AGRMax 180/250/6

Pellet-Holzbackofen mit 6 Backebenen

Echtes Holzofenbrot für Bäckereien, die in großen Mengen backen: Jede der sechs Backebenen wird direkt im Backraum mit naturbelassenen Holzpellets befeuert – exakt dosiert und sehr raucharm. Gefertigt in Österreich.

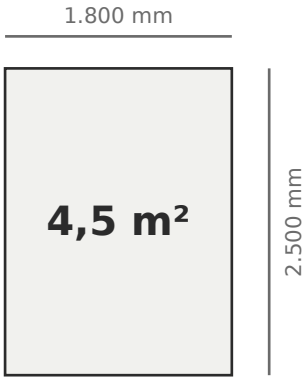
6 Ebenen
je 1.800 × 2.500 mm

27 m²
Gesamtbackfläche

6 Brenner
Tiro Pellet 100, 50–100 kW

Technische Daten

Modell	**AGRMax 180/250/6**
Backebenen	**6**
Backflächenbreite je Ebene	**1.800 mm**
Backflächentiefe je Ebene	**2.500 mm**
Backfläche je Ebene	**4,5 m²**
Gesamtbackfläche	**27,0 m²**
Bodenbelag	**Weiberner Tuffstein**
Befeuerung	**6 × Tiro Pellet 100**
Brennertyp	**Zentrifugalgebläsebrenner**
Brennerleistung	**6 × 50–100 kW**
Pelletverbrauch je Brenner	**10–20 kg/h**
Brennstoff	**Holzpellets (naturbelassen)**
Steuerung	**Touchdisplay und App**
Beschickung	**AGR Clean-Loader (erforderlich)**
Netzanschluss Brenner	**230 V / 50 Hz**
Elektro-Planungswert[1]	**5,2 kW**



Backfläche je Ebene · 6 × 4,5 m² = 27 m²

Automatik und Bedienung

Exakt dosierte Pelletzufuhr, Druckluftreinigung, Touchsteuerung und App. Betrieb nur mit dem AGR Clean-Loader – separates Produkt, perfekt abgestimmt.

Speicherbacktechnik

Massive Speicherwände aus Feuerbeton-Schamotte-Masse, Tuffsteinböden und die isolierte Wärmespeichertür halten die Wärme im Backraum. Hohe Wärmespeicherung und natürliche Strahlungswärme im Backraum – ideal für große Laibe und kräftige Kruste.

Backen auf Tuffstein

Der Weiberner Tuffstein aus der Vulkaneifel nimmt Feuchtigkeit aus dem Teig auf und gibt sie beim Backen wieder ab. So entsteht der typische Charakter von Holzofenbrot.

[1] Planungswert inklusive Reserve für Brenner, Steuerung und Türmotoren. Pelletzuführung und weitere Aggregate gesondert. Technische Änderungen vorbehalten.

AGR Biotec GmbH
Amerling 134c · 6233 Kramsach · Österreich

www.agrbiotec.com
+43 660 5800923 · info@agrbiotec.com