



AEROMAT

Klimagärzelle für
ideale Gebäckqualität

WACHTEL

since 1923



AEROMAT - Gärraum

Vielseitig und verlässlich mit hohen Ansprüchen an den Gärprozess

- Einfach bis vierfachbreite Standard- oder Durchschiebegäräume (max. 32 Stikkenwagen 600 mm x 1000 mm)
- Hochwertige und pflegeleichte Zellenfront aus gebürstetem Edelstahl
- 60 mm starke, 100% FCKW freie, PU-geschäumte Sandwich-Paneele
- Isolierte Gärraumdrehtüren aus Edelstahl mit rundumlaufender Türdichtung und Sichtfenster
- Energiesparende Beleuchtung mit Splitterschutz
- Solide Rammschutzleisten im Zelleninneren

Optional:

- Hygienische Ausführung der Decken- und Wandpaneele aus geschliffenem Edelstahl
- 60 mm starke Bodenkonstruktion für noch stabilere Gärprozesse bei hohem Hygienestandard
- Ideale Raumausnutzung durch zentimetergenaue Fertigung entsprechend der Maßangaben des Kunden

Adäquate Klimatisierungstechnik mit Klimakomfortsteuerung

- Gleichmäßige Klimatisierung hoher Raumvolumen durch moderne, kompakte Klimastandgeräte
- Perfekte und kontinuierliche Regelung von Feuchte und Temperatur durch professionellste Konditioniertechnik bei Ausführungen als AEROMAT-Sonderbau
- Komfortable Einstellung der Klimaparameter über die digitale Klimakomfortsteuerung in der Zellenfront

AEROMAT- Sonderbau

Strömungsoptimiertes Luftleitsystem DEWA für minimierte Luftverwirbelungen

- Drehzahl geregelter Luftstrom für eine prozessangepasste Luftführung bei geringen Luftgeschwindigkeiten
- Indirekte, gebäckschonende Luftleitung hinter Zwischendecke und Druckwand unter die Gärwagen

Leistungsstarke Beschwadungsanlage mit Nassdampferzeugung durch Frischwasser-Zerstäubung

- Maximierte und gleichmäßige Feuchtigkeitsaufnahme der Teiglinge
- Relative Luftfeuchtigkeit zwischen 40 - 99 % in kleinen Schritten einstellbar

Innovatives Hochleistungsheizregister in Flachausführung

- Präzise und kontrolliert gesteuertes Gärraumklima
- Ausführung mit Gegenkühlung für noch gleichmäßigere Gärergebnisse hoher Reproduzierbarkeit



| Technische Daten | | Einheit | Wert | |
|--|-----------|-----------|------------------|----|
| Max. Temperatur | | °C | 35 | |
| Max. rel. Luftfeuchtigkeit (Sonderbau) | | % | 95 (99) | |
| Höhe Klimastandgerät (mit Ständer) | | mm | 1465 (1565) | |
| Breite Klimastandgerät (mit Ständer) | | mm | 600 (655) | |
| Tiefe Klimastandgerät | | mm | 240 | |
| Wandstärke Gärraum | | mm | 60 | |
| Türöffnung Gärraum (lichte Weite) | Einzeltür | mm | 750 / 850 / 1050 | |
| | Doppeltür | | | |
| Seitlicher Rammschutz (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 | |

WACHTEL GmbH
Hans-Sachs-Straße 2-6
40721 Hilden | Germany
Phone +49 2103 490 40
info@wachtel.de
www.wachtel.de

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world