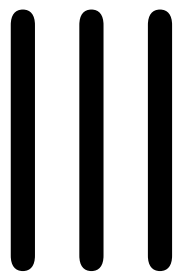
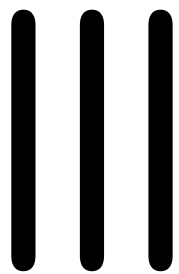


DANBAKE®



Stikovn
Rack Oven
Stikkenofen



≡ **DANBAKE** ≡ ovnen, en ny generation i unikt design og meget høj kvalitet, hvor front og døre er udført i mønstervalset rustfri AISI 304 stål, der giver en meget flot finish. Alle øvrige dele i rustfri AISI 304 stål.



D50

≡ **DANBAKE** ≡ ovnen fremstilles for 1- 8 stik. Herudover findes den i flere variationer, som tilgodeser stort set ethvert behov. Og alle modeller kan leveres som sidefyret eller bagfyret til el, olie eller gas. Det energibesparende brændkammer har rigelig kraft til hyppige skift af stikvogne.

≡ **DANBAKE** ≡ ovnen har en høj dampkapacitet, som giver en meget stor sikkerhed for et godt resultat.

≡ **DANBAKE** ≡ ovnen har lang levetid, stor driftsikkerhed, varmereflekerende dobbelt dørglas(EKO PLUS), let og enkel betjening, rengøringsvenligt design, og er nem at vedligeholde.



The ≡ **DANBAKE** ≡ oven represents a new generation in unique high-quality design. Its front and door are made of pattern-rolled AISI 304 stainless steel, giving it a very stylish finish. All other components are made of AISI 304 stainless steel.

The ≡ **DANBAKE** ≡ oven is manufactured to accommodate 1- 8 racks. In addition, there are many different models, which satisfy just about every possible need. All models can be supplied with side or rear burning chambers, heated by electricity, oil or gas. The energy saving burning chamber has sufficient power for frequent loading of racks.

The ≡ **DANBAKE** ≡ oven has a high steam capacity, which ensures good results.

The ≡ **DANBAKE** ≡ oven has a long life, is very reliable, has a heat-reflective doubleglazed door (EKO PLUS), is easy and simple to use and specially designed for easy cleaning and maintenance.



≡ **DANBAKE** ≡ Stikkenbacköfen der neuen Generation, zeichnen sich durch Ihr einzigartiges Design und einer hohen Fertigungs-Qualität aus. Die komplette Front wird aus mustergewalztem AISI 304 Edelstahl gefertigt. Alle übrigen Teile bestehen natürlich auch aus AISI 304 Edelstahl.

≡ **DANBAKE** ≡ Stikkenbacköfen haben Kapazität von einem bis maximal acht Stikkenwagen. Da sie in verschiedenen Variationen und Ausführungen wie z.B. Brenner seitlich oder in der Front geliefert werden können sind sie für jeden Einsatz geeignet. Sämtliche Modelle können mit Strom, Öl- und Gas beheizt werden.

Die Energiesparende Brennkammer und die sehr leistungsfähige Schwadenanlage garantieren die richtige Backatmosphäre sowie eine ausreichende Schwadenbildung die für ein Schuss auf Schuss Backen notwendig sind.



Der Name ≡ **DANBAKE** ≡ Ofen steht für lange Lebensdauer und einem hohen Mass an Betriebssicherheit.

Das wärmereflektierende doppelt verglaste Sichtfenster (EKO PLUS) ist energisparend. Die Digital Steuerung ist leicht und einfach zu bedienen. Modernste Materialien garantieren Ihnen einfache Reinigung und Pflege für eine lange Lebensdauer.

Standard digital kontrolpanel

Enkelt og overskueligt display.

Monteret som standard på alle ≡ DANBAKE ≡ ovne.

