

# PASSAT OH - BACKOFEN

der Stikkenofen mit stehendem Backwagen



*DIE BESSERE LÖSUNG*

## Das Funktionsprinzip

Die heiße Luft wird durch das bewährte Passat-Schlitzwandsystem wechselseitig in 30-Sekunden-Intervallen über das Backgut geführt und ist ein Garant für die Gleichmäßigkeit Ihrer Backwaren. Ein Brotbeschickungssystem für das Schießen auf heiße Backplatten ist auf Wunsch lieferbar.

Der kräftige Schwadenapparat sorgt für ausreichenden Schwaden und ermöglicht durch seine neue Konzeption und Anordnung Backen *Schuß auf Schuß*.

### Die Merkmale des neuen Passat OH

- **Komplett in Edelstahlbauweise**  
sichert lange Lebensdauer und Wertbeständigkeit
- **Minimaler Energieverlust**  
durch optimale Isolierung und Türe mit Doppelverglasung
- **Backraum ohne "Ecken"**  
leicht zu reinigen
- **Dichtungsschonendes Türöffnen**  
und -schließen durch neue, robuste "Rundum-Türdichtung" - Türe mit absenkbarer Rampe
- **Neues Design**  
vereint attraktives Aussehen mit höchstem Bedienkomfort

Der Brenner befindet sich oben im Vorbau des Ofens. Mittels eines externen Ventilators kann kühle, staubfreie Luft zum Brenner gefördert werden, wodurch eine optimale Verbrennung gewährleistet ist.

Eine leistungsstarke Dunstabzughaube mit Ventilator ist in der Standardausstattung bereits enthalten.

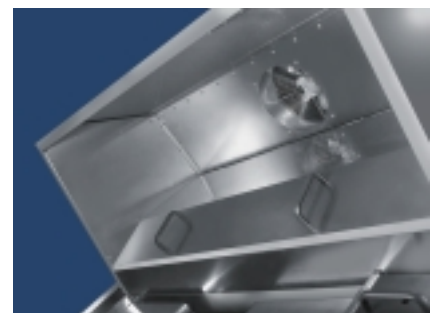
Durch die abnehmbare Haube ist ein servicefreundlicher Zugang zu allen Aggregaten von vorne möglich.



Absenkbare Rampe



Extrastarke Bodenwanne



Dunstabzug Standard

## Die PASSAT OH Steuerung mit Touchscreen Bildschirm - durch Antippen einfach und sicher

Der PASSAT OH ist mit einem Touchscreen Bildschirm ausgestattet, d.h. durch Antippen eines Sollwertes am Bildschirm kann der Benutzer folgende Vorgaben für das Backprogramm ändern:

- Backzeit
- Solltemperatur
- Schwadenmenge
- Röschezeit

Folgende Betriebsarten sind möglich:

- Handmodus - händische Eingabe der Backdaten
- Programmmodus - Aufruf von vorher erstellten Backprogrammen



## Vorprogrammieren der PASSAT OH-Steuerung

Die Computersteuerung des PASSAT OH kann von Ihnen auch ohne Backen programmiert werden, wobei die Bedienvorgänge dieselben sind, wie sie beim Backen händisch vollzogen werden.

Bei Arbeiten mit dem PASSAT OH Computer kann jederzeit, falls erforderlich, in den Backverlauf eingegriffen werden, wobei das ursprüngliche Programm das nächste Mal beibehalten oder entsprechend der letzten Veränderung eingespeichert werden kann.

