



Магазинная хлебопекарная печь **DILA**

Гениально простая
система магазинных печей



Максимальное разнообразие вариантов



DEBAG
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

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.



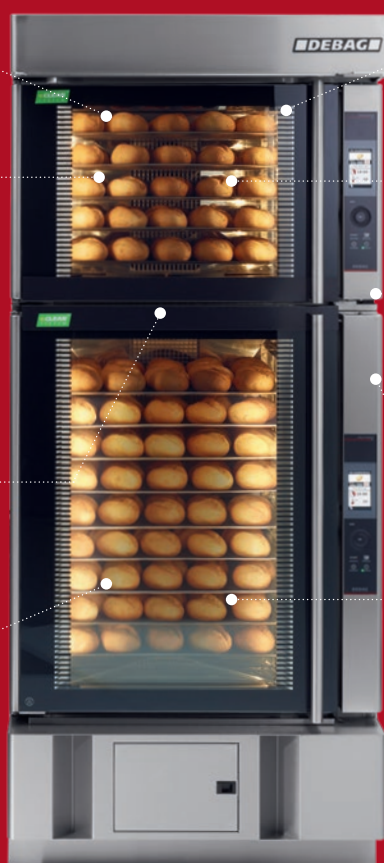
**короткое время нагрева,
быстрое начало выпекания**

поверхность Quick-Clean
для легкой очистки пекарной камеры



SmartBake:
автоматическое распознавание
объема загрузки

быстрая загрузка
благодаря собственной
системе загрузки



**механизм плавного
закрытия Softclose**

**энергоэффективная
светодиодная подсветка**

комфорт управления
благодаря интеллектуальным
системам управления

варианты дизайна:

■ современный дизайн

■ ретро-дизайн

**полностью автоматическая
очистка**

**e.CLEAN®
SYSTEM**

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

МОДЕЛЬ	DILA 5	DILA 10	DILA 5/5 + HB + UG
Внешние габариты (Ш × В × Г):	915 × 570 × 969 мм	915 × 1010 × 969 мм	915 × 2142 × 1070 мм
Вес (без загрузки):	115 кг	180 кг	375 кг
Площадь для выпекания:	1,20 м ²	2,40 м ²	2,40 м ²
Кол-во листов для выпечки* (макс.):	5	10	5 / 5
Размер листа для выпечки:	400 × 600 мм	400 × 600 мм	400 × 600 мм
Электроподключение для RLB:	400 В / 9,5 кВт / 16 А**	400 В / 15,7 кВт / 32 А	2 × 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 × В × Г):	915 × 2130 × 1200 мм	920 × 2050 × 1127 мм
Вес (без загрузки):	460 кг	380 кг
Площадь для выпекания:	3,60 м ²	1,44 м ²
Кол-во листов для выпечки* (макс.):	10 / 5	5 / 1
Размер листа для выпечки:	400 × 600 мм	400 × 600 мм
Электроподключение для RLB:	1 × 400 В / 9,5 кВт / 16 А** 1 × 400 В / 15,7 кВт / 32 А	1 × 400 В / 9,5 кВт / 16 А** 1 × 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

UG = нижний стеллаж SG = цоколь HB = козырек



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 расхождений всегда действительны значения на шильде 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

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

* Конденсатор пара

** вкл. зажимное устройство 180 мм

По запросу возможно приобретение других пароводящих козырьков (с/без АДК), загрузочных тележек и обычных тележек (открытых, закрытых).

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 × В × Г):	996 × 623 × 1004 мм	996 × 1023 × 1004 мм	996 × 2175 × 1091 мм	996 × 2175 × 1091 мм
Вес (без загрузки):	150 кг	230 кг	400 кг	525 кг
Площадь для выпекания:	1,20 м ²	2,40 м ²	2,40 м ²	3,60 м ²
Кол-во листов для выпечки* (макс.):	5	10	5 / 5	10 / 5
Размер листа для выпечки:	400 × 600 мм	400 × 600 мм	400 × 600 мм	400 × 600 мм
Электроподключение для RLB:	400 В / 9,5 кВт / 16 А	400 В / 18,5 кВт / 32 А	2 × 400 В / 9,5 кВт / 16 А	1 × 400 В / 9,5 кВт / 16 А 1 × 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 × 400 В / 10,7 кВт / 32 А	1 × 400 В / 10,7 кВт / 32 А 1 × 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 расхождений всегда действительны значения на шильде 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 АДК*
Внешние габариты (Ш × В × Г):	915 × 820 × 840 мм	915 × 395 × 840 мм	996 × 218 × 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 АДК*).

* 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.

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.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 от количества 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®*

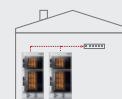
Цифровой пекарь-ассистент

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

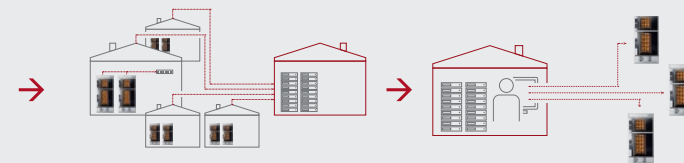
Принцип работы FilialNet:

1 объединение в сеть в филиале



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

2 сетевое соединение с центральным офисом



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

2 управление всеми установками с центрального пульта

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 программами выпечки. Все процессы выпечки в пределах сети филиалов у вас под контролем. Доступны эксплуатационные параметры и данные о расходе (например, энергопотреблении) для каждого пода или устройства.

- удобное и наглядное управление программами 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

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* моющего средства и использует биологически разлагаемый жидкий очиститель. Очиститель можно легко долить через наливное отверстие с передней стороны печи.

e.CLEAN
SYSTEM



- 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

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

Программное управление

Все технологические процессы под контролем

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



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