

**FRIEDRICH ETAGENBACKÖFEN**  
**EINFACH – BESSER – BACKEN**

**FRIEDRICH**  
Energieeffizient backen



# ENERGIESPARENDES BACKEN

## BEDARFSORIENTIERTE ÖFEN DURCH MODULBAUWEISE



### MODULARE BAUWEISE

FRIEDRICH LIEFERT IHNEN DEN ETAGENBACKOFEN,  
DER IHREM PRODUKTIONSBEDARF ENTSPRICHT.

# FRIEDRICH

Energieeffizient backen



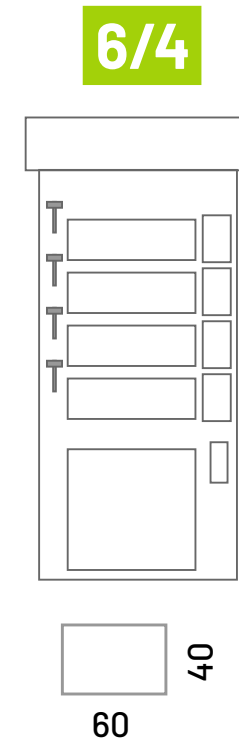
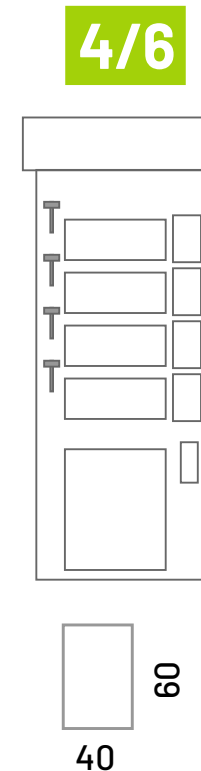
# ENERGIESPARENDES BACKEN

## BEDARFSORIENTIERTE ÖFEN DURCH MODULBAUWEISE

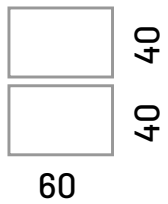
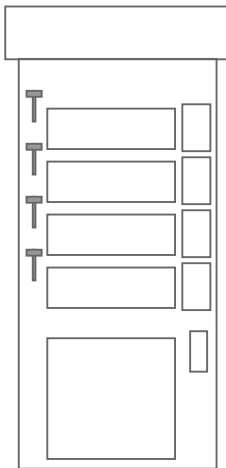
### UNSERE KUNDENORIENTIERTEN BACKOFENLÖSUNGEN

#### WIR BIETEN UNSERE ETAGENBACKÖFEN MIT FOLGENDEN OPTIONEN AN:

- silber alternativ schwarz eloxiertes, reinigungsfreundliches Edelstahl mit Leinenstruktur
- Anzahl der Herde: 2 - 6
- Kammerhöhen 130, 150, 180 und 230 mm
- Computersteuerung oder manuelle Steuerung
- Steuerseite wählbar
- auf Wunsch Pizza-Ausführung mit verstärkten Heizstäben
- Gärschrank alternativ Untergestell
- auf Wunsch Haube mit Kundenlogo

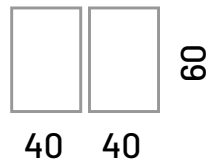
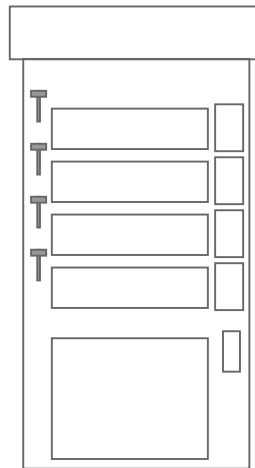


6/8



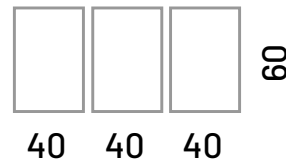
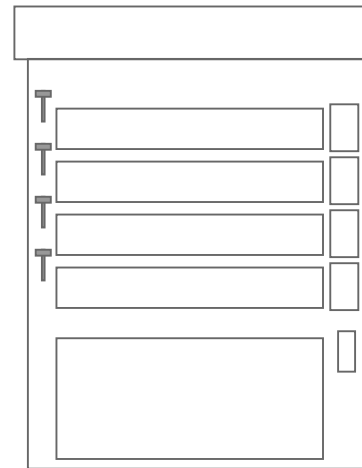
Auch als  
Durchreicher

