



Gärvollautomat GUV 1

Kompakt und
leistungsstark



befahrbar

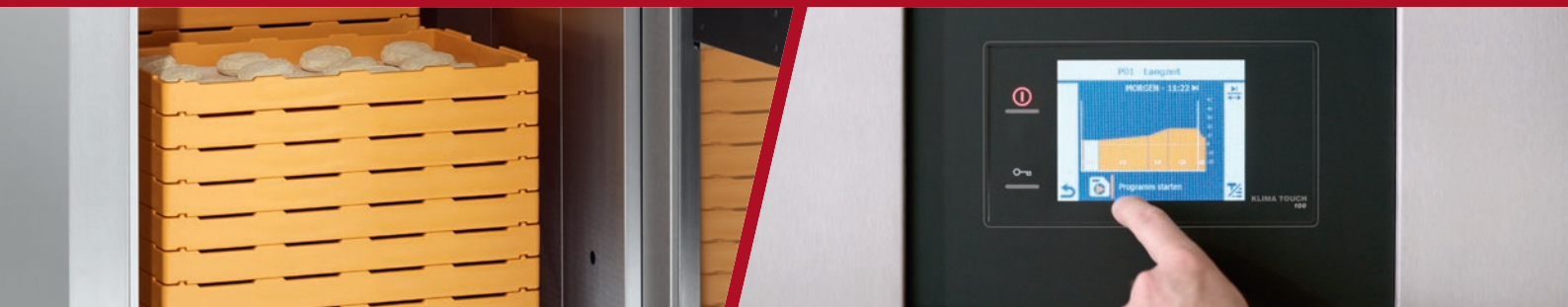
GUV 1 - der Gärvollautomat für die Filiale

Gären, Gärverzögern und Gärunterbrechen mit einem Gerät

Der Gärvollautomat GUV 1 ermöglicht gleich mehrere Prozessschritte und kann als Tiefkühlager, Gärautomat und Gärraum genutzt werden. Mit dem GUV 1 ist Langzeitführung nun auch in der Filiale möglich. Das bedeutet nicht nur eine verbesserte Produktqualität (Aroma, Gärstabilität), sondern auch vereinfachte und effizientere Logistikprozesse.

Das Gerät wird am Vortag mit den benötigten Waren bestückt und lässt sie über Nacht reifen. Mit Hilfe der modernen Touch-Steuerung können Gär- und Kühlprozesse präzise gesteuert werden: Die Waren sind stets perfekt temperiert und erreichen so einen optimalen Reifezustand. Wenn das Personal am nächsten Morgen in die Filiale kommt, kann sofort mit dem Backen begonnen werden – das spart viel Zeit und hilft, Arbeitsprozesse in der Filiale zu optimieren.

Der GUV 1 ist für eine Aufstellung in der Backstube, d. h. für eine Umgebungstemperatur bis zu 43 °C und eine Luftfeuchtigkeit bis zu 70 Prozent, ausgelegt.



kompakte Maße

1.000 × 1.300 × 2.600 mm (B × T × H)

steckerfertig 230 V

kein Installationsaufwand



geringer Energieverbrauch

durch hochwertige Isolation
(PU 100, K-Wert: 0,19 W/m²K)



breites Leistungsspektrum

Tiefkühlager, Gärautomat und Gärraum

befahrbar mit Stikkenwagen und Dielenstapel

moderne Touch-Steuerung

-20 °C bis +40 °C

Temperaturbereich

**Steckerfertig, platzsparend
und flexibel!**



Stehts perfekt gereifte Teiglinge in der Filiale

Nutzbar als Tiefkühlager, Gärautomat und Gärraum

Alle Vorteile auf einen Blick

- steckerfertige Lieferung – ermöglicht sofortige Inbetriebnahme
- ideal auch für großvolumige Konditoreiprodukte oder Brotkörbe
- Der Reifeprozess lässt sich jederzeit starten, unterbrechen und fortführen, wobei die intelligente Steuerung immer die ideale Prozesszeit berechnet.

Leichte Reinigung, max. Bedienkomfort

- leicht zu reinigende, selbstschließende Tür mit durchgehender Griffleiste
- wahlweise: Tür mit Links- oder Rechtsanschlag
- Material Außenwände: robuster, gebürsteter Edelstahl
- Material Innenraum: besonders hygienisches, walzblankes Edelstahl

Energiesparend und sicher

- Isolierung verhindert Energieverluste und gewährleistet auch bei Stromausfall noch langanhaltende Kühlung
- automatischer Wiederanlauf nach Netzausfall (Gärprozess wird fortgeführt)
- selbstschließende Tür

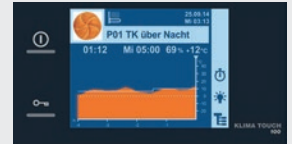


TOUCH-Steuerung

Kinderleichte, intuitive Bedienung

Mit unseren Steuerungen haben Sie jederzeit alle Prozesse und Gärparameter im Blick. So individuell wie Ihre Produkte lassen sich auch unsere Steuerungen an Ihre Bedürfnisse anpassen und programmieren. Das spart Zeit, Personal und reduziert Fehlerquellen schon im Ansatz. Der integrierte Ereignisspeicher unterstützt Sie beim Auswerten Ihrer Gärprozesse und ermöglicht ein höchst effizientes Controlling. Alle Prozessschritte (Sammeln, Gärunterbrechen, Gärverzögern, Gären, Absteifen) sind einzeln anwählbar und können im Handbetrieb gestartet werden oder lassen sich zu individuellen Programmen, abgestimmt auf Ihre individuellen Produkte, zusammenfassen.

Die KLIMA-TOUCH-Steuerung punktet mit ihrem Grafikdisplay und einer intuitiver Bedienlogik. Auf diese Weise können die Gärverläufe jederzeit kontrolliert, nachverfolgt und wenn nötig, angepasst werden.



KLIMA-TOUCH-Steuerung

Alle Vorteile auf einen Blick:

- klar strukturierte Menüführung
- frei programmierbare Programmplätze – alle bekannten Langzeitführungsverfahren sind darstellbar
- Speichern und Auswerten der Prozessdaten
- programmierbarer Timer
- USB-Anschluss
- höchste Sicherheit durch mehrere passwortgeschützte Einstellebenen
- automatischer Wiederanlauf nach Netzausfall (Reifeprozess wird automatisch fortgeführt)
- Vernetzung und Fernwartung via FilialNet

Technische Daten

Steckerfertig, klein und flexibel

MODELL	GUV 1
<i>Außenmaße (B × T × H):</i>	1.000 × 1.300 × 2.600 mm
<i>Lichtes Türmaß (B × H):</i>	750 × 1.900 mm
<i>Gewicht (ohne Belegung):</i>	400 kg
<i>Fassungsvermögen 400 × 600 mm (Blechgröße):</i>	2 Stikkenwagen/Dielenstapel
<i>Fassungsvermögen 580 × 780 mm (Blechgröße):</i>	1 Stikkenwagen/Dielenstapel
<i>Temperaturbereich:</i>	-20 bis +40 °C
<i>Elektroanschluss:</i>	230 V AC, Absicherung 16 A + RCD (300 mA)
<i>Anschlussleistung:</i>	2,6 kW



Bei Abweichungen gelten immer die Werte auf Typenschild oder technischem Datenblatt. Die Maße und Anschlusswerte der hier nicht aufgeführten Varianten (kundenspezifische Sondermaße usw.) entnehmen Sie bitte dem entsprechenden technischen Datenblatt. Technische Änderungen vorbehalten. Abbildungen nicht maßstabsgetreu.