



Automat garowniczy

**TEFI**

Zawsze perfekcyjnie  
wyrośnięte kęsy!



Rano wystarczy otworzyć i już można piec!

**DEBAG**  
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

# TEFI - automat garowniczy do punktów sprzedaży

## W pełni automatyczne garowanie świeżych kęsów

TEFI to idealny pomocnik w nowoczesnych punktach wypieku sklepowego. Umożliwia on optymalizację pracy w filii. Dzień wcześniej wystarczy umieścić w nim odpowiednie produkty, a automat sprawi, że przez noc idealnie się rozrosną. Rano – od razu i bez czasochłonnych przygotowań – można zacząć pieczenie.

Nasz automat garowniczy TEFI realizuje od razu kilka etapów produkcji: umożliwia precyzyjne sterowanie zarówno procesami garowania, jak i chłodzenia, dzięki czemu produkty są zawsze idealnie chłodzone, temperowane i klimatyzowane. W ten sposób kęsy optymalnie rozrastają się (są gotowe do wypieku po garowaniu końcowym) lub zyskują wysoką tolerancję garowania. Ponadto kęsy można prowadzić przez dłuższy czas w niskiej temperaturze. Zaletą jest wtedy to, że kęsy poddane wstępnemu rozrostowi można przechowywać w automacie i stopniowo wypiekać przez dłuższy czas.

Gotowy do podłączenia, mały i elastyczny – nasz wszechstronny automat garowniczy ułatwia ciągłe zapełnianie półek świeżym pieczywem!

### Dwie funkcje w jednym urządzeniu:

- garowanie
- chłodzenie

Do pracy potrzebuje tylko standardowego gniazda (230 V).

#### natychmiastowe pieczenie z samego rana

dzięki optymalnemu rozrostowi kęsów przez noc

#### realizuje nawet złożone procesy rozrostu ciasta

dzięki inteligentnemu sterownikowi

#### idealnie nadaje się do ciągłej pracy

można go od razu zapełnić kolejną dzienną partią wyrobów

#### wszechstronne zastosowanie

jako komora chłodnicza lub garownicza

#### łatwa obsługa

#### gotowy do podłączenia

poprzez wtyczkę z zestykiem ochronnym (230 V)

#### odprowadzanie kondensatu

poprzez zintegrowany system odpływowy

Gotowy do podłączenia, niewielki i elastyczny!



## Garować czy chłodzić

Dwa etapy produkcji w jednym urządzeniu – idealne rozwiązanie dla Państwa filii!

### Zalety w skrócie:

- gotowy do podłączenia – możliwość natychmiastowego uruchomienia
- pojemność: nawet 20 blach o wymiarze 580 × 780 mm lub 40 blach o wymiarze 400 × 600 mm
- idealnie nadaje się również na duże produkty cukiernicze lub kosze chleba
- dowolny rozstaw półek
- proces rozrostu można w każdej chwili uruchomić, przerwać i kontynuować, przy czym inteligentny sterownik zawsze wyliczy idealny czas procesu

### Łatwe czyszczenie, maks. wygoda obsługi

- łatwe do umycia, samozamykające się drzwi z listwą uchwytną na całej długości
- do wyboru: drzwi z zawiasami lewymi lub prawymi
- wciskane uszczelki magnetyczne, które w razie zabrudzenia można w łatwy sposób wymienić
- regulowane nóżki umożliwiające dopasowanie do każdego podłoża
- materiał ścian zewnętrznych: solidna, szczotkowana stal szlachetna
- materiał komory wewnętrznej: bardzo higieniczna stal szlachetna gładko walcowana.

## Oszczędność energii i bezpieczeństwo

- izolacja zapobiega utracie energii i zapewnia długotrwałe chłodzenie nawet w przypadku awarii prądu
- automatyczne ponowne uruchomienie po awarii prądu (proces garowania jest automatycznie kontynuowany)
- samozamykające się drzwi



KLIMAT

## Sterowanie KLIMA PRO

Wygodny podgląd wszystkich procesów



Sterowanie programowe KLIMA



Sterowanie KLIMA-TOUCH

Stosowane przez nas systemy sterowania zapewniają możliwość podglądu wszystkich procesów i parametrów garowniczych w każdej chwili. Można odpowiednio zaprogramować i dopasować je do indywidualnych potrzeb związanych z Państwa ofertą. Dzięki temu oszczędza się czas, minimalizuje liczbę zatrudnianych pracowników i redukuje źródła błędów już na wstępie. 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 programowalne KLIMA zapewnia sterowanie KLIMA-TOUCH. Jego zaletą jest wyświetlacz graficzny o wysokiej rozdzielczości i intuicyjna obsługa.

### Zalety w skrócie:

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

## Dane techniczne

Gotowy do podłączenia, mały i elastyczny



MODEL	TEFI 400B	TEFI 800B
Wymiary zewnętrzne (szer. × wys. × gł.):	792 × 2.120 × 715 mm	792 × 2.120 × 1.021 mm
Wymiar drzwi w świetle (szer. × wys.)	610 × 1.375 mm	610 × 1.375 mm
Waga (na puście):	150 kg	210 kg
Pojemność brutto:	586 l	860 l
Pojemność 400 × 600 mm (wielkość blachy):	maks. 20	maks. 40
Pojemność 580 × 780 mm (wielkość blachy):	-	maks. 20
Zakres temperatur:	-20 do +40 °C	-20 do +40 °C
Przyłącze elektryczne:	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Moc przyłączeniowa:	1.230 W	1.380 W

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. Ilustracje nie odzwierciodują wymiarów.