



FERMATIC Q4

Immer Frische mit dem „Teig-bei-Bedarf“-Prozess



SVEBA  DAHLEN

FERMATIC Q4 – GEFRIERSCHRANK, GÄRUNTERBRECHER, GÄRRaum

Der Fermatic Q4 wurde entwickelt, um die zukünftigen Technologieanforderungen im Hinblick auf Gefrieren-Gärung/Gärunterbrechung-Gärung und Standardgärung zu erfüllen. Seine Vorteile sind geringer Energieverbrauch, besseres Produktaroma und Teig auf Nachfrage.

Der Fermatic Q4 ist mit den neusten Kühl- und Gärtechnologien ausgestattet, die den Teig in einem sorgfältig kontrollierten Klima langsam reifen lassen. Im Vergleich zu kürzeren Gärvorgängen verleiht dieser Prozess dem fertigen Brot mehr Aroma und einen besseren Geschmack.

Die Kühl- und Gärprozesse laufen computergesteuert ab. So wird sichergestellt, dass das Backgut zum gewünschten Zeitpunkt die optimale Gärreife erreicht hat. Der Gärraum besitzt einen geringen Energieverbrauch

mit einer Reihe von einzigartigen Energiesparfunktionen.

Der Gärraum verfügt ausserdem über die Dough-on-Demand-Funktion, bei der der backfertige Teig über 10 Stunden lang aufbewahrt werden und nach Bedarf gebacken werden kann. Dies bietet größere Flexibilität während des Arbeitstags und bedeutet, dass frisches Brot bei Bedarf gebacken werden kann. Die Dough-on-Demand-Funktion ist nur verfügbar in den Gefrierschrank-Gärraum- und Gärunterbrecher-Gärraum-Varianten.



FAKTEN

TECHNISCHE DATEN

| | MODELL BREITE X TIEFE | TEIGGEWICHT | ANZAHL VEN- TILATOREN | HEIZLEISTUNG HIJ/HIK/HIF | KÜHLEISTUNG* HIK GÄRUNTER- BRECHER- GÄRRaum | KÜHLEISTUNG** HIK GEFRIER- SCHRANK- GÄRRaum |
|----------|-----------------------|-------------|--------------------------|-----------------------------|--|--|
| A | 1000 x 1000 mm | 30 kg | 1 | 2 kW | 1,2 kW | 1,1 kW |
| | 1000 x 1200 mm | 30 kg | 1 | 2 kW | 1,2 kW | 1,3 kW |
| | 1000 x 1600 mm | 60 kg | 1 | 4 kW | 1,9 kW | 1,4 kW |
| | 1000 x 2000 mm | 90 kg | 1 | 4 kW | 1,9 kW | 1,4 kW |
| B | 1600 x 1000 mm | 60 kg | 2 | 4 kW | 1,9 kW | 2,4 kW |
| | 1600 x 1200 mm | 60 kg | 2 | 4 kW | 1,9 kW | 2,4 kW |
| | 1600 x 1600 mm | 120 kg | 2 | 6 kW | 3,7 kW | 2,7 kW |
| C | 1800 x 1000 mm | 90 kg | 2 | 4 kW | 2,7 kW | 2,7 kW |
| | 1800 x 1200 mm | 90 kg | 2 | 4 kW | 2,7 kW | 2,7 kW |
| | 1800 x 1600 mm | 180 kg | 2 | 6 kW | 4,1 kW | 2,3 kW |
| | 1800 x 2200 mm | 180 kg | 3 | 8 kW | 4,7 kW | 4,2 kW |
| | 1800 x 2800 mm | 360 kg | 3 | 10 kW | 5,4 kW | 4,2 kW |
| D | 2000 x 1600 mm | 180 kg | 3 | 8 kW | 4,7 kW | 4,2 kW |
| | 2000 x 2400 mm | 270 kg | 3 | 10 kW | 5,4 kW | 4,2 kW |

Das angegebene Teiggewicht gibt die Teigmenge an, auf die die Kühlleistung des Gefrierraums/Gärunterbrechers ausgelegt ist (30 kg pro Wagen).

Der Fermatic Q4 mit einer Breite von 1.000 mm verfügt über eine Tür.

Der Fermatic Q4 in den Breiten 1.600, 1.800 und 2.000 mm verfügt über zwei Türen.

