



AEROMAT

Minimaler Aufwand
bei maximaler Qualität

WACHTEL
Found in the best bakeries of the world



AEROMAT – Gärraum

Flexibel, robust und hygienisch: Ihre maßgeschneiderte Lösung für optimale Gärprozesse

- Gärräume in flexiblen Breiten – bis zu vierfachbreit, auch als Durchschiebe-Version verfügbar
- Hochwertige und pflegeleichte Zellenfront aus gebürstetem Edelstahl
- 60 mm starke Sandwich-Paneele aus 100% FCKW-freiem PU-Schaum
- Isolierte Edelstahl-Gärraumdrehtüren mit rundum Dichtung und Sichtfenster
- Energieeffiziente Beleuchtung mit Splitterschutz
- Robuste Rammschutzleisten für zusätzlichen Schutz im Zelleninneren
- Optional:
 - Hygienische Decken- und Wandpaneele aus gebürstetem Edelstahl
 - Robuste 60 mm Bodenkonstruktion für maximale Belastbarkeit und Sicherheit
 - Perfekte Raumausnutzung durch maßgenaue Fertigung

Perfekte Klimakontrolle dank KLIMA KOMFORT Steuerung

- Gleichmäßige Klimatisierung auch hoher Raumvolumen durch moderne, kompakte Klimastandgeräte
- Kontinuierliche Regelung von Feuchte und Temperatur
- Komfortable Einstellung der Klimaparameter direkt an der Zellenfront

Durchdachte Details für beste Teiglinge

- DEWA-Luftleitsystem für eine effiziente Luftströmung und minimalste Verwirbelungen
 - Drehzahl geregelter Luftstrom für eine prozessoptimierte Luftführung bei niedrigen Geschwindigkeiten
 - Indirekte, gebäckschonende Luftführung hinter Zwischendecke und Druckwand unter den Gärwagen
- Leistungsstarke Beschwadungsanlage mit Nassdampferzeugung durch Frischwasser-Zerstäubung für einer optimale Feuchtigkeitsverteilung
 - Ideale und gleichmäßige Feuchtigkeitsaufnahme der Teiglinge
 - Präzise einstellbare Luftfeuchtigkeit von 40 bis 99 % in feinen Abstufungen
- Innovatives Hochleistungsheizregister in flacher Bauweise für maximale Effizienz
 - Präzise Steuerung für optimale Gärergebnisse
 - Optional mit Gegenkühlung für noch gleichmäßigere Ergebnisse und höchste Reproduzierbarkeit



WACHTEL ABT GmbH
 Bischofswerdaer Straße 47
 01896 Pulsnitz | Germany
 Phone: +49 2103 4904 0
 E-Mail: info@wachtel.de
 www.wachtel.de



Technische Daten – Standardmodelle		Einheit	Wert
Max. Temperatur		°C	35
Max. rel. Luftfeuchtigkeit (Sonderbau)		%	98 (99)
Maße Klimastandgerät	Höhe (mit Ständer)	mm	1465 (1565)
	Breite (mit Ständer)	mm	600 (655)
	Tiefe	mm	240
Wandstärke Gärraum		mm	60
Türöffnung Gärraum, lichte Weite	Einzeltür	mm	750 / 850 / 1050
	Doppeltür		1610 / 1810
Seitlicher Rammschutz in der Zelle (jeweils)		mm	15
Wasserzufluss (½" - Zuleitung)		l/min	2
Spannung (Frequenz)		V (Hz)	400 (50)
Steuerspannung		V	230
	Hygrostat	V	24
Bauseitige Absicherung		A	16
Anschlusswert		kW	6

Technische Änderungen vorbehalten 10/2024

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world