



# FERMATIC Q4

---

Alltid färskt med Dough On Demand



SVEBA  DAHLEN

# FERMATIC Q4 - FRYSS/KYL/JÄS

Fermatic Q4 är utvecklad för att möta morgondagens krav när det gäller frys/jäs, kyl/jäs och jässkåp. Det innefattar bland annat låg energiförbrukning, bättre smak på produkten och Dough On Demand.

I Fermatic Q4 finns den senaste kyl- och jästekniken som låter degen sakta jäsa färdigt under extremt noggranna klimatförhållanden. Processen ger det färdiga brödet mer arom och bättre smak jämfört med deg som jäser på kortare tid.

Kyl- och jäsprocessen hanteras av en kontrollpanel som försäkrar att produkterna har jäst färdigt exakt den tid som specifi-

cerats. Jässkåpet har låg energiförbrukning med ett flertal unika strömsparfunktioner, samt Dough On Demand. Dough On Demand innebär att den färdigjästa degen kan förvaras och successivt bakas av under upp till 10 timmar. Därmed blir arbetsdagen mer flexibel och färskt bröd kan bakas av när så önskas. Dough On Demand-funktionen finns endast i frys/jäs och kyl/jäs-varianten.



# FAKTA

## TEKNISK DATA

	MODELL BREDD X DJUP	DEGVIKT	ANTAL FLÄKTAR	UPPVÄRM- NINGSEFFEKT HIJ/HIK/HIF	KYLEFFEKT* HIK KYL/JÄS	KYLEFFEKT** HIF FRYS/JÄS
<b>A</b>	1 000 x 1 000 mm	30 kg	1	2 kW	1.2 kW	1.1 kW
	1 000 x 1 200 mm	30 kg	1	2 kW	1.2 kW	1.3 kW
	1 000 x 1 600 mm	60 kg	1	4 kW	1.9 kW	1.4 kW
	1 000 x 2 000 mm	90 kg	1	4 kW	1.9 kW	1.4 kW
<b>B</b>	1 600 x 1 000 mm	60 kg	2	4 kW	1.9 kW	2.4 kW
	1 600 x 1 200 mm	60 kg	2	4 kW	1.9 kW	2.4 kW
	1 600 x 1 600 mm	120 kg	2	6 kW	3.7 kW	2.7 kW
<b>C</b>	1 800 x 1 000 mm	90 kg	2	4 kW	2.7 kW	2.7 kW
	1 800 x 1 200 mm	90 kg	2	4 kW	2.7 kW	2.7 kW
	1 800 x 1 600 mm	180 kg	2	6 kW	4.1 kW	2.3 kW
	1 800 x 2 200 mm	180 kg	3	8 kW	4.7 kW	4.2 kW
	1 800 x 2 800 mm	360 kg	3	10 kW	5.4 kW	4.2 kW
<b>D</b>	2 000 x 1 600 mm	180 kg	3	8 kW	4.7 kW	4.2 kW
	2 000 x 2 400 mm	270 kg	3	10 kW	5.4 kW	4.2 kW

Angiven degvikt är den mängd deg som kyleffekterna för frys respektive kyl är beräknade för (30 kg/stick).

Fermatic Q4 med en bredd på 1 000 mm har en dörr.

Fermatic Q4 med bredderna 1 600, 1 800 and 2 000 mm har två dörrar.

\* Rekommenderad effekt

\*\* Isolerat och uppvärmt golv är standard för frys/jäs.



**HIJ**

= Jässkåp för vila och jäsning



**HIK**

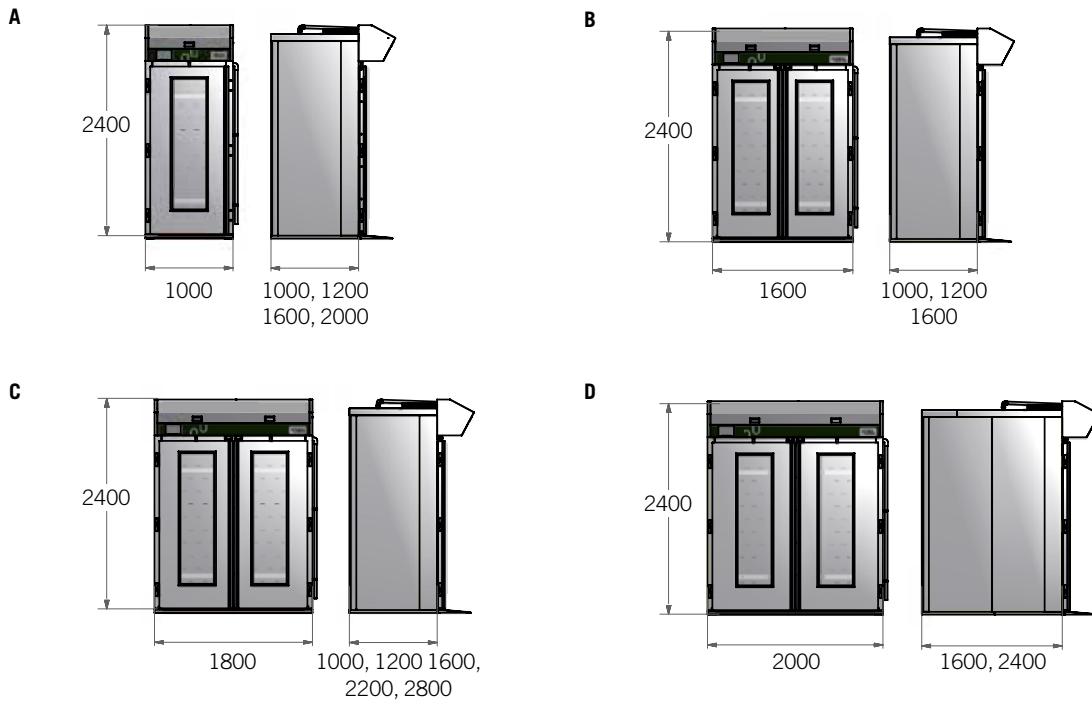
= Kyl- och jässkåp för kylning och jäsning



