



## Piec sklepowy **HELIOS**

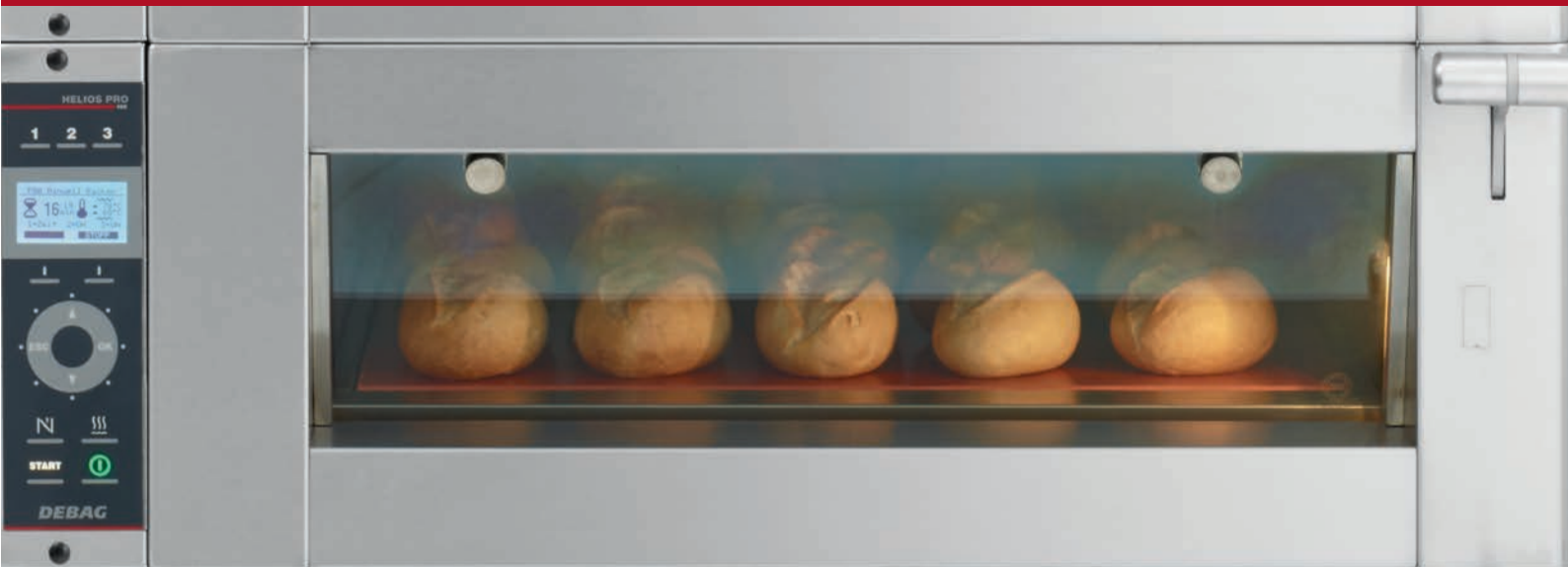
Tradycyjne pieczenie  
na płycie kamiennej



# HELIOS - rzemieślnik

Tradycyjne pieczenie na płycie kamiennej w nieruchomej atmosferze

Pieczenie na płycie kamiennej to od dawna synonim rzemieślniczej jakości. HELIOS przekonuje równomiernym promieniowaniem ciepła i statycznym sposobem pieczenia. W zależności od ilości i rodzaju przygotowywanych wypieków, wybranej linii stylistycznej i dostępnej powierzchni, piec może zostać dopasowany do konkretnych potrzeb klienta. Istnieje możliwość połączenia maksymalnie pięciu modułów piecowych o różnych wysokościach (160 mm, 200 mm). Każdym modułem steruje się osobno, dzięki czemu poprzez regulację temperatury i wytwarzania pary są niezależne od siebie i można bezpośrednio wpłynąć na charakter wypieku. To Państwo decydują o wielkości powierzchni do pieczenia (0,24 m<sup>2</sup>; 0,48 m<sup>2</sup>; 0,96 m<sup>2</sup>) i sposobie wsuwania blach (w poprzek lub wzdłuż).