8/6

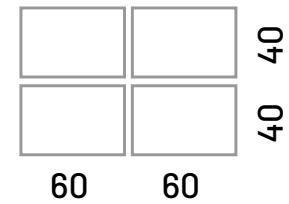
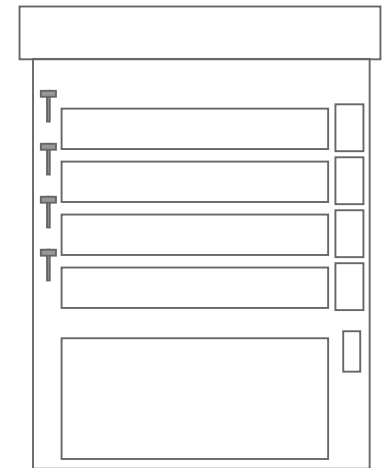


Auch als  
Durchreicher

1.2/6



1.2/8



# HANDWERKLICHES BACKEN IN DER FILIALE AB DEM ERSTEN SCHUSS



# FRIEDRICH

Energieeffizient backen

IN DEN BACKÖFEN VON FRIEDRICH  
KANN DER BÄCKER ODER KONDITOR  
ALL DIE PRODUKTE BACKEN,  
DIE ER AUCH IN SEINEN GROSSEN  
BACKÖFEN PRODUZIERT

AB DEM ERSTEN SCHUSS ÜBERZEUGEN  
FRIEDRICH BACKÖFEN MIT WEICHER HITZE  
UND OPTIMALEM TRIEB AUF GRUND  
DES EINSATZES VON HOCHWERTIGEN  
KERAMIKFLACHHEIZKÖRPERN.



# PREMIUMBACKEN BEIM HANDWERKSBACKER VON NEBENAN KEINE TYPISCHEN „LADENBACKÖFEN“, SONDERN KLEINE „PRODUKTIONSÖFEN“





# FRIEDRICH

Energieeffizient backen



IN FRIEDRICH ÖFEN KANN VOM BRÖTCHEN,  
ÜBER SPEZIALGEBÄCK UND SNACKS BIS  
HIN ZU BROT ALLES GEBACKEN WERDEN.

# ENERGIESPARENDES BACKEN IN DER FILIALE

## HIGHLIGHTS IM ÜBERBLICK

### **HOHE GEBÄCKGLEICHMÄSSIGKEIT!**

Energiespeicherstarke Keramikflachheizkörper für eine weiche gleichmäßige Hitze

### **COMPUTERSTEUERUNG TCM D7**

Hocheffiziente und vor allem anwenderfreundliche Computersteuerung mit dem 2011 erstmalig vorgestellten und immer weiter entwickelten Energiesparmanagement

### **SATTER DAMPF, SCHUSS AUF SCHUSS!**

Hochleistungsschwadenanlagen aus 3 mm Edelstahl

### **SHOP-IQ KOMPATIBEL**

Das in 2011 vorgestellte und stetig weiterentwickelte Energiesparmanagement mit erheblichem Einsparpotenzial im Energieverbrauch

# FRIEDRICH

Energieeffizient backen

## **FAIRE UND GÜNSTIGE PRODUKTPREISE**

auf Grund des schmalen Vertriebsweges bei Friedrich

## **EASYCLEAN SCHEIBENSYSTEM,**

welches das Verkaufspersonal begeistert

## **ROBUST UND BEWÄHRT**

Der seit 2000 gebaute und bewährte robuste Edelstahlgerschrank mit niedrigem Anschlusswert

## **EASYCHANGE LAMPENSYSTEM**

mit der seit 2019 eingesetzten LED Technik

## **REINIGUNGSFREUNDLICH**

Keine Verwendung von hygieneuntypischen und -ungeeigneten Materialien im täglichen Anwendungsbereich

# ENERGIESPARENDES BACKEN IN DER FILIALE

## SELBSTERKLÄRENDE GLASTOUCH-COMPUTERSTEUERUNG TCM D7



# TCM-D7

## GLASTOUCH STEUERUNG

### HIGHLIGHTS

- EIN DISPLAY PRO ETAGE
- ANWENDERFREUNDLICHE MENÜFÜHRUNG
- GROSSE UND ÜBERSICHTLICHE PROGRAMMELDUNGEN
- ZENTRALE BEDIENEINHEIT
- SHOP-IQ FILIALMANAGEMENT KOMPATIBEL

## EIN DISPLAY PRO ETAGE

Durch die Erweiterung der Steuerung mit einem Display pro Etage wird das Verkaufspersonal schneller über wichtige Informationen zum Backvorgang informiert – dies ist Voraussetzung für ein optimales Backergebnis.

