



Etagenbackofen **MONSUN**

Maximale Backfläche
bei minimaler Stellfläche

Flexibel umrüstbar auf
Elektro, Öl oder Gas

DEBAG
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

MONSUN-Etagenbackofen

Das Energiesparwunder

Der robuste Ofen eignet sich perfekt für den harten Dauereinsatz in Bäckereien, ist extrem zuverlässig und sparsam im Energieverbrauch. Optimal ist auch das Verhältnis von Back- zu Stellfläche: Das MONSUN-System ermöglicht eine bis zu 30 % höhere Belegungsichte* der Backfläche, die bei den doppelt breiten Ofenmodellen bis zu 13,44 m² betragen kann. Mit einer Stellfläche von gerade einmal 1.150 × 2.910 mm fügt sich der kompakte Ofen auch in enge Backstuben gut ein. Zudem sorgen niedrigste Luftgeschwindigkeiten in der Backkammer für eine gleichmäßige Rundum-Bräune, perfekte Rösche und langanhaltende Frische der Backwaren. Optional: Abzugsklappe zum Schließen des Abgasschachtes bei abgeschaltetem Brenner. Dadurch kann die vorhandene Wärme weiter fürs Backen genutzt werden. Das spart Energie und Kosten!



Weniger Energieverbrauch - dank MONSUN-Technologie

- niedriger Anschlusswert (ab 35 kW)
- 30 % höhere Belegungsichte*
- minimaler Platzbedarf
- direkte Wärmeübertragung
- weniger aufzuheizendes Material*



Tandemfunktion

Bei den MONSUN Etagenbackofenmodellen 672 und 1344 Z beträgt die Höhe des obersten Herdes 180 mm und ermöglicht so das Backen höchst individueller Produkte. Mit der Tandemfunktion kann die Temperatur des obersten Herdes um ca. 50 °C reduziert werden. Der Herd verfügt außerdem über einen eigenen Schwadenabzug.

bis zu 30 % höhere Belegungsichte*

maximale Backfläche bei minimaler Stellfläche



minimaler Platzbedarf dank kompakter Bauweise

direkte intensive Wärmeübertragung verhindert das Austrocknen der Backwaren

bis zu 6 Temperatur- und Dampfphasen möglich

robust und zuverlässig ideal für den harten Dauereinsatz

geringer Energieverbrauch dank des einzigartigen MONSUN-Prinzips



* als bei vergleichbaren Ofenmodellen

MONSUN-Backtechnik

Bäckt mehr, verbraucht weniger

Mit der Erfindung der MONSUN-Technologie revolutionierte DEBAG-Gründer Alois Paul Linder den Backofenbau. Auch heute noch sorgt das geniale Backverfahren für hervorragende Backergebnisse bei **bei geringstem Platz- und Energiebedarf**.

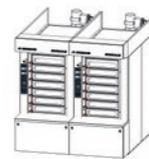
Das MONSUN-Prinzip ist so simpel wie effizient: Durch Konvektion wird die Wärme – ohne Umwege über zusätzlich zu erwärmende Materialien – direkt auf das Backgut übertragen. Dadurch benötigen MONSUN-Öfen signifikant weniger Energie. Durch den regelmäßigen Richtungswechsel der warmen Luft bei sehr niedrigen Geschwindigkeiten erhalten die Backwaren eine wunderbar gleichmäßige Rundum-Bräune und überzeugen durch ihre besondere handwerkliche Qualität – mit einer saftigen Krume und einem intensiv-vollmundigen Geschmack.

Ein weiterer Vorteil: Es gibt keinen Strahlungsschatten. Das Backblech kann daher wesentlich dichter belegt werden.



Technische Daten

Weniger Stellfläche, mehr Backfläche



| MODELL | 573 | 672 | 1146 Z | 1344 Z |
|-----------------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Außenmaße (B × H × T): | 1.090 × 2.313 × 2.775 mm | 1.090 × 2.313 × 2.775 mm | 2.172 × 2.313 × 2.775 mm | 2.172 × 2.313 × 2.775 mm |
| Gewicht (ohne Belegung): | 1.800 kg | 1.800 kg | 3.600 kg | 3.600 kg |
| Backfläche: | 5,73 m ² | 6,72 m ² | 11,46 m ² | 13,44 m ² |
| Blechmaß (B × T): | 580 × 780 mm | 580 × 780 mm | 580 × 780 mm | 580 × 780 mm |
| Blechanzahl: | 12 | 14 | 24 | 28 |
| Herde: | 6 | 7 | 12 | 14 |
| Herdhöhe: | 6 × 180 mm | 6 × 140 mm + 1 × 180 mm | 12 × 180 mm | 12 × 140 mm + 2 × 180 mm |
| Anschlusswert* Elt/Öl/Gas: | 34,5 / 38,4 / 39,5 kW | 34,5 / 38,4 / 39,5 kW | 34,5 / 38,4 / 39,5 kW × 2 | 34,5 / 38,4 / 39,5 kW × 2 |

* Heizleistung

Bei Abweichungen gelten immer die Werte auf Typenschild oder Ofenmaßblatt. Die Maße und Anschlusswerte der hier nicht aufgeführten Ofenvarianten entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Ofenmaßblatt. Technische Änderungen vorbehalten. Abbildungen nicht maßstabgetreu.

Programmsteuerung

Ganz bequem alle Prozesse im Blick

Mit der Programmsteuerung haben Sie jederzeit alle Prozesse im Blick. Der integrierte Ereignisspeicher unterstützt Sie beim Auswerten Ihrer Backprozessdaten.



- strapazierfähige Frontfolie mit Kurzhubtasten
- bis zu 99 Programmplätze
- Ofenvernetzung und Fernwartung via FilialNet
- USB-Anschluss



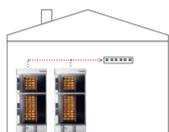
Mit FilialNet alle Prozesse im Blick

Die Ofenvernetzungssoftware FilialNet kann unbegrenzt viele Öfen miteinander vernetzen und ermöglicht eine komfortable und übersichtliche Backprogrammverwaltung. Innerhalb des Filialnetzes haben Sie alle Backprozesse im Blick. Die angeschlossenen Öfen können jederzeit und von überall aus gesteuert werden.



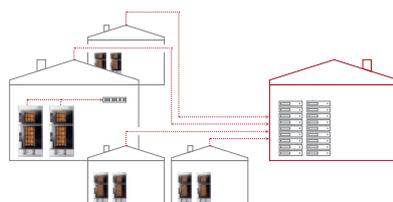
So funktioniert FilialNet:

1 Vernetzung innerhalb der Filiale



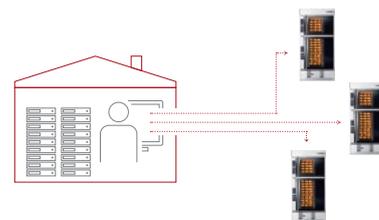
Innerhalb der Filiale können beliebig viele Anlagen miteinander verbunden werden.

2 Vernetzung mit der Zentrale



Über das Internet oder über VPN-Tunnel werden die jeweiligen Filialnetzwerke mit der Zentrale verbunden.

3 Alle Anlagen können von einer zentralen Stelle aus betreut werden



In der Zentrale: Vom Büro aus können Sie ganz bequem mit allen angeschlossenen Öfen und Anlagen in den Backstuben/ Filialen interagieren.