

DEBAG-Ladenbacköfen

Für jeden Bedarf der richtige Ofen



Made in Germany

DECON -
Das Snack-Multitalent

Der Ladenbackofen zum
Backen, Garen und Regenerieren



Praktischer Helfer:
Das neue Beschickungs-
system sorgt für ein
deutlich einfacheres Be-
und Entladen des Ofens.

DECON (DEBAG CONvection Oven), der preisgekrönte Ladenbackofen, setzt neue Maßstäbe im Backofenbau. Der mit einer optionalen Dämpferfunktion und Kerntemperaturfühler ausgestattete Backofen ist ein echtes Multitalent: Mit dem DECON können sowohl knusprig frische Backwaren, warme Snacks und Tellergerichte aber auch Klein- und Feingebäcke zubereitet werden. Durch die neue 7-Zoll-TOUCH-Steuerung lässt sich der Ofen – auch von ungelerntem Personal – kinderleicht intuitiv bedienen. Zudem hält das DECON-Energiemanagement mehrere Funktionen bereit, mit denen Energieverbrauch und Betriebskosten deutlich gesenkt werden können. Mit einer Bauhöhe von unter zwei Metern passt er durch jede Tür und bietet dabei bis zu 20 % mehr Backfläche als der DILA Ladenbackofen.

Mit Dämpferfunktion –
ideal für die moderne Gastronomie

Die Dämpferfunktion bietet neben dem Backen weitere Nutzungsmöglichkeiten: ob Garen, Dämpfen, Gratinieren oder Regenerieren – der DECON macht es möglich! Mit Hilfe des Kerntemperaturfühlers gelangen auch anspruchsvolle Gerichte und Braten genau auf den Punkt. Auswechselbare Auflagen für die Nutzung von GN-Behältern, die Hygiene-Backkammer mit Quick-Clean-Oberfläche und die vollautomatische Reinigung (e.CLEAN SYSTEM®) machen den DECON zum idealen Helfer in der Gastronomie.



DILA - Das genial
einfache Ladenbacksystem

Meister der Effizienz: schnell aufgeheizt,
sparsam im Verbrauch, einfach zu reinigen



Design-Varianten:
Klassik-Design
Nostalgie-Design

Das genial einfache Ladenbacksystem mit modularem Aufbau: Je nach Backwarenkapazität und Sortiment kann der DILA individuell nach Ihren Wünschen konfiguriert werden – vom Fertigbacken bis zum professionellen Backsystem. Zu den vielfältigen Ausstattungsmöglichkeiten gehören ein eigenes Beschickungssystem, die einfach zu bedienende TOUCH-Steuerung, das vollautomatische Reinigungssystem e.CLEAN SYSTEM®, wahlweise Radial- oder Hochleistungsbeschwädung sowie die Ofenvernetzungssoftware FilialNet. Mit deren Hilfe können Sie alle angeschlossenen Öfen zentral steuern und fernwarten. Der gesamte Backprozess wird dokumentiert und lässt sich komfortabel auswerten. So steigern Sie die Effizienz in Ihren Filialen!

HELIOS -
Der Handwerker

Traditionelles Backen auf Steinplatte
mit ruhender Backatmosphäre



Design-Varianten:
Klassik-Design
Nostalgie-Design
Material der
Backfläche:
Steinplatte
Stahlplatte

NEU! Jetzt auch mit Stahlplatte
Vorteil: verkürzte Backzeit,
geringere Energiekosten

Backen auf Steinplatte steht seit jeher für handwerkliche Qualität. Der HELIOS überzeugt durch gleichmäßige Strahlungswärme und ruhende Backatmosphäre. Je nach Menge und Art der zu produzierenden Backwaren, Designanspruch und vorhandener Stellfläche kann der Ofen genau auf Ihren Bedarf abgestimmt werden. Es können bis zu fünf Herde mit unterschiedlichen Höhen (160 mm, 200 mm) kombiniert werden. Jeder Herd ist separat steuerbar, so dass Sie mit Regelung der Temperatur und Schwadenerzeugung direkten Einfluss auf den Charakter der Backwaren nehmen können. Sie entscheiden über die Größe der Backfläche (0,24 m², 0,48 m², 0,96 m²) und über Quer- oder Längseinschub der Backbleche.

