

Equipos innovadores  
para la panadería  
tradicional



## NUEVO Horno Artisan Mini Deck

EL HORNO DE PAN DEFINITIVO



## NUEVO minihorno profesional de MONO para principiantes

La solución perfecta para panaderos caseros entusiastas y micropanaderías



### La pasión por el auténtico pan casero nunca ha sido mayor

Ni que decir tiene que el pan artesanal recién horneado tiene ese algo más que el pan producido en masa no tiene; tal vez se deba a los ingredientes de alta calidad cuidadosamente seleccionados, a las habilidades de moldeado a mano del panadero, o simplemente al amor y la pasión que se pone en cada una de las hogazas que se hornean.

En los últimos años, MONO ha visto un enorme crecimiento en el número de panaderos caseros, panaderos comunitarios y entusiastas de la panadería que quieren llevar la afición que aman al siguiente nivel. Es con esto en mente que MONO ha diseñado su primer horno profesional Artisan Mini Deck.

A menudo, lo que empieza siendo hornear unos pocos panes en casa, pronto se transforma en el suministro a amigos, familiares y, finalmente, a la comunidad en general a través de cafés locales, mercados de agricultores y festivales gastronómicos, etc. En algún momento, la creciente demanda de pan recién horneado pronto supera la capacidad de un horno doméstico estándar.

El Mini Horno de Cubierta Artisan de MONO salva las distancias entre un horno doméstico y un gran horno de panadería profesional, proporcionando al mismo tiempo la excelente calidad de cocción y la corteza que sólo puede conseguirse horneando en un horno especialmente diseñado para la cocción de pan.

### ¿Qué es una micropanadería?

A veces se denomina panadería comunitaria, una micropanadería es exactamente lo que dice en realidad, una pequeña panadería que elabora una gama de panes recién horneados. Dirigidas normalmente por un empresario individual, las micropanaderías suelen ser el resultado de la pasión por la panadería, que transforma una afición muy querida en un negocio. pequeña empresa.

A menudo, las micropanaderías se instalan en edificios anexos, como garajes y cobertizos, o incluso en pequeños locales comerciales. Lo que también hace tan atractiva a la micropanadería es que el pan siempre se elabora en pequeños lotes.



Utilizando sólo los ingredientes clave, con el máximo cuidado posible, para producir un pan que no sólo es delicioso, sino que sabe realmente increíble y es la opción más saludable!





# Monofásico, 13 Amp, Plug-&-Play

Se conecta a una toma de corriente doméstica estándar

## 1 Construcción

Fabricada en acero inoxidable para una cocción higiénica y una fácil limpieza.

## 2 Azulejos para hornear

Las bandejas de hornear de 35 mm (1,4") de grosor ofrecen grandes propiedades de retención del calor y producen verdaderos panes de horno. Cada bandeja mide

## 3 Amortiguador en la puerta

La sencilla y eficaz instalación de compuertas interiores permite que el vapor salga de la cámara del horno cuando sea necesario.

## 4 Robusto accionamiento de leva Tirador de puerta

El fuerte y robusto El tirador de leva garantiza que la puerta quede bien ajustada contra la junta de goma del horno para retener la mayor cantidad posible de calor y vapor en la cámara.

## 5 Botón ON/OFF

Un sencillo pulsador retroiluminado permite controlar al instante la función ON/OFF.

## 6 Junta de puerta de silicona

Una junta de puerta de silicona extruida de una sola pieza garantiza que el calor y el vapor generados por el horno se mantengan en la cámara.



## 13 Unidad base enrackable

Fabricada en acero inoxidable, la unidad base opcional, especialmente diseñada, tiene capacidad para 3 bandejas y una práctica zona lateral para almacenamiento adicional.

## 12 Canaletas de vapor

Las cubetas de vapor opcionales proporcionan un medio más concentrado de introducir vapor en la cámara del horno. Cada artesa de acero inoxidable, que contiene 4 barras de acero dulce, genera vapor rápidamente cuando se vierte agua en su interior.

## 11 Soporte magnético

Mantenga siempre a mano su cuchillo para marcar masa con este imán muy resistente montado en el horno.

## 10 Soporte para pelar

Mantenga la cáscara del horno a mano para cuando la necesite colgándola en estos colgadores laterales.

## 7 Diales de control de temperatura

Los sencillos diales de control de temperatura regulan cada uno un par de elementos superior e inferior para calentar la cámara del horno hasta 250°C (482°F).

## 8 Elementos

El horno contiene 4 elementos eléctricos que proporcionan calor superior e inferior para cada una de las bandejas de horneado. Cada dial de control de temperatura regula un elemento superior y otro inferior.

## 9 Indicador luminoso de temperatura

Al ajustar la temperatura deseada del horno, la luz indicadora ámbar se enciende. Una vez alcanzada la temperatura deseada, la luz ámbar se apaga para permitirle saber que el horno está listo para hornear.



## La Mini Baraja Artisan

Transforma totalmente tus panes de horno



Para mantener el precio de venta lo más bajo posible, el Artisan Mini Deck de MONO se ha creado con un diseño sencillo y sin complicaciones, lo que significa que sólo se han incluido los controles esenciales que necesita para hornear el pan perfecto; esto también significa que el horno es muy fácil de usar y requiere muy poco mantenimiento.