**HIF**

= Frys- och jässkåp för frysning och jäsning

# SKISSER OCH MÅTT



## ANTAL STICK, MAX. STICKSTORLEK

	MODELL BREDD X DJUP	510 X 600	700 X 550	760 X 535	800 X 660	1040 X 760
<b>A</b>	1 000 x 1 000 mm	1	1	1	–	–
	1 000 x 1 200 mm	1	1	1	1	–
	1 000 x 1 600 mm	2	2	2	1	1
	1 000 x 2 000 mm	3	3	3	2	1
<b>B</b>	1 600 x 1 000 mm	2	2	2	1	1
	1 600 x 1 200 mm	2	2	2	2	1
	1 600 x 1 600 mm	4	4	3	2	1
<b>C</b>	1 800 x 1 000 mm	3	2	2	1	1
	1 800 x 1 200 mm	3	2	2	2	1
	1 800 x 1 600 mm	6	4	4	2	2
	1 800 x 2 200 mm	9	6	6	4	3
	1 800 x 2 800 mm	12	8	8	6	4
<b>D</b>	2 000 x 1 600 mm	6	5	5	4	2
	2 000 x 2 400 mm	9	9	8	6	4

Max stickhöjd: 1 900 mm

# INFORMATION

Fermatic Q4 finns i tre utföranden; jäs, kyl/jäs och frys/jäs, och varje version finns i 14 standardstorlekar. Fermatic Q4 jässkåp byggs i ett modulsystem som gör installationen snabb och enkel. Klimatanläggningen har mycket stor kapacitet för både fukt och värme och en väl tilltagen isolering (80 mm) som håller värmen och kylan på plats.

I skåpet styrs alla processer med automatik, vilket ger maximal användarvänlighet. Öppnas dörrarna över 90 grader står de kvar i öppet läge, medan de går igen automatiskt om något hämtas snabbt ur skåpet. Genom att trycka till dörrarna sluts de helt och då startas processen. Fermatic Q4 gör jobbet även om inte personalen är på plats, vilket sparar både tid och pengar (ej tillgängligt för jässkåp).

Vi arbetar med certifiering av våra produkter och Fermatic är CE-märkt.



- 01** Både tids- och arbetsbesparande.  
*Om jässkåpet laddas dagen före är jäsprocessen avklarad när personalen kommer till jobbet.*
- 02** På frys/jäs och kyl/jäs använder Fermatic Q4 både värme och kyla när det behövs, vilket innebär att temperaturen kontrolleras oberoende av den utvändiga temperaturen.  
*Det är alltså möjligt att jäsa i t ex 15°C temperatur, även om rumstemperaturen är 40°C.*
- 03** Fermatic Q4 är utvecklad för att möta morgondagens krav när det gäller teknik inom frysning/kylning/jäsning och Dough On Demand.  
*Med långsam jäsning får degen en bättre mognadsprocess, vilket ger mer smak och bättre färg.*
- 04** Dough On Demand jäser färdigt degen under lång tid vid låg temperatur, för att därefter kyla ned och bevara den.  
*Den färdigjasta degen kan bevaras upp till 10 timmar. Degämnen plockas därefter ut och bakas av när som helst, i takt med behov i butik.*
- 05** Försovningsfunktion – vid händelse att användaren försover sig, kyller Fermatic Q4 åter ner de färdigjasta produkterna automatiskt.  
*Minskar risken för överjäsning.*
- 06** Kontrollpanelen styr alla processer i skåpet och försäkrar att degen skyddas mot uttorkning och att den hanteras så varsamt som möjligt.  
*Ger bagaren större frihet och möjlighet att påverka tider och inställningar för att passa den egna arbetsdagen och arbetstempot.*
- 07** Stabil och modulbyggd stomme.  
*Kompakt och stabil skåpdesign – enkelt att installera.*
- 08** Effektiv 80 mm polyuretanisolering i slutna block.  
*Håller kylan/värmen på plats i skåpet och reducerar energikonsumtionen drastiskt.*
- 09** Välisolerat, bultat golv i kraftig 3 mm rostfri plåt (tillval).  
*Skonar lokalens golv mot slitage, sänker energiåtgången ytterligare och minimerar kondens på golvet, vilket gör det lättare att hålla rent.*
- 10** Frys/jäs-skåpet har elektriska värmeslingor i golvet som standard.  
*Motverkar frysskador och håller golvet torrt och fritt från kondensvatten.*



