



Piec sklepowy **GALA 35**

Tak mały.
Tak prosty.
Tak dobry.



GALA 35 - nasz najmniejszy model

Idealny do szybkich przekąsek!

Kompaktowa konstrukcja i dziecinnie łatwa obsługa sprawiają, że GALA 35 idealnie nadaje się do pieczenia przekąsek w nowoczesnych punktach gastronomicznych i sklepach. Dzięki niewielkiemu wymiarowi blach – jedynie 350 × 440 mm – ten piec zmieści się nawet w malutkiej wnęce, gwarantując przy tym najwyższą elastyczność: do pracy potrzebuje tylko standardowego gniazda (230 V). Piec może zostać dostarczony do wyboru ze stałym przyłączem wody lub zbiornikiem wody.

Nawet w najmniejszym punkcie gastronomicznym i zatrudniając niewyspecjalizowanych pracowników, mogą Państwo zapewnić swoim klientom świeże przekąski i wypieki przez cały dzień. GALA 35 doskonale sprawdza się w kawiarniach, na stacjach benzynowych, w bistrach i hotelach.



Łatwa obsługa

za pomocą sterowania programem

Łatwe czyszczenie

dzięki powierzchni Quick-Clean

Estetyczny wygląd

dzięki czarnej szklanej powierzchni panela

8 % mniejsze zużycie energii

dzięki trzyszybowej szybie izolacyjnej

Do pracy potrzebuje tylko standardowego gniazda (230 V).



Wymiar blach tylko

350 × 440 mm
(maks. liczba blach: 3)

Automatyczne zatrzymanie wentylatora

po otwarciu drzwi

Przyłącze USB

połączenie pieców w sieć za pośrednictwem FilialNet

Do wyboru

- ze stałym przyłączem wody
- lub zintegrowanym zbiornikiem wody



Nowe funkcje technologiczne

Mniejsze zużycie energii i uwalnianie wilgoci

Nowe drzwi piekarnika z trzyszybową szybą izolacyjną: Powietrze zatrzymane między szybami jeszcze lepiej izoluje ciepło w piecu. Oczywistą korzyścią dla klienta jest ograniczenie przesyłu ciepła. Zużycie energii podczas całego procesu pieczenia jest ewidentnie zmniejszone nawet o 8 %.

Zwiększona wydajność osłony: zoptymalizowana konstrukcja okapu poprawia jakość kondensacji i ogranicza uwalnianie wilgoci do otoczenia.



Dane techniczne

Mały, ale ho, ho!



MODEL	GALA 35	GALA 35 i PD**
Wymiary zewnętrzne (szer. × wys. × gł.) bez okapu:	608 × 526 × 740 mm	608 × 1.625 × 752 mm
Ciężar bez okapu (na pusto):	60 kg	100 kg
Wymiary zewnętrzne (szer. × wys. × gł.) z okapem*:	608 × 675 × 752 mm	608 × 1.775 × 752 mm
Waga z okapem* (na pusto):	80 kg	120 kg
Powierzchnia pieczenia:	0,46 m ²	0,46 m ²
Liczba blach (maks.):	3	3
Wymiary blachy:	350 × 440 mm	350 × 440 mm
Przyłącze elektryczne:	ok. 3,2 kW, wtyczka ze stykiem ochronnym	ok. 3,2 kW, wtyczka ze stykiem ochronnym
Odływ kondensatu:	wąż 3/4"	wąż 3/4"
Przyłącze wody:	R 3/4" 300–600 kPa 1–3 °dH	R 3/4" 300–600 kPa 1–3 °dH
Wyposażenie:	wentylator promieniowy do funkcji zaparowania, stałe przyłącze wody lub zintegrowany zbiornik wody	
Material:	przód pieca i obudowa ze szlifowanej stali szlachetnej, trzyszybowa szyba izolacyjna z bezpiecznego szkła żaroodpornego	

* ze skraplaczem pary zużytej (SPZ) ** PD = podstawa z nóżkami

W razie rozbieżności obowiązują zawsze dane z tabliczki znamionowej lub schematu wymiarowego pieca. Wymiary i parametry przyłączeniowe niewymienionych tutaj wariantów pieca można znaleźć na odpowiednim schemacie wymiarowym pieca. Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych. Ilustracje nie odwzorowują wymiarów.



Tylko w DEBAG:
dożywotnia gwarancja na komorę pieczenia!*

*Wyróżnia nas jakość „made in Germany”,
rozwiązania techniczne o długiej żywotności
i najlepszy serwis.*

* Pod warunkiem stosowania zalecanych środków czyszczących DEBAG i przestrzegania instrukcji pielęgnacji komór pieczenia pieców sklepowych DECON, DILA i GALA.



Sterowanie komputerowe

Wygodny podgląd wszystkich procesów

Panel sterowania programami w każdej chwili zapewnia możliwość wglądu we wszystkie procesy. Zintegrowana pamięć zdarzeń ułatwia analizę danych procesowych.

- pamięć na maks. 99 programów
- możliwość połączenia pieców w sieć i zdalna konserwacja poprzez FilialNet
- przyłączy USB



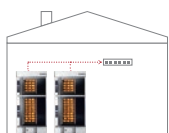
Podgląd wszystkich procesów dzięki FilialNet

Oprogramowanie FilialNet umożliwia połączenie w sieć nieograniczonej liczby pieców oraz zarządzanie programami pieczenia w wygodny i przejrzysty sposób. Dzięki temu uzyskuje się wgląd we wszystkie procesy pieczenia w obrębie sieci.



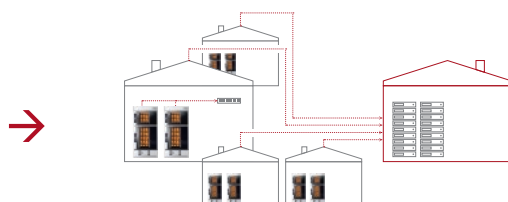
Sposób działania FilialNet:

1 Sieć w obrębie filii



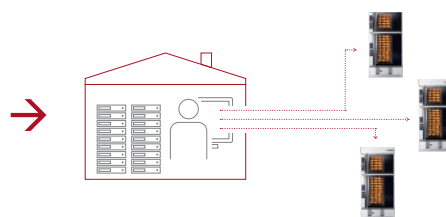
W obrębie filii można połączyć w sieć dowolną liczbę urządzeń.

2 Sieć z centralą



Sieci poszczególnych filii łączą się za pośrednictwem Internetu lub tunelu VPN z centralą.

3 Możliwość kontroli wszystkich urządzeń z centrali



W centrali: z biura w wygodny sposób można zarządzać wszystkimi podłączonymi piecami i urządzeniami w piekarniach / filiach.