



Piec sklepowy DILA

Genialnie prosty system
wypieku w sklepie



Maksymalna różnorodność wariantów



DEBAG
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

DILA

Mistrz efektywności dzięki szybkiemu nagrzewaniu i oszczędnemu zużyciu

Genialnie prosty system pieczenia sklepowego o konstrukcji modułowej: piec DILA można indywidualnie skonfigurować w zależności od zapotrzebowania i asortymentu – dzięki temu może stanowić system o różnych funkcjach, począwszy od pieca do wypiekania po profesjonalny system piekarniczy. Do różnorodnych możliwości wyposażenia zalicza się własny system załadowczy, łatwy w obsłudze sterownik dotykowy TOUCH i w pełni automatyczny system czyszczenia – e.CLEAN SYSTEM®. Ponadto do wyboru jest funkcja zaparowania natryskowego (RLB) lub wysokowydajnego (HLB). Na życzenie w system zintegrować można oprogramowanie do łączenia pieców w sieć FilialNet, które umożliwia centralne sterowanie wszystkimi podłączonymi piecami i ich zdalną konserwację. Cały proces pieczenia jest dokumentowany i w wygodny sposób można go przeanalizować. W ten sposób wszystkie procesy są pod kontrolą – zawsze i z każdego miejsca!

Praktyczny pomocnik

Systemy załadowcze DEBAG znacznie ułatwiają załadunek i rozładunek pieca. Wózek załadowczy do pieca DILA jest kompatybilny z szafą grzewczą DEBAG, dzięki czemu umożliwia wygodny transport pieczywa i przekąsek.



**krótki czas nagrzewania,
szybkie rozpoczęcie
pieczenia**

powierzchnia Quick-Clean

zapewniająca łatwe
czyszczenie komory pieczenia



SmartBake:

automatyczne rozpoznawanie ilości

szybki załadunek

dzięki własnemu
systemowi załadowczemu



**Softclose - automatycznie
zamykające się drzwi**

**energooszczędne
oświetlenie LED**

**bardzo wygodny
sposób obsługi**
dzięki inteligentnym sterownikom

warianty stylistyczne:

- nowoczesny
- „Nostalgia”

**w pełni zautomatyzowane
czyszczenie**

**e.CLEAN®
SYSTEM**

DILA DUAL

Idealne rozwiązanie do przygotowywania świeżych wypieków na oczach klienta

Dzięki dwóm szklanym frontom klienci mogą obserwować proces pieczenia. Ze względu na bezpieczeństwo, piec nie ma możliwości otwarcia od strony klienta.



Zakres zastosowania:

DILA DUAL nadaje się przede wszystkim do aranżacji sklepowych, w których piec włączony jest w regały oddzielające miejsce przygotowywania wypieków od przestrzeni sprzedażowej.

Zasada:

- Piec posiada wprawdzie dwa szklane fronty, ale można obsługiwać go tylko z jednej strony.
- Klienci mogą więc „zajrzeć” do pieca i podpatrzeć, jak wypiekają się sprzedawane produkty.
- Przygotowanie do wypieku odbywa się w osobnej przestrzeni i nie przeszkadza klientom w pomieszczeniu sklepowym.
- Ze względu na bezpieczeństwo, od strony klienta piec nie ma jednak możliwości ani obsługi, ani otwarcia.

DILA DUAL B

Optymalny sposób załadunku i rozładunku!



Zakres zastosowania:

DILA DUAL B jest idealnym piecem dla punktów, w których piec musi być dostępny z obu stron, tzn. załadunek odbywa się z jednej, a rozładunek z drugiej strony.

Zasada:

- Piec posiada dwoje szklanych, otwieranych drzwi.
- Tylne drzwi umożliwiają załadunek pieca z zaplecza. Przez przednie drzwi sprzedawcy mogą wyjmować gotowe produkty.
- Dzięki szklanemu frontowi klienci mogą obserwować proces pieczenia. Świeże pieczywo można wyjąć z pieca na oczach klienta i położyć bezpośrednio na półkę.