* Empfohlene Leistung

** Ein isolierter und beheizter Boden ist beim Gefrierschrank-Gärraum standardmäßig enthalten.



HIJ

= Gärschrank – Gären



HIK

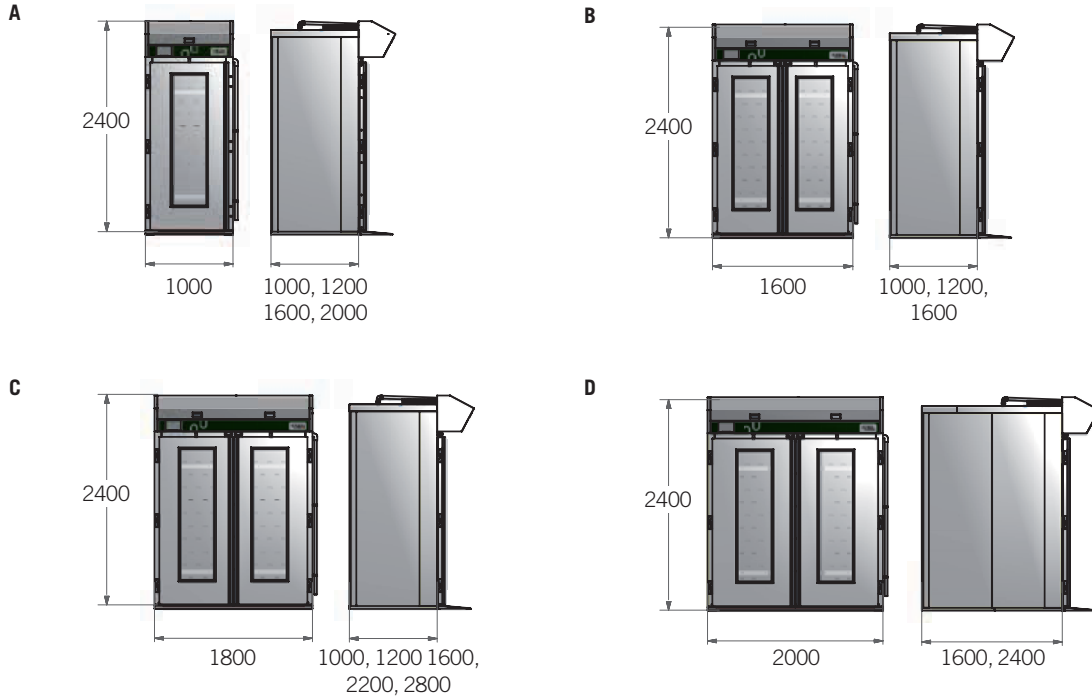
= Kühl-Gärraum – Kühlen und Gären



HIF

= Gefrierschrank-Gärraum – Einfrieren und Gären

ZEICHNUNGEN UND ABMESSUNGEN



ANZAHL BACKBLECHE, MAX. BACKBLECHGRÖSSE

| MODELL BREITE X TIEFE | 510 X 600 | 700 X 550 | 760 X 535 | 800 X 660 | 1040 X 760 |
|-------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|
| A 1000 x 1000 mm | 1 | 1 | 1 | – | – |
| 1000 x 1200 mm | 1 | 1 | 1 | 1 | – |
| 1000 x 1600 mm | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 |
| 1000 x 2000 mm | 3 | 3 | 3 | 2 | 1 |
| B 1600 x 1000 mm | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 |
| 1600 x 1200 mm | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 |
| 1600 x 1600 mm | 4 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| C 1800 x 1000 mm | 3 | 2 | 2 | 1 | 1 |
| 1800 x 1200 mm | 3 | 2 | 2 | 2 | 1 |
| 1800 x 1600 mm | 6 | 4 | 4 | 2 | 2 |
| 1800 x 2200 mm | 9 | 6 | 6 | 4 | 3 |
| 1800 x 2800 mm | 12 | 8 | 8 | 6 | 4 |
| D 2000 x 1600 mm | 6 | 5 | 5 | 4 | 2 |
| 2000 x 2400 mm | 9 | 9 | 8 | 6 | 4 |

Max. Wagenhöhe: 1900 mm

INFORMATION

Der Fermatic Q4 ist in drei Varianten erhältlich – Gärraum, Gärunterbrecher-Gärraum und Gefrierschrank-Gärraum. Jede Ausführung wird in 14 Standardgrößen angeboten. Der Fermatic Q4-Gärraum ist als modulares System gebaut, sodass die Installation schnell und einfach erfolgt. Das Klima-Steuerungssystem wurde für die Erzeugung hoher Feuchtigkeit bzw. Wärme konzipiert und zeichnet sich durch eine hervorragende Wärme- und Kälteisolierung (80 mm) aus. Damit wird die Kälte/Wärme im Inneren des Schrankes gehalten.