Die aktuelle Computersteuerung wird immer weiter hinsichtlich intelligenter Energiekostensenkung optimiert.

## ANWENDERFREUNDLICHE MENÜFÜHRUNG

Weiterhin ist die Bedienung so transparent, dass der Anwender eigenständig in der Lage ist, den ECO Modus zu steuern oder einen Betriebscode zur Programmsperre einzugeben. Inklusiv weiterer Highlights, um die Steuerung optimal an den jeweiligen Filialbetrieb anzupassen.

## GROSSE UND ÜBERSICHTLICHE PROGRAMMELDUNGEN

Farblich hinterlegte Felder bei Backbereitschaft, Schwadenbereitschaft, Backzeitende oder z.B. dem ECO Modus unterstützen das Verkaufspersonal und machen durch ihre Größe auch ein Erkennen vom Thekenende aus möglich.

## DIGITALISIERUNG

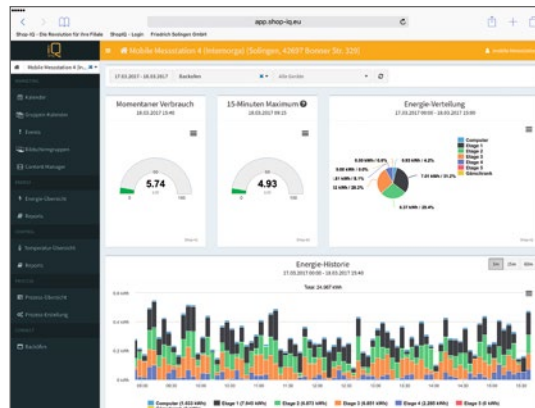
Die Steuerung TCM D7 kann über ein LAN-Kabel direkt mit der Shop-IQ-Box vernetzt werden.



# ENERGIESPARENDES BACKEN IN DER FILIALE

## ENERGIESPARMANAGEMENT UND FERNWARTUNG

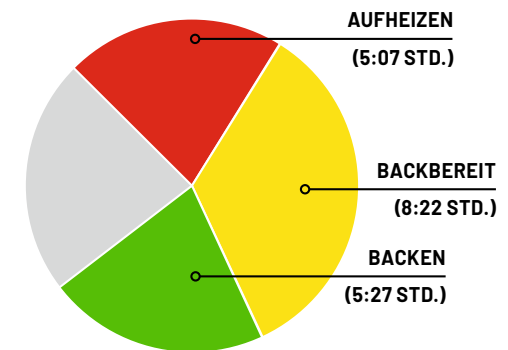
**DURCH DIE VERNETZUNG MIT DEM SHOP IQ-MODUL HABEN SIE DIE MÖGLICHKEIT, IHRE KOSTEN IM BLICK ZU BEHALTEN**



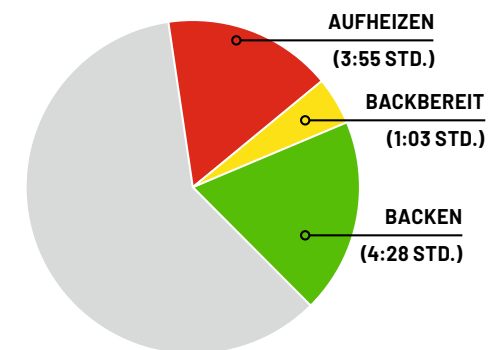
DIE AUSWERTUNGEN ZEIGEN IHNEN, WELCHE ETAGEN WIE OFT GENUTZT WURDEN, WANN WELCHES PROGRAMM GEBACKEN WURDE UND WIE VIEL ENERGIE VERBRAUCHT WURDE.

DADURCH LASSEN SICH DIE ABLÄUFE IN DER FILIALE UND VOR ALLEM AUCH DIE BACKQUALITÄT EINFACH OPTIMIEREN.

### AUSLASTUNG EINER BACKSTATION VOR OPTIMIERUNG DER BACKPROZESSE:



### ERZIELTE VERBESSERUNG 14 TAGE NACH OPTIMIERUNG DER BACKPROZESSE:



## 5 MOBILE TESTSTATIONEN BEI INTERESSIERTEN BÄCKERN

Seit mittlerweile 36 Monaten verbaut Friedrich im Wechsel 5 mobile Teststationen für die Anbindung der Friedrich-Computersteuerung an das Shop IQ-System bei interessierten Bäckern.

