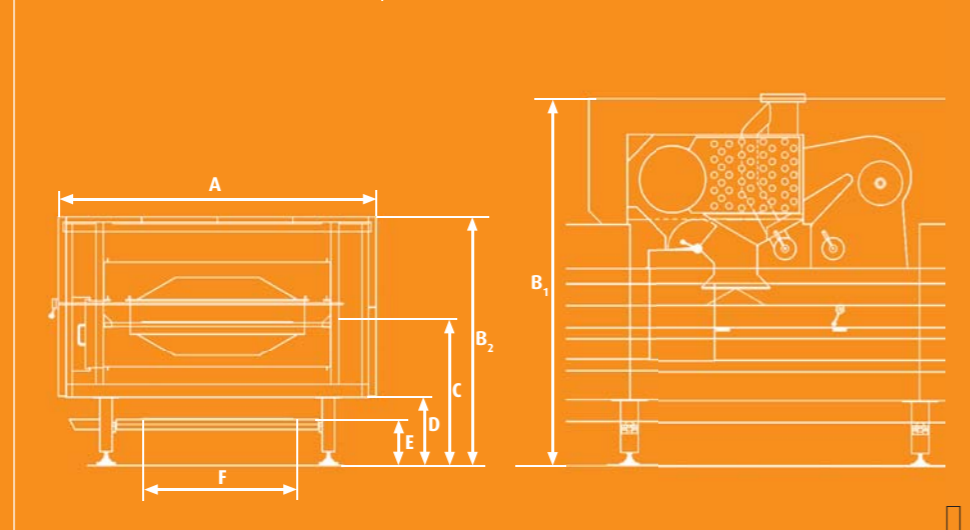


		SNK 800	SNK 1000	SNK 1200	SNK 1400	SNK 1600
Arbeitsbreite (F)	[mm]	800	1000	1200	1400	1600
Ofenbreite (A)	[mm]	1900	2100	2300	2500	2700
<b>Ofenhöhe</b>						
Brennermodul (B <sub>1</sub> )	[mm]	2500 - 2650				
Sonstige Module (B <sub>2</sub> )	[mm]	1650 - 1800				
Bandhöhe (C)	[mm]	950 - 1100				
Bodenfreiheit (D)	[mm]	450 - 600				
Lichter Durchgang (Höhe)	[mm]	105				
Höhe Bandrücklauf, Standard (E)		300				
Backraumbreite	[mm]	1300	1500	1700	1900	2100
Ofenlängen	[m]	6 + je 2				
Beheizung		Gas, Öl				
Backgutträger		Netzband oder Stahlband				



# VARIOBAKE

FÜR HÖCHSTE  
QUALITÄTSANSPRÜCHE

**VERTRIEB**

**WERNER & PFLEIDERER**  
**Industrielle Backtechnik GmbH**  
 Frankfurter Straße 17  
 71732 Tamm  
 Germany  
 Fon + 49 (0) 7141-202-0  
 Fax + 49 (0) 7141-202-111  
 info@wpib.de  
 www.wpib.de

*Wir verfügen über weitere Niederlassungen in Frankreich, Italien, Belgien, Österreich, Russland und den USA. Vertretungen mit Service-Stationen finden sich darüber hinaus in allen Regionen der Welt.*



VAR-D-01-07



# KONVEKTION & STRAHLUNG VARIABEL & INDIVIDUELL

Die flexible Einstellung der Backkurve durch die Möglichkeit der Kombination aus Konvektion und Strahlung ermöglicht ein vielfältiges Backwarensortiment äußerst rationell herzustellen. Der VARIOBAKE eignet sich besonders für Weichkeks, Laugengebäck und Spezialprodukte.

## VARIOBAKE Tunnelofen – Eigenschaften und Vorteile auf einen Blick:

- Konsequente Modulbauweise
- Leichte Zugänglichkeit durch große Reinigungsöffnungen
- Hochwertige Isolierung
- Höchst flexibel in der Anpassung an das individuelle Backprofil
- Ausströmgeschwindigkeit der Backraumumluft für Ober- und Unterhitze separat regelbar
- Brenner mit Wärmetauscher Gas- oder Ölbeheizt



**Modulare Bauweise:**  
Kurze Montagezeiten, schnelle Verfügbarkeit, geringe Transportkosten

### Modular

Die modulare Bauweise ermöglicht individuelle Ofenkonfigurationen sowie die Kombination mit allen anderen WP-Dauerbacköfen.

### Hygiene

Einfache Reinigung und Zugänglichkeit zum Backraum.

### Energie sparend

Geringe Abgastemperaturen und die vorbildliche Wärmeisolierung garantieren einen effizienten Energieeinsatz.

### Optimale Backergebnisse

Produktangepasste Heizsysteme, schnelle Wärmeübertragung, kurze Backzeiten sichern die Herstellung von Premiumqualität.

### Dauerläufer

Höchste Qualität, solide Ausführung, geringer Wartungsbedarf ergeben eine zukunftssichere Verfügbarkeit.



## Intelligente Steuerung



### Einfachste Bedienung

Die Bedienung erfolgt vom Monitor aus und ist durch die Verwendung der Soft-key-Technik leicht verständlich. Dabei können im Speicher Backprozessdaten von bis zu 99 verschiedenen Rezepten hinterlegt werden.

### Automatisch – kein Problem

Backzeit, Heizgastemperatur, Zonentemperaturen werden automatisch analog der entsprechenden Rezeptur eingestellt und geregelt. Alle backrelevanten Schieber und Klappen können elektrisch angetrieben und in die Steuerung integriert werden.

### Alles unter Kontrolle

Sämtliche Betriebsdaten und das Temperaturprofil über alle Zonen, sowie alle Betriebsmeldungen werden im Monitor angezeigt und gespeichert.



VARIOBAKE mit Brennermodul

## Ofenkonfiguration

