



Produktpräsentation

Fermatic



**SVEBA
DAHLIN**



Back- vorbereitung in kürzester Zeit

Die Produktreihe Fermatic-Gärschrank, Retarder-Gärschrank und Freezer-Gärschrank bereitet der teuren Arbeit in den frühen Morgenstunden ein Ende.

Beginnen Sie am Nachmittag oder Abend mit dem Backen für den nächsten Tag und rollen die Wagen mit den Produkten direkt in den Fermatic. Der Gärprozess wird automatisch kontrolliert und die Produkte sind dann fertig, wenn Sie sie brauchen.

Wir haben den Fermatic mit makellosen, einfachen Bändern ausgerüstet, damit der Gärschrank und seine Umgebung gut sauber gehalten werden können. Rostfreier Stahl sowohl innen als auch außen machen den Fermatic robust, zuverlässig und praktisch pflegefrei.



Benutzerfreundlich

Der Gärprozess wird über das Sveba-Dahlen F-Bedienfeld gesteuert, das sehr benutzerfreundlich ist. Das glatte Bedienfeld kann leicht gereinigt werden.

Die Türen haben ergonomische Griffe über die gesamte Länge der Türen. Sie sind leicht zu öffnen und schließen automatisch. Große Fenster und die Innenbeleuchtung geben Ihnen den besten Blick und Überblick über den Gärprozess. Die Fenster sind aus Isolierglas.

Der Gärprozess wird über das Sveba-Dahlen F-Bedienfeld gesteuert. Das Bedienfeld ist sehr benutzerfreundlich und zeigt Zeiten und Temperaturen während des gesamten Gärprozesses klar an.



Konstruiert für Funktionalität und Qualität

Der Fermatic ist innen und außen aus rostfreiem Stahl hergestellt und bietet maximale Qualität für eine lange Lebensdauer und niedrigste Wartungskosten. Die glatten Oberflächen lassen sich leicht reinigen.

Der Fermatic ist als modulares System konstruiert, was seine Installation schnell und einfach macht. Er ist in drei Ausführungen lieferbar: Gärschrank, Gärschrank mit Verzögerungsmöglichkeit und Gärschrank mit Gefriermöglichkeit. Die Klimaeinheiten der Gärchränke verfügen über eine hohe Leistungskraft sowohl für Feuchtigkeit als auch Wärme und die dicke Isolierung (80 mm) hält die Wärme bzw. Kälte dort wo sie sein sollten. Die Türdichtungen schließen sehr dicht und die Türen schließen sich automatisch.

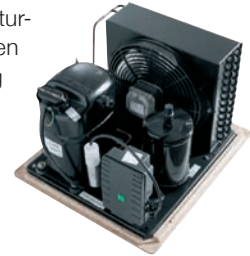
Die Wagen können leicht über die niedrige Schwelle ein- und ausgefahren werden. Die Gefrier-Gärchränke werden standardmäßig mit beheiztem Boden geliefert, während dies bei den Gärchränken und Verzögerungs-Gärchränken optional ist.



Effiziente Klimaeinheit

Die hochleistungsfähige Klimaeinheit (für Verzögerungs-Gärschrank und Gefrier-Gärschrank) arbeitet mit niedrigem Luftaustausch. Dies gewährleistet eine zuverlässige Temperaturregelung während der wichtigen „Ruhephase“ zwischen Kühlung und Gärung.

Das Kühlsystem ist so ausgelegt, dass es innerhalb einer Stunde 0°C erreicht. Die Kühlungseinheit muss separat aufgestellt werden.



Fermatic Optionen



Durchlauffunktion

Der Fermatic kann mit einer Durchlauffunktion zur rationellen Handhabung vieler Wagen geliefert werden. Der Durchlauf-Gärschrank wird von einer Seite aus beladen und an der anderen Seite entladen. Das modulare System macht es einfach, die Länge der Gärstrecke an den Kundenbedarf anzupassen.

