



Магазинная подовая хлебопекарная печь **HELIOS**

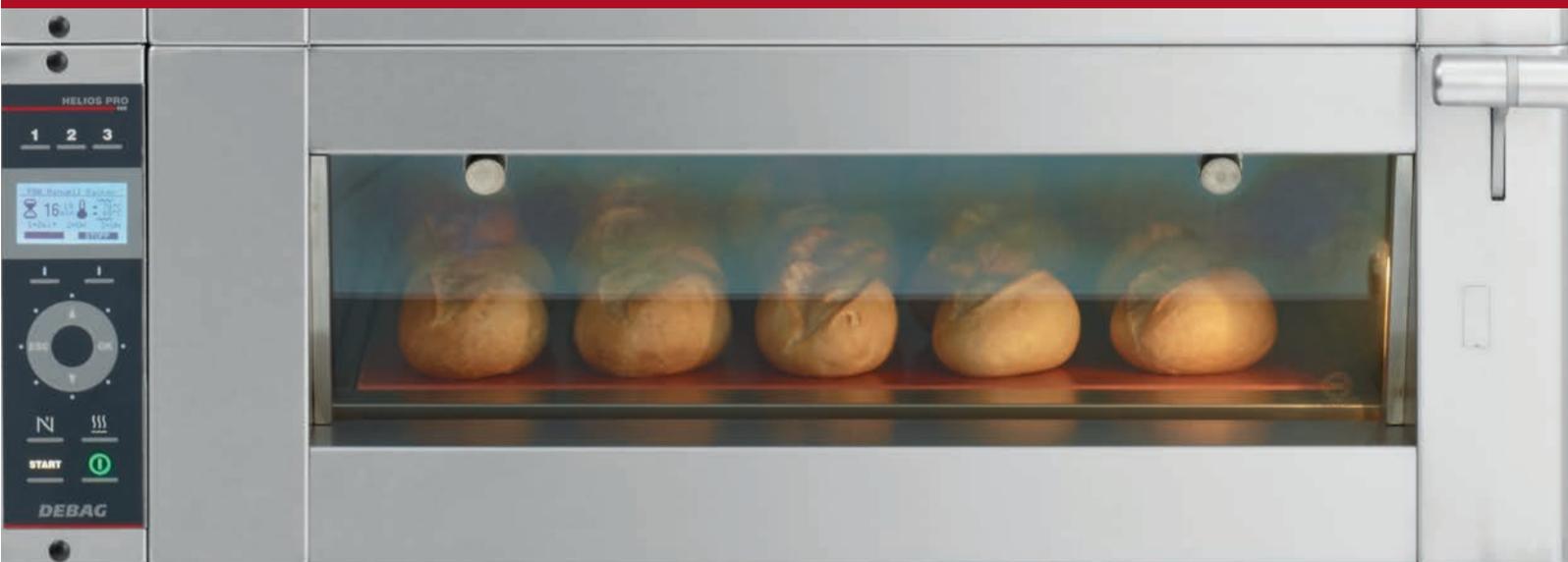
Традиционная выпечка
на каменном поду



HELIOS – специалист широкого профиля

Традиционная выпечка на каменной плите со спокойной атмосферой выпекания

С давних пор выпечка на каменном поду ассоциируется с качеством ремесленного производства. Печь HELIOS отличается равномерным отраженным теплом и спокойной атмосферой выпекания. Предусмотрена возможность точной адаптации печи к вашим потребностям в зависимости от количества и вида производимой продукции, дизайна и имеющейся площади для установки. Можно объединить до пяти подов различной высоты (160 мм, 200 мм) в одной станции. Каждый под имеет отдельное управление, что позволяет оптимальным образом регулировать температуру и увлажнение для придания хлебобулочным изделиям нужных свойств. На ваш выбор разные варианты площади для выпекания (0,24 м², 0,48 м², 0,96 м²) и загрузки листов для выпечки (поперечное или продольное).



- мощное увлажнение каждого пода
- отдельные регуляторы для верхнего и нижнего жара
- возможность объединения до пяти подов в одной станции
- выдвижные подставки (в качестве опции)
- опционально также с расстойной камерой

- равномерное отражение тепла благодаря спокойной атмосфере в пекарной камере
- очень простая очистка благодаря съемным стеклу и внутренним деталям пекарной камеры
- различная высота, ширина и глубина подов
- материал пода: каменная плита
- загрузка листов для выпечки: продольное / поперечное

Варианты дизайна: современный или ретро

Благодаря сразу двум вариантам дизайна HELIOS впишется в любую концепцию магазина – будь то современный или традиционный стиль. Изысканная передняя панель черного цвета и высококачественная латунная фурнитура печи HELIOS в ретро-версии гарантированно обратит на себя внимание ваших покупателей.



Ручное управление

Идеальное решение для профессиональных пекарей

Функциональная система управления подходит для пользователей с профессиональными знаниями в хлебопекарной отрасли. Параметры выпечки настраиваются вручную и могут корректироваться во время выпекания.



