

Piec półkowy DEDEC

Tradycyjne pieczenie na płycie kamiennej



- **intuicyjna obsługa**
- **łatwe czyszczenie**
  dzięki wyjmowanym szybom
- **różne wysokości, szerokości i głębokości komór**
- **wysoka jakość wypieku dzięki równomiernemu rozkładowi ciepła**
- **tradycyjne pieczenie na płycie kamiennej**

DEBAG
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

DEDEC – piec półkowy

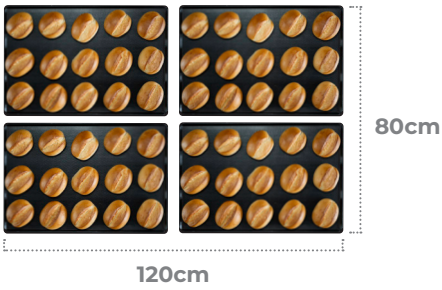
Rozmieszczenie blach

DEDEC oferuje dużą różnorodność wariantów – również w zakresie możliwości załadunku blach.

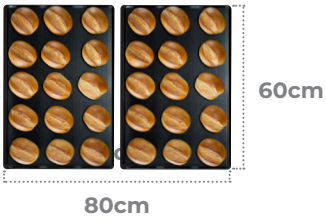
8060



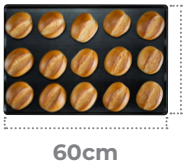
80120



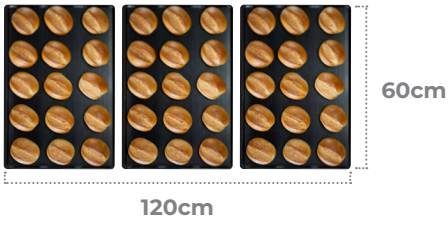
6080



4060



60120



DEDEC 6080



	Komora wypiekowa
Wymiary zewnętrzne* (szer. × wys. × gł.):	170: 1.130 x 335 x 1.000 mm 220: 1.130 x 385 x 1.000 mm
Wymiary zewnętrzne* (wys.) dla każdej dodatkowej komory:	170: +300 mm 220: +350 mm
Masa (bez wsadu):	170: 135 kg 220: 145 kg
Powierzchnia wypieku:	0,48 m²
Maksymalna liczba blach (wymiar blachy):	2 (400 x 600 mm) 1 (780 x 580 mm)
Ilość pieczywa (maks.):	16 kg
Przyłącze elektryczne:	400 V / 7,7 kW / 16 A
Odpływ kondensatu:	wąż 3/4"
Przyłącze wody:	3/4" 300–600 kPa 1–3 °dH
Wykonanie:	stal nierdzewna szlifowana stal nierdzewna Black Edition





	Okap	Cokół
Wymiary zewnętrzne* (szer. × wys. × gł.):	1.130 x 201 x 1.000 mm	1.130 x 224 x 1.000 mm
Masa:	53 kg	51 kg





	Komora garownicza	Podstawa
Wymiary zewnętrzne* (szer. × wys. × gł.):	1.130 x 680 x 1.000 mm	1.130 x 520 x 1.000 mm 1.130 x 820 x 1.000 mm
Masa (bez wsadu):	145 kg	78 kg 102 kg
Maksymalna liczba blach (wymiar blachy):	10	8 16
Przyłącze elektryczne:	230 V / 2,5 kW / 16 A	-

* Wymiar zewnętrzny: jedna komora z okapem

W przypadku rozbieżności obowiązują zawsze wartości podane na tabliczce znamionowej lub na rysunku wymiarowym pieca. Wymiary i wartości przyłączeniowe wariantów pieca, które nie zostały tu wymienione, znajdą Państwo w odpowiednim rysunku wymiarowym. Zmiany techniczne zastrzeżone.

DEDEC – rzemieślnik

DEDEC 8060



	Komora wypiekowa
Wymiary zewnętrzne* (szer. × wys. × gł.):	170: 930 x 335 x 1.200 mm 220: 930 x 385 x 1.200 mm
Wymiary zewnętrzne* (wys.) dla każdej dodatkowej komory:	170: +300 mm 220: +350 mm
Masa (bez wsadu):	170: 140 kg 220: 145 kg
Powierzchnia wypieku:	0,48 m²
Maksymalna liczba blach (wymiar blachy):	2 (400 x 600 mm) 1 (780 x 580 mm)
Ilość pieczywa (maks.):	16 kg
Przyłącze elektryczne:	400 V / 8,2 kW / 16 A
Odpływ kondensatu:	wąż 3/4"
Przyłącze wody:	3/4" 300–600 kPa 1–3 °dH
Wykonanie:	stal nierdzewna szlifowana stal nierdzewna Black Edition





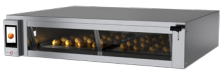
	Okap	Cokół
Wymiary zewnętrzne* (szer. × wys. × gł.):	930 x 201 x 1.200 mm	930 x 224 x 1.200 mm
Masa:	56 kg	49 kg