Boden aus rostfreiem Stahl

Beheizter Boden

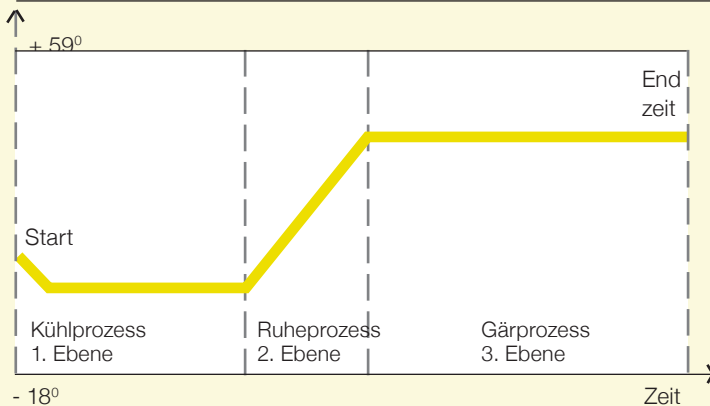
Standardausführung für Fermatic Gefrier-Gärschrank, optional für Fermatic Gärschrank und Verzögerungs-Gärschrank.



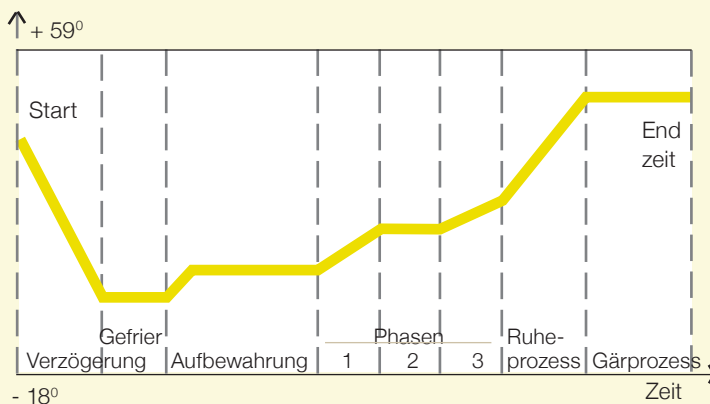
Funktionen & Vorzüge des Fermatic

- Außengehäuse und Innenraum aus rostfreiem Stahl
Hält die Außentemperatur niedrig und ist einfach zu reinigen.
- 80 mm Polyurethan-Isolierung.
Hält die Wärme/Kälte im Ofen.
- F-Bedienfeld zur manuellen oder vorprogrammierten Steuerung der Kühlungs-, Gefrier- und Gärprozesse.
Das F-Bedienfeld ist leicht ablesbar und einfach zu bedienen.
- Die Konstruktion basiert auf einem modularen System.
Ermöglicht schnelle und einfache Installation.
- Fenster aus Isolierglas, Innenbeleuchtung.
Gute Sicht durch die Türen.
- Automatische/r Zufluss und Ableitung zur bzw. aus der Einheit zur Dampf-erzeugung.
Einfache, zweckdienliche Funktion.
- Die Türen haben ergonomische Griffe über die gesamte Länge der Türen.
Einfach zu öffnen, automatisch schließend.
- 34 mm beheizter Boden.
Für den effizienteren Gärprozess
- Temperaturen zwischen +59° und -18°.
Die meisten Backerzeugnisse werden abgedeckt.
- Kühlmittel R404.
Umweltfreundlich

