

UNITHERM®

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Abmessungen		UNITHERM	
Außenmaße	(B x T x H) mm	1.350 x 2.050 x 2.980	
Erforderliche Mindestraumhöhe	mm	3.030	
Lichte Höhe des Backraums	mm	1.840	
Max. Bodenbelastung	kg	600	
Stikkenwagen / Bleche			
Stikkenwagenhöhe max.		1.800	
Blechgröße max.		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	75	
Elektrischer Anschluss bei Öl-/Gasheizung für Ventilator und Steuerung	kVA	5,6	
Heizleistung bei Öl-/Gasbefuerung	kw	104	

WERNER & PFLEIDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH

von-Raumer-Str. 8-18 // D-91550 Dinkelsbühl // Fon +49 9851-905-0 // Fax +49 9851-905-342 //
info@wp-l.de // www.wp-l.de // www.wpbakerygroup.com



UNITHERM®
Stikkenofen mit stehendem Wagen

UNITHERM®



WP CLEANTEC

- Hygienebackkammer



WP GREENENERGY

- WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL
- WP THERMOGATE



WP SMARTCONTROL

- Leichte Bedienbarkeit durch abrufbare Produktprogramme/ Piktogramme



WP BAKINGQUALITY

- WP VARIOPILOT - produktspezifisch optimierbare Luftführung für höchste Gebäckqualität
- WP THERMOGATE



VORTEILE // WP VARIOPILOT // WP THERMOGATE // KURZE AUFHEIZZEITEN // FLEXIBLES SCHWADENSYSTEM MIT HOCHLEISTUNGSSCHWADEN // HYGIENEBACKKAMMER // BESTE BACKERGESNISSE

AUSSTATTUNG

- WP NAVIGO II PROFI-CONTROL
- Integrierte Fernanzeige in Display
- WP THERMOGATE

OPTIONEN

- WP VARIOPILOT
- WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL
- Große Dunstabzugshaube mit Ventilator
- Edelstahlverkleidung der Seitenwände und Rückwand
- Schallschluckhaube für Umwälzventilator

WP NAVIGO® II PROFI-CONTROL-STEUERUNG

- Großes Display mit bester Auflösung und großen Schriften
- Einfache und logische Bedienung über Touchbedienfeld mit Piktogrammanzeige
- Einfache und logische Programmierung
- Individuelle Rezepturerstellung
- Speicher für 250 Rezepte
- Vollautomatische Beschwadung
- Rezepturen- und Datensicherheit durch Datenspeicherung auf herausnehmbarer SD-Karte und USB-Schnittstelle
- Temperatur- und Restbackanzeige über das Display
- Rückwärtskompatibel mit geringem Aufwand
- Vernetzung und Ferndiagnose mit WP OVEN-CONTROL
- Bild für Touchscreen Screenshot

WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL

- Minimierung des Energieverlustes während Backpausen durch:
- Standby-Funktion mit gesteuerter Temperaturreduzierung



WP NAVIGO II PROFI-CONTROL

WP OVEN-CONTROL

- Ferndiagnose über Internet
- Bildschirmbedienung über Internet
- Vernetzung einzelner Öfen
- Master Slave

NUTZEN

- Stikkenofen mit stehendem Wagen: kein zusätzlicher Antrieb
600 kg Bodenbelastung
- 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
- Großflächiger Wärmetauscher: Hoher Wirkungsgrad Energieeinsparung
- Umlaufende Türdichtung mit Rampe: keine bodenlaufende Dichtung dampfdichter Ofen, Schwaden bleibt im Ofen und verteilt sich gleichmäßig
- Große Dunstabzugshaube
- 3-seitige Anstellmöglichkeit: beste Raumausnutzung

WP THERMOGATE

- Minimierung des Energieverlustes beim Stikkenwagenwechsel
- Effizientes Schuss-auf-Schuss-Backen
- Geringe Austrocknung
- Ermöglicht das Anbacken mit fallender Backkurve



Nach der Schwadeneinwirkzeit öffnet das „Gate“ und sofort steht die volle Heizleistung durch die gespeicherte Energie in der Backkammer bereit.



Das „Gate“ ist geschlossen. Brenner und Umwälzer laufen weiter und halten die Backenergie bereit. Der neue Backwagen wird eingeschoben und der Schwaden kann in ruhender Atmosphäre einwirken.



Der Heißluftstrom wechselt alle 90 Sekunden von links nach rechts. Das bringt die beispielhafte, gleichmäßige Bräunung.