



Ladenbackofen **GALA 35**

So klein.
So einfach.
So gut.



GALA 35 - unser Kleinster

Ideal für schnelle Snacks!

Seine kompakte Bauweise und die kinderleichte Bedienung machen den GALA 35 zum idealen Snack-Bäcker für moderne Gastronomie- und Shopkonzepte. Mit einem Blechmaß von nur 350 x 440 mm fügt sich der Ofen in jede noch so kleine Nische perfekt ein und garantiert ein Höchstmaß an Flexibilität: Für den Betrieb genügt eine normale Steckdose (230 V). Wahlweise kann der Ofen mit Festwasseranschluss oder Wassertank geliefert werden.

Selbst in der kleinsten gastronomischen Einheit und mit ungelerntem Personal können Sie Ihren Kunden so ofenfrische Snacks und Backwaren rund um die Uhr anbieten. Das macht den GALA 35 zum idealen Helfer in Cafés, Tankstellen, Bistros und in der Hotellerie.



Kinderleichte Bedienung

mit der Programmsteuerung

einfache Reinigung

durch Quick-Clean-Oberfläche

edle Optik

durch schwarze
Tableauoberfläche aus Glas

8 % weniger Energieverbrauch

durch Drei-Scheiben-Isolierverglasung

**Für den Betrieb
genügt eine normale
Steckdose (230 V)**



Blechmaß von nur 350 x 440 mm

(max. Blechanzahl: 3)

automatischer Lüfterstopp

bei Türöffnung

USB-Anschluss

Ofenvernetzung via FilialNet

Wahlweise mit

- Festwasseranschluss
- integriertem Wassertank



Neue Technik-Features

Weniger Energieverbrauch und Feuchtigkeitsabgabe

Neue Ofentür mit Drei-Scheiben-Isolierverglasung: Durch die zwischen den Scheiben eingeschlossene Luft wird die Wärme im Ofen noch besser isoliert. Klarer Kundennutzen ist die Reduzierung des Wärmedurchgangs. Der Energieverbrauch während des gesamten Backprozesses verringert sich nachweislich um bis zu 8 %.

Gesteigerte Haubenperformance: Der optimierte Haubenaufbau verbessert die Kondensation und reduziert die Feuchtigkeitsabgabe an die Umgebung.



Technische Daten

Klein, aber oho!



MODELL	GALA 35	GALA 35 & UG**
Außenmaße (B x H x T) ohne Haube:	608 x 526 x 740 mm	608 x 1.625 x 752 mm
Gewicht ohne Haube (ohne Belegung):	60 kg	100 kg
Außenmaße (B x H x T) mit Haube*:	608 x 675 x 752 mm	608 x 1.775 x 752 mm
Gewicht mit Haube* (ohne Belegung):	80 kg	120 kg
Backfläche:	0,46 m ²	0,46 m ²
Blechanzahl (max.):	3	3
Blechmaß:	350 x 440 mm	350 x 440 mm
Elektroanschluss:	ca. 3,2 kW, Schukostecker	ca. 3,2 kW, Schukostecker
Kondensatablauf:	3/4"-Schlauch	3/4"-Schlauch
Wasseranschluss:	R 3/4" 300-600 kPa 1-3 °dH	R 3/4" 300-600 kPa 1-3 °dH
Ausstattung:	Radiallüfterbeschwadung, Festwasseranschluss oder integrierter Wassertank	
Material:	Ofenfront und Verkleidung aus Edelstahl geschliffen, Drei-Scheiben-Isolierverglasung aus hitzebeständigem Sicherheitsglas	

* mit Abdampfkondensator (ADK) ** UG = Untergestell mit Standfüßen

Bei Abweichungen gelten immer die Werte auf Typenschild oder Ofenmaßblatt. Die Maße und Anschlusswerte der hier nicht aufgeführten Ofenvarianten entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Ofenmaßblatt. Technische Änderungen vorbehalten. Abbildungen nicht maßstabsgetreu.



**Nur bei DEBAG:
lebenslange Garantie auf die Backkammer!***

*Wir stehen für Qualität »made in Germany«,
langlebige Technik und besten Service.*

* Bei Einhaltung und Nutzung der vorgeschriebenen DEBAG-Reinigungsmittel und -Pflegeanleitungen für die Backkammer Ihres DECON-, DILA- und GALA-Ladenbackofens.



Programmsteuerung

Ganz bequem alle Prozesse im Blick

Mit der Programmsteuerung haben Sie jederzeit alle Prozesse im Blick. Der integrierte Ereignisspeicher unterstützt Sie beim Auswerten Ihrer Backprozessdaten.

- bis zu 99 Programmplätze
- Ofenvernetzung und Fernwartung via FilialNet
- USB-Anschluss



Mit FilialNet alle Prozesse im Blick

Die Ofenvernetzungssoftware FilialNet kann unbegrenzt viele Öfen miteinander vernetzen und ermöglicht eine komfortable und übersichtliche Backprogrammverwaltung. Innerhalb des Filialnetzes haben Sie alle Backprozesse im Blick.



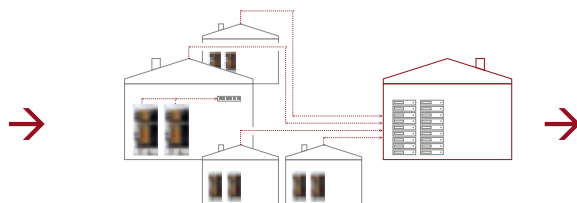
So funktioniert FilialNet:

1 Vernetzung innerhalb der Filiale



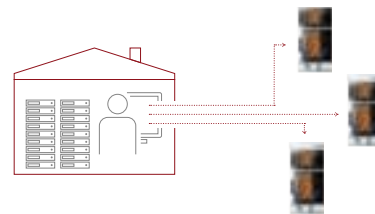
Innerhalb der Filiale können beliebig viele Anlagen miteinander verbunden werden.

2 Vernetzung mit der Zentrale



Über das Internet oder über VPN-Tunnel werden die jeweiligen Filialnetzwerke mit der Zentrale verbunden.

3 Alle Anlagen können von einer zentralen Stelle aus betreut werden



In der Zentrale: Vom Büro aus können Sie ganz bequem mit allen angeschlossenen Öfen und Anlagen in den Backstuben/ Filialen interagieren.