Bezeichnung	DECON 5 + UG + HB	DECON 12 + UG + HB	DECON 5/5 + UG + HB	DECON 12/5 + SG + HB	DILA 5 + ZG + GR + HB	DILA 5/5 + UG + HB	DILA 10 + GR + HB	DILA 10/5 + SG + HB	DILA DUAL 5 B + UG + HB DILA DUAL 5 + UG + HB	DILA DUAL 5/5 B + UG + HB DILA DUAL 5/5 + UG + HB	DILA DUAL 10 B + UG + HB DILA DUAL 10 + UG + HB	DILA DUAL 10/5 B + SG + HB DILA DUAL 10/5 + SG + HB
Steuerung	TOUCH				PRO/TOUCH							
Maße B x H x T (in mm)	930 x 2.010 x 1.085	930 x 2.010 x 1.085	930 x 2.010 x 1.085	930 x 2.010 x 1.085	915 x 2.020 x 1.070	915 x 2.142 x 1.070	915 x 2.015 x 1.070	915 x 2.130 x 1.200	996 x 1.760 x 1.091 996 x 1.760 x 1.000	996 x 2.175 x 1.091 996 x 2.175 x 1.000	996 x 2.155 x 1.091 996 x 2.155 x 1.000	996 x 2.175 x 1.091 996 x 2.175 x 1.000
Gewicht (ca.)	220 kg	315 kg	365 kg	495 kg	335 kg	375 kg	380 kg	460 kg	320 kg	440 kg	380 kg	520 kg
Backfläche	1,20 m²	2,88 m²	1,2 m² + 1,2 m²	2,88 m² + 1,2 m²	1,2 m²	1,2 m² + 1,2 m²	2,4 m²	2,4 m² + 1,2 m²	1,2 m²	1,2 m² + 1,2 m²	2,4 m²	2,4 m² + 1,2 m²
Blechzahl (max.)	5	12	5 + 5	12 + 5	5	5 + 5	10	10 + 5	5	5 + 5	10	10 + 5
Blechgröße (in mm)	400 x 600	400 x 600	400 x 600	400 x 600	400 x 600	400 x 600	400 x 600	400 x 600	400 x 600	400 x 600	400 x 600	400 x 600
Blechabstand bzw. Herdhöhe (in mm)	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
max. Gebäckmenge	10 kg	24 kg	10 kg + 10 kg	24 kg + 10 kg	10 kg	10 kg + 10 kg	20 kg	20 kg + 10 kg	10 kg	10 kg + 10 kg	20 kg	20 kg + 10 kg
Standardanschlusswert	9,2 kW	20,4 kW	9,2 kW + 9,2 kW	20,4 kW + 9,2 kW	9,5 kW + (1,9 kW GR) 10,7 kW + (1,9 kW GR) ³	9,5 kW + 9,5 kW 10,7 kW + 10,7 kW ³	15,7 kW ¹ + (1,9 kW GR) 18,5 kW ² + (1,9 kW GR) 18,1 kW ^{1,3} + (1,9 kW GR) 20,5 kW ^{2,3} + (1,9 kW GR)	15,7 kW ¹ /18,5 kW ² + 9,5 kW Wert HLB	9,5 kW Wert HLB	9,5 kW + 9,5 kW Wert HLB	18,5 kW Wert HLB	18,5 kW + 9,5 kW Wert HLB
Anschlussart Steckverbindung (A)	CEE 16	CEE 32	2 x CEE 16	CEE 32 (12er) CEE 16 (5er)	CEE 16/32 ³ SCHUKO 16 für Gärraum	2 x CEE 16/32 ³	CEE 32 SCHUKO 16 für Gärraum	CEE 32 (10er) CEE 16/32 ³ (5er)	CEE 16 Wert HLB	2 x CEE 16/32 ³	CEE 32	CEE 32 (10er) CEE 16/32 ³ (5er)
Optionen nicht alle Optionen sind bei allen Ladenbacköfen möglich	Untergestell (UG) / Zwischengestell (ZG) / Sockelgestell (SG) / Gärraum (GR) / Abdampfkondensierer (ADK) in Haube / Schwadenabzugshaube (HB) / Restbackanzeige (RBA) / Beschickung / Vernetzung / Synchronisationseinheit / Leistungsmanagement / Nostalgieausführung / unterschiedliche Lüfterdrehzahlen /											

¹ bei Backblechauflagen ² bei Beschickung ³ bei Hochleistungsbeschwädung (H) = hoher Herd 200 mm

