



## Four de magasin DILA

Le système de cuisson ultra simple pour magasin



Modularité maximale



**DEBAG**  
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

# DILA

Un maître d'efficacité : montée en température très rapide, faible consommation

Le système de cuisson pour magasin génialement simple et modulaire : Suivant la capacité des produits et de l'assortiment de boulangerie, le DILA peut être configuré selon vos besoins. Un système de chargement facile, la commande TOUCH simple à utiliser et le nettoyage entièrement automatique (e.CLEAN SYSTEM®) font partie des nombreuses possibilités d'équipement.

Par ailleurs, vous pouvez choisir entre une humidification par ventilateur radial ou à haut rendement. Sur demande, le logiciel de mise en réseau de fours FilaNet peut également être intégré. Avec son aide, vous pouvez commander et assurer la télémaintenance de tous les fours raccordés. Les processus de cuisson sont documentés et peuvent être évalués confortablement. Vous avez ainsi toutes les informations sous les yeux – à tout moment et de n'importe quel endroit !

## Aides pratiques

Les chariots d'enfournement de DEBAG garantissent un chargement et un déchargement plus simples du four. Le chariot d'enfournement pour le DILA est compatible avec l'armoire de maintien au chaud de DEBAG et permet ainsi un transport aisé des produits de boulangerie et de snacking.



**temps de préchauffage réduit, démarrage rapide des cuissons**

**revêtement Quick-Clean**

pour un nettoyage aisé de la chambre de cuisson



**SmartBake :**

Détection automatique de la quantité de remplissage

**système d'enfournement rapide**

grâce à un système de chargement propre



**softclose - Système de fermeture automatique de la porte**

**éclairage LED écoénergétique**

**confort d'utilisation élevé** grâce à des commandes intelligentes

**variantes de design :**

- Design moderne
- Design nostalgie

**nettoyage entièrement automatique**

**e.CLEAN SYSTEM**



## DILA DUAL

Idéal pour une visibilité des cuissons depuis l'espace de vente

Grâce à l'arrière du four vitré, les clients peuvent assister en direct au processus de cuisson. Pour garantir une sécurité maximale, le four ne peut pas être ouvert côté client.



### Domaine d'utilisation :

Le DILA DUAL convient particulièrement bien aux concepts de magasins dans lesquels le four est intégré dans un système d'étagères fonctionnant comme un «Mur de séparation» entre le laboratoire de préparation et la surface de vente.

### Principe :

- Le four est certes vitré des 2 côtés mais ne peut être utilisé que du côté laboratoire.
- Les clients peuvent donc voir dans le four et suivre le processus de cuisson en direct.
- La préparation de la cuisson se fait dans une salle séparée et ne perturbe pas les clients dans l'espace de vente.
- Pour garantir une sécurité maximale, le four ne peut ni être utilisé, ni être ouvert côté client.

## DILA DUAL B

Optimisation du process lors du chargement et du déchargement !



### Domaine d'utilisation :

Le DILA DUAL B est le four parfait pour des concepts de filiale pour lesquels le four doit être accessible des deux côtés, c'est-à-dire remplissage d'un côté et retrait de l'autre côté.

### Principe :

- Le four présente deux portes en verre qui peuvent être ouvertes toutes les deux.
- La porte arrière permet de remplir le four depuis le laboratoire. La porte avant permet de décharger le four depuis l'espace de vente.
- Les clients peuvent suivre en direct le processus de cuisson à travers la porte vitrée. Les produits fraîchement cuits sont sortis du four devant les yeux des clients et mis en place dans les rayonnages.

### Extrêmement flexible !

Le DILA DUAL peut être configuré exactement suivant vos besoins.

# Caractéristiques techniques

## DILA

MODELE	DILA 5	DILA 10	DILA 5/5 + hotte + support
Dimensions extérieures (L x H x P) :	915 x 570 x 969 mm	915 x 1 010 x 969 mm	915 x 2 142 x 1 070 mm
Poids (à vide) :	115 kg	180 kg	375 kg
Surface de cuisson :	1,20 m <sup>2</sup>	2,40 m <sup>2</sup>	2,40 m <sup>2</sup>
Nombre de plaques* (max.) :	5	10	5 / 5
Dimension des plaques :	400 x 600 mm	400 x 600 mm	400 x 600 mm
Branchement électrique pour RLB (Humidification par ventilateur radial) :	400 V / 9,5 kW / 16 A**	400 V / 15,7 kW / 32 A	2 x 400 V / 9,5 kW / 16 A**
Évacuation des condensats :	tuyau 3/4"	tuyau 3/4"	tuyau 3/4"
Raccord d'eau :	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
Humidification :	humidification par ventilateur radial ou à haut rendement disponible sur tous les modèles DILA		
Variante « Nostalgie » :	disponible	-	disponible

