



e.CLEAN SYSTEM®

Полностью автоматическая система очистки

e.CLEAN SYSTEM® – это в высшей степени эффективная и ресурсосберегающая система очистки печи: Она позволяет выполнять до 30 циклов очистки без доливания* мощного средства и использует биологически разлагаемый жидкий очиститель. Очиститель можно легко долить через наливное отверстие с передней стороны печи.



- очистка биологически разлагаемым жидким очистителем (не является опасным грузом при хранении и транспортировке)
- небольшой расход воды и электроэнергии
- продолжительность очистки от 35 до 87 минут*
- расход воды прилб. 9–18 л*

- автоматически программируемая очистка в ночное время
- система со встроенным баком, рассчитанным до 30 циклов очистки без доливания очистителя

*depending on the cleaning programme and level of dirtiness within the baking chamber

Сенсорное управление TOUCH

Идеальное решение для профессиональных пекарей

Программное управление

Все технологические процессы под контролем

Удобная система управления TOUCH делает управление печью максимально простым.



- простое и интуитивное управление
- до 99 программ
- программа сетевого контроля и дистанционного обслуживания печей по сети FilialNet
- разъем USB
- система управления расстойной камерой частично уже интегрирована



- до 99 программ
- программа сетевого контроля и дистанционного обслуживания печей по сети FilialNet
- разъем USB
- система управления расстойной камерой частично уже интегрирована

По состоянию на Январь 2018 г. | Фото материалы: Jürgen Jahnmann Photographik, stock.adobe.com, © Andrius

DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH ■ Dresdener Str. 88 ■ D-02625 Bautzen, Германия ■ Телефон: +49 (0)3591-3600 ■ www.debag.com ■ Эл. почта: info@debag.com



Магазинная хлебопекарная печь DILA

Гениально простая система магазинных печей



Максимальное разнообразие вариантов



e.BAKE.SOLUTIONS Будущее хлебопечения

Интеллектуальные технологии хлебопечения DEBAG упрощают управление печью, облегчают контроль и учет, а также оптимизируют энергопотребление.

Все интеллектуальные решения для хлебопечения:
debag.com/ebakesolutions

Требования к менеджерам пекарен и филиалов в части учета постоянно растут, а важность автоматизированного предоставления информации растет изо дня в день. Для того чтобы в будущем вы могли еще более эффективно администрировать процессы выпечки, компания DEBAG предлагает интеллектуальные решения – e.BAKE.solutions. Они включают четыре группы:



e.ASSISTANCE

Системы помощи для автоматизации процессов выпечки

e.CLEAN

Решения для простой и энергосберегающей очистки печи

e.CONNECT

Интеллектуальное ПО для сетевого контроля и энергооптимизации печей

e.CONTROL

Интуитивно понятная и удобная для пользователя система управления печами

SmartBake*

Автоматическое распознавание объема загрузки

SmartBake* распознает объем загрузки печи и автоматически корректирует параметры в процессе выпечки. Независимо, сколько листов выпекается в печи, SmartBake гарантирует потребление только того количества энергии, которое необходимо. Тем самым программа позволяет экономить энергию и избегать ошибок в применении. SmartBake оптимизирует рабочие процессы и повышает безопасность технологического процесса в вашем филиале.

- автоматический выбор объема загрузки печи
- экономия времени при выборе параметров
- минимизация ошибок управления
- оптимизация процесса выпечки за счет энергосбережения
- гарантированно стабильное и высокое качество хлебобулочных изделий

* Системы помощи могут устанавливаться в выбранных магазинных хлебопекарных печах DEBAG.

