



Piec sklepowy **GALA 35**

Tak mały.
Tak prosty.
Tak dobry.



DEBAG
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

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.



dziecinnie prosta obsługa

sterowanie ręczne lub komputerowe

łatwe czyszczenie

dzięki powierzchni Quick-Clean

estetyczny wygląd

dzięki czarnej szklanej powierzchni panela

wysoka efektywność energetyczna

drzwi z podwójnym przeszkleniem i powłoką termiczną

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



Warianty stylistyczne: nowoczesny lub nostalgiczny

Dzięki dwóm wariantom stylistycznym – nowoczesnemu i „Nostalgia” – GALA 35 elastycznie wpasuje się w indywidualny wystrój wnętrza danego punktu. Piękny czarny front i wysokogatunkowe okucia w kolorze mosiądzu wersji nostalgicznej GALA 35 na pewno będą przyciągać wzrok klientów!



Dane techniczne

Mały, ale ho, ho!



MODEL	GALA 35	GALA 35 i PD**
<i>Wymiary zewnętrzne (szer. × wys. × gł.) bez okapu:</i>	608 × 524 × 771 mm	608 × 1.624 × 771 mm
<i>Ciężar bez okapu (na pusto):</i>	60 kg	120 kg
<i>Wymiary zewnętrzne (szer. × wys. × gł.) z okapem*:</i>	608 × 672 × 802 mm	608 × 1.775 × 802 mm
<i>Waga z okapem* (na pusto):</i>	95 kg	145 kg
<i>Powierzchnia pieczenia:</i>	0,46 m ²	0,46 m ²
<i>Liczba blach (maks.):</i>	3	3
<i>Wymiary blachy:</i>	350 × 440 mm	350 × 440 mm
<i>Przyłącze elektryczne:</i>	ok. 3,2 kW, wtyczka ze stykiem ochronnym	ok. 3,2 kW, wtyczka ze stykiem ochronnym
<i>Odpyływ kondensatu:</i>	wąż 3/4"	wąż 3/4"
<i>Przyłącze wody:</i>	R 3/4" 300–600 kPa 1–3 °dH	R 3/4" 300–600 kPa 1–3 °dH
<i>Wyposażenie:</i>	wentylator promieniowy do funkcji zaparowania, stałe przyłącze wody lub zintegrowany zbiornik wody	
<i>Materiał:</i>	przód pieca i obudowa ze szlifowanej stali szlachetnej, podwójne szklane drzwi z żaroodpornego szkła bezpiecznego	

* 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 manualne

Idealne dla profesjonalistów

To funkcjonalne sterowanie jest przeznaczone dla użytkowników posiadających wiedzę z zakresu techniki pieczenia. Parametry ustawia się ręcznie i można je dopasowywać nawet w trakcie pieczenia.

- funkcjonalność i przejrzystość
- łatwa obsługa elektromechanicznymi przełącznikami
- bez połączenia w sieć, bez przyłącza USB



Sterowanie komputerowe

Wygodny podgląd wszystkich procesów

Sterownik programowy 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
- przyłącze USB



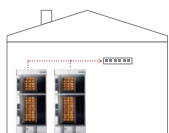
Podgląd wszystkich procesów dzięki FilialNet

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.



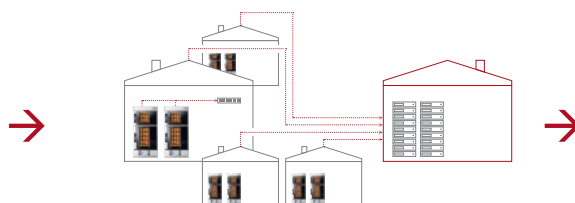
Sposób działania FilialNet:

1 Sieć w obrębie filii



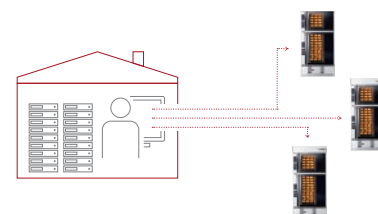
W obrębie filii można połączyć w sieć dowolną liczbę urządzeń.

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.