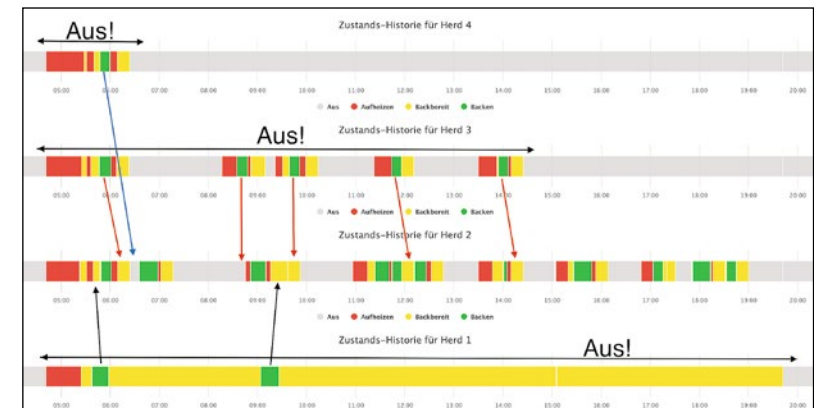
**Dem Bäcker wird somit vor getätigter Investition zeitnah gezeigt, wo Backprozesse optimiert und Energie eingespart werden kann.**

Anhand der farblichen graphischen Darstellung kann man dem Kunden schnell und verständlich nahebringen, dass alles, was in den Balken GELB ist, auf Grund der Energiekosten vermieden werden sollte.

**PAUL FRIEDRICH,**  
SEIT FEBRUAR 2022 IM  
UNTERNEHMEN TÄTIG, BE-  
TREUT DIE TESTSTATIONEN  
MIT SHOP IQ - SYSTEM BEI  
INTERESSIERTEN BÄCKERN.



## AUSLASTUNG EINER BACKSTATION BEI BEGINN DER TESTMESSUNGEN:



## ERZIELTE VERBESSERUNG 14 TAGE NACH OPTIMIERUNG DER BACKPROZESSE:



# ENERGIESPARENDES BACKEN IN DER FILIALE MIT DEM ENERGIESPARMANAGEMENT EFFEKTIV STROM SPAREN





# FRIEDRICH

Energieeffizient backen

**DER ECO-MODUS DES FRIEDRICH  
ENERGIESPARMANAGEMENTS  
SCHALTET JEDE NICHT VERWENDETE  
ETAGE EINZELN AUTOMATISCH AB**

DIES IST NUR MÖGLICH, DA BEI DEM MODULBAUSYSTEM  
VON FRIEDRICH IMMER EINZELETAGEN PRODUZIERT  
WERDEN UND KEINE „DOPPELKAMMERN“ MIT  
ZWEI HERDEN IN EINEM.

DADURCH SPART DER BÄCKER SOFORT BARES GELD  
MIT UNSEREN BACKÖFEN!



# ENERGIESPARENDES BACKEN IN DER FILIALE MIT DEM ENERGIESPARMANAGEMENT EFFEKTIV STROM SPAREN

*Hoefler*

**DIE AKTUELLEN LADENBACKÖFEN SIND  
ALLE MIT DEM ENERGIESPARMANAGEMENT  
AUSGESTATTET**

DIE BÄCKEREI HOEFER BESTÄTIGT UNSERE ERFAHRUNGEN, DASS DURCH DEN ECO-MODUS EINE REDUZIERUNG DER MONATLICHEN STROMKOSTEN JE FILIALE VON €1.500,- UM €500,-, D.H. BIS ZU EINEM DRITTEL, MÖGLICH IST BEI EINER MINDESTAUSLASTUNG DES OFENS VON 75 - 85 %.

DER ECO-MODUS SCHALTET JEDE NICHT VERWENDETE ETAGE AUTOMATISCH AB UND DER BÄCKER SPART SOFORT BARES GELD MIT UNSEREN BACKÖFEN.



# FRIEDRICH

Energieeffizient backen



DURCH DEN ECO-MODUS  
IST EINE REDUZIERUNG DER  
MONATLICHEN STROMKOSTEN  
BIS ZU EINEM DRITTEL MÖGLICH  
BEI EINER MINDESTAUSLASTUNG  
VON 75 - 85 %

**HÜBNER**  
ENERGIE CONSULTING

Friedrich Ladenbacköfen gehören zu den energieeffizientesten von HÜBNER ENERGIE CONSULTING gemessenen und bewerteten Ladenbacköfen!



