



THE BAKER'S
CROWN

STIKKENOFEN ROTO PASSAT SE (SAVE ENERGY)

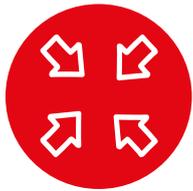
DER MASSSTAB FÜR HOHE ENERGIEEFFIZIENZ
UND MAXIMALER BENUTZERFREUNDLICHKEIT
AUF KLEINER STELLFLÄCHE

LEISTUNGSMERKMALE

Der König Stikkenofen Roto Passat SE ist ein Kompromiss ohne Kompromisse: Auf kleinstem Raum wird maximale Leistung geboten. Die bewährte Technik sorgt für beste, gleichmäßige Backergebnisse. Die durchdachte Konstruktion für ein unvergleichliches Verhältnis Backfläche zu Stellfläche:

KEINER IST KLEINER! UND – EINER FÜR ALLES!

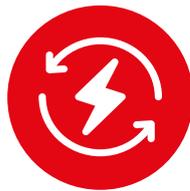
IHRE VORTEILE MIT DEM ROTO PASSAT SE



Stellfläche um bis zu 20% kleiner als bei anderen Stikkenöfen



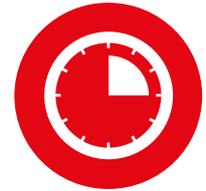
Gleichmäßiges Backergebnis bei Brötchen, Broten und Feingebäck



Hohe Energieeffizienz, dadurch niedrigere Heizkosten und CO₂-Ausstoß



Nahezu wartungsfrei durch sehr robuste und langlebige Bauweise



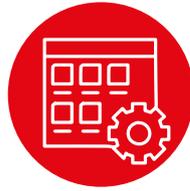
Zeitersparnis durch kürzere Backzeiten & nahtloses Schuss-auf-Schuss Backen



Kurze Montagezeiten und einfache Inbetriebnahme durch qualifiziertes Serviceteam



Gute Zugänglichkeit und dadurch einfache Reinigung



Neue Steuerung für eine Bedienung so einfach wie nie zuvor!

HOHE ENERGIEEFFIZIENZ IN DER „SE – SAVE ENERGY“-VERSION

Der Roto Passat SE bietet im Vergleich zum Vorgängermodell ein wesentliches Einsparungspotential hinsichtlich Energieeffizienz. Der Einsatz eines **2-stufigen Brenners**, eines **Rauchgastemperatursensor**, einer **stufenlosen Schwadenklappensteuerung** sowie eines **innovativen, im Gegenstrom betriebenen Heizregister** schafft die Grundlage für diese hervorragende Energiebilanz.



- durch den Einsatz eines 2-stufigen Brenners (bei Ausführung mit Gasbrenner) werden die Ein- und Ausschaltvorgänge reduziert, eine konstante Backraumtemperatur und gleichmäßige Backergebnisse ermöglicht und ein geringerer Energieverbrauch erreicht
- die Messung der Rauchgastemperatur ermöglicht eine effiziente Regulierung der Brennerleistung und eine Steigerung der Energieeffizienz des Ofens. Die optimale Rauchgastemperatur wird automatisch von der Ofenregelung vorgegeben.
- mittels aktiver stufenloser Schwadenklappensteuerung können Sie die Schwadenschieberöffnung prozentual an das Produkt (zB. Kaiserbrötchen vs. Schwarzbrot) anpassen und auch im Backprogramm hinterlegen
- das im Gegenstromprinzip betriebene Heizregister hat aufgrund des besseren Wärmeübergangs einen hohen Wirkungsgrad, was zu einer geringeren Abgastemperatur führt
- geringere Oberflächentemperatur durch verbesserte Außenisolierung
- Luftmenge regelbar mittels elektrisch verstellbarer Klappe ermöglicht richtigen Energieeinsatz pro Produkt und rasches Schuss-auf-Schuss-Backen



NEUE STEUERUNG ROTO PASSAT SE FÜR EINE BEDIENUNG SO EINFACH WIE NIE ZUVOR!

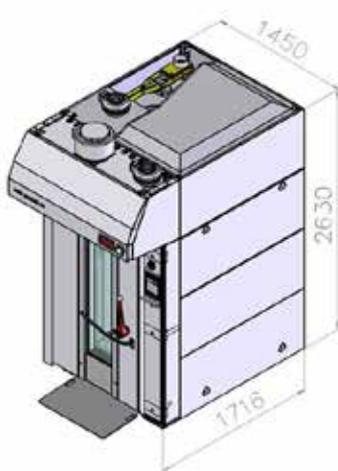
Bei der Entwicklung der neuen Roto Passat SE Steuerung war die maximale Bedienerfreundlichkeit für Sie unser höchstes Ziel. Somit lässt der Roto Passat SE in Bezug auf Bedienerfreundlichkeit keine Wünsche offen. Die neue intuitive Steuerung bietet auf einen Blick eine übersichtliche Darstellung der gesamten Funktionen des Roto Passat SE, sowie verschiedenste Einstellparameter für die Erzielung eines perfekten Backergebnisses.

- übersichtliche, selbsterklärende Darstellung aller relevanten Ofenfunktionen
- Eco Modus zur prozentualen Reduzierung der Ofenleistung zB für Backvorgänge mit halb belegten Stikkenwägen oder bei Backen nach einem längeren Stand-by Betrieb
- Tauen Sie tiefgekühlte Produkte einfach auf: Mit der neuen Auftaufunktion, die mittels pulserender Schwadengabe tiefgekühlte Produkte vor dem Austrocknen schützt. Die Auftaufunktion kann einfach für verschiedenste Produkte als neues Programm gespeichert werden
- „Wipe Modus“ für die Sperrung des Displays zur einfachen Reinigung
- Benutzerverwaltung für die Vergabe verschiedenster Benutzerrechte
- Möglichkeit zur Erstellung eines Produktionsplans zB für die Abarbeitung von Produktionschargen

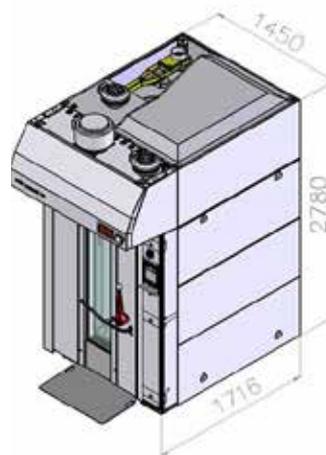
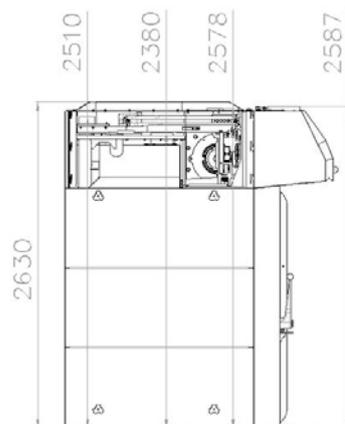
IHRE WEITEREN VORTEILE BEI DER NUTZUNG DES ROTO PASSAT SE

- niedriger Geräuschpegel für angenehmes Backen in der Backstube und im Shop – der Roto Passat SE bietet im Vergleich zu anderen Ofenmodellen eine wesentliche Reduzierung des Geräuschniveaus für den Bediener
- der vergrößerte Innenraum ermöglicht den Einsatz von Backblechgrößen in US-Format
- maximale Backfläche bei minimaler Stellfläche
- wartungsfreundlich durch sehr robuste und langlebige Bauweise
- ein Labyrinthsystem unter dem Drehteller sorgt für besten Schutz gegen Schmutzablagerungen
- schnell wechselbare, durchgehende Türdichtung und Tür-in-Tür-System zur leichten Reinigung der Sichtgläser - dadurch sehr geringe Oberflächentemperatur
- leicht und ohne Werkzeug abnehmbare Einfahrtsrampe
- beste Zugänglichkeit aller mechanischen Bauteile dank Wartungsklappe
- besserer Schutz der elektronischen Baukomponenten durch eine intelligente Luftführung
- im Detail überarbeitete Luftführung zum Erreichen eines perfekten gleichmäßigen Backergebnisses bei allen Produkten
- jeder Ofen wird vor Auslieferung auf bewährte Parameter voreingestellt - dadurch sehr rasche Montage und Inbetriebnahme
- wahlweise erhältlich mit Gas, Ölbrenner oder als Elektroofen

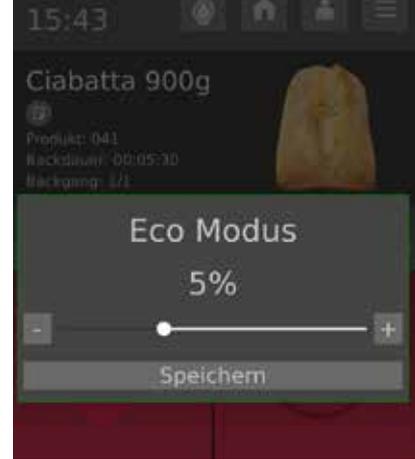
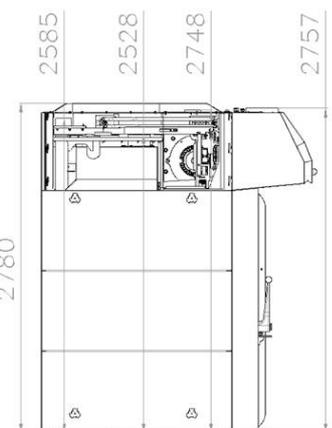
HAUPTABMESSUNGEN