GALA 35 -
Der Kleinste

Der Snack- und Frischebäcker
für den Außer-Haus-Markt



- **Wahlweise mit:**
Festwasseranschluss
Wassertank
- **Design-Varianten:**
Klassik-Design
Nostalgie-Design

Klein, aber oho! Seine kompakte Bauweise und die kinderleichte Bedienung machen den GALA 35 zum idealen Snack-Bäcker für moderne Gastronomie- und Shopkonzepte. Mit einem Blechmaß von nur 35 x 44 cm fügt sich der Ofen in jede noch so kleine Nische perfekt ein und garantiert ein Höchstmaß an Flexibilität: Für den Betrieb genügt eine normale Steckdose (230 V). Wahlweise kann der Ofen mit Festwasseranschluss oder Wassertank geliefert werden. Selbst in der kleinsten gastronomischen Einheit und mit ungelerntem Personal können Sie Ihren Kunden so ofenfrische Snacks und Backwaren rund um die Uhr anbieten. Das macht den GALA 35 zum idealen Helfer in Cafés, Tankstellen, Bistros und der Hotellerie.

GALA 40 -
Der Alleskönner

Mit 99 Programmen jeder
Aufgabe gewachsen



- **Wahlweise mit:**
Festwasseranschluss
Wassertank

Der GALA 40 ist der perfekte Ladenbackofen für die Systemgastronomie und den Außer-Haus-Markt. Durch seine anwenderfreundliche Bedienung und die robuste Technik hält der Ofen selbst den stärksten Belastungen im Non-Stopp-Dauerbetrieb mühelos stand. Die Quick-Clean-Oberfläche sorgt dafür, dass sich die Backkammer auch bei starken Verschmutzungen einfach reinigen lässt. Hocheffizient ist der GALA 40 durch seinen geringen Stromverbrauch und die kompakte Bauweise. Ofenfrische Snacks und Backwaren rund um die Uhr gelingen Ihnen im Handumdrehen. So können Sie Ihre Angebote für den Außer-Haus-Markt erfolgreich ausbauen.

MONSUN CITY -
Das Raumwunder

Mehr Backwaren – weniger Kosten:
Optimales Verhältnis von Stell- zu Backfläche



Mehr Teiglinge pro Backfläche und ein geringer Energieverbrauch sind nur zwei der vielen Vorteile, mit denen der MONSUN CITY überzeugt. Der Ofen eignet sich für alle, die auf kleiner Stellfläche große Mengen backen möchten. Möglich machen dies die kompakten Außenmaße bei gleichzeitiger Verwendung von großen 60 x 80-cm-Blechen. Durch das MONSUN-Prinzip wird die Wärme direkt an den Teigling abgegeben. Es entsteht kein Strahlungsschatten. Dadurch lässt sich eine deutlich höhere Belegungsdichte als bei Backofenmodellen anderer Hersteller erreichen. Durch niedrigste Luftgeschwindigkeiten erhalten die Backwaren eine perfekte Rösche und bleiben besonders lange frisch.

MONSUN MINI -
Der Wirtschaftliche

Handwerkliche Backqualität wie
aus der Backstube – für die Filiale



Der hocheffiziente und leistungsfähige MONSUN MINI ist der ideale Frischebäcker für Ihre Filiale. Mit seinen kompakten Außenmaßen und kleinen Blechen (40 x 60 cm) fügt sich der Ofen perfekt in Ihr Filialkonzept ein. Mit bis zu acht Blechen können Sie dennoch große Mengen backen. Sein geringer Anschlusswert spart bei jedem Backvorgang Energie und Kosten und macht den MONSUN MINI konkurrenzlos wirtschaftlich.

Das MONSUN-System sorgt für äußerst geringe Strömungsgeschwindigkeiten innerhalb des Backraumes, wodurch die Backwarenqualität nachhaltig positiv beeinflusst wird.

