



Interrupteur de fermentation entièrement automatique GUV

Planification individuelle pour un refroidissement maximum optimal



Interrupteur de fermentation et
retardateur de fermentation en un !

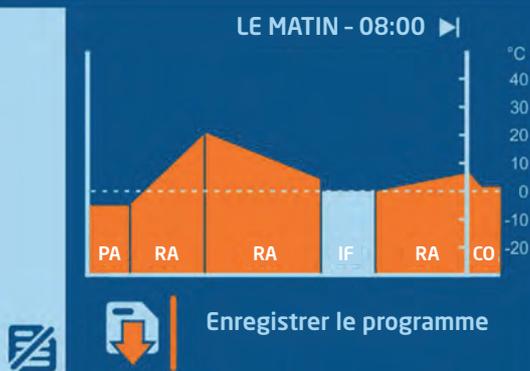
GUV – Interrupteur de fermentation totalement automatique

Laisser le temps au temps. Permet une fermentation parfaite de la pâte et du goût.

La chambre de fermentation est particulièrement efficace si de grandes quantités sont produites. Elle vous permettra d'optimiser vos opérations de travail pour un taux de production plus élevé.

Notre interrupteur de fermentation totalement automatique vous permet de réaliser simultanément plusieurs étapes de production : Vous pouvez commander précisément aussi bien le processus de fermentation que de refroidissement tout en continuant à refroidir, tempérer et climatiser parfaitement vos produits. Vous obtenez ainsi un état de fermentation optimal (produit final prêt pour la cuisson) des pâtons et/ou des produits avec un haut niveau de tolérance de fermentation. Les pâtes peuvent par ailleurs être placées à basse température pendant une période prolongée. L'avantage : Même de plus grandes quantités de pâtes fermentées peuvent être stockées dans la cellule, ou cuites pendant une période prolongée ou préparées pour le transport dans d'autres filiales. La chambre de fermentation optimise énormément votre temps et vos pics de production.

P01 Conservation de longue durée



La commande KLIMA TOUCH permet de représenter les différents processus à l'aide d'une courbe du déroulement du programme. Vous avez ainsi une représentation visuelle des processus en cours dans la chambre de fermentation.

Aperçu de tous les avantages :

Optimisation des processus de travail

Grâce à notre chambre de fermentation, vous pouvez faire votre travail de nuit pendant la journée. Vous pouvez commencer immédiatement la cuisson dès votre prise de poste. Vous optimisez ainsi votre travail tout en réduisant vos coûts. Nos interrupteurs de fermentation totalement automatiques sont spécialement conçus pour votre cas d'application.

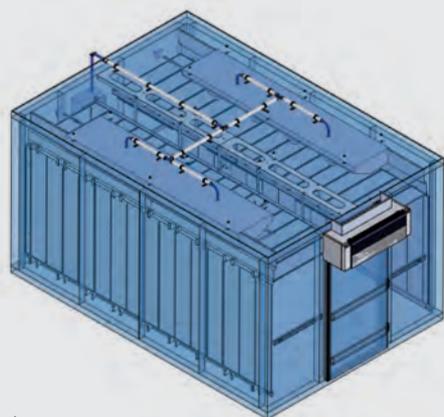
Utilisation polyvalente et flexible

- exploitable pour toutes les méthodes connues de fermentation lente
- d'une dimension modulaire minimale de seulement 100 mm pour une adaptation individuelle à chaque local d'installation
- plage de température de -18 °C à +45 °C
- documentation et représentation des processus
- corps cellulaire conçu à partir d'éléments cellulaires en PU hautement isolants
- portes à fermeture automatique



Interrupteur de fermentation et système de fermentation totalement automatique en un

Idéal pour toutes les méthodes de fermentation lente



Exemple :
Interrupteur de fermentation
totalement automatique 4.20
Dimensions (L x H x P) : 3 200 x 2 570 x 4 700 mm



Qualité reproductible à très haut niveau :

- Nombre illimité d'étapes de programme à combiner.
- Jusqu'à 30 emplacements de mémoire sont à votre disposition pour vos programmes.
- Vos produits auront toujours une qualité élevée identique grâce à la commande de processus optimale.

