ELEKTRIČNE ETAŽNE PEKARSKE PEĆI
ELECTRIC DECK BAKERY OVENS
ELEKTRISCHE ETAGENBACKÖFEN
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЯРУСНЫЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ПЕЧИ
CUPTOARELE ELECTRICE DE PANIFICATIE
FOURS ÉLECTRIQUES À ÉTAGES

SRB

Nesumnjivo, najvažniji uređaj u Vašoj proizvodnji je pekarska peć; od nje zavisi hrskavost proizvoda, njegova boja, njegov izgled. Zato je potrebno da peć ispunjava sledeće zahteve:

- agilnost - brzo postizanje željene temperature
- kontrola - mogućnost preciznog zadavanja temperature i angažovane snage grejača plafona i patosa, posebno za svaku etažu
- para - peć mora da poseduje dovoljnu količinu pare kako bi ispratila dinamiku Vaše proizvodnje
- ravnomernost - svaki proizvod koji izlazi iz peći mora da bude identično pečen kao i bilo koji drugi ispečen u istoj etaži
- jednostavnost - pored svih mogućnosti koje ima, peć mora da bude jednostavna za rukovanje
- pouzdanost - peć mora da bude Vaš pouzdan saveznik

Električne pekarske peći DADEX ispunjavaju sve ove zahteve i stoga bi trebalo da budu prvi izbor kod opremanja Vaše pekare. Naše peći se isporučuju rastavljene, u delovima, tako da ih je moguće uneti u prostorije sa ograničenim pristupom, u podrume i na spratove.

ENG

Without a doubt, the most important piece of equipment in your production is bakery oven; it gives your product its crispiness, its color, its look. So it is essential that the oven meets following requirements:

- agility - ability to quickly reach the desired temperature
- control - possibility to precisely specify temperature and active energy of heaters (separately for top and bottom and for each deck)
- steam - oven needs to have enough amount of steam so it can follow the dynamics of your production
- uniformity - every product that leaves the oven must be identically baked like any other from the same deck
- simplicity - although it needs to have many features, the oven must be easy to operate
- reliability - the oven must be your trustworthy ally

Electric bakery ovens DADEX fulfill all these demands so they should be your first choice when you decide to buy new equipment. Our ovens are delivered dismantled so they can be installed in rooms with restricted access, in basements and on the floors.

DEU

Ganz bestimmt, das wichtigste Gerät in Ihrer Herstellung ist der Bäckereiofen; von ihm hängt die Farbe und die Aussicht des Produktes ab, sowie wie knusprig das Produkt sein wird. Aus dem Grund muss der Ofen folgenden Ansprüchen entsprechen:

- Agilität – schnelles Erreichen der gewünschten Temperatur
- Kontrolle – Möglichkeit der präzisen Temperatureinstellung und der durchschnittlich genutzten Leistung der Decken und Holzbodenstrahler, separat für jede Etage
- Dampf – der Ofen muss über genügende Dampfmenge verfügen, um der Dynamik Ihrer Herstellung zu entsprechen
- Gleichmäßigkeit – jedes aus dem Ofen austretende Produkt muss identisch gebacken werden, wie irgendwelches anderes in der gleichen Etage
- Einfachheit – außer aller verfügbaren Möglichkeiten muss der Ofen zur Bedienung einfach sein
- Zuverlässigkeit – der Ofen muss Ihr zuverlässiger Verbündeter sein

Elektrische Bäckereiöfen DADEX erfüllen alle diese Ansprüche und deshalb sollten sie Ihre erste Auswahl beim Einrichten Ihrer Bäckerei sein. Unsere Öfen werden abgebaut, in Teilen geliefert, so dass sie in den Räumen mit dem eingeschränkten Zugang, in den Kellern und auf den Stockwerken eingebracht werden können.

РУС

Несомненно, самой важной частью Вашего оборудования является хлебобулочная печь; от неё зависит хрусткость продукта, его цвет, вид. Поэтому печь должна отвечать следующим требованиям:

- деятельность - быстрое достижение нужной температуры
- контроль - возможность точно задать нужную температуру и мощность нагревателей верхней и нижней части яруса, отдельно для каждого яруса
- пар - печь должна иметь достаточное количество пара, чтобы следовать требованиям Вашего производства
- равномерность - каждый продукт, выходящий из печи должен быть запеченным так же, как и любой другой в том же ярусе
- несложность - несмотря на все её возможности, печь должна быть легкоуправляемой
- надёжность - печь должна быть Вашим надёжным союзником

Электрические хлебобулочные печи DADEX выполняют все эти требования и поэтому они заслуживают стать Вашим первым выбором при оборудовании Вашей пекарни. Наши печи поставляются в разобранном виде, в частях, и, следовательно, их можно внести в помещения с трудным доступом, в подвалы и на верхние этажи.

