



Kühlung für die Bäckerei

Durch genaue Kontrolle Kosten reduzieren



● 3 x Gärvollautomaten DRP RI 1 T für 3 Wagen

Foster bietet eine komplette Serie von Kühl- und Tiefkühlschränken, Gärunterbrechern und Gärvollautomaten sowohl für den selbständigen Bäcker als auch für die Bäckereiabteilung in einem großen Supermarkt.

Durch den Einsatz von speziell für Bäckereien entwickelte Kühl- und Regeltechnik sind erhebliche Lager- und Personalkostensparnisse möglich.

Temperatur

- Überschreitet ISO Klimaklasse 5 bei +43°C Umgebungstemperatur - höchste ISO-Norm für gewerbliche Kältegeräte
- Groß ausgelegte Kältesysteme - arbeiten selbst in der heißesten Bäckerei
- Die elektronische Steuerung ist übersichtlich und leicht zu bedienen
- Vollautomatischer Betrieb

Flexibilität

- Vollautomatische Gärunterbrecher
- Mikroprozessor garantiert die richtige Temperatur und Luftfeuchte in jedem Arbeitsvorgang im Schrank
- Vorproduktion größere Produktmengen möglich
- Automatische Umschaltung aus Sommer-/Winterzeit

Hygiene

- Schrankmodelle mit herausnehmbarer Inneneinrichtung
- Abgerundete Ecken ohne Schmutzfallen
- Premier Modelle mit Rollen, um die Reinigung zu erleichtern

Kühl- und Tiefkühlager-schränke

- Zuverlässige Lagerung aller in der Bäckerei verwendeten Zutaten
- Kühlschränke +1/+4°C - auch für Molkereiprodukte geeignet
- Tiefkühlschränke -18/-21°C



● PREM 20 für Backbleche

Gärvollautomaten

- Gärunterbrecher je nach Produktart wahlweise zwischen -4°C und +4°C
- Dampferzeuger verhindert Qualitätsverlust und Austrocknen des Produktes
- Luftleitsystem garantiert gleichmäßige Temperatur und Luftfeuchte im gesamten Schrank
- Als Schrank oder Tisch lieferbar



● PREM 40 für Backbleche

36

37



● PRO 16 für Backbleche



Elektronische Steuerung
(Modell DR, BSR und BSF)

Für Backbleche 600 x 400 mm
(andere Modelle auch für 600 x 800 mm)



Die elektronische Steuerung mit Informationsdisplay ist übersichtlich und sehr leicht zu bedienen

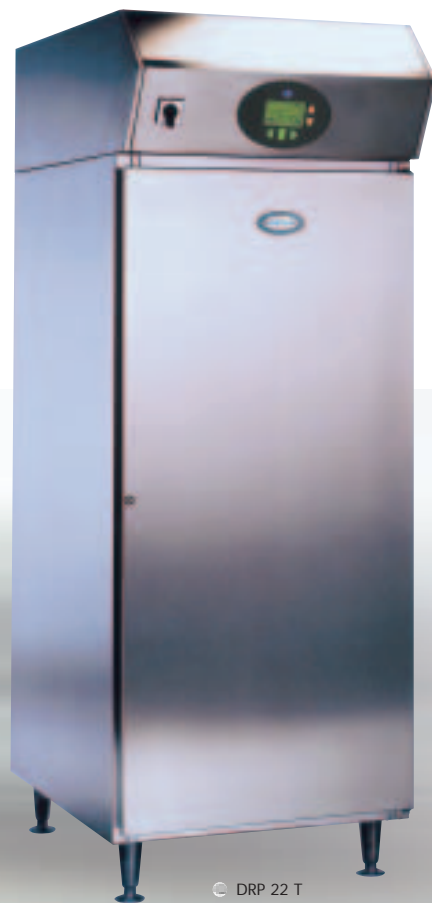
Boden aus 1,5 mm starkem Chromnickelstahl mit abgerundeten Ecken und integrierter Rampe (Einfahr-Modelle)

Einfahr-Gärvollautomaten

- Kontrollierte Temperatur und Luftfeuchte versichern optimale Lagerbedingungen für alle Backwaren
- Für 2, 3 oder 4 Wagen
- Kältemaschine oben aufgebaut oder getrennt aufgestellt
- Schwere, selbstschließende Türen mit Schnappverschluss
- Für kleine Brötchen oder Teiglinge mit einem Gewicht von bis zu 800 g

Gärverzögerer

- Vollautomatischer Betrieb
- Einstellbare Zeit, Temperatur und Luftfeuchte für alle Backwaren
- Temperatur zwischen -10°C und +40°C
- Speziell für Bäckereien entwickelte Kühl- und Regeltechnik
- Elektronische Steuerung mit Informationsdisplay und Fehlerdiagnose



DRP 22 T

Wasserschnellkühler

- Kühltisch mit Wasserkühler spart Platz
- Bietet 90 Liter Wasser bei +6°C, um das ganze Jahr eine gleichbleibende Teigtemperatur zu gewährleisten
- Arbeitsplatte mit Aufkantung hinten ist hygienisch und strapazierfähig
- Das Wasser wird vor dem Eintritt in den Tank gekühlt, dadurch keine Kontaminationsgefahr
- Der Wassertank ist leicht zu reinigen
- Temperatur im Kühltisch und Wassertank wird separat geregelt



PREM 2/2 WC