	Komora garownicza	Podstawa
Wymiary zewnętrzne* (szer. × wys. × gł.):	930 x 680 x 1.200 mm	930 x 520 x 1.200 mm 930 x 820 x 1.200 mm
Masa (bez wsadu):	145 kg	78 kg 105 kg
Maksymalna liczba blach (wymiar blachy):	10	8 16
Przyłącze elektryczne:	230 V / 2,5 kW / 16 A	-

DEDEC 4060



	Komora wypiekowa
Wymiary zewnętrzne* (szer. × wys. × gł.):	170: 930 x 335 x 955 mm 220: 930 x 385 x 955 mm
Wymiary zewnętrzne* (wys.) dla każdej dodatkowej komory:	170: +300 mm 220: +350 mm
Masa (bez wsadu):	170: 100 kg 220: 105 kg
Powierzchnia wypieku:	0,24 m²
Maksymalna liczba blach (wymiar blachy):	1 (400 x 600 mm)
Ilość pieczywa (maks.):	8 kg
Przyłącze elektryczne:	400 V / 5 kW / 16 A
Odpływ kondensatu:	wąż 3/4"
Przyłącze wody:	3/4" 300–600 kPa 1–3 °dH
Wykonanie:	stal nierdzewna szlifowana stal nierdzewna Black Edition





	Okap	Cokół
Wymiary zewnętrzne* (szer. × wys. × gł.):	930 x 201 x 1.200 mm	930 x 224 x 1.200 mm
Masa:	42 kg	41 kg





	Komora garownicza	Podstawa
Wymiary zewnętrzne* (szer. × wys. × gł.):	930 x 680 x 1.200 mm	930 x 520 x 1.200 mm 930 x 820 x 1.200 mm
Masa (bez wsadu):	125 kg	62 kg 78 kg
Maksymalna liczba blach (wymiar blachy):	10	8 16
Przyłącze elektryczne:	230 V / 2,5 kW / 16 A	-

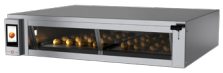
* Wymiar zewnętrzny: jedna komora z okapem

W przypadku rozbieżności obowiązują zawsze wartości podane na tabliczce znamionowej lub na rysunku wymiarowym pieca. Wymiary i wartości przyłączeniowe wariantów pieca, które nie zostały tu wymienione, znajdą Państwo w odpowiednim rysunku wymiarowym. Zmiany techniczne zastrzeżone.

DEDEC – pieczenie na kamieniu

DEDEC 80120

aparat załadowczy dostępny!*



	Komora wypiekowa
Wymiary zewnętrzne** (szer. × wys. × gł.):	170: 1.530 x 335 x 1.200 mm 220: 1.530 x 385 x 1.200 mm
Wymiary zewnętrzne** (wys.) dla każdej dodatkowej komory:	170: +300 mm 220: +350 mm
Masa (bez wsadu):	170: 220 kg 220: 225 kg
Powierzchnia wypieku:	0,96 m²
Maksymalna liczba blach (wymiar blachy):	4 (400 x 600 mm) 2 (800 x 600 mm)
Ilość pieczywa (maks.):	32 kg
Przyłącze elektryczne:	400 V / 10,8 kW / 16 A
Odpływ kondensatu:	wąż 3/4"
Przyłącze wody:	3/4" 300–600 kPa 1–3 °dH
Wykonanie:	stal nierdzewna szlifowana stal nierdzewna Black Edition





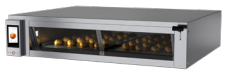
	Okap	Cokół
Wymiary zewnętrzne** (szer. × wys. × gł.):	1.530 x 205 x 1.200 mm	1.530 x 224 x 1.200 mm
Masa:	76 kg	66 kg





	Komora garownicza	Podstawa
Wymiary zewnętrzne** (szer. × wys. × gł.):	1.530 x 680 x 1.200 mm	1.530 x 552 x 1.200 mm 1.530 x 852 x 1.200 mm
Masa (bez wsadu):	205 kg	115 kg 148 kg
Maksymalna liczba blach (wymiar blachy):	20	16 32
Przyłącze elektryczne:	230 V / 2,5 kW / 16 A	-

DEDEC 60120



	Komora wypiekowa
Wymiary zewnętrzne** (szer. × wys. × gł.):	170: 1.530 x 335 x 1.000 mm 220: 1.530 x 385 x 1.000 mm
Wymiary zewnętrzne** (wys.) dla każdej dodatkowej komory:	170: +300 mm 220: +350 mm
Masa (bez wsadu):	170: 185 kg 220: 195 kg
Powierzchnia wypieku:	0,72 m²
Maksymalna liczba blach (wymiar blachy):	3 (400 x 600 mm)
Ilość pieczywa (maks.):	24 kg
Przyłącze elektryczne:	400 V / 8,7 kW / 16 A
Odpływ kondensatu:	wąż 3/4"
Przyłącze wody:	3/4" 300–600 kPa 1–3 °dH
Wykonanie:	stal nierdzewna szlifowana stal nierdzewna Black Edition





	Okap	Cokół
Wymiary zewnętrzne** (szer. × wys. × gł.):	1.530 x 201 x 1.000 mm	1.530 x 224 x 1.000 mm
Masa:	66 kg	62 kg





	Komora garownicza	Podstawa
Wymiary zewnętrzne** (szer. × wys. × gł.):	1.530 x 712 x 1.000 mm	1.530 x 552 x 1.000 mm 1.530 x 852 x 1.000 mm
Masa (bez wsadu):	185 kg	96 kg 122 kg
Maksymalna liczba blach (wymiar blachy):	15	8 16
Przyłącze elektryczne:	230 V / 2,5 kW / 16 A	-

* Na zapytanie, bez sprzedaży bezpośredniej.