ROM

Fără îndoială, cel mai important dispozitiv în producția Dumneavoastră este cuptorul de panificație; de el depind culoarea şi aspectul produsului, şi cât de crocant se doreşte a fi. De aceea este nevoie ca acest cuptor să îndeplinească condițiile următoare:

- Agilitate – atingerea rapidă a temperaturii dorite
- Control – posibilitatea unui reglaj precis al temperaturii şi a puterii radiatorului pentru plafon şi podea, separat pentru fiecare etaj
- Aburi – cuptorul trebuie să conțină o cantitate optimă de aburi pentru dinamizarea producției Dumneavoastră
- Uniformitate – fiecare produs care iese din cuptor trebuie să fie copt uniform, identic cu celelalate produse coapte la acelaşi etaj
- Simplitate – cu toate dotările sale, cuptorul trebuie să fie uşor de manevrat
- Fiabilitate/încrede – cuptorul trebuie să fie aliatul Dumneavoastră de nădejde.

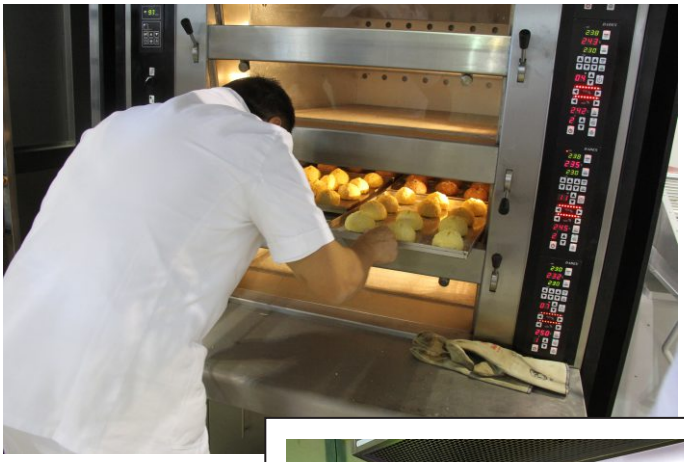
Cuptoarele electrice de panificație DADEX îndeplinesc toate aceste condiții, fapt pentru care ar trebui ca ele să fie o primă alegere pentru echiparea brutăriei Dumneavoastră. Cuptoarele noastre se livrează descompuse în bucăți, ceea ce permite să fie manipulate în spații cu acces redus, în pivnițe şi la etaj.