## Rezepturauswahl bei der PASSAT OH-Steuerung

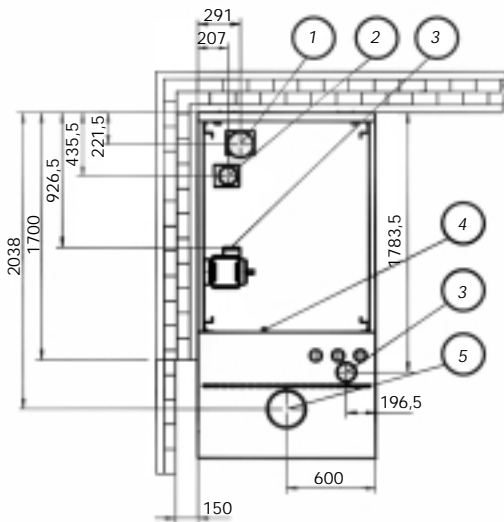
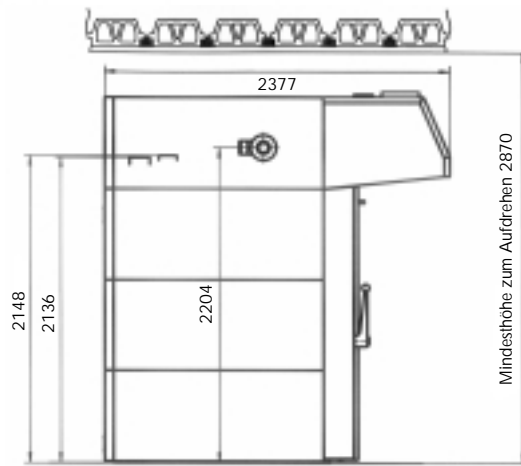
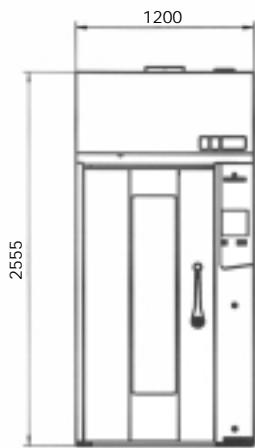
Der Aufruf von vorher erstellten Backprogrammen erfolgt durch entsprechendes Antippen am Touchscreen-Bildschirm. Durch den übersichtlichen Bildschirm wird eine Fehlbedienung weitgehend verhindert. Mehr als 100 Rezepte können über den Touchscreen-Bildschirm aufgerufen und bedienerfreundlich verarbeitet werden.

## Vorzüge der PASSAT OH- Steuerung

- Durch Touchscreen Bildschirm
  - einfache Eingabe von Sollwerten
  - rasche Einflussnahme auf den Backverlauf
- Durch die übersichtliche Menüführung keine Scheu vor dem Programmieren
- Gut sichtbare Fernanzeige von aktueller Ofentemperatur und Backzeit
- Farbbildschirm mit
  - *Graphikmodus*: für aktuellen Soll / Ist-Vergleich
  - *Archivmodus*: zur Darstellung der aktuell aktivierten Rezepturen
  - *Störmodus*: Störungen werden automatisch im Klartext angezeigt und protokolliert
- Es können auch mehrere Öfen von einer Person bei Erzielung gleichmäßiger Qualität bedient werden - fragen Sie auch nach unserer Vernetzungssoftware
- Durch übersichtliche Anzeige der eingespeicherten Backprogramme ist eine rasche Auswahl einer Rezeptur möglich
- Rascher Bildschirmwechsel zwischen den 5 Bildschirmübersichten

*Der Garant für die gleichmäßige Qualität Ihrer Produkte - die neue Computersteuerung - bedienerfreundlich mit übersichtlicher Menüführung und umfangreicher Protokollierung*

# Passat OH - Hauptmaße / Technische Daten



- 1.....Rauchgasrohr
- 2.....Schwadenabzugsrohr
- 3.....Frischluftzufuhr
- 4.....Wasserzufluss
- 5.....Dunstabzug

| Technische Daten                      | für Öl-, Gas- oder Elektroheizung |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| für Backbleche in Euronorm            | 580 x 780 mm<br>580 x 980 mm      |
| Anzahl der Backetagen                 | 18                                |
| Backfläche                            | bis 10,8 m <sup>2</sup>           |
| Einbringmaße für Ofenkörper           | 1450 x 1650 x 2600 mm             |
| Aufdrehmaß bei liegender Einbringung  | 2900 mm                           |
| max. Höhe der Backwagen               | 1795 mm                           |
| Standfläche                           | 2 m <sup>2</sup>                  |
| Rauchgasabzug                         | Ø 180 mm                          |
| Schwadenabzug                         | Ø 125 mm                          |
| Frischluftzufuhr                      | Ø 125 mm                          |
| Wasseranschluss                       | 1/2"                              |
| Elektrischer Anschluss für Ventilator | 3,6 kW                            |
| Elektrische Heizleistung              | 60 kW                             |
| Nennwärmebelastung (Öl/Gas)           | 78 kW                             |

*Passat OH-bewährte Technik  
sichert beste Backqualität für  
ein breites Produktsortiment*

**KOENIG**  
TECHNOLOGY

KÖNIG-Maschinen Gesellschaft m.b.H  
A-8045 Graz-Andritz, Stallegger Straße 80  
Tel.: ++43/316/6901-0, Fax: ++43/316/6901-115  
e-mail: info@koenig.co.at, www.koenig.co.at