DEBAG
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

Case Study:

DECON spart bis zu 20.000 € – Effizienz, die sich rechnet.

Ausgangs-situation

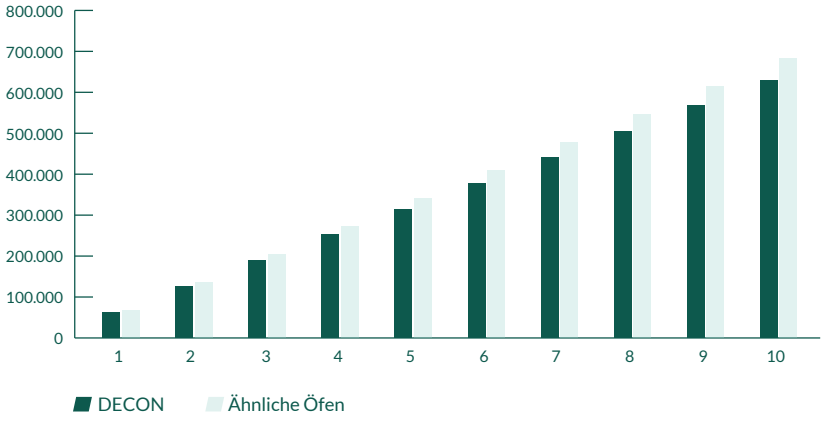
Steigende Energiepreise, hohe Betriebskosten und Nachhaltigkeitsdruck: Viele Bäckereibetriebe stehen vor der Frage, wie sie Energie sparen können, ohne an Produktivität oder Backqualität einzubüßen.
Auf Basis von TÜV-zertifizierten Effizienztests und DEBAG-internen Vergleichsmessungen zwischen DECON und Standardöfen der DILA-Reihe wurde der Energieverbrauch unter realistischen Betriebs-bedingungen analysiert.

Lösung: Der Unterschied steckt in der Effizienz

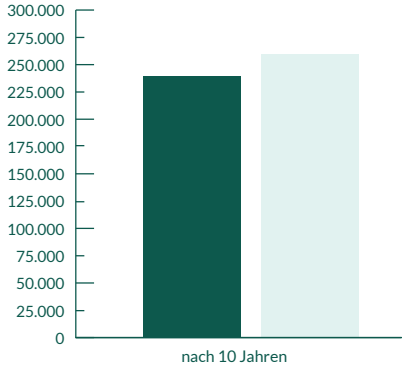
Der DECON wurde entwickelt, um Energieverbrauch und Reinigungs-kosten dauerhaft zu senken:

- TÜV-bescheinigte 8,5 % Energieeinsparung gegenüber ähnlichen Öfen
- optimierte Heizzyklen und intelligente Steuerung für gleichmäßige Wärmeverteilung
- Reinigungssystem DEBAG e.clean 500 reduziert Reinigungsmittel-verbrauch drastisch.*

Stromverbrauch pro Jahr (in kWh)



Stromkosten (in €)**



* bei Standardreinigungsintervall im Vergleich zu marktüblichen Lösungen

** Berechungsgrundlage auf Seite 3

Ergebnis: 20.241 € Einsparung über 10 Jahre

Rechnungsgrundlage

Parameter	Wert
Strompreis	0,38 € / kWh
Betriebstage pro Jahr	300
Tagesverbrauch ähnlicher Ofenstationen	210 kWh
Effizienzvorteil DECON	8,5 %

➔ Jährliche Einsparung: 210 kWh × 300 Tage × 8,5 % × 0,38 € = 2.024 €
➔ Einsparung über 10 Jahre: ≈ 20.241 €

Zusätzlich spart der DECON dank **e.clean 500** jährlich bis zu **800 €** an Reinigungsmitteln, was die Gesamtersparnis weiter erhöht.

Kundenstimme

„Unschlagbare Energieeinsparung, höchste Flexibilität und herausragende Produktqualität. Das macht den DECON aus."

Sven Mostegl (Baker's Kitchen, Dubai)

Fazit

Mit dem DECON senken Bäckereien ihre Betriebskosten langfristig und messbar. Die Kombination aus Energieeffizienz, reduziertem Materialverbrauch und wartungsarmer Technik sorgt für spürbare Entlastung auf der Stromrechnung und ein gutes Gefühl beim nächsten Jahresabschluss.