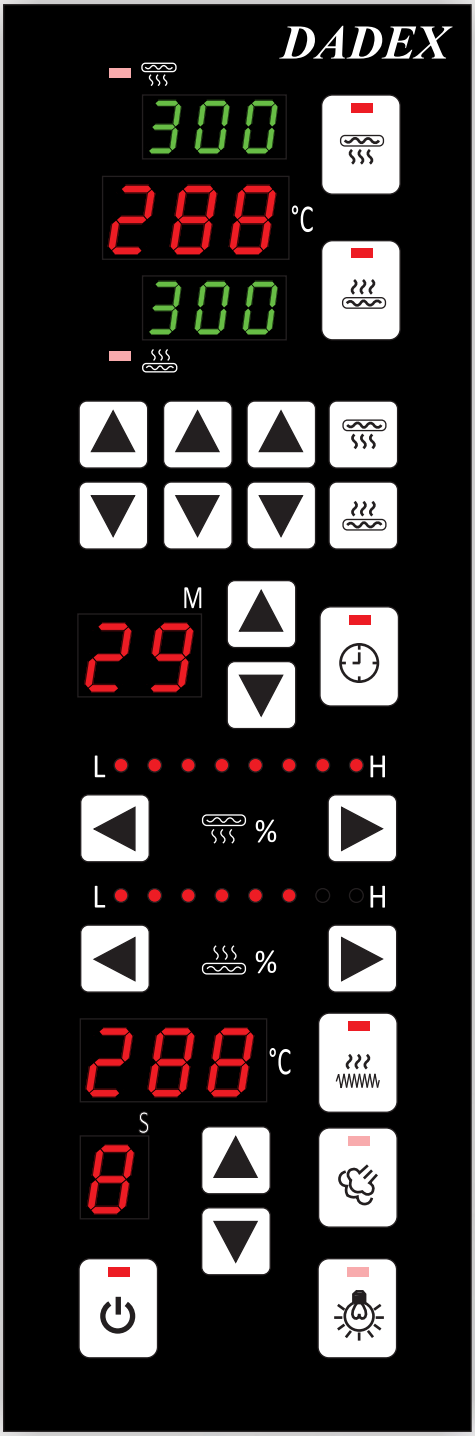
FRA

Sans doute, la machine la plus importante de notre production est le four de boulangerie; c'est de celle-ci que dépend la qualité croustillante du produit, son couleur, son aspect. Pour cela le four doit satisfaire les demandes suivantes:

- Agilité – arriver vite à la température désirée
- Contrôle – possibilité de régler précisémment la température et l'engagement du pouvoir des résistances de chauffage sous la voûte et à la sole, séparatement pour chaque étage.
- Buée – le four doit posséder une quantité suffisante de buée afin de pouvoir respecter la dynamique de votre production
- Uniformité – chaque produit qui sort du four doit être cuit de manière identique à tous les autres produits cuits sur le même étage
- Simplicité – outre toutes les possibilités dont il dispose, le four doit être simple pour l'usage
- Fiabilité – le four doit être votre allié fiable

Les fours de boulangerie électriques DADEX sont aptes à satisfaire toutes ces demandes et par conséquent ils devraient être le premier choix lorsqu'il s'agit d'équiper votre boulangerie. On fournit nos fours en pièces, donc il est possible de les introduir dans des espaces à accès limité, dans des souterrains et aux étages.





SRB

Integrisani upravljački panel predstavlja sveobuhvatno rešenje za upravljanje radom pekarske peći. Na jednom panelu nalaze se sve komande vezane za etažu. Kontrole su intuitivne i sve komande se zadaju prostim pritiskom na taster, bez potrebe za komplikovanim menijima i podešavanjima. Pomoću ovog panela moguće je zadavanje željene temperature gornjih i donjih grejača etaže, zadavanje procenta snage grejača gornje i donje etaže. Vreme puštanja pare se zadaje u sekundama kako biste bili sigurni da će doziranje pare svaki put biti isto. Tajmer sa alarmom će Vas upozoriti da je vreme pečenja Vašeg proizvoda isteklo.

DEU

Integriertes Steuerpanel stellt eine allumfassende Lösung zur Steuerung des Betriebs des Bäckereiofens dar. Auf einem Paneel sind alle an die Etage gebundenen Steuerungen angebracht. Kontrollen erfolgen intuitiv und alle Steuerungen werden durch einfaches Drücken auf die Taste betätigt, ohne komplizierte Menüs und Einstellungen. Mit Hilfe dieses Panels wird die gewünschte Temperatur der oberen und unteren Strahler eingegeben bzw. eingestellt sowie das Prozent der Strahlerleistung an der oberen und unteren Etage. Die Zeit zur Dampfeingabe wird in Sekunden eingegeben, damit es gesichert wird, dass die Dampfdosierung immer gleich wird. Die Zeitschaltuhr mit Alarmanlage warnt Sie, dass die Backzeit Ihres Produktes abgelaufen ist.

ROM

Soluția în acționarea cuptorului de panificație este panoul de comenzi integrat. Pe un panou sunt încorporate toate comenzile ce privesc etajul cuptorului. Controalele sunt intuitive şi toate comenzile se dau printr-o simpla apasare pe tastă, fără complicarea cu meniuri şi reglaje. De pe acest panou se alege temperatura dorită pentru radiatoarele superioare şi inferioare ale etajului, se alege procentul de putere al acestor radiatoare. Timpul de emisie a aburilor se reglează în secunde, ca să fiți siguri că dozarea aburului va fi de fiecarea dată aceeaşi. Cronometrul cu alarmă (taimerul) Vă va avertiza că timpul de coacere a produsului Dumneavoastră s-a scurs.

