

# Das komplette DEBAG-Lieferprogramm

**Premium-Backqualität durch das einzigartige MONSUN-System von DEBAG.**

Ob Ihre Wahl auf einen Etagen-, einen Stikken-, oder Ladenbackofen aus dem Hause DEBAG fällt – fast alle Modelle sind mit der einzigartigen MONSUN Technik ausgerüstet, die Ihnen sonst kein anderer Ofenhersteller bietet. Das System basiert auf dem Grundprinzip, dass 2 Lüfter für einen regelmäßigen Richtungswechsel des heißen Luftstromes sorgen. Die daraus resultierende gleichmäßige Ober- und Unterhitze und die besonders geringe Luftgeschwindigkeit garantieren erstklassige Backergebnisse.



**Ladenbacköfen MONSUN Mini und City** – Premium Ladenbacköfen mit original MONSUN-Backsystem, optimiert für das handwerkliche Backen des kompletten Sortimentes bis hin zum Brot. **DILA** – Direktkonvektions Ladenbacksystem zur schrittweisen Anpassung an sich ändernde Anforderungen vom Fertigbacken bis zum professionellen Backsystem. **HELIOS Elektro** – Etagenbackofen mit getrennt beheizbarer und manuell regelbarer Ober- und Unterhitze, stapelbar bis zu 5 Einheiten übereinander.

**Etagenbacköfen MONSUN** – Direktkonvektionssystem mit äußerst geringen Luftgeschwindigkeiten für hervorragende Backqualitäten, insbesondere bei vollgarigen Produkten in den Baugrößen von 4,2 qm bis 13,44 qm Backfläche. Etagenbacköfen der Serie **Solar** – ein Backsystem mit ruhender Backatmosphäre von 7,68 qm bis 12 qm Backfläche. Beide Systeme gibt es wahlweise für Energieträger Öl, Gas und Elektro.



**Kombinationsbacköfen** mit Monsum-System bieten die Möglichkeit die beiden Backsysteme des Etagen- und Stikkenofen in einem Ofentyp zu vereinen. So bleibt jederzeit variabel ob z. B. Brot auf Etagenbackfläche oder ein Stikkenwagen Kleingebäck gebacken werden soll. Im Handumdrehen wird aus dem einen Ofensystem das andere und umgekehrt. Dies gilt für Herdtiefen von 1,20 m bzw. 1,60 m sowie für einen und zwei Stikkenwagen.

**Stikkenbacköfen MONSUN** in Bauweise mit stehendem Stikkenwagen vom kleinen **City S** mit 15-er Stikkenwagen über **S4 Öko** sowie **S5 Plus** mit Stikkenwagen für 18 bis 21 Bleche 58 x 78 oder auch 58 x 98 bis hin zum Doppelstikkenofen **TWIN**. Alle Modelle haben eine Baubreite von nur 1,27 m und eignen sich durch die geringen Luftgeschwindigkeiten zum Backen des kompletten Sortimentes.



**Brötchenanlagen MEGA** – einzigartiges System mit pneumatischem Gärleistentransport und geringer Stellfläche. Die Formbrötchenanlage **MEGA 4000 F** mit einer Stundenleistung von 4000 Stück legt wahlweise auf Backbleche oder Sturzkästen ab, besitzt ein vollautomatisches Reinigungsprogramm, lässt sich mit allen handelsüblichen Kopfmotoren betreiben und wird auf Wunsch auch mit Nachgärschrank geliefert.

**Knettechnik von DEBAG** – Spiralkneter mit festem Bottich vom Typ **SKF** für Teigmengen von 24 kg bis 120 kg, sowie mit fahrbarem Bottich vom Typ **SKW** zur Bearbeitung von 30 kg bis 320 kg Teig runden die DEBAG-Palette ab. Alle Knetertypen sind mit einem speziellen Knethaken ausgestattet, welcher eine besonders intensive sowie teigschonende Verarbeitung, auch bei minimalen Teigmengen garantiert.



