

Dibas 64 blue S/M/L

Four de magasin à air chaud avec porte escamotable

* **Porte Dibas** : La première porte de four qui se glisse latéralement dans la façade : Elle garantit une sécurité élevée et permet un gain de temps et d'espace



FOUR DE MAGASIN

- **CHAMBRE DE CUISSON** : optimisée pour une circulation de l'air parfaite et arrondie pour une propreté hygiénique
- **NETTOYAGE** : système de nettoyage automatique ProClean pour un travail efficace. L'intérieur de la porte est facile à ouvrir sans outil pour une visibilité parfaite
- **GLISSIÈRE LONGITUDINALE** : faible perte de chaleur grâce à une plus petite ouverture de porte
- **ÉCONOMIE D'ÉNERGIE** : une isolation et une régulation du chauffage optimisées baissent les coûts d'énergie et de climatisation dans votre magasin
- **CIRCULATION DE L'AIR** : commande intelligente avec circulation d'air variable et ventilateur à rotation gauche-droite pour un résultat de cuisson homogène
- **SYSTÈME DE CLIMATISATION** : entrée et sortie d'air régulée pour une régulation rapide de l'humidité
- **IBC** : Les paramètres de cuisson sont automatiquement adaptés à la quantité enfournée à l'air d'une technologie de capteurs. Qualité constante et utilisation optimale de l'énergie. (en option)
- **HUMIDIFICATION EN CASCADE** : Production de vapeur rapide avec la bonne quantité d'humidité pour chaque pâtisserie
- **ÉCLAIRAGE** : Le nouvel éclairage LED met vos produits parfaitement en valeur – pour donner encore plus envie à vos clients
- **DURABILITÉ** : Amélioration constante de nombreux détails de la structure déjà éprouvée
- **WNET** : mise en réseau de tous vos fours dans toutes les filiales
- **VITRE THERMODYN** : un rayonnement réduit de la chaleur, une porte extérieure froide et une consommation électrique réduite permettent de baisser les coûts et une sécurité plus importante

OPTIONS

ProClean¹	Le système automatique nettoie le four efficacement et facilement en un minimum de temps
Structure modulaire	Augmentation des capacités possible à tout moment
Porte	Porte Dibas à servo-commande ² , porte Dibas automatique ³
Dispositif d'humidification	Cascade active/passive ⁴ ou tube d'humidification
Design	Nostalgie ou acier inoxydable
Puissance de chauffe réduite	6 kW pour le Dibas 64 blue S 9 kW pour le Dibas 64 blue M 12 kW pour le Dibas 64 blue L

1 Appareil avec option ProClean associé avec commande Exclusive, porte verrouillée pendant le programme de nettoyage (verrouillée électromécaniquement)

2 Porte Dibas à servo-commande manuelle : porte coulissante, à ouvrir/fermer à la main avec poignée de porte

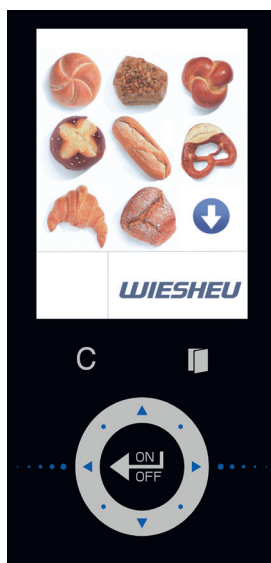
3 Porte Dibas automatique (uniquement avec commande Exclusive) : porte coulissante, à ouvrir/fermer par pression du bouton

4 Appareil avec option cascade passive uniquement disponible avec commande Exclusive et ProClean

POSSIBILITÉS DE COMBINAISONS

- Avec tous les fours de magasins Dibas 64
- Fours à étages Ebo 64, 68 et 86
- Hotte avec condensateur de vapeur à commande entièrement automatique
- Châssis avec roulettes ou pieds
- Étuve hygiénique avec portes vitrées et roulettes ou pieds réglables
- Compartiment à étages
- Système de chargement

COMMANDES



Exclusive

- Panneau frontal en verre avec Slider utilisé comme interface tactile
- Affichage avec fonction tactile
- Dimension diagonale de l'écran 5,7»
- 200 programmes avec 20 étapes chacun
- Autostart pré-programmable
- Affichage de pictogrammes + texte
- °C ou °F
- 32 langues et symboles
- Sonnerie enregistrable comme fichier .wav
- 8 vitesses de ventilation
- Programmation de la commande manuellement ou par port USB

DÉTAILS TECHNIQUES

	Dibas 64 blue S Art. n° X3000	Dibas 64 blue M Art. n° X3100	Dibas 64 blue L Art. n° X3200
Nombre de supports plaques × dimensions de plaques (mm)	4/5 × 600 × 400	6/7 × 600 × 400	8/10 × 600 × 400
Intervalle entre les plaques (mm)	100/80	100/80	100/80
Dimensions extérieures de la porte automatique (l × p × H in mm)	930 × 1010 × 700	930 × 1010 × 900	930 × 1010 × 1100
Dimensions extérieures de la porte manuelle (l × p × H in mm)	930 × 1055 × 700	930 × 1055 × 900	930 × 1055 × 1100
Valeurs de raccordement			
Réseau	400 V 3/N/PE	400 V 3/N/PE	400 V 3/N/PE
Fréquence	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Consommation de courant	13,9 A	16,1 A	27,5 A
Puissance de raccordement	9,6 kW	11,1 kW	19 kW
Poids (kg)			
avec cascade (passive)	136/143**	172/179**	205/212**
avec cascade (active)	134/141**	169/176**	200/207**
avec tube d'humidification	119/126**	145/152**	170/177**
Type d'humidification			
Cascade (passive)	Option	Option	Option
Cascade (active)	Option	Option	Option
Tube d'humidification	Série	Série	Série
Pression d'eau (kPa)	150 – 600	150 – 600	150 – 600

Capacité de produits par plaque (ex. petits pains) : 15 avec pâte fraîche. 18 avec pâtons précuits.

* Dimensions avec poignée de porte ** pour porte Dibas automatique

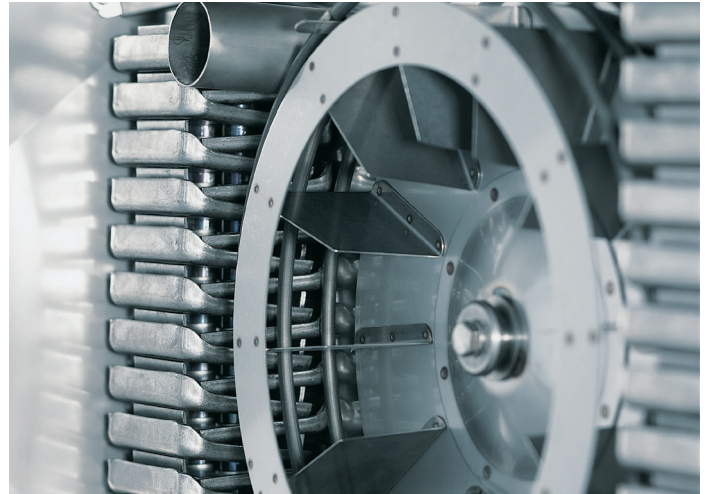
DESSINS TECHNIQUES

	Face avant	Coté	Arrière	Haut
Dibas 64 blue S Art. n° X3000				
Dibas 64 blue M Art. n° X3100				
Dibas 64 blue L Art. n° X3200				

1 sortie d'air 80 mm 2 raccords électriques 3 raccords d'eau 3/4" 4 évacuations



Humidification des tuyaux



Humidification en cascade



Programmation de la commande par port USB



Chambre de cuisson



Design Nostalgie



Système de nettoyage automatique ProClean