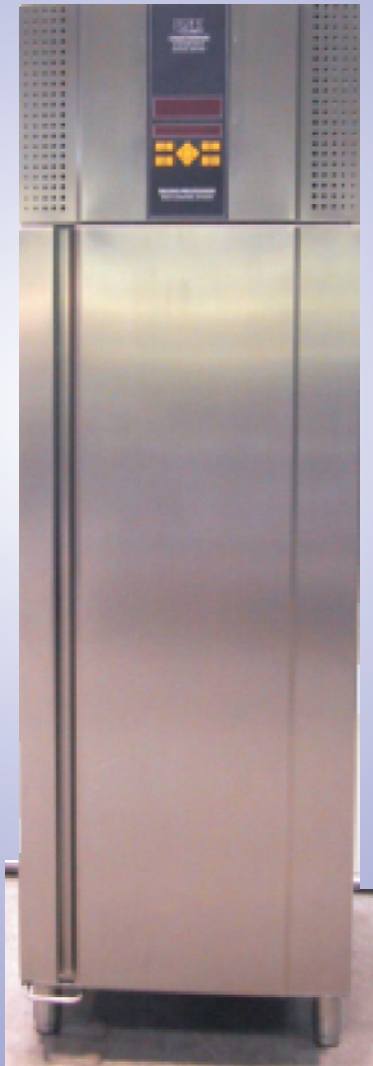


UNGERMANN Gärautomaten 40/60 - 60/80



Ausgereifter GÄRVOLLAUTOMAT für höchste Qualitätsansprüche.

- Schonender, bisher nicht erreichter genauer Temperaturverlauf in 499 Schritten.
- Schockphase (VK-Phase) mit hoher Abkühlleistung.
- Gärunterbrechung wird schnell erreicht - wichtig, da sonst ein Volumenverlust die Folge wäre.
- Bei der Gärunterbrechungsphase, Gärverzögerungsphase und Garphase werden ständig Luftgeschwindigkeit, Feuchte und Temperatur mittels Micro-Prozessor überwacht. Unterstützt durch ein Luftleitsystem ist eine Verhautung nicht möglich.
- Der Micro-Prozessor ist mit einer Absteifphase programmierbar, so dass bei Erreichen der Vollgare bis zu 6 Stunden verzögert Blech für Blech nach und nach abgebacken werden kann.
- Selbstverständlich ist alternativ zum Automatikprogramm jede Betriebsphase im Handbetrieb einzeln einstellbar. So wird das Gerät z.B. zum Gärunterbrecher, Gärverzögerer oder zum vollwertigen Garraum.

Ausstattung:	Rechts angeschlagene, umschlagbare Tür, selbstschließend, Fußpedal zum Öffnen der Tür; 20 Paar Auflegewinkel (60x40) bzw. 25 Paar Auflegewinkel (60x80)
Temperaturbereich:	- 20 / + 40 °C bei 65 bis 95 % r.F.
Flächen außen/innen:	Edelstahl CNS/CNS
Maße, außen (BxTxH):	Modell 40/60: 695 x 876 x 2160 mm – Modell 60/80: 780 x 1045 x 2160 mm
Gewicht, brutto:	Modell 60/40: 157 kg brutto Modell 60/80: 185 kg
Kältemittel:	R 134a
Kälteleistung bei - 10°C:	Modell 40/60: 1075 Watt - Modell 60/80: 1780 Watt



UNGERMANN
System - Kälte
Schöllinger Feld 16
58300 Wetter

Email info@ungermann.de
www.ungermann.de

te l. 02335 80100
Fax 02335 801010