



Ladenbackofen GALA 35

So klein.
So einfach.
So gut.



GALA 35 - unser Kleinster

Ideal für schnelle Snacks!

Seine kompakte Bauweise und die kinderleichte Bedienung machen den GALA 35 zum idealen Snack-Bäcker für moderne Gastronomie- und Shopkonzepte. Mit einem Blechmaß von nur 350 × 440 mm fügt sich der Ofen in jede noch so kleine Nische perfekt ein und garantiert ein Höchstmaß an Flexibilität: Für den Betrieb genügt eine normale Steckdose (230 V). Wahlweise kann der Ofen mit Festwasseranschluss oder Wassertank geliefert werden.

Selbst in der kleinsten gastronomischen Einheit und mit ungelerntem Personal können Sie Ihren Kunden so ofenfrische Snacks und Backwaren rund um die Uhr anbieten. Das macht den GALA 35 zum idealen Helfer in Cafés, Tankstellen, Bistros und in der Hotellerie.



kinderleichte Bedienung

manuelle Steuerung oder Programmsteuerung

einfache Reinigung

durch Quick-Clean-Oberfläche

edle Optik

durch schwarze
Tableauoberfläche aus Glas

hohe Energieeffizienz

Tür mit Doppelverglasung
und Thermobeschichtung

**Für den Betrieb
genügt eine normale
Steckdose (230 V)**



**Blechmaß von nur
350 × 440 mm**

(max. Blechanzahl: 3)

**automatischer
Lüfterstopp**

bei Türöffnung

USB-Anschluss

**Ofenvernetzung
via FilialNet**

Wahlweise mit

- Festwasseranschluss
- integriertem Wassertank

Design-Varianten: Modern- oder Nostalgie-Design

Durch seine zwei Design-Varianten passt sich der GALA 35 flexibel an individuelle Ladenbaukonzepte an – egal ob modern oder nostalgisch. Durch seine edle schwarze Front und die wertigen, messingfarbenen Beschläge wird der GALA 35 Nostalgie garantiert zum Blickfang in Ihrem Verkaufsraum!



Technische Daten

Klein, aber oho!



MODELL	GALA 35	GALA 35 & UG**
<i>Außenmaße (B x H x T) ohne Haube:</i>	608 x 524 x 771 mm	608 x 1.624 x 771 mm
<i>Gewicht ohne Haube (ohne Belegung):</i>	60 kg	120 kg
<i>Außenmaße (B x H x T) mit Haube*:</i>	608 x 672 x 802 mm	608 x 1.775 x 802 mm
<i>Gewicht mit Haube* (ohne Belegung):</i>	95 kg	145 kg
<i>Backfläche:</i>	0,46 m ²	0,46 m ²
<i>Blechanzahl (max.):</i>	3	3
<i>Blechmaß:</i>	350 x 440 mm	350 x 440 mm
<i>Elektroanschluss:</i>	ca. 3,2 kW, Schukostecker	ca. 3,2 kW, Schukostecker
<i>Kondensatablauf:</i>	3/4"-Schlauch	3/4"-Schlauch
<i>Wasseranschluss:</i>	R 3/4" 300-600 kPa 1-3 °dH	R 3/4" 300-600 kPa 1-3 °dH
<i>Ausstattung:</i>	Radiallüfterbeschwungung, Festwasseranschluss oder integrierter Wassertank	
<i>Material:</i>	Ofenfront und Verkleidung aus Edelstahl geschliffen, Doppelglastür aus hitzebeständigem Sicherheitsglas	

* mit Abdampfkondensator (ADK) ** UG = Untergestell mit Standfüßen

Bei Abweichungen gelten immer die Werte auf Typenschild oder Ofenmaßblatt. Die Maße und Anschlusswerte der hier nicht aufgeführten Ofenvarianten entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Ofenmaßblatt. Technische Änderungen vorbehalten. Abbildungen nicht maßstabsgetreu.



**Nur bei DEBAG:
lebenslange Garantie auf die Backkammer!***

*Wir stehen für Qualität »made in Germany«,
langlebige Technik und besten Service.*

* Bei Einhaltung und Nutzung der vorgeschriebenen DEBAG-Reinigungsmittel und -Pflegeanleitungen für die Backkammer Ihres DECON-, DILA- und GALA-Ladenbackofens.



Manuelle Steuerung

Ideal für echte Backprofis

Die funktionale Steuerung eignet sich für Anwender mit backtechnischem Fachwissen. Die Backparameter werden manuell eingestellt und können noch während des Backvorgangs angepasst werden.

- funktional und übersichtlich
- einfache Bedienung über elektromechanische Schaltelemente
- ohne Vernetzung, ohne USB-Anschluss



Programmsteuerung

Ganz bequem alle Prozesse im Blick

Mit der Programmsteuerung haben Sie jederzeit alle Prozesse im Blick. Der integrierte Ereignisspeicher unterstützt Sie beim Auswerten Ihrer Backprozessdaten.

- bis zu 99 Programmplätze
- Ofenvernetzung und Fernwartung via FilialNet
- USB-Anschluss



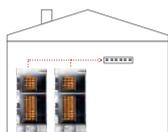
Mit FilialNet alle Prozesse im Blick

Die Ofenvernetzungssoftware FilialNet kann unbegrenzt viele Öfen miteinander vernetzen und ermöglicht eine komfortable und übersichtliche Backprogrammverwaltung. Innerhalb des Filialnetzes haben Sie alle Backprozesse im Blick. Die angeschlossenen Öfen können jederzeit und von überall aus gesteuert werden.



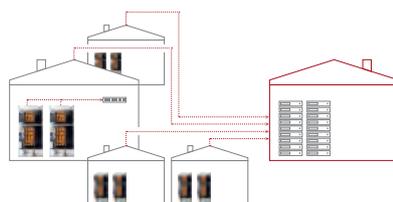
So funktioniert FilialNet:

1 Vernetzung innerhalb der Filiale



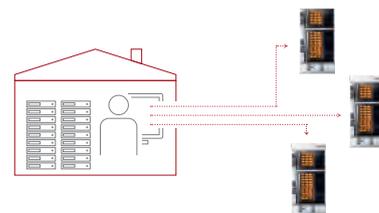
Innerhalb der Filiale können beliebig viele Anlagen miteinander verbunden werden.

2 Vernetzung mit der Zentrale



Über das Internet oder über VPN-Tunnel werden die jeweiligen Filialnetzwerke mit der Zentrale verbunden.

3 Alle Anlagen können von einer zentralen Stelle aus betreut werden



In der Zentrale: Vom Büro aus können Sie ganz bequem mit allen angeschlossenen Öfen und Anlagen in den Backstuben/ Filialen interagieren.