



FCC CLIMATOR

Verwandelt Räumlichkeiten in perfekte Gärkammern



SVEBA  DAHLEN

FCC CLIMATOR



Der FCC Climator von Sveba-Dahlen für Gärräume ermöglicht eine optimale Feuchtigkeits- und Temperaturkontrolle in Ihren Räumen, sowohl in vorhandenen Gärräumen wie auch in Räumlichkeiten, die in Gärkammern umgebaut wurden.

Sowohl Temperatur als auch Feuchtigkeit können nach Bedarf zu- oder abgeschaltet werden. Der FCC besteht aus Edelstahl und ist mit einem speziellen elektronischen Dampfsystem ausgestattet, das für einen dauerhaften und zuverlässigen Betrieb sorgt. Daraus ergeben sich optimale und gleichmäßige Gär-Ergebnisse.

FAKTEN

TECHNISCHE DATEN

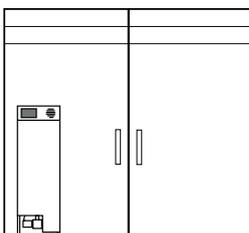
	FCC 1	FCC 2	FCC 3	FCC 4
Dampfkapazität für Räume mit bis zu	10 m ³	20 m ³	30 m ³	40 m ³
Elektrische Last	6 kW	12 kW	18 kW	24 kW

Luftfeuchtigkeit: Von Umgebungsfeuchtigkeit bis 95 %.

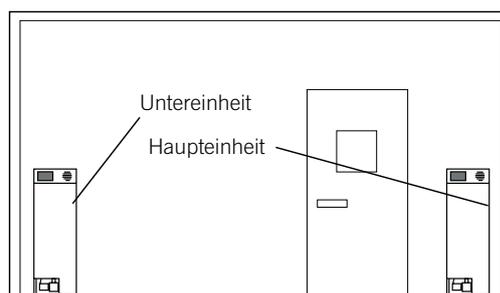
Temperaturbereich: Von Raumtemperatur bis 50°C.

Die FCC-Modelle 2–4 bestehen aus einer Haupteinheit mit Bedienfeld und 1–3 Untereinheiten (slave).

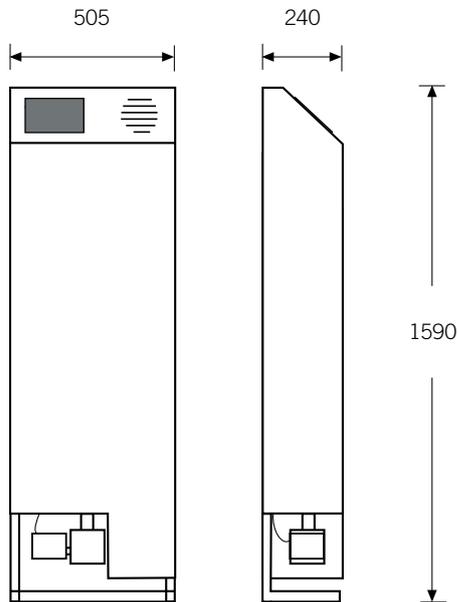
FCC 1 in Gärschrank



FCC 2–4 in Gärraum



ZEICHNUNGEN UND ABMESSUNGEN



FCC CLIMATOR

B x H: 505 x 1590 mm
Tiefe: 240 mm

INFORMATION

Der FCC ist ein sehr vielseitiges Klimaregelungssystem mit einem Lüfter an der Oberseite der Luftleitung, um Luft anzusaugen und durch den Kanal nach unten zu pressen. Auf dem Weg nach unten wird die Luft durch Heizelemente erwärmt und durch den Dampferzeuger angefeuchtet. Die warme und feuchte Luft wird durch den unteren Teil der Leitung ausgeblasen und über eine Führungsplatte in den Gärraum geleitet. Dieses Design ermöglicht optimales und gleichmäßiges Gären im gesamten Gärraum.

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



- 01** Die heiße, feuchte Luft wird durch einen Auslass am Boden des Luftschachts über eine Führungsplatte in den Raum geblasen. *Das Design ermöglicht durch die gute Luftzirkulation eine optimale und gleichmäßige Gärung.*
- 02** Sowohl Temperatur als auch Feuchtigkeit können nach Bedarf zu- oder abgeschaltet werden. *Gewährleistet optimale Temperatur- und Feuchtigkeitskontrolle.*
- 03** Der FCC ist mit einem speziellen elektronischen Dampfsystem ausgerüstet. *Dies sorgt für eine lange, zuverlässige Nutzbarkeit.*
- 04** Es können zwei oder mehr FCC-Einheiten parallel mit einer gemeinsamen Steuerung (master-slave) angeschlossen werden. *Hohe Kapazität – bis zu 40 m³ Gärraum.*
- 05** Bewegliches