Virtual Baker**

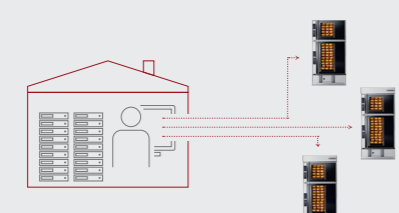
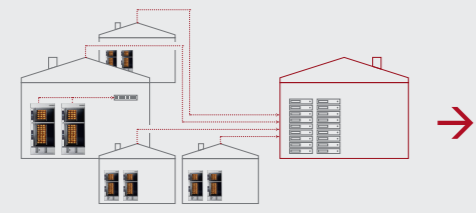
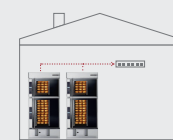
Цифровой пекарь-ассистент

Virtual Baker® от PreciBake® – это система помощи пекарю, призванная оптимизировать процессы выпечки. Он определяет содержание пекарной камеры (тип и количество хлебобулочных изделий) и автоматически выбирает правильную программу выпечки. Это существенно снижает вероятность ошибок в управлении. Сбор полной информации обо всех процессах обеспечивает максимально эффективный контроль и учет.

- автоматическое распознавание загрузки и выбор программы
- экономия времени при выборе параметров
- минимизация ошибок управления
- в сочетании с BakeIT Cloud™: обширные функции контроля и документирования

Принцип работы FilialNet:

- 1 объединение в сеть в филиале
- 2 сетевое соединение с центральным офисом
- 3 управление всеми установками с центрального пульта



В пределах одного филиала можно объединять в сеть любое количество установок.

Через Интернет или VPN-туннель соответствующие филиальные сети соединяются с центральным офисом.

В центральном офисе: из офиса вы можете легко взаимодействовать со всеми подключенными печами и установками в пекарнях / филиалах.

FilialNet

Все процессы выпечки под контролем – в любое время!

Программа сетевого контроля FilialNet позволяет объединять в сеть неограниченное количество печей для удобного и наглядного управления программой выпечки. Все процессы выпечки в пределах сети филиалов у вас под контролем. Управление подключенными печами доступно в любое время и из любой точки. Доступны эксплуатационные параметры и данные о расходе (например, энергопотреблении) для каждого пода или устройства.

- удобное и наглядное управление программой выпекания
- практичное дистанционное обслуживание всех подключенных печей
- удобное и простое управление с ПК, ноутбука или планшета
- специальные формы анализа
- объединение в сеть неограниченного количества печей

Система управления производительностью

Для оптимизации энергопотребления!

Система управления производительностью предотвращает дорогостоящие пиковые нагрузки по току. Принцип работы: определенная группа печей управляется и синхронизируется процессорным модулем. Программа берет на себя планирование ресурсов подключенных печей, изначально ограничивая пиковые нагрузки по мощности. Преимущества очевидны: значительное снижение энергозатрат филиала.

- изначально ограничивает пиковые нагрузки по мощности в рамках группы печей
- предотвращает перегрузку линии питания и дорогостоящие пиковые нагрузки
- синхронизирует потребляемую мощность систем нагрева печей
- позволяет симулировать более низкую потребляемую мощность

Технические данные

DILA

МОДЕЛЬ	DILA 5	DILA 10	DILA 5/5 + HB + UG
Внешние габариты (Ш x В x Г):	915 x 570 x 969 мм	915 x 1010 x 969 мм	915 x 2142 x 1070 мм
Вес (без загрузки):	115 кг	180 кг	375 кг
Площадь для выпекания:	1,20 м²	2,40 м²	2,40 м²
Кол-во листов для выпечки* (макс.):	5	10	5 / 5
Размер листа для выпечки:	400 x 600 мм	400 x 600 мм	400 x 600 мм
Электроподключение для RLB:	400 В / 9,5 кВт / 16 А**	400 В / 15,7 кВт / 32 А	2 x 400 В / 9,5 кВт / 16 А**
Для слива конденсата:	шланг 3/4"	шланг 3/4"	шланг 3/4"
Подключение к водопроводу:	R 3/4" 300–600 кПа 1–3 °dH	R 3/4" 300–600 кПа 1–3 °dH	R 3/4" 300–600 кПа 1–3 °dH
Увлажнение:	увлажнение радиальным вентилятором (RLB) или высокопроизводительное увлажнение (HLB) доступно на всех моделях DILA		
Вариант ретро:	возможен	-	возможен