## Frische, lagerfähig gemacht!



**DEBAG**  
DEUTSCHE BACKOFENBAU GMBH

Dresdener Straße 88 · D-02625 Bautzen · Telefon +49 (0) 35 91-360-0 · Fax +49 (0) 35 91-360-140 · E-Mail info@debag.com · www.debag.com

April 2006

Gär- und Kältetechnik

**DEBAG**  
DEUTSCHE BACKOFENBAU GMBH

## DEBAG Gär- und Kältequalität ist Lebensqualität. Und Backqualität.

Frischekonservierung ohne Qualitätsverlust ist ein komplexer Vorgang. Deshalb bietet Ihnen DEBAG einzigartige Lösungen für die Backstube sowie für Filialen an, welche analog dem MONSUN-System in der Ofentechnik viele Vorteile bezüglich der Produktqualität sowie der Betriebskosten bringen. So haben es Sie und Ihre Mitarbeiter leicht. Ganz gleich, ob Sie mit Fertiggebäck, mit grünen Teiglingen in der Backstube oder in der Filiale arbeiten wollen: Die DEBAG erarbeitet Ihre individuelle Lösung von der Planung bis zur Inbetriebnahme. Ob in MONSUN-Klimagäräumen, Gärhalb- und Vollautomaten, bei Kälteanlagen oder Blitzfroster, die speziellen Lösungskomponenten von DEBAG sorgen für garantiert einzigartige Produktqualitäten. Modular und flexibel, wie es Ihre individuelle Situation erfordert. Heute und in Zukunft.

## Mit guter Gärqualität fängt alles an.

Herkömmliche Gärtaumsysteme arbeiten in der Regel mit am Ende der Zelle installierten Klimastandgeräten. Dies führt insbesondere bei größeren Räumen oft zu unterschiedlichen Temperatur- bzw. Feuchteverhältnissen. Das in DEBAG-MONSUN-Klimagäräume integrierte Luftführungssystem sorgt für eine absolut gleichmäßige Temperatur- und Feuchteverteilung. Die 75mm PU-Isolation sowie die Bedienbarkeit von außen unterstützen nicht nur das konstante Raumklima, sondern bringen zusätzliche Energieersparnis.

## Ofenheiße Ware problemlos frosten?

Schnellkühlen bzw. Blitzfrost von ofenheiße Ware ermöglicht Qualitätssteigerungen gegenüber herkömmlichen Schockfrostsyste men durch Verringerung der Ausbackverluste. Kein Unterschied mehr zwischen blitzgefrosteter, aufgetauter zu ungefroster ofenfrischer Ware. Das Blitzfrostsyste m ermöglicht ständig schnellen Zugriff auf das gesamte Angebotsspektrum, Erhöhung der Eigenfertigung, Optimierung der Logistik, Verringerung der Nacharbeit und vieles mehr.

# So individuell wie Ihre Wünsche: Das umfangreiche Gär- und Kälteprogramm der DEBAG!

## Klimagäräume

Typ	Abmessung		Fassungsvermögen			Gesamtanschlusswert in kW
	B x T x H	Lichtes Türmaß B x H	Stikkenwagen 580 x 780 mm	Stikkenwagen 580 x 1000 mm	DEBAG Hubschragen	
GR 12 L	1000 x 2000 x 2470	750 x 1900	2	1	0	7
GR 12 LB	1200 x 2400 x 2470	900 x 1900	2	2	1	7
GR 13 L	1000 x 2800 x 2470	750 x 1900	3	2	0	9
GR 13 LB	1200 x 2800 x 2470	900 x 1900	3	2	1	9
GR 24 LM	1800 x 2400 x 2470	1500 x 1900	4	4	2	7
GR 26 L	1800 x 2800 x 2470	1500 x 1900	6	4	2	10,5

## Gärunterbrecher-Vollautomaten – Schränke

Typ	Abmessung		Fassungsvermögen		Gesamtanschlusswert in V / kW	Gewicht in kg
	B x T x H	Temperaturbereich in °C	Bleche 400 x 600 mm	Bleche 580 x 780 mm		
TEFI 400	850 x 700 x 2030	-25 ... +10	20	–	230 / 860	140
TEFI 800	795 x 1000 x 2030	-25 ... +10	40	20	230 / 1350	200
TEFI 400 B	850 x 700 x 2130	-25 ... +35	20	–	230 / 1760	150
TEFI 800 B	795 x 1000 x 2130	-25 ... +35	40	20	230 / 1900	210

