



Technika garownicza i chłodnicza

Komora garownicza

Zawsze idealne warunki do prowadzenia ciasta



DEBAG
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

Komora garownicza - doskonałe warunki

zapewniające równomierny rozrost wszystkich porcji ciasta

Nasza komora garownicza umożliwia precyzyjne sterowanie procesem garowania. Modułowy podstropowy system klimatyzacyjny ze zintegrowanym przewodzeniem powietrza ze stali chromowo-niklowej zapobiega bezpośredniemu nadmuchiowi na kęsy. Powolna cyrkulacja powietrza gwarantuje stałe warunki w komorze, dzięki czemu wszystkie kęsy są równomiernie nawilżane i przebywają w odpowiedniej temperaturze – niezależnie od tego, w której części komory zostały umieszczone.

Znajdujący się z przodu sterownik umożliwia bardzo wygodną regulację temperatury, wilgotności, czasu garowania i oświetlenia. Indywidualnie dopasować można też siłę i prędkość strumienia powietrza. Dbają o to wentylatory ze sterowaną prędkością obrotową. Nasza komora garownicza gwarantuje równomierny rozrost wszystkich kęsów – i to nawet przez kilka dni. Dzięki temu pomagają na bardzo ważnym etapie produkcji: przygotowania ciasta pod jakościowe wypieki.



Do wyboru parownik ogrzewany:

- elektrycznie
- ciepłą wodą



Garowanie - różnorodne zastosowanie i perfekcja!

szerokie standardowe lub przelotowe komory garownicze

wydajna funkcja zaparowania

maksymalne i równomierne nawilżanie kęsów

precyzyjna, stopniowa regulacja wilgotności powietrza
od 40 do 99 %



front komory ze szczotkowanej stali szlachetnej:

wysoka jakość i łatwa pielęgnacja

korpus jednostki z wysoce izolujących elementów poliuretanowych

podłączenie do dostępnej instalacji wody użytkowej

system dystrybucji powietrza wentylatorami ze sterowaną prędkością obrotową

niskie zużycie energii:

tylko 0,26 K (W/m²K)

samozamykające się drzwi

KLIMAT

Sterowanie KLIMA PRO

Wygodny podgląd wszystkich procesów



Sterowanie KLIMA PRO



Sterowanie KLIMA-TOUCH

Nasze systemy sterowania zapewniają możliwość podglądu wszystkich procesów i parametrów automatu garowniczego w każdej chwili. Można odpowiednio zaprogramować i dopasować je do indywidualnych potrzeb związanych z Państwa paletą produktów. Dzięki temu oszczędza się czas, minimalizuje liczbę zatrudnianych pracowników i już na wstępie -redukuje źródła błędów. Zintegrowana pamięć zdarzeń umożliwia analizę procesów garowniczych i bardzo wydajny controlling. Ponadto wszystkie fazy procesu można wybierać pojedynczo lub zapisać jako kompletne programy dla sterowania procesowego.

Jeszcze większą wygodę obsługi niż sterowanie KLIMA PRO zapewnia sterowanie KLIMA-TOUCH. Jego zaletą jest większy wyświetlacz graficzny o wysokiej rozdzielczości i intuicyjna obsługa.

Zalety w skrócie:

- przejrzysta struktura menu
- dowolnie konfigurowalne programy – możliwość zaprezentowania wszystkich znanych metod długiego prowadzenia ciast
- zapisywanie i analiza danych procesowych
- programowalny timer
- przyłącze USB
- najwyższe bezpieczeństwo dzięki wielu poziomom ustawień, które są zabezpieczone hasłami
- automatyczne ponowne uruchomienie po awarii prądu (proces rozrostu jest automatycznie kontynuowany)
- połączenie w sieć i zdalna konserwacja za pośrednictwem