Niezwykła elastyczność!

Piec DILA DUAL można skonfigurować tak, aby pasował dokładnie do Państwa konkretnych wymogów.

Dane techniczne

DILA

MODEL	DILA 5	DILA 10	DILA 5/5 + OK + PD
Wymiary zewnętrzne (szer. x wys. x gł.):	915 x 570 x 969 mm	915 x 1.010 x 969 mm	915 x 2.142 x 1.070 mm
Waga (na pusto):	115 kg	180 kg	375 kg
Powierzchnia pieczenia:	1,20 m ²	2,40 m ²	2,40 m ²
Liczba blach* (maks.):	5	10	5 / 5
Wymiary blachy:	400 x 600 mm	400 x 600 mm	400 x 600 mm
Przyłącze elektryczne przy RLB:	400 V / 9,5 kW / 16 A**	400 V / 15,7 kW / 32 A	2 x 400 V / 9,5 kW / 16 A**
Odpływ kondensatu:	wąż 3/4"	wąż 3/4"	wąż 3/4"
Przyłącze wody:	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
Zaparovanie:	funkcja zaparovania wentylatorem promieniowym lub zaparovania wysokowydajnego dostępna we wszystkich modelach DILA		
Wariant „Nostalgia”:	dostępny	-	dostępny

MODEL	DILA 10/5 + OK + C	DILA 5 + HELIOS 4060/1 + OK + C
Wymiary zewnętrzne (szer. x wys. x gł.):	915 x 2.130 x 1.200 mm	920 x 2.050 x 1.127 mm
Waga (na pusto):	460 kg	380 kg
Powierzchnia pieczenia:	3,60 m ²	1,44 m ²
Liczba blach* (maks.):	10 / 5	5 / 1
Wymiary blachy:	400 x 600 mm	400 x 600 mm
Przyłącze elektryczne przy RLB:	1 x 400 V / 9,5 kW / 16 A** 1 x 400 V / 15,7 kW / 32 A	1 x 400 V / 9,5 kW / 16 A** 1 x 400 V / 4,2 kW / 16 A
Odpływ kondensatu:	wąż 3/4"	wąż 3/4"
Przyłącze wody:	R 3/4" 300-600 kPa 1-3 °dH	R 3/4" 300-600 kPa 1-3 °dH
Zaparovanie:	funkcja zaparovania wentylatorem promieniowym lub zaparovania wysokowydajnego dostępna we wszystkich modelach DILA	
Wariant „Nostalgia”:	-	dostępny

PD = podstawa, C = cokół, OK = okap



Model DILA można połączyć z piecem HELIOS.

* w zależności od liczby hertów na blachy
** przyłącze elektryczne w przypadku funkcji wysokowydajnego zaparovania (HLB) 32 A, 10,7 kW W razie rozbieżności obowiązują zawsze dane z tabliczki znamionowej lub schematu wymiarowego pieca. Wymiary i parametry przyłączeniowe niewymienionych tutaj wariantów pieca można znaleźć na odpowiednim schemacie wymiarowym pieca. Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych.

Akcesoria

DILA

MODEL	Podstawa	Cokół	Komora gwarownicza	Stelaż pośredni	Okap z SPZ*
Wymiary zewnętrzne (szer. x wys. x gł.):	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
Liczba blach (maks.):	16	-	16	10	-
Wymiary blachy:	400 x 600 mm	-	400 x 600 mm	400 x 600 mm	-

* skraplacz pary zużytej

** z elementem montażowym 180 mm

Inne okapy (z/bez SPZ), wózki załadunkowe i wózki piecowe (otwarte/zamknięte) dostępne na zapytanie.