ENG

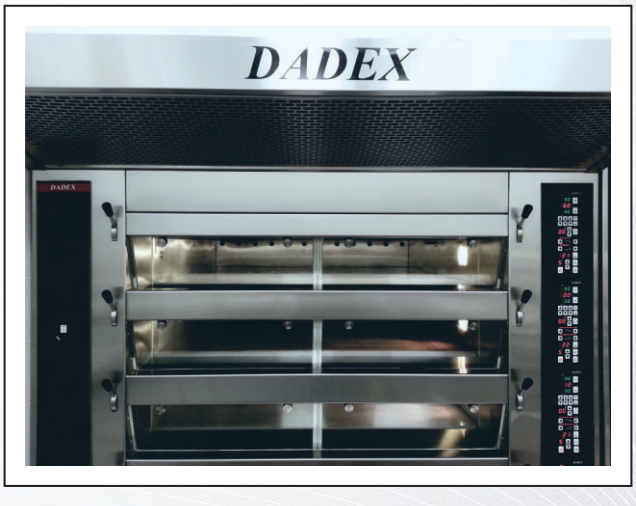
The integrated control panel is a complete solution for baking oven control. All the commands related to one deck are placed in one panel. Controls are intuitive, and every command is issued by a simple press of the button without the need for complicated menus and settings. You can set desired temperatures for the top and bottom heaters and also power percentage for both heaters. Steam injection time is set in seconds so you can be sure that the amount of injected steam will every time be the same. Timer with alarm will warn you when baking of your products is finished.

РУС

Интегрированная панель управления представляет собой универсальное решение для управления хлебобулочной печью. На одной панели находятся все команды, связанные с определённым ярусом. Система контроля интуитивна и все команды вводятся простым нажатием кнопки, без необходимости разбираться в сложных меню и настройках. С помощью этой панели можно задавать желаемые температуры верхних и нижних нагревателей яруса, задавать уровень мощности нагревателей верхнего и нижнего яруса. Время подачи пара измеряется в секундах, чтобы Вы обеспечили всегда одинаковое дозирование пара. Таймер тревоги предупредит Вас о том, что время выпечки окончено.

FRA

Le panneau de commande intégré représente une solution complète pour la gestion du fonctionnement du four de boulangerie. C'est sur un seul panneau que se trouvent toutes les commandes concernant l'étage. Les contrôles sont intuitifs et on donne une commande en appuyant sur le bouton, sans besoin de menus ou de réglages compliqués. À l'aide de ce panneau il est possible de régler la température désirée des résistances de chauffage des étages supérieurs et inférieurs, d'imposter le pourcentage du pouvoir des résistances de chauffage de l'étage supérieur et inférieur. On donne le temps d'émission de la buée en secondes afin d'être sûr que le dosage de la buée sera chaque fois le même. Le minuteur avec alarme vous avertira que le temps de cuisson de votre produit est échu.



touch screen device for easier and more powerful control

pomoć na više jezika
multilingual help
Hilfe auf mehreren Sprachen
помощь на нескольких языках
ajutor în mai multe limbi
aide en plusieures langues

podesiva angažovana snaga el. grejača za plafon i pod
adjustable top and bottom heaters power
Abstimmbare Eingangsleistung der elektrischen Heizelemente für Decke und Boden
регулируемая входная мощность эл. нагревателей для потолка и пола
putere el. reglabilă pentru plafon şi podea
pouvoir engagé réglable des résistances de chauffage sous la voûte et à la solei

pečenje u 5 faza sa nezavisnim parametrima pečenja
5 phase baking with independent baking parameters
Backen in 5 Phasen mit unabhängigen Backparameter
выпечка в 5 этапов с независимыми параметрами обжига
coacere în 5 faze cu parametrii independenți de coacere
cuisson en 5 phases avec des paramètres de cuisson indépendants

izbor recepture jednim klikom na sliku proizvoda
one-touch recipe selection with product image
Auswahl des Rezeptes/der Rezeptur mit einem Klick auf das Produktbild
выбор рецептов одним прикосновением на изображение продукта
alegerea rețetei printr-un click pe poza produsului
le choix de la recette en cliquant sur l'image du produit