Funktionsverlauf Fermatic Verzögerungs-Gärschrank



Funktionsverlauf Fermatic Gefrier-Gärschrank

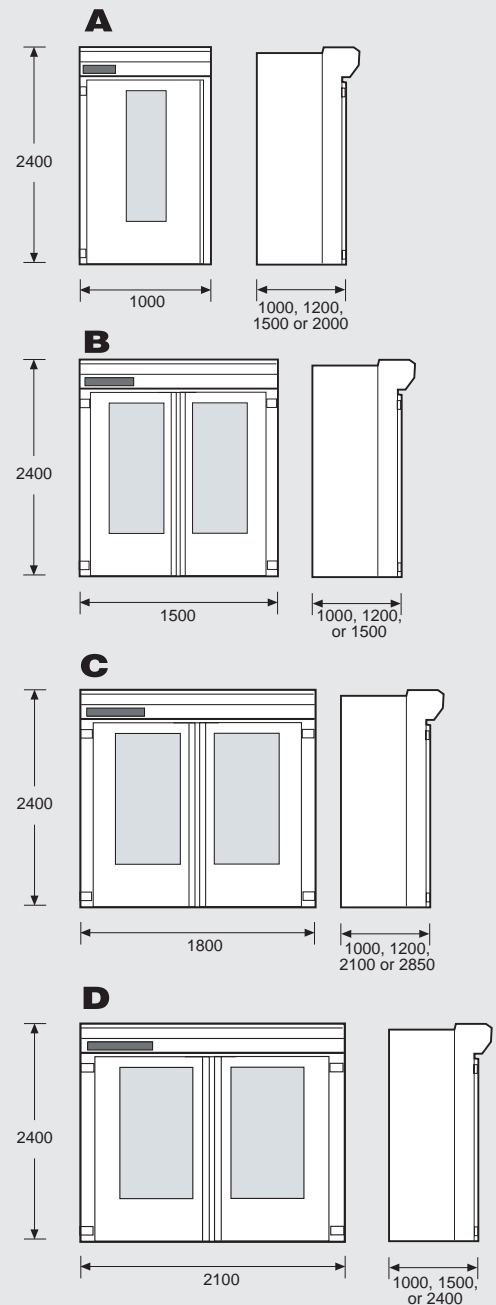


Bedienfeld



F-Bedienfeld - Bedienfeld mit elektronischer Membranfolie.

Maße



Die 100 cm breiten Gärschränke sind mit einer Tür ausgerüstet. Die 150, 180 und 210 cm breiten Gärschränke sind mit zwei Türen ausgerüstet.



Daten können jederzeit und ohne Vorankündigung geändert werden

Technische Daten

Fermatic Gärschrank und Verzögerungs-Gärschrank

| Zeichnung | Modell- typ | Außenmaße mm | Innenmaße mm | Wagenanzahl, max. Wagengröße | | | | Kühl- leistung kW | Heiz- leistung kW |
|-----------|----------------|-----------------|-----------------|------------------------------|---------|---------|----------|-------------------------|-------------------------|
| | | | | 700x550 | 760x535 | 800x660 | 1040x760 | | |
| A | HiJ 100x100 | 1000 x 1000 | 720 x 750 | 1 | 1 | | | – | 3 |
| A | HiJ 100x120 | 1000 x 1200 | 720 x 950 | 1 | 1 | 1 | | – | 3 |
| A | HiJ 100x150 | 1000 x 1500 | 720 x 1250 | 2 | 2 | 1 | | – | 6 |
| A | HiJ 100x200 | 1000 x 2000 | 720 x 1750 | 3 | 3 | 2 | | – | 6 |
| B | HiJ 150x100 | 1500 x 1000 | 1240 x 750 | 2 | 2 | 1 | | – | 6 |
| B | HiJ 150x120 | 1500 x 1200 | 1240 x 950 | 2 | 2 | 1 | 1 | – | 6 |
| B | HiJ 150x150 | 1500 x 1500 | 1240 x 1250 | 4 | 2 | 1 | 1 | – | 9 |
| C | HiJ 180x100 | 1800 x 1000 | 1540 x 750 | 2 | 2 | 2 | 1 | – | 6 |
| C | HiJ 180x120 | 1800 x 1200 | 1540 x 950 | 2 | 2 | 2 | 1 | – | 6 |
| C | HiJ 180x210 | 1800 x 2100 | 1540 x 1840 | 6 | 6 | 4 | 2 | – | 9 |
| C | HiJ 180x285 | 1800 x 2850 | 1540 x 2600 | 8 | 8 | 6 | 4 | – | 12 |
| D | HiJ 210x100 | 2100 x 1000 | 1840 x 1750 | 3 | 3 | 2 | 1 | – | 6 |
| D | HiJ 210x150 | 2100 x 1500 | 1840 x 1250 | 3 | 4 | 2 | 2 | – | 12 |
| D | HiJ 210x240 | 2100 x 2400 | 1840 x 2150 | 9 | 8 | 6 | 4 | – | 12 |

