



Système de
fermentation
automatisé

TEFI

Des pâtons toujours
parfaitement levés !



Ouvrir le matin et démarrer la cuisson !

DEBAG
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

TEFI - le système de fermentation totalement automatique

Fermentation totalement automatique des pâtons frais

Le TEFI vous permet d'optimiser les opérations de travail dans votre boulangerie. Il est chargé la veille avec les produits et leurs permet de lever parfaitement pendant la nuit. Vous pouvez ainsi commencer la première cuisson de la journée le lendemain matin, rapidement et sans préparation laborieuse.

Notre système de fermentation totalement automatique TEFI 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 maturation optimal (produit final de la fermentation prêt pour la cuisson) des pâtons et/ou des pâtons avec un haut niveau de tolérance de fermentation. Les pâtons peuvent par ailleurs être placés à basse température pendant une période prolongée. L'avantage : Des pâtons prématurés peuvent être stockés dans la cellule et cuits pendant une période prolongée. Prêt à être raccordé, petit et flexible – avec notre système de fermentation entièrement automatique et polyvalent, vos rayons seront toujours remplis de produits de boulangerie frais !

Deux fonctions en un appareil :

- fermentation
- refroidissement

Une prise de courant normale (230 V) est suffisante pour son fonctionnement.



pour une cuisson immédiate dès le matin

fermentation parfaite des pâtons pendant la nuit

maîtrise des processus de fermentation même les plus complexes

grâce à une commande intelligente

performant même en cas de fonctionnement continu

possibilité de chargement direct du lot suivant

utilisation polyvalente

chambre froide et chambre de fermentation

utilisation extrêmement aisée

raccordement immédiat

grâce au raccord électrique Schuko (230 V)

évacuation des condensats

via une évacuation intégrée



Prêt à être raccordé, compact et flexible !



Fermentation ou refroidissement

Deux étapes de production en un appareil – parfait pour votre boulangerie !

Aperçu des avantages

- livré prêt à être raccordé – permet une mise en service immédiate
- capacité : jusqu'à 20 plaques de 580 × 780 mm ou 40 plaques de 400 × 600 mm
- idéal pour des produits volumineux ou des bacs à pâtons
- positionnement libre des clayettes
- Le processus de maturation peut démarrer, être interrompu et poursuivi à tout moment, la commande intelligente calcule toujours le temps de processus idéal.

Nettoyage simple, confort d'utilisation max.

- porte simple à nettoyer à fermeture automatique avec poignée continue
- au choix : porte avec charnières à gauche ou à droite
- Les joints magnétiques sont faciles à remplacer en cas d'encrassement.
- des pieds réglables s'adaptent à n'importe quelle situation de sol (roulettes en option)
- matériau des parois extérieures : acier inoxydable robuste et brossé
- matériau des parois intérieures : acier inoxydable laminé à froid, particulièrement hygiénique

Économies d'énergie et sécurité

- une isolation optimale limite les pertes d'énergie et maintient la température, même en cas de panne de courant
- redémarrage automatique après une panne du réseau (le processus de fermentation est poursuivi)
- porte à fermeture automatique

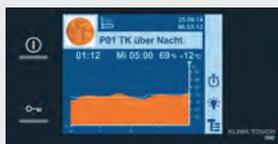


Commande programmable

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

Prêt à être raccordé, petit et flexible



MODELE	TEFI 400B	TEFI 800B
<i>Dimensions extérieures (L x H x P) :</i>	792 x 2 120 x 715 mm	792 x 2 120 x 1 021 mm
<i>Dimensions hors tout de la porte (L x H) :</i>	610 x 1 375 mm	610 x 1 375 mm
<i>Poids (à vide) :</i>	150 kg	210 kg
<i>Contenance brute :</i>	586 l	860 l
<i>Capacité 400 x 600 mm (dimension de plaques) :</i>	max. 20	max. 40
<i>Capacité 580 x 780 mm (dimension de plaques) :</i>	-	max. 20
<i>Plage de température :</i>	-20 to +40 °C	-20 to +40 °C
<i>Raccordement électrique :</i>	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
<i>Puissance de raccordement :</i>	1 230 W	1 380 W

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.