



Fours à sole **HELIOS**

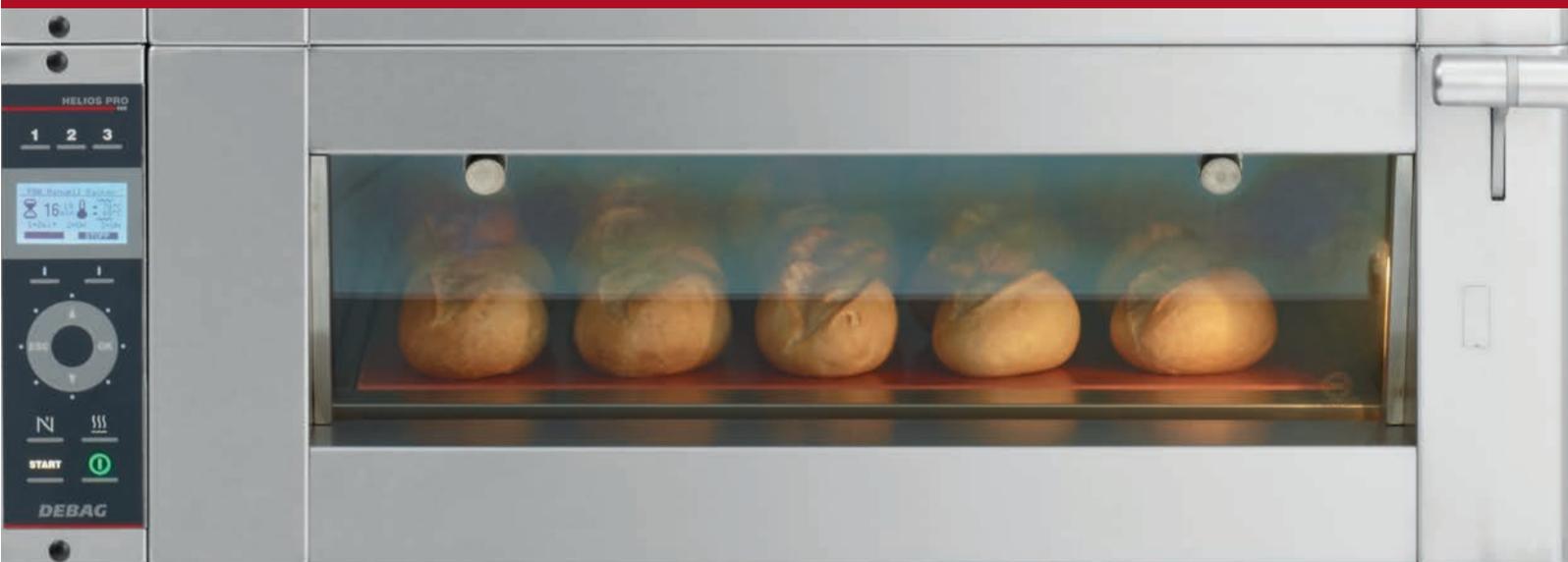
Cuisson traditionnelle
sur pierre



HELIOS - l'artisan

Cuisson traditionnelle sur pierre

La cuisson sur pierre est depuis toujours synonyme de qualité artisanale. Le four HELIOS convainc par une diffusion régulière de la chaleur et une atmosphère de cuisson statique. Selon la quantité et le type de produits à réaliser, l'encombrement existant et le design, le four peut être parfaitement adapté à vos besoins. Jusqu'à cinq étages de hauteurs 160 mm ou 200 mm peuvent être combinés. Chaque étage est géré indépendamment de manière à ce que vous puissiez directement influencer le caractère des produits de boulangerie en réglant la température et l'humidification. Vous décidez de la surface de cuisson utile par étage (0,24 m² ; 0,48 m² ; 0,96 m²) et de l'insertion longitudinale ou transversale des plaques.



humidification individuelle
très performante des diffé-
rentes chambres de cuisson

températures de voûte
et de sole réglables
individuellement

possibilité d'empiler
jusqu'à 5 fours

échelons de dépose
extensibles (en option)

chambre de fermentation
(en option)



diffusion régulière
de la chaleur par une
atmosphère de cuisson
statique

nettoyage simplifié
grâce à la vitre démontable et à la
structure de la chambre de cuisson

différentes hauteurs,
largeurs et profondeurs
de four

matériel de la surface
de cuisson :
pierre

insertion de plaque
de cuisson :
longitudinale / transversale

Variantes de design : Moderne ou Nostalgie

Grâce à ses deux variantes de design, l'HELIOS s'adapte de manière harmonieuse à tout concept de commerce, qu'il soit moderne ou traditionnel. Grâce à sa façade noire élégante et aux armatures en laiton raffinées, nul doute que l'HELIOS Nostalgie captera tous les regards dans votre espace de vente.



Commande manuelle

Idéal pour les artisans

La commande fonctionnelle convient à des utilisateurs avec des connaissances techniques en matière de cuisson. Les paramètres de cuisson sont réglés manuellement et peuvent être encore adaptés pendant la cuisson.



- fonctionnel et bien disposé
- utilisation simple via des éléments de commutation électromécaniques
- sans mise en réseau ni port USB

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
- port USB
- mise en réseau des fours et télémaintenance via FilialNet
- pilotage de la chambre de fermentation

Caractéristiques techniques

Diversité de variante maximale



MODELE	HELIOS 4060/1	HELIOS 8060/1	HELIOS 6080/1	HELIOS 80120/1
Dimensions extérieures* (L x H x P) :	160 : 920 x 426 x 1 040 mm 200 : 920 x 476 x 1 040 mm	160 : 920 x 426 x 1 420 mm 200 : 920 x 476 x 1 420 mm	160 : 1 135 x 426 x 1 220 mm 200 : 1 135 x 476 x 1 220 mm	160 : 1 530 x 426 x 1 420 mm 200 : 1 530 x 476 x 1 420 mm
Dimension extérieure (H) pour chaque four supplémentaire :	160 : +300 mm 200 : +350 mm	160 : +300 mm 200 : +350 mm	160 : +300 mm 200 : +350 mm	160 : +300 mm 200 : +350 mm
Poids (à vide) :	160 : 120 kg 200 : 125 kg	160 : 155 kg 200 : 165 kg	160 : 155 kg 200 : 165 kg	160 : 240 kg 200 : 260 kg
Surface de cuisson :	0,24 m ²	0,48 m ²	0,48 m ²	0,96 m ²
Nombre de plaque maximum (dimension des plaques) :	1 (400 x 600 mm)	2 (400 x 600 mm) 1 (800 x 600 mm)	2 (400 x 600 mm) 1 (800 x 600 mm)	4 (400 x 600 mm) 2 (800 x 600 mm)
Quantité de marchandises (max.) :	8 kg	16 kg	16 kg	32 kg
Raccordement électrique :	160 : 400 V / 4,2 kW / 16 A 200 : 400 V / 4,2 kW / 16 A	160 : 400 V / 6,9 kW / 16 A 200 : 400 V / 7,5 kW / 16 A	160 model: 400 V / 6,9 kW / 16 A 200 model: 400 V / 7,5 kW / 16 A	160 model: 400 V / 10,5 kW / 16 A 200 model: 400 V / 10,5 kW / 16 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
Design nostalgie :	disponible	disponible	disponible	-

* Dimension extérieure : premier four avec habillages

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

Tout sous la main

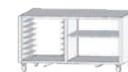


MODELE	Hotte HELIOS 4060	Hotte HELIOS 8060	Hotte HELIOS 6080	Hotte HELIOS 80120
Dimensions extérieures (L x H x P) :	915 x 232 x 1 127 mm	915 x 232 x 1 487 mm	1 125 x 232 x 1 286 mm	1 525 x 232 x 1 487 mm
Poids :	50 kg	60 kg	66 kg	75 kg

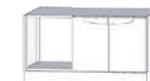


MODELE	ELEMENT INTERMEDIAIRE pour HELIOS 4060	ELEMENT INTERMEDIAIRE pour HELIOS 8060
Dimensions extérieures (L x H x P) :	915 x 300 x 840 mm	915 x 300 x 1 202 mm
Poids suivant la version (à vide) :	35,5-38,5 kg	44-52,5 kg
Nombre de plaque maximum (dimension des plaques) :	6 (400 x 600 mm)	6 (400 x 600 mm) 3 (800 x 600 mm)

Illustrations pas à l'échelle.



MODELE	Support pour HELIOS 4060	Support pour HELIOS 8060	Support pour HELIOS 6080	Support pour HELIOS 80120
Dimensions extérieures (L x H x P) :	915 x 820 x 840 mm	915 x 820 x 1 200 mm	1 125 x 820 x 1 043 mm	1 525 x 820 x 1 200 mm
Poids (à vide) :	70 kg	85 kg	90 kg	140 kg
Nombre de plaque maximum (dimension des plaques) :	16 (400 x 600 mm)	16 (400 x 600 mm) 8 (800 x 600 mm)	16 (400 x 600 mm)	16 (400 x 600 mm) 8 (800 x 600 mm)
Autres hauteurs disponibles (détails techn. sur demande) :	670 mm / 500 mm / 395 mm	500 mm	500 mm	500 mm



