



## Ladenbackofen DILA

Das genial einfache  
Ladenbacksystem



Maximale Variantenvielfalt



**DEBAG**  
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

# DILA

## Meister der Effizienz: Schnell aufgeheizt, sparsam im Verbrauch

Das genial einfache Ladenbacksystem mit modularem Aufbau: Je nach Backwarenkapazität und -sortiment kann der DILA individuell nach Ihren Wünschen konfiguriert werden – vom Fertigbacken bis zum professionellen Backsystem. Zu den vielfältigen Ausstattungsmöglichkeiten gehören ein eigenes Beschickungssystem, die einfach zu bedienende TOUCH-Steuerung und eine vollautomatische Reinigung – das e.CLEAN SYSTEM®. Darüber hinaus können Sie zwischen einer Radial- oder Hochleistungsbeschwädung wählen. Auf Wunsch kann auch die Ofenvernetzungssoftware FilialNet integriert werden. Mit ihrer Hilfe können Sie alle angeschlossenen Öfen zentral steuern und fernwarten. Der gesamte Backprozess wird dokumentiert und lässt sich komfortabel auswerten. So haben Sie alle Prozesse im Blick – jederzeit und von jedem Ort aus!

### Praktische Helfer

Die Beschickungssysteme von DEBAG sorgen für ein deutlich einfacheres Be- und Entladen des Ofens. Der Beschickungswagen für den DILA ist kompatibel mit dem Warmhalteschrank von DEBAG und ermöglicht so einen bequemen Transport der Backwaren und Snacks.



**kurze Aufheizzeit,  
schneller Backstart**

**Quick-Clean-Oberfläche**  
zur leichten Reinigung  
der Backkammer



**SmartBake:**  
automatische  
Belegungsmengenerkennung

**schnelle Beschickung**  
dank eigenem Beschickungssystem



**Softclose -  
Türschließautomatik**

**energieeffiziente  
LED-Beleuchtung**

**hoher Bedienkomfort**  
dank intelligenter Steuerungen

**Design-Varianten:**  
■ Modern-Design  
■ Nostalgie-Design

**vollautomatische  
Reinigung**

**e.CLEAN®  
SYSTEM**

## DILA DUAL

Ideal für repräsentatives  
Frischebacken im Kundenbereich

Durch die beiden Glasfronten können Kunden den Backprozess live miterleben. Um höchste Sicherheit zu gewährleisten, lässt sich der Ofen auf Kundenseite nicht öffnen.



### Anwendungsbereich:

Der DILA DUAL eignet sich besonders für Ladenbaukonzepte, bei denen der Ofen in ein Regalsystem eingebaut wird, das als „Trennwand“ zwischen Backvorbereitungsraum und Verkaufsraum fungiert.

### Prinzip:

- Der Ofen besitzt zwar zwei Glasfronten, kann aber nur von einer Seite bedient werden.
- Kunden können also durch den Ofen „durchschauen“ und so den Backprozess live miterleben.
- Die Backvorbereitung findet in einem separaten Raum statt und beeinträchtigt damit nicht die Kunden im Verkaufsbereich.
- Um höchste Sicherheit zu gewährleisten, lässt sich der Ofen auf Kundenseite jedoch weder bedienen noch öffnen.

## DILA DUAL B

Optimale Arbeitsabläufe  
beim Be- und Entladen!

### Anwendungsbereich:

Der DILA DUAL B ist der perfekte Ofen für Filialkonzepte, bei denen der Ofen von beiden Seiten zugänglich sein soll, d. h. Beschickung von der einen, Entnahme von der anderen Seite.

### Prinzip:

- Der Ofen besitzt zwei Glastüren, die sich beide öffnen lassen.
- Durch die hintere Tür kann der Ofen vom Vorbereitungsraum aus beschickt werden. Durch die vordere Tür entnimmt das Verkaufspersonal die fertigen Backwaren.
- Kunden können durch die Glasfront den Backprozess live miterleben. Die frischen Backwaren werden vor den Augen der Kunden aus dem Ofen genommen und direkt ins Regal gefüllt.

