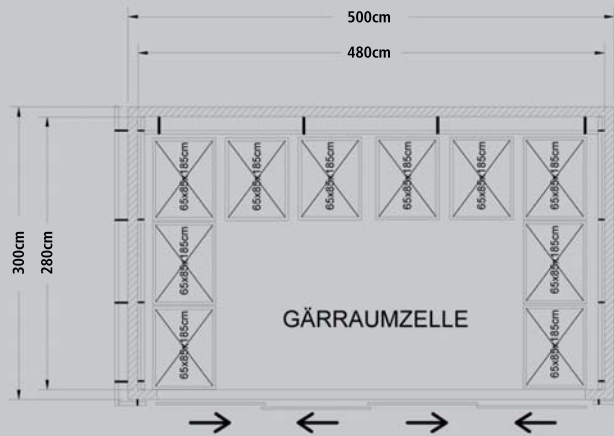


G ä r e n
mit Befeuchtung +20 / +40 °C

GÄR



Gärraum

GÄR 6.3

Die gleichmäßige Entwicklung der Teiglinge in der Gärphase ist entscheidend für die Qualität der Backware. Fehler im Gärprozess sind im Ofen nicht mehr zu kompensieren und wirken sich negativ auf die Qualität des Endprodukts aus. Die Gärphase ist entscheidend für das Volumen, die Oberflächencharakteristik und die letztendliche Geschmacksentwicklung der Produkte. Dabei spielt die Gleichmäßigkeit der Klimabedingungen im Gärraum eine wesentliche Rolle.

Temperatur, rel. Luftfeuchtigkeit und Luftgeschwindigkeit müssen im gesamten Gärraum exakt geregelt werden, um die komplette Produktionscharge perfekt und gleichmäßig gegart für den Backprozess zur Verfügung zu stellen.

- Zelle komplett in Edelstahl
- 100% FCKW-freie PUR-Isolierung
- Mit / ohne Gegenkühlung
- Einsatz externer Dampfbefeuchter
- Spezielles Luftleitsystem
- MUNZ Cooltouch® Computersteuerung

**Qualität seit über
25 Jahren**



Externe Dampferzeugung sorgt für hygienisch reinen Dampf



CHACON
MUNZ
Kälte & Klimatechnik

Burgweg 14 D-74360 Ilsfeld-Auenstein
fon: (0 70 62) 9 50 40 fax: (0 70 62) 9 50 46
<http://www.munz.de>