USB port za kopiranje recepture i parametara
USB port for recipes and parameter copying
USB-Port für Rezepte und Parameterkopien
Порт USB для рецептов и копирования параметров
port USB pentru copierea rețetelor şi a parametrilor
USB port pour copier les recettes et les paramètres

ručni režim
manual mode
Handbetrieb
ручной режим
regim manual
mode manuel

podešavanje temperatura plafona i poda
top and bottom temperature adjustment
Einstellen der Temperatur der Decke und des Bodens
регулирование температуры потолка и пола
reglarea temperaturii plafonului şi a podelei
réglage de la tempéraure de la voûte et de la sole

vreme pečenja
baking time
Garzeit
время приготовления
timp coacere
temps de cuisson

vreme puštanja pare
steam release time
Zeit des Dampflassens
время выпуска пара
timp eliminare abur
temps d'émission de la buée

statusna traka
status bar
Statusleiste
строка состояния
banda status
bande de statut

programirano odloženo zagrevanje etaže
programmable automatic pre-heating
Die programmierte Stufenheizung für das Erwärmen der Etagen
запрограммированное отложенное отопления этажа
încălzire programată amânată a etajului
chauffage programmé renvoyé de l'étage

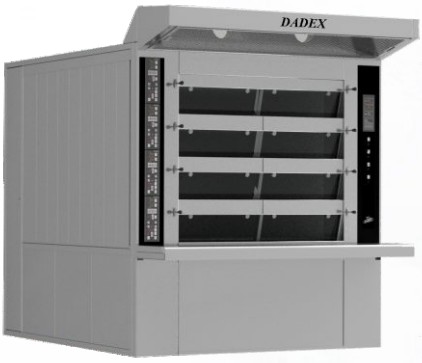
D-PEK 4116

D-PEK 4224

D-PEK 4232

Model Model Model Modell Модель Modèle	Dimenzije etaže Deck dimensions Abmessungen Etagen Размер площади Dimensiunile etajului Dimensions étages (mm)	Korisna površina Baking surface Nutzfläche Используемая площадь Suprafaţă utilă Surface utile	Kapacitet Capacity Kapazität Емкость Capacitate Capacité (bread)	Plehovi Trays Backformen Поддоны Tăvi Plateaux	Spoljašnje dimenzije External dimensions Außenmaße Dimensiuni externe Внешние размеры Dimensions extérieures (mm)	Snaga Power Leistung Мощность Putere Puissance (kW)
D-PEK 4116	850x1220	4 m2	64	16	1450x1850x2000	32.9
D-PEK 4224	1250x1220	6 m2	96	24	1850x1850x2000	37.5
D-PEK 4232	1250x1620	8 m2	128	32	1850x2250x2000	45.8
D-PEK 4240	1250x2020	10 m2	160	40	1850x2650x2000	58.0
D-PEK 4360	1850x2020	15 m2	240	60	2450x2650x2000	85.3
D-PEK 4372	1850x2420	18 m2	288	72	2450x3050x2000	96.6

D-PEK 4240



D-PEK 4360

D-PEK 4372

Svaka električna peć poseduje moćni generator pare koji Vam omogućava da u svakom trenutku imate dovoljnu količinu pare potrebnu za pravilno formiranje i pečenje Vaših proizvoda.

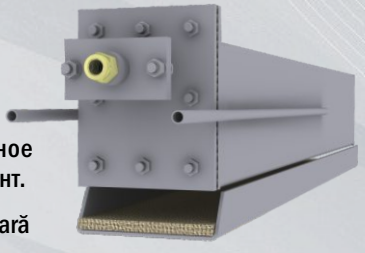
All electric ovens have a powerful steam generator which will provide enough steam for proper forming and baking of your products at any given moment.

Jeder Elektro-Ofen hat einen kräftigen Dampfgenerator, der dazu sorgt, dass in jeder Zeit genügend Dampf gibt, die zur richtigen Gestaltung und Backen Ihrer Produkte notwendig ist.

Каждая электрическая печь имеет мощный парогенератор, который обеспечивает достаточное количество пара, нужного для правильного формирования и выпечки Ваших продуктов, в каждый момент.

Fiecare cuptor are şi câte un generator puternic de aburi care Vă asigură în orice moment cantitatea necesară de abur pentru formarea şi coacerea corectă al produsului Dumneavoastră.

Chaque four éléctrique possède un générateur de buée puissant qui vous permet dans chaque moment d'avoir la quantité de buée suffisante pour la formation et la cuisson justes de vos produits.



