



e.CLEAN SYSTEM® Das automatische Reinigungssystem

e.CLEAN bedeutet Hygiene auf Knopfdruck. Unsere ressourcenschonenden Reinigungssysteme überzeugen durch ihren geringen Strom- und Wasserverbrauch. Damit die Ofenreinigung exakt auf Ihren Bedarf abgestimmt ist, bieten wir Ihnen unterschiedliche Systeme zur Auswahl:



Das e.CLEAN SYSTEM® ist ein höchst effizientes Reinigungssystem. Es überzeugt durch seinen sehr geringen Wasser- und Energieverbrauch. Bei Bedarf kann das System um einen Klarspüler ergänzt werden. Das Nachfüllen des Reinigungsmittels erfolgt durch das Personal in der Filiale.



Die erste automatische Ofenreinigung mit 500-Tage-Nachfüllzyklus! Einmal befüllt reicht der Reinigungsmittelvorrat mindestens 500 Tage lang.* Das Nachfüllen erfolgt durch den DEBAG-Kundendienst. Das Personal in der Filiale braucht sich um nichts zu kümmern.

*Bei Einhaltung der empfohlenen Belegungsdichte



vorher

nachher



Damit Sie Ihre Arbeitsabläufe zukünftig noch effizienter managen können, unterstützen wir Sie mit intelligenter Backtechnik – den e.BAKE.solutions. Diese ermöglichen Ihnen nicht nur eine deutlich bequemere Ofenbedienung, sondern sie vereinfachen auch das Steuern und Auswerten Ihrer Backprozesse.

FilialNet

Ofenvernetzungssoftware

Die Ofenvernetzungssoftware FilialNet kann unbegrenzt viele Ofen miteinander vernetzen und ermöglicht eine komfortable und übersichtliche Backprogrammverwaltung. Innerhalb des Filialnetzes haben Sie alle Backprozesse im Blick. Die angeschlossenen Ofen können jederzeit und von überall aus gesteuert werden. Betriebs- und Verbrauchsdaten (z. B. Energieverbräuche) lassen sich herdbzw. gerätespezifisch auslesen. Die moderne und anwenderfreundliche Software verbessert das Controlling und gewährleistet eine detaillierte Auswertung Ihrer Ofenreportdaten.

Mit FilialNet wissen Sie immer genau:

- Was wurde wann, wo, wie und in welcher Menge gebacken?
- Welche Produkte werden in der Filiale wie oft verkauft?
- Wie viel Energie verbrauchen die Anlagen?

So haben Sie die Leistung Ihrer Backfilialen immer im Blick und können sie stetig verbessern.

Leistungsmanagementsystem

zur Vermeidung von teuren Stromspitzen

Eine spezifische Ofengruppe wird über eine Prozessoreinheit gesteuert und synchronisiert. Die Software übernimmt die Ressourcenplanung für die angeschlossenen Ofen.

- begrenzt Leistungsspitzen in einer Ofengruppe
- verhindert Überlastungen des Stromanschlusses und teure Stromspitzen
- synchronisiert die Leistungsaufnahme der Ofenheizungen
- kann geringere Anschlussleistung simulieren

SmartBake*

Die automatische Belegungsmengenerkennung

SmartBake erkennt die Belegungsmenge im Ofen und passt die Parameter während des Backprozesses automatisch an. Unabhängig davon, wie viele Bleche im Ofen gebacken werden, sorgt SmartBake dafür, dass immer nur so viel Energie wie nötig zugeführt wird. Damit hilft das Programm Energie einzusparen, Anwendungsfehler zu vermeiden und garantiert eine gleichbleibend hohe Backwarenqualität. SmartBake optimiert Arbeitsabläufe und erhöht die Prozesssicherheit in Ihrer Filiale.

- automatische Auswahl der Belegungsmenge im Ofen
- Zeitersparnis bei der Parameterauswahl
- Minimierung von Bedienfehlern
- Backprozessoptimierung durch Energieeinsparung
- garantiert eine gleichbleibend hohe Backwarenqualität

* SmartBake kann in ausgewählten DEBAG Ladenbacköfen installiert werden.

DEBAG-Service Weltweit immer in Ihrer Nähe

Weitere Informationen und Ansprechpartner finden Sie unter:
www.debag.com/service

Unser DEBAG-Servicecenter ist die zentrale Anlaufstelle für den technischen Support, Service- und Montageleistungen sowie die Sicherstellung der permanenten Ersatzteilverorgung. Darüber hinaus sind wir mit einem weitreichendem Servicenetzwerk immer für Sie da – 24/7 – und das weltweit!

Installationservice, Wartungsservice, Reparaturservice, Online-Service

Auslandsniederlassungen: Russland, Frankreich, Polen, USA
Servicepartner in über 40 Ländern:

- mit über 200 Servicecentern weltweit
- mehr als 550 qualifizierte Servicetechniker

www.debag.com ■ service@debag.com



DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH ■ Dresdener Straße 88 ■ D-02625 Bautzen ■ Tel: +49 (0) 3591 360-0



Ladenbackofen DECON

Backen, Garen,
Regenerieren



DEBAG
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

DECON

Das Snack-Multitalent zum Backen, Garen und Regenerieren

Der preisgekrönte Ladenbackofen DECON (DEBAG CONVECTION Oven) setzt neue Maßstäbe im Backofenbau. Dank seiner optionalen Ausstattung mit Garfunktion und Kerntemperaturfühler ist der Ofen ein echtes Multitalent: Ob Backen, Garen oder Regenerieren – mit dem DECON können sowohl knusprig frische Backwaren, warme Snacks als auch Klein- und Feingebäcke zubereitet werden.