# ENERGIESPARENDES BACKEN DURCH NIEDRIGE ANSCHLUSSWERTE SEIT FAST 15 JAHREN

## Verfeuern Sie Ihre Gewinne nicht durch den Kamin!



Die neuen energiesparsamen ES 125 Modelle

**Geprüfte Produktsicherheit!**  
Für jeden Friedrich Etagenbackofen.

**DEKRA**

Die günstigste Energie ist immer die, die nicht benötigt wird!

**Friedrich**

## Verfeuern Sie Ihre Gewinne nicht durch den Kamin!

Die neuen energiesparsamen ES 125 Modelle – jetzt mit Pikto-Steuerung für alle Etagen.

### Neuheiten 2011

- Alle Etagen können nun mit eigenen Pikto- Ausgesteuft werden und sind noch einfacher zu bedienen
- Gelagerte Türachsen für ein geduschtes Öffnen der Ofentüren
- Stoßdämpferverzögertes Türklappensystem
- Edelstahlrückwände in den Backkammern und Edelstahlgehäuse bei den Schwadenanlagen
- Austauschbare Schwadenplatten erleichtern das Reinigen der Schwadenanlage
- Weiterentwicklung des Heizsystems für einen optimalen Ofentrieb / Ofenanschtrieb

Backofentyp	ES	Blech- maßt	Blech- menge	Anschluß- wert
E3 4/6 UG AH ES 125	600/400	3 Stück	6,6 kW	
E4 4/6 UG AH ES 125	600/400	3 Stück	8,8 kW	
E5 4/6 UG AH ES 125	600/400	3 Stück	11 kW	
E3 6/4 UG AH ES 125	600/400	4 Stück	6,6 kW	
E4 6/4 UG AH ES 125	600/400	4 Stück	8,8 kW	
E5 6/4 UG AH ES 125	600/400	4 Stück	11 kW	
E3 8/8 UG AH ES 125	600/800	3 Stück	9,9 kW	
E4 8/8 UG AH ES 125	600/800	4 Stück	13,2 kW	
E5 8/8 UG AH ES 125	600/800	4 Stück	16,5 kW	
E3 8/6 UG AH ES 125	600/800	3 Stück	9,9 kW	
E4 8/6 UG AH ES 125	600/800	4 Stück	13,2 kW	
E5 8/6 UG AH ES 125	600/800	4 Stück	16,5 kW	

**16,5 KW**  
ES UG AH ES 125

**13,2 KW**  
E4 UG AH ES 125

Flexibilität ist unsere Stärke und aus diesem Grund sind auch alle neuen Entwicklungen bei Ihren vorhandenen Friedrich Backstationen nachrüstbar.

**Das bietet der ES 125 von Friedrich schon immer!**

- **Schnell aus „schwarzem Edelstahl“**  
Oberfläche hochwertig schwarz eloxiert
- **Einfache Nutzung durch TCM-P ECO**  
Der Einsatz unserer Pikto-Steuerung hat sich hundertfach bewährt. Jeder Herd ist separat und einfach durch ein Tastenfeld zu bedienen.
- **Energiesparmanagement**  
Die Etagen, die nicht optimal genutzt werden, schalten sich nach Beenden eines Backprogrammes ab.
- **Keramiktischheizkörper**  
Hohe Speicherkapazität der Wärme und Gleichmäßiges Backergebnis durch Abgabe von weicher Hitze und einen optimalen Ofenanschtrieb.

**Optimale Nutzung**  
Jeder Herd ist separat steuerbar und auch separat zu beschwaden.

**Auslastungsüberwachung**  
An jeder Etage kann vom Anwender eingesehen werden, ob effizient gearbeitet wird und wie hoch die prozentuale Auslastung ist.