# INFORMATION

## GOLV

Låg inkörsramp och lågt golv gör det lätt att rulla i och ur stickvagnarna. Fermatic Q4 HIF (Frys/Jäs) är som standard utrustad med värmegolv (tillval för HIK Kyl/Jäs och HIJ Jäs).



## PEKSKÄRM

Fermatic Q4 har menyer för Dough On Demand, automatisk drift och manuell drift. Viktiga funktioner som fukt, temperatur, kyla och fläkthastighet styrs av önskemål och behov. Skärmstorlek: 7 tum.



## BEHOVSSTYRDA FLÄKTAR

För att processa degen så skonsamt som möjligt är fläktarna varvtalsreglerade och behovsstyrda. Inte mer luft än nödvändigt cirkuleras. Funktioner som kyla, värme och fukt styr fläktarna i varje programfas och ger precis rätt varvtal till fläkten. Värme och fukt är pulsstyrda för att underlätta den noggranna klimatstyrningen. Styrningen ger också mer energieffektiva och tystare skåp.



## DÖRRAR

De självstängande dörrarna är försedda med gångjärn i hög kvalitet, samt välisolerat, härdat glas. Sensorer på dörrarna startar/stoppar jäsprogrammet, tändar belysningen och stannar fläktarna när dörrarna är öppna – allt för att skona degen, minska energiförbrukningen och göra arbetsmiljön så bra som möjligt.



## SPECIALDESIGNAD LUFTFÖRDELNINGSKANAL

En specialutvecklad luftfördelningskanal i skåpets bakre vägg fördelar luften mycket effektivt. Fördelarna är en skonsam, jämnare luftfördelning med både fallande och stigande luft.



## KOMPRESSOR

I Fermatic Q4 HIK Kyl/Jäs och HIF Frys/Jäs ingår processor. Kräver specialistinstallatör för kyla vid installation. Kompressorn placeras max 10 meter från skåpet.

## TEMPERATUR OCH FUKT

Fermatic Q4 HIJ: Omgivningstemperatur till +59°C.  
Fermatic Q4 HIK: -2 till +59°C. Fermatic HIF: -18 till +59°C.  
Fukt: Luftfuktighet upp till 99%.  
Nedkylningstiden för ett tomt skåp är för ett Kyl ca 30 min (-3°C) och ett Frys ca 45 min (-18°C).

# INFORMATION

## KONTROLLPANEL

Bildexempel på pekskärmen:



Grundläge



Manuell jäsning



Dough On Demand



Frys-jäs

# TILLVAL

## SOLIDA DÖRRAR UTAN GLASRUTA.

Dörrar av rostfritt stål.

## INGEN BELYSNING

Utförande utan inre belysning.

## TUNNELUTFÖRANDE

Fermatic Q4 kan levereras i ett tunnelutförande som ger effektiv hantering av många stick. Tunneljäsrummet laddas från ena sidan och lastas ur från den andra. Modulutförandet gör det enkelt att anpassa längden på jäsrummet efter önskemål.

## SPECIALANPASSAD STORLEK

Anpassad storlek vid begäran.

## ALTERNATIVT KÖLDMEDIUM 1

Fermatic Q4 kan levereras med en enhet för CO<sub>2</sub>-köldmedium (standardköldmedium är R404a).

## ALTERNATIVT KÖLDMEDIUM 2

Fermatic Q4 kan även levereras för glykol. Ett bra alternativ för bagerier med egen centralkylning.

## DRÄNERING BAK

Dränering på höger sida är standard.

## ISOLERAT GOLV

Isolerat golv finns som tillval på HIJ Jäs och HIK Kyl/Jäs.

## ISOLERAT VÄRMEGOLV

Isolerat värmegolv finns som tillval på HIJ Jäs och HIK Kyl/Jäs (standard på HIF Frys/Jäs).



## *Better baking business*

Vi har inte blivit den ledande aktören i Norden genom att enbart leverera högkvalitativa produkter. Vi har blivit det för att vi har ett unikt helhetskoncept och för att vi har effektiva och innovativa lösningar för allt från mindre bagerier till stora industribagerier. Lösningar som gör att bakningen resulterar i affärer. Better baking business.