МОДЕЛЬ	DILA 10/5 + HB + SG	DILA 5 + HELIOS 4060/1 + HB + SG
Внешние габариты (Ш x В x Г):	915 x 2130 x 1200 мм	920 x 2050 x 1127 мм
Вес (без загрузки):	460 кг	380 кг
Площадь для выпекания:	3,60 м²	1,44 м²
Кол-во листов для выпечки* (макс.):	10 / 5	5 / 1
Размер листа для выпечки:	400 x 600 мм	400 x 600 мм
Электроподключение для RLB:	1 x 400 В / 9,5 кВт / 16 А** 1 x 400 В / 15,7 кВт / 32 А	1 x 400 В / 9,5 кВт / 16 А** 1 x 400 В / 4,2 кВт / 16 А
Для слива конденсата:	шланг 3/4"	шланг 3/4"
Подключение к водопроводу:	R 3/4" 300–600 кПа 1–3 °dH	R 3/4" 300–600 кПа 1–3 °dH
Увлажнение:	увлажнение радиальным вентилятором (RLB) или высокопроизводительное увлажнение (HLB) доступно на всех моделях DILA	
Вариант ретро:	-	возможен



Печь DILA может комбинироваться с подовой печью HELIOS.

* в зависимости от количества опор для листов
 ** электроподключение для высокопроизводительного увлажнения (HLB) 32 А, 10,7 кВт в случае раскождений всегда действительны значения на шильдике или в габаритном чертеже печи. Размеры и параметры подключения для не приведенных здесь вариантов печей смотрите, пожалуйста, в соответствующем габаритном чертеже печи. Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений.

UG = нижний стеллаж SG = цоколь HB = козырек

Комплектующие

DILA

МОДЕЛЬ	Нижний стеллаж	Цоколь	Расстойная камера	Промежуточный стеллаж	Козырек с ADK*
Внешние габариты (Ш x В x Г):	915 x 820 x 840 мм	915 x 395 x 840 мм	915 x 820 x 840 мм	915 x 445 x 840 мм	915 x 165** x 1135 мм
Кол-во листов для выпечки (макс.):	16	-	16	10	-
Размер листа для выпечки:	400 x 600 мм	-	400 x 600 мм	400 x 600 мм	-

* Конденсатор пара
 ** вкл. зажимное устройство 180 мм
 По запросу возможно приобретение других пароводящих козырьков (с/без ADK), загрузочных тележек и обычных тележек (открытых, закрытых).

DILA

Мастер по эффективности: быстрый разогрев, экономное в энергопотребление

Гениально простая система магазинных печей модульной конструкции: печь DILA может индивидуально конфигурироваться, в зависимости от количества и ассортимента продукции, по вашим требованиям – от допекания полуфабрикатов до профессиональной системы выпекания. Разнообразные варианты оснащения включают собственную систему загрузки, удобную систему управления TOUCH и полностью автоматическую очистку – e.CLEAN SYSTEM®. Кроме того, на выбор предлагается увлажнение центробежным вентилятором или высокопроизводительное увлажнение. По желанию возможна интеграция программы сетевого контроля печей FilialNet. С ее помощью вы сможете централизованно управлять и обслуживать все подключенные печи. Весь процесс выпечки документируется в удобном для последующего анализа виде. Таким образом, все рабочие процессы у вас под контролем – в любое время и из любой точки!

Практичные помощники

Системы загрузки DEBAG существенно упрощают загрузку и разгрузку печи. Загрузочная тележка для DILA совместима с тепловым шкафом DEBAG и может использоваться для удобной транспортировки хлебобулочных изделий и снеков.



DILA DUAL

Идеальный выбор для эффектной презентации свежей выпечки в клиентской зоне

Клиенты могут вживую наблюдать за выпеканием через две стеклянные передние панели. Для максимальной безопасности печь со стороны клиентов не открывается.

Область применения:

DILA DUAL лучше всего подходит для концепций магазинов, предполагающих встраивание печи в стеллажную систему, которая выполняет роль перегородки между помещением подготовки выпечки и торговым залом.

Принцип работы:

- При том, что печь имеет две стеклянные передние панели, управление осуществляется только с одной стороны
- Таким образом, клиенты могут заглянуть в печь и вживую понаблюдать за выпеканием.
- Подготовка выпечки происходит в отдельном помещении и не мешает клиентам в торговом зале.
- Для максимальной безопасности печь не имеет элементов управления и не открывается со стороны клиентов.



