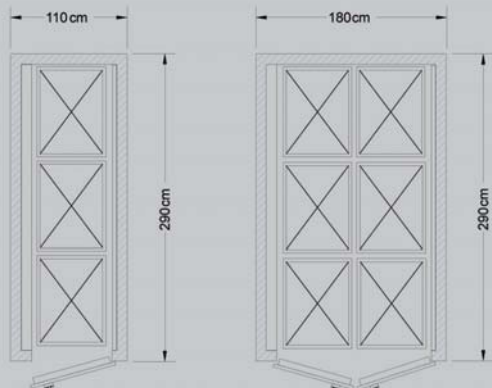


# Gärvollautomat

-20 °C / +40 °C mit Befeuchtung

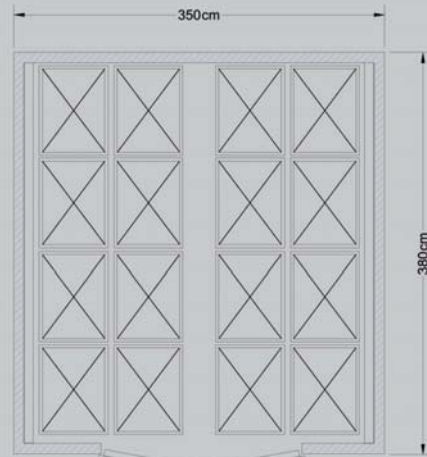
# GVA



GVA 1.3

GVA 2.6

1- seitige Luftführung



doppelseitige Luftführung

GVA 4.16

Gärvollautomaten GVA stellen morgens die Teiglinge für die ersten 3 bis 4 Schüsse abbackbereit 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* – *Gären*, bis die Produkte die optimale Gare erreicht haben. Bei Bedarf kann an die Gärphase noch eine *Absteifphase* angehängt werden, in der die vollgaren Produkte vor dem Schuss durch Kaltluft stabilisiert werden. Dies ist z.B. bei Laugenprodukten für eine optimale Produktqualität erforderlich. Gärvollautomaten helfen, die Produktion aus den Morgenstunden zu verlagern und jeden Tag langzeitgeführte und damit geschmacklich optimal entwickelte Produkte anbieten zu können.

- Zelle komplett in Edelstahl
- 100% FCKW-freie PUR-Isolierung
- Einsatz externer Dampfbefeuchter
- Spezielle Hochleistungsverdampfer
- MUNZ Cooltouch® Computersteuerung mit *Slow Conditioning*-Funktion

Qualität seit über  
25 Jahren



GVA Programm



- 1 Vorkühlen
- 2 Schnellkühlen
- 3 Gärverzögern
- 4 Antauen
- 5 Auftauen
- 6 Gären
- 7 Absteifen



CHACON **MUNZ**  
Kälte & Klimatechnik

Burgweg 14 D-74360 Ilsfeld-Auenstein  
fon: (0 70 62) 9 50 40 fax: (0 70 62) 9 50 46  
<http://www.munz.de>