### 7 Características principales

- 3 piedras de hornear cada una 470mm (18½") x 470mm (18½")
- 4 potentes elementos calefactores
- Baldosas de piedra para hornear de alto contenido en alúmina de 35 mm de grosor
- 203 mm (8") de altura entre estantes para la circulación del aire
- 2 controles manuales de temperatura hasta 250 °C (482 °F)
- Amortiguador manual montado en la puerta
- Imán integrado para el marcador de masa

mantenimiento; sólo un botón de encendido/apagado, dos controles de temperatura y una compuerta manual.

Si ha estado produciendo un pan fantástico con su horno doméstico normal, ¡imagínese la calidad de los panes que producirá con el mini horno de pisos artesano profesional de MONO!

### 7 ventajas principales

- Monofásico Plug-&-Play
- Dimensiones reducidas para aprovechar al máximo el espacio en la panadería
- Baldosas gruesas y macizas para una excelente retención del calor
- Opción de canaletas de vapor o pistola de pulverización a presión para una gran corteza
- Unidad base especialmente diseñada para liberar superficies de trabajo
- Fuerte tirador para crear un sellado perfecto de la puerta
- Fabricado en acero inoxidable higiénico para facilitar su limpieza





## Accesorios Horno Artisan Mini Deck

Lo esencial para una micropanadería



### Pistola de pulverización a presión

Certificada para su uso en aplicaciones de la industria alimentaria, la pistola pulverizadora manual de 1,2 litros (42 onzas) de MONO produce hasta 3 bares de agua a presión (300 ml o 10 onzas / minuto), lo que genera grandes cantidades de vapor cuando se pulveriza en el horno.



### Canaletas de vapor

Las canaletas de vapor MONO están fabricadas en acero inoxidable de acero y contienen una barra de acero dulce que crea generosas cantidades de vapor. Simplemente coloque la bandeja de vapor en cada cubierta mientras el horno calienta y, cuando sea necesario, vierta agua en cada cubeta para que los panes queden crujientes.



### Cáscara de panadería

La pala para panadería de MONO es la herramienta ideal para cargar la masa y descargar el pan recién horneado de la suela del horno. La pala de panadería es un accesorio imprescindible para todos los micropanaderos y panaderos artesanos.

*La cáscara se muestra sólo con fines ilustrativos.*



### Soporte de estantería

El soporte con rejilla especialmente diseñado por MONO proporciona una base resistente y práctica sobre la que colocar su Artisan Mini Deck. Fabricado en acero inoxidable, el soporte tiene capacidad para 3 bandejas y una práctica zona lateral para almacenamiento adicional.


## Especificaciones técnicas

Especificaciones	Mini Horno de Cubierta Artisan (Sólo horno)	Mini Horno de Cubierta Artisan (En la unidad base)
Anchura	719 mm (28 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> "	719 mm (28 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> "
Profundidad - Puerta cerrada (sin tirador)	642 mm (25 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> "	797 mm (31 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> "
Profundidad - Puerta abierta (sin tirador)	1.222 mm (48 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> "	1.377 mm (54 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> "
Altura	971 mm (38 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> "	1.553 mm (61 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> "
Número de pisos de cocción	3	3
Superficie interior de cocción por cubierta	470 mm x 470 mm (18 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> " x 18 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> "	470 mm x 470 mm (18 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> " x 18 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> "
Altura entre cubiertas (incluyendo elementos)	203 mm (8")	203 mm (8")
Controles de temperatura	2	2
Control de la compuerta	Sí	Sí
Canaletas de vapor (opcional)	3 (1 por mazo)	3 (1 por mazo)
Capacidad de la pistola pulverizadora (opcional)	1,2 litros (42 onzas)	1,2 litros (42 onzas)
Electricidad	Monofásico, 13A, 220v	Monofásico, 13A, 220v
Potencia nominal	2,8 kW	2,8 kW

Especificaciones correctas en el momento de la publicación. MONO Equipment se reserva el derecho de modificar las especificaciones sin previo aviso.







MONO Equipment es el diseñador y fabricante líder de equipos de panadería en el Reino Unido. Esta orgullosa herencia de artesanía británica, combinada con una reputación de crear productos innovadores y de alta calidad, se remonta a sus orígenes en 1947.

Los hornos de pisos para panadería profesional de MONO son la elección preferida de muchas de las principales cadenas de supermercados y panaderías artesanales independientes del Reino Unido, que exigen la mejor calidad, fiabilidad y relación calidad-precio.

Nuestro nuevo horno Artisan Mini Deck se ha diseñado específicamente para los panaderos entusiastas que desean llevar su afición al siguiente nivel; salva la distancia entre el horno doméstico estándar y el gran horno de pisos profesional que se encuentra en las panaderías más comerciales.

Para cualquiera que desee salir de su cocina, desarrollar su oferta de productos y tal vez montar una micropanadería artesanal, la Miniplataforma Artisan es la solución perfecta.

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros directamente o visite nuestro sitio web.



#### Equipo MONO

Queensway, Swansea West Industrial Park,  
Swansea SA5 4EB Reino Unido

Tel: +44 (0)1792 561 234 (Centralita)

Tel: +44 (0)1792 564 000 (Ventas Reino Unido)

Tel: +44 (0)1792 564 004 (Ventas internacionales)

Tel: +44 (0)1792 564 048 / +44 (0)1792 564 039 (Recambios)

Fax: +44 (0)1792 561 016

Correo electrónico:

[sales@monoequip.com](mailto:sales@monoequip.com) Web:

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



an Ali Group Company