MODELE	DILA 10/5 + hotte + socle	DILA 5 + HELIOS 4060/1 + hotte + socle
Dimensions extérieures (L x H x P) :	915 x 2 130 x 1 200 mm	920 x 2 050 x 1 127 mm
Poids (à vide) :	460 kg	380 kg
Surface de cuisson :	3,60 m <sup>2</sup>	1,44 m <sup>2</sup>
Nombre de plaques (max.) :	10 / 5	5 / 1
Dimension des plaques :	400 x 600 mm	400 x 600 mm
Branchement électrique pour RLB (Humidification par ventilateur radial) :	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
Évacuation des condensats :	tuyau 3/4"	tuyau 3/4"
Raccord d'eau :	R 3/4" 300-600 kPa 1-3 °dH	R 3/4" 300-600 kPa 1-3 °dH
Humidification :	humidification par ventilateur radial ou à haut rendement disponible sur tous les modèles DILA	
Variante « Nostalgie » :	-	disponible

HLB = humidificateur à haut rendement RLB = humidificateur à ventilateur radial



Le DILA peut être combiné avec le four HELIOS.

\* en fonction du type de clayettes  
\*\* Branchement électrique en cas de système d'humidification à haut rendement (HLB) 32 A, 10,7 kW. En cas d'écart, les valeurs reprises sur la plaque signalétique ou le schéma du four sont toujours d'application. Les dimensions et valeurs de raccordement des modèles non mentionnés ici sont reprises dans le schéma spécifique du four. Sous réserve de modifications techniques.

# Accessoires

## DILA

MODELE	Support	Socle	Chambre de fermentation	Élément intermédiaire	Hotte avec condenseur*
Dimensions extérieures (L x H x P) :	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
Nombre de plaques (max.) :	16	-	16	10	-
Dimension des plaques :	400 x 600 mm	-	400 x 600 mm	400 x 600 mm	-

\* condenseur en option

\*\* 180 mm avec le dispositif de sanglage

Autres hottes (avec / sans condenseur), chariots de chargement et échelles (ouverts / fermés) disponibles sur demande.

# Caractéristiques techniques

## DILA DUAL

MODELE	DILA DUAL 5	DILA DUAL 10	DILA DUAL 5+5 + support + hotte	DILA DUAL 10+5 + support + hotte
Dimensions extérieures (L x H x P) :	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
Poids (à vide) :	150 kg	230 kg	400 kg	525 kg
Surface de cuisson :	1,20 m <sup>2</sup>	2,40 m <sup>2</sup>	2,40 m <sup>2</sup>	3,60 m <sup>2</sup>
Nombre de plaques (max.) :	5	10	5 / 5	10 / 5
Dimension des plaques :	400 x 600 mm	400 x 600 mm	400 x 600 mm	400 x 600 mm
Branchement électrique pour 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
Branchement électrique pour 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
Évacuation des condensats :	Tuyau 3/4"	Tuyau 3/4"	Tuyau 3/4"	Tuyau 3/4"
Raccord d'eau :	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
Humidification :	humidification par ventilateur radial ou à haut rendement disponible sur tous les modèles DILA			
Variante « Nostalgie » :	-	-	-	-

En cas d'écart, les valeurs reprises sur la plaque signalétique ou le schéma du four sont toujours d'application. Les dimensions et valeurs de raccordement des modèles non mentionnés ici sont reprises dans le schéma spécifique du four. Sous réserve de modifications techniques.

\* en fonction du type de clayettes

# Accessoires

## DILA DUAL

MODELE	Support	Socle	Hotte avec condenseur*
dimensions extérieures (L x H x P) :	915 x 820 x 840 mm	915 x 395 x 840 mm	996 x 218 x 1 091 mm

Autres châssis, chambres de fermentation, socles et éléments intermédiaires (ouverts, fermés, avec/sans supports pour plaques de cuisson, avec/sans préparation pour e.CLEAN.SYSTEM®) et hottes (avec/sans condenseur) disponibles sur demande.

\* condenseur en option



Uniquement chez DEBAG :  
Garantie à vie sur les chambres de cuisson !

Nous nous engageons pour une qualité  
« made in Germany » une technologie  
durable et un excellent service.



\* En cas d'observation et d'utilisation des produits de nettoyage et des notices d'entretien DEBAG prescrits pour les chambres de cuisson de vos fours de magasin DECON, DILA et GALA.

# e.BAKE.SOLUTIONS

## The Future of Baking

La technique de cuisson intelligente de DEBAG simplifie la manipulation du four, soutient le contrôle et optimise la consommation d'énergie.

