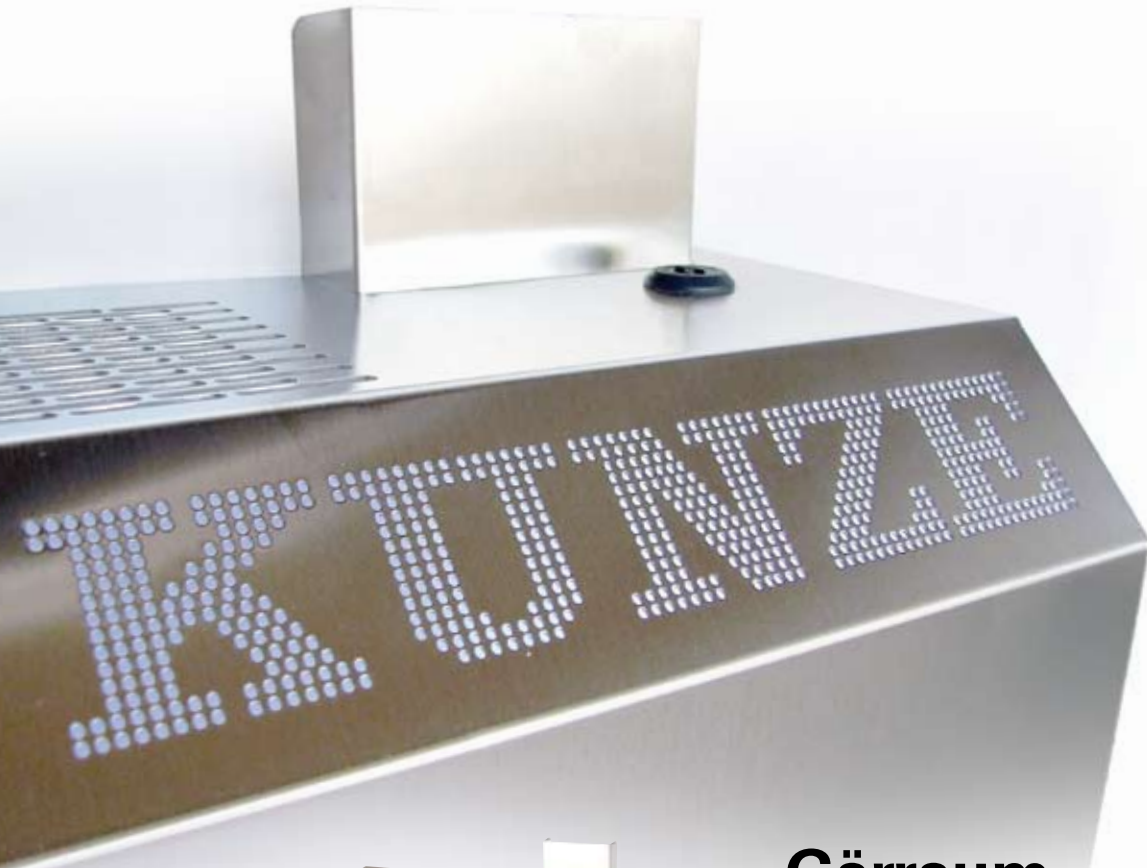


# KUNZE

● ● ● ●  
GÄREN KÜHLEN FROSTEN



## Gärraum- Klimasystem

Optimale Gärung  
dank perfektem Klima

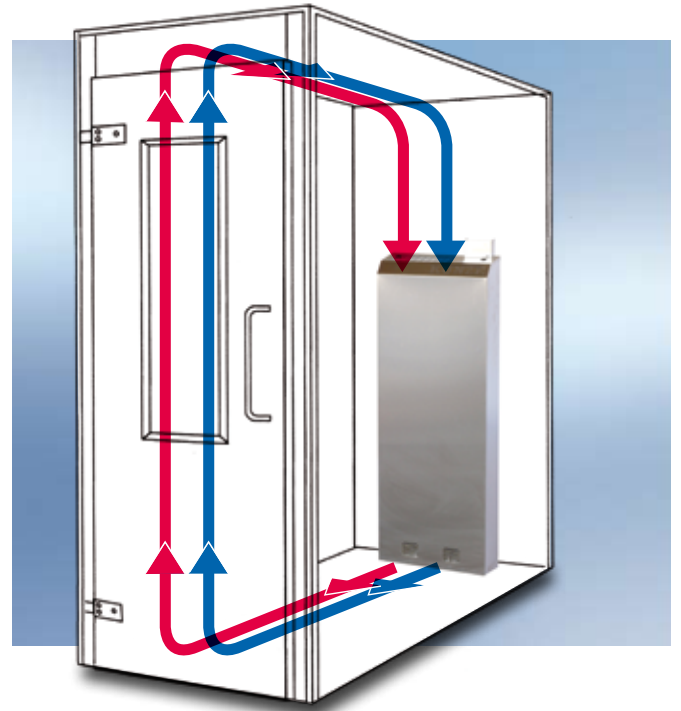


# Gleichmäßige Temperatur und Luftfeuchte durch

## Perfektes Garen leicht gemacht ● ● ● ●

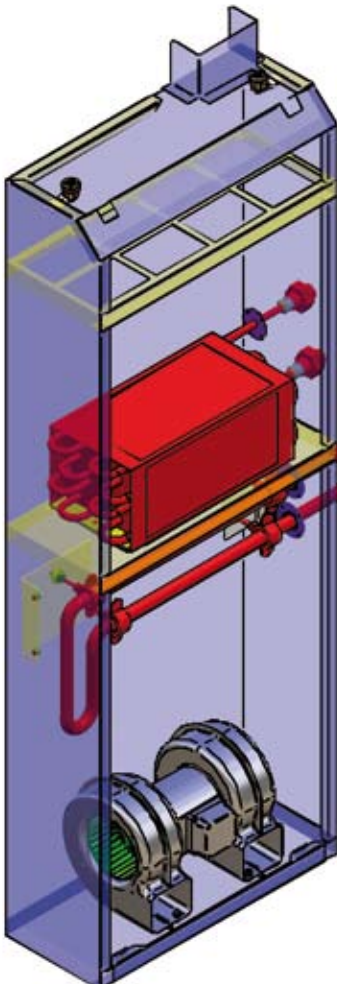
Der Klimaautomat steht in der Regel an der Rückwand des Gärraums. Die Luft wird von oben über Lüftungsschlitze angesaugt und bei Bedarf – nachdem die eingebauten Messgeräte die Temperatur- und Feuchtigkeitswerte ermittelt haben – erhitzt und befeuchtet.

Das unten angebrachte Doppelradialgebläse bläst die klimatisierte Luft unter dem Gärwagen hindurch, die Luft stößt an die gegenüberliegende Tür oder Wand und der Raum erhält dank der gleichmäßigen Zirkulation ein gleichmäßiges Klima.

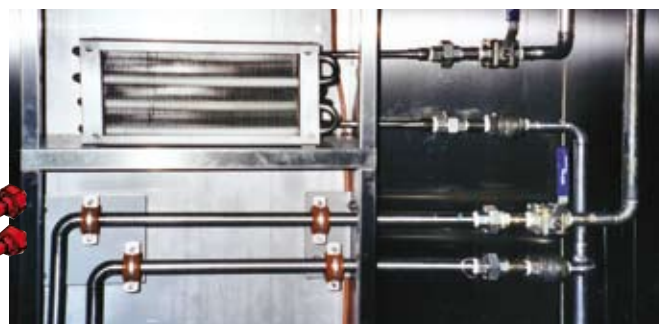