Der Gärschrank steuert automatisch alle Prozesse, dadurch entsteht maximale Benutzerfreundlichkeit. Wenn die Türen über 90 Grad hinaus geöffnet werden, bleiben Sie in der geöffneten Position. Sie schließen automatisch, wenn etwas schnell aus dem Schrank entnommen wird. Durch Drücken auf die Türen schließen sie vollständig. Dann beginnt der Prozess. Der Fermatic Q4 arbeitet auch wenn keine Mitarbeiter vor Ort sind, das spart Zeit und Geld (nicht verfügbar für den Gärschrank).

Wir arbeiten mit der Zertifizierung unserer Produkte und der Fermatic ist CE-zertifiziert.



01 Spart Zeit und Arbeit.
Wenn der Gärraum am vorherigen Tag bestückt wurde, ist der Gärprozess abgeschlossen, wenn die Mitarbeiter zur Arbeit kommen.

02 Bei den Varianten Gefrier-/Gärraum und Gärunterbrecher/Gärraum kühlt und erwärmt der Fermatic Q4 nach Bedarf, die Temperatur wird also unabhängig von den Temperaturen ausserhalb der Einheit geregelt.
Mit anderen Worten es ist also möglich, dass die Gärung bei einer Temperatur von z. B. 15 °C erfolgt, auch wenn die Raumtemperatur 40 °C beträgt.

03 Der Fermatic Q4 wurde speziell für die Anforderungen der Produktion von morgen konzipiert, wenn es um Gefrieren/Gärunterbrechung/Gären und Dough On Demand geht.
Bei einem langsamen Gärprozess reift der Teig besser und Geschmack und Färbung verbessern sich.

04 Bei Dough on Demand gärt der Teig im Fermatic Q4 bei geringer Temperatur über einen langen Zeitraum. Anschließend wird der Teig heruntergekühlt und backfertig aufbewahrt.
Der backfertige Teig kann bis zu 10 Stunden lang aufbewahrt werden. Die Teiglinge können jederzeit entnommen und sukzessive nachfragegerecht verbacken werden.

05 „Verschlafen“-Funktion – Wenn der Benutzer sich aus irgendeinem Grund verspätet, beginnt der Fermatic Q4 automatisch, die backfertigen Produkte herunterzukühlen.
Damit wird das Risiko für überreifen Teig verringert.

06 Alle Prozesse im Innenraum des Schrankes laufen computergesteuert ab, sodass der Teig vor Austrocknung geschützt und so behutsam wie möglich verarbeitet wird.
Der Bäcker profitiert von größerer Flexibilität und kann die Zeiten und Einstellungen an seinen individuellen Tagesablauf und Arbeitsrhythmus anpassen.

07 Stabiler und modularer Rahmen.
Kompaktes und stabiles Schrankdesign

08 Effektive, 80 mm dicke Polyurethan-Isolierung der geschlossenen Einheit.
Die Kälte/Wärme wird im Inneren des Schrankes gehalten und der Energieverbrauch drastisch gesenkt.

09 Gut isolierter, fest verschraubter Bodenbereich aus robustem, 3 mm dickem rostfreiem Blech (optional).
Dies sorgt für Langlebigkeit und schont Ihren Boden, reduziert Energie und minimiert die Kondenswasserbildung auf dem Boden, dadurch ist er leichter sauber zu halten.

10 Der Bodenbereich des Gefrier-/Gärraums ist standardmäßig mit elektrischen Heizspulen ausgestattet.
Dies verhindert Schäden durch Frieren und hält den Boden trocken und frei von Kondenswasser.



BODEN

Die flache Einschubrampe und der flache Boden erleichtern das Ein- und Auschieben der Backblechwagen. Der Fermatic Q4 HIF (Gefrier-/Gärraum) ist standardmäßig mit einer Bodenheizung ausgestattet – diese ist optional für die Modelle HIK (Gärunterbrecher-Gärraum) und HIJ (Gärraum) erhältlich.



TOUCH-BEDIENFELD

Der Fermatic Q4 verfügt über Menüs für den Dough-on-Demand-Prozess, den automatischen Betrieb und den manuellen Betrieb. Wichtige Funktionen wie Feuchtigkeit, Temperatur, Kühlung und Ventilatoren können entsprechend Ihren Präferenzen und Bedürfnissen gesteuert werden. Bildschirmgröße: 7 inch (17,78 cm)



BEDARFSGESTEUERTE VENTILATOREN

Um den Teig so schonend wie möglich zu verarbeiten, verfügen die Ventilatoren über eine Drehzahlregelung und können bedarfsgerecht gesteuert werden. So zirkuliert immer nur so viel Luft, wie erforderlich. Die Ventilatoren werden in allen Programmphasen über die Kühlungs-, Wärme- und Feuchtigkeitsfunktionen kontrolliert, sodass jederzeit die optimale Drehzahl angewendet wird. Wärme und Feuchtigkeit sind impulsgesteuert, um eine exakte Kontrolle der Klimabedingungen zu gewährleisten. Diese Steuerung sorgt zudem für einen energieeffizienten und leiseren Betrieb der Einheit.



