

KUNZE

● ● ● ●
GÄREN KÜHLEN FROSTEN



Kompakt- Gärschrank

- fahrbar für Blecheinschub
oder
- stationär für Wagen-
bestückung



Stationärer Kompakt-Gärschrank zum Einfahren von Sikkenwagen



Der Gärschrank GFS-2000A ist für einen Sikkenwagen ausgelegt und kann in kürzester Zeit aufgestellt und in Betrieb genommen werden. Dank der geringen Abmessung ist der Kompakt-Gärschrank ideal für kleinere Backstuben oder Ladenfilialen.



Technische Daten ● ● ● ●

Typ	GFS-2000 A
Außenmaße	B 860 x T 1050 x H 2240 mm
Isolierung	Rockwool t = 30 mm
Türanschlag	beidseitig
Türfrontfenster	Makrolon 4,0 mm
Rammschutz	PE schwarz, 90 x 20 mm beidseitig
Regelung	Dixell – Electronic
Temperaturbereich	0 – 50°C
Feuchte	0 – 99% r.F.
Gesamtleistung	4,10 kW, 400 V/3.Ph., 16 A
Kapazität	1 Sikkenwagen B 660 x T 800 x H 1950

Technische Änderungen vorbehalten

Ob stationär oder fahrbar: stets in ü



Steuerung ● ● ● ●

Die KUNZE Kompaktsteuerung regelt die Feuchtigkeit und Temperatur im Gärraum mit separaten Universalreglern.

Fahrbarer Kompakt-Gärschrank für flexible Einzelbestückung

Der Gärraum GFB-2000A eignet sich durch seine Mobilität besonders für kleine Bäckereien, Konditoreien und Filialen. Alle Modelle gibt es mit 19 herausnehmbaren Kreuzauflagen, um verschieden hohe Teiglinge und verschiedene Blechgrößen einzubringen.



berzeugender Spitzenqualität



Hervorragende Verarbeitung

Gehäuseausführung komplett innen und Front außen Edelstahl 1.4301 gebürstet. Die Isolierung besteht aus 30 mm Rockwool-Dämmplatten.

Technische Daten ● ● ● ●

Typ	GFB-2000 A
Außenmaße	B 760 x T 950 x H 1990 mm
Isolierung	Rockwool t = 30 mm
Türanschlag	beidseitig
Türfrontfenster	Makrolon 4,0 mm
Regelung	Dixell – Electronic
Temperaturbereich	0 – 50°C
Feuchte	0 – 99% r.F.
Gesamtleistung	4,10 kW, 400 V/3.Ph., 16 A
Kapazität	max. 20 Backbleche 600x800 mm

Technische Änderungen vorbehalten

Grundlage optimaler Backergebnisse: eine perfekte Gärung

Klimatisierung ● ● ● ●

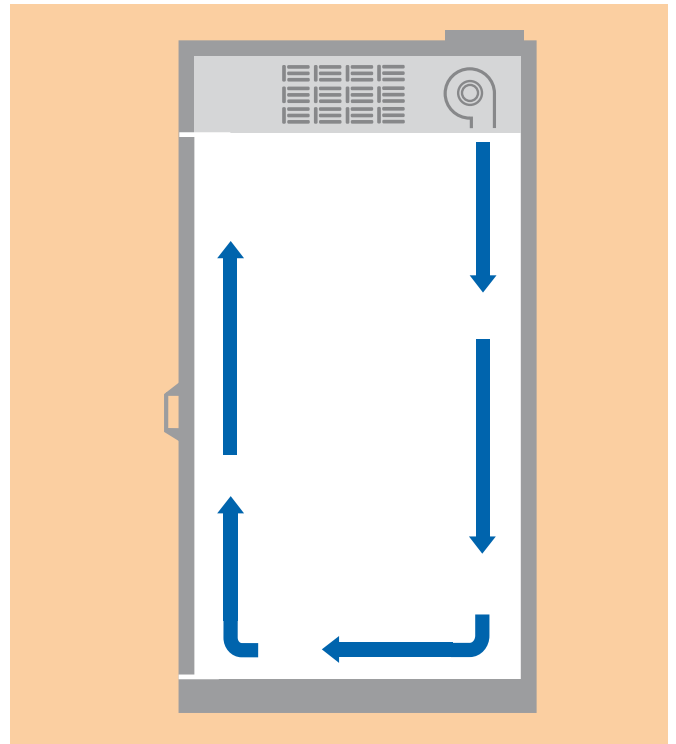
Die vollautomatische Klimatisierung erfolgt durch eine in der Decke eingebaute Dampfeinrichtung, deren Heizung und Befeuchtung separat regelbar ist.

Die gleichmäßige Umluft wird mit einem speziell angefertigten Radialventilator (komplett aus Edelstahl) durch einen Luftleitkanal an der Rückwand des Gärtraumes gewährleistet.

Zusätzlich zum standardmäßigen Steckanschluss für den Wasserschlauch kann ein 10-Liter-Vorratsbehälter geliefert werden, falls kein Wasseranschluss vorhanden ist.

Backtechnische Vorteile ● ● ● ●

- Gleichmäßige Luftverteilung durch Umluft
- optimales Gärergebnis durch präzise, getrennt regelbare Beheiz- und Befeuchtungseinrichtung



Die Vorteile auf einen Blick ● ● ● ●

- bedienerfreundliche Wartung
- geringer Platzbedarf
- Problemlose, schnelle Montage der Stationär-Anlage
- steckerfertige Lieferung der fahrbaren Anlage – sofort einsatzbereit
- Vielseitiger Einsatz durch herausnehmbare Kreuzauflagen (fahrbare Ausführung)



KUNZE

● ● ● ●
GÄREN KÜHLEN FROSTEN

KUNZE Bäckereitechnik GmbH
Alfred-Klinge-Straße 42-46
73630 Remshalden
Tel. +49 (0) 71 51-9 79 99-0
Fax +49 (0) 71 51-9 79 99-25
verkauf@kunze-gmbh.de
www.kunze-gmbh.de