



## Ladenbackofen **HELIOS**

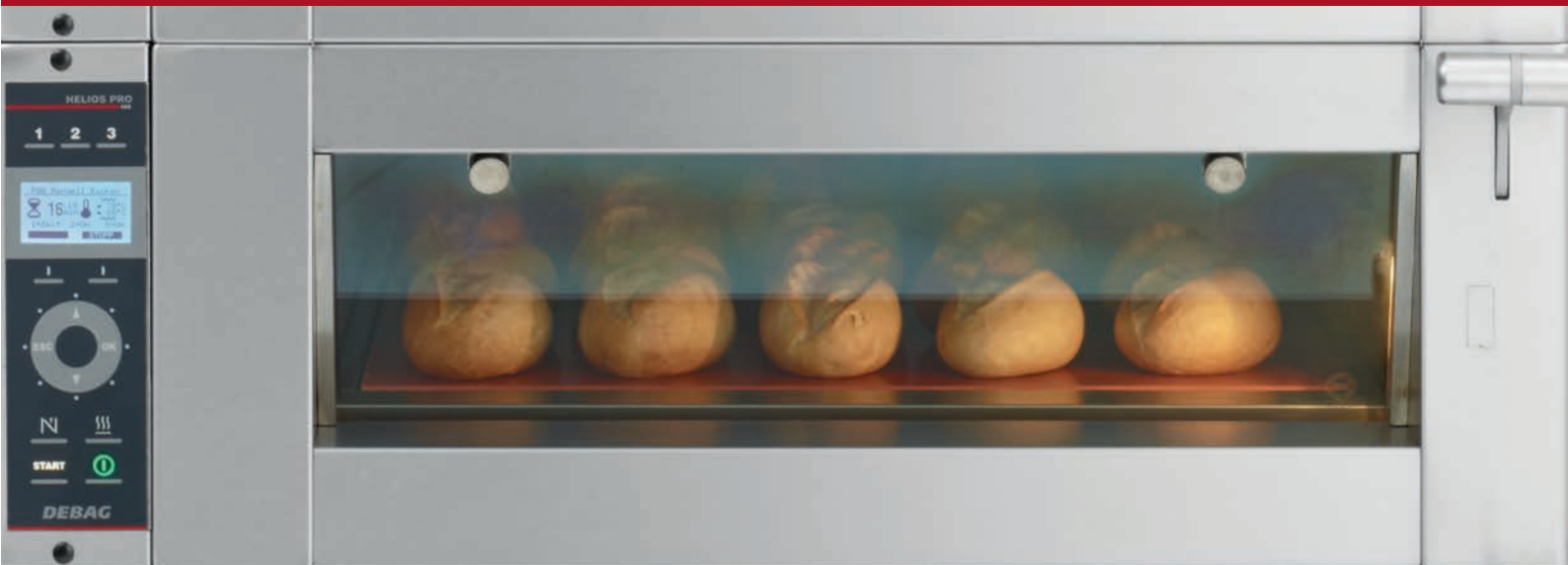
Traditionelles Backen  
auf Steinplatte



# HELIOS - der Handwerker

## Traditionelles Backen auf Steinplatte mit ruhender Backatmosphäre

Backen auf Steinplatte steht seit jeher für handwerkliche Qualität. Der HELIOS überzeugt durch gleichmäßige Strahlungswärme und ruhende Backatmosphäre. Je nach Menge und Art der zu produzierenden Backwaren, Designanspruch und vorhandener Stellfläche kann der Ofen genau auf Ihren Bedarf abgestimmt werden. Es können bis zu fünf Herde mit unterschiedlichen Höhen (160 mm, 200 mm) kombiniert werden. Jeder Herd ist separat steuerbar, sodass Sie mit Regelung der Temperatur und Schwadenerzeugung direkten Einfluss auf den Charakter der Backwaren nehmen können. Sie entscheiden über die Größe der Backfläche (0,24 m<sup>2</sup>, 0,48 m<sup>2</sup>, 0,96 m<sup>2</sup>) und über Quer- oder Längseinschub der Backbleche.



leistungstarke Einzelherdbeschwädung

Ober- und Unterhitze einzeln regelbar

bis zu 5 Herde übereinander stapelbar

ausziehbare Ablage-sprossen (optional)

optional auch mit Gärraum



gleichmäßige Strahlungswärme durch ruhende Backraum-atmosphäre

einfachste Reinigung durch herausnehmbare Scheibe und Innenteile der Backkammer

verschiedene Herdhöhen, -breiten und -tiefen

Material der Backfläche: Steinplatte

Backblecheinschub: längs/quer

# Design-Varianten:

## Modern- oder Nostalgie-Design

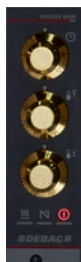
Durch seine zwei Design-Varianten passt sich der HELIOS flexibel an individuelle Ladenbaukonzepte an – egal ob modern oder traditionell. Durch seine edle schwarze Front und die wertigen Messingbeschläge ist der HELIOS-Nostalgie ein garantierter Blickfang in jedem Verkaufsraum.