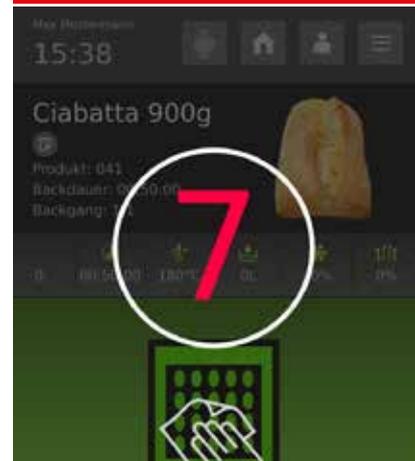
Roto Passat N



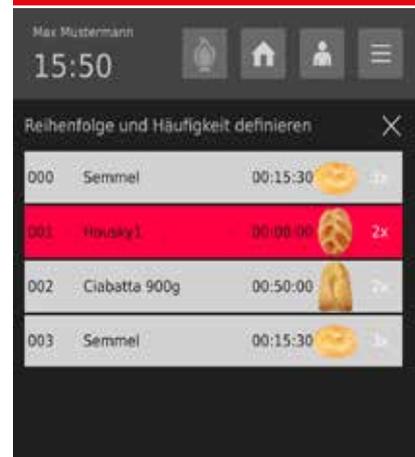
Roto Passat H



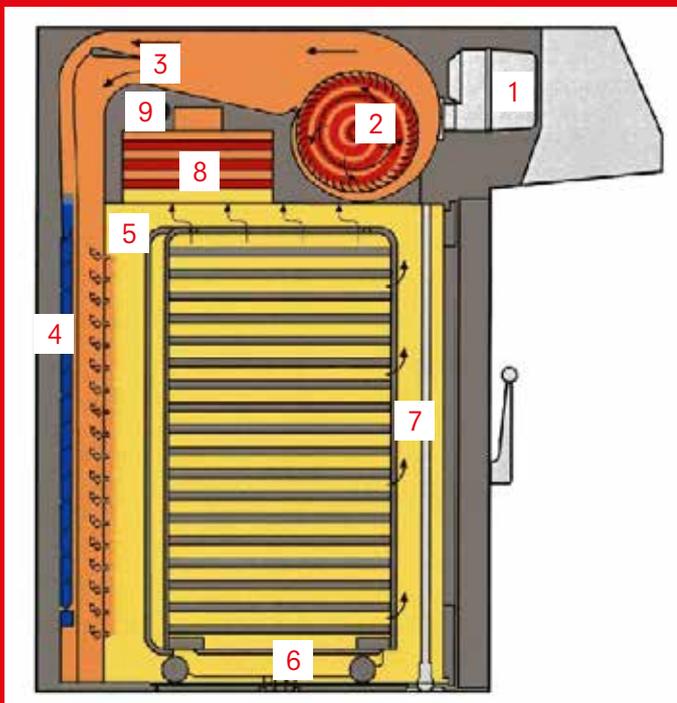
Eco Modus zur prozentualen Reduzierung der Ofenleistung



„Wipe Modus“ für die Sperrung des Displays zur einfachen Reinigung



Möglichkeit zur Erstellung eines Produktionsplans



1. BRENNER

Öl- oder Gasbrenner, elektrische Brenneinheit möglich

2. UMLUFTVENTILATOR

Sorgt für den Transport der heißen Luft in den Backraum bzw. die Rückführung aus dem Backraum ans Heizregister.

3. REGELKLAPPE

Regelt die Luftmenge in Richtung Backraum. Überschüssige Luft strömt immer über den Dampferzeuger und wärmt ihn für den nächsten Backvorgang auf. Somit ist ein Backen Schuss auf Schuss möglich.

4. SCHWADENAPPARAT

Besteht aus Einzelsegmenten, großer Speichermasse und Oberfläche zur Wasserverdampfung. Kaskadenprinzip: Wasser strömt auf einem weiten Weg über die heißen Elemente nach unten, daher große Verdampfungsfläche. Elemente leicht auszubauen und zu reinigen. Liegt direkt im Heißluftstrom, unmittelbar nach dem Heizregister. Mit durchflussgeregeltem Magnetventil.

5. SCHLITZWAND

Genau berechnete und vor Ort fein justierbare Schlitze gewährleisten die kontrollierte Beaufschlagung des Backraums mit der heißen Luft – in Verbindung mit dem rotierenden Drehteller wird ein gleichmäßiges Backergebnis sicher gestellt.

6. DREHTELLER

Robuste Ausführung, rasch ausbaubar zur einfachen Reinigung. Antriebseinheit mit Blockierschutz (falls sich ein Wagen verkeilt). Wartungsfreie Lagerung. Vorbereitet zur Aufnahme von Backwagen verschiedener Hersteller.

