

Programmsteuerung

Ganz bequem alle Prozesse im Blick

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



- strapazierfähige Frontfolie mit Kurzhubtasten
- bis zu 99 Programmplätze
- Ofenvernetzung und Fernwartung via FilialNet
- USB-Anschluss

TOUCH-Steuerung

Kinderleichte, intuitive Bedienung

Die komfortable TOUCH-Steuerung macht die Ofenbedienung so einfach wie nie.



- einfache und intuitive Bedienung
- bis zu 99 Programmplätze
- Ofenvernetzung und Fernwartung via FilialNet
- USB-Anschluss



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.



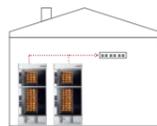
Stikkenbackofen MONSUN S5

Premiumtechnik für Premiumbackwaren



So funktioniert FilialNet:

1 Vernetzung innerhalb der Filiale



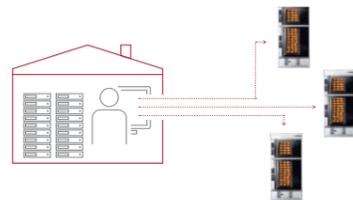
Innerhalb der Filiale können beliebig viele Anlagen miteinander verbunden werden.

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 S5

Ideal zum Schuss-auf-Schuss-Backen großer Mengen

Einfachstes Beschicken und ein geringer Energieverbrauch sind nur zwei der vielen Vorteile, mit denen der MONSUN S5 überzeugt. Der Ofen eignet sich für alle, die große Mengen produzieren möchten. Bis zu 21 große Bleche (580 x 780 mm oder 780 x 980 mm) können gleichzeitig gebacken werden. Sein geringer Anschlusswert spart bei jedem Backvorgang Energie und macht den MONSUN S5 extrem kosteneffizient. Die langsam bewegte heiße Luft in der Backkammer sorgt für eine konstante Ober- und Unterhitze. Ein Strahlungsschatten tritt gar nicht erst auf. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Gleichmäßig rundumgebräunte Backwaren und eine bis zu 30 % höhere Belegungsdichte*.



Bis zu 50 % weniger Energieverbrauch - dank MONSUN-Technologie

- niedriger Anschlusswert (ab 35 kW)
- 30 % höhere Belegungsdichte*
- minimaler Platzbedarf
- direkte Wärmeübertragung
- weniger aufzuheizendes Material*



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.



geringer Energieverbrauch
dank des einzigartigen MONSUN-Prinzips

bis zu 30 % höhere Belegungsdichte*

maximale Backfläche
bei minimaler Stellfläche

minimaler Platzbedarf
dank kompakter Bauweise

direkte intensive Wärmeübertragung
verhindert das Austrocknen der Backwaren

bis zu 6 Temperatur- und Dampfphasen möglich

robust und zuverlässig
ideal für den harten Dauereinsatz

Technische Daten

Natürlich effizient



MODELL	MONSUN S5 mit 800er Stikken	MONSUN S5 mit 1.000er Stikken	MONSUN S5 mit Herdmodul
Außenmaße (B x H x T):	1.350 x 2.960 x 2.535 mm	1.350 x 2.960 x 2.535 mm	1.350 x 2.960 x 2.535 mm
Gewicht (ohne Belegung):	2.200 kg	2.200 kg	2.500 kg
Backfläche:	9,5 m ²	12 m ²	6,5 m ²
Blechmaß:	580 x 780 mm	580 x 980 mm	580 x 780 mm
Blechanzahl:	21 / 18 / 12	21 / 18 / 12	-
Herde:	-	-	9
Blechabstand:	73/85/125 mm	73/85/125 mm	-
Herdhöhe:	-	-	140 mm
Anschlusswert* Elt/Öl/Gas:	71,7 / 100 / 100 kW	71,7 / 100 / 100 kW	71,7 / 100 / 100 kW

* Heizleistung

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.

* als bei vergleichbaren Ofenmodellen