### Extrem flexibel!

Der DILA DUAL kann exakt nach Ihrem Bedarf konfiguriert werden.



# Technische Daten

## DILA

| MODELL                           | DILA 5  | DILA 10                    | DILA 5/5 + HB + UG          |
|----------------------------------|---|----------------------------|-----------------------------|
| <b>Außenmaße (B x H x T):</b>    | 915 x 570 x 969 mm  | 915 x 1.010 x 969 mm       | 915 x 2.142 x 1.070 mm      |
| <b>Gewicht (ohne Belegung):</b>  | 115 kg  | 180 kg                     | 375 kg                      |
| <b>Backfläche:</b>               | 1,20 m <sup>2</sup>   | 2,40 m <sup>2</sup>        | 2,40 m <sup>2</sup>         |
| <b>Blechzahl* (max.):</b>        | 5   | 10                         | 5 / 5                       |
| <b>Blechmaß:</b>                 | 400 x 600 mm  | 400 x 600 mm               | 400 x 600 mm                |
| <b>Elektroanschluss bei RLB:</b> | 400 V / 9,5 kW / 16 A**   | 400 V / 15,7 kW / 32 A     | 2 x 400 V / 9,5 kW / 16 A** |
| <b>Kondensatablauf:</b>          | 3/4"-Schlauch   | 3/4"-Schlauch              | 3/4"-Schlauch               |
| <b>Wasseranschluss:</b>          | R 3/4" 300-600 kPa 1-3 °dH  | R 3/4" 300-600 kPa 1-3 °dH | R 3/4" 300-600 kPa 1-3 °dH  |
| <b>Beschwädung:</b>              | Radiallüfter- oder Hochleistungsbeschwädung verfügbar bei allen DILA-Modellen |                            |                             |
| <b>Nostalgie-Variante:</b>       | verfügbar   | -                          | verfügbar                   |

| MODELL                           | DILA 10/5 + HB + SG   | DILA 5 + HELIOS 4060/1 + HB + SG                         |
|----------------------------------|---|--|
| <b>Außenmaße (B x H x T):</b>    | 915 x 2.130 x 1.200 mm  | 920 x 2.050 x 1.127 mm                                   |
| <b>Gewicht (ohne Belegung):</b>  | 460 kg  | 380 kg   |
| <b>Backfläche:</b>               | 3,60 m <sup>2</sup>   | 1,44 m <sup>2</sup>                                      |
| <b>Blechzahl* (max.):</b>        | 10 / 5  | 5 / 1  |
| <b>Blechmaß:</b>                 | 400 x 600 mm  | 400 x 600 mm   |
| <b>Elektroanschluss bei RLB:</b> | 1 x 400 V / 9,5 kW / 16 A**<br>1 x 400 V / 15,7 kW / 32 A                     | 1 x 400 V / 9,5 kW / 16 A**<br>1 x 400 V / 4,2 kW / 16 A |
| <b>Kondensatablauf:</b>          | 3/4"-Schlauch   | 3/4"-Schlauch  |
| <b>Wasseranschluss:</b>          | R 3/4" 300-600 kPa 1-3 °dH  | R 3/4" 300-600 kPa 1-3 °dH                               |
| <b>Beschwädung:</b>              | Radiallüfter- oder Hochleistungsbeschwädung verfügbar bei allen DILA-Modellen |  |
| <b>Nostalgie-Variante:</b>       | -   | verfügbar  |



Der DILA ist mit dem Herdofen HELIOS kombinierbar.

\* abhängig von der Anzahl der Blechauflagen  
\*\* Elektroanschluss bei Hochleistungsbeschwädung (HLB) 32 A, 10,7 kW.  
Bei Abweichungen gelten immer die Werte auf Typenschild oder Ofenmaßblatt. Die Maße und Anschlusswerte der hier nicht aufgeführten Ofenvarianten entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Ofenmaßblatt. Technische Änderungen vorbehalten.

UG = Untergestell SG = Sockelgestell HB = Haube

# Zubehör

## DILA

| MODELL                        | Untergestell       | Sockelgestell      | Gärraum            | Zwischengestell    | Haube mit ADK*         |
|-------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|------------------------|
| <b>Außenmaße (B x H x T):</b> | 915 x 820 x 840 mm | 915 x 395 x 840 mm | 915 x 820 x 840 mm | 915 x 445 x 840 mm | 915 x 165** x 1.135 mm |
| <b>Blechzahl (max.):</b>      | 16                 | -                  | 16                 | 10                 | -                      |
| <b>Blechmaß:</b>              | 400 x 600 mm       | -                  | 400 x 600 mm       | 400 x 600 mm       | -                      |

\* Abdampfkondensator  
\*\* inkl. Spannvorrichtung 180 mm  
Weitere Ablufthauben (mit/ohne ADK), Beschickungswagen und Stikkenwagen (offen/geschlossen) auf Anfrage erhältlich.

# Technische Daten

## DILA DUAL

| MODELL                           | DILA DUAL 5   | DILA DUAL 10               | DILA DUAL 5+5 + UG + HB    | DILA DUAL 10 +5 + SG + HB                                |
|----------------------------------|---|----------------------------|----------------------------|--|
| <b>Außenmaße (B x H x T):</b>    | 996 x 623 x 1.004 mm  | 996 x 1.023 x 1.004 mm     | 996 x 2.175 x 1.091 mm     | 996 x 2.175 x 1.091 mm                                   |
| <b>Gewicht (ohne Belegung):</b>  | 150 kg  | 230 kg                     | 400 kg                     | 525 kg   |
| <b>Backfläche:</b>               | 1,20 m <sup>2</sup>   | 2,40 m <sup>2</sup>        | 2,40 m <sup>2</sup>        | 3,60 m <sup>2</sup>                                      |
| <b>Blechzahl* (max.):</b>        | 5   | 10                         | 5 / 5                      | 10 / 5   |
| <b>Blechmaß:</b>                 | 400 x 600 mm  | 400 x 600 mm               | 400 x 600 mm               | 400 x 600 mm   |
| <b>Elektroanschluss bei RLB:</b> | 400 V / 9,5 kW / 16 A   | 400 V / 18,5 kW / 32 A     | 2 x 400 V / 9,5 kW / 16 A  | 1 x 400 V / 9,5 kW / 16 A<br>1 x 400 V / 18,5 kW / 32 A  |
| <b>Elektroanschluss bei HLB:</b> | 400 V / 10,7 kW / 32 A  | 400 V / 20,5 kW / 32 A     | 2 x 400 V / 10,7 kW / 32 A | 1 x 400 V / 10,7 kW / 32 A<br>1 x 400 V / 20,5 kW / 32 A |
| <b>Kondensatablauf:</b>          | 3/4"-Schlauch   | 3/4"-Schlauch              | 3/4"-Schlauch              | 3/4"-Schlauch  |
| <b>Wasseranschluss:</b>          | R 3/4" 300-600 kPa 1-3 °dH  | R 3/4" 300-600 kPa 1-3 °dH | R 3/4" 300-600 kPa 1-3 °dH | R 3/4" 300-600 kPa 1-3 °dH                               |
| <b>Beschwädung:</b>              | Radiallüfter- oder Hochleistungsbeschwädung verfügbar bei allen DILA-Modellen |                            |                            |  |
| <b>Nostalgie-Variante:</b>       | -   | -                          | -                          | -  |

\* abhängig von der Anzahl der Blechauflagen  
UG = Untergestell SG = Sockelgestell HB = Haube

Bei Abweichungen gelten immer die Werte auf Typenschild oder Ofenmaßblatt. Die Maße und Anschlusswerte der hier nicht aufgeführten Ofenvarianten entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Ofenmaßblatt. Technische Änderungen vorbehalten.

# Zubehör

## DILA DUAL

| MODELL                        | Untergestell       | Sockelgestell      | Haube mit ADK*       |
|-------------------------------|--------------------|--------------------|----------------------|
| <b>Außenmaße (B x H x T):</b> | 915 x 820 x 840 mm | 915 x 395 x 840 mm | 996 x 218 x 1.091 mm |

Weitere Untergestelle, Gärräume, Sockel- und Zwischengestelle (offen/geschlossen, mit/ohne Backblechauflagen, mit/ohne Vorbereitung für e.CLEAN SYSTEM®) sowie Ablufthauben (mit/ohne ADK\*) auf Anfrage erhältlich.

\* Abdampfkondensator



Nur bei DEBAG:  
lebenslange Garantie auf die Backkammer!\*

Wir stehen für Qualität »made in Germany«,  
langlebige Technik und besten Service.

\* Bei Einhaltung und Nutzung der vorgeschriebenen DEBAG-Reinigungsmittel und -Pflegeanleitungen für die Backkammer Ihres DECON-, DILA- und GALA-Ladenbackofens.



# e.BAKE.sOLUTIONS

## The Future of Baking

Die intelligente Backtechnik von DEBAG vereinfacht die Ofenbedienung, unterstützt das Controlling und optimiert den Energieverbrauch.

Alle Lösungen für intelligentes Backen:  
[debag.com/ebakesolutions](http://debag.com/ebakesolutions)



Die Controlling-Anforderungen an Bäckerei- und Filialmanager steigen stetig und das automatisierte Bereitstellen von Informationen wird immer wichtiger. Damit Sie Ihre Backprozesse zukünftig noch effizienter managen können, unterstützt Sie DEBAG mit intelligenter Backtechnik – den e.BAKE.solutions. Dazu gehören vier Produktgruppen:

**e.BAKE**  
SOLUTIONS

**e.ASSISTANCE**

Assistenzsysteme für die Automatisierung von Backprozessen

**e.CLEAN**

Lösungen für eine einfache und ressourcenschonende Ofenreinigung

**e.CONNECT**

Intelligente Software für die Ofenvernetzung und Energieoptimierung

**e.CONTROL**

Intuitive und benutzerfreundliche Ofensteuerungen

### SmartBake\*

Die automatische Belegungsmengenerkennung

SmartBake\* erkennt die Belegungsmenge im Ofen und passt die Parameter während des Backprozesses automatisch an. Unabhängig davon, wie viele Bleche im Ofen gebacken werden, sorgt SmartBake dafür, dass immer nur so viel Energie wie nötig zugeführt wird. Damit hilft das Programm Energie einzusparen und Anwendungsfehler zu vermeiden. SmartBake optimiert Arbeitsabläufe und erhöht die Prozesssicherheit in Ihrer Filiale.

- automatische Auswahl der Belegungsmenge im Ofen
- Zeitersparnis bei der Parameterauswahl
- Minimierung von Bedienfehlern
- Backprozessoptimierung durch Energieeinsparung
- garantiert eine gleichbleibend hohe Backwarenqualität

### Virtual Baker®\*

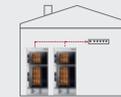
Der digitale Backassistent

Der Virtual Baker® von PreciBake® ist ein Assistenzsystem zur Prozessoptimierung beim Backen. Es erkennt den Inhalt der Backkammer (Art und Menge der Backwaren) und wählt automatisch das richtige Backprogramm aus. Die Wahrscheinlichkeit von Bedienfehlern wird deutlich reduziert. Durch die vollständige Dokumentation aller Prozesse sorgt das System für ein höchst effizientes Controlling.

- automatische Belegungserkennung und Programmauswahl
- Zeitersparnis bei der Parameterauswahl
- Minimierung von Bedienfehlern
- in Verbindung mit der BakeIT Cloud™: umfassende Kontroll- und Dokumentationsfunktionen

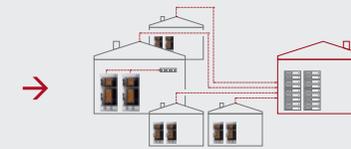
### So funktioniert FilialNet:

1 Vernetzung innerhalb der Filiale



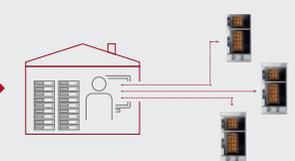
Innerhalb der Filiale können beliebig viele Anlagen miteinander verbunden werden.

