



Stikkenbackofen **MONSUN S5**

Premiumtechnik für
Premiumbackwaren

Flexibel umrüstbar auf
Elektro, Öl oder Gas.

DEBAG
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

MONSUN S5

Ideal zum Schuss-auf-Schuss-Backen großer Mengen

Einfachstes Beschicken und ein geringer Energieverbrauch sind nur zwei der vielen Vorteile, mit denen der MONSUN S5 überzeugt. Der Ofen eignet sich für alle, die große Mengen produzieren möchten. Bis zu 21 große Bleche (580 x 780 mm oder 780 x 980 mm) können gleichzeitig gebacken werden. Für eine hohe handwerkliche Backwarenqualität bei geringem Energieverbrauch sorgt die MONSUN-Backtechnik: Durch Konvektion wird die Ware mit einer hohen Intensität direkt auf die Backwaren übertragen. Die heiße Luft in der Backkammer unterliegt einem regelmäßigen Richtungswechsel, so dass kein Strahlungsschatten entsteht. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: wunderbar, gleichmäßig rundumgebräunte Backwaren und eine bis zu 30 % höhere Belegungsichte*. Auf diese Weise kann die Anzahl der Backvorgänge pro Tag deutlich reduziert werden. Das spart nicht nur wertvolle Arbeitszeit, sondern auch eine Menge Energie ein.



Weniger Energieverbrauch - dank MONSUN-Technologie

- 30 % höhere Belegungsichte*
- minimaler Platzbedarf
- maximale Backfläche
- direkte Wärmeübertragung
- weniger aufzuheizendes Material*



robust und zuverlässig

ideal für den harten Dauereinsatz

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

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 **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

Natürlich effizient



MODELL	MONSUN S5 mit 800er Stikken	MONSUN S5 mit 1.000er Stikken	MONSUN S5 mit Herdmodul
<i>Außenmaße (B x H x T):</i>	1.270 x 2.961 x 2.737 mm	1.270 x 2.961 x 2.737 mm	1.270 x 2.961 x 2.737 mm
<i>Gewicht (ohne Belegung):</i>	2.200 kg	2.200 kg	2.500 kg
<i>Backfläche:</i>	9,5 m ²	12 m ²	6,5 m ²
<i>Blechmaß (B x T):</i>	580 x 780 mm	580 x 980 mm	580 x 780 mm
<i>Blechanzahl:</i>	21 / 18 / 12	21 / 18 / 12	9
<i>Herde:</i>	-	-	9
<i>Blechabstand:</i>	73 / 85 / 125 mm	73 / 85 / 125 mm	-
<i>Herdhöhe:</i>	-	-	140 mm
<i>Anschlusswert* Elt/Öl/Gas:</i>	71,7 / 100 / 100 kW	71,7 / 100 / 100 kW	71,7 / 100 / 100 kW

* 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 maßstabsgetreu.

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



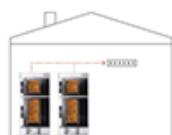
Mit FilialNet alle Prozesse im Blick

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



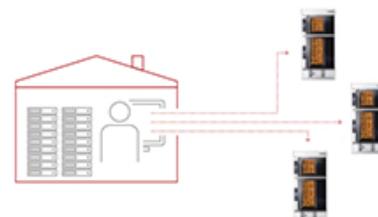
Innerhalb der Filiale können beliebig viele Anlagen miteinander verbunden werden.

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.