

## Der Brotmacher

Bäckt mehr, verbraucht weniger



Gültig bis 30.06.2020 in Deutschland und Österreich.



# Etagenbackofen MONSUN

Gestern, heute und morgen: Der Ofen für Handwerksbäcker

### Kein Ofen wie jeder andere.

Ein MONSUN ist nicht wie andere Öfen. Er hat Ecken und Kanten, doch gerade das macht ihn besonders. Dank seines einzigartigen Backsystems eignet sich der MONSUN-Etagenbackofen ideal für leidenschaftliche Handwerksbäcker, die über profundes Know-how verfügen und ganz genau wissen, worauf es beim Backen ankommt.



## Von der Natur gelernt

### MONSUN-Backsystem – für das beste Brot

Der Tropenwind Monsun ist eine großräumige Luftzirkulation, die regelmäßig ihre Richtung ändert und damit das Klima beeinflusst.

Dieses clevere Prinzip hat sich DEBAG bei der Entwicklung des MONSUN-Backsystems zum Vorbild genommen – und auf das Ofeninnere adaptiert. Durch Konvektion wird die Wärme direkt auf die Teiglinge übertragen. Die heiße Luft in der Backkammer bewegt sich sehr langsam und unterliegt einem regelmäßigen Richtungswechsel.

Dadurch entsteht eine wunderbar konstante Ober- und Unterhitze, die eine schnelle Krustenbildung und eine sehr gleichmäßige, monsun-typische Rundum-Bräune der Backwaren begünstigt. Auf diese Weise bleibt die Krume im Inneren saftig und das vollmundige Aroma wird lang anhaltend bewahrt. Backwaren aus MONSUN-Öfen bleiben so deutlich länger frisch. Ein weiterer Vorteil: Durch die wechselseitige Luftbewegung entsteht kein Strahlungsschatten. Dadurch kann das Backblech wesentlich dichter belegt werden.



#### Natürlich effizient Backen

Vorteile des MONSUN-Etagenbackofens

- bis zu 30 % höhere Belegungsdichte\*\*
- bis zu 50 % weniger Energieverbrauch\*\*
- **minimaler Platzbedarf** dank kompakter Bauweise
- maximale Backfläche bei minimaler Stellfläche
- direkte, intensive Wärmeübertragung für eine lang anhaltende Frische der Backwaren
- **robust und zuverlässig** − für den harten Dauereinsatz

\*\*als bei vergleichbaren Ofenmodellen

\*Im Lieferumfang enthalten ist der MONSUN-Etagenbackofen 573 oder 672 – jeweils mit Programmsteuerung und Haube. Nicht im Angebotspreis enthalten sind Wasserfilter, Transport, Montage und Inbetriebnahme (Berechnung nach Aufwand), Demontage und Entsorgung des Altofens (nach Absprache möglich, Berechnung nach Aufwand).



Unser Aktionspreis
19.990 €

Gültig bis 30.06.2020 in Deutschland und Österreich.

Technische Änderungen und Irrtümer bleiben ausdrücklich vorbehalten. Alle Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen und verstehen sich in Euro zzgl. der gesetzlichen MwSt. Alle Angebote sind freibleibend und nur gültig für den genannten Aktionszeitraum. Bildquelle: Photo by Adriel Kloppenburg on Unsplash, ©stock.adobe.com/lubovchipurko