Dane techniczne

DILA DUAL

MODEL	DILA DUAL 5	DILA DUAL 10	DILA DUAL 5+5 + PD + OK	DILA DUAL 10 +5 + C + OK
Wymiary zewnętrzne (szer. x wys. x gł.):	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
Waga (na pusto):	150 kg	230 kg	400 kg	525 kg
Powierzchnia pieczenia:	1,20 m ²	2,40 m ²	2,40 m ²	3,60 m ²
Liczba blach* (maks.):	5	10	5 / 5	10 / 5
Wymiary blachy:	400 x 600 mm	400 x 600 mm	400 x 600 mm	400 x 600 mm
Przyłącze elektryczne przy RLB:	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 1 x 400 V / 18,5 kW / 32 A
Przyłącze elektryczne przy HLB:	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 1 x 400 V / 20,5 kW / 32 A
Odpływ kondensatu:	wąż 3/4"	wąż 3/4"	wąż 3/4"	wąż 3/4"
Przyłącze wody:	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
Zaparovanie:	funkcja zaparovania wentylatorem promieniowym lub zaparovania wysokowydajnego dostępna we wszystkich modelach DILA			
Wariant „Nostalgia”:	-	-	-	-

* w zależności od liczby półek na blachy
PD = podstawa, C = cokół, OK = okap

W razie rozbieżności obowiązują zawsze dane z tabliczki znamionowej lub schematu wymiarowego pieca. Wymiary i parametry przyłączeniowe niewymienionych tutaj wariantów pieca można znaleźć na odpowiednim schemacie wymiarowym pieca. Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych.

Akcesoria

DILA DUAL

MODEL	Podstawa	Cokół	Okap z SPZ*
Wymiary zewnętrzne (szer. x wys. x gł.):	915 x 820 x 840 mm	915 x 395 x 840 mm	996 x 218 x 1.091 mm

Inne podstawy, komory gwarownicze, cokoly i stelaże pośrednie (otwarte/zamknięte, z półkami/bez półek na blachy do pieczenia, przygotowane/nieprzygotowane do e.CLEAN.SYSTEM®) oraz okapy (z/bez SPZ) dostępne na zapytanie.

* skraplacz pary zużytej



Tylko w DEBAG:
dożywotnia gwarancja na komorę pieczenia!

Wyróżnia nas jakość „made in Germany”,
rozwiązania techniczne o długiej żywotności
i najlepszy serwis.

* Pod warunkiem stosowania zalecanych środków czyszczących DEBAG i przestrzegania instrukcji pielęgnacji komór pieczenia pieców sklepowych DECON, DILA i GALA.



e.BAKE.SOLUTIONS

The Future of Baking

Inteligentna technologia pieczenia firmy DEBAG ułatwia obsługę pieca, pomaga w procesach controllingu i optymalizuje zużycie energii.

Wszystkie rozwiązania systemu inteligentnego pieczenia:
debag.com/ebakesolutions

Wymagania w zakresie controllingu stawiane managerom piekarni i filii ciągle rosną, a zautomatyzowane przygotowywanie informacji zyskuje coraz większe znaczenie. DEBAG oferuje inteligentną technologię pieczenia – e.BAKE.solutions, która sprawi, że w przyszłości zarządzanie procesami pieczenia będzie jeszcze wydajniejsze.



SmartBake*

automatyczne 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 i uniknąć błędów użytkowania. SmartBake optymalizuje przebieg prac i zwiększa bezpieczeństwo procesowe w filii.

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

* Systemy asystenckie można zainstalować w wybranych piecach sklepowych DEBAG.

Virtual Baker®*

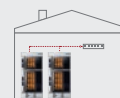
Cyfrowy asystent pieczenia

Virtual Baker® marki PreciBake® jest systemem asystenckim do optymalizacji procesów pieczenia. Rozpoznaje on zawartość komory pieczenia (rodzaj i ilość wypieków) i automatycznie wybiera odpowiedni program. Prawdopodobieństwo błędów obsługi zostaje przy tym znacznie obniżone. Dzięki pełnej dokumentacji wszystkich procesów system zapewnia bardzo wydajny controlling.