Toutes les solutions pour une cuisson intelligente :  
[debag.com/ebakesolutions](http://debag.com/ebakesolutions)

Les exigences de contrôle pour le gestionnaire de filiale et de boulangerie sont de plus en plus pointues et la préparation automatisée d'informations est toujours plus importante. Pour pouvoir gérer à l'avenir vos processus de cuisson de manière encore plus efficace, DEBAG vous aide avec une technique de cuisson intelligente – les e.BAKE.solutions. Quatre groupes de produits en font partie :



### 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 aide ainsi à économiser de l'énergie et à éviter des erreurs d'application. 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

\* Les systèmes d'assistance peuvent être installés dans des fours de magasin sélectionnés de DEBAG.

### Virtual Baker®\*

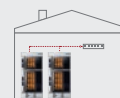
L'assistant de cuisson numérique

Le Virtual Baker® de PreciBake® est un système d'assistance pour l'optimisation lors de la cuisson. Il reconnaît le contenu de la chambre de cuisson (type et quantité des produits de boulangerie) et sélectionne automatiquement le programme de cuisson correct. La probabilité des erreurs d'utilisation est nettement réduite. Grâce à la documentation complète de tous les processus, le système garantit un contrôle extrêmement efficace.

- détection automatique du remplissage et sélection de programmes
- gain de temps pour la sélection des paramètres
- minimisation des erreurs d'utilisation
- en association avec le BakerIT Cloud™ : fonctions de contrôle et de documentation complètes

### FilialNet fonctionne comme suit :

1 Mise en réseau dans la filiale



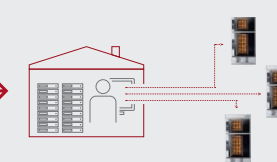
De nombreuses installations peuvent être reliées entre elles dans la filiale.

2 Mise en réseau avec la centrale



Les réseaux de filiale concernés peuvent être reliés à la centrale via Internet ou un tunnel VPN.

3 Toutes les installations peuvent être suivies par un poste central



Dans la centrale : Depuis le bureau, vous pouvez interagir très confortablement avec tous les fours et installations raccordés dans les fournis / filiales.

### FilialNet

Tous les processus de cuisson sous les yeux - à tout moment !

Le logiciel de mise en réseau de fours FilialNet peut mettre en réseau de manière illimitée les fours les uns avec les autres et permettre une gestion confortable et claire des programmes de cuisson. Vous avez ainsi une vision sur l'ensemble des processus de cuisson au sein de vos filiales. Les fours raccordés peuvent être suivis de partout à tout moment. Des données de fonctionnement et de consommation (p. ex. consommations d'énergie) peuvent être lues spécifiquement pour un appareil ou un four.

- gestion confortable et claire des programmes de cuisson
- télémaintenance pratique de tous les fours raccordés
- rapide et simple à commander via un PC, un ordinateur portable ou une tablette
- évaluations spécifiques au client
- autant de fours mis en réseau que souhaité

### Système de gestion de puissance

Optimisez votre consommation d'énergie !

Les pics de consommation électrique peuvent être évités à l'aide du système de gestion de puissance. Le fonctionnement est simple: 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, les pointes de puissance sont limitées dès le départ. Les avantages sont manifestes : des économies d'énergie significatives dans la filiale.

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



# e.CLEAN SYSTEM®

Le système de nettoyage  
entièrement automatique

L'e.CLEAN SYSTEM® est un système de nettoyage de four hautement efficace protégeant les ressources : Il permet jusqu'à 30 opérations de nettoyage sans remplissage\* et utilise un liquide de nettoyage biodégradable. Le remplissage du produit de nettoyage se fait très confortablement par le biais d'un orifice de remplissage sur le panneau avant du four.



- nettoyage avec un liquide de nettoyage biodégradable (pas de substance dangereuse lors du stockage et du transport)
- consommation d'eau et d'énergie réduite
- durée de nettoyage de 35 à 87 minutes
- consommation d'eau d'env. 9 à 18 litres\*
- nettoyage de nuit automatique programmable
- système avec réservoir intégré permettant jusqu'à 30 nettoyages sans nouvel ajout de produit

\* en fonction du programme de nettoyage et/ou du niveau d'encrassement de la chambre de cuisson

## Commande TOUCH

Simple et intuitive

Grâce à la commande TOUCH, la manipulation du four n'a jamais été aussi simple.



- utilisation simple et intuitive
- jusqu'à 99 programmes mémorisables
- mise en réseau des fours et télémaintenance via FilialNet
- port USB
- pilotage de la chambre de fermentation

## Commande programmable

Tous les processus tranquillement  
sous les yeux

Avec la commande programmable, vous avez à tout moment tous les processus sous les yeux. La mémoire d'événements intégrée vous aide à évaluer vos données de processus de cuisson.



- jusqu'à 99 programmes mémorisables
- mise en réseau des fours et télémaintenance via FilialNet
- port USB
- pilotage de la chambre de fermentation