7. RÜCKSAUGSCHACHT

Leitet die verbrauchte Luft vom Backraum zum Heizregister zurück.

8. HEIZREGISTER

Die aus dem Backraum rückströmende Luft wird durch die Rauchgase aus der Brennerkammer erhitzt und strömt wieder in den Backraum zurück. Die große Oberfläche des Wärmetauschers ergibt einen hohen Wirkungsgrad.

9. AUSSENVERKLEIDUNG

Die mit Mineralwolle isolierten Edelstahlpaneele sorgen für gute Wärmedämmung und dadurch niedrige Oberflächentemperatur.

Leicht und ohne Werkzeug abnehmbare Einfahrtsrampe



Rund-um abgedichtete Tür für minimierten Wärmeverlust



Drehteller mit Labyrinthsystem sorgt für besten Schutz gegen Ablagerungen





IHRE PRODUKTVIELFALT

Der Roto Passat SE ist für Ihr komplettes Produktsortiment ausgelegt. Vom rustikalen Brot über Kleingebäck und Feingebäck bis hin zur Konditorware. Der Ofen eignet sich außerdem sehr gut für halbgebackene Produkte.



TECHNISCHE DATEN IM VERGLEICH

	980 N	980 H
für Backbleche in US-Formaten	660 x 460, 920 mm	660 x 460, 920 mm
für Backbleche in Euronorm	580 x 780, 980 mm	580 x 780, 980 mm
Anzahl der Backetagen	18	20
Backfläche	bis 12 m ²	bis 13 m ²
Abmessungen B x T x H	1450 x 1716 x 2630 mm	1450 x 1716 x 2780 mm
Aufdrehmaß bei liegender Einbringung	2958 mm	3105 mm
max. Höhe der Backwagen	1810 mm	1960 mm
Standfläche	2,5 m ²	2,5 m ²
Rauchgasabzug	Ø 176 mm	Ø 176 mm
Schwadenabzug	Ø 120 mm	Ø 120 mm
Frischlufzufuhr	Ø 127 mm	Ø 127 mm
Wasseranschluss	1/2"	1/2"
Elektrischer Anschluss für Ventilator und Drehteller	5 kW	5 kW
Elektrische Heizleistung	62 kW	62 kW
Heizleistung (Öl/Gas)	84 kW	90 kW
Gewicht	1700 kg	1800 kg



VERTRAUEN ENTSTEHT DURCH GUTE ERFAHRUNGEN UND DURCH SICHERHEIT

TESTEN SIE UNS IM KUNDENVORFÜHRZENTRUM!

Jede Investition, die Sie heute tätigen, verbessert schon morgen Ihre Aussichten auf noch mehr Erfolg. Voraussetzung dafür ist allerdings die Gewissheit, das Kapital richtig eingesetzt zu haben. Meistens stellt sich das erst im Nachhinein heraus. König bietet Ihnen die Möglichkeit, schon vorher auf Nummer sicher zu gehen.

Damit Sie nicht die Katze im Sack kaufen: Testen Sie König Maschinen auf Herz und Nieren in unserem Kundenvorführzentrum

Besuchen Sie uns in unserem Kundenvorführzentrum in Graz oder in Dinkelsbühl. Mit Ihren Rezepten und Rohstoffen filtern wir gemeinsam das Optimum heraus. Solange, bis Sie zufrieden sind. Gegebenfalls justieren wir unsere Aggregate neu und starten von vorn. Damit Sie punktgenau bieten können, was Ihre Kunden wollen. Testen Sie zukünftige Erfolge, bevor Sie investieren. Unter realen Bedingungen und mit Ihren Zutaten. Unser Technikum macht es möglich. Vereinbaren Sie Ihren Termin noch heute.

SERVICE UND ERSATZTEILE VOM HERSTELLER!

Jede Maschine und Anlage wird, bevor sie das Haus König verlässt, mit Teig getestet und eingefahren. Die meisten unserer Monteure haben zuerst Bäcker gelernt. Sie montieren die Anlagen bei König und nehmen sie dann bei Ihnen in Betrieb. Die wissen, worauf's ankommt. Und sollte einmal ein Problem auftauchen, steht Ihnen unsere Ersatzteil- und Serviceabteilung zur Verfügung. Tag und Nacht. Weltweit.

WÄHREND DER BÜROZEITEN: +43 316.6901.0
AUSSERHALB DER BÜROZEITEN: +43 316.6901.739



KÖNIG THE BAKER'S
CROWN

König Maschinen Gesellschaft m.b.H.
Stattegger Straße 80, 8045 Graz, AUSTRIA
Tel.: +43 316 6901-0, Fax: +43 316 6901-115
info@koenig-rex.com, www.koenig-rex.com

Folgen Sie uns auf
unseren digitalen Kanälen.

scan here