DILA DUAL B

Оптимальные рабочие процессы при загрузке и разгрузке!



Область применения:

DILA DUAL B – это идеальная печь для филиалов, в которых печь должна быть доступна с обеих сторон, т. е. загрузка с одной, выгрузка с другой стороны.

Принцип работы:

- Печь имеет две стеклянные дверцы, обе они открываются.
- Через заднюю дверцу можно загружать печь из помещения подготовки. Через переднюю дверцу торговый персонал вынимает готовые хлебобулочные изделия.
- Клиенты могут вживую наблюдать за выпеканием через стеклянную переднюю панель. Свежие хлебобулочные изделия вынимаются из печи на глазах клиентов и сразу выставляются на полки.

Максимальная универсальность!

DILA DUAL может конфигурироваться в точном соответствии с вашими потребностями.

Технические данные

DILA DUAL

МОДЕЛЬ	DILA DUAL 5	DILA DUAL 10	DILA DUAL 5+5 + UG + HB	DILA DUAL 10 +5 + SG + HB
Внешние габариты (Ш x В x Г):	996 x 623 x 1004 мм	996 x 1023 x 1004 мм	996 x 2175 x 1091 мм	996 x 2175 x 1091 мм
Вес (без загрузки):	150 кг	230 кг	400 кг	525 кг
Площадь для выпекания:	1,20 м²	2,40 м²	2,40 м²	3,60 м²
Кол-во листов для выпечки* (макс.):	5	10	5 / 5	10 / 5
Размер листа для выпечки:	400 x 600 мм	400 x 600 мм	400 x 600 мм	400 x 600 мм
Электроподключение для RLB:	400 В / 9,5 кВт / 16 А	400 В / 18,5 кВт / 32 А	2 x 400 В / 9,5 кВт / 16 А	1 x 400 В / 9,5 кВт / 16 А 1 x 400 В / 18,5 кВт / 32 А
Электроподключение для HLB:	400 В / 10,7 кВт / 32 А	400 В / 20,5 кВт / 32 А	2 x 400 В / 10,7 кВт / 32 А	1 x 400 В / 10,7 кВт / 32 А 1 x 400 В / 20,5 кВт / 32 А
Для слива конденсата:	шланг 3/4"	шланг 3/4"	шланг 3/4"	шланг 3/4"
Подключение к водопроводу:	R 3/4" 300–600 кПа 1–3 °dH	R 3/4" 300–600 кПа 1–3 °dH	R 3/4" 300–600 кПа 1–3 °dH	R 3/4" 300–600 кПа 1–3 °dH
Увлажнение:	увлажнение радиальным вентилятором (RLB) или высокопроизводительное увлажнение (HLB) доступно на всех моделях DILA			
Вариант ретро:	-	-	-	-

* в зависимости от количества опор для листов
 UG = нижний стеллаж SG = цоколь HB = козырек

В случае раскождений всегда действительны значения на шильдике или в габаритном чертеже печи. Размеры и параметры подключения для не приведенных здесь вариантов печей смотрите, пожалуйста, в соответствующем габаритном чертеже печи. Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений.

Комплектующие

DILA DUAL

МОДЕЛЬ	Нижний стеллаж	Цоколь	Козырек с ADK*
Внешние габариты (Ш x В x Г):	915 x 820 x 840 мм	915 x 395 x 840 мм	996 x 218 x 1091 мм

По запросу возможно приобретение дополнительных нижних стеллажей, расстойных камер, цоколей и промежуточных стеллажей (открытых, закрытых, с/без опор для листов, с/без возможности для установки системы e.CLEAN SYSTEM®), а также пароводящих козырьков (с/без ADK*).

* Конденсатор пара

Только в DEBAG:
Пожизненная гарантия на пекарную камеру!

Мы делаем ставку на качество «Сделано в Германии», долговечную технику и лучшее сервисное обслуживание.

* При соблюдении и использовании предписанных чистящих средств и инструкций по уходу компании DEBAG для пекарной камеры вашей печи серии DECON, DILA и GALA

