

Piktogrammsteuerung

garantiert maximalen Bedienkomfort

Einfacher geht's nicht: Die selbsterklärenden Piktogramme ermöglichen eine schnelle und einfache Ofenbedienung.

- hoher Bedienkomfort
- umfangreiche Programmierung mit bis zu 26 Programmplätzen
- Gärraumbedienung: teilweise bereits integriert



Computersteuerung

für ein höchst effizientes Controlling

Mit der Computersteuerung haben Sie jederzeit alle Prozesse im Blick. Der integrierte Ereignisspeicher unterstützt Sie beim Auswerten Ihrer Backprozessdaten.

- bis zu 99 Programmplätze
- Grafikdisplay zur Darstellung sämtlicher Prozesse
- Ofenvernetzung und Fernwartung via FilialNet
- USB-Anschluss
- Gärraumbedienung: teilweise bereits integriert



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.



Ladenbackofen

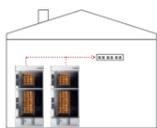
MONSUN MINI

MONSUN-Technik:
Perfekte Ergebnisse,
Tag für Tag



So funktioniert FilialNet:

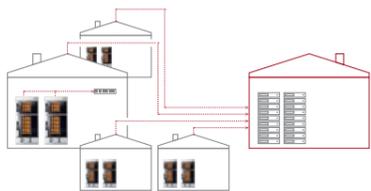
1 Vernetzung innerhalb der Filiale



Innerhalb der Filiale können beliebig viele Anlagen miteinander verbunden werden.



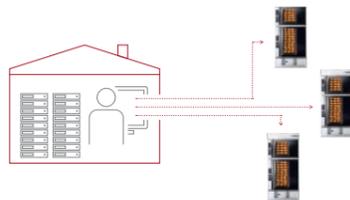
2 Vernetzung mit der Zentrale



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.

Stand: Januar 2018 | Bildquellen: Jürgen Jeibmann Photographik, stock.adobe.com. © luckybusiness

MONSUN MINI

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 (400 × 600 mm) 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.



Ein Ofen, so individuell wie Ihre Backprozesse

Je nach Art der Backwaren können Sie auswählen:

- Blechabstand: 73 mm, 83 mm oder 97 mm
- Daraus ergibt sich die max. Blechzahl je Backvorgang:
 - 6, 7 oder 8 Bleche



MONSUN-Technik

Die modernste Strömung im Backofenbau

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 einer **optimalen Energie- und Raumausnutzung**.

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. Eine Gebläse-Umwälzheizung sorgt für den regelmäßigen Richtungswechsel der warmen Luft bei sehr niedrigen Geschwindigkeiten. Dadurch erhalten die Backwaren eine besonders gleichmäßige Rundum-Bräune und einen intensiven, vollmundigen Geschmack.

Ein **weiterer Vorteil**: Es gibt keinen Strahlungsschatten. Das Backblech kann daher wesentlich dichter belegt werden.



Technische Daten

Natürlich effizient

| MODELL | MINI 6 | MINI 7 | MINI 8 |
|--|--|----------------------------|----------------------------|
| Außenmaße (B × H × T)*: | 915 × 2.185 × 1.100 mm | 915 × 2.185 × 1.100 mm | 915 × 2.185 × 1.100 mm |
| Gewicht (ohne Belegung)**: | 430 kg | 435 kg | 435 kg |
| Blechabstand: | 97 mm | 83 mm | 73 mm |
| Backfläche: | 1,44 m ² | 1,68 m ² | 1,92 m ² |
| Blechzahl (max.): | 6 | 7 | 8 |
| Blechmaß: | 400 × 600 mm | 400 × 600 mm | 400 × 600 mm |
| Kapazität Kleingebäck bis 50 g: | 90 | 105 | 120 |
| Kapazität Brot bis 1000 g: | 12 | 14 | 16 |
| Elektroanschluss: | 14,5 kW | 14,5 kW | 14,5 kW |
| Stecker: | 32 A CEE | 32 A CEE | 32 A CEE |
| Kondensatablauf: | 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 |
| Optionen: | Haube, Untergestell, Abdampfkondensator, Gärraum, Wasserfilter | | |

* Höhe inkl. Gärraum und Haube

** Gewicht inkl. Gärraum und Haube

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.

geringer Energieverbrauch
dank des einzigartigen MONSUN-Prinzips

wärmedämmte Tür mit Sicherheitsglas

einfachste Reinigung
durch leicht zu entnehmende Innenteile

bis zu 30 % höhere Belegdichte*



direkte intensive Wärmeübertragung
verhindert das Austrocknen der Backwaren

ausgeklügeltes MONSUN-Beschwädungssystem
für sanftes Backen

ergonomisches Design

* als bei vergleichbaren Ofenmodellen