- функциональность и наглядность
- простое управление с помощью электромеханических элементов
- без сетевого соединения, без разъема USB

Программное управление

Все технологические процессы под контролем

С нашим программным управлением все процессы у вас всегда под контролем. Встроенная память событий облегчает анализ данных процессов выпекания.



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

Технические данные

Максимальное разнообразие вариантов



| МОДЕЛЬ | HELIOS 4060/1 | HELIOS 8060/1 | HELIOS 6080/1 | HELIOS 80120/1 |
|--|--|--|--|--|
| Внешние габариты* (Ш × В × Г): | 160-я серия: 920 × 426 × 1040 мм 200-я серия: 920 × 476 × 1040 мм | 160-я серия: 920 × 426 × 1420 мм 200-я серия: 920 × 476 × 1420 мм | 160-я серия: 1135 × 426 × 1220 мм 200-я серия: 1135 × 476 × 1220 мм | 160-я серия: 1530 × 426 × 1420 мм 200-я серия: 1530 × 476 × 1420 мм |
| Внешний габарит (В) для каждого дополнительного пода: | 160-я серия: +300 мм 200-я серия: +350 мм |
| Вес (без загрузки): | 160-я серия: 120 кг 200-я серия: 125 кг | 160-я серия: 155 кг 200-я серия: 165 кг | 160-я серия: 155 кг 200-я серия: 165 кг | 160-я серия: 240 кг 200-я серия: 260 кг |
| Площадь для выпекания: | 0,24 м ² | 0,48 м ² | 0,48 м ² | 0,96 м ² |
| Макс. кол-во листов для выпечки (размер листа): | 1 (400 × 600 мм) | 2 (400 × 600 мм) 1 (800 × 600 мм) | 2 (400 × 600 мм) 1 (800 × 600 мм) | 4 (400 × 600 мм) 2 (800 × 600 мм) |
| Кол-во хлебобулочных изделий (макс.): | 8 кг | 16 кг | 16 кг | 32 кг |
| Электроподключение: | 160-я серия: 400 В / 4,2 кВт / 16 А 200-я серия: 400 В / 4,2 кВт / 16 А | 160-я серия: 400 В / 6,9 кВт / 16 А 200-я серия: 400 В / 7,5 кВт / 16 А | 160-я серия: 400 В / 6,9 кВт / 16 А 200-я серия: 400 В / 7,5 кВт / 16 А | 160-я серия: 400 В / 10,5 кВт / 16 А 200-я серия: 400 В / 10,5 кВт / 16 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 |
| Ретро-дизайн: | возможен | возможен | - | - |

* Внешний габарит: один под с дном и крышкой

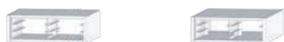
В случае расхождения всегда действительны значения на шильдике или в габаритном чертеже печи. Размеры и параметры подключения для не приведенных здесь вариантов печей смотрите, пожалуйста, в соответствующем габаритном чертеже печи. Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений.

Комплектующие

Все из одних рук



| МОДЕЛЬ | Козырек HELIOS 4060 | Козырек HELIOS 8060 | Козырек HELIOS 6080 | Козырек HELIOS 80120 |
|--------------------------------------|---------------------|---------------------|----------------------|----------------------|
| Внешние габариты (Ш × В × Г): | 915 × 232 × 1127 мм | 915 × 232 × 1487 мм | 1125 × 232 × 1286 мм | 1525 × 232 × 1487 мм |
| Вес: | 50 кг | 60 кг | 66 кг | 75 кг |



| МОДЕЛЬ | Промежуточный стеллаж для HELIOS 4060 | Промежуточный стеллаж для HELIOS 8060 |
|--|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Внешние габариты (Ш × В × Г): | 915 × 300 × 840 мм | 915 × 300 × 1202 мм |
| Вес в зависимости от исполнения (без загрузки): | 35,5–38,5 кг | 44–52,5 кг |
| Макс. кол-во листов для выпечки (размер листа): | 6 (400 × 600 мм) | 6 (400 × 600 мм) 3 (800 × 600 мм) |

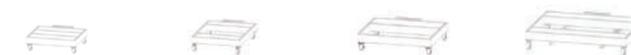
Изображения даны не в масштабе



| МОДЕЛЬ | Нижний стеллаж для HELIOS 4060 | Нижний стеллаж для HELIOS 8060 | Нижний стеллаж для HELIOS 6080 | Нижний стеллаж для HELIOS 80120 |
|---|--------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|
| Внешние габариты (Ш × В × Г): | 915 × 820 × 840 мм | 915 × 820 × 1200 мм | 1125 × 820 × 1043 мм | 1525 × 820 × 1200 мм |
| Вес (без загрузки): | 70 кг | 85 кг | 90 кг | 140 кг |
| Макс. кол-во листов для выпечки (размер листа): | 16 (400 × 600 мм) | 16 (400 × 600 мм) 8 (800 × 600 мм) | 16 (400 × 600 мм) | 16 (400 × 600 мм) 8 (800 × 600 мм) |
| Другие доступные варианты высоты (тех. сведения по запросу): | 670 мм/500 мм/395 мм | 500 мм | 500 мм | 8 (800 × 600 мм) |



