



e.CLEAN SYSTEM®

Le système de nettoyage automatique

e.CLEAN est synonyme d'hygiène sur simple pression de bouton. Nos systèmes de nettoyage économes en ressources conviennent grâce à leur faible consommation d'électricité et d'eau. Nous vous proposons un choix de différents systèmes pour garantir que le nettoyage du four soit parfaitement adapté à vos besoins :



Pour pouvoir gérer à l'avance vos opérations de manière encore plus efficace, nous vous aidons avec des techniques de cuisson intelligentes – les e.BAKE.solutions. Elles vous offrent non seulement un plus grand confort d'utilisation du four, mais elles simplifient également la commande et l'évaluation de vos processus de cuisson.

■ Système de gestion de puissance

Optimisez votre consommation d'énergie !

Un groupe de fours spécifique est commandé et synchronisé par une unité de gestion. Le logiciel prend en charge la planification des ressources pour les fours raccordés.

- limite les pointes de puissance dans un groupe de fours
- empêche des surcharges du raccordement électrique et des pointes de courant chères
- synchronise la consommation des chauffages de four
- peut permettre une puissance de raccordement plus faible

■ FilialNet

Logiciel de mise en réseau des fours

Le logiciel de mise en réseau des fours FilialNet peut mettre en réseau un nombre illimité de fours les uns avec les autres, et permet une gestion pratique et claire des programmes de cuisson. Vous avez un aperçu sur tous les processus de cuisson à l'intérieur du réseau de filiales. Les fours connectés peuvent être commandés à tout moment et de n'importe où. Les données de fonctionnement et de consommation (la consommation d'énergie par exemple) peuvent être lues pour des fours ou des appareils spécifiques. Le logiciel moderne et facile à utiliser améliore le contrôle et assure une évaluation détaillée des données de rapports sur les fours.

Grâce à FilialNet, vous savez exactement :

- Qu'est-ce qui a été cuit, quand, où, comment et en quelle quantité ?
- Quels produits sont vendus à quelle fréquence dans la filiale ?
- Combien d'énergie consomment les installations ?

Ainsi, vous avez toujours un aperçu sur la performance de vos filiales et pouvez l'améliorer constamment.

■ SmartBake*

La détection automatique de la quantité de remplissage

SmartBake détecte la quantité de remplissage dans le four et adapte automatiquement les paramètres du processus de cuisson, indépendamment du nombre de plaques cuites dans le four, SmartBake veille à ce que l'énergie requise soit amenée en quantité suffisante. Le programme permet d'économiser de l'énergie, d'éviter des erreurs d'application et garantit une qualité élevée constante des produits de cuisson. SmartBake optimise les opérations de travail et augmente la sécurité de processus dans votre filiale.

- sélection automatique de la quantité de remplissage dans le four
- gain de temps pour la sélection des paramètres
- minimisation des erreurs d'utilisation
- optimisation du processus de cuisson par une économie d'énergie
- garantit une qualité élevée constante des produits de boulangerie



Le système de nettoyage e.CLEAN SYSTEM® est un système de nettoyage particulièrement efficace. Il convient par sa faible consommation d'électricité et d'eau. Un produit de rinçage peut compléter le système en cas de besoin. Le remplissage du produit de nettoyage est effectué par le personnel de la filiale.



■ avant

■ après



Le premier système de nettoyage de four automatique avec un cycle de recharge de 500 jours ! Une fois rempli, l'approvisionnement en produit de nettoyage suffit pour 500 jours au minimum.* Le remplissage est effectué par le service client de DEBAG. Le personnel de la filiale n'a pas à se soucier de quoi que ce soit.

*Si les intervalles de nettoyage recommandés sont respectés

Service DEBAG

Toujours prêt de chez vous dans le monde entier

Vous trouverez ici de plus amples informations et des interlocuteurs :
www.debag.com/service

Notre centre de service DEBAG est le point de contact centralisé pour le support technique, les prestations de service et de montage ainsi que l'assurance de l'alimentation permanente en pièces détachées. Par ailleurs, nous sommes toujours là pour vous avec notre vaste réseau de service présent dans le monde entier 24h/24 !

Service d'installation, service de maintenance, service de réparation, service en ligne

- Filiales à l'étranger : Russie, France, Pologne, États-Unis Partenaires de service dans plus de 40 pays :
- avec plus de 200 centres de service dans le monde entier
 - plus de 550 techniciens de service qualifiés

www.debag.com ■ service@debag.com



© 2018 DEBAG



Four de magasin DECON

Cuire, étuver, régénérer

* SmartBake peut être installé dans des fours pour point de vente DEBAG sélectionnés.

DECON

Le four polyvalent idéal pour cuire, étuver, régénérer

Le four de magasin primé DECON (DEBAG CONvection Oven) définit de nouvelles normes en matière de construction de fours. Ce four est un véritable multi-talents grâce à son équipement optionnel avec fonction de cuisson et capteur de cuisson à cœur : qu'il s'agisse de cuisson ou de régénération - le four DECON peut être utilisé pour préparer des produits de boulangerie frais et croustillants, des plats chauds ainsi que des pâtisseries fines.