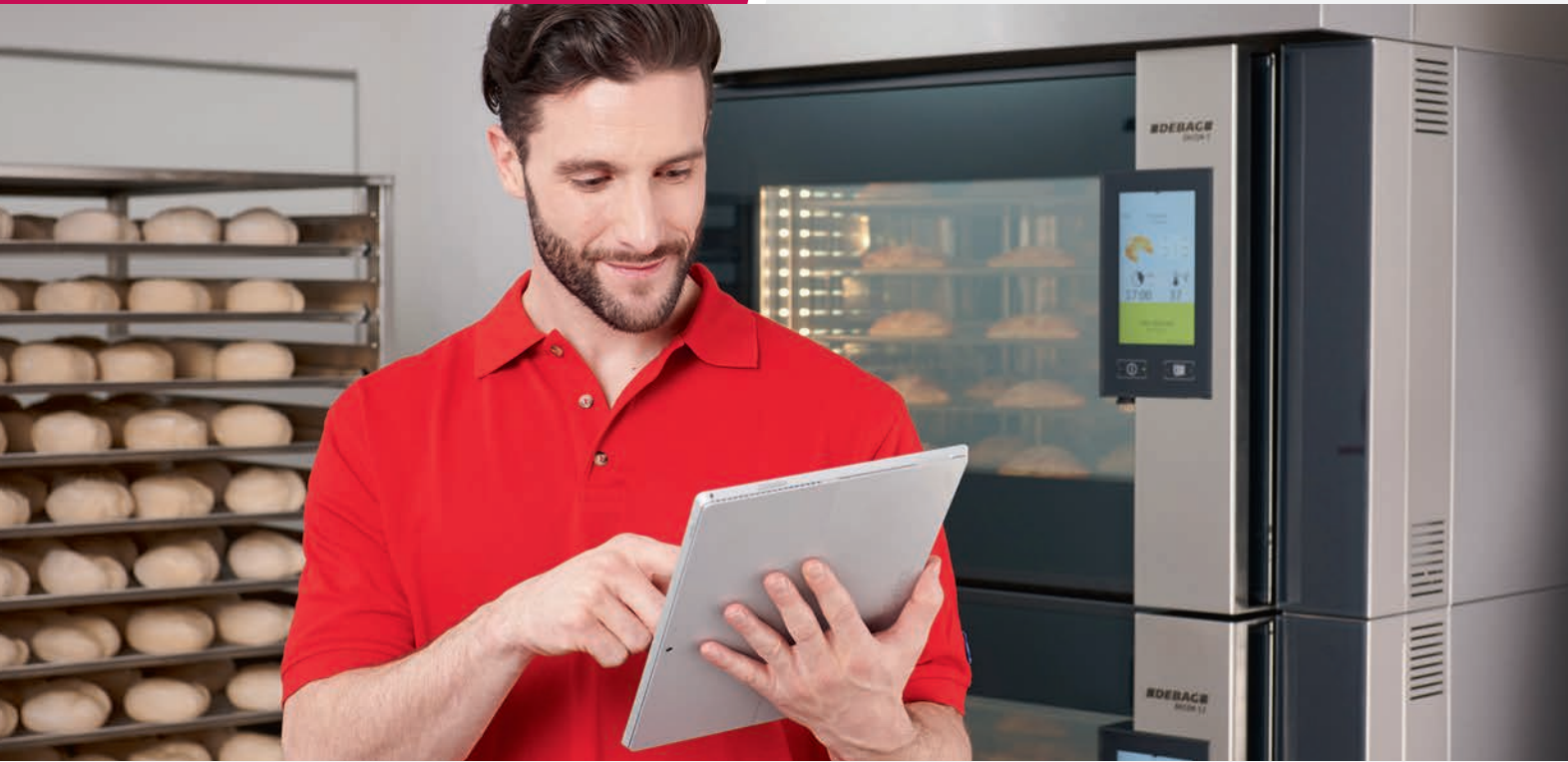
Das einzigartige DEBAG MONSUN-System sichert maximalen Ertrag bei minimalem Ressourceneinsatz. Das schont nicht nur Ihr Budget, sondern auch die Umwelt!