SRB

KARAKTERISTIKE

- Sve etaže su funkcionalno nezavisne
- Nezavisna regulacija temperature plafona i patosa za svaku etažu
- Nezavisna regulacija angažovane snage grejača plafona i patosa za svaku etažu (upotrebom Solid State Relay-a)
- Upravljanje radom peći pomoću integrisanog digitalnog panela za svaku etažu
- Nezavisni snažni generatori pare za svaku etažu koji omogućavaju vezane ture pečenja
- Patosi etaža izrađeni od termootpornog materijala ojačanog staklenim vlaknima
- Visoka termalna izolacija
- Kompletan eksterijer peći izrađen od inoxa

OPCIJE

- Upravljanje radom peći pomoći integrisanih digitalnih panela sa ekranom osetljivim na dodir za svaku etažu. Ovi kontroleri imaju mogućnost pamćenja receptura sa pečenjem u 5 faza sa podešavanjem svih parametara za svaku fazu. Recepture i slike proizvoda se mogu kopirati u druge kontrolere pomoću USB diska
- Klapne za otparavanje za svaku etažu
- Vrata od stakla ili od inoxa

ENG

FEATURES

- All the decks are independent
- Independent control of top and bottom temperature for each deck
- Independent control of engaged energy of top and bottom heaters for each deck (using Solid State Relays)
- Integrated control device for each deck
- Independent, powerful steam generators for each deck. This feature allows enough amount of steam to achieve nonstop baking
- Baking stove made of refractory concrete reinforced with glass fiber
- High thermal insulation
- Stainless steel exterior

OPTIONS

- Integrated touchscreen control device for each deck. The control panels have 5-phase recipes with parameter settings for each phase. The recipes and product images can be copied to other controllers with USB drive
- Dampers for each deck
- Glass or stainless steel door

DEU

EIGENSCHAFTEN

- Alle Ebenen sind funktional unabhängig
- Die unabhängige Regelung der Temperatur der Decke und der Boden für jede Etage
- Unabhängige Regulierung der Stärke des Temperaturreglers der Decke und des Bodens für jede Etage (unter Verwendung von Solid State Relay)
- Kontrolle der Arbeit des Ofens mit der integrierten Digitaltafel für jede Etage
- Unabhängige leistungsstarke Dampferzeuger für jede Etage, die die verbundenen Schübe des Backens ermöglichen
- Die Böden der Etagen sind aus hitzebeständigen Materialien gemacht, die mit Glasfasern verstärkt sind
- Hohe Wärmedämmung
- Das Äußere des Ofens ist aus Edelstahl gemacht

OPTIONEN

- Kontrolle der Arbeit des Ofens mit den integrierten Digitalpanel mit Touchscreen, um für jede Etage. Diese Regler haben die Möglichkeit, das Backrezept zu erinnern mit dem Backen in 5 Stufen mit der Einstellung aller Parameter für jede Phase. Die Rezepte und Produktbilder können in andere Regler über USB-Laufwerk kopiert werden
- Dämpfer für die Verdampfung für jede Etage
- Türen aus Glas oder Edelstahl

РУС

KARAKTERISTIKE

- Все уровни функционально независимы
- Независимое регулирование температуры потолка и пола для каждого уровня
- Независимое регулирование задействованной мощности потолка и нагревателя для каждого уровня, (с использованием Solid State Relay-a)
- Управлять процессом выпечки с помощью встроенной цифровой панели для каждого уровня
- Независимые сильные парогенераторы для каждого уровня, которые дают возможность выпечь несколько партий одновременно
- Подложки уровней изготовлены из термостойкого армированного стекловолокном материала
- Высокая теплоизоляция
- Весь наружный корпус печи изготовлен из нержавеющей стали

ВАРИАНТЫ

- Управление работой духовки с помощью встроенных цифровых панелей с сенсорным экраном для каждого уровня. Эти контроллеры имеют возможность запоминать рецепты выпечки в 5 фазах с настройкой всех параметров для каждой фазы. Рецепты и изображения продуктов можно копировать на другие контроллеры с помощью USB-накопителя
- Клапаны для испарения для каждого уровня
- Двери из стекла или нержавеющей стали

