

Ladenbackofen DILA 10+5

DILA – Das genial einfache Ladenbacksystem

DILA ist komfortabel & einfach zu bedienen

- manuelle- oder Programmsteuerung mit verständlicher Bedienung
- reinigungsfreundliche „Quick-Clean“ - Oberfläche
- schneller Backbeginn durch kurze Aufheizzeit (ca. 6 min)
- programmierbare Nachtstarteinrichtung
- durchdachtes Beschickungssystem sorgt für personalsparendes Handling



DILA spart Energie & schont die Umwelt

- effizientes und automatisches Reinigungssystem
(Dauer: 35 Minuten, Verbrauch ca. 9 Liter): minimale Kosten pro Einsatz
- Reinigung mit biologisch abbaubarem Flüssigreiniger

DILA ist flexibel & sicher

- keine Verbrennungsgefahr durch niedrige Tür- und Gehäusetemperatur
- Schutz gegen unbeabsichtigte Verstellung der Ofensteuerung
- Backstopp-Automatik reduziert Nachbacken
- Flexibilität durch 2 unabhängige Systeme (DILA 5 + DILA 10)
- DILA FilialNet-Ausrüstung für Fernwartung, Programmierung und Ereignisauswertung

Technische Daten

Backfläche:	3,6 m ²
Maße (B x T x H in mm):	915 x 910 x 1.945
Gewicht:	300 kg
Belegung:	oberer Ofen: 75 – 100 Brötchen, 9 – 24 Brote (je Größe) unterer Ofen: 150 – 200 Brötchen, 30 – 80 Brote (je Größe)
Blechaufnahme:	5 + 10 Backbleche (400 mm x 600 mm)
Anschlüsse Elektro:	9,5 kW / 32 A CCE oberer Ofen 18,5 kW / 32 A CCE unterer Ofen
Ausführung:	allseitig in Edelstahl