

Dibas 64 blue S / M / L

Конвекционная хлебопекарная печь с утапливаемой дверцей для торговых точек

 **Дверца Dibas:** первая дверца хлебопекарной печи с боковым задвиганием в корпус: гарантия высочайшей безопасности и экономии места и времени



ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕЧЬ

- **ПЕКАРНАЯ КАМЕРА:** оптимизация для создания идеальных потоков воздуха и закругленная конструкция для гигиеничности
- **ОЧИСТКА:** автоматическая система очистки ProClean для эффективной работы. Внутренняя сторона дверцы легко открывается без инструмента для превосходной видимости
- **ПРОДОЛЬНАЯ ПОДАЧА:** меньше потери тепла за счет уменьшенного проема дверцы
- **ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ:** оптимизированная изоляция и регулирование обогрева снижают затраты на энергию и кондиционирование в вашем магазине
- **СИСТЕМА ПОТОКОВ:** интеллектуальное управление с переменной циркуляцией воздуха и реверсивным вентилятором для равномерного пропекания
- **СИСТЕМА КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ:** регулируемый подвод и отвод воздуха для быстрого регулирования влажности
- **IBC:** параметры выпекания с помощью датчиков автоматически корректируются в зависимости от количества загрузки. Постоянное качество и оптимальное использование энергии. (опция)
- **КАСКАДНОЕ УВЛАЖНЕНИЕ:** быстрая парогенерация с правильным количеством пара для каждого вида выпечки
- **ОСВЕЩЕНИЕ:** новая светодиодная подсветка позволяет выгодным образом подсветить выпечку – и дать вашим клиентам еще один повод для покупки
- **ДОЛГОВЕЧНОСТЬ:** последовательное усовершенствование испытанной конструкции в многочисленных компонентах.
- **WNET:** объединение в сеть ваших печей во всех филиалах
- **СТЕКЛО THERMODYN:** сниженное излучение тепла, прохладная наружная дверца и пониженное энергопотребление гарантируют меньшие затраты и повышенную безопасность

ОПЦИИ

ProClean¹	автоматическая система очистки обеспечивает эффективную и простую очистку печи с меньшими временными затратами
Модульная конструкция	увеличение вместимости в любой момент
Дверца	дверца Dibas ручная с сервоприводом ² , дверца Dibas автоматическая ³
Модуль увлажнения	активный/пассивный каскад ⁴ или трубное увлажнение
Дизайн	ретро или нержавеющая сталь
Сниженная мощность нагрева	6 кВт для Dibas 64 blue S 9 кВт для Dibas 64 blue M 12 кВт для Dibas 64 blue L

1 Устройство с опцией ProClean в сочетании с системой управления Exclusive, дверца блокируется электромеханически во время программы очистки

2 Дверца Dibas ручная с сервоприводом: раздвижная дверь, открываемая/закрываемая вручную за ручку

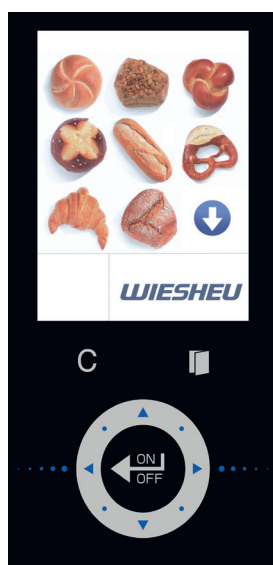
3 Дверца Dibas автоматическая (только с системой управления Exclusive): раздвижная дверь, открываемая/закрываемая нажатием кнопки

4 Устройство с опциональным пассивным каскадом доступно только с системой управления Exclusive и ProClean

ВОЗМОЖНОСТИ КОМБИНИРОВАНИЯ

- Со всеми хлебопекарными печами для торговых точек Dibas 64
- Многоярусные хлебопекарные печи Ebo 64, 68 и 86
- Вытяжной козырек с полностью автоматическим пароконденсатором
- Нижняя рама на колесиках или ножках
- Гигиеничный шкаф для расстойки со стеклянными дверцами и колесиками или регулируемыми ножками
- Ярусное отделение
- Система загрузки

СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ



Exclusive

- Стеклянная передняя панель со слайдером для сенсорного управления
- Дисплей с сенсорной функцией
- Диагональ экрана 5,7"
- 200 программ на 20 шагов каждая
- Возможность программирования автозапуска
- Индикация пиктограмм + текста
- °C или °F
- 32 языка и набор символов
- Возможность загрузки звонка в виде файла .wav
- 8 скоростей вентилятора
- Программирование вручную или через порт USB

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ

	Dibas 64 blue S Арт. № X3000	Dibas 64 blue M Арт. № X3100	Dibas 64 blue L Арт. № X3200
Количество противней и размер (мм)	4/5 x 600 x 400	6/7 x 600 x 400	8/10 x 600 x 400
Расстояние между противнями (мм)	100/80	100/80	100/80
Наружные размеры автоматической дверцы (Ш x Г x В в мм)	930 x 1010 x 700 930 x 1055 x 700	930 x 1010 x 900 930 x 1055 x 900	930 x 1010 x 1100 930 x 1055 x 1100
Наружные размеры* ручной дверцы (Ш x Г x В в мм)			
Параметры подключения			
сеть	400 В 3/Н/РЕ	400 В 3/Н/РЕ	400 В 3/Н/РЕ
частота	50 Гц	50 Гц	50 Гц
потребляемый ток	13,9 А	16,1 А	27,5 А
подключаемая мощность	9,6 кВт	11,1 кВт	19 кВт
Вес (кг)			
с каскадом (пассивным)	136/143**	172/179**	205/212**
с каскадом (активным)	134/141**	169/176**	200/207**
с трубным увлажнением	119/126**	145/152**	170/177**
Вид увлажнения			
каскад (пассивный)	опционально	опционально	опционально
каскад (активный)	опционально	опционально	опционально
трубное увлажнение	серийно	серийно	серийно
Давление воды (кПа)	150 – 600	150 – 600	150 – 600

Вместимость выпечки на один противень (например, нарезных булочек): 15 для свежего теста. 18 для предварительно выпеченных тестовых заготовок.

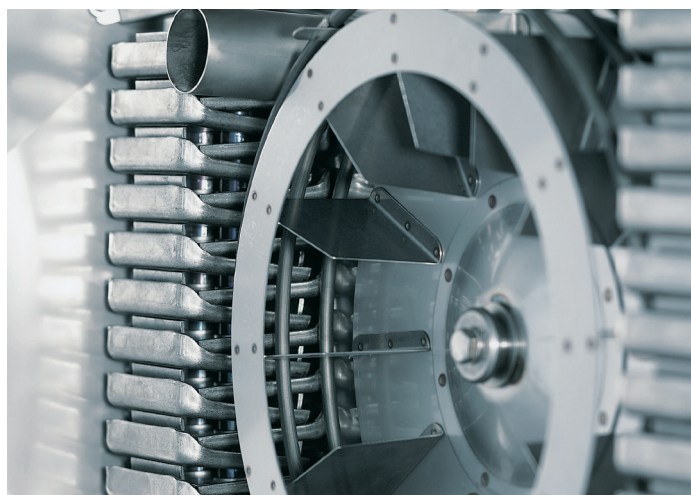
* Размеры с ручкой ** Для автоматической дверцы Dibas

ТЕХНИЧЕСКИЕ ЧЕРТЕЖИ

	Передняя сторона	Боковая сторона	Задняя сторона	Верхняя сторона
Dibas 64 blue S Арт. № X3000				
Dibas 64 blue M Арт. № X3100				
Dibas 64 blue L Арт. № X3200				



Трубное увлажнение



Каскадное увлажнение



Программирование системы управления через порт USB



Пекарная камера



Дизайн в стиле ретро



Автоматическая система очистки ProClean