



Магазинная
хлебопекарная печь
DECON

Новый размер печи
премиум-класса

DECON

Специалист по снекам – выпечка, расстойка и разогрев

Отмеченная премиями магазинная хлебопекарная печь DECON (DEBAG CONvection Oven) задает новые стандарты в сфере производства хлебопекарного оборудования. Благодаря опциональному оснащению парогенератором с непрерывной подачей пара и датчиком температуры внутри продукта эта печь блестяще справляется с самыми разными задачами: будь то выпечка, расстойка или разогрев – DECON позволяет готовить и свежие хлебобулочные изделия с хрустящей корочкой, и горячие снеки и готовые блюда, и мелкостручные и кондитерские изделия.

Сенсорный 7-дюймовый дисплей делает управление печью – даже для необученного персонала – интуитивным, справится даже ребенок. А система управления энергопотреблением DECON предлагает ряд функций, способных существенно понизить энергопотребление и производственные затраты. DECON имеет увеличенную на 20 % площадь для выпекания по сравнению с аналогичными конвекционными печами и благодаря конструктивной высоте менее двух метров упрощает размещение печи.

**конструктивная
высота менее двух
метров**

**энергоэффектив-
ная светодиодная
подсветка**

**функция
пропаривателя**
с датчиком температуры
внутри продукта



бережное выпекание
малый шаг регулировки
оборотов вентилятора и
мощности нагрева

**поверхность
Quick-Clean**
для легкой очистки
пекарной камеры



**полностью автома-
тическая очистка**

e.CLEAN SYSTEM® с экологич-
ным ополаскивателем to the
environment



**7-дюймовый
сенсорный дисплей**
с интуитивным меню

**до 20 % больше
площадь для
выпекания**

быстрая загрузка
благодаря собственной
системе загрузки

**механизм плавного
закрытия Softclose**

Функция пропаривателя DECON

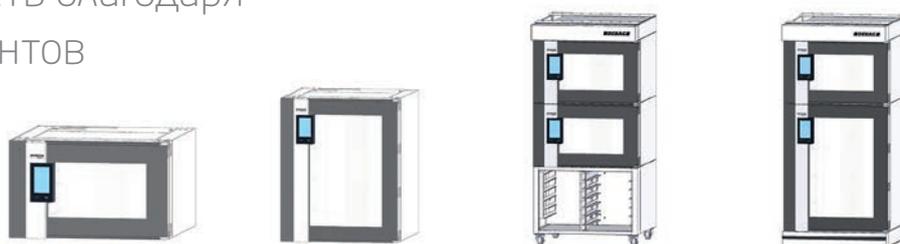
Идеальное решение для современных предприятий общественного питания

Функция пропаривателя, помимо выпечки, имеет и другие возможности применения: расстойка, пропаривание, запекание или разогрев – с DECON все это становится возможным! Благодаря датчику температуры внутри продукта даже самые требовательные блюда и жаркое будут удачными. Сменные опоры для гастрономических контейнеров, гигиеничная пекарная камера с поверхностью Quick Clean и полностью автоматическая очистка (e.CLEAN SYSTEM®) делают DECON идеальным помощником для предприятий общественного питания.



Технические данные

Максимальная гибкость благодаря разнообразию вариантов



МОДЕЛЬ	DECON 5	DECON 12	DECON 5/5 + UG* + козырек	DECON 12/5 + SG* + козырек
<i>Внешние габариты (Ш × В × Г):</i>	930 × 570 × 1150 мм	930 × 1140 × 1150 мм	930 × 1990 × 1150 мм	930 × 1990 × 1150 мм
<i>Вес (без загрузки)**:</i>	145 кг	235 кг	395 кг	475 кг
<i>Площадь для выпекания:</i>	1,20 м ²	2,88 м ²	1,20 м ² + 1,20 м ²	2,88 м ² + 1,20 м ²
<i>Кол-во листов для выпечки (макс.):</i>	5	12	5 + 5	12 + 5
<i>Размер листа для выпечки:</i>	400 × 600 мм	400 × 600 мм	400 × 600 мм	400 × 600 мм
<i>Параметры подключения:</i>	400 В / 9,2 кВт / 16 А	400 В / 20,4 кВт / 32 А	400 В / 2 × 9,2 кВт / 2 × 16 А***	400 В / 20,4 кВт + 9,2 кВт / 1 × 32 А + 1 × 16 А
<i>Выходной штуцер для конденсата:</i>	шланг 3/4"	шланг 3/4"	шланг 3/4"	шланг 3/4"
<i>Подключение к водопроводу:</i>	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
<i>Увлажнение:</i>	увлажнение центробежным вентилятором или высокопроизводительное увлажнение на всех моделях DECON			
<i>Опционально:</i>	функция пропаривателя с датчиком температуры внутри продукта			

* UG = нижний стеллаж / SG = цоколь

** реальные значения могут отличаться в зависимости от оснащения.

*** электроподключение для высокопроизводительного увлажнения (HLB) 32 А

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. Изображения даны не в масштабе.

Система управления

Все технологические процессы под контролем



7-дюймовый сенсорный дисплей

С помощью интуитивно понятного и удобного сенсорного управления все процессы и параметры выпечки будут у вас под контролем. Настолько же индивидуально, как и ваша продукция, наша система управления адаптируется и программируется под ваши потребности. Это позволяет экономить время, персонал и сократить источники ошибок уже на начальном этапе.