wydajne zaparowanie pojedynczego modułu piecowego

ogrzewanie górne i dolne regulowane oddzielnie

możliwość ustawienia 5 modułów hertowych jeden nad drugim

wysuwane prowadnice odkładcze (opcja)

opcjonalnie także z komorą garowniczą

równomierne promieniowanie ciepła dzięki statycznemu sposobowi pieczenia

bardzo łatwe czyszczenie dzięki możliwości wyjęcia szyby i elementów wewnętrznych komory pieczenia

różne wysokości, szerokości i głębokości modułów hertowych

materiał powierzchni do pieczenia: płyta kamienna

sposób wsuwania blachy do pieczenia: wzdłużnie / poprzecznie

## Warianty stylistyczne: nowoczesny lub „Nostalgia”

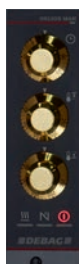
Dzięki dwóm wariantom stylistycznym – nowoczesnemu i „Nostalgia” – HELIOS elastycznie wpasuje się w indywidualny wystrój wnętrza danego punktu. Piękny czarny front i wysokogatunkowe mosiężne okucia wersji „Nostalgia” HELIOS na pewno będą przyciągać wzrok klientów w każdym pomieszczeniu sklepowym.



## Sterowanie manualne

Idealne dla profesjonalistów

To funkcjonalne sterowanie jest przeznaczone dla użytkowników posiadających wiedzę z zakresu techniki pieczenia. Parametry ustawia się ręcznie i można je dopasowywać nawet w trakcie pieczenia.



- funkcjonalność i przejrzystość
- łatwa obsługa przełącznikami elektromechanicznymi
- bez połączenia w sieć, bez przyłącza USB

## Sterowanie komputerowe

Wygodny podgląd wszystkich procesów

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



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

# Dane techniczne

Maksymalna różnorodność wariantów



MODEL	HELIOS 4060/1	HELIOS 8060/1	HELIOS 6080/1	HELIOS 80120/1
<b>Wymiary zewnętrzne* (szer. x wys. x gł.):</b>	typ 160: 920 × 426 × 1.040 mm typ 200: 920 × 476 × 1.040 mm	typ 160: 920 × 426 × 1.420 mm typ 200: 920 × 476 × 1.420 mm	typ 160: 1.135 × 426 × 1.220 mm typ 200: 1.135 × 476 × 1.220 mm	typ 160: 1.530 × 426 × 1.420 mm typ 200: 1.530 × 476 × 1.420 mm
<b>Wymiar zewnętrzny (wys.) każdego dodatkowego modułu piecowego:</b>	typ 160: +300 mm typ 200: +350 mm	typ 160: +300 mm typ 200: +350 mm	typ 160: +300 mm typ 200: +350 mm	typ 160: +300 mm typ 200: +350 mm
<b>Waga (na puście):</b>	typ 160: 120 kg typ 200: 125 kg	typ 160: 155 kg typ 200: 165 kg	typ 160: 155 kg typ 200: 165 kg	typ 160: 240 kg typ 200: 260 kg
<b>Powierzchnia pieczenia:</b>	0,24 m <sup>2</sup>	0,48 m <sup>2</sup>	0,48 m <sup>2</sup>	0,96 m <sup>2</sup>
<b>Maksymalna liczba blach (wymiar blachy):</b>	1 (400 × 600 mm)	2 (400 × 600 mm) 1 (800 × 600 mm)	2 (400 × 600 mm) 1 (800 × 600 mm)	4 (400 × 600 mm) 2 (800 × 600 mm)
<b>Ilość pieczywa (maks.):</b>	8 kg	16 kg	16 kg	32 kg
<b>Przyłącze elektryczne:</b>	typ 160: 400 V / 4,2 kW / 16 A typ 200: 400 V / 4,2 kW / 16 A	typ 160: 400 V / 6,9 kW / 16 A typ 200: 400 V / 7,5 kW / 16 A	typ 160: 400 V / 6,9 kW / 16 A typ 200: 400 V / 7,5 kW / 16 A	typ 160: 400 V / 10,5 kW / 16 A typ 200: 400 V / 10,5 kW / 16 A
<b>Odpyływ kondensatu:</b>	wąż 3/4"	wąż 3/4"	wąż 3/4"	wąż 3/4"
<b>Przyłącze wody:</b>	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
<b>Wersja „Nostalgia“:</b>	dostępny	dostępny	-	-

\* Wymiar zewnętrzny: moduł piecowy z ramką dolną i górną

W razie rozbieżności obowiązują zawsze dane z tabliczki znamionowej lub schematu wymiarowego pieca.