Standard digital control panel

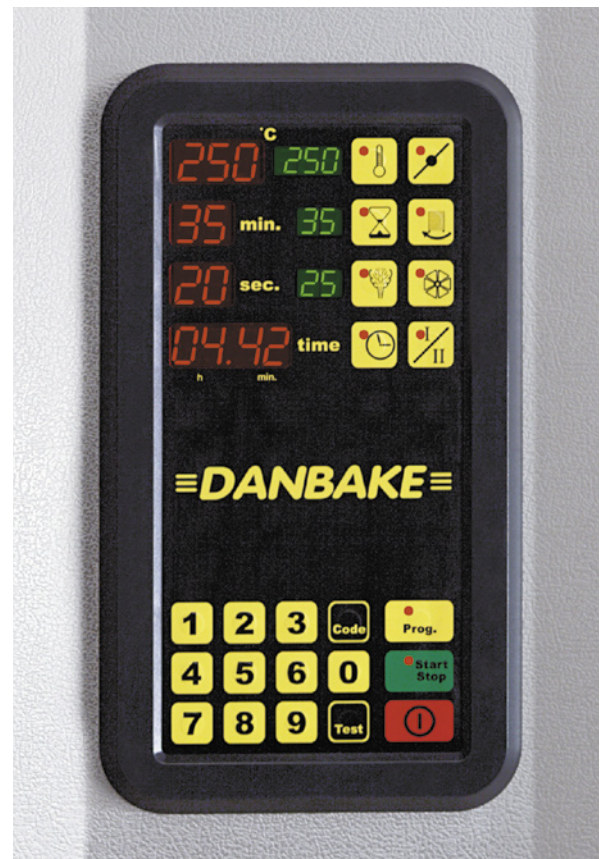
Simple and logical display layout.

Included as standard on all ≡ DANBAKE ≡ ovens.

Standard Digital Steuer- und Kontroll Paneel

Einfach und übersichtliche Anzeige.

Standardausführung für alle ≡ DANBAKE ≡ Öfen.



Digital kontrolpanel for microprocessorstyring

Microprocesstyringen har 99 programmer med hver 20 programtrin. Hvert program kan navngives med op til 12 karakterer.

Digital control panel for microprocessor sequencing

Microprocessor control with 99 programs, each with 20 steps. Each program can be named with 12 characters.

Digital Steuer- und Kontroll Paneel für die Microprozesssteuerung

Die digitale Microprozess-Steuerung bietet 99 Programme mit je 20 Programm-Schritten, jedes Programm kann mit maximal 12 Zeichen betitelt werden.



Tekniske Data



OVN MODEL	D50	D100	D150	D200	D300	D400	*D600
Opvarmning	EL OLIE GAS	EL OLIE GAS	EL OLIE GAS	EL OLIE GAS	EL OLIE GAS	EL OLIE GAS	OLIE GAS
kW	41 2,5 2,5	41 2,5 2,5	51 2,5 2,5	70 2,5 2,5	90 2,5 2,5	120 5,0 5,0	5,0 5,0
Effekt olie, gas kW	58 58	58 58	75 75	93 93	105 105	133 133	175 175
Anbefalet sikring	63 16 16	63 16 16	80 16 16	125 16 16	160 16 16	200 20 20	20 20
Udvendig bredde x dybde mm	1425 x 1290	1800 x 1550	2110 x 1615	2250 x 1800	2650 x 2050	3050 x 2325	2640 x 3555
Udvendig bredde x dybde mm	—	1425 x 2000	1550 x 2160	1650 x 2340	2050 x 2650	2250 x 3125	3350 x 2650
Antal vogne - pladestørrelse	1 - 460x610	1 - 460x610 1 - 450x740	1 - 600x800 1 - 580x780	2 - 460x610 1 - 600x1000	3 - 460x610 3 - 500x660 2 - 580x780 1 - 800x1000	4 - 460x610 2 - 600x1000	4 - 600x800 2 - 800x1000
Højde mm	2450	2450	2450	2450	2450	2450	2450
Stikvognhøjde	1870	1870	1870	1870	1870	1870	1870

Sidefyret

Bagfyret

* Leveres kun som olie- og gas opvarmet og kun versioner "C" og "F"
Max. stikvognsstørrelse 660 x 800 ved 4 vogne.

