



Магазинная
хлебопекарная печь
GALA 35

Такая маленькая.
Такая простая.
Такая удобная.



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.



Максимально простое
программное управление

простая очистка

благодаря быстроочищаемой
поверхности Quick Clean

Изысканный внешний вид

благодаря стеклянной поверхности
панели управления черного цвета

**Сниженное на 8 %
энергопотребление**

благодаря трехслойному
изолирующему остеклению

**Для работы достаточно
стандартной сетевой
розетки (230 В)**



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

**автоматическая оста-
новка вентилятора**
при открывании дверцы

разъем USB

**программа сетевого
контроля печей
FilialNET**

на выбор

- подключение к водопроводу
- встроенный бак для воды



Новые технические особенности

Сокращение энергопотребления и уменьшение выброса влажности в окружающую среду за счет улучшенной системы работы вытяжного козырька ADK

Новая печная дверь с трехслойным изолирующим остеклением: тройное остекление помогает лучше удерживать тепло в камере печи. Очевидная выгода для пользователя это уменьшение теплообмена. Доказанное снижение энергопотребления в процессе выпекания достигает 8 %.

Повышенная эффективность вытяжного козырька: Оптимизированная конструкция вытяжного козырька улучшает конденсацию и снижает эмиссию влаги.



Технические данные

Маленькая,
да удаленная!



МОДЕЛЬ	GALA 35	GALA 35 & UG**
Внешние габариты (Ш × В × Г) без козырька:	608 × 526 × 740 мм	608 × 1.625 × 752 мм
Вес без козырька (без загрузки):	60 кг	100 кг
Внешние габариты (Ш × В × Г) с козырьком*:	608 × 675 × 752 мм	608 × 1.775 × 752 мм
Вес с козырьком* (без загрузки):	80 кг	120 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, Трехслойное изолирующее остекление из жаропрочного безопасного стекла	

* 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



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



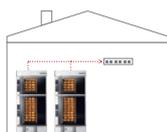
С FilialNet все технологические процессы под контролем

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.



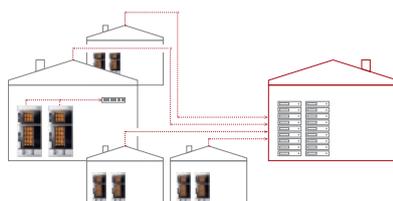
Принцип работы FilialNet:

1 объединение в сеть в филиале



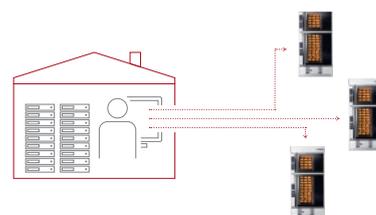
В пределах одного филиала можно объединять в сеть любое количество установок.

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.