- automatyczne rozpoznawanie ilości i wybór programu
- oszczędność czasu przy wyborze parametrów
- minimalizacja błędów obsługi
- w połączeniu z BakeIT Cloud™: kompleksowe funkcje kontroli i dokumentacji

Sposób działania FilialNet:

1 Sieć w obrębie filii



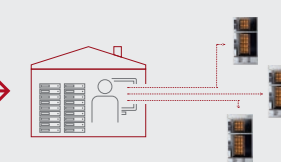
W obrębie filii można połączyć w sieć dowolną liczbę urządzeń.

2 Sieć z centralą



Sieci poszczególnych filii łączą się za pośrednictwem Internetu lub tunelu VPN z centralą.

3 Możliwość kontroli wszystkich urządzeń z centrali



W centrali: z biura w wygodny sposób można zarządzać wszystkimi podłączonymi piecami i urządzeniami w piekarniach / filiach.

FilialNet

Wgląd we wszystkie procesy piekarnicze – w każdej chwili!

Oprogramowanie FilialNet umożliwia połączenie w sieć nieograniczonej liczby pieców oraz zarządzanie programami pieczenia w wygodny i przejrzysty sposób. Dzięki temu uzyskuje się wgląd we wszystkie procesy 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 danego modułu piecowego lub całego urządzenia.

- wygodne i przejrzyste zarządzanie programami pieczenia
- praktyczna konserwacja zdalna wszystkich podłączonych pieców
- szybkie i łatwe sterowanie za pomocą komputera, laptopa lub tableta
- analizy według potrzeb klienta
- możliwość połączenia w sieć nieograniczonej liczby pieców

System zarządzania mocą

Optymalizacja zużycia energii!

Za pomocą systemu zarządzania mocą, można uniknąć drogich szczytów prądu. Jak to działa? Procesor steruje określoną grupą pieców i synchronizuje ją. Oprogramowanie przejmuje planowanie zasobami w podłączonych piecach, a szczyty mocy zostają ograniczone już na samym wstępie. Korzyści wynikające z tego są oczywiste: znacznie niższe koszty energii w filii.

- ogranicza szczyty mocy w grupie pieców
- zapobiega przeciążeniu przyłącza prądu i drogim szczytom prądu
- synchronizuje pobór mocy układów grzewczych pieców
- może symulować niższą moc przyłączeniową

e.CLEAN SYSTEM®

Automatyczny system czyszczenia

e.CLEAN SYSTEM® to bardzo wydajny i ekologiczny system czyszczenia pieca: wykorzystuje biodegradowalny płyn do mycia i umożliwia przeprowadzenie nawet 30 cykli czyszczenia bez uzupełniania środka czyszczącego*. Płyn wlewa się wygodnie przez otwór wlewowy znajdujący się z przodu pieca.



- czyszczenie z użyciem biodegradowalnego płynu (który nie stanowi substancji niebezpiecznej podczas magazynowania i transportu)
- niskie zużycie wody i energii
- czas mycia od 35 do 87 minut*

* w zależności od programu mycia lub stopnia zabrudzenia komory pieczenia

- zużycie wody od ok. 9 do 18 litrów*
- automatycznie programowalne czyszczenie w nocy
- system ze zintegrowanym zbiornikiem na środek czyszczący o pojemności wystarczającej na 30 cykli mycia bez uzupełniania

Sterowanie dotykowe TOUCH

Idealne dla profesjonalistów

Wygodne sterowanie dotykowe TOUCH sprawia, że obsługa pieca jest łatwa jak nigdy dotąd.



- łatwa i intuicyjna obsługa
- pamięć na maks. 99 programów
- możliwość połączenia pieców w sieć i zdalna konserwacja poprzez FilialNet
- przyłącze USB
- obsługa komory garowniczej: częściowo już zintegrowana

Sterowanie komputerowe PRO

Wygodny podgląd wszystkich procesów

Sterowanie programowe PRO w każdej chwili zapewnia możliwość wglądu we wszystkie procesy. Zintegrowana pamięć zdarzeń ułatwia analizę danych procesowych.



- pamięć na maks. 99 programów
- możliwość połączenia pieców w sieć i zdalna konserwacja poprzez FilialNet
- przyłącze USB
- obsługa komory garowniczej: częściowo już zintegrowana