Technical Specifications



OVEN MODEL	D50	D100	D150	D200	D300	D400	*D600
Heating	EL OIL GAS	EL OIL GAS	EL OIL GAS	EL OIL GAS	EL OIL GAS	EL OIL GAS	OIL GAS
kW	41 2,5 2,5	41 2,5 2,5	51 2,5 2,5	70 2,5 2,5	90 2,5 2,5	120 5,0 5,0	5,0 5,0
Power oil, gas kW	58 58	58 58	75 75	93 93	105 105	133 133	175 175
Recommended fuse	63 16 16	63 16 16	80 16 16	125 16 16	160 16 16	200 20 20	20 20
External width x depth mm	1425 x 1290	1800 x 1550	2110 x 1615	2250 x 1800	2650 x 2050	3050 x 2325	2640 x 3555
External width x depth mm	—	1425 x 2000	1550 x 2160	1650 x 2340	2050 x 2650	2250 x 3125	3350 x 2650
No. of racks - tray size	1 - 460x610	1 - 460x610 1 - 450x740	1 - 600x800 1 - 580x780	2 - 460x610 1 - 600x1000	3 - 460x610 3 - 500x660 2 - 580x780 1 - 800x1000	4 - 460x610 2 - 600x1000	4 - 600x800 2 - 800x1000
Height mm	2450	2450	2450	2450	2450	2450	2450
Height of rack	1870	1870	1870	1870	1870	1870	1870

Burning chamber on the side

Burning chamber on rear

* Can only be delivered as oil- and gas heated and only in the versions "C" and "F"
Max. rack size 660 x 800 mm by 4 racks.

Technische Daten



OFEN MODELL	D50	D100	D150	D200	D300	D400	*D600
Heizung	STROM ÖI GAS	STROM ÖI GAS	STROM ÖI GAS	STROM ÖI GAS	STROM ÖI GAS	STROM ÖI GAS	ÖI GAS
kW	41 2,5 2,5	41 2,5 2,5	51 2,5 2,5	70 2,5 2,5	90 2,5 2,5	120 5,0 5,0	5,0 5,0
Leistung Öl Gas kW	58 58	58 58	75 75	93 93	105 105	133 133	175 175
Empfohlener Anschlusswert	63 16 16	63 16 16	80 16 16	125 16 16	160 16 16	200 20 20	20 20
Aussen Breite x Tiefe mm	1425 x 1290	1800 x 1550	2110 x 1615	2250 x 1800	2650 x 2050	3050 x 2325	2640 x 3555
Aussen Breite x Tiefe mm	—	1425 x 2000	1550 x 2160	1650 x 2340	2050 x 2650	2250 x 3125	3350 x 2650
Anzahl der Wagen - Blechmasse	1 - 460x610	1 - 460x610 1 - 450x740	1 - 600x800 1 - 580x780	2 - 460x610 1 - 600x1000	3 - 460x610 3 - 500x660 2 - 580x780 1 - 800x1000	4 - 460x610 2 - 600x1000	4 - 600x800 2 - 800x1000
Höhe	2450	2450	2450	2450	2450	2450	2450
Höhe der Stikkenwagen	1870	1870	1870	1870	1870	1870	1870

Brenner in der Front

Brenner seitlich

* Werden nur mit Öl- und Gas beheizt, und nur als "C" und "F" Modell geliefert.
Max. Stikkenwagen Größe 660 x 800 Mm. bei 4 Stikkenwagen.



A.J. Bagerimaskiner A/S blev grundlagt i 1979 som service- og handelsfirma.

Siden 1986 har vi produceret den kendte ≡ *DANBAKE* ≡ ovn, som siden starten er solgt over det meste af verden.