## Typ-GK2-DD

# Heizung und Befeuchtung mit Hausdampf



Bei kundenseitiger Dampfbeistellung gibt es die Ausführung GK2-DD. Mit einem Heizregister und einer Dampfplanze wird das Klima statt durch Widerstandsheizungen mit gleicher Regelung wie die Standard-systeme erzielt.



## Technische Daten ● ● ● ●

Typ	GK2-DD01
Gesamtleistung	8,2 kW
Heizleistung	3,2 kW
Dampfleistung	5,0 kW
Spannung	400 V
Absicherung	3 x 16 A träge
Dampfanschluss	2 x 3/4"
Außenmaße	B 500 x T 200 x H 1380 mm

Technische Änderungen vorbehalten

# h zuverlässige Technik

## Beschreibung ● ● ● ●

Gehäuseausführung komplett innen und außen Edelstahl 1.4301 gebürstet.

## Die Vorteile auf einen Blick ● ● ● ●

- Kein direktes Anblasen der Teigstücke, dadurch keine Verhautung
- Gleichmäßiges Garen von oben nach unten
- Ausführung komplett in Edelstahl 1.4301
- Schnelle und einfache Wartung (ohne Werkzeug)



## Typ-GK2-AN Heizung und Befeuchtung mit Elektroheizungen

Die Klimatisierung erfolgt über elektrische Widerstandsheizungen, die separat geregelt werden.