Durch das große 7-Zoll-Touch-Display lässt sich der Ofen auch von ungernehtem Personal leicht und intuitiv bedienen. Der DECON bietet bis zu 20 % mehr Backfläche als vergleichbare Ladenbacköfen und erleichtert durch seine Bauhöhe von unter zwei Metern die Einbringung des Ofens.



energieeffiziente LED-Beleuchtung

Gar- und Regenerierfunktion mit Kerntemperaturfühler



schonendes Backen Anpassung der Lüfterzahl und Heizleistung möglich

Quick-Clean-Oberfläche zur leichten Reinigung der Backkammer



One-Touch-Display Ein Display zur Steuerung beider Öfen

automatische Reinigung e-CLEAN SYSTEM*



bis zu 20 % mehr Backfläche

schnelle Beschickung dank eigenem Beschickungssystem

Softclose-TürschlieBautomatik

Garfunktion

Ideal für die moderne Bäckergastronomie

Die Garfunktion bietet neben dem Backen weitere Nutzungsmöglichkeiten: Ob Garen, Gratieren oder Regenerieren – der DECON macht es möglich. Mit Hilfe des Kerntemperaturfühlers gelingen auch anspruchsvolle Gerichte und Braten genau auf den Punkt. Universalauflagen für die Nutzung von GN-Behältern, eine Backkammer mit Quick-Clean-Oberfläche und die automatische Reinigung (e-CLEAN SYSTEM*) machen den DECON zum idealen Helfer in der Bäckergastronomie.

One-Touch-Display

Ein Display für zwei Öfen

Erhöhter Bedienkomfort durch One-Touch-Display
Mit dem neuen One-Touch-Interface können beide Öfen von einem Display aus gesteuert werden. Die ergonomische Arbeitshöhe des zweigeteilten Displays bietet dabei einen erhöhten Bedienkomfort. Die Backparameter je Ofen lassen sich weiterhin ganz individuell einstellen.

- intuitive und klar strukturierte Menüführung
- bis zu 99 Programmplätze
- programmierbarer Timer
- Ofenvernetzung und Fernwartung via FilialNet
- USB-Anschluss
- Gärschränkbedienung bereits integriert

Flexible Modulbauweise

Konfigurationsbeispiele:



| MODELL | DECON 5 *SG-GR-1SG-HB | DECON 12 *SG-1SG-HB | DECON 5-S *SG-HB | DECON 12-S *SG-HB | Beschickungswagen für DECON 12-S |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------|
| Außengröße (B x H x T): | 930 x 2.100 x 1.219 mm | 930 x 2.100 x 1.219 mm | 930 x 2.100 x 1.219 mm | 930 x 2.100 x 1.047 mm | 815 x 635 x 1.977 mm |
| Gewicht (ohne Beladung)**: | 346 kg | 335 kg | 442 kg | 439 kg | 52 kg / 65 kg / 92 kg |
| Backfläche: | 1,20 m ² | 2,88 m ² | 1,20 + 1,20 m ² | 1,20 + 2,88 m ² | – |
| Bleche je Backkammer: 600 x 600 mm | 5 | 12 | 5 + 5 | 5 + 12 | 5 + 12 |
| Anschlusswerte**: | 400 V / 9,2 kW / 16 A | 400 V / 19,8 kW / 32 A | 400 V / 2 x 9,2 kW / 2 x 16 A | 400 V / 9,2 kW + 19,8 kW / 16 A + 32 A | – |
| Ablauf: | 3/4" Schläuch | 3/4" Schläuch | 3/4" Schläuch | 3/4" Schläuch | – |
| Wasseranschluss: | R 3/4" 300-600 kPa 1-3 "BH | R 3/4" 300-600 kPa 1-3 "BH | R 3/4" 300-600 kPa 1-3 "BH | R 3/4" 300-600 kPa 1-3 "BH | – |
| Beschwofung: | Radialflüßbeschwofung bei allen DECON-Modellen | | | | |
| Optional: | Reinigungssystem e-CLEAN II, e-CLEAN IV oder e-CLEAN S00; Garfunktion nach Zeitnach Kerntemperatur, Premiumhaube, steuerebare Frischluftzumischung | | BSW offen/halboffen/geschlossenen BSW für DECON 5-S | | |

SG = Zwischengetöfel (fest/geschwofen) | GR = Gärschränk (mit Glas- oder Blechfront) | HB = Haube | SG = Sauggetöfel (mit Rollen oder auf Füllern) | BSW = Beschickungswagen
Bei Abweichungen gelten immer die Werte auf Typenschild oder Ofenabblat. Die Maße und Anschlusswerte der Tür nicht aufgeführten Ofenvarianten entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Ofenabblat. Technische Änderungen vorbehalten. Abbildungen nicht maßstabgetreu.
* Neue Werte können je nach Ausstattung abweichen. ** Andere Netzspannungskonfigurationen sind auf Anfrage umsetzbar.

DECON-Variantenvielfalt

Für jeden Bedarf die richtige Lösung:



DECON 5/S mit einer Backkammer, Gärschränk und One-Touch-Display

DECON 12/S mit zwei Backkammern und One-Touch-Display

DECON 12 mit einer Backkammer, offenem Zwischengetöfel und Touch-Display

Beschickungswagen für DECON 12/S

- 8,5 % weniger Energieverbrauch *
- 20 % mehr Backfläche *

* im Vergleich zu anderen Ladenbacköfen.