## Manuelle Steuerung

### Ideal für echte Backprofis

Die funktionale Steuerung eignet sich für Anwender mit backtechnischem Fachwissen. Die Backparameter werden manuell eingestellt und können noch während des Backvorgangs angepasst werden.



- funktional und übersichtlich
- einfache Bedienung über elektromechanische Schaltelemente
- ohne Vernetzung, ohne USB-Anschluss

## Programmsteuerung

### Ganz bequem alle Prozesse im Blick

Mit der Programmsteuerung haben Sie jederzeit alle Prozesse im Blick. Der integrierte Ereignisspeicher unterstützt Sie beim Auswerten Ihrer Backprozessdaten.



- bis zu 99 Programmplätze
- USB-Anschluss
- Ofenvernetzung und Fernwartung via FilialNet
- Gärraumbedienung: teilweise bereits integriert

# Technische Daten

Maximale Variantenvielfalt



MODELL	HELIOS 4060/1	HELIOS 8060/1	HELIOS 6080/1	HELIOS 80120/1
<b>Außenmaße* (B x H x T):</b>	160er: 920 x 426 x 1.040 mm 200er: 920 x 476 x 1.040 mm	160er: 920 x 426 x 1.420 mm 200er: 920 x 476 x 1.420 mm	160er: 1.135 x 426 x 1.220 mm 200er: 1.135 x 476 x 1.220 mm	160er: 1.530 x 426 x 1.420 mm 200er: 1.530 x 476 x 1.420 mm
<b>Außenmaß (H) für jeden zusätzlichen Herd:</b>	160er: +300 mm 200er: +350 mm	160er: +300 mm 200er: +350 mm	160er: +300 mm 200er: +350 mm	160er: +300 mm 200er: +350 mm
<b>Gewicht (ohne Belegung):</b>	160er: 120 kg 200er: 125 kg	160er: 155 kg 200er: 165 kg	160er: 155 kg 200er: 165 kg	160er: 240 kg 200er: 260 kg
<b>Backfläche:</b>	0,24 m <sup>2</sup>	0,48 m <sup>2</sup>	0,48 m <sup>2</sup>	0,96 m <sup>2</sup>
<b>Maximale Blechanzahl (Blechmaß):</b>	1 (400 x 600 mm)	2 (400 x 600 mm) 1 (800 x 600 mm)	2 (400 x 600 mm) 1 (800 x 600 mm)	4 (400 x 600 mm) 2 (800 x 600 mm)
<b>Gebäckmenge (max.):</b>	8 kg	16 kg	16 kg	32 kg
<b>Elektroanschluss:</b>	160er: 400 V / 4,2 kW / 16 A 200er: 400 V / 4,2 kW / 16 A	160er: 400 V / 6,9 kW / 16 A 200er: 400 V / 7,5 kW / 16 A	160er: 400 V / 6,9 kW / 16 A 200er: 400 V / 7,5 kW / 16 A	160er: 400 V / 10,5 kW / 16 A 200er: 400 V / 10,5 kW / 16 A
<b>Kondensatablauf:</b>	3/4"-Schlauch	3/4"-Schlauch	3/4"-Schlauch	3/4"-Schlauch
<b>Wasseranschluss:</b>	R 3/4" 300-600 kPa 1-3 °dH	R 3/4" 300-600 kPa 1-3 °dH	R 3/4" 300-600 kPa 1-3 °dH	R 3/4" 300-600 kPa 1-3 °dH
<b>Nostalgie-Design:</b>	verfügbar	verfügbar	verfügbar	-

\* Außenmaß: ein Herd mit Boden und Deckel

Bei Abweichungen gelten immer die Werte auf Typenschild oder Ofenmaßblatt.

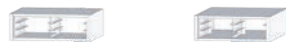
Die Maße und Anschlusswerte der hier nicht aufgeführten Ofenvarianten entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Ofenmaßblatt. Technische Änderungen vorbehalten.