Fermatic Verzögerungs-Gärschrank

| Zeichnung | Modell- typ | Außenmaße mm | Innenmaße mm | Wagenanzahl, max. Wagengröße | | | | Kühl- leistung kW | Heiz- leistung kW |
|-----------|----------------|-----------------|-----------------|------------------------------|---------|---------|----------|-------------------------|-------------------------|
| | | | | 700x550 | 760x535 | 800x660 | 1040x760 | | |
| A | HiK 100x100 | 1000 x 1000 | 720 x 750 | 1 | 1 | | | 1.0 | 3 |
| A | HiK 100x120 | 1000 x 1200 | 720 x 950 | 1 | 1 | 1 | | 1.0 | 3 |
| A | HiK 100x150 | 1000 x 1500 | 720 x 1250 | 2 | 2 | 1 | | 1.4 | 6 |
| A | HiK 100x200 | 1000 x 2000 | 720 x 1750 | 3 | 3 | 2 | | 2.1 | 6 |
| B | HiK 150x100 | 1500 x 1000 | 1240 x 750 | 2 | 2 | 1 | | 1.7 | 6 |
| B | HiK 150x120 | 1500 x 1200 | 1240 x 950 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1.7 | 6 |
| B | HiK 150x150 | 1500 x 1500 | 1240 x 1250 | 4 | 2 | 1 | 1 | 2.1 | 9 |
| C | HiK 180x100 | 1800 x 1000 | 1540 x 750 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1.7 | 6 |
| C | HiK 180x120 | 1800 x 1200 | 1540 x 950 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2.1 | 6 |
| C | HiK 180x210 | 1800 x 2100 | 1540 x 1840 | 6 | 6 | 4 | 2 | 3.3 | 9 |
| C | HiK 180x285 | 1800 x 2850 | 1540 x 2600 | 8 | 8 | 6 | 4 | 4.3 | 12 |
| D | HiK 210x100 | 2100 x 1000 | 1840 x 1750 | 3 | 3 | 2 | 1 | 2.1 | 6 |
| D | HiK 210x150 | 2100 x 1500 | 1840 x 1250 | 3 | 4 | 2 | 2 | 3.3 | 12 |
| D | HiK 210x240 | 2100 x 2400 | 1840 x 2150 | 9 | 8 | 6 | 4 | 4.3 | 12 |

Fermatic Gefrier-Gärschrank

| Zeichnung | Modell- typ | Außenmaße mm | Innenmaße mm | Wagenanzahl, max. Wagengröße | | | | Kühl- leistung kW | Heiz- leistung kW |
|-----------|----------------|-----------------|-----------------|------------------------------|---------|---------|----------|-------------------------|-------------------------|
| | | | | 700x550 | 760x535 | 800x660 | 1040x760 | | |
| A | HiF 100x100 | 1000 x 1000 | 720 x 750 | 1 | 1 | | | 1.2 | 3 |
| A | HiF 100x120 | 1000 x 1200 | 720 x 950 | 1 | 1 | 1 | | 1.2 | 3 |
| A | HiF 100x150 | 1000 x 1500 | 720 x 1250 | 2 | 2 | 1 | | 1.8 | 6 |
| A | HiF 100x200 | 1000 x 2000 | 720 x 1750 | 3 | 3 | 2 | | 2.4 | 6 |
| B | HiF 150x100 | 1500 x 1000 | 1240 x 750 | 2 | 2 | 1 | | 1.8 | 6 |
| B | HiF 150x120 | 1500 x 1200 | 1240 x 950 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1.8 | 6 |
| B | HiF 150x150 | 1500 x 1500 | 1240 x 1250 | 4 | 2 | 1 | 1 | 2.4 | 9 |
| C | HiF 180x100 | 1800 x 1000 | 1540 x 750 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1.8 | 6 |
| C | HiF 180x120 | 1800 x 1200 | 1540 x 950 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2.4 | 6 |
| C | HiF 180x210 | 1800 x 2100 | 1540 x 1840 | 6 | 6 | 4 | 2 | 3.3 | 9 |
| C | HiF 180x285 | 1800 x 2850 | 1540 x 2600 | 8 | 8 | 6 | 4 | 4.1 | 12 |
| D | HiF 210x100 | 2100 x 1000 | 1840 x 1750 | 3 | 3 | 2 | 1 | 2.4 | 6 |
| D | HiF 210x150 | 2100 x 1500 | 1840 x 1250 | 3 | 4 | 2 | 2 | 3.3 | 12 |
| D | HiF 210x240 | 2100 x 2400 | 1840 x 2150 | 9 | 8 | 6 | 4 | 4.1 | 12 |

Sie haben eine Bäckerei - wir haben den Ofen dazu!



Sveba-Dahlen entwickelt, erzeugt und vermarktet Stikken-,
Etagen- und Durchlauföfen, Gärshränke und
Fermentierungsstrecken für professionelles Backen.
Wir liefern auch Zusatzausstattungen für die Bäckerei, die weltweit
sowohl in großen als auch kleinen Bäckereien die Arbeit
effizienter gestalten.

Besuchen Sie unsere Webseite!



www.sveba-dahlen.com

Sveba-Dahlen AB, SE-513 82 Fristad
Tel: +46 (0)33-15 15 00, Fax: +46 (0)33-15 15 99, info@sveba-dahlen.com



Sveba Dahlen Group



Skandinavisches Know-how - weltweit