

MONSUN IST: DAS REZEPT FÜR MEHR ERTRAG

Wer spart nicht gern Geld, damit er am Ende mehr Ertrag hat? Mit der **MONSUN** Technik der **DEBAG** tun Sie das sogar täglich. Denn mit dieser innovativen Technologie können Sie derzeit bis zu 50%* Energiekosten einsparen. Aber besser ist, wenn Sie nicht nur Energie, sondern auch Platz sparen und dabei eine konstant gute Backqualität zu bieten haben. Eine Investition in **MONSUN** Technik macht sich auf Grund der enormen Energiesparpotentiale schnell bezahlt.

Sie erreichen TOP-Backqualität bei ...

- maximaler Ausnutzung der Backfläche
- optimaler Ausnutzung der Energie
- gering aufzuheizenden Materialien
- optimaler Wärmeübertragung
- minimalen Weg vom Wärmetauscher zum Backgut
- minimalen Energieanschlusswerten
- minimalem Platzbedarf

*Die angegebenen Werte sind Richtwerte und können regional etwas variieren.

Die **MONSUN** Energiesparpotentiale im Detail ...

- Nutzung von Konvektion bei Etagenbacköfen
- Stehender Stikken bei Stikkenbacköfen (minimales Volumen, sanfte Luftströmung)
- Kombination von Stikken und Etagenbacköfen durch Verwendung des Herdmoduls (Backfläche)
- Energiemanagementsystem bei Elektroöfen
- Stand by – Programmierung bei Ladenbacköfen
- Verriegelung der Heizung gegenüber Schwadenerzeugung bei direkt beheizten Elektro-Etagenöfen
- Herdabschaltung bei Etagenbacköfen SOLAR
- Abwärmennutzung ofenspezifisch oder zentral



06-256 - www.medienteam.biz

MEHR ERTRAG FÜR ALLE BÄCKER »» DAS IST UNSER TÄGLICH BROT

BIS ZU 50%*
ENERGIE EINSPAREN

*Die angegebenen Werte sind Richtwerte und können regional etwas variieren.



DEBAG
DEUTSCHE BACKOFENBAU GMBH

WIE SOLL DAS FUNKTIONIEREN? MEHR ERTRAG TROTZ STEIGENDER ENERGIEKOSTEN?



Schon Alois Paul Linder wusste im Jahre 1911, dass Energie beim Backen in Zukunft eine tragende Rolle spielen wird. Um wettbewerbsfähig zu bleiben entwickelte er ein geniales Verfahren, welches im Backofen mit Hilfe einer Gebläseumwälzheizung für einen regelmäßigen Richtungswechsel des

heißen Luftstroms sorgt und somit weniger Energie benötigt. Damals wie heute ist dieses Prinzip revolutionär und wird von der DEBAG in Zusammenarbeit mit der TU-Dresden stets weiterentwickelt. Somit können auch Sie künftig mit weniger Energie mehr Ertrag erwirtschaften.

MONSUN >> MINIMALER EINSATZ >> MAXIMALER ERTRAG

- 1 MINIMALE STELLFLÄCHE
- 2 MAXIMALE BELEGUNGSDICHTE
- 3 MINIMALER ENERGIEAUFWAND
- 4 MAXIMALE QUALITÄT



MEHR BROT WENIGER KOSTEN



+11%

*-50%

*-50%

*-28%



MEHR BACKFLÄCHE

Durch Konvektion wird die Wärme intensiver herangeführt und ermöglicht so eine höhere Belegungsdichte.

Bei der wechselseitigen Luftbewegung entsteht kein Strahlungsschatten. Somit erreichen Sie bei minimalen Platzaufwand eine maximale Belegung mit Backmitteln.



HOHE QUALITÄT KURZE BACKZEIT

Gleichmäßige Rundum-Bräune und volles Aroma durch vollgarig geschobene Teiglinge.

Durch die konstante Wärmeverteilung entsteht die MONSUN-typische, gleichmäßige Rundum-Bräune und mit Hilfe intensiver Wärmeübertragung lassen sich auch vollgarige Teiglinge wunderbar abbacken. Das sorgt wiederum für äußerst schmackhafte Backergebnisse.

WENIGER ENERGIEKOSTEN

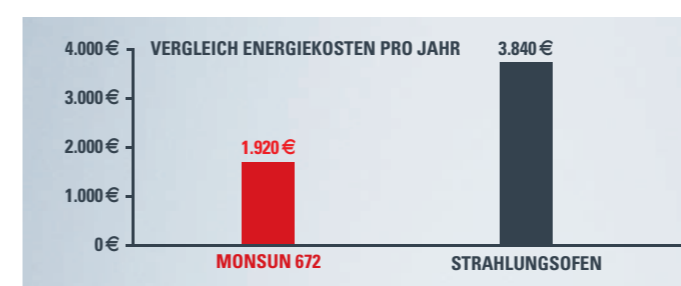
Die geringen Anschlusswerte der DEBAG-Öfen mit MONSUN-Prinzip sorgen dafür, dass sie im Vergleich zu anderen Backöfen, bei jedem Backvorgang bares Geld sparen.

Ohne Umweg über zusätzlich zu erwärmende Materialien wird die Wärme direkt über die Backluft an den Teigling abgegeben. Dadurch reduziert sich der Energieaufwand deutlich. Und nicht nur das: Dank des niedrigen Energieverbrauchs und der Senkung der Abgastemperatur leisten Sie auch einen Beitrag zur Schonung der Umwelt.



ENERGIE SPAREN MIT ETAGEN-BACKÖFEN

Maximale Backfläche bei minimaler Stellfläche. Diese ausgeklügelte Technik spart Energie und schont die Umwelt.



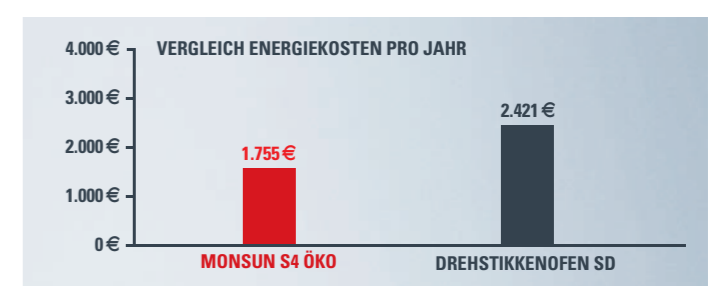
Am Beispiel Brotbacken wird die Überlegenheit der Wärmeübertragung durch bewegte Backatmosphäre gezeigt. Brotsorten verlangen eine besonders hohe Wärmezufuhr beim Einschieben, damit sich noch eine Haut bildet, die das Entweichen der sich beim Backvorgang im Brotinneren bildenden Aromastoffe verhindert. Ist für Brot eine hohe Wärmezufuhr bei Beginn

des Backens erwünscht, so muss diese nach wenigen Minuten beachtlich herabgesetzt werden. Der Eigenschwaden beim Backen kann durch die schnelle Eigenhautbildung nicht entweichen und gibt beim Brot den typischen MONSUN-Charakter und eine optimale Form. Dieser wesentliche Backablauf wird von vielen Besitzern von MONSUN-Etagenbacköfen genutzt.



ENERGIE SPAREN MIT STIKKEN-BACKÖFEN

Konkurrenzlos niedrige Luftgeschwindigkeiten und eine extrem gleichmäßige Wärmeverteilung.



Bei der Entwicklung der Stikkenöfen setzt die DEBAG völlig neue Maßstäbe: Während des Backvorgangs steht der Stikkenwagen im Ofen anstatt zu rotieren. Stellfläche und Energieverbrauch reduzieren sich somit auf ein Minimum.

Das MONSUN Prinzip verhindert durch die besonders geringe Luftgeschwindigkeit ein Austrocknen der Teiglinge und garantiert Ihnen so optimale Backergebnisse.