



# Gärunterbrecher-Vollautomat GUV

Individuell geplant für eine höchst effiziente Kühlung



Gärunterbrecher und Gärverzögerer in einem!

# GUV - Gärunterbrecher-Vollautomat

So viel Zeit muss sein. Lässt Teig und Geschmack perfekt reifen.

Der GUV spielt seine Vorteile vor allem in der Produktion von großen Mengen aus. Mit ihm optimieren Sie Ihre Arbeitsabläufe und schaffen freie Kapazitäten für eine höhere Produktionsrate.

Unser Gärunterbrecher-Vollautomat ermöglicht Ihnen gleich mehrere Produktionsschritte: Sie können sowohl Gär- als auch Kühlprozesse präzise steuern und Ihre Ware stets perfekt kühlen, temperieren und klimatisieren. Dadurch erreichen Sie einen optimalen Reifezustand (backfertige Endgare) der Teiglinge bzw. Teiglinge mit einer hohen Gärtoleranz. Die Teige können zudem über einen längeren Zeitraum mit niedriger Temperatur gefahren werden. Der Vorteil: Auch größere Mengen an vorreifen Teigen können in der Zelle gelagert, über eine längere Zeitspanne abgebacken oder für den Transport in andere Filialen bereitgestellt werden. Der GUV entlastet Sie gerade in Zeiten von Produktionsspitzen enorm.

## P01 Langzeitführung



Mit der KLIMA-TOUCH-Steuerung lassen sich die einzelnen Prozesse durch eine Programmverlaufskurve abbilden. So erhalten Sie eine visuelle Darstellung der laufenden Prozesse innerhalb des GUV.

## Alle Vorteile im Überblick:

### Optimierung von Arbeitsprozessen

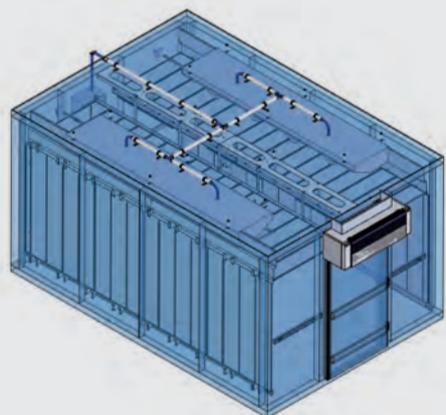
Mit dem GUV verlagern Sie Ihre Nachtarbeit auf den Tag. Bei Arbeitsbeginn kann sofort losgebacken werden. So optimieren Sie Ihre Arbeitsabläufe und senken gleichzeitig Ihre Kosten. Unsere Gärunterbrecher-Vollautomaten werden speziell für Ihren Anwendungsfall konzipiert.

### Vielseitig und flexibel einsetzbar

- für alle bekannten Langzeitführungsverfahren nutzbar
- mit dem kleinsten Rastermaß von nur 100 mm für jeden Aufstellraum individuell anpassbar
- Temperaturspektrum von -18 °C bis +45 °C
- Dokumentation und Darstellung der Prozesse
- Zellenkörper aus hochisolierenden PU-Zellenelementen
- selbstschließende Türen



# Gärunterbrecher und Gärvollautomat in einem – ideal für alle bekannten Langzeitführungsverfahren



Beispiel: Gärunterbrecher-Vollautomat 4.20  
Maße (B x H x T): 3.200 x 2.570 x 4.700 mm



## Reproduzierbare Qualität auf höchstem Niveau:

- Es können beliebig viele Programmschritte kombiniert werden.
- Für die Speicherung dieser Programme stehen Ihnen bis zu 30 Speicherplätze zur Verfügung.
- Durch die optimale Prozesssteuerung erhalten Ihre Produkte eine stets gleichbleibend hohe Qualität.