TÜREN

Die selbstschließenden Türen wurden mit stärkeren Scharnieren sowie mit gut isoliertem Sicherheitsglas ausgestattet. Sensoren auf den Türen sorgen für die Aktivierung bzw. Beendigung des Gärprogramms, das Einschalten der Lichter und das Anhalten der Ventilatoren bei geöffneter Tür. Dies schützt den Teig, senkt den Energieverbrauch und gewährleistet die bestmöglichen Arbeitsbedingungen.



SPEZIELL KONZIPERTES LUFTVERTEILUNGSROHR

Ein neu entwickeltes Luftverteilungsrohr in der Hinterwand des Schrankes sorgt für eine effektive Verteilung der Luft. Das Ergebnis ist eine schonendere und gleichmäßigere Verteilung der auf- und absteigenden Luftströme.



KOMPRESSOR

Zu den Modellen Fermatic Q4 HIK Gärunterbrecher und Gärraum und HIF Gefrier-/Gärraum gehört ein Kompressor. Während der Installation wird ein Fachinstallateur für Kühlung benötigt. Der Kompressor kann höchstens 10 Meter vom Schrank entfernt angebracht werden.

TEMPERATUR UND FEUCHTIGKEIT

Fermatic Q4 HIJ: Umgebungstemperatur bis +59 °C

Fermatic Q4 HIK: -2 bis +59 °C. Fermatic HIF: -18 bis +59 °C

Luftfeuchtigkeit relative Luftfeuchtigkeit bis zu 99 %.

Kühlzeit für einen leeren Schrank beträgt ca. 30 Minuten (-3 °C) bei einem Gärunterbrecher und ca. 45 Minuten (-18 °C) für einen Gefrierschrank.

BEDIENFELD

Beispielbilder des Touch-Bedienfelds:



Basismodus



Manuelles Gären



Dough On Demand



Gefrieren/Gären

AUSWAHLMÖGLICHKEITEN

MASSIVE TÜREN OHNE GLAS.

Edelstahltüren

OHNE BELEUCHTUNG

Ausführung ohne Innenbeleuchtung.

DURCHLAUFAUSFÜHRUNG

Der Fermatic Q4 kann in einer Durchlaufausführung bereitgestellt werden, die eine effiziente Handhabung mehrerer Backblechwagen ermöglicht. Die Kammer des Durchlauf-Gärschranks wird von einer Seite aus beladen und an der anderen Seite entladen. Dank des modularen Designs kann die Länge der Gärkammer je nach Präferenz des Kunden angepasst werden.

WEITERE GRÖSSEN

Weitere Größen sind auf Anfrage erhältlich.

ALTERNATIVES KÜHLMITTEL 1

Der Fermatic Q4 kann mit einer Einheit bereitgestellt werden, die CO₂ als Kühlmittel verwendet. (Das Standard-Kühlmittel ist R404A.)

ALTERNATIVES KÜHLMITTEL 2

Der Fermatic Q4 kann auch zur Verwendung mit dem Kühlmittel Glykol bereitgestellt werden. Diese Option bietet sich für Bäckereien mit zentraler Kühlung an.

HINTERE ENTWÄSSERUNG

Entwässerung auf der rechten Seite ist Standard.

ISOLIERTER BODEN

Isolierter Boden ist als Option erhältlich für den HIJ Gärraum und den HIK Gärunterbrecher-Gärraum.

ISOLIERTER BEHEIZTER BODEN

Eine isolierte Fußbodenheizung ist optional erhältlich für den HIJ Gärraum und den HIK Gärunterbrecher-Gärraum (serienmäßig beim HIF Gefrier-/Gärraum).



Better baking business

Wir sind nicht nur durch unsere hochwertigen Produkte das führende Unternehmen in Skandinavien geworden. Wir sind Marktführer, weil wir ein einzigartiges ganzheitliches Konzept und effiziente und innovative Lösungen für kleine Konditoreien bis hin zu großen Industriebäckereien anbieten.

Lösungen, die zu einer besseren Wirtschaftlichkeit beitragen.

Better baking business.