2 Vernetzung mit der Zentrale



Über das Internet oder über VPN-Tunnel werden die jeweiligen Filialnetzwerke mit der Zentrale verbunden.

3 Alle Anlagen können von einer zentralen Stelle aus betreut werden



In der Zentrale: Vom Büro aus können Sie ganz bequem mit allen angeschlossenen Öfen und Anlagen in den Backstuben/Filialen interagieren.

### FilialNet

Alle Backprozesse im Blick – jederzeit!

Die Ofenvernetzungssoftware FilialNet kann unbegrenzt viele Öfen miteinander vernetzen und ermöglicht eine komfortable und übersichtliche Backprogrammverwaltung. Innerhalb des Filialnetzes haben Sie alle Backprozesse im Blick. Betriebs- und Verbrauchsdaten (z. B. Energieverbräuche) lassen sich herdbzw. gerätespezifisch auslesen.

- komfortable und übersichtliche Backprogrammverwaltung
- praktische Fernwartung aller angeschlossenen Öfen
- schnell und einfach über PC, Laptop oder Tablet zu steuern
- kundenspezifische Auswertungen
- unbegrenzt viele Öfen miteinander vernetzbar

### Leistungsmanagementsystem

So optimieren Sie Ihren Energieverbrauch!

Mithilfe des Leistungsmanagementsystems lassen sich teure Stromspitzen vermeiden. Und so funktioniert es: Eine spezifische Ofengruppe wird über eine Prozessoreinheit gesteuert und synchronisiert. Die Software übernimmt die Ressourcenplanung für die angeschlossenen Öfen, Leistungsspitzen werden von vornherein begrenzt. Die Vorteile liegen klar auf der Hand: deutlich weniger Energiekosten in der Filiale.

- begrenzt Leistungsspitzen in einer Ofengruppe
- vermeidet die Überlastung des Stromanschlusses und teure Stromspitzen
- synchronisiert die Leistungsaufnahme der Ofenheizungen
- kann geringere Anschlussleistung simulieren

\* Die Assistenzsysteme können in ausgewählten DEBAG-Ladenbacköfen installiert werden.

# e.CLEAN SYSTEM®

## Das vollautomatische Reinigungssystem

Das e.CLEAN SYSTEM® ist ein höchst effizientes und ressourcenschonendes Ofen-Reinigungssystem: Es ermöglicht bis zu 30 Reinigungsvorgänge ohne Nachfüllen\* und nutzt einen biologisch abbaubaren Flüssigreiniger. Das Nachfüllen des Reinigers erfolgt ganz bequem über die Einfüllöffnung an der Ofenfrontseite.



- Reinigung mit biologisch abbaubarem Flüssigreiniger (kein Gefahrgut bei Lagerung und Transport)
- geringer Wasser- und Energieverbrauch
- Reinigungsdauer von 35 bis 87 Minuten\*
- Wasserverbrauch von ca. 9 bis 18 Litern\*
- automatisch programmierbare Nachreinigung
- System mit integriertem Tank für bis zu 30 Reinigungsvorgänge ohne Nachfüllen des Reinigers

\* abhängig von Reinigungsprogramm bzw. Verschmutzungsgrad der Backkammer

## TOUCH-Steuerung

Kinderleichte, intuitive Bedienung

Die komfortable TOUCH-Steuerung macht die Ofenbedienung so einfach wie nie.



- einfache und intuitive Bedienung
- bis zu 99 Programmplätze
- Ofenvernetzung und Fernwartung via FilialNet
- USB-Anschluss
- Gärraumbedienung: teilweise bereits integriert

## Programmsteuerung

Ganz bequem alle Prozesse im Blick

Mit der Programmsteuerung haben Sie jederzeit alle Prozesse im Blick. Der integrierte Ereignisspeicher unterstützt Sie beim Auswerten Ihrer Backprozessdaten.



- bis zu 99 Programmplätze
- Ofenvernetzung und Fernwartung via FilialNet
- USB-Anschluss
- Gärraumbedienung: teilweise bereits integriert