



Ofujemy inteligentną technologię pieczenia – e.BAKE solutions, która sprawi, że w przyszłości zarządzanie procesami roboczymi będzie jeszcze wydajniejsze. Umożliwia ona nie tylko znacznie wygodniejszą obsługę pieca, lecz także ułatwia sterowanie procesami pieczenia i ich analizę.

#### ■ FilialNet

Oprogramowania do zarządzania siecią pieców

Oprogramowanie FilialNet umożliwia połączenie w sieć nieograniczonej liczby pieców oraz zarządzanie programami pieczenia w wygodny i przejrzysty sposób. Zapewnia ono przegląd wszystkich procesów pieczenia w obrębie sieci. Połączonymi piecami można sterować w każdej chwili i z każdego miejsca. Dane eksploatacyjne i dotyczące zużycia (np. energii) można odczytać w odniesieniu do konkretnego pieca lub urządzenia. Nowoczesne i łatwe w obsłudze oprogramowanie usprawnia kontrolę i zapewnia szczegółową analizę danych.

FilialNet precyzyjnie informuje:

- Co było wypiekane, kiedy, gdzie, w jaki sposób i w jakiej ilości?
- Które produkty i jak często są sprzedawane w danym oddziale?
- Ile energii zużywają urządzenia?

Dzięki temu można zawsze czuć nad wydajnością oddziałów i osiągać coraz lepsze wyniki.

#### ■ System zarządzania mocą

pozwalający uniknąć drogiej szczytów prądu

Procesor steruje określoną grupą pieców i synchronizuje ją. Natomiast oprogramowanie przyjmuje planowanie zasobami w podłączonych piecach.

- ogranicza szczyty mocy w grupie pieców
- zapobiega przeciążeniom przyłącza prądu i drogom szczytów prądu
- synchronizuje pobór mocy układów grzewczych pieców
- może symulować niższą moc przyłączeniową

#### ■ SmartBake\*

automatycznie rozpoznawanie ilości

SmartBake rozpoznaje ilość produktów w piecu i automatycznie dopasowuje parametry podczas procesu pieczenia. Niezależnie od tego, ile blach zostało włożonych do pieca, SmartBake dba o to, aby zawsze doprowadzana była tylko niezbędna ilość energii. W ten sposób program pomaga zaoszczędzić energię, uniknąć błędów podczas użytkowania i gwarantuje stałe wysoka jakość wypieków. SmartBake optymalizuje przebieg pieczenia i zwiększa bezpieczeństwo.

- automatyczny wybór ilości produktów w piecu
- oszczędność czasu przy wyborze parametrów
- minimalizacja błędów obsługi
- optymalizacja procesu pieczenia poprzez niższe zużycie energii
- zapewnienie stałej wysokiej jakości wypieków

## e.CLEAN SYSTEM®

Automatyczny system czyszczenia

e.CLEAN to zautomatyzowany system utrzymania higieny. Nasze oszczędne systemy czyszczenia wyróżniają się niskim zużyciem prądu i wody. Aby umożliwić czyszczenie pieca dostosowane dokładnie do potrzeb użytkowników, oferujemy różne systemy do wyboru:



e.CLEAN SYSTEM® to bardzo wydajny system czyszczenia. Wyróżnia się bardzo niskim zużyciem wody i energii.

W razie potrzeby system czyszczenia można uzupełnić o płukanie specjalnym płynem. Środek czyszczący jest uzupełniany przez personel oddziału.



Pierwsze automatyczne czyszczenie pieca z 500-dniowym cyklem uzupełniania. Po jedнокrotnym napełnieniu zapasy środka czyszczącego wystarczają na co najmniej 500 dni.\* Środek czyszczący jest uzupełniany przez serwisantów DEBAG. Personel oddziału nie musi się o nic troszczyć.

\*Według wartości promiennej zależnej od stopnia czyszczenia



■ przed ■ po ■



## Piec sklepowy DECON

Pieczenie, gotowanie, regeneracja



## Serwis DEBAG

Na całym świecie, ale zawsze blisko

Dalsze informacje i osoby kontaktowe można znaleźć na stronie: [www.debag.com/service](http://www.debag.com/service)

Centrum serwisowe DEBAG jest centralnym punktem świadczącym usługi w zakresie pomocy technicznej, serwisu i montażu oraz zapewniającym ciągłe zaopatrzenie w części zamienne. Ponadto pracownicy naszej sieci serwisowej zawsze –24 godzinny – dobowy, 7 dni w tygodniu – są do Państwa dyspozycji, również na całym świecie!

#### Usługi serwisowe w zakresie instalacji, konserwacji, naprawy oraz serwis online

Przedstawicielstwa: Rosja, Francja, Polska, USA  
Partnerzy serwisowi w ponad 40 krajach:  
■ 200 punktów serwisowych na całym świecie  
■ ponad 550 wykwalifikowanych serwisantów

[www.debag.com](http://www.debag.com) ■ [service@debag.com](mailto:service@debag.com)



\* SmartBake może być zastosowany w wybranych piecach sklepowych DEBAG.

## DECON

Wielofunkcyjne urządzenie do pieczenia, gotowania i regeneracji

Nagrządzany piec sklepowy DECON (DEBAG Convection Oven) wyznacza nowe standardy w dziedzinie produkcji pieców piekarskich. Dzięki opcjonalnemu wyposażeniu w funkcję gotowania i czujnik temperatury rdzenia ten piec to prawdziwy multitalent: można w nim piec, gotować i odgrzewać. W piecu DECON można przygotować zarówno chrupiące, świeże wypieki, jak i ciepłe przekąski oraz drobne wypieki.

