

**DEBAG**

Ladenbackofen

HELIOS

Rustikales Backen
auf Steinplatte.



Der Handwerker -
traditionelles Backen auf
Steinplatte mit ruhender
Backatmosphäre

GLOBAL BAKING
TECHNOLOGY

Backen auf Steinplatte steht seit jeher für handwerkliche Qualität. Der HELIOS überzeugt durch gleichmäßige Strahlungswärme und ruhende Backatmosphäre. Über den integrierten, pro Herd separat steuerbaren Schwadenerzeuger haben Sie direkten Einfluss auf den Gebäckcharakter. Bis zu fünf Herde können übereinandergestapelt werden. Der HELIOS ist optional auch als Nostalgie-Variante in schwarzem Edelstahl oder in Kombination mit unserem Modell DILA erhältlich.

www.debag.com

FÜR JEDEN BEDARF
DIE PASSENDE LÖSUNG:

-  Bäckerhandwerk
-  Lebensmitteleinzelhandel
-  Gastronomie



8 GUTE GRÜNDE FÜR DEN HELIOS

HELIOS Highlights

- handwerkliches Backen auf Steinplatte
- leistungsstarke Einzelherdbeschwädung
- gleichmäßige Strahlungswärme durch ruhende Backraumatmosfera
starker, sehr guter Ofentrieb, kein Austrocknen der Backwaren
- Ober- und Unterhitze einzeln regelbar
- nach innen öffnende Glastür
keine Behinderung im Arbeitsbereich
- auch in schwarzem Edelstahl lieferbar
Strukturblech
- bis zu 5 Herde übereinander stapelbar
- Ofenvernetzung via FilialNet

Steuerungen

- Manuelle Steuerung
- Programmsteuerung

Produktbeschreibung Technische Daten



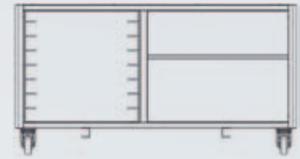
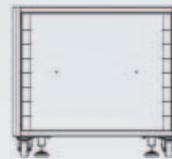
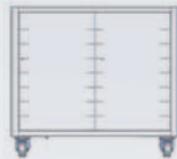
Modell	HELIOS 4060/1	HELIOS 8060/1	HELIOS 80120/1
Außenmaße (B × H × T)	920 × 426 × 1040 mm	920 × 426 × 1400 mm	1530 × 426 × 1400 mm
Gewicht (ohne Belegung)	115 kg	135 kg	200 kg
Backfläche	0,24 m ²	0,48 m ²	0,96 m ²
Blechanzahl (max.)	1	2/1	4/2
Blechmaß	400 × 600 mm	400 × 600 mm / 800 × 600 mm	400 × 600 mm / 800 × 600 mm
Gebäckmenge (max.)	6 kg	16 kg	32 kg
Elektroanschluss	400 V / 4,2 kW / 16 A	400 V / 6,8 kW / 16 A	400 V / 9,9 kW / 16 A
Nostalgie-Variante	verfügbar	verfügbar	-

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!



FilialNet

- **Vernetzungsmöglichkeit**
Bedienung vom Büro aus
- **komfortable Backprogrammverwaltung**
- **sekundengenaue Protokollierung sämtlicher Vorgänge am Ofen**
(Ereignisprotokoll)
- **umfangreiche Auswertungsmöglichkeiten**
der täglich gesammelten Ereignisprotokollaten
- **grafische Anzeige und Archivierung im PC/Laptop**



Modell	Untergestell für HELIOS 4060	Untergestell für HELIOS 8060	Untergestell für HELIOS 80120
Außenmaße (B × H × T)	915 × 820 × 840 mm	915 × 820 × 1200 mm	915 × 820 × 1200 mm
Gewicht (ohne Belegung)	70 kg	85 kg	140 kg
Blechmaß	400 × 600 mm	400 × 600 mm / 600 × 800 mm	400 × 600 mm / 600 × 800 mm
Auflagen	16	16/8	16/8



Modell	Gärraum für HELIOS 4060	Gärraum für HELIOS 8060	Gärraum für HELIOS 80120
Außenmaße (B × H × T)	915 × 820 × 881 mm	915 × 820 × 1268 mm	1527 × 820 × 1313 mm
Gewicht (ohne Belegung)	110 kg	160 kg	205 kg
Blechmaß	400 × 600 mm	400 × 600 mm / 600 × 800 mm	400 × 600 mm / 600 × 800 mm
Auflagen	16	16/8	12/6
Elektroanschluss	230 V / 1,9 kW / 16 A	230 V / 2,1 kW / 16 A	230 V / 2,1 kW / 16 A



Modell	Haube HELIOS 4060	Haube HELIOS 8060	Haube HELIOS 80120
Außenmaße (B × H × T)	915 × 150 × 1127 mm	915 × 150 × 1487 mm	1525 × 150 × 1487 mm
Gewicht (ohne Belegung)	50 kg	60 kg	65 kg

Weitere Untergestelle und Gäräume (offen, geschlossen, mit/ohne Backblechauflagen) auf Anfrage erhältlich.

Wir sind immer da, wenn's darauf ankommt.

Die DEBAG-Servicewelt mit
maßgeschneiderten Lösungen.

Prozessoptimierung

- höhere Produktionssicherheit
- höhere Kosteneffizienz
- optimale Backergebnisse durch die Verbesserung des Backverfahrens

Produktschulungen

- Produkt-ABC
- Backseminare
- Global-Market-Trends

Servicevereinbarungen

- Smart-Care-Wartungspakete
- Premium-Care-Full-Service-Pakete
- Garantien

Remote-Service

- mehr Sicherheit & Effizienz
- Reduktion von Technikereinsätzen
- Reduktion von Stillständen

DEBAG-Service
PLUS

DEBAG-Service
BASIC



Download-Center

- Betriebsanleitungen
- Backprogramme
- Bestellformulare

Online-Informationdienst

- technische Produktdaten, Handbücher und Wartungstipps
- exklusiver Infosys-Web-Zugang für autorisierte Partner

24-Stunden-Hotline

- Erreichbarkeit rund um die Uhr, 7 Tage die Woche
- individuelle Rufnummer möglich

Ersatzteilbestellung

- Bestellprozess via Online-Formular
- rund um die Uhr verfügbar
- schnelle Lieferung