Efficacité et sécurité. Faible consommation d'énergie :

- consommation d'énergie réduite grâce à la fermentation retardée des pâtes
- une isolation de 100 mm d'épaisseur avec des éléments cellulaires en PU empêche les pertes d'énergie et garantit un refroidissement durable, même en cas de panne de courant
- portes à fermeture automatique
- éclairage LED



Ajustement individuel précis - parfaitement adapté à votre espace

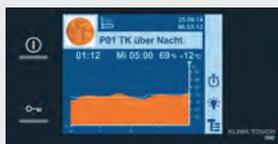
Nos interrupteurs de fermentation totalement automatiques (GUV) sont spécialement conçus en fonction de vos besoins – avec une dimension de cellule minimale de seulement 100 mm.

Commande programmable

Tous les processus tranquillement sous les yeux



Commande programmable KLIMA



Commande KLIMA TOUCH

Avec nos commandes, vous avez à tout moment tous les processus et paramètres de fermentation sous les yeux. Vos produits comme vos besoins sont uniques. Nos commandes s'y adaptent et sont programmées individuellement. Vous gagnez du temps et du personnel et vous réduisez les sources d'erreur dès la mise en place. La mémoire d'événements intégrée vous soutient pour l'évaluation de vos processus de fermentation et permet un contrôle extrêmement efficace. Toutes les étapes du processus peuvent par ailleurs être sélectionnées individuellement ou enregistrées comme des programmes complets pour la commande de processus.

La commande KLIMA TOUCH garantit encore plus de confort d'utilisation que la commande programmable KLIMA. Elle se démarque avec son écran graphique haute résolution et sa logique d'utilisation intuitive.

Aperçu de tous les avantages :

- menu clairement structuré
- places de programme librement programmables – toutes les méthodes de conservation de longue durée connues peuvent être paramétrées
- mémorisation et évaluation des données de processus
- timer programmable
- port USB
- sécurité maximale avec plusieurs niveaux de réglage protégés par mot de passe
- redémarrage automatique après une panne du réseau (le processus est poursuivi automatiquement)
- mise en réseau et télémaintenance via FilialNet

Caractéristiques techniques

Planification individuelle. Refroidissement efficace.

| MODELE | GUV 2.4 LM | GUV 2.6 L | GUV 4.20 |
|---|--|--|--|
| <i>Dimensions extérieures (L x H x P) :</i> | 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 |
| <i>Dimensions hors tout de la porte (L x H) :</i> | 1 500 x 1 900 mm | 1 500 x 1 900 mm | 1 000 x 1 900 mm |
| <i>Capacité :</i> | 4 chariots (580 x 780 mm) 2 chariots (580 x 980 mm) | 6 chariots (580 x 780 mm) 2 chariots (580 x 980 mm) | 20 chariots (600 x 800 mm) 16 chariots (600 x 1 000 mm) |
| <i>Contenance élévateur mobile :</i> | 2 | 2 | - |
| <i>Épaisseur de l'isolation :</i> | 100 mm | 100 mm | 100 mm |
| <i>Plage de température :</i> | -18 à +45 °C | -18 à +45 °C | -18 à +45 °C |
| <i>Valeur K :</i> | 0,26 ou 0,19 K (W/m²K) | 0,26 ou 0,19 K (W/m²K) | 0,19 K (W/m²K) |
| <i>Raccordement électrique :</i> | 400 V / 50 Hz | 400 V / 50 Hz | 400 V / 50 Hz |

Extrait de la gamme de modèles.

En cas d'écart, les valeurs reprises sur la plaque signalétique ou le schéma technique sont toujours applicables. Les dimensions et valeurs de raccordement des modèles non mentionnés ici (dimensions spéciales, etc.) sont reprises dans le schéma technique spécifique. Sous réserve de modifications techniques. Illustrations pas à l'échelle.

Commande TOUCH

Manipulation intuitive et très simple