** Wymiar zewnętrzny: jedna komora z okapem

W przypadku rozbieżności obowiązują zawsze wartości podane na tabliczce znamionowej lub na rysunku wymiarowym pieca. Wymiary i wartości przyłączeniowe wariantów pieca, które nie zostały tu wymienione, znajdą Państwo w odpowiednim rysunku wymiarowym. Zmiany techniczne zastrzeżone.



Zalety produktu



Czyszczenie

Prostoliniowa konstrukcja komory wypiekowej umożliwia szybkie i higieniczne czyszczenie. Wyjmowane szyby, które można myć w zmywarce, zapewniają dodatkowy komfort w codziennej pracy.

Efektywność energetyczna

Zintegrowany system efektywności energetycznej łączy redukcję mocy, tryb ECO-Standby oraz dwuwarstwową izolację, aby optymalizować zużycie energii i wspierać zrównoważoną, ekonomiczną eksploatację.

Automatyzacja

Automatyczny start i automatyczne zakończenie wypieku zwiększają komfort obsługi oraz ograniczają niepotrzebne straty energii. Ulepszona sygnalizacja dźwiękowa zdarzeń i monitorowanie filtra wody dodatkowo ułatwiają codzienną pracę operatorów.

Jakość wypieku

Bezpośrednie ogrzewanie komory wypiekowej zapewnia szybki i równomierny rozkład ciepła. Kamienna płyta wypiekowa oraz obfite zaparowanie gwarantują wysoką jakość wypieku.

Obsługa

Intuicyjne sterowanie dotykowe (D-control) pozwala nawet niewykwalifikowanemu personelowi łatwo i precyzyjnie ustawić temperaturę oraz czas wypieku. Wariant One-Touch łączy sterowanie maksymalnie 5 komorami na jednym wyświetlaczu.

Warianty wzornicze:
Stal nierdzewna lub Black Edition

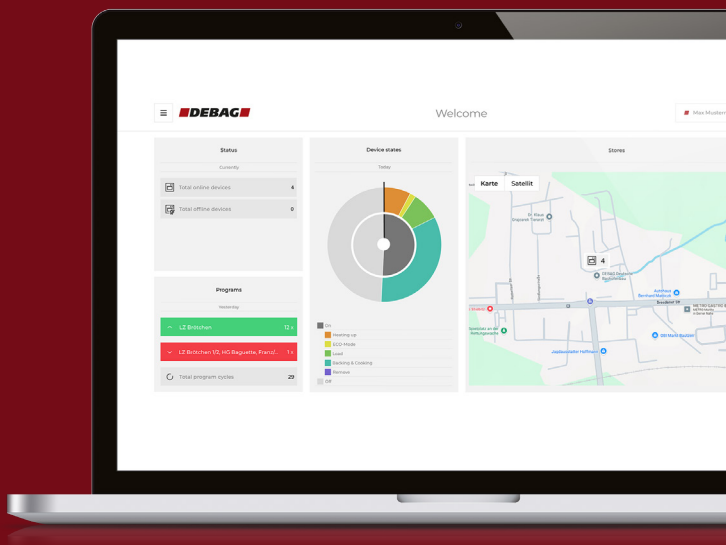
Dzięki dwóm wariantom wzorniczym DEDEC elastycznie dopasowuje się do indywidualnych koncepcji aranżacji sklepu – zarówno nowoczesnych, jak i tradycyjnych. Awangardowy wariant Black ‚Design to gwarantowany element przyciągający wzrok w każdym salonie sprzedaży.





Praca w sieci

Nasze oprogramowanie D-connect łączy wszystkie piece oraz urządzenia garownicze i chłodnicze w jednej, centralnej platformie chmurowej. Dzięki temu użytkownicy mają stały wgląd w całą swoją technikę piekarniczą – o każdej porze i z każdej lokalizacji. Dane eksploatacyjne można analizować centralnie, aby optymalizować procesy, zapewniać stałą jakość produktów i efektywniej wykorzystywać zasoby. Nowe ustawienia przenosi się na wszystkie urządzenia w sieci za pomocą kilku kliknięć. W ten sposób D-connect zmniejsza nakład pracy administracyjnej, zapewnia przejrzystość we wszystkich lokalizacjach i wspiera niezmiennie wysoką jakość produkcji.



DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH ▪ Dresdener Str. 88 ▪ D-02625 Bautzen ▪ Tel.: +49 (0)3591-360 0 ▪ www.debag.com ▪ e-Mail: info@debag.com