**Niedrige Anschlusswerte**  
Durch niedrige Stromanschlusswerte sinken Ihre Spitzenverbrüche.

**Robuste und fortschrittliche Bauweise**  
Durch hochwertige Komponenten ist der Energieverbrauch gering.

**Kaskadenartige Beschwadung**  
Geringer Wasserverbrauch bei optimaler Ausnutzung der Wassermenge zum Dampferzeugen.

**Praktisches Zubehör**  
Wie z. B. Abzieher, Brädbeschäufel, Programmgarant etc. separat erhältlich.

**Friedrich**  
Friedrich Bäckerei Zubehör GmbH  
Bonner Straße 329 • D-42697 Solingen  
Tel. +49 (0) 212 / 233 15 85  
info@friedrich-ladenbackofen.de  
www.friedrich-ladenbackofen.de

**SBW**  
Vertriebspartner für Ost-  
deutsche Bäckereibetriebe  
Wilsdorf GmbH  
Wilsdorf Straße 4  
01723 Wilsdorf/Grünau  
Tel. 035 204 / 798 072  
www.schwabenbackofen.de  
www.schwabenbackofen.de

## HOHE ENERGIESPEICHERKAPAZITÄT DURCH KERAMIKFLACHHEIZKÖRPER

		4/6	6/4	6/8	8/6	1.2/6	1.2/8
Anzahl Backetagen		2 - 6	2 - 6	2 - 6	2 - 6	2 - 6	2 - 6
Backfläche pro Etage B/T (mm)		400/600	600/400	600/800	800/600	1200/600	1200/800
Herd Einschuss (mm)		130, 150, 180 und 230					
Ofenmaße (mm) inkl. Abzugshaube und Garschrank/Untergestell	B	770	900	900	1145	1547	1547
	T	980	915	1315	1115	1115	1315
	H	ca. 2200	ca. 2200	ca. 2200	ca. 2200	ca. 2200	ca. 2200

Sondermaße auf Anfrage möglich.

# HANDWERKLICHES BACKEN IN DER FILIALE

## HOCHWERTIGE KERAMIK-FLACHHEIZKÖRPERN IM HEIZSYSTEM



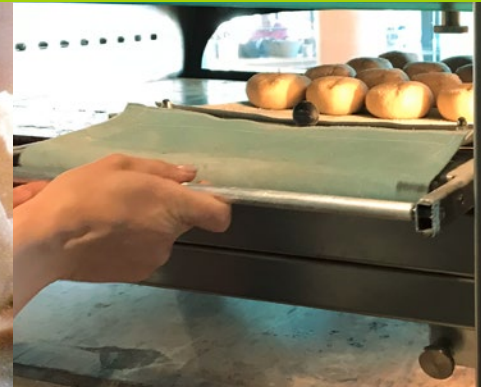
## FRIEDRICH UNTERSTÜTZT DAS HANDWERKLICHE BACKEN

DAFÜR SIND DIE KERAMIKFLACHHEIZKÖPER MIT DER WEICHEN HITZE, DIE SIE AN DIE BACKPLATTE ABGEBEN, OPTIMAL GEEIGNET UND LIEFERN ÜBERZEUGENDE BACKERGEBNISSE.



# HANDWERKLICHES BACKEN IN DER FILIALE

## BACKEN AUF DER PLATTE MIT SPITZENERGEBNISSEN





# FRIEDRICH

Energieeffizient backen



**„SATTER DAMPF, SCHUSS AUF SCHUSS“**

# ENERGIESPARENDES BACKEN IN DER FILIALE KINDERLEICHT MIT *EASYCLEAN* UND *EASYCHANGE*

## *EASYCLEAN*-SCHEIBENSYSTEM

ERMÖGLICHT KINDERLEICHTEN,  
SCHNELLEN UND WERKZEUGLOSEN  
SCHEIBENWECHSEL.

SARA FRIEDRICH BEIM VORFÜHREN DES SCHEIBENWECHSELS MIT *EASYCLEAN*-SYSTEM (2015)



# FRIEDRICH

Energieeffizient backen

## EASYCHANGE LAMPENSYSTEM

MIT DER SEIT 2019  
EINGESETZTEN LED-TECHNIK.

PAUL FRIEDRICH BEIM VORSTELLEN DES EASYCHANGE LAMPENSYSTEMS (2015)



# FRIEDRICH

Energieeffizient backen

## KONTAKTDATEN

### Friedrich Bäckerei Zubehör GmbH

Bonner Straße 329

D-42697 Solingen

Tel. + 49(0)212 / 233 15 85

[info@friedrich-solingen.de](mailto:info@friedrich-solingen.de)

[www.friedrich-solingen.de](http://www.friedrich-solingen.de)

### KUNDENDIENST

### Friedrich Bäckerei Zubehör GmbH

Bonner Straße 329

D-42697 Solingen

Tel. + 49(0)212 / 233 52 12

[info@friedrich-solingen.de](mailto:info@friedrich-solingen.de)