Dzięki dużemu 7-calowemu ekranowi dotykowemu obsługa pieca jest łatwa i intuicyjna i mogą go obsługiwać nawet niewykwalifikowani pracownicy. DECON oferuje nawet 20% większą powierzchnię pieczenia, niż porównywalne piece sklepowe, a wysokość poniżej dwóch metrów ułatwia wybór miejsca jego ustawienia.



energooszczędne oświetlenie LED

funkcja gotowania i regeneracji z czujnikiem temperatury rdzenia



delikatne pieczenie możliwość doprecyzowania prędkości obrotowej wentylatora i mocy grzewczej

powierzchnia Quick-Clean ułatwiająca czyszczenie komory pieczenia



ekran dotykowy One Touch jeden ekran do sterowania obydwoma piecami

automatyczne czyszczenie e-CLEAN SYSTEM



powierzchnia pieczenia większa o nawet 20%

szybki załadunek dzięki własnemu systemowi załadunku

automatycznie zamykające się drzwi Softclose

## Funkcja parowania

Idealna do nowoczesnej gastronomii w piekarni

Funkcja parowania zapewnia oprócz pieczenia również inne możliwości wykorzystania: gotowanie, zapiekanie lub odgrzewanie – DECON sprawia, że to wszystko jest możliwe! Czujnik temperatury rdzenia pozwala precyzyjnie przyrządzić nawet wymagające potrawy. Uniwersalne prowadnice na pojemniki GN i blachy piekarskie, komora pieczenia z powierzchnią Quick-Clean oraz automatyczne czyszczenie (e-CLEAN SYSTEM\*) sprawiają, że DECON to idealne wyposażenie do gastronomii w piekarnictwie.

## Elastyczna budowa modułowa

Przykładowe konfiguracje:



MODEL	DECON 5 1x 40°C-0	DECON 12 1x 40°C-0	DECON 5-5 1x0°C-0	DECON 12-5 1x0°C-0	Wieża załadunku do DECON 12-5
Wymiary zewnętrzne szer. x wys. x gł.	930 x 2.100 x 1.219 mm	930 x 2.100 x 1.219 mm	930 x 2.100 x 1.219 mm	930 x 2.100 x 1.047 mm	815 x 635 x 1.977 mm
Waga (bez załadunku)**	346 kg	335 kg	442 kg	439 kg	52 kg / 65 kg / 92 kg
Powierzchnia pieczenia: (bez załadunku)**	1,20 m <sup>2</sup>	2,88 m <sup>2</sup>	1,20 x 1,20 m <sup>2</sup>	1,20 x 2,88 m <sup>2</sup>	–
Liczba blach w komorze pieczenia: 400 x 600 mm	5	12	5 x 5	5 x 12	5 x 12
Parametry przyłączeniowe**	400 V / 9,2 kW / 16 A	400 V / 19,8 kW / 32 A	400 V / 2 x 9,2 kW / 2 x 16 A	400 V / 9,2 kW + 19,8 kW / 16 A + 32 A	–
Odpyw:	wjął 314"	wjął 314"	wjął 314"	wjął 314"	–
Przyłącze wody:	R 3/4" 300-600 kPa 1-3 "9H	R 3/4" 300-600 kPa 1-3 "9H	R 3/4" 300-600 kPa 1-3 "9H	R 3/4" 300-600 kPa 1-3 "9H	–
Zaparovanie:	wentylator promienisty we wszystkich modelach DECON				
Ogółem:	system czyszczenia e-CLEAN 1x, e-CLEAN 1V lub e-CLEAN 500; funkcja gotowania według czasu / temperatury rdzenia, okap, sterowany odpływ świeżego powietrza				Wiz obsary/okowarty/ zamknięty Wiz do DECON 5-5

1 = łącznik (montaż/rozmontaż) 400 = komora garncowa (z obracaniem w kierunku lub przeciwnym) 0 = okap | C = czujnik (z kalkulem lub na kalkulek) | WIZ = wizyjny załadunek  
W razie niedostępności obowiązują zawieszane dane z tabelki znamionowej lub schematu wymiarowego pieca. Wymiary i parametry przyłączeniowe niewymienionych tutaj wariantów pieca można znaleźć na odpowiednim schemacie wymiarowego pieca. Zastępowany może prawo do zmian technicznych. Niektóre nie obowiązuje wyłącznie.  
\* Rozmiar wariantu mogły być inne w zależności od wyposażenia. \*\* Inne wartości załadunku i zaparności dostępne na życzenie.

## Ekran dotykowy One Touch

Jeden ekran dla dwóch pieców



Większy komfort obsługi dzięki ekranowi dotykowemu One Touch

Dzięki nowemu panelowi dotykowemu One Touch można sterować obydwoma piecami na jednym ekranie. Ergonomiczna wysokość robocza ekranu podzielonego na dwie części zapewnia większy komfort obsługi. Oprócz tego możliwe jest ustawienie indywidualnych parametrów pieczenia dla każdego pieca.

- intuicyjna i przejrzysta struktura menu
- pamięć aż do 99 programów
- programowalny timer
- możliwość połączenia pieców w sieć i zdalna konserwacja przez FilialNet
- złącze USB
- zintegrowana obsługa komory garncowej



e-CLEAN SYSTEM

## Różnorodność wariantów DECON

Odpowiednie rozwiązanie na każdą potrzebę:



DECON 5/5 z dwoma komorami pieczenia, komorą garncową i ekranem dotykowym One Touch



DECON 12/5 z dwoma komorami pieczenia i ekranem dotykowym One Touch



DECON 12 z jedną komorą pieczenia i ekranem dotykowym



Wieża załadunku do DECON 12/5



- Powierzchnia do pieczenia większa o 20%\*
- Zużycie energii niższe o 8,5%\*



\* Wzrost wydajności pieców dotykowych.