

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 Hebeposition, 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