## Gärunterbrecher-Vollautomaten – befahrbar

Typ	Abmessung		Fassungsvermögen			Kältemittel	Gesamtanschlusswert (kW)
	B x T x H	Lichtes Türmaß B x H	Stikkenwagen 580 x 780 mm	Stikkenwagen 580 x 1000 mm	DEBAG Hubschragen		
GUV 11 L	1000 x 1200 x 2470	750 x 1900	1	1	0	R 404a	3
GUV 12 L	1000 x 2000 x 2470	750 x 1900	2	1	0	R 404a	8,5
GUV 12 LM	1000 x 2400 x 2470	750 x 1900	2	2	0	R 404a	8,5
GUV 12 LB	1200 x 2400 x 2470	900 x 1900	2	2	1	R 404a	8,5
GUV 12 Q	1500 x 1200 x 2470	900 x 1900	2	0	0	R 404a	8,5
GUV 13 L	1000 x 2800 x 2470	750 x 1900	3	2	0	R 404a	10,5
GUV 13 LB	1200 x 2800 x 2470	900 x 1900	3	2	1	R 404a	10,5
GUV 13 Q	2300 x 1200 x 2470	900 x 1900	3	0	0	R 404a	10,5
GUV 24 L	1800 x 2000 x 2470	1500 x 1900	4	2	2	R 404a	10,5
GUV 24 LM	1800 x 2400 x 2470	1500 x 1900	4	4	2	R 404a	10,5
GUV 26 L	1800 x 2800 x 2470	1500 x 1900	6	4	2	R 404a	10,5
GUV 28 L	1800 x 3700 x 2470	1500 x 1900	8	6	2	R 404a	13,5

## Gärunterbrecher-Vollautomaten – Schränke

Typ	Abmessung		Fassungsvermögen		Gesamtanschlusswert in kW	Gewicht in kg
	B x T x H	Lichtes Türmaß B x H	Bleche 400 x 600 mm	Bleche 580 x 780 mm		
BF-S 12.50	780 x 906 x 1900	640 x 900	12	0	3,7	170
BF-S 12.70	1300 x 1280 x 1970	640 x 900	20	10	5,5	250
BF-E 1.250	1600 x 1410 x 2470	800 x 2000	–	1 Wagen	16	420
BF-E 1.300	1200 x 2800 x 2470	900 x 1900	–	1 Wagen	23	480
BF-E 2.500	1800 x 2400 x 2470	1500 x 1900	–	2 Wagen	26,8	900

Technische Änderungen vorbehalten. Verbindliche Angaben entnehmen Sie bitte den aktuellen Maßblättern.



Gärunterbrecher-Vollautomat befahrbar (GUV) und als Schrankmodell (TEFI)



Blitzfroster Innenansicht - Lüftungsführung und Temperatursensor

## Ofen und Kälte-Systemlösungen als integrierter Teil des Backstubenkonzeptes.

Ob eine neue Ofengeneration oder ein spezielles Kälteprojekt, DEBAG bietet Ihnen individuelle Lösungen, mit denen Sie auch in Zukunft flexibel sind. Speziell die bewährte DEBAG Kälte- und Klimatechnik bietet Ihnen zahlreiche Vorteile, um die genau für Sie zugeschnittene Lösung zu realisieren. Da DEBAG mit dem kleinsten Zellenrastermaß von nur 100 mm arbeitet, sind Sonderwünsche kein Problem. In sogenannten Kombinationsanlagen können alle Arten von Kältesystemen und auch Gäräume integriert werden. Hier profitieren Sie von der optimalen Flächenausnutzung und minimieren die Anzahl der einzelnen Wandelemente. Weitere Vorteile sind die spezielle DEBAG-Luftführung mit Deckenverdampfer und Mehrzonenfühlersystem, die Bodenwanne aus Edelstahl auf einer Multiplex-Druckverteilerplatte mit PU-Schaumauflage, das DEBAG-Schaltkastensystem sowie die übersichtliche und einheitliche DEBAG-Touch-screen-Steuerungen für alle Anlagenkomponenten. Sollte die Bodenabsenkung ein Problem sein, bieten wir Ihnen einen Thyssen-Vakuum-Boden mit einer minimierten Höhe von nur 23 mm. Für eine optimale Abstimmung erhalten Sie die Planung, Beratung und Ausführung aus einer Hand – in kompromißloser Qualität – von DEBAG eben.



DEBAG-Kälteanlage