgefahren auf 40)	56 (hochgefahren auf 63)
Gesamtstrom pro Phase - 5 Etage (Ampere)	25 (hochgefahren auf 25)	45 (hochgefahren auf 50)	70 (hochgefahren auf 80)
Einphasig	230V, einphasig N plus E 50Hz (230V Elements) - 9kW, 13 Ampere pro Etage	230V, einphasig N plus E 50Hz (230V Elements) - 9kW, 27 Ampere pro Etage	230V, einphasig N plus E 50Hz (230V Elements) - 9kW, 40 Ampere pro Etage
Stromanlagen - USA: Separate Zufuhrleitungen für jede Etage (USA)			
3 Phasen 220 Volt	220V, 3 Drähte plus Erdung, 60Hz - 3kW, 9 Ampere pro Phase pro Etage	220V, 3 Drähte plus Erdung, 60Hz - 5.9kW, 18 Ampere pro Phase pro Etage	220V, 3 Drähte plus Erdung, 60Hz - 8.9kW, 24 Ampere pro Phase pro Etage
3 Phasen 208 Volt	208V, 3 Drähte plus Erdung, 60Hz - 2.9kW, 8,7 Ampere pro Phase pro Etage	208V, 3 Drähte plus Erdung, 60Hz - 5.9kW, 17 Ampere pro Phase pro Etage	208V, 3 Drähte plus Erdung, 60Hz - 7.9kW, 22 Ampere pro Phase pro Etage
3 Phasen 480 Volt	480V, 3 Drähte plus Erdung, 60Hz - 3kW, 7 Ampere pro Phase pro Etage	480V, 3 Drähte plus Erdung, 60Hz - 5.9kW, 8,2 Ampere pro Phase pro Etage	480V, 3 Drähte plus Erdung, 60Hz - 8.9kW, 8,2 Ampere pro Phase pro Etage
Stromzufuhr Haube - 208-220 Volt, 2 Drähte plus Erdung, 60Hz, 6-Ampere-Sicherung			



1-Rost breit



2-Rost breit



3-Rost breit

■ Verfügbar □ Wahlweise Extras

□ Nicht erforderlich

Wasser

Alle Öfen mit Dampf erfordern ein Zufuhr von heißem oder kaltem Wasser zu 1/2" BSP/NPT mit einem Druck mit 2-3 bar (29-44 psi), die sich in einem Abstand von etwa 250mm (9 3/4") von der rechten Ecke und 100mm (4") von der Oberseite des Stands entfernt, wenn man den Ofen von vorne betrachtet. Pro Ofen ist nur eine Wasserzufuhr notwendig. Ein Mehrfachstecker, ausgestattet mit einem Rückschlagventil, versorgt alle Etage von einem zentralen Verbindungspunkt aus.

Es wird empfohlen, dass die Wasserzufuhr folgende Vorgaben erfüllt:

Spezifikationen

Härte: 2-4 Körnung pro Gallone

PH-Wert-Skala 7.0 bis 8.0

Chloridkonzentration: 0-30 ppm

Anmerkungen:

■¹ Kammerbeleuchtung nicht versehen mit der Option zur soliden Edelstahltür.

Spezifikationen gelten zum Zeitpunkt der Veröffentlichung.

MONO-Equipment behält sich das Recht vor, die Spezifikationen ohne vorherige Anzeige zu ergänzen.

Pflichtmessungen sind nur empfohlene Angaben und wurden in den nächstliegenden 1/4" umgerechnet. Verwenden Sie die metrische Version, um die Genauigkeit sicherzustellen.

Kontaktieren Sie bitte MONO-Equipment bezüglich des Gewichtes der Öfen.

MONO Equipment zählt zu den führenden Designern und Herstellern von Back- und Systemgastronomieanlagen im Vereinigten Königreich. Dieses stolze Erbe des britischen Handwerks, kombiniert mit einem Ruf, qualitativ hochwertige, innovative Produkte zu kreieren, kann bis zu seinen Ursprüngen im Jahr 1947 zurückverfolgt werden.

Der Modulare Etagenofen Harmony von MONO Equipment ist die erste Wahl vieler der weltweit führenden unabhängigen, selbständigen und Bäckereien innerhalb von Supermärkten, die ihr Handwerk mit Leidenschaft ausüben und keine Kompromisse bei ihren Ansprüchen an die Qualität, Verlässlichkeit und der Gegenleistung für ihr Geld eingehen.

Der Modular-Etagenofen Harmony ist heute einer der vielseitigsten Etagenöfen auf dem Markt. Sein modulares Design macht ihn ideal für den Einbau in Bäckereien mit einem begrenzten Zugang oder solchen, die sich in höheren Etagen oder Gebäuden befinden, geeignet.

Der Modular-Etagenofen Harmony ist mit einem stromsparenden Spartasten-Bedienfeld mit einer Vielzahl hochmoderner stromsparender Elemente mit neuen verbesserten Backprogrammen, das die Firma aus der Menge heraushebt.

MONO-Equipment bietet auch eine umfassende Auswahl von Spezialanlagen, um den sich ständig weiter entwickelnden Anforderungen der Back-, Systemgastronomie- und Süßwarenmärkten gerecht zu werden.



MONO Equipment

Queensway
Swansea West Industrial Park
Swansea
SA5 4EB
Großbritannien

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

Offizieller Vertriebspartner:

