

**TERMOCIKLIČNE ETAŽNE PEKARSKÉ PEČI**  
**CYCLOTHERMIC DECK BAKERY OVENS**  
**THERMOZYKLISCHE ETAGENBACKÖFEN**  
**ТЕРМОЦИКЛИЧЕСКИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ПЕЧИ**  
**CUPTOARELE CICLOTERMICE**  
**FOURS DE BOULANGERIE THERMOCYCLIQUES À ÉTAGES**



SRB

Termociklične etažne pekarske peći DADEX namenjene su za intenzivnu proizvodnju. U plamenu cev koja se nalazi u sredini postolja peći postavlja se gorionik koji može da radi na naftu, gas, pelete, itd. Velika turbina koja se nalazi na zadnjoj strani peći usisava vreo vazduh i sprovodi ga u sistem vazдушnih kanala koji se nalazi ispod i iznad svake etaže. Na ovaj način se toplota distribuira ravnomerno kroz sve delove peći. Sistemom klapni može se fino podesiti ravnomernost pečenja u svakoj etaži. Svaka etaža poseduje sopstveni proizvođač pare koji se greje od strane ložišta, ali i dodatne električne grejače kako bi se, ako je to potrebno, dodatno ubrzala proizvodnja pare. Upravljanje radom peći obavlja se putem integrisanog upravljačkog panela. Termociklične peći mogu se koristiti za pečenje svih vrsta proizvoda.

DEU

Thermozyklische Etagenbäckereibacköfen DADEX sind zur intensiven Herstellung vorgesehen. In das in der Mitte des Gestells angebrachte Flammrohr wird der Öl-Gas-Pellet-Brenner installiert. Die große auf der Hinterseite des Ofens angebrachte Turbine saugt die warme Luft und führt sie ins Luftkanalsystem, das sich unter und über jede Etage befindet. Auf dieser Weise wird die Wärme gleichmäßig durch alle Teile des Ofens verteilt. Durch das Klappensystem kann man die Gleichmäßigkeit des Backens in jeder Etage fein einstellen. Jede Etage hat eigenen Dampferzeuger, der seitens der Feuerstelle geheizt wird, aber auch die zusätzlichen Elektro-Heizelemente, um, falls notwendig, die Dampferzeugung zusätzlich zu beschleunigen. Durch das Steuerpanel wird der Ofenbetrieb gesteuert. Die Thermozyklischen Etagenbäckereibacköfen können zum Backen aller Produkten benutzt werden.

ROM

Cuptoarele termociclice etajate DADEX sunt destinate producției intensive. În flacăra țevii care se află în mijlocul cuptorului se pune un arzător care poate funcționa pe petrol, gaz, pelet, etc. Turbina mare situată în partea posterioară a cuptorului aspiră aerul fierbinte și îl conduce în sistemul canalelor de aer care se află sub și deasupra fiecărui etaj. În acest fel căldura se distribuie egal prin toate compartimentele cuptorului. Fiecare etaj are propria sursă de abur care se încălzește dinspre partea sobei, dar și radiatoare electrice adiacente pentru o eventuală, la nevoie, accelerare a aportului de abur. Dirijarea cuptorului se face de pe panoul de comenzi. Cuptoarele termociclice se pot folosi pentru cocerea tuturor tipurilor de produse.

ENG

Cyclothermic deck bakery ovens DADEX are designed for intensive use. The Burner that can work with oil, gas, pellets, etc. is placed in the flame tube which is positioned in the middle of the stand. Big turbine is mounted on the back side of the oven and is sucking the hot air from the flame tube and injecting it into the system of air channels which are placed on top and below every deck. This way, heat is distributed equally through all parts of the oven. You can fine tune uniformity of backing using the dumper system. Every deck has its steam generator which is heated by the furnace but also has additional electrical heaters to speed up steam generation, if necessary. All the oven functions are controlled by the integrated control panel. Cyclothermic ovens can be used for baking of all kinds of products.

РУС

Термоциклические ярусные хлебобулочные печи DADEX преднамерены для интенсивного производства. В пламенную трубу, которая находится на середине подставки печи, ставится горелка, работающая на нефти, газе, пеллетах и т. п. Большая турбина, находящаяся на задней стороне печи, всасывает горячий воздух и отводит его в систему воздушных каналов, находящихся под и над каждым ярусом. Таким способом тепло равномерно распределяется во все отделы печи. С помощью системы клапанов можно хорошо установить равномерность выпечки на каждом ярусе. Каждый ярус имеет собственный парогенератор, нагреваемый топкой, но и дополнительные электрические нагреватели, чтобы, если это нужно, дополнительно ускорить подачу пара. Управление работой печи - с помощью панели управления. Термоциклические печи могут использоваться для выпечки всех типов продуктов.

FRA

Les fours de boulangerie thermocycliques à étages DADEX sont destinés à une production intensive. Dans le tube qui se trouve au milieu du support on met le brûleur fonctionnant en utilisant le pétrole, le gaz, les pellets... La grande turbine qui se trouve dans la partie derrière du four aspire l'air bouillante en la conduisant dans le système de canaux aériens qui se trouve au-dessus et au-dessous de chaque étage. De cette manière-ci on effectue la distribution de la chaleur uniformément à travers toutes les parties du four. Par le systèmes des couvercles il est possible de régler l'uniformité de la cuisson dans chaque étage. Chaque étage possède son propre producteur de buée réchauffé par la bouche du four, mais aussi des résistances électriques de chauffage supplémentaires afin de, si cela est nécessaire, accélérer davantage la production de la buée. La gestion du fonctionnement du four se fait par le panneau de contrôle. Les fours thermocycliques peuvent être utilisés pour la cuisson de tout type de produit.

Br.etaža Decks Etagenanzahl Количество ярусов Nr. etajelor Plateaux	Model Model Modell Modèle	Dimenzije etaže Deck dimensions Abmessungen Etagen Размер площади Dimensiunile etajului Dimensions étages (mm)	Korisna površina Baking surface Nutzfläche Используемая площадь Suprafață utilă Surface utile	Kapacitet Capacity Kapazität Количество Capacitatea Capacité	Plehov Trays Backformen Поддоны Tăvi Plateaux	Spoljašnje dimenzije External dimensions Außenmaße Внешние размеры Dimensiuni externe Dimensions extérieures (mm)
4	D-PEK 4108	850x620	2.00 m <sup>2</sup>	32	8	1250x1650x2000
	D-PEK 4112	850x1020	3.00 m <sup>2</sup>	48	12	1250x2050x2000
	D-PEK 4116	850x1220	4.00 m <sup>2</sup>	64	16	1250x2250x2000
	D-PEK 4120	850x1620	5.00 m <sup>2</sup>	80	20	1250x2650x2000
	D-PEK 4124	850x1820	6.00 m <sup>2</sup>	96	24	1250x2850x2000
4	D-PEK 4216	1250x820	4.00 m <sup>2</sup>	64	16	1700x1850x2000
	D-PEK 4220	1250x1020	5.00 m <sup>2</sup>	80	20	1700x2050x2000
	D-PEK 4224	1250x1220	6.00 m <sup>2</sup>	96	24	1700x2250x2000
	D-PEK 4232	1250x1620	8.00 m <sup>2</sup>	128	32	1700x2650x2000
	D-PEK 4236	1250x1820	9.00 m <sup>2</sup>	144	36	1700x2850x2000
	D-PEK 4240	1250x2020	10.00 m <sup>2</sup>	160	40	1700x3050x2000
	D-PEK 4244	1250x2220	11.00 m <sup>2</sup>	176	44	1700x3250x2000
4	D-PEK 4324	1850x820	6.00 m <sup>2</sup>	96	24	2400x1650x2000
	D-PEK 4336	1850x1220	9.00 m <sup>2</sup>	144	36	2400x2250x2000
	D-PEK 4348	1850x1620	12.00 m <sup>2</sup>	192	48	2400x2650x2000
	D-PEK 4360	1850x2020	15.00 m <sup>2</sup>	240	60	2400x3050x2000
	D-PEK 4372	1850x2420	18.00 m <sup>2</sup>	288	72	2400x3450x2000