



Магазинная
хлебопекарная печь

GALA 35

Такая маленькая.
Такая простая.
Такая удобная.



DEBAG
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

GALA 35 - наша самая маленькая модель

Идеальна для быстрых снеков!

Ее компактная конструкция и по-детски легкое управление делают GALA 35 идеальным решением для выпечки снеков в рамках современных гастрономических и торговых концепций. При размере листа всего 350 × 440 мм печь поместится в любой самой маленькой нише, обеспечив максимальную гибкость применения: для ее работы достаточно стандартной сетевой розетки (230 В). Печь может работать – на выбор – от обычного водопровода или резервуара.

Благодаря этому даже самые маленькие точки общественного питания с необученным персоналом могут круглосуточно предлагать своим клиентам свежие снеки и хлебопекарные изделия. Это делает GALA 35 идеальным помощником для магазинов, автозаправок, бистро и гостиниц.



Невероятно легкое управление

ручное или программное управление

простая очистка

благодаря быстроочищаемой поверхности Quick Clean

изысканный внешний вид

благодаря стеклянной поверхности панели управления черного цвета

высокая энергоэффективность

дверца с двуслойным остеклением и термопокрытием

для работы достаточно стандартной сетевой розетки (230 В)



размер листа для выпечки всего 350 × 440 мм (макс. число листов: 3)

автоматическая остановка вентилятора при открывании дверцы

разъем USB

программа сетевого контроля печей FilialNET

на выбор

- подключение к водопроводу
- встроенный бак для воды



Варианты дизайна: современный или ретро

Благодаря сразу двум вариантам дизайна GALA 35 впишется в любую концепцию магазина – будь то современный стиль или ретро. Изысканная передняя панель черного цвета и высококачественная фурнитура цвета латуни печи GALA 35 в ретро-версии гарантированно обратит на себя внимание ваших покупателей!



Технические данные

Маленькая,
да удаленная!



МОДЕЛЬ	GALA 35	GALA 35 & UG**
Внешние габариты (Ш × В × Г) без козырька:	608 × 524 × 771 мм	608 × 1624 × 771 мм
Вес без козырька (без загрузки):	60 кг	120 кг
Внешние габариты (Ш × В × Г) с козырьком*:	608 × 672 × 802 мм	608 × 1775 × 802 мм
Вес с козырьком* (без загрузки):	95 кг	145 кг
Площадь для выпекания:	0,46 м ²	0,46 м ²
Кол-во листов для выпечки (макс.):	3	3
Размер листа для выпечки:	350 × 440 мм	350 × 440 мм
Электроподключение:	прибл. 3,2 кВт, штепсельная вилка с защитным контактом	прибл. 3,2 кВт, штепсельная вилка с защитным контактом
Для слива конденсата:	шланг 3/4"	шланг 3/4"
Подключение к водопроводу:	R 3/4" 300–600 кПа 1–3 °dH	R 3/4" 300–600 кПа 1–3 °dH
Оснащение:	увлажнение радиальным вентилятором, постоянное подключение к водопроводу или встроенный бак для воды	
Материал:	передняя сторона и обшивка печи из полированной нержавеющей стали, двойная стеклянная дверца с жаропрочным безопасным стеклом	

* с конденсатором пара (ADK) ** UG = нижний стеллаж с ножками

В случае расхождений всегда действительны значения на шильдике или в габаритном чертеже печи. Размеры и параметры подключения для не приведенных здесь вариантов печей смотрите, пожалуйста, в соответствующем габаритном чертеже печи. Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений. Изображения даны не в масштабе.

Только в DEBAG:
Пожизненная гарантия на пекарную камеру!*

Мы делаем ставку на качество «Сделано в Германии»,
долговечную технику и лучшее сервисное обслуживание.

* При соблюдении и использовании предписанных чистящих средств и инструкций по уходу компании DEBAG для пекарной камеры вашей печи серии DECON, DILA и GALA



Ручное управление

Идеальное решение для профессиональных пекарей

Функциональная система управления подходит для пользователей с профессиональными знаниями по хлебопекарным работам. Параметры выпечки настраиваются вручную и могут корректироваться во время выпекания.

- функциональность и наглядность
- простое управление с помощью электромеханических элементов
- без сетевого соединения, без разъема USB



Программное управление

Все технологические процессы под контролем

С нашим программным управлением все процессы у вас всегда под контролем. Встроенная память событий облегчает анализ данных процесса выпекания.

- до 99 программ
- программа сетевого контроля и дистанционного обслуживания печей по сети FilialNet
- разъем USB



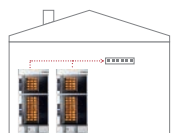
С FilialNet все технологические процессы под контролем

Программа сетевого контроля FilialNet позволяет объединять в сеть неограниченное количество печей для удобного и наглядного управления программами выпечки. Все процессы выпечки в пределах сети филиалов у вас под контролем. Управление подключенными печами доступно в любой момент времени и из любой точки.



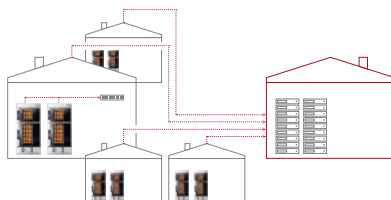
Принцип работы FilialNet:

1 объединение в сеть в филиале



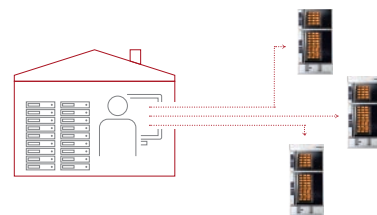
В пределах одного филиала можно объединять в сеть любое количество установок.

2 сетевое соединение с центральным офисом



Через Интернет или VPN-туннель соответствующие филиальные сети соединяются с центральным офисом.

3 управление всеми установками с центрального пульта



В центральном офисе: из офиса вы можете легко взаимодействовать со всеми подключенными печами и установками в пекарнях / филиалах.