

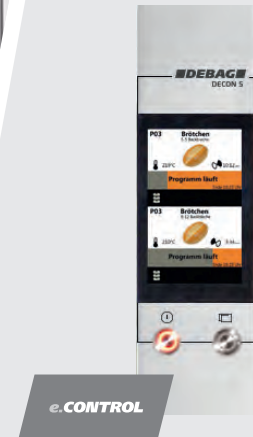
One-Touch-Display

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



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

* Im Vergleich zu anderen Ladenbacköfen.



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 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 mit 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

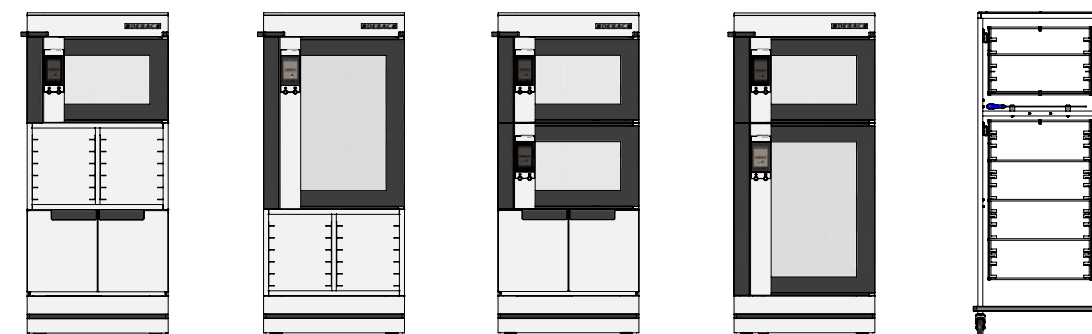
Ideal für die moderne Bäckergastronomie

Die Garfunktion bietet neben dem Backen weitere Nutzungsmöglichkeiten: Ob Garen, Gratинieren 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.



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
Außenmaße* (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*:	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 m ² + 1,20 m ²	1,20 m ² + 2,88 m ²	-
Bleche je Backkammer: (400 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"-Schlauch	3/4"-Schlauch	3/4"-Schlauch	3/4"-Schlauch	-
Wasseranschluss:	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	-
Beschwädung:	Radiallüfterbeschwädung bei allen DECON-Modellen				-
Optional:	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 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.

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