

# DER KLASSIKER

## SIEDEBACKGERÄT SERIE WW

HERVORRAGENDE  
SIEDEGEBÄCKQUALITÄT  
DURCH SCHONENDE  
WENDEVERFAHREN

Modell WW-GW 10



### GAREN

Garen der Hefengebäcke auf Kippträgeln wahlweise mit oder ohne Spezialfilzauflage. Gärschrankmodelle verfügen über einen integrierten sowie vollständig isolierten Gärraum einschließlich separat thermostat geregelter Heizung, Schwadenwanne und optimierter Luftzirkulation

### BESCHICKEN

Schonende Eingabe der gegarten Teiglinge durch einfaches Absetzen der Kippträger oberhalb der Fettwanne und leichtes Betätigen des Klappmechanismus. Zum schnellen Beschicken von Spritzkuchen oder Quarkbällchen kann ein Spritzgebäckbeschicker an der Fettwanne befestigt werden.



### BACKEN

Das Backen der Gebäcke kann wahlweise mit geöffnetem oder geschlossenem Klappdeckel erfolgen. Während des Backens wird die eingestellte Fetttemperatur durch den elektronischen Temperaturregler auf ein Grad genau geregelt.

### WENDEN

Alle Gebäcke werden gleichzeitig, schnell und bequem durch kurzes Anheben und leichtes Umlegen des Wendehebels schonend im eigenen Schwerpunkt gewendet.



### ENTNEHMEN

Anheben der Wendevorrichtung in die oberste Hebebeziehung, Entnahmevorrichtung zwischen Wendevorrichtung und Fettwanne bewegen und Gebäcke durch leichtes Betätigen des Wendehebels schonend auf die Entnahmevorrichtung absetzen. Entnahmevorrichtung mit den Gebäcken über das Abtropfblech zurückschieben.



### VERARBEITEN

Während des folgenden Backvorgangs können die Gebäcke von der Entnahmevorrichtung entnommen und weiterverarbeitet werden



### FETTREINIGUNG

Ein Fettfiltermodul zum schnellen Reinigen des Fettes kann in alle fahrbaren Geräte integriert werden. Durch tägliches Reinigen kann die Standzeit des Fettes deutlich verlängert werden. Das spart Fettkosten und erhöht die Qualität der Gebäcke.





## AUSFÜHRUNGEN

Tischmodelle  
WW-T

Standmodelle  
WW-S

Gärschrankmodelle  
WW-G

Gärwagenmodelle  
WW-GW

## GERÄTEGRÖSSEN

Geräte mit einer Fettwan-  
nengröße für 24, 36, 48  
und 60 Gebäcke sowie  
platzsparende Doppel-  
anlagen erhältlich

## AUSSTATTUNG

Jedes Gerät, komplett aus  
Edelstahl, ist mit einem  
Klappdeckel für die Fett-  
wanne, einer Hebe- sowie  
einer Wende- und Absetz-  
vorrichtung, einem wahlweise  
links oder rechts befestigten  
Abtropfblech mit Entnahme-  
vorrichtung und einem elek-  
tronischen Temperaturregler  
ausgestattet. Gärschrank-  
modelle sind zusätzlich mit  
10 Kipprögeln und Gär-  
wagenmodelle zusätzlich mit  
einem ausfahrbaren Gär-  
wagen ausgestattet.

## ZUBEHÖR gegen Aufpreis

Fettreinigungsmodul mit  
Fettaufnahmetank und  
Fettpumpe, Spritzkuchenma-  
schine mit Halterung, glatter  
Tauchkorb, Heberahmen,  
Gärwagen sowie Kipprögel  
wahlweise mit oder ohne  
Spezialfilzauflagen.

## TYPENÜBERSICHT

24 STÜCK

36 STÜCK

48 STÜCK

60 STÜCK

Tischmodell	WW-T 02	WW-T 05	WW-T 10	WW-T 20
Standmodell	-	WW-S 05	WW-S 10	WW-S 20
Gärschrankmodell	WW-G 02	WW-G 05	WW-G 10	WW-G20
Gärwagenmodell	-	WW-GW 05	WW-GW 10	WW-GW 20
Gärcontainer	C-02	C-05	C-10	C-20

## TECHNISCHE DATEN:

WW-G 02

WW-G 05

WW-G 10

WW-G 20

Kipprögelmaß	40 x 60 cm	58 x 58 cm	58 x 78 cm	58 x 98 cm
Stundenleistung ca.*	240 Stück	360 Stück	480 Stück	600 Stück
Breite geschlossen	1010 mm	1010 mm	1220 mm	1425 mm
Breite Arbeitsstellung	1635 mm	1635 mm	2035 mm	2420 mm
Höhe	1135 mm	1120 mm	1120 mm	1120 mm
Tiefe	600 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Heizung Fettwanne	4,5 kW	6,0 kW	7,5 kW	9,0 kW
Anschlußwert gesamt	5,3 kW	6,8 kW	8,3 kW	10,5 kW
Betriebsspannung	230/400 Volt			

\* bei 6 min. Backzeit

Technische Änderungen vorbehalten