- интуитивное и четко структурированное меню
- до 99 программных ячеек
- программируемый таймер
- программа сетевого контроля и дистанционного обслуживания печей по сети FilialNet
- разъем USB
- система управления расстоянной камерой уже интегрирована

Комплектующие

Все из одних рук



	Козырек с ADK*	Нижний стеллаж***	Нижний стеллаж	Расстоянная камера со стеклянными дверцами**	Загрузочная тележка для DECON 12/5
Внешние габариты (Ш × В × Г):	930 × 140 × 1045 мм	930 × 710 × 945 мм	930 × 1280 × 945 мм	930 × 710 × 1180 мм	780 × 1870 × 535 мм
Вес:	40 кг	65 кг	74 кг	104 кг	117 кг
Макс. кол-во листов для выпечки (размер листа):	-	2 × 6 опор (400 × 600 мм)	2 × 5 опор (400 × 600 мм)	2 × 6 опор (400 × 600 мм)	17 (400 × 600 мм)
Опционально с опорами для гастрономических контейнеров (размер контейнера):	-	2 × 6 опор (GN 1/1)	2 × 5 опор (GN 1/1)	-	-

* ADK = конденсатор пара ** на цоколе (SG), опционально также с дверцами из нержавеющей стали *** нижний штатив (H = 710 мм) предлагается также в закрытом варианте



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





Для того чтобы в будущем вы могли еще более эффективно администрировать рабочие процессы, мы предлагаем вам интеллектуальные решения – e.BAKE. solutions. Они не только обеспечивают существенно более удобное управление печами, но и упрощают управление и анализ процессов выпечки.

■ FilialNet

Управление и учет работы филиалов в совершенном виде

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. Управление подключенными печами доступно в любой момент времени 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.

- удобное и наглядное управление программами выпекания
- практичное дистанционное обслуживание всех подключенных печей
- возможна сетевая интеграция неограниченного количества печей

■ Система управления производительностью

для предупреждения дорогостоящих пиковых нагрузок по току

определенная группа печей управляется и синхронизируется процессорным модулем. Программа берет на себя планирование ресурсов подключенных печей.

- Изначально ограничивает пиковые нагрузки по мощности в рамках группы печей
- предотвращает перегрузку линии питания и дорогостоящие пиковые нагрузки по току
- синхронизирует потребляемую мощность систем нагрева печей
- позволяет симулировать более низкую потребляемую мощность

■ 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, избегать ошибок в применении и гарантирует стабильно высокое качество хлебобулочных изделий. 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

* SmartBake может устанавливаться в выбранных магазинных хлебопекарных печах DEBAG.

e.CLEAN SYSTEM®

Полностью автоматическая система очистки

e.CLEAN SYSTEM® – это в высшей степени эффективная и ресурсосберегающая система очистки печи: она использует только биологически разлагаемый жидкий очиститель и при необходимости может быть дополнена 2-й ступенью (ополаскиватель). Очиститель можно легко долить через наливное отверстие с передней стороны печи.



- 3 программы очистки
- небольшой расход воды и электроэнергии благодаря циркуляции
- биологически разлагаемый жидкий очиститель (не является опасным грузом при хранении и транспортировке, утилизация бутылок с бытовыми отходами)
- экологичный ополаскиватель CleanFinish для нейтрализации и защиты пекарной камеры
- автоматически программируемая очистка в ночное время



■ до

после ■

Сервисное обслуживание DEBAG

По всему миру всегда рядом с вами

Сервисный центр DEBAG – централизованная служба приема обращений по технической поддержке, сервисным и монтажным работам, а также снабжению запчастями. Кроме того, благодаря разветвленной сервисной сети мы всегда рядом с вами – **в режиме 24/7 – по всему миру!**

Монтажная служба, техническая служба, ремонтная служба, онлайн-центр

Зарубежные филиалы: Россия, Франция, Польша, США

Сервисные партнеры в более чем 40 странах:

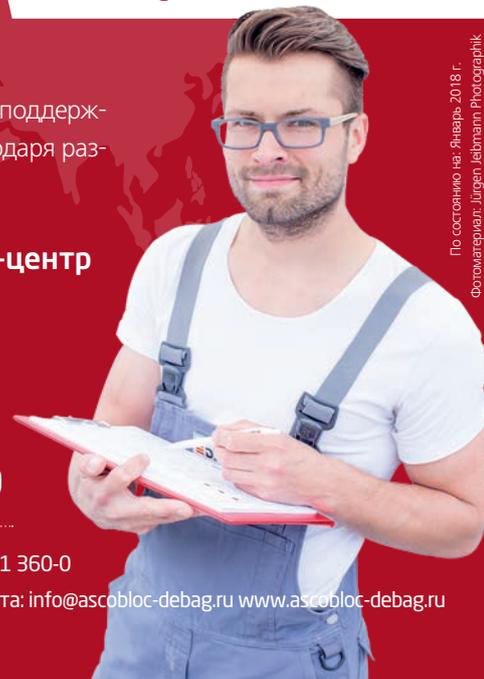
- более 200 сервисных центров по всему миру
- более 550 квалифицированных сервисных техников

www.debag.com ■ service@debag.com



Дополнительную информацию и контактных лиц вы найдете на:

www.debag.com/service



По состоянию на: Январь 2018 г.
Фотоматериал: Jürgen Jebraum Photographik

DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH ■ Dresdener Straße 88 ■ D-02625 Bautzen, Германия ■ Тел.: +49 (0) 3591 360-0

Официальное представительство в России ООО «Аскоблок Дебаг Рус» Телефон: +7 (495) 777 26 77 Эл.почта: info@ascobloc-debag.ru www.ascobloc-debag.ru