Wymiary i parametry przyłączeniowe niewymienionych tutaj wariantów pieca można odnaleźć na odpowiednim schemacie wymiarowym pieca. Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych.

## Akcesoria

Wszystko od jednego dostawcy



MODEL	Okap HELIOS 4060	Okap HELIOS 8060	Okap HELIOS 6080	Okap HELIOS 80120
<b>Wymiary zewnętrzne (szer. x wys. x gł.):</b>	915 × 232 × 1.127 mm	915 × 232 × 1.487 mm	1.125 × 232 × 1.286 mm	1.525 × 232 × 1.487 mm
<b>Waga</b>	50 kg	60 kg	66 kg	75 kg



MODEL	Łącznik dla HELIOS 4060	Łącznik dla HELIOS 8060
<b>Wymiary zewnętrzne (szer. x wys. x gł.):</b>	915 × 300 × 840 mm	915 × 300 × 1.202 mm
<b>Waga w zależności od wersji (na puście):</b>	35,5–38,5 kg	44–52,5 kg
<b>Pojemność na blachy (wymiar blachy):</b>	6 (400 × 600 mm)	6 (400 × 600 mm) 3 (800 × 600 mm)

Ilustracje nie odzwierciedlają wymiarów



MODEL	Podstawa do HELIOS 4060	Podstawa do HELIOS 8060	Podstawa do HELIOS 6080	Podstawa do HELIOS 80120
<b>Wymiary zewnętrzne (szer. x wys. x gł.):</b>	915 × 820 × 840 mm	915 × 820 × 1.200 mm	1.125 × 820 × 1.043 mm	1.525 × 820 × 1.200 mm
<b>Waga (na puście):</b>	70 kg	85 kg	90 kg	140 kg
<b>Pojemność na blachy (wymiar blachy):</b>	16 (400 × 600 mm)	16 (400 × 600 mm) 8 (800 × 600 mm)	16 (400 × 600 mm)	16 (400 × 600 mm) 8 (800 × 600 mm)
<b>Inne dostępne wysokości (szczegóły techn. na zapytanie):</b>	670 mm / 500 mm / 395 mm	500 mm	500 mm	500 mm



MODEL	Komora garownicza do HELIOS 4060	Komora garownicza do HELIOS 8060	Komora garownicza do HELIOS 6080	Komora garownicza do HELIOS 80120
<b>Wymiary zewnętrzne (szer. x wys. x gł.):</b>	915 × 820 × 881 mm	915 × 820 × 1.268 mm	1.123 × 820 × 1.112 mm	1.527 × 820 × 1.313 mm
<b>Waga (na puście):</b>	110 kg	160 kg	165 kg	205 kg
<b>Pojemność na blachy (wymiar blachy):</b>	16 (400 × 600 mm)	16 (400 × 600 mm) 8 (800 × 600 mm)	16 (400 × 600 mm) 8 (800 × 600 mm)	12 (400 × 600 mm) 6 (800 × 600 mm)
<b>Przyłącze elektryczne:</b>	230 V / 1,9 kW / 16 A	230 V / 2,1 kW / 16 A	230 V / 1,9 kW / 16 A	230 V / 2,1 kW / 16 A
<b>Inne dostępne wysokości (szczegóły techn. na zapytanie):</b>	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm



MODEL	Komora garownicza do HELIOS 4060	Komora garownicza do HELIOS 8060	Cokół do HELIOS 6080	Komora garownicza do HELIOS 80120
<b>Wymiary zewnętrzne (szer. x wys. x gł.):</b>	915 × 264 × 813 mm	915 × 264 × 1.175 mm	1.125 × 264 × 1.045 mm	1.522 × 264 × 1.175 mm
<b>Waga:</b>	40,5 kg	44 kg	32 kg	60,5 kg

