



Магазинная подовая
хлебопекарная печь
HELIOS

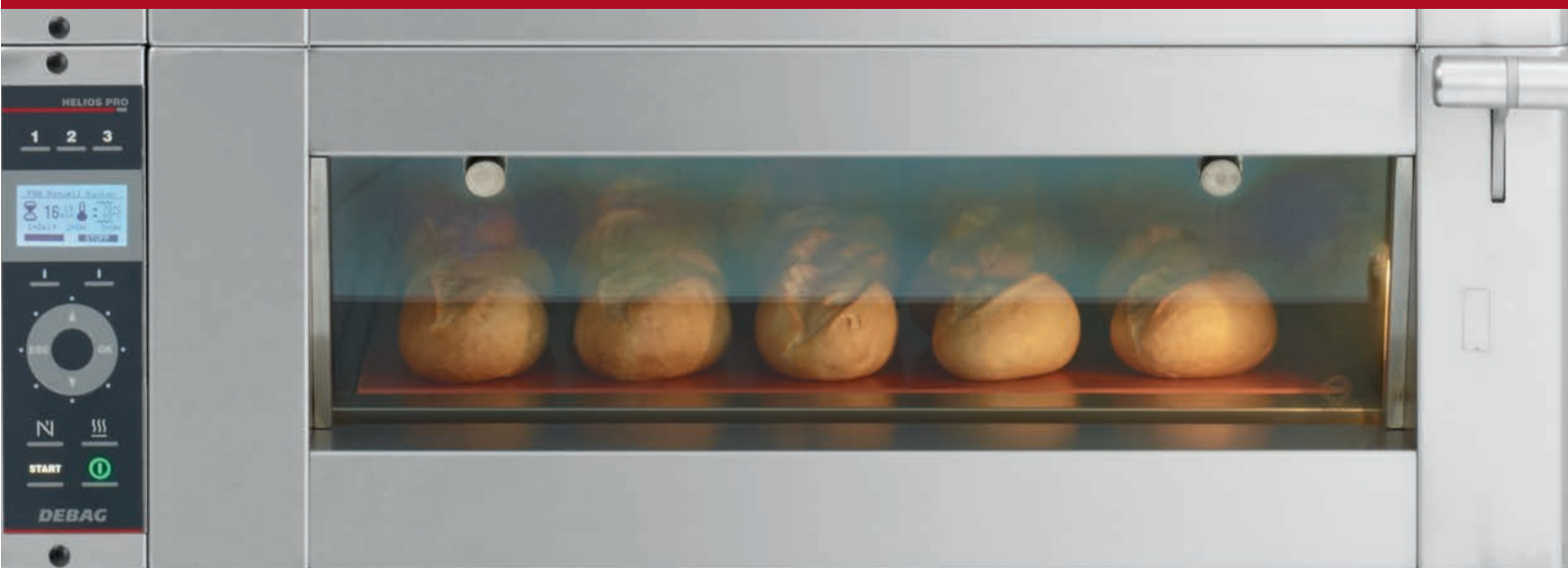
Традиционная выпечка
на каменном поду



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	160-я серия: +300 мм 200-я серия: +350 мм	160-я серия: +300 мм 200-я серия: +350 мм	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	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
Ретро-дизайн:	возможен	возможен	-	-

* Внешний габарит: один под с дном и крышкой
В случае расхождений 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

Die intelligente Backtechnik von DEBAG vereinfacht die Ofenbedienung, unterstützt das Controlling und optimiert den Energieverbrauch.

Alle Lösungen für intelligentes Backen:
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 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

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 использовании ПО улучшает контроль и учет и делает возможным подробный анализ отчетных данных печей. Одновременно оно обеспечивает практическое дистанционное обслуживание печей.

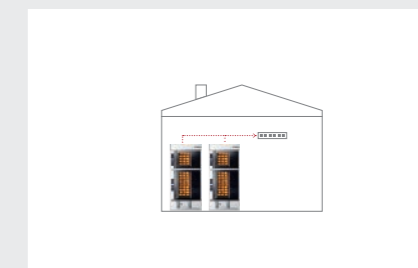
Система управления производительностью

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.

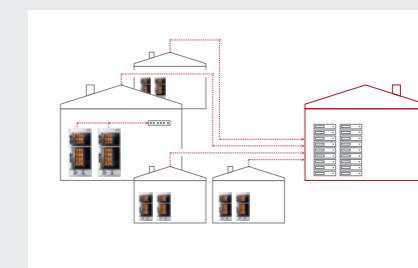
Принцип работы FilialNet:

1 Объединение в сеть в филиале



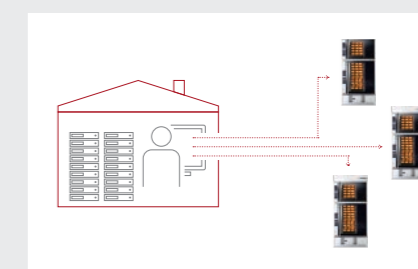
В пределах одного филиала можно объединять в сеть любое количество установок.

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