



Магазинная хлебопекарная печь **GALA 40**

Мастер-универсал для объектов
общественного питания



GALA 40

С 99 программами подходит для выполнения любой задачи

Печь GALA 40 является идеальной магазинной хлебопекарной печью для объектов общественного питания и кейтеринга. Благодаря дружественному пользовательскому интерфейсу управления и надежной технике печь способна легко выдерживать самые высокие нагрузки в режиме нон-стоп. Поверхность Quick Clean обеспечивает простую очистку пекарной камеры даже при сильных загрязнениях.

Высокая эффективность GALA 40 достигается за счет низкого энергопотребления и компактной конструкции. Теперь свежие снеки и хлебобулочные изделия в круглосуточном режиме для вас не проблема. Благодаря этому вы сможете расширить предложение в сфере кейтеринга.



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, двойная изоляция пекарной камеры



размер листа 400 × 600 мм

(макс. число листов: 5)

автоматическая остановка вентилятора

при открывании дверцы

разъем USB

программа сетевого контроля печей FilialNET

на выбор

- подключение к водопроводу
- встроенный бак для воды

Разнообразие вариантов

Для успешного бизнеса на снеках!



GALA 40 - в виде сдвоенной станции

- состоит из 2 печей по 5 листов
- каждая печь с отдельным управлением

GALA 40 - с расстойным шкафом

и нижними стеллажами в различных исполнениях

Технические данные

Эффективность во всех отношениях:
экономит место и деньги



МОДЕЛЬ	GALA 40	GALA 40 & UG**
Внешние габариты (Ш × В × Г) без козырька:	815 × 700 × 952 мм	815 × 1800 × 995 мм
Вес без козырька (без загрузки):	115 кг	175 кг
Внешние габариты (Ш × В × Г) с козырьком*:	815 × 896 × 1000 мм	815 × 2000 × 1000 мм
Вес с козырьком* (без загрузки):	155 кг	215 кг
Площадь для выпекания:	1,2 м ²	1,2 м ²
Кол-во листов для выпечки (макс.):	5	5
Размер листа для выпечки:	400 × 600 мм	400 × 600 мм
Электроподключение:	7,5 кВт	7,5 кВт
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 опция: бак для сточной 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

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.

- up to 99 programme settings
- oven connection and remote maintenance via FilialNet
- USB connection



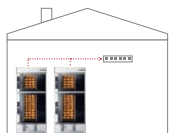
С FilialNet все технологические процессы под контролем

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.



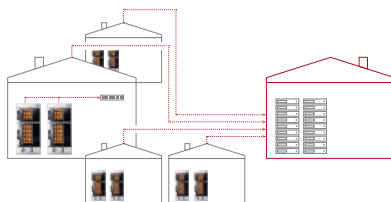
Принцип работы FilialNet:

1 объединение в сеть в филиале



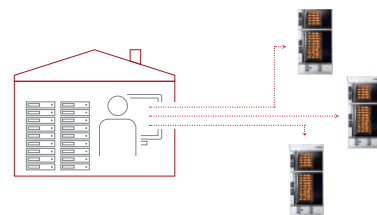
В пределах одного филиала можно объединять в сеть любое количество установок.

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.