# Zubehör

Alles aus einer Hand



MODELL	Haube HELIOS 4060	Haube HELIOS 8060	Haube HELIOS 6080	Haube HELIOS 80120
<b>Außenmaße (B x H x T):</b>	915 x 232 x 1.127 mm	915 x 232 x 1.487 mm	1.125 x 232 x 1.286 mm	1.525 x 232 x 1.487 mm
<b>Gewicht:</b>	50 kg	60 kg	66 kg	75 kg



MODELL	Zwischengestell für HELIOS 4060	Zwischengestell für HELIOS 8060
<b>Außenmaße (B x H x T):</b>	915 x 300 x 840 mm	915 x 300 x 1.202 mm
<b>Gewicht je nach Ausführung (ohne Belegung):</b>	35,5-38,5 kg	44-52,5 kg
<b>Maximale Blechanzahl (Blechmaß):</b>	6 (400 x 600 mm)	6 (400 x 600 mm) 3 (800 x 600 mm)

Abbildungen nicht maßstabsgetreu



MODELL	Untergestell für HELIOS 4060	Untergestell für HELIOS 8060	Untergestell für HELIOS 6080	Untergestell für HELIOS 80120
<b>Außenmaße (B x H x T):</b>	915 x 820 x 840 mm	915 x 820 x 1.200 mm	1.125 x 820 x 1.043 mm	1.525 x 820 x 1.200 mm
<b>Gewicht (ohne Belegung):</b>	70 kg	85 kg	90 kg	140 kg
<b>Maximale Blechanzahl (Blechmaß):</b>	16 (400 x 600 mm)	16 (400 x 600 mm) 8 (800 x 600 mm)	16 (400 x 600 mm)	16 (400 x 600 mm) 8 (800 x 600 mm)
<b>Weitere verfügbare Höhen (techn. Details auf Anfrage):</b>	670 mm / 500 mm / 395 mm	500 mm	500 mm	500 mm



MODELL	Gärraum für HELIOS 4060	Gärraum für HELIOS 8060	Gärraum für HELIOS 6080	Gärraum für HELIOS 80120
<b>Außenmaße (B x H x T):</b>	915 x 820 x 881 mm	915 x 820 x 1.268 mm	1.123 x 820 x 1.112 mm	1.527 x 820 x 1.313 mm
<b>Gewicht (ohne Belegung):</b>	110 kg	160 kg	165 kg	205 kg
<b>Maximale Blechanzahl (Blechmaß):</b>	16 (400 x 600 mm)	16 (400 x 600 mm) 8 (800 x 600 mm)	16 (400 x 600 mm) 8 (800 x 600 mm)	12 (400 x 600 mm) 6 (800 x 600 mm)
<b>Elektroanschluss:</b>	230 V / 1,9 kW / 16 A	230 V / 2,1 kW / 16 A	230 V / 1,9 kW / 16 A	230 V / 2,1 kW / 16 A
<b>Weitere verfügbare Höhen (techn. Details auf Anfrage):</b>	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm



MODELL	Sockelgestell für HELIOS 4060	Sockelgestell für HELIOS 8060	Sockelgestell für HELIOS 6080	Sockelgestell für HELIOS 80120
<b>Außenmaße (B x H x T):</b>	915 x 264 x 813 mm	915 x 264 x 1.175 mm	1.125 x 264 x 1.045 mm	1.522 x 264 x 1.175 mm
<b>Gewicht:</b>	40,5 kg	44 kg	32 kg	60,5 kg

# e.BAKE.SOLUTIONS

## The Future of Baking

Die intelligente Backtechnik von DEBAG vereinfacht die Ofenbedienung, unterstützt das Controlling und optimiert den Energieverbrauch.

Alle Lösungen für intelligentes Backen:  
[debag.com/ebakesolutions](http://debag.com/ebakesolutions)

Die Controlling-Anforderungen an Bäckerei- und Filialmanager steigen stetig und das automatisierte Bereitstellen von Informationen wird immer wichtiger. Damit Sie Ihre Backprozesse zukünftig noch effizienter managen können, unterstützt Sie DEBAG mit intelligenter Backtechnik – den e.BAKE.solutions.

**e.BAKE**  
SOLUTIONS

**e.ASSISTANCE**

Assistenzsysteme für die Automatisierung von Backprozessen

**e.CLEAN**

Lösungen für eine einfache und ressourcenschonende Ofenreinigung

**e.CONNECT**

Intelligente Software für die Ofenvernetzung und Energieoptimierung

**e.CONTROL**

Intuitive und benutzerfreundliche Ofensteuerungen

Unsere e.BAKE.solutions ermöglichen Ihnen nicht nur eine deutlich bequemere Ofenbedienung – sie vereinfachen auch das Steuern und Auswerten Ihrer Backprozesse. Auf Basis höchst detaillierter Reportings und Echtzeitdaten treffen Sie die richtigen Entscheidungen für Ihr Unternehmen. Mit den richtigen Daten zur richtigen Zeit unterstützen die e.BAKE.solutions Sie darin, Ihren Umsatz nachhaltig zu steigern und die Prozesse in Ihren Filialen zu verbessern. So sparen Sie nicht nur wertvolle Arbeitszeit, auch Energieverbrauch und -kosten können mit unseren e.BAKE.solutions deutlich reduziert werden.