| МОДЕЛЬ | Расстоянная камера для HELIOS 4060 | Расстоянная камера для HELIOS 8060 | Расстоянная камера для HELIOS 6080 | Расстоянная камера для HELIOS 80120 |
|---|------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Внешние габариты (Ш × В × Г): | 915 × 820 × 881 мм | 915 × 820 × 1268 мм | 1123 × 820 × 1112 мм | 1527 × 820 × 1313 мм |
| Вес (без загрузки): | 110 кг | 160 кг | 165 кг | 205 кг |
| Макс. кол-во листов для выпечки (размер листа): | 16 (400 × 600 мм) | 16 (400 × 600 мм) 8 (800 × 600 мм) | 16 (400 × 600 мм) 8 (800 × 600 мм) | 12 (400 × 600 мм) 6 (800 × 600 мм) |
| Электроподключение: | 230 В / 1,9 кВт / 16 А | 230 В / 2,1 кВт / 16 А | 230 В / 1,9 кВт / 16 А | 230 В / 2,1 кВт / 16 А |
| Другие доступные варианты высоты (тех. сведения по запросу): | 600 мм | 600 мм | 600 мм | 600 мм |



| МОДЕЛЬ | Расстоянная камера для HELIOS 4060 | Расстоянная камера для HELIOS 8060 | Цоколь для HELIOS 6080 | Расстоянная камера для HELIOS 80120 |
|--------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------|-------------------------------------|
| Внешние габариты (Ш × В × Г): | 915 × 264 × 813 мм | 915 × 264 × 1175 мм | 1125 × 264 × 1045 мм | 1522 × 264 × 1175 мм |
| Вес: | 40,5 кг | 44 кг | 32 кг | 60,5 кг |

e.BAKE SOLUTIONS

The Future of Baking

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

Все интеллектуальные решения для хлебопечения:
debag.com/ebakesolutions

Требования к менеджерам пекарен и филиалов касательно 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.

e.BAKE
SOLUTIONS

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

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

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

■ FilialNet

Все процессы выпечки под контролем – в любой момент времени!

Программа сетевого контроля FilialNet позволяет объединять в сеть неограниченное количество печей для удобного и наглядного управления программами выпечки. Все процессы выпечки в пределах сети филиалов под вашим 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. Современное и удобное в пользовании ПО улучшает контроль и учет и делает возможным подробный анализ отчетных данных печей. Одновременно оно обеспечивает практичное дистанционное обслуживание печей.

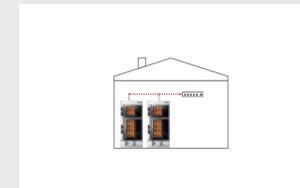
■ Система управления производительностью

Для оптимизации энергопотребления!

Система управления производительностью (LMS) помогает существенно снизить энергозатраты за счет ограничения максимальной нагрузки электросети. Принцип работы: определенная группа печей управляется и синхронизируется процессорным модулем. Программа берет на себя планирование ресурсов подключенных печей, ограничивая изначально пиковые нагрузки потребляемой мощности. Преимущество очевидно: значительное снижение энергозатрат филиала.

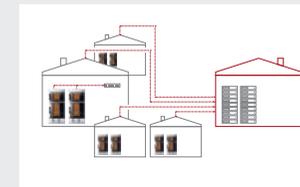
Принцип работы FilialNet:

1 Объединение в сеть в филиале



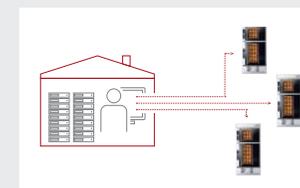
В пределах одного филиала можно объединить в сеть любое количество установок.

2 Сетевое соединение с центральным офисом



Через Интернет или VPN-туннель филиалы соединяются с центральным офисом.

3 Управление всеми установками с центрального пульта



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

НОВИНКА!

Подовая хлебопекарная печь HELIOS 6080 с продольной загрузкой листов

Новая печь **HELIOS 6080** отличается значительно большим удобством эксплуатации. Листы в эти подовые хлебопекарные печи задвигаются продольно в ряд. Это обеспечивает свободный и безопасный доступ к хлебобулочным изделиям. Сокращается время открывания пода, а вместе с ним и энергопотери.

Также новая пекарная камера **HELIOS 6080** из нержавеющей стали запущена в серию. Она не только продлевает срок службы печи, но и легче очищается. Из практических решений стоит отметить новую подставку для установки хлебной корзины. Это позволяет выгружать готовые хлебобулочные изделия сразу в транспортный контейнер. Преимущества новой печи **HELIOS 6080** очевидны: более удобное управление, меньше энергопотери и благодаря этому существенное сокращение рабочего времени и энергозатрат.



Разнообразие вариантов HELIOS



■ Комбинация **DILA 5** и **HELIOS 4060** в ретро-дизайне



■ **HELIOS 4060** с 3 подами в ретро-дизайне



■ **HELIOS 6080** вкл. расстойную камеру со стеклянными дверцами в современном дизайне



■ **HELIOS 80120** с 3 подами, нижним стеллажом в современном дизайне