I årene frem til nu har vi yderligere udvidet vor produktion med spiralæltmaskine, raskeskab og raskeautomat, alt naturligvis i samme håndværksmæssig høje kvalitet som ≡ *DANBAKE* ≡ ovnen.

En bred vifte af forhandleraftaler, naturligvis alle omfattende kvalitetsprodukter, gør A.J. Bagerimaskiner A/S til et naturligt valg som leverandør af såvel enkelte maskiner, som af komplette bagerier.



A.J. Bagerimaskiner A/S was founded in 1979 as a service and trading company.

Since 1986 we have been producing the well-known ≡ *DANBAKE* ≡ oven, which from the outset has been sold in most parts of the world.

Over the years, we have extended our production to spiral dough kneaders, proving cabinets and automatic provers, all manufactured of course, to the same high-quality standard of workmanship as the ≡ *DANBAKE* ≡ oven.

A wide range of distribution agreements naturally available for all of our quality products makes A.J. Bagerimaskiner A/S the perfect choice of supplier for both individual machines and complete bakeries.



Die Firma A.J. Bagerimaskiner A/S wurde im Jahre 1979 als Service- und Handelsfirma gegründet.

Seit 1986 produzieren wir den bekannten ≡ *DANBAKE* ≡ Stikkenbackofen, der sofort in fast alle Länder der Erde exportiert wurde.

In den letzten Jahren haben wir unsere Produktion ausgebaut und die Fertigungspalette um Spiralknetmaschinen, Gärschränken und Gärklima-Automaten erweitert. Natürlich werden auch diese Qualitäts-produkte in bekannten ≡ *DANBAKE* ≡ -Qualität gefertigt die auf eine langjährige Erfahrung und Kompetenz im Anlagenbau beruht.

Eine breite Palette von Handelsvertretungen, selbstverständlich alle Produkte in geprüfter ≡ *DANBAKE* ≡ Qualität, machen A.J. Bagerimaskiner A/S zum kompetenten Partner bei alle Ihren Investitionen. Natürlich auch, wenn es um die Einrichtung einer kompletten Backstube geht.



Spiralæltmaskine
Spiral Dough Kneader
Spiralknetmaschine



Raskeskab
Proving Cabinet
Gärschrank



Raskeautomat
Automatic Proving Unit
Gärungsautomat

≡ *DANBAKE*[®] ≡



Over 3000 m² produktionslokaler.
 Montering og service af
 ≡ DANBAKE ≡ produkter udføres
 af fabriksuddannede montører.

≡ DANBAKE ≡
 er et kvalitetsprodukt, der bygger
 på mange års ekspertise og
 erfaring i produktion og
 installation af bagerimaskiner,
 hvilket gør det til et oplagt valg,
 når kun det bedste er godt nok.

More than 3000 m² factory.

Fully trained technicians
 assemble and service your
 ≡ DANBAKE ≡ products.

≡ DANBAKE ≡ is a quality
 product, based on many years'
 experience and expertise, which
 makes it the obvious choice when
 only the best is good enough.

Produktionsrums over 3000 m².

Die Montage- und der Kundendienst für alle ≡ DANBAKE ≡
 Produkte werden ausschliesslich
 von speziell in unserem Werk
 geschulten Monteuren ausgeführt.

≡ DANBAKE ≡ Qualität gefertigt die auf eine langjährige
 Erfahrung und Kompetenz im
 Anlagenbau beruht, wie macht
 es zur gegebenen Wahl, wenn
 nur das Beste gut genug ist.

Med forbehold for ændringer og trykfejl

Subject to changes and printer's errors

Unter Vorbehalt Änderungen und Druckfehler

≡ DANBAKE® ≡

A.J. Bagerimaskiner A/S
 Industriskellet 11
 DK 3300 Frederiksværk
 Phone: +45 47 77 20 98
 Fax: +45 47 72 06 63
 www.danbake.dk

