



== **HANDWERK IM FOKUS**

der neue **Klimaschrank** (Gärschrank) für vollen Geschmack

- == edles Design und intelligente Technik setzen Teig und Handwerk in Szene
- == Gärschrank als »Gäroptimierer« mit prozessgesteuertem Ablauf
- == gibt hochwertigen Teigen Zeit und Ruhe für Qualität, die man schmeckt



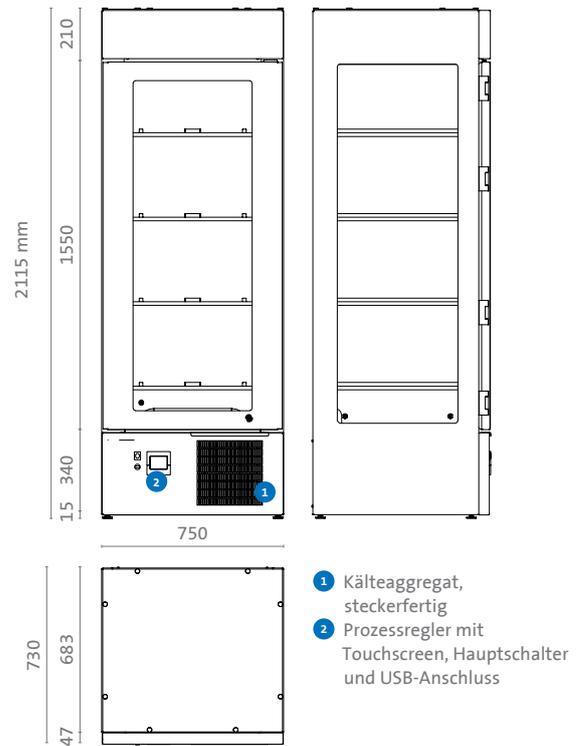
QUALITÄT SEHEN UND SCHMECKEN

TEIGRUHE ALS SCHLÜSSEL FÜR AROMA, KONSISTENZ UND FRISCHHALTUNG

Um echte Bäckerqualität für den Kunden sichtbar und erlebbar zu machen, haben wir einen Teig-Gärschrank entwickelt, der Handwerk und Geschmack effektiv in Szene setzt. Der Klimaschrank unterstützt den natürlichen und notwendigen Teiggärungsprozess, gibt den Teigen und Teiglingen dabei Raum für Lagerruhe und ermöglicht gleichzeitig Kunden einen Einblick in die Backstube und das traditionelle Bäckerhandwerk.

ECKDATEN UND AUSSTATTUNG

- »Gäroptimierer« mit prozessgesteuertem Ablauf (Kühlen + Feuchtigkeit + zusätzliche Heizfunktion)
- 1-türiges Modul: 750 x 2115 x 730 mm (B x H x T), Stellfüße (10 mm Verstellung)
- nutzbare Innenmaße: 550 x 1475 x 655 mm (B x H x T)
- Innen- und Außenkorpus in Edelstahl (1.4301) gebürstet
- Seitenwände und Rückwand in Glas (UV-abweisende Wärmeschutzverglasung)
- Glasdrehtür DIN links oder rechts in UV-abweisender Wärmeschutzverglasung (optional abschließbar)
- Glasdrehtür ohne Griff (keine aufragende Elemente) – zeitlose und moderne Optik und ebene Oberfläche
- Türkontaktschalter – beim Öffnen der Tür gehen die Lüfter automatisch aus
- Edelstahlkorpus und Tür optional mit Pulverbeschichtung nach RAL-Farbtabelle
- 4 LED-Lichtsäulen (warmweiß, ca. 3000 K), per Fernbedienung dimmbar
- individuelle Rasterverstellung für verschiedene Lagerformen und Teighöhen
- vier verstellbare Regalböden als Grundausstattung – weitere optional erhältlich
- Umluftverdampfer im Kopfteil; direkter Zugang über Revisionsblenden (oben/Frontseite) für Reinigung und Wartung
- Anschluss an externe Kälteanlage oder steckerfertig
- Temperaturbereich: +2 °C bis +30 °C
- Ultraschall-Kaltnebelbefeuchter (50 % bis 100 % rel. LF) mit Umkehr-Osmose-Anlage (Wasserfilter)
- Kälteleistung mindestens 640 W bei VT -15 °C (max. 32 °C Umgebungstemperatur), Kältemittel R454C
- Filtervlies vor dem Aggregat – schützt den Verflüssiger/Befeuchter vor Verschmutzungen (z. B. Mehlstaub)
- Spannung: 230 V/50 Hz/16 A



