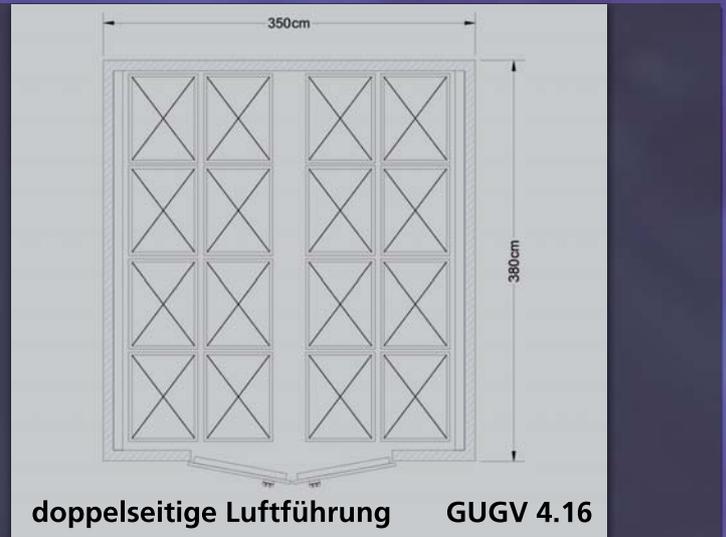


Gärhalbautomat

-20 °C / +20 °C mit / ohne Befeuchtung

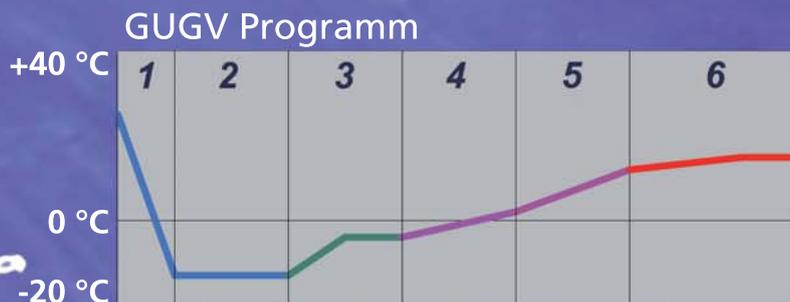
GUGV



Gärhalbautomaten GUGV stellen morgens die Teiglinge gärbereit zur Verfügung. Zuvor werden die Teiglinge über Stunden mittels einer exakten computergesteuerten Klimaführung konditioniert. Das Ergebnis sind Produkte mit einer optimalen enzymatischen Geschmacksentwicklung. In der Einbringphase wird die volle Kälteleistung benötigt, um die Teiglinge mit hoher Luftumwälzung schnell abzukühlen und zu stabilisieren. Programmgesteuert folgen die weiteren Schritte *Lagern/Gärverzögern, Antauen, Auftauen und Vorgären* bis die Produkte Ihre optimale Konsistenz erreicht haben. Bei Bedarf kann an die Auftau-Phase eine *Absteifphase* angehängt werden, in der die Produkte nach der Konditionierung durch Kaltluft stabilisiert werden. Für Betriebe, die den ganzen Tag frische Ware produzieren, sind Gärhalbautomaten die optimale Ergänzung.

- Zelle innen weiß, Boden Edelstahl
- 100% FCKW-freie PUR-Isolierung
- Wahlweise: ohne Befeuchtung -20 / +15 °C
mit Befeuchtung -20 / +20 °C
- Spezielle Hochleistungsverdampfer
- MUNZ Cooltouch® Computersteuerung mit *Slow Conditioning*-Funktion

Qualität seit über 25 Jahren



- 1 Vorkühlen
- 2 Schnellkühlen
- 3 Gärverzögern
- 4 Antauen
- 5 Auftauen
- 6 Vorgären

