



Полностью автоматиче-
ский расстойный шкаф

TEFI

Всегда идеально расстаившиеся тесто-
вые заготовки для ваших филиалов!



Откройте утром и начинайте печь!

DEBAG
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

TEFI – полностью автоматический расстойный шкаф для филиала

Полностью автоматическая расстойка свежих тестовых заготовок

TEFI – это идеальный современный помощник для выпекания в магазинах. Он позволяет оптимизировать рабочие процессы филиала. Продукция загружается в шкаф накануне и за ночь достигает идеальной стадии созревания. На следующее утро – сразу, без подготовки – вы можете приступить к первой выпечке дня.

Наш полностью автоматический расстойный шкаф TEFI может выполнять сразу несколько функций: точное управление процессами расстойки и охлаждения, а также неизменно превосходное охлаждение, терморегулирование и кондиционирование. За счет этого достигается оптимальная степень созревания (окончательная расстойка) тестовых заготовок или заготовок с высокой устойчивостью в брожении. Кроме того, возможна длительная низкотемпературная обработка тестовых заготовок. Преимущество: возможно хранение в камере тестовых заготовок в стадии предсозревания и их долговременное выпекание.

Готовый к подключению, небольшой и универсальный – наш разносторонний и полностью автоматический расстойный шкаф всегда обеспечит заполнение ваших полок свежими хлебобулочными изделиями!

Две функции в одном устройстве:

- Расстойка
- Охлаждение

Для работы достаточно стандартной сетевой розетки (230 В).

позволяет сразу начать утреннюю выпечку

благодаря оптимальному созреванию тестовых заготовок накануне ночью

сам управляет сложными процессами созревания теста

благодаря интеллектуальной системе управления

эффективен в непрерывном режиме работы

может быть сразу загружен следующей дневной партией

возможность универсального применения

в качестве холодильной или расстойной камеры

максимально простое обслуживание

готовый к подключению благодаря электроподключению с защитным контактом (230 В)

отвод конденсата

с помощью встроенной системы слива

Готовый к подключению, компактный и универсальный!



Расстойка и охлаждение

Два производственных процесса в одном устройстве – идеальный выбор для филиала!

Обзор преимуществ

- поставка в готовом к подключению виде – для ввода в эксплуатацию без подготовки
- вместимость: до 20 листов для выпечки по 580 x 780 мм или 40 листов по 400 x 600 мм
- идеальное решение для объемных кондитерских продуктов или хлебных корзин
- расстояние между листами на выбор
- Процесс созревания можно начинать, прерывать и продолжать в любое время, а интеллектуальная система управления рассчитает идеальное время обработки.

Легкая очистка, макс. комфорт управления

- легкая в очистке, автоматически закрывающаяся дверца с ручкой по всей высоте
- на выбор: дверца с левым или правым упором
- вставные магнитные уплотнения при загрязнении легко заменяются
- регулируемые ножки для адаптации к любой поверхности пола
- материал наружных стенок: прочная сатинированная нержавеющая сталь
- материал внутренней поверхности: особо гигиеничная прокатанная нержавеющая сталь

Энергосбережение и безопасность

- изоляция для предотвращения энергопотерь и длительного сохранения холода даже при прекращении подачи электропитания
- автоматический повторный запуск после прекращения подачи электропитания (процесс расстойки возобновляется)
- автоматически закрывающаяся дверца



КЛИМАТ

Программное управление

Все технологические процессы под контролем



Программное управление KLIMA PRO



Система управления KLIMA TOUCH

С нашими системами управления все процессы и параметры расстойки у вас всегда под контролем. настолько же индивидуально, как и ваша продукция, наши системы управления адаптируются и программируются под ваши потребности. Это позволяет экономить время, персонал и сократить источники ошибок уже на начальном этапе. Встроенная память событий облегчает анализ данных процесса расстойки и обеспечивает максимально эффективный контроль и учет. Кроме того, все технологические этапы (SA, GU, GV, GÄ, AS) можно выбирать по отдельности и сохранять в виде программы для управления процессом.

Еще больший комфорт по сравнению с программным управлением KLIMA PRO обеспечивает система управления KLIMA TOUCH. Она отличается графическим дисплеем высокого разрешения и интуитивным управлением.

Все преимущества - коротко:

- четко структурированное меню
- свободно программируемые программные ячейки – с поддержкой всех известных способов длительного тестоведения
- сохранение и анализ технологических данных
- программируемый таймер
- разъем USB
- максимальная безопасность благодаря нескольким уровням настройки с защитой паролем
- автоматический повторный запуск после прекращения подачи электропитания (процесс расстойки возобновляется автоматически)
- сетевой контроль и дистанционное обслуживание по сети FilialNet

Технические данные

Готовый к подключению, небольшой и универсальный



МОДЕЛЬ	TEF1 400B	TEF1 800B
<i>Внешние габариты (Ш × В × Г):</i>	792 × 2120 × 715 мм	792 × 2120 × 1021 мм
<i>Полезные габариты дверного проема (Ш × В):</i>	610 × 1375 мм	610 × 1375 мм
<i>Вес (без загрузки):</i>	150 кг	210 кг
<i>Вместимость брутто:</i>	586 л	860 л
<i>Вместимость 400 × 600 мм (размер листа):</i>	макс. 20	макс. 40
<i>Вместимость 580 × 780 мм (размер листа):</i>	-	макс. 20
<i>Диапазон температур:</i>	от -20 до +40 °C	от -20 до +40 °C
<i>Электроподключение:</i>	230 В / 50 Гц	230 В / 50 Гц
<i>Потребляемая мощность:</i>	1230 Вт	1380 Вт

В случае расхождений всегда действительны значения на шильдике или в техническом паспорте. Размеры и параметры подключения для не указанных здесь вариантов (индивидуальное исполнение под заказ и т.д.) смотрите, пожалуйста, в соответствующем техническом паспорте. Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений. Изображения даны не в масштабе.

По состоянию на: Январь 2018 г. | Фото материалы: Jürgen Leibmann Photographik, stock.adobe.com, © Wavebreakmedia/Micro, © Ralf Kalytta, © contrastwerkstatt