



## Ladenbackofen DECON

Backen, Garen,  
Regenerieren



# 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 ungelerntem 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 Lüfterdrehzahl  
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-  
Türschließautomatik**

# Garfunktion

Ideal für die moderne Bäckergastronomie

Die Garfunktion bietet neben dem Backen weitere Nutzungsmöglichkeiten: Ob Garen, Gratinieren oder Reagenieren – der DECON macht es möglich. Mit Hilfe des Kerntemperaturfühlers gelangen 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.



## Flexible Modulbauweise

Konfigurationsbeispiele:



MODELL	DECON 5 +ZG+GR+SG+HB	DECON 12 +ZG+SG+HB	DECON 5-5 +GR+SG+HB	DECON 12-5 +SG+HB	Beschickungswagen für DECON 12-5
<b>Außenmaße (B x H x T):</b>	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
<b>Gewicht (ohne Belegung)*:</b>	346 kg	335 kg	442 kg	439 kg	52 kg / 65 kg / 92 kg
<b>Backfläche:</b>	1,20 m <sup>2</sup>	2,88 m <sup>2</sup>	1,20 + 1,20 m <sup>2</sup>	1,20 + 2,88 m <sup>2</sup>	–
<b>Bleche je Backkammer: (400 x 600 mm)</b>	5	12	5 + 5	5 + 12	5 + 12
<b>Anschlusswerte**:</b>	400 V / 9,2 kW / 16 A	400 V / 20,4 kW / 32 A	400 V / 2 x 9,2 kW / 2 x 16 A	400 V / 9,2 kW + 20,4 kW / 16 A + 32 A	–
<b>Ablauf:</b>	3/4"-Schlauch	3/4"-Schlauch	3/4"-Schlauch	3/4"-Schlauch	–
<b>Wasseranschluss:</b>	R 3/4" 300–600 kPa 1–3 °dH	R 3/4" 300–600 kPa 1–3 °dH	R 3/4" 300–600 kPa 1–3 °dH	R 3/4" 300–600 kPa 1–3 °dH	–
<b>Beschwädung:</b>	Radiallüfterbeschwädung bei allen DECON-Modellen				–
<b>Optional:</b>	Reinigungssystem e.CLEAN III, e.CLEAN IV oder e.CLEAN 500; Garfunktion nach Zeit/nach Kerntemperatur, Premiumhaube, steuerbare Frischluftzumischung				BSW offen/halboffen/ geschlossen BSW für DECON 5-5

ZG = Zwischengestell (offen/geschlossen) | GR = Gärschrank (mit Glas- oder Blechtüren) | HB = Haube | SG = Sockelgestell (mit Rollen oder auf Füßen) | BSW = Beschickungswagen

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.

\* Reale Werte können je nach Ausstattung abweichen. \*\* Andere Netzspannungen/Frequenzen sind auf Anfrage umsetzbar.

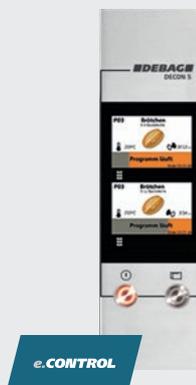
# One-Touch-Display

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
- Gärschrankbedienung bereits integriert

## DECON-Variantenvielfalt

Für jeden Bedarf die richtige Lösung:



**DECON 5/5**  
mit zwei Backkammern,  
Gärschrank und One-Touch-Display



**DECON 12/5**  
mit zwei Backkammern  
und One-Touch-Display



**DECON 12**  
mit einer Backkammer,  
offenem Zwischengestell  
und Touch-Display



**Beschickungswagen**  
für DECON 12/5

Nur bei DEBAG:  
lebenslange Garantie auf die Backkammer!\*

*Wir stehen für Qualität »made in Germany«,  
langlebige Technik und besten Service.*

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





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 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. 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 Öfen.

- 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.

# 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 Reinigungsintervalle



■ vorher

nachher ■

## DEBAG-Service

### Weltweit immer in Ihrer Nähe

Unser DEBAG-Servicecenter ist die zentrale Anlaufstelle für den technischen Support, Service- und Montageleistungen sowie die Sicherstellung der permanenten Ersatzteilversorgung. 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](http://www.debag.com) ■ [service@debag.com](mailto:service@debag.com)



Weitere Informationen und Ansprechpartner finden Sie unter:  
[www.debag.com/service](http://www.debag.com/service)



Stand: April 2020  
Bildquelle: Jürgen Jelmarm Photographik