



Ladenbackofen

### DILA

Das genial einfache Modul-Ladenbacksystem.





GLOBAL BAKING ■ TECHNOLOGY

Unsere DILA-Modelle lassen sich an wechselnde Anforderungen ganz einfach anpassen – vom Fertigbacken bis zum professionellen Backsystem. Auch bei der Ausstattung bieten sich viele Möglichkeiten: e.CLEAN.SYSTEM®, Radial- oder Hochleistungsbeschwadung, Ofenvernetzung sowie Beschickungssystem und komfortable TOUCH-Steuerung sind optional erhältlich.

FÜR JEDEN BEDARF DIE PASSENDE LÖSUNG:

Bäckerhandwerk

Lebensmitteleinzelhandel

Gastronomie













## **DILA**Highlights

- kurze Aufheizzeit, schneller Backstart
- automatische Reinigung e.CLEAN\* (optional)
- Quick-Clean-Oberfläche zur leichten Reinigung der Backkammer
- Radiallüfter- oder Hochleistungsbeschwadung
- Ofenvernetzung via FilialNet
- schnelle Beschickung und einfache Bedienung
  Beschickungssystem und komfortable Steuerungen
- optimale Ausleuchtung der Backkammer dank sparsamer LED-Beleuchtung
- **■** Soft Close Türschlossautomatik

#### Steuerungen

- Programmsteuerung
- **■** TOUCH-Steuerung

Produktbeschreibung **Technische Daten** 











Modell	DILA 5	DILA 10	DILA 5+5	DILA 10+5	DILA 5+Helios 4060
Außenmaße (B x H x T)	915 x 570 x 965 mm	915 x 1010 x 965 mm	915 x 1140 x 945 mm	915 x 1580 x 945 mm	920 x 996 x 1040 mm
Gewicht (ohne Belegung)	105 kg	145 kg	210 kg	250 kg	220 kg
Backfläche	1,20 m <sup>2</sup>	2,40 m <sup>2</sup>	2,40 m <sup>2</sup>	3,60 m <sup>2</sup>	1,44 m²
Blechanzahl (max.)	3 bis 5	7 bis 10	6 bis 10	7 bis 10/3 bis 5	3 bis 5/1
Blechmaß	400 x 600 mm	400 x 600 mm	400 x 600 mm	400 x 600 mm	400 x 600 mm
Anschlusswerte	400 V/9,5 kW/16 A	400 V/15,7 kW/32 A	2 x 400 V/9,5 kW/16 A	1 x 400 V/9,5 kW/16 A 1 x 400 V/15,7 kW/32 A	1 x 400 V/9,5 kW/16 A 1 x 400 V/4,2 kW/16 A
DILA-D-Variante	verfügbar	verfügbar	verfügbar	verfügbar	-
Beschwadung		Radiallüfter- oder Hochleistungbeschwadung bei allen DILA-Modellen			

Bei Abweichungen gelten immer die Werte auf Typenschild oder Ofenmaßblatt. Die Maße und Anschlusswerte der hier nicht aufgeführten Ofenvarianten (Typ B, kundenspezifische Sondermodelle etc.) entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Ofenmaßblatt. Technische Änderungen vorbehalten!

#### e.CLEAN.SYSTEM®

Reinigung mit biologisch abbaubarem Flüssigreiniger

kein Gefahrgut bei Lagerung und Transport

- geringer Wasser- und Energieverbrauch
- Zeitersparnis durch automatisch programmierbare Nachtreinigung
- Reinigungsdauer von 35 Minuten, Wasserverbrauch nur ca. 9 Liter
- System mit integriertem Tank für bis zu 40 Reinigungsvorgänge ohne Nachfüllen von Reiniger

#### **FilialNET**

Vernetzungsmöglichkeit Bedienung vom Büro aus

- komfortable Backprogrammverwaltung
- sekundengenaue Protokollierung sämtlicher Vorgänge am Ofen (Ereignisprotokoll)
- **umfangreiche Auswertungsmöglichkeiten** der täglich gesammelten Ereignisprotokolldaten
- grafische Anzeige und Archivierung im PC/Laptop













Zubehör	Untergestell	Sockelgestell	Gärraum	Zwischengestell
Außenmaße (B x H x T)	915 x 820 x 840 mm	915 x 395 x 840 mm	915 x 820 x 840 mm	915 x 445 x 840 mm
Blechanzahl (max.)			16	10
Blechmaß			400 x 600 mm	400 x 600 mm

Weitere Untergestelle, Gärräume, Sockel- und Zwischengestelle (offen, geschlossen, mit/ohne Backblechauflagen, mit/ohne Vorbereitung für e.CLEAN.SYSTEM®) auf Anfrage erhältlich.





Zubehör	Haube mit ADK	Beschickungswagen offen	Beschickungswagen geschlossen
Außenmaße (B x H x T)	915 x 165 x 1135 mm	740 x 465 x 1985 mm	740 x 465 x 1985 mm
Blechanzahl (max.)	-	15	15
Blechmaß	-	400 x 600 mm	400 x 600 mm

Weitere Ablufthauben (mit/ohne ADK), Beschickungswagen und Stikkenwagen (offen, geschlossen) auf Anfrage erhältlich.

# Wir sind immer da, wenn's darauf ankommt.

Die DEBAG-Servicewelt mit maßgeschneiderten Lösungen.