Bezeichnung	HELIOS 4060/3 + GR + HB HELIOS 4060H/3 + GR + HB	HELIOS 8060/3 + GR + HB HELIOS 8060H/3 + GR + HB	HELIOS 6080/3 + GR + HB HELIOS 6080H/3 + GR + HB	HELIOS 80120/3 + GR + HB HELIOS 80120H/3 + GR + HB	GALA 35 + UG + HB	GALA 35/35 + UG + HB	GALA 40 + UG + HB	GALA 40/40 + UG + HB	MONSUN CITY 6/7/8 + GR + HB	MONSUN MINI 6/7/8 + GR + HB
Steuerung	MAN/PRO				MAN/PRO				Piktogramm/Computer	
Maße B x H x T (in mm)	920 x 2.095 x 1.130 920 x 2.025 x 1.130 (H)	920 x 2.095 x 1.490 920 x 2.025 x 1.490 (H)	1.125 x 2.095 x 1.290 1.125 x 2.025 x 1.290 (H)	1.525 x 2.095 x 1.490 1.525 x 2.025 x 1.490 (H)	608 x 1.775 x 802	608 x 1.775 x 802	815 x 2.000 x 1.000	815 x 2.020 x 1.015	915 x 2.180 x 1.616	915 x 2.185 x 1.110
Gewicht (ca.)	490 kg 505 kg (H)	615 kg 945 kg (H)	645 kg 660 kg (H)	940 kg 1.000 kg (H)	145 kg	190 kg	215 kg	312 kg	710 kg	435 kg
Backfläche	3 x 0,24 m²	3 x 0,48 m²	3 x 0,48 m²	3 x 0,96 m²	0,46 m²	0,46 m² + 0,46 m²	1,2 m²	1,2 m² + 1,2 m²	2,90 m²/3,40 m²/3,80 m²	1,44 m²/1,68 m²/1,92 m²
Blechzahl (max.)	3	6/3	6/3	12/6	3	3 + 3	5	5 + 5	12/14/16 6/7/8	6/7/8
Blechgröße (in mm)	400 x 600	400 x 600 600 x 800	400 x 600 600 x 800	400 x 600 600 x 800	350 x 440	350 x 440	400 x 600	400 x 600	400 x 600 600 x 800	400 x 600
Blechabstand bzw. Herdhöhe (in mm)	160 200	160 200	160 200	160 200	85	85	80	80	97/84/73	97/83/73
max. Gebäckmenge	8 kg	16 kg	16 kg	32 kg	4 kg	4 kg + 4 kg	10 kg	10 kg + 10 kg	24 kg/28 kg/32 kg	12 kg/14 kg/16 kg
Standardanschlusswert	4,2 kW + 1,9 GR 4,2 kW + 1,9 GR (H)	6,9 kW + 2,1 GR 7,5 kW + 2,1 GR (H)	7,0 kW + 1,9 GR 7,5 kW + 1,9 GR (H)	10,5 kW + 2,1 GR 10,7 kW + 2,1 GR (H)	3,2 kW	3,2 kW + 3,2 kW	7,5 kW	7,5 kW + 7,5 kW	21,0 kW	14,5 kW
Anschlussart Steckverbindung (A)	3 x CEE 16 SCHUKO 16 für Gärraum	3 x CEE 16 SCHUKO 16 für Gärraum	3 x CEE 16 SCHUKO 16 für Gärraum	3 x CEE 16 SCHUKO 16 für Gärraum	SCHUKO 16	SCHUKO 16	CEE 16	2 x CEE 16	CEE 32	CEE 32
Optionen nicht alle Optionen sind bei allen Ladenbacköfen möglich	Untergestell (UG) / Zwischengestell (ZG) / Sockelgestell (SG) / Gärraum (GR) / Abdampfkondensierer (ADK) in Haube / Schwadenabzugshaube (HB) / Restbackanzeige (RBA) / Beschickung / Vernetzung / Synchronisationseinheit / Leistungsmanagement / Nostalgieausführung / unterschiedliche Lüfterdrehzahlen / automatische Reinigung (e.CLEAN SYSTEM®) / Stein-, Stahl- oder Keramikbackplatte									

e.BAKE.solutions

So bäckt man heute.

Unsere intelligenten Software-Lösungen garantieren höchste Prozesssicherheit, sparen Strom und steigern die Backwarenqualität. Sie machen den Backprozess um Vieles einfacher. Ganz im Sinne unserer Maxime: DEBAG – Backen mit Mehrwert.



Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website
www.debag.com/ebakesolutions

e.ASSISTANCE

Assistenzsysteme für automatisierte Backprozesse

■ SmartBake

Die automatische Belegungsmengenerkennung

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

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

■ Virtual Baker®

Der digitale Backassistent

Der Virtual Baker® von PreciBake® ist ein Assistenzsystem zur Prozessoptimierung beim Backen in der Filiale. Es erkennt den Inhalt der Backkammer (Art und Menge der Backwaren) und wählt automatisch das richtige Backprogramm aus. Die Wahrscheinlichkeit von Bedienerfehlern wird deutlich reduziert. Durch die vollständige Dokumentation aller Prozesse sorgt das System für ein höchst effizientes Controlling. Der Virtual Baker® kann in ausgewählten DEBAG-Ladenbacköfen installiert werden.

