

Ladenbackofen **DILA**

Das genial einfache Ladenbacksystem







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 Hochleistungsbeschwadung 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.





DILA DUAL

ldeal 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	
Außenmaße (B × H × T):	915 × 570 × 969 mm	915 × 1.010 × 969 mm	915 × 2.142 × 1.070 mm	
Gewicht (ohne Belegung):	115 kg	180 kg	375 kg	
Backfläche:	1,20 m²	2,40 m²	2,40 m²	
Blechanzahl* (max.):	5	10	5/5	
Blechmaß:	400 × 600 mm	400 × 600 mm	400 × 600 mm	
Elektroanschluss bei RLB:	400 V / 9,5 kW / 16 A**	400 V / 15,7 kW / 32 A	2 × 400 V / 9,5 kW / 16 A**	
Kondensatablauf:	3/4"-Schlauch	3/4"-Schlauch	3/4"-Schlauch	
Wasseranschluss:		R 3/4" 300–600 kPa 1–3 °dH		
Beschwadung:	Radiallüfter- oder Hochleistungsbeschwadung verfügbar bei allen DILA-Modellen			
Nostalgie-Variante:	verfügbar	-	verfügbar	

MODELL	DILA 10/5 + HB + SG	DILA 5 + HELIOS 4060/1 + HB + SG	
Außenmaße (B × H × T):	915 × 2.130 × 1.200 mm	920 × 2.050 × 1.127 mm	
Gewicht (ohne Belegung):	460 kg	380 kg	
Backfläche:	3,60 m²	1,44 m²	
Blechanzahl* (max.):	10/5	5/1	
Blechmaß:	400 × 600 mm	400 × 600 mm	
Elektroanschluss bei RLB:	1 × 400 V / 9,5 kW / 16 A** 1 × 400 V / 15,7 kW / 32 A	1 × 400 V / 9,5 kW / 16 A** 1 × 400 V / 4,2 kW / 16 A	
Kondensatablauf:	3/4"-Schlauch	3/4"-Schlauch	
Wasseranschluss:	R 3/4" 300–600 kPa 1–3 °dH	R 3/4" 300–600 kPa 1–3 °dH	
Beschwadung:	Radiallüfter- oder Hochleistungsbeschwadung verfügbar bei allen DILA-Modellen		
Nostalgie-Variante:	-	verfügbar	



Der DILA ist mit dem Herdofen HELIOS kombinierbar.

* abhängig von der Anzahl der Blechauflagen ** Elektroanschluss bei Hochleistungsbeschwadung (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 Anderungen vorbehalten.

 $\mathsf{UG} = \mathsf{Untergestell} \quad \mathsf{SG} = \mathsf{Sockelgestell} \quad \mathsf{HB} = \mathsf{Haube}$

Zubehör

DILA

MODELL	Untergestell	Sockelgestell	Gärraum	Zwischengestell	Haube mit ADK*
Außenmaße (B × H × T):	915 × 820 × 840 mm	915 × 395 × 840 mm	915 × 820 × 840 mm	915 × 445 × 840 mm	915 × 165** × 1.135 mm
Blechanzahl (max.):	16	-	16	10	-
Blechmaß:	400 × 600 mm	-	400 × 600 mm	400 × 600 mm	-

^{*} Abdampfkondensator

Technische Daten

DILA DUAL

MODELL	DILA DUAL 5	DILA DUAL 10	DILA DUAL 5+5 + UG + HB	DILA DUAL 10 +5 + SG + HB	
Außenmaße (B × H × T):	996 × 623 × 1.004 mm	996 × 1.023 × 1.004 mm	996 × 2.175 × 1.091 mm	996 × 2.175 × 1.091 mm	
Gewicht (ohne Belegung):	150 kg	230 kg	400 kg	525 kg	
Backfläche:	1,20 m²	2,40 m²	2,40 m²	3,60 m²	
Blechanzahl* (max.):	5	10	5/5	10/5	
Blechmaß:	400 × 600 mm	400 × 600 mm	400 × 600 mm	400 × 600 mm	
Elektroanschluss bei RLB:	400 V / 9,5 kW / 16 A	400 V / 18,5 kW / 32 A	2 × 400 V / 9,5 kW / 16 A	1 × 400 V / 9,5 kW / 16 A 1 × 400 V / 18,5 kW / 32 A	
Elektroanschluss bei HLB:	400 V / 10,7 kW / 32 A	400 V / 20,5 kW / 32 A	2 × 400 V / 10,7 kW / 32 A	1 × 400 V / 10,7 kW / 32 A 1 × 400 V / 20,5 kW / 32 A	
Kondensatablauf:	3/4"-Schlauch	3/4"-Schlauch	3/4"-Schlauch	3/4"-Schlauch	
Wasseranschluss:	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 °dF	
Beschwadung:	Radiallüfter- oder Hochleistung	Radiallüfter- oder Hochleistungsbeschwadung verfügbar bei allen DILA-Modellen			
Nostalgie-Variante:	-	-	-	-	

^{*} 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.

ZubehörDILA DUAL

MODELL	Untergestell	Sockelgestell	Haube mit ADK*
Außenmaße (B \times H \times T):	915 × 820 × 840 mm	915 × 395 × 840 mm	996 × 218 × 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.



^{**} inkl. Spannvorrichtung 180 mm

Weitere Ablufthauben (mit/ohne ADK), Beschickungswagen und Stikkenwagen (offen/geschlossen) auf Anfrage erhältlich.



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:



ASSISTANCE e.CLEAN

Assistenzsysteme für die Automatisieruna von

schonende Ofenreiniauna

die Ofenvernetzung und

e.CONTROL

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 au-

tomatisch das richtige Backprogramm aus. Die Wahrschein-

lichkeit von Bedienfehlern wird deutlich reduziert. Durch die

vollständige Dokumentation aller Prozesse sorgt das System für

automatische Belegungserkennung und Programmauswahl

umfassende Kontroll- und Dokumentationsfunktionen

CONNECT

Intelligente Software für

Virtual Baker®*

Der digitale Backassistent

ein höchst effizientes Controlling.

Minimierung von Bedienfehlern

■ Zeitersparnis bei der Parameterauswahl

■ in Verbindung mit der BakelT Cloud™:

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 Backwarengualität
- * Die Assistenzsysteme können in ausgewählten DEBAG-Ladenbacköfen installiert werden

Innerhalb der Filiale können beliebig viele

Anlagen miteinander verbunden werden

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. Die angeschlossenen Öfen können jederzeit und von überall aus gesteuert werden. Betriebs- und Verbrauchsdaten (z. B. Energie-

- komfortable und übersichtliche Backprogrammverwatung
- 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!

2 Vernetzung mit der Zentrale

Über das Internet oder über VPN-Tunnel werden die

ieweiligen Filialnetzwerke mit der Zentrale verbunden

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.

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 der Backstuben/Filialen interagieren

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

FilialNet

Alle Backprozesse im Blick - jederzeit!

So funktioniert FilialNet:

1 Vernetzung innerhalb der Filiale

verbräuche) lassen sich herd- bzw. gerätespezifisch auslesen.

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 Nachtreinigung
- 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

Programmsteuerung

Ganz bequem alle Prozesse im Blick

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

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