ROM

CARACTERISTICI

- Toate etajele au funcţii independente
- Reglare independentă a temperaturii plafonului şi a podelei pentru fiecare etaj
- Reglare independentă a puterii încălzitorului plafonului şi a podelei pentru fiecare etaj (utlizare de Solid State Relay)
- Gestionarea funcţionării cuptorului cu ajutorul panoului digital integrat pentru fiecare etaj
- Generatoare independente puternice de abur pentru fiecare etaj care dau posibilitatea coacerii în ture legate
- Podelele etajelor construite din material termorezistent fortificat cu fibra de sticlă
- Izolaţie termică înaltă
- Exterior complet al cuptorului confecţionat din inox

OPŢIUNI

- Gestionarea funcţionării cuptorului cu ajutorul panourilor integrate digitale cu ecran sensibil la atingere pentru fiecare etaj. Aceste controloare au posibilitatea de memorare a reţetelor cu coacerea în 5 faze cu reglarea tuturor parametrilor pentru fiecare fază. Reţetele şi pozele produselor se pot copia în alte controloare cu ajutorul discului USB
- Clapete pentru evaporare pentru fiecare etaj
- Uşi din sticlă sau din inox

FRA

CARACTÉRISTIQUES

- Tous les étages sont fonctionnellement indépendants
- Le réglage indépendant de la température de la voûte et de la sole pour chaque étage
- Le réglage indépendant du pouvoir engagé des résistances de chauffage de la voûte et de la sole pour chaque étage (par l'usage du Solid State Relay)
- La gestion du fonctionnement du four à l'aide du panneu digital intégré pour chaque étage
- Les générateurs de buée puissants pour chaque étage qui permettent des tours de cuisson continués
- Les soles des étages sont faites du matériel thérmorésistant renforcé par des fibre de verre
- Haute isolation thermique
- L'extérieur fait complètement en acier inox

OPTIONS

- Gestion du fonctionnement des fours à l'aide des panneaux digitaux integrés avec l'écran tactile sensible pour chaque étage. Ces contrôleurs ont la possibilité de mémorisation des recettes avec la cuisson en 5 phases avec le réglage de tous les paramètres pour chaque phase. Il est possible de copier les recettes et les images des produits dans d'autres contrôleurs à l'aide du disque USB
- Les couvercles ouvrables pour chaque étage
- La porte en verre ou en acier inox

Br.etaža Decks Etagenan zahl Количество ярусов Nr. etajerol Plateaux	Model Model Model Modell Модель 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	Plehovi Trays Backformen Поддоны Tăvi Plateaux	Spoljašnje dimenzije External dimensions Außenmaße Внешние размеры Dimensiuni externe Dimensions extérieures (mm)	Snaga Power Leistung Мощность Putere Puissance (kW)
3	D-PEK 3006	650x820	1.65 m²	24	6	1250x1450x2000	18.3
	D-PEK 3009	650x1220	2.38 m²	36	9	1250x1850x2000	24.8
	D-PEK 3012	650x1620	3.00 m²	48	12	1250x2250x2000	30.0
3	D-PEK 3106	850x620	1.65 m²	24	6	1450x1250x2000	14.8
	D-PEK 3109	850x1020	2.55 m²	36	9	1450x1650x2000	20.0
	D-PEK 3112	850x1220	3.18 m²	48	12	1450x1850x2000	24.8
	D-PEK 3115	850x1620	3.80 m²	60	15	1450x2250x2000	30.0
	D-PEK 3118	850x1820	4.72 m²	72	18	1450x2450x2000	34.4
3	D-PEK 3209	1250x820	2.19 m²	36	9	1850x1250x2000	19.4
	D-PEK 3215	1250x1020	3.16 m²	60	15	1850x1650x2000	22.1
	D-PEK 3218	1250x1220	4.32 m²	72	18	1850x1850x2000	25.7
	D-PEK 3224	1250x1620	5.76 m²	96	24	1850x2250x2000	31.1
	D-PEK 3227	1250x1820	6.48 m²	108	27	1850x2450x2000	34.7
	D-PEK 3230	1250x2020	7.50 m²	120	30	1850x2650x2000	36.5
	D-PEK 3233	1250x2220	8.50 m²	132	33	1850x2850x2000	38.3
3	D-PEK 3327	1850x1220	6.50 m²	108	36	2450x1850x2000	35.4
	D-PEK 3336	1850x1620	9.00 m²	132	42	2450x2250x2000	43.9
	D-PEK 3345	1850x2020	10.80 m²	180	54	2450x2650x2000	55.2
4	D-PEK 4008	650x820	2.00 m²	32	24	1250x1450x2000	24.3
	D-PEK 4012	650x1220	3.17 m²	36	27	1250x1850x2000	32.9
	D-PEK 4016	650x1620	4.21 m²	48	32	1250x2250x2000	41.0
4	D-PEK 4108	850x620	2.00 m²	32	8	1450x1250x2000	19.7
	D-PEK 4112	850x1020	3.00 m²	48	12	1450x1650x2000	26.6
	D-PEK 4116	850x1220	4.00 m²	64	16	1450x1850x2000	32.9
	D-PEK 4120	850x1620	5.00 m²	80	20	1450x2250x2000	39.8
	D-PEK 4124	850x1820	6.00 m²	96	24	1450x2450x2000	44.4
4	D-PEK 4212	1250x620	3.00 m²	48	12	1850x1250x2000	22.5
	D-PEK 4216	1250x820	4.00 m²	64	16	1850x1450x2000	28.0
	D-PEK 4220	1250x1020	5.00 m²	80	20	1850x1650x2000	30.8
	D-PEK 4224	1250x1220	6.00 m²	96	24	1850x1850x2000	37.5
	D-PEK 4228	1250x1420	7.00 m²	112	28	1850x2050x2000	43.0
	D-PEK 4232	1250x1620	8.00 m²	128	32	1850x2250x2000	45.8
	D-PEK 4236	1250x1820	9.00 m²	144	36	1850x2450x2000	54.0
	D-PEK 4240	1250x2020	10.00 m²	160	40	1850x2650x2000	58.0
	D-PEK 4244	1250x2200	11.00 m²	176	44	1850x2850x2000	60.8
4	D-PEK 4336	1850x1220	9.00 m²	144	36	2450x1850x2000	50.6
	D-PEK 4348	1850x1620	12.00 m²	192	48	2450x2250x2000	61.9
	D-PEK 4360	1850x2020	15.00 m²	240	60	2450x2650x2000	85.3
	D-PEK 4372	1850x2420	18.00 m²	288	72	2450x3050x2000	96.6
5	D-PEK 5010	650x820	2.50 m²	40	10	1250x1450x2000	32.3
	D-PEK 5015	650x1220	4.00 m²	45	15	1250x1850x2000	40.9
	D-PEK 5020	650x1620	5.26 m²	60	20	1250x2250x2000	49.5
5	D-PEK 5110	850x620	2.50 m²	40	10	1450x1250x2000	26.6
	D-PEK 5115	850x1020	3.75 m²	60	15	1450x1650x2000	35.2
	D-PEK 5120	850x1220	5.00 m²	80	20	1450x1850x2000	40.9
	D-PEK 5125	850x1620	6.25 m²	100	25	1450x2250x2000	49.5
	D-PEK 5130	850x1820	7.50 m²	120	30	1450x2450x2000	55.3
5	D-PEK 5215	1250x620	3.75 m²	60	15	1850x1250x2000	26.4
	D-PEK 5220	1250x820	5.00 m²	80	20	1850x1450x2000	36.3
	D-PEK 5225	1250x1020	6.25 m²	100	25	1850x1650x2000	39.8
	D-PEK 5230	1250x1220	7.50 m²	120	30	1850x1850x2000	46.7
	D-PEK 5235	1250x1420	8.75 m²	140	35	1850x2050x2000	53.6
	D-PEK 5240	1250x1620	10.00 m²	160	40	1850x2250x2000	57.0
	D-PEK 5245	1250x1820	11.25 m²	180	45	1850x2450x2000	67.4
	D-PEK 5250	1250x2020	12.50 m²	200	50	1850x2650x2000	70.8
	D-PEK 5255	1250x2220	13.75 m²	220	55	1850x2850x2000	74.3
5	D-PEK 5345	1850x1220	11.25 m²	180	45	2450x1850x2000	63.1
	D-PEK 5360	1850x1620	15.00 m²	240	60	2450x2250x2000	77.2
	D-PEK 5375	1850x2020	18.75 m²	300	75	2450x2650x2000	106.5
	D-PEK 5390	1850x2420	22.50 m²	360	90	2450x3050x2000	120.6