- automatische Belegungserkennung und Backprogramm Auswahl
- Zeitersparnis bei der Parameterauswahl
- Minimierung von Bedienfehlern
- in Verbindung mit der BakeIT Cloud™: umfassende Kontroll- und Dokumentationsfunktionen

e.CONNECT

Software für die intelligente Ofenvernetzung

■ FilialNet

Die Ofenvernetzungssoftware

FilialNet kann unbegrenzt viele Öfen miteinander verbinden und ermöglicht eine komfortable und übersichtliche Backprogrammverwaltung. Innerhalb des Filialnetzes hat man so alle Prozesse im Blick. Die angeschlossenen Öfen können jederzeit und von überall gesteuert werden. Die moderne und anwenderfreundliche Software verbessert das Controlling und gewährleistet eine detaillierte Auswertung der Ofenreportdaten. Gleichzeitig ermöglicht sie die praktische Fernwartung der Öfen.

- komfortable Backprogrammverwaltung und Bedienung vom Büro aus
- sekundengenaue Protokollierung aller Vorgänge im Ofen (Ereignisprotokoll)
- umfangreiche Auswertmöglichkeiten der täglich gesammelten Daten aus dem Ereignisprotokoll – grafisch oder tabellarisch – und Archivierung im PC

■ Leistungsmanagementsystem (LMS)

zur Vermeidung von teuren Stromspitzen

Das Ofenvernetzungssystem dient zur automatischen Ressourcenplanung in der Filiale. Dabei wird eine spezifische Ofengruppe über eine Prozessoreinheit gesteuert und synchronisiert. LMS sorgt für ein optimales Energiemanagement in der Filiale.

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



■ e.CLEAN SYSTEM®

Das vollautomatische Reinigungssystem



Das höchst effiziente und ressourcenschonende Ofen-Reinigungssystem zeichnet sich durch einen sehr geringen Wasser- und Energieverbrauch aus und verwendet einen biologisch abbaubaren Flüssigreiner (kein Gefahrgut bei Lagerung und Transport, Entsorgung der Flaschen im Hausmüll). Das Nachfüllen des Reinigers erfolgt ganz bequem über die Einfüllöffnung an der Ofenfrontseite. Beim Ladenbackofen DECON kann die Reinigung um eine zweite Stufe (Klarspüler) erweitert werden.

Backen können viele.
Wir können mehr.

Bei uns erhalten Sie alle Leistungen schnell und unkompliziert aus einer Hand:

- | | | |
|-------------------------|-------------------------|--------------------------|
| ■ Ofen- und Backtechnik | ■ Kälte- und Gärtechnik | ■ Foodtech |
| ■ Zubehör | ■ Service & Wartung | ■ Steuerungen & Software |



■ Nur bei DEBAG

Lebenslange Garantie auf die Backkammer!*

* Bei Einhaltung und Nutzung der vorgeschriebenen DEBAG-Reinigungsmittel und -Pflegeanleitungen für die Backkammer Ihres DECON-, DILA- und GALA-Ladenbackofens.



DEBAG-Service

Weltweit immer in Ihrer Nähe.

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

Wir sind ein vom DVGW zertifizierter Fachbetrieb und betreuen Sie kompetent und umfassend – von der Installation über die Inbetriebnahme bis zur Wartung.

Installationsservice

- fachgerechte Beratung und Installation durch qualifiziertes Personal
- Inbetriebnahme und Einweisung
- backtechnische Begleitung nach Inbetriebnahme durch DEBAG-Backmeister

Wartungsservice

- Wartung, Kontrolle und Instandhaltung
- Austausch von Verschleißteilen

Reparaturservice

- schnelle und fachgerechte Reparatur
- Verwendung von original DEBAG-Ersatzteilen

Downloadcenter

- kostenloser Download von Produktinformationen in über 10 Sprachen unter www.debag.com/service

Ersatzteileservice online

- bequeme Online-Auswahl und -Bestellung unter www.debag.com/ersatzteilbestellung

www.debag.com ■ info@debag.com



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

