



THE BAKER'S
CROWN

STIKKENOFEN ROTO PASSAT SE (SAVE ENERGY) EL

DER MASSSTAB FÜR HOHE ENERGIEEFFIZIENZ UND MAXIMALE BENUTZER-
FREUNDLICHKEIT AUF KLEINER STELLFLÄCHE
ELEKTRISCH BEHEIZT

LEISTUNGSMERKMALE

Der Stikkenofen Roto Passat SE ist in elektrischer Ausführung die nachhaltige und wartungsfreie Unterstützung für Ihre Bäckerei. König ist der Partner für Ihren elektrischen Ofen mit einer Erfahrung von **mehr als 30 Jahren und dutzenden ausgelieferten Öfen mit elektrischem Anschluss weltweit.**

Sorgen Sie schon heute für die Zukunft Ihrer Bäckerei vor und setzen Sie auf erneuerbare Energie mit Strom. Die Öfen zeichnen sich durch hohe Nachhaltigkeit, langjährigen Betrieb und schnelle Inbetriebnahme aus – und das bei gewohnt gleichmäßigem Backergebnis für all Ihre Produkte.

Energieeffizienz & Nachhaltigkeit

- Mit dem elektrischen Ofen können Sie nahezu **100% der Anschlussleistung ohne Verlustenergie** für Ihre Backvorgänge nutzen.
- Durch die schnelle Reaktionszeit der elektrischen Heizung haben Sie minimale Überschwingungen, Sie erreichen also auch bei Programmwechsel immer sofort die gewünschte Backraumtemperatur
- Sie benötigen im Vergleich zu Öl- oder Gasheizungen keinen Abgaskamin für Rauchgas
- Luftmenge regelbar mittels elektrisch verstellbarer Klappe ermöglicht richtigen Energieeinsatz pro Produkt und rasches Schuss-auf-Schuss-Backen
- Erhebliche Reduktion von CO₂-Emissionen im Vergleich zu Öl- oder Gasheizungen



Heizleistung

- Heizung über Rippenrohrheizkörper mit Heizelementen
- Elektrische Öfen werden mit separatem Anschlusskasten geliefert und in Betrieb genommen
- Es sind standardmäßig 24 bzw. 28 Heizelemente verbaut
- Im laufenden Betrieb werden bei Kleingebäck von rund 60g nur mehr 50-60% der verfügbaren Anschlussleistung benötigt – in den Backvorgängen liegt die Heizleistung dadurch bei ca. 35 kW im Vollbetrieb (abhängig von Produkten und Blechbelegung)

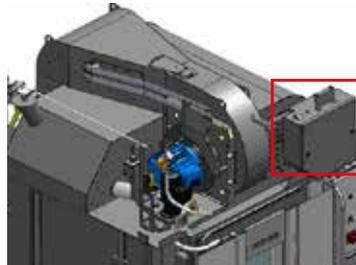
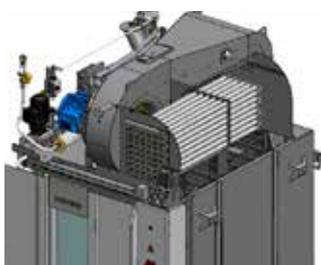
	IEC	UL
Heizelemente	24	28
Elektrische Heizleistung	62 kW	56 kW
Elektrische Anschlussleistung	3x208-240V 50(60)Hz oder 3x380-480V 50(60)Hz	

Wartung & Betriebssicherheit

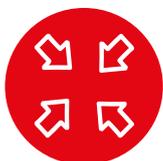
- Nahezu wartungsfreier Betrieb, weil Ofen keinen Brenner enthält – dadurch schnellere Inbetriebnahme und Entfallen jährlicher gesetzlicher Inspektionen
- Gasleitungen oder Schwankungen in der Gasqualität können Gefahrenquellen für Ihre Bäckerei bedeuten. Der elektrisch angeschlossene Ofen bietet höchste Betriebssicherheit und Konstanz in Ihrer Produktion.

Heizung erfolgt über einen Rippenrohrheizkörper mit Heizstäben

Klemmenkasten an Ofenfront einfach zugänglich



IHRE VORTEILE MIT DEM ROTO PASSAT SE VON KÖNIG



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!