Grâce au grand écran tactile de 7 pouces, le four peut être utilisé facilement et intuitivement, même par du personnel non formé. Le four DECON offre jusqu'à 20 % de surface de cuisson en plus que les fours pour point de vente comparables et facilite l'installation grâce à sa hauteur inférieure à deux mètres.



éclairage LED
économique en énergie

fonction de cuisson
et de régénération
avec capteur de température
à cœur



cuisson au four
en douceur

Possibilité d'ajuster la vitesse
du ventilateur et la puissance de
chauffage

surface
Quick-Clean
pour un nettoyage facile
de la chambre de cuisson



écran One-Touch
un écran pour la commande
des deux fours

nettoyage
automatique
e-CLEAN SYSTEM®



Jusqu'à 20 %
de surface de cuisson
en plus

chargement rapide
grâce à son propre système
de chargement

fermeture
automatique
des portes
SoftClose

Les modes de cuisson

Idéal pour la restauration
en boulangerie moderne

Qu'il s'agisse de cuire, de gratiner ou de régénérer - avec DECON, tout est possible ! Grâce au capteur de température à cœur, même les plats et les rôtis sophistiqués sont réalisés avec précision. Des supports universels pour l'utilisation de récipients GN, une chambre de cuisson avec surface Quick-Clean et un nettoyage automatique (e-CLEAN SYSTEM®) font du DECON l'aide idéale dans la restauration en boulangerie.

Écran One-Touch

Un écran pour deux fours

Plus grande facilité d'utilisation grâce à
l'écran One-Touch

La nouvelle interface One-Touch vous permet de contrôler les deux fours à partir du même écran. La hauteur de travail ergonomique de l'écran séparé en deux parties offre de surcroît une utilisation confortable : Les paramètres de cuisson de chaque four peuvent toujours être réglés individuellement.



- navigation intuitive et clairement structurée dans le menu
- jusqu'à 99 emplacements de programme
- minuterie programmable
- mise en réseau des fours et télémaintenance par l'intermédiaire de FilalNet
- port USB
- commande de la chambre de fermentation déjà intégrée

Construction modulaire flexible

Exemples de configurations :



MO-	DECON 5 *50-50-CP	DECON 12 *50-50-CP	DECON 5-5 *40-50-CP	DECON 12-5 *50-50-CP	Chariot de chargement pour DECON 12-5
Dimensions extérieures h x p x P ¹⁾ :	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
Poids (sans chargement)*:	346 kg	335 kg	442 kg	439 kg	52 kg / 65 kg / 92 kg
Surface de cuisson :	1,20 m ²	2,88 m ²	1,20 + 1,20 m ²	1,20 + 2,88 m ²	—
Plaques de cuisson par chambre de cuisson :	5	12	5 + 5	5 + 12	5 + 12
Surface de cuisson à cœur : 100 mm	—	—	—	—	—
Valeur de recommandation**:	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	—
Évacuation :	top ou 3/4"	top ou 3/4"	top ou 3/4"	top ou 3/4"	—
Raccordement à l'eau :	R 3/4" 300-600 kPa 1-3 1/8"	R 3/4" 300-600 kPa 1-3 1/8"	R 3/4" 300-600 kPa 1-3 1/8"	R 3/4" 300-600 kPa 1-3 1/8"	—
Humidification :	humidification par ventilateur radial pour tous les modèles DECON				
En option :	système de nettoyage e-CLEAN III, e-CLEAN IV ou e-CLEAN 500 ; fonction de cuisson par temps/température à cœur ; capot Premium, apport d'air frais réglable				CC ouvert/semi-ouvert/ fermé CC pour DECON 5-5

¹⁾ Si support intermédiaire (ouvert/fermé) 2) P = armée de fermentation (avec des portes en verre ou en 100) [CP = capot] 3) S = support de base (avec des roues ou sur pieds) [CC = chariot de chargement] Les valeurs figurant sur le plaque signalétique ou sur le fiche de dimensions du four s'appliquent toujours en cas de différences. Les dimensions et les valeurs de raccordement des four qui ne sont pas mentionnés ici peuvent être trouvés dans la fiche de dimensions du four correspondant. Sous réserve de modifications techniques. Les illustrations ne sont pas à l'échelle. ** Ces valeurs nominales peuvent varier en fonction de l'équipement. ** D'autres tensions secteur/fréquences peuvent être réalisées sur demande.

La grande diversité de DECON

La bonne solution pour chaque besoin:



DECON 5/5
avec deux chambres de cuisson,
armée de fermentation et écran
One-Touch



DECON 12/5
avec deux chambres
de cuisson et
écran One-Touch



DECON 12
avec une chambre de
cuisson, un support inter-
médiaire ouvert et écran
One-Touch



Chariot de chargement
pour DECON 12-5



- 8,5% de consommation d'énergie en moins *
- 20% de surface de cuisson en plus *



* Sur les fours de magasin comparables.