# 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](http://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.

**e.BAKE**  
SOLUTIONS

**e.ASSISTANCE**

Systemy asystenckie do automatyzacji procesów pieczenia

**e.CLEAN**

Rozwiązania do łatwego i ekologicznego czyszczenia pieca

**e.CONNECT**

Inteligentne oprogramowanie do łączenia pieców w sieć i optymalizacji zużycia energii

**e.CONTROL**

Intuicyjne i łatwe w obsłudze sterowanie piecami

Nasze e.BAKE.solutions nie tylko umożliwiają znacznie wygodniejszą obsługę pieca, lecz ułatwiają też sterowanie procesami pieczenia i ich analizę. Na podstawie bardzo szczegółowych raportów i danych w czasie rzeczywistym łatwiej jest podjąć odpowiednie decyzje dotyczące firmy. Poprzez przekazywanie prawidłowych danych w odpowiednim czasie e.BAKE.solutions umożliwiają długofalowe zwiększenie obrotów i usprawnienie procesów w filiach. W ten sposób e.BAKE.solutions pozwalają nie tylko skrócić cenny czas pracy, lecz także znacznie obniżyć zużycie i koszty energii.

### 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 wypiekania 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. Nowoczesne i łatwe w obsłudze oprogramowanie ułatwia controlling i zapewnia szczegółową analizę danych pieca, a jednocześnie daje możliwość zdalnego przeglądu pieca, co jest bardzo praktycznym rozwiązaniem.

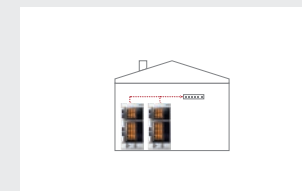
### System zarządzania mocą

Optymalizacja zużycia energii!

Przy pomocy systemu zarządzania mocą (SZM) można znacznie obniżyć koszty energii poprzez unikanie drogich szczytów poboru 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.

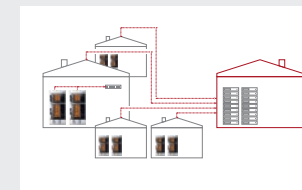
### Sposób działania FilialNet:

#### 1 Sieć w obrębie filii



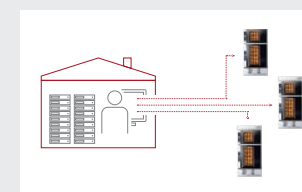
W obrębie filii można połączyć w sieć dowolną liczbę urządzeń.

#### 2 Sieć z centralą



Poszczególne sieci 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.

# NOWOŚĆ!

## Piec półkowy HELIOS 6080 z blachami „obok siebie”

Nowy piec półkowy HELIOS 6080 charakteryzuje się znacznie wyższą wygodą obsługi. Blachy wsuwa się w układzie obok siebie, co zapewnia swobodny i bezpieczny dostęp do wypieków. Dzięki temu czas otwarcia modułu piecowego jest krótszy, a straty energii mniejsze.

Nowością jest również stosowana seryjnie w modelu HELIOS 6080 komora pieczenia ze stali szlachetnej. Sprawia ona, że piec nie tylko wykazuje dłuższą żywotność, lecz także łatwiej się go czyści. Praktycznym rozwiązaniem są też wysuwane przewodnice na blachy, kasty czy kosze na pieczywo. Dzięki nim gotowe wypieki można wsunąć bezpośrednio z pieca do pojemnika transportowego. Zalety nowego pieca HELIOS 6080 są oczywiste: wyższy komfort obsługi, niższe zużycie energii, a tym samym odczuwalne skrócenie czasu pracy i obniżenie kosztów.



## Różnorodność wariantów HELIOS



■ Połączenie DILA 5 i HELIOS 4060 w stylu „Nostalgia”



■ HELIOS 4060 z 3 modułami piecowymi w stylu „Nostalgia”



■ HELIOS 6080 z komorą garowniczą ze szklanymi drzwiami w stylu nowoczesnym



■ HELIOS 80120 z 3 modułami piecowymi i podstawą w stylu nowoczesnym