### FilialNet

Alle Backprozesse im Blick – jederzeit!

Die Ofenvernetzungssoftware FilialNet kann unbegrenzt viele Öfen miteinander vernetzen und ermöglicht eine komfortable und übersichtliche Backprogrammverwaltung. Innerhalb des Filialnetzes haben Sie alle Backprozesse im Blick. Die angeschlossenen Öfen können jederzeit und von überall aus gesteuert werden. Betriebs- und Verbrauchsdaten (z. B. Energieverbräuche) lassen sich herdbzw. gerätespezifisch auslesen. Die moderne und anwenderfreundliche Software verbessert das Controlling und gewährleistet eine detaillierte Auswertung Ihrer Ofenreportdaten. Gleichzeitig ermöglicht sie Ihnen die praktische Fernwartung Ihrer Öfen.

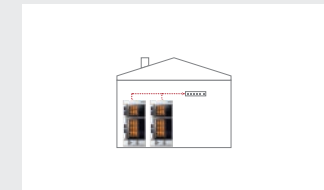
### Leistungsmanagementsystem

So optimieren Sie Ihren Energieverbrauch!

Mit Hilfe des Leistungsmanagementsystems (LMS) lassen sich Energiekosten durch die Vermeidung teurer Stromspitzen deutlich reduzieren. Und so funktioniert es: Eine spezifische Ofengruppe wird über eine Prozessoreinheit gesteuert und synchronisiert. Die Software übernimmt die Ressourcenplanung für die angeschlossenen Öfen, Leistungsspitzen werden von vornherein begrenzt. Der Vorteil liegt klar auf der Hand: deutlich weniger Energiekosten in der Filiale.

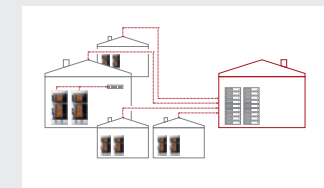
### So funktioniert FilialNet:

#### 1 Vernetzung innerhalb der Filiale



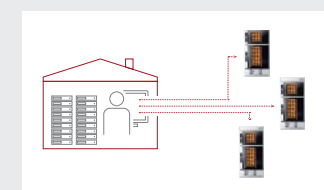
Innerhalb der Filiale können beliebig viele Anlagen miteinander verbunden werden.

#### 2 Vernetzung mit der Zentrale



Über das Internet oder über VPN-Tunnel werden die jeweiligen Filialnetzwerke mit der Zentrale verbunden.

#### 3 Alle Anlagen können von einer zentralen Stelle aus betreut werden



In der Zentrale: Vom Büro aus können Sie ganz bequem mit allen angeschlossenen Öfen und Anlagen in den Backstuben/Filialen interagieren.

# NEU!

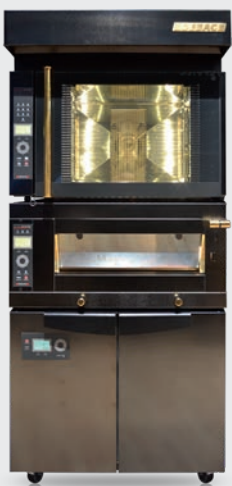
## Etagenbackofen HELIOS 6080 mit Backblech-Längseinschub

Der neue **HELIOS 6080** überzeugt durch seinen deutlich erhöhten Bedienkomfort. In diesen Etagenbackofen werden die Bleche längs nebeneinander eingeschoben. Das gewährt einen freien und sicheren Zugang zur Backware. Die Herdöffnungszeit wird verkürzt und der Energieverlust dadurch deutlich reduziert.

Ebenfalls neu ist die serienmäßige Backkammer aus Edelstahl für den HELIOS 6080. Sie macht den Ofen nicht nur langlebiger, sondern lässt sich auch leichter reinigen. Praktische Helfer sind die neuen Ablagesprossen zum Abstellen des Brotkorbes. Fertige Backwaren können so vom Ofen direkt in die Transportbox geschoben werden. Die Vorteile des neuen HELIOS 6080 liegen klar auf der Hand: erhöhter Bedienkomfort, weniger Energieverlust und dadurch eine spürbare Reduktion von Arbeitszeit und Energiekosten.



## Variantenvielfalt des HELIOS



■ **Kombination aus DILA 5 und HELIOS 4060 in Nostalgie-Design**



■ **HELIOS 4060 mit 3 Herden in Nostalgie-Design**



■ **HELIOS 6080 inkl. Gärraum mit Glastüren in Modern-Design**



■ **HELIOS 80120 mit 3 Herden, Untergestell in Modern-Design**