

**DEBAG**

Ladenbackofen

GALA 35

Unser Kleinster -
ideal für schnelle Snacks.



So klein.
So einfach.
So gut.

GLOBAL BAKING
TECHNOLOGY

Klein, aber oho: Der GALA 35 ist unser kompaktestes Modell und ermöglicht perfekte Backergebnisse auf kleinstem Raum. Er fügt sich problemlos überall ein, da er für den Betrieb lediglich eine normale Steckdose benötigt. Das macht ihn zum idealen Helfer für Tankstellen, Bistros, Cafés, Metzgereien sowie Hotels und Pensionen.

www.debag.com

FÜR JEDEN BEDARF
DIE PASSENDE LÖSUNG:

-  Bäckerhandwerk
-  Lebensmitteleinzelhandel
-  Gastronomie



GALA 35 Highlights

8 GUTE GRÜNDE FÜR DEN GALA 35



- **edle Optik**
durch schwarze Tableauperfläche aus Glas
- **Festwasseranschluss oder praktische Tankvariante**
- **automatischer Lüfterstopp bei Türöffnung**
- **kinderleichte Bedienung**
Pro-Steuerung mit 99 Programmen und optionaler Bedienfreigabe oder manuelle Steuerung
- **serienmäßiger USB-Anschluss**
- **Ofenvernetzung via FilialNet**
- **einfache Reinigung**
durch abgerundete Ecken der Backkammer sowie herausnehmbare Backblecheinhängen
- **steckerfertige Auslieferung**
230 V – für höchst flexiblen Einsatz

Steuerungen

- **Manuelle Steuerung**
- **Programmsteuerung**

Produktbeschreibung Technische Daten



Modell	GALA 35	GALA 35 & UG**
Außenmaße (B × T × H) ohne Haube	608 x 761 x 522 mm	608 x 761 x 1624 mm
Gewicht ohne Haube (ohne Belegung)	60 kg	130 kg
Außenmaße (B × T × H) mit Haube*	608 x 768 x 672 mm	608 x 768 x 1774 mm
Gewicht mit Haube* (ohne Belegung)	85 kg	155 kg
Backfläche	0,46 m ²	0,46 m ²
Blechanzahl	3	3
Blechmaß	350 × 440 mm	350 × 440 mm
Elektroanschluss	ca. 3,2 kW, Schukostecker	ca. 3,2 kW, Schukostecker
Ausstattung	Radiallüfterbeschwädung, Festwasseranschluss oder Wassertank	
Material	Ofenfront und Verkleidung aus Edelstahl geschliffen, Doppelglastür aus hitzebeständigem Sicherheitsglas	

* Mit Abdampfcondensator (ADK) ** Untergestell

Bei Abweichungen gelten immer die Werte auf Typenschild oder Ofenmaßblatt. Die Maße und Anschlusswerte der hier nicht aufgeführten Ofenvarianten (Typ B, kundenspezifische Sondermodelle etc.) entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Ofenmaßblatt. Technische Änderungen vorbehalten!