## Einfache und schnelle Wartung ● ● ● ●

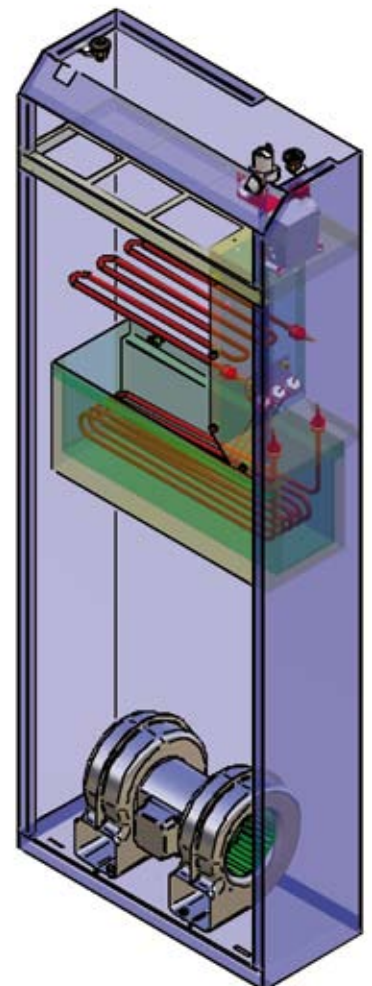
Die Entkalkung der Dampfheizung und der Wasserstandselektroden erfolgt schnell und einfach. Nach dem Entkalkungsvorgang wird das Wasserbecken durch das Entfernen von Flügelmuttern demontiert und gereinigt. Für die Wartungsarbeiten werden weder Werkzeug noch ein Servicemonteur benötigt.

Bei der Gärung von gekühlten oder gefrosten Teiglingen kann als Alternative zum Standardgerät eine Version mit verstärkter Heiz- und Dampfleistung geliefert werden.

## Technische Daten ● ● ● ●

Typ	GK2-AN1
Gesamtleistung	5,6 kW
Heizleistung	1,6 kW
Verdampferleistung	4,0 kW
Spannung	400 V
Absicherung	3 x 16 A träge
Wasseranschluss	3/8"
Außenmaße	B 500 x T 200 x H 1380 mm

Technische Änderungen vorbehalten



# Bewährte Technik

## Steuerung ● ● ● ●

Bei nachträglichem Einbau des KUNZE-Klimagerätes in vorhandene Gärräume wird die Regelung in einem separaten Schaltschrank mitgeliefert. Dieser wird außen am Gärraum montiert und ist mit 6 m Kabelverbindung zum Gerät bereits steckerfertig vormontiert.

Das Klimagerät ist für 12 m<sup>3</sup> ausgelegt. Für größere Gärräume werden – entsprechend dem Raumvolumen – weitere Umluftgeräte eingebaut.

Die KUNZE Klima-Steuerung regelt die Feuchtigkeit und Temperatur im Gärraum mit einem separaten Universalregler. Bei Bedarf können Zusatzfunktionen wie z.B. Kühlen (falls eine Kühleinrichtung vorhanden ist) oder produktionstechnische Bedürfnisse wie Tastenschutz oder Grenzwert-Alarmmeldung aktiviert werden. Durch die platzsparende Ausführung des Reglers kann der Elektroschaltkasten auch über der Gärraumtüre montiert werden. Für größere Gärräume mit mehreren Klimageräten wird nur eine Regelung benötigt.

## Maße ● ● ● ●

Typ	GK2-DD01 und GK2-AN1
Außenmaß Klimagerät	B 500 x T 200 x H 1380 mm
Außenmaß Klimagerät mit Schutzrahmen:	B 560 x T 240 x H 1625 mm
Außenmaß Schaltkasten:	B 800 x T 130 x H 230 mm

Technische Änderungen vorbehalten



## Optionaler Schutzrahmen ● ● ● ●

Der Schutzrahmen dient als Rammschutz für das Klimagerät. Um an die Innenteile des Klimagerätes zu gelangen, wird er durch Wandsteckzapfen, die an der Gärraumwand befestigt sind, einfach ausgehängt.



# KUNZE

● ● ● ●  
GÄREN KÜHLEN FROSTEN

KUNZE Bäckereitechnik GmbH  
Alfred-Klinge-Str. 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