

UNITHERM® Stikkenofen

UNITHERM®
Stikkenofen

1/2
18.09.2009

Eigenschaften

Der Backschrank UNITHERM® mit stehendem Wagen ist geeignet zum Abbacken von

- Brot
- Kasten-/Kapselbrot (Toast)
- Brötchen
- Feingebäck

Ausstattung

- In serienmäßiger Ausführung
- mit Computersteuerung NAVIGO®
- mit Sicherheitspaket (nach CE-Norm)
- mit Beschickungsstellung

Vorteile

Stikkenofen mit stehendem Stikkenwagen

- geringe Stellfläche, kein zusätzlicher Antrieb

stehender Stikkenwagen

- 600 kg Bodenbelastung

Beschickungsstellung

- Ausbundsicherheit
- hervorragende Gebäckqualität

niedrige Luftgeschwindigkeit

- gleichmäßige Bräunung

hohe Heizleistung

- ‚Schuss-auf-Schuss-Backen‘

niedrige Einfahrhöhe des Stikkenwagens

- leichtes Einbringen des Stikkenwagens

geschlossene Bodenwanne

- reinigungsfreundlich

große Backraumtiefe

- geeignet für gängige Backbleche bis max. 580 x 980 mm

2 großdimensionierte Schwadenanlagen

- ‚Schuss-auf-Schuss-Backen‘
- große Schwadenmenge

Druckverteilerwand

- gleichmäßige Schwaden- und Wärmeverteilung

großdimensionierter Wärmetauscher aus Avesta-Stahl

- schneller Temperatenausgleich

umlaufende Türdichtung mit Rampe

- keine bodenlaufende Dichtung
- dampfdichter Ofen, Schwaden bleibt im Ofen und verteilt sich gleichmäßig

Variopilot (Option)

- Umluftgeschwindigkeit in der Backkammer wird dem jeweiligen Backgut angepasst

NAVIGO®-Steuerung

- bedienerfreundlich, reproduzierbare Qualität

kleine Backkammer

- schneller Austausch von Luft und Schwaden
- Ausbundqualität, hervorragende Gebäckqualität

große Dunstabzugshaube (Option)

- Auffangen der heißen Backraumluft

dreiseitige Anstellmöglichkeit

- beste Raumausnutzung

Optionen

- Variopilot
- Fernanzeige
- Dunstabzugshaube mit Ventilator
- Edelstahlverkleidung der Seitenwände und Rückwand
- Schallschluckhaube für Umwälzventilator



Abbildung ähnlich

UNITHERM®

UNITHERM®
Stikkenofen

2/2
18.09.2009

Technische Details

NAVIGO®-Steuerung

- vollautomatisiertes Backprogramm mit beliebig programmierbaren Backschritten
- Temperaturkurvenverlauf
- Ist-Daten-Erfassung zur Programmoptimierung
- programmgesteuerter automatisierter Schwadenzug
- frei programmierbare Schwadenmenge
- Rezeptverwaltung + Rezeptspeicherkarte (Sicherung der Daten)
- Piktogrammsteuerung möglich
- Option ‚Oven-Control‘ (Vernetzung von Einzelöfen)
- Handbetrieb möglich
- Servicemenü mit Störmeldehistorie

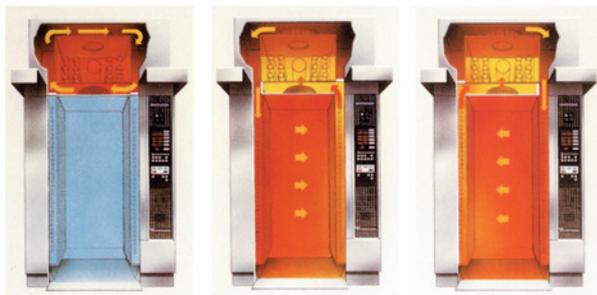
Beschickungsstellung

Position 1 Die Beschickungsklappen sind geschlossen. Der Brenner läuft und der Ventilator hält die Backtemperatur im Energieblock bereit. Der neue Backwagen wird eingeschoben und der Schwaden kann in ruhender Atmosphäre einwirken.

Position 2 Nach der Schwadeneinwirkzeit schaltet die Beschickungsstellung aus und sofort strömt die volle Heizleistung über die freigegebene Sperrklappe in die Backkammer.

Dieses System senkt deutlich den Energieverbrauch, da weniger Energie verloren geht.

Position 3 Der Heißluftstrom wechselt alle 90 Sekunden von links nach rechts. Das bringt die beispielhafte, gleichmäßige Bräunung im UNITHERM®.



Position 1

Position 2

Position 3

Technische Daten

Abmessungen	B x T x H	mm	1.350 x 2.050 x 2.980	
	erforderliche Mindestraumhöhe	mm	3.100	
	lichte Höhe des Backraums	mm	1.840	
	max. Bodenbelastung	kg	600	
Stikkenwagen/Bleche	Stikkenwagenhöhe max.	mm	1.815	
	Blechgröße max.	mm	600 x 1.000	
Backfläche	bei Blechgröße/Etagen	mm	580 x 780	580 x 980
	13 Etagen	m ²	5,9	7,4
	18 Etagen	m ²	8,1	10,2
	21 Etagen	m ²	9,5	11,9
Anschlusswerte	elektrisch beheizt	kVA	60	
	elektrischer Anschluss bei Öl-/Gasheizung für Ventilator und Steuerung	kVA	5,6	
	Heizleistung bei Öl-/Gasbefuerung	kW	104	