MODELE	Chambre de fermentation pour HELIOS 4060	Chambre de fermentation pour HELIOS 8060	Chambre de fermentation pour HELIOS 6080	Chambre de fermentation pour HELIOS 80120a
Dimensions extérieures (L x H x P) :	915 x 820 x 881 mm	915 x 820 x 1 268 mm	1 123 x 820 x 1 112 mm	1 527 x 820 x 1 313 mm
Poids (à vide) :	110 kg	160 kg	165 kg	205 kg
Nombre de plaque maximum (dimension des plaques) :	16 (400 x 600 mm)	16 (400 x 600 mm) 8 (800 x 600 mm)	16 (400 x 600 mm) 8 (800 x 600 mm)	12 (400 x 600 mm) 6 (800 x 600 mm)
Raccordement électrique :	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
Autres hauteurs disponibles (détails techn. sur demande) :	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm



MODELE	Socle pour HELIOS 4060	Socle pour HELIOS 8060	Socle pour HELIOS 6080	Socle pour HELIOS 80120
Dimensions extérieures (L x H x P) :	915 x 264 x 813 mm	915 x 264 x 1 175 mm	1 125 x 264 x 1 045 mm	1 522 x 264 x 1 175 mm
Poids :	40,5 kg	44 kg	32 kg	60,5 kg

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

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 :

e.BAKE
SOLUTIONS

e.ASSISTANCE

Systèmes d'assistance pour l'automatisation des processus de cuisson

e.CLEAN

Solutions pour un nettoyage du four simple et respectueux des ressources

e.CONNECT

Logiciel intelligent pour la mise en réseau des fours et l'optimisation de l'énergie

e.CONTROL

Commandes des fours intuitives et conviviales

Nos e.BAKE.solutions vous offrent non seulement un plus grand confort d'utilisation du four, mais elles simplifient également la commande et l'évaluation de vos processus de cuisson. Sur la base de rapports hautement détaillés et de données en temps réel, vous prenez les bonnes décisions pour votre entreprise. Avec les données correctes au bon moment, les e.BAKE.solutions vous aident à augmenter durablement votre chiffre d'affaires et à améliorer les processus dans vos filiales. Nos e.BAKE.solutions vous permettent ainsi d'économiser non seulement du temps de travail précieux, mais aussi de l'énergie (consommation et coût) de manière significative.

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. Le logiciel moderne et convivial améliore le contrôle et garantit une évaluation détaillée du compte rendu de votre four. Simultanément, il vous permet la télémaintenance pratique de votre four.

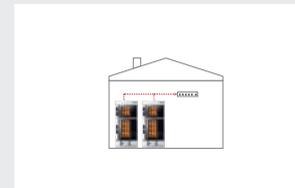
Système de gestion de puissance

Optimisez votre consommation d'énergie comme suit !

Le système de gestion de puissance (SGP) permet de faire des économies d'énergie significatives en évitant les pics d'électricité chers. 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 de ressources pour les fours raccordés, les points de puissance sont limités dès le départ. L'avantage est manifeste : des économies d'énergie significatives dans la filiale.

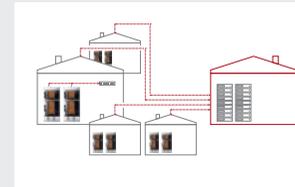
FilialNet fonctionne comme suit :

1 Mise en réseau dans la filiale



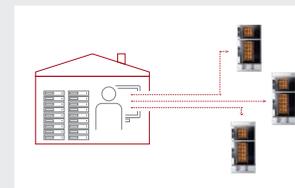
De nombreuses installations peuvent être reliées entre elles dans la filiale.

2 Mise en réseau avec la centrale



Les réseaux de filiale concernés peuvent être reliés à la centrale par le biais d'Internet ou d'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 fournils / filiales.

NOUVEAU !

Four à sole HELIOS 6080

Avec bouche de 800

Le nouvel HELIOS 6080 convainc par son confort d'utilisation nettement plus élevé. Dans ce four à sole, deux plaques 400 x 600 mm sont insérées côte à côte. Cela permet d'accéder librement et en toute sécurité aux produits de boulangerie. Le temps d'ouverture du four est raccourci et la perte d'énergie est donc fortement réduite.

La chambre de cuisson de série en acier inoxydable pour le modèle HELIOS 6080 est également nouvelle. Elle permet un nettoyage plus facile. Pratique : deux échelons extensibles permettent la dépose d'une plaque ou d'une caissette devant le four. Les produits de boulangerie finis peuvent ainsi être directement placés dans ces derniers. Les avantages du nouvel HELIOS 6080 sont manifestes : plus grand confort d'utilisation, moins de perte d'énergie et donc réduction visible du temps de travail et économie d'énergie.



Différentes combinaisons d'HELIOS



■ **Combinaison de DILA 5 et d'HELIOS 4060 dans le design nostalgie**



■ **HELIOS 4060 avec 3 étages dans le design nostalgie**



■ **HELIOS 6080, chambre de fermentation incluse avec portes en verre dans un design moderne**



■ **HELIOS 80120 avec 3 étages, support dans un design moderne**