DAS BESONDERE PLUS AUSSTATTUNG ALS »GÄROPTIMIERER«

- Komfortsteuerung für prozessgesteuerten Ablauf
 - mit Multifunktionsdisplay (Touch) zur Visualisierung der Prozesse
 - zusätzliche Heizfunktion zur Unterstützung des Teiggärungsprozesses (+2 °C bis +30 °C)
 - frontseitig spritzwassergeschützt (IP 65)
 - programmierbare Parameter für optimale Teiggärung
 - inkl. Ethernet-Schnittstelle für Vernetzung (Datenaufzeichnung nach HACCP)
- mobile Steuerung (Tablet / Smartphone) mit individuell hinterlegten Programmen (web-basiert) möglich

HAGOLA-PRODUKTDATENBANK



Nutzen Sie auch unsere [neue Produktdatenbank](https://pdb.hagola.de/) (https://pdb.hagola.de/) – hier finden Sie ausführliche Produktinformationen (Bildmaterial, Ausschreibungstexte und PDF-Zeichnungen). Als Fachhändler haben Sie zusätzlich Zugriff auf CAD-Daten und aktuelle Listenpreise.



DAS IST DIE IDEE – SICHTBARMACHEN VON TRADITION UND HANDWERK

Ein handgemachtes Brot ist das Ergebnis von Handwerkskunst und traditionsreichem Wissen. Die Teigruhe beeinflusst Aroma und Konsistenz des Brotes. Um sich von industriellen Bäckereien abzuheben, zeigt der Klimaschrank zur Teiggärung genau diesen wichtigen Herstellungsprozess und macht gleichzeitig Appetit auf gutes Brot.



- 1 Visualisierung Prozess-Steuerung
- 2 Luftbefeuchtung
- 3 verschiedene Lagermöglichkeiten
- 4 hochwertige Holzrollen

Ihre **HAGOLA**-Vorteile

- :: **kompetente** Beratung im Innen- und Außendienst
- :: **2-jährige Herstellergarantie** auf Material, Arbeitsstunden und Fahrtkosten
- :: **ISO-zertifiziert** nach DIN EN ISO 9001 – höchste Qualität garantiert!
- :: **jährliche** Produktseminare und Schulungen
- :: **Beste Rohstoffe** – wir setzen auf Markenprodukte.
- :: **wöchentliche, verpackungsfreie Anlieferung** mit dem HAGOLA-Tourendienst
- :: **Servicepartner-Netz** inkl. Service-Hotline – 24 Stunden für Sie erreichbar:
Telefon +49 4444 201120
- :: **Alles aus einer Hand** – entdecken Sie unsere Vielfalt!

:: **Kühltheken**

:: **Showcases**

:: **Metzgertheken**

:: **Cocktail-Stationen**

:: **Frischwaren-Theken**

:: **Warmausgabe**

:: **mobile Theken**

:: **Kühlwannen**

:: **Klimaschränke**



HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG
Hagolastraße 2 · 49424 Goldenstedt · Germany
Telefon: +49 4444 201-0 · Fax: +49 4444 201-111
info@hagola.de · www.hagola.de · f @

Technische Änderungen vorbehalten.

Beratung | Verkauf | Service