## Effizient und sicher. Geringer Energieverbrauch durch:

- weniger Energieeinsatz durch verzögerte Reife des Teiglings
- 100 mm starke Isolierung mit PU-Zellenelementen verhindert Energieverluste und gewährleistet auch bei Stromausfall noch langanhaltende Kühlung
- selbstschließende Türen
- LED-Beleuchtung



## Individuelle Maßanfertigung - exakt für Ihren Platzbedarf

Unsere Gärunterbrecher-Vollautomaten (GUV) werden speziell für Ihren Anwendungsfall konzipiert – mit dem kleinsten Zellenrastermaß von nur 100 mm.

# Programmsteuerung

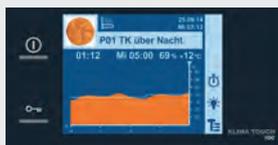
Ganz bequem alle Prozesse im Blick

# TOUCH-Steuerung

Kinderleichte, intuitive Bedienung



KLIMA-Programmsteuerung



KLIMA-TOUCH-Steuerung

Mit unseren Steuerungen haben Sie jederzeit alle Prozesse und Gärparameter im Blick. So individuell wie Ihre Produkte lassen sich auch unsere Steuerungen an Ihre Bedürfnisse anpassen und programmieren. Das spart Zeit, Personal und reduziert Fehlerquellen schon im Ansatz. Der integrierte Ereignisspeicher unterstützt Sie beim Auswerten Ihrer Gärprozesse und ermöglicht ein höchst effizientes Controlling. Alle Prozessschritte (SA, GU, GV, GÄ, AS) sind zudem einzeln anwählbar oder können als komplette Programme für die Prozesssteuerung hinterlegt werden.

Für noch mehr Bedienkomfort als die KLIMA-Programmsteuerung sorgt die KLIMA-TOUCH-Steuerung. Sie punktet mit einem hochauflösenden Grafikdisplay und intuitiver Bedienlogik.

## Alle Vorteile auf einen Blick:

- klar strukturierte Menüführung
- frei programmierbare Programmplätze – alle bekannten Langzeitführungsverfahren sind darstellbar
- Speichern und Auswerten der Prozessdaten
- programmierbarer Timer
- USB-Anschluss
- höchste Sicherheit durch mehrere passwortgeschützte Einstellebenen
- automatischer Wiederanlauf nach Netzausfall (Reifeprozess wird automatisch fortgeführt)
- Vernetzung und Fernwartung via FilialNet

## Technische Daten

Individuell geplant. Effizient gekühlt.

MODELL	GUV 2.4 LM	GUV 2.6 L	GUV 4.20
<b>Außenmaße (B x H x T):</b>	1.800 x 2.470 x 2.400 mm	1.800 x 2.470 x 2.900 mm	3.200 x 2.570 x 4.700 mm
<b>Lichtes Türmaß (B x H):</b>	1.500 x 1.900 mm	1.500 x 1.900 mm	1.000 x 1.900 mm
<b>Fassungsvermögen:</b>	4 Stikkenwagen (580 x 780 mm) 2 Stikkenwagen (580 x 980 mm)	6 Stikkenwagen (580 x 780 mm) 2 Stikkenwagen (580 x 980 mm)	20 Stikkenwagen (600 x 800 mm) 16 Stikkenwagen (600 x 1.000 mm)
<b>Fassungsvermögen Hubschragen:</b>	2	2	-
<b>Isolationsstärke:</b>	100 mm	100 mm	100 mm
<b>Temperaturbereich:</b>	-18 bis +45 °C	-18 bis +45 °C	-18 bis +45 °C
<b>K-Wert:</b>	0,26 oder 0,19 K (W/m²K)	0,26 oder 0,19 K (W/m²K)	0,19 K (W/m²K)
<b>Elektroanschluss:</b>	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz

Auszug aus dem Typenspektrum.

Bei Abweichungen gelten immer die Werte auf Typenschild oder technischem Datenblatt. Die Maße und Anschlusswerte der hier nicht aufgeführten Varianten (kundenspezifische Sondermaße usw.) entnehmen Sie bitte dem entsprechenden technischen Datenblatt. Technische Änderungen vorbehalten. Abbildungen nicht maßstabsgetreu.