Manuelle Steuerung
Ideal für echte Backprofis

Die funktionale Steuerung eignet sich für Anwender mit backtechnischem Fachwissen. Die Backparameter werden manuell eingestellt und können noch während des Backvorgangs angepasst werden.

- funktional und übersichtlich
- einfache Bedienung über elektromechanische Schaltelemente
- ohne Vernetzung, ohne USB-Anschluss

Programmsteuerung
Ganz bequem alle Prozesse im Blick

Mit der Programmsteuerung haben Sie jederzeit alle Prozesse im Blick. Der integrierte Ereignisspeicher unterstützt Sie beim Auswerten Ihrer Backprozessdaten.

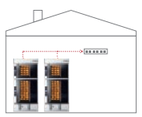
- bis zu 99 Programmplätze
- Ofenvernetzung und Fernwartung via FilialNet
- USB-Anschluss

Mit FilialNet alle Prozesse im Blick

Die Ofenvernetzungssoftware FilialNet kann unbegrenzt viele Öfen miteinander vernetzen und ermöglicht eine komfortable und übersichtliche Backprogrammverwaltung. Innerhalb des Filialnetzes haben Sie alle Backprozesse im Blick. Die angeschlossenen Öfen können jederzeit und von überall aus gesteuert werden.

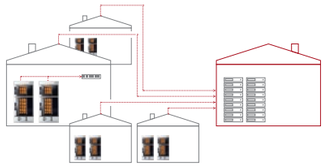
So funktioniert FilialNet:

1. Vernetzung innerhalb der Filiale



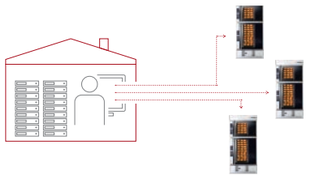
Innerhalb der Filiale können beliebig viele Anlagen miteinander verbunden werden.

2. Vernetzung mit der Zentrale



Über das Internet oder über VPN-Tunnel werden die jeweiligen Filialnetzwerke mit der Zentrale verbunden.

3. Alle Anlagen können von einer zentralen Stelle aus betreut werden



In der Zentrale: Vom Büro aus können Sie ganz bequem mit allen angeschlossenen Öfen und Anlagen in den Backstuben/ Filialen interagieren.

Stand: Januar 2018 | Bildquellen: Jürgen Jeibmann Photographik, stock.adobe.com: © luckybusiness, © Viktor

Ladenbackofen
GALA 40

Der Alleskönner
für die Gastronomie

DEBAG
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH ■ Dresdener Str. 88 ■ D-02625 Bautzen ■ Telefon: +49 (0)3591-3600 ■ www.debag.com ■ E-Mail: info@debag.com

GALA 40

Mit 99 Programmen jeder Aufgabe gewachsen

Der GALA 40 ist der perfekte Ladenbackofen für die Systemgastronomie und den Außer-Haus-Markt. Durch seine anwenderfreundliche Bedienung und die robuste Technik hält der Ofen selbst den stärksten Belastungen im Non-Stop-Dauerbetrieb mühelos stand. Die Quick-Clean-Oberfläche sorgt dafür, dass sich die Backkammer auch bei starken Verschmutzungen einfach reinigen lässt.

Hocheffizient ist der GALA 40 durch seinen geringen Stromverbrauch und die kompakte Bauweise. Ofenfrische Snacks und Backwaren rund um die Uhr gelingen Ihnen im Handumdrehen. So können Sie Ihre Angebote für den Außer-Haus-Markt erfolgreich ausbauen.

kinderleichte Bedienung
manuelle Steuerung oder Programmsteuerung

einfache Reinigung
durch Quick-Clean-Oberfläche

edle Optik
durch schwarze Tableauoberfläche aus Glas

hohe Energieeffizienz
Tür mit Doppelverglasung und Thermobeschichtung, doppelte Isolierung der Backkammer

Blechmaß 400 × 600 mm
(max. Blechanzahl: 5)

automatischer Lüfterstopp
bei Türöffnung

USB-Anschluss

Ofenvernetzung via FilialNet

Wahlweise mit

- Festwasseranschluss
- integriertem Wassertank

Variantenvielfalt

für noch mehr Snackgeschäft!

GALA 40 – als Doppelstation

- besteht aus 2 Öfen mit je 5 Blechen
- jeder Ofen ist separat steuerbar

GALA 40 – mit Gärschrank

und Untergestellen in verschiedenen Ausführungen

Technische Daten

Effizient in jeder Hinsicht:
Spart Platz und Kosten

MODELL	GALA 40	GALA 40 & UG**
Außenmaße (B × H × T) ohne Haube:	815 × 700 × 952 mm	815 × 1.800 × 995 mm
Gewicht ohne Haube (ohne Belegung):	115 kg	175 kg
Außenmaße (B × H × T) mit Haube:*	815 × 896 × 1.000 mm	815 × 2.000 × 1.000 mm
Gewicht mit Haube (ohne Belegung):*	155 kg	215 kg
Backfläche:	1,2 m²	1,2 m²
Blechanzahl (max.):	5	5
Blechmaß:	400 × 600 mm	400 × 600 mm
Elektroanschluss:	7,5 kW	7,5 kW
Kondensatablauf:	3/4"-Schlauch	3/4"-Schlauch
Wasseranschluss:	R 3/4" 300–600 kPa 1–3 °dH	R 3/4" 300–600 kPa 1–3 °dH
Ausstattung:	Radiallüfterbeschwadung, Festwasseranschluss oder integrierter Wassertank Optional: Abwassertank	
Material:	Ofenfront und Verkleidung aus geschliffenem Edelstahl, Doppelglastür aus hitzebeständigem Sicherheitsglas	

* mit Abdampfkondensator (ADK) ** UG = Untergestell

Bei Abweichungen gelten immer die Werte auf Typenschild oder Ofenmaßblatt. Die Maße und Anschlusswerte der hier nicht aufgeführten Ofenvarianten entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Ofenmaßblatt. Technische Änderungen vorbehalten. Abbildungen nicht maßstabsgetreu.

Nur bei DEBAG: lebenslange Garantie auf die Backkammer!*

Wir stehen für Qualität »made in Germany«, langlebige Technik und besten Service.

* Bei Einhaltung und Nutzung der vorgeschriebenen DEBAG-Reinigungsmittel und -Pflegeanleitungen für die Backkammer Ihres DECON-, DILA- und GALA-Ladenbackofens.

AUF DIE BACKKAMMER
DEBAG
LIFETIME GARANTIE
DAS HERZ DES OFENS