

**DEBAG**

Gärunterbrecher-Vollautomat

GUVIndividuell geplant
für effiziente Kühlung.

So viel Zeit muss
rein - lässt Teig und
Geschmack perfekt
reifen

GLOBAL BAKING
TECHNOLOGY

Unsere Gärunterbrecher-
Vollautomaten werden
speziell für Ihren Anwendungsfall
konzipiert – mit dem kleinsten
Zellenrastermaß von nur 100 mm.
Die innovativen KLIMA-TOUCH- und
KLIMA-Programmsteuerungen sorgen
jederzeit für ein optimal angepasstes
Klima!

www.debag.comFÜR JEDEN BEDARF
DIE PASSENDE LÖSUNG:

-  Bäckerhandwerk
-  Lebensmitteleinzelhandel
-  Gastronomie

Gärunterbrecher-Vollautomat GUV

Highlights

5 GUTE GRÜNDE FÜR DEN GUV

- alle bekannten Langzeitführungsverfahren nutzbar
- Zellenkörper aus hochisolierenden PU-Zellenelementen
- mit Rastermaß 100 mm für jeden Aufstellraum individuell anpassbar
- CNS-Bodenwanne
- selbstschließende Türen

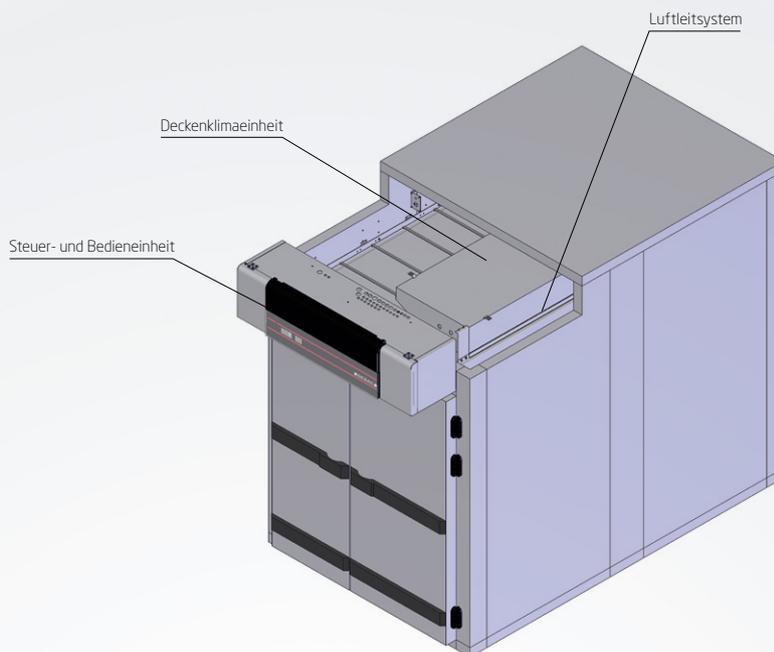


Steuerungen

- KLIMA-Programmsteuerung
- KLIMA-TOUCH-Steuerung



Produktbeschreibung Technische Daten



Modell	GUV 1.2 L	GUV 2.4 LM	GUV 2.6 L
Außenmaße (B × T × H)	1000 × 2000 × 2470 mm	1800 × 2400 × 2470 mm	1800 × 2800 × 2470 mm
lichtes Türmaß (B × H)	750 × 1900 mm	1500 × 1900 mm	1500 × 1900 mm
Fassungsvermögen 580 × 780	2 Stikkenwagen	4 Stikkenwagen	6 Stikkenwagen
Fassungsvermögen 580 × 980	1 Stikkenwagen	4 Stikkenwagen	4 Stikkenwagen
Fassungsvermögen Hubschragen	-	2	2
Isolationsstärke	75 oder 100 mm	75 oder 100 mm	75 oder 100 mm
Temperaturbereich	-18/+45 °C	-18/+45 °C	-18/+45 °C
K-Wert	0,26 oder 0,19 K (W/m²K)	0,26 oder 0,19 K (W/m²K)	0,26 oder 0,19 K (W/m²K)
Elektroanschluss	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz

Bei Abweichungen gelten immer die Werte auf Typenschild oder Technischem Datenblatt. Die Maße und Anschlusswerte der hier nicht aufgeführten Varianten (kundenspezifische Sondermaße etc.) entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Technischen Datenblatt. Technische Änderungen vorbehalten!