



Four de magasin **GALA 35**

Si petit.
Si simple.
Si parfait.



DEBAG
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

GALA 35 - notre plus petit four

Idéal pour le snacking !

Ses dimensions compactes et sa simplicité d'utilisation font du GALA 35 le four idéal pour des concepts modernes de magasin et de gastronomie. Avec une dimension de plaques de seulement 350 x 440 mm, le four entre parfaitement dans de toutes petites niches et garantit un maximum de flexibilité : une prise de courant normale (230 V) est suffisante pour son fonctionnement. Le four peut au choix être livré avec un raccord d'eau fixe ou un réservoir d'eau.

Même dans les commerces les plus petits avec un personnel non formé, vous pouvez proposer à vos clients des snacks et des produits de boulangerie fraîchement sortis du four 24h/24. Cela fait du GALA 35 l'outil idéal pour les cafés, les stations-service, les bistrotts et l'hôtellerie.



une utilisation simple comme un jeu d'enfant

grâce à la commande de programmes

nettoyage aisé

par un revêtement Quick-Clean

design élégant

grâce à une console
en verre noir

jusqu'à 8 % de consommation d'énergie en moins

grâce au triple vitrage isolant

**Une prise de courant
normale (230 V) est
suffisante pour son
fonctionnement.**



dimension des plaques de seulement 350 x 440 mm

(capacité de 3 plaques)

arrêt automatique du ventilateur

à l'ouverture de la porte

port USB

mise en réseau des fours via FilialNet

Au choix avec

- raccord d'eau fixe
- réservoir d'eau intégré



Nouvelles caractéristiques techniques

Moins de consommation d'énergie et de déperdition d'humidité

Nouvelle porte de four avec triple vitrage isolant : L'air retenu entre les vitres permet d'isoler encore mieux la chaleur dans le four. La réduction de la transmission de chaleur représente un avantage évident pour le client. Réduction jusqu'à 8 % de la consommation énergétique pendant le processus de cuisson.

Performances accrues de la hotte : Sa construction optimisée améliore la condensation et réduit l'humidité dans l'environnement.



Caractéristiques techniques

Petit, mais costaud !



MODELE	GALA 35	GALA 35 & SUPPORT**
Dimensions extérieures (L x H x P) sans hotte :	608 x 526 x 740 mm	608 x 1.625 x 752 mm
Poids sans hotte (sans remplissage) :	60 kg	100 kg
Dimensions extérieures (L x H x P) avec hotte* :	608 x 675 x 752 mm	608 x 1.775 x 752 mm
Poids avec hotte (sans remplissage) :	80 kg	120 kg
Surface de cuisson :	0,46 m ²	0,46 m ²
Nombre de plaques (max.) :	3	3
Dimension des plaques :	350 x 440 mm	350 x 440 mm
Raccordement électrique :	env. 3,2 kW, prise Schuko	env. 3,2 kW, prise Schuko
Évacuation des condensats :	Tuyau 3/4"	Tuyau 3/4"
Raccord d'eau :	R 3/4" 300-600 kPa 1-3 °dH	R 3/4" 300-600 kPa 1-3 °dH
Équipement :	humidification par ventilateur radial, raccord d'eau fixe ou réservoir d'eau intégré	
Matériau :	face avant et revêtement en acier inoxydable poli, triple vitrage isolant réalisé en verre de sécurité résistant à la chaleur	

* avec condensateur de vapeur (ADK) ** support avec pieds fixes

En cas d'écart, les valeurs reprises sur la plaque signalétique ou le schéma du four sont toujours d'application. Les dimensions et valeurs de raccordement des modèles non mentionnés ici sont reprises dans le schéma spécifique du four. Sous réserve de modifications techniques. Illustrations pas à l'échelle.



Uniquement chez DEBAG :
Garantie à vie sur les chambres de cuisson !*

*Nous nous engageons pour une qualité
«made in Germany», une technologie
durable et un excellent service*



* En cas d'observation et d'utilisation des produits de nettoyage et des notices d'entretien DEBAG prescrits pour les chambres de cuisson de vos fours de magasin DECON, DILA et GALA.

Commande programmable

Tous les processus tranquillement
sous les yeux

Avec la commande programmable, vous avez à tout moment tous les processus sous les yeux. La mémoire d'événements intégrée vous aide à évaluer vos données de processus de cuisson.

- jusqu'à 99 programmes mémorisables
- mise en réseau des fours et télémaintenance via FilialNet
- port USB



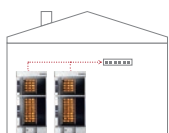
Avec FilialNet tous les processus sous les yeux

Le logiciel de mise en réseau de fours FilialNet peut mettre en réseau de manière illimitée les fours les uns avec les autres et permettre une gestion confortable et claire des programmes de cuisson. Vous avez ainsi une vision sur l'ensemble des processus de cuisson au sein de vos filiales.



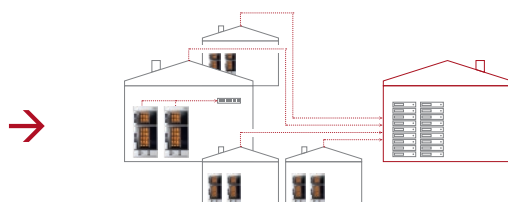
FilialNet fonctionne comme suit :

1 Mise en réseau dans la filiale



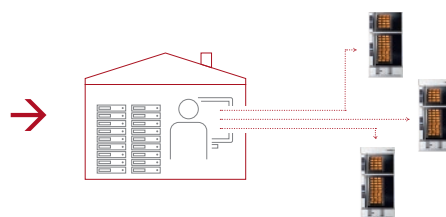
De nombreuses installations peuvent être reliées entre elles dans la filiale.

2 Mise en réseau avec la centrale



Les réseaux de filiale concernés peuvent être reliés à la centrale via Internet ou un tunnel VPN.

3 Toutes les installations peuvent être suivies par un poste central



Dans la centrale : Depuis le bureau, vous pouvez interagir très confortablement avec tous les fours et installations raccordés dans les fournils / filiales.