Indywidualny projekt i realizacja

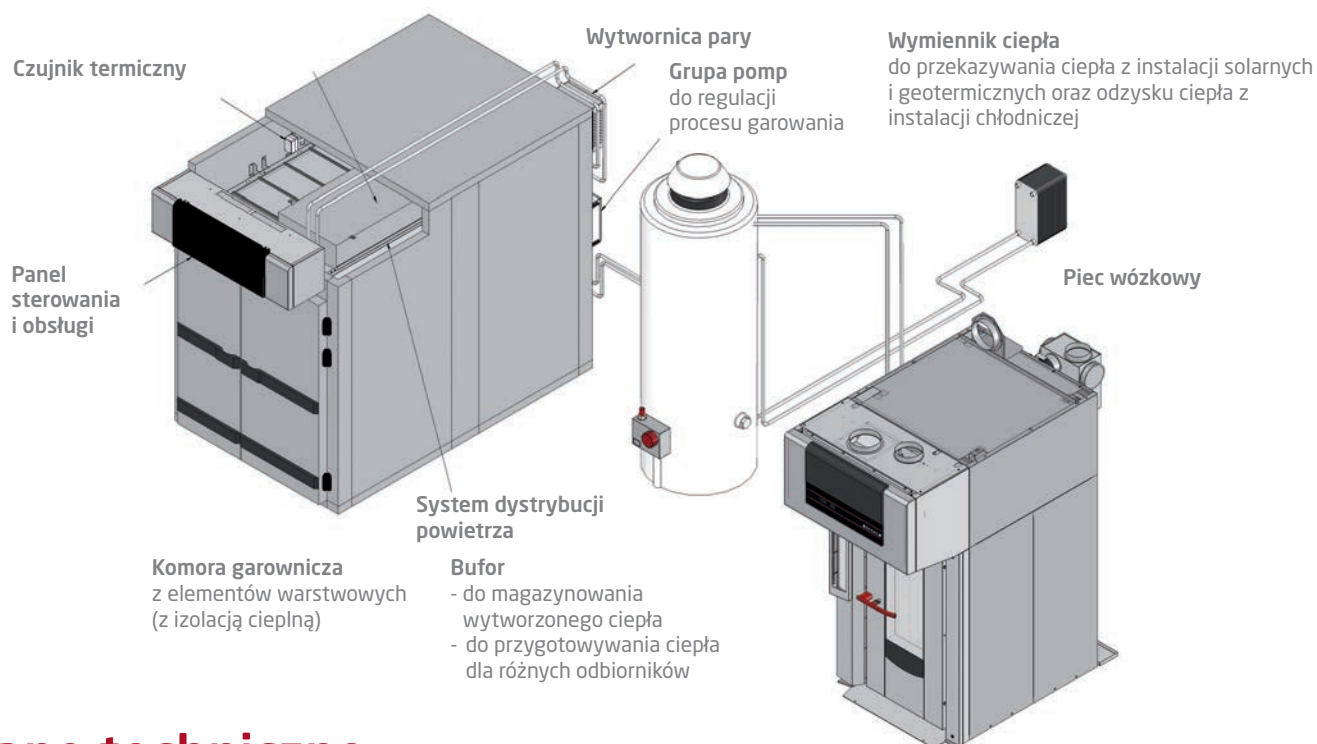
Skok wymiarowy co 100 mm pozwala zaprojektować komorę garowniczą **dopasowaną dokładnie do danego miejsca** i indywidualnych potrzeb. To pozwoli na optymalne wykorzystanie dostępnego pomieszczenia.

Załadunek i rozładunek komory garowniczej może odbywać się też z **2 stron**. Ten wariant sprawdza się zwłaszcza w przypadku włączenia komory w złożone instalacje chłodnicze.





Nasze systemy odzyskiwania energii pozwalają w inteligentny sposób zaoszczędzić na kosztach. Największa część odzyskanej energii pochodzi zazwyczaj z samego pieca, ale odzyskać można też ciepło wytwarzane przez komorę garowniczą. Energię można wykorzystać wtedy np. do ❶ nagrzewania wody do ogrzewania, kąpeli i zmywarek, ❷ bezpośredniego ogrzewania pomieszczeń magazynowych i produkcyjnych oraz ❸ ogrzewania komór garowniczych. System można włączyć w instalację w każdej chwili, a nakład pracy związany z montażem jest niewielki.



Dane techniczne

MODEL	GR 2.4 LM	GR 2.4 LM
<i>Wymiary zewnętrzne (szer. × wys. × gł.):</i>	1.800 × 2.470 × 2.400 mm	1.800 × 2.470 × 2.900 mm
<i>Wymiar drzwi w świetle (szer. × wys.)</i>	1.500 × 1.900 mm	1.500 × 1.900 mm
<i>Pojemność 580 × 780 mm (wielkość blachy):</i>	4 wózki piecowe	6 wózków piecowych
<i>Pojemność 580 × 980 mm (wielkość blachy):</i>	4 wózki piecowe	4 wózki piecowe
<i>Pojemność – aparaty załadownicze:</i>	1	1
<i>Grubość izolacji:</i>	100 mm	100 mm
<i>Zakres temperatur:</i>	do 45 °C	do 45 °C
<i>Współczynnik przenikalności cieplnej K:</i>	0,19 K (W/m ² K)	0,19 K (W/m ² K)
<i>Przyłącze elektryczne:</i>	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz

W razie rozbieżności obowiązują zawsze dane z tabliczki znamionowej lub specyfikacji technicznej. Wymiary i parametry przyłączeniowe niewymienionych tutaj wariantów (wymiary specjalne wg potrzeb klienta itp.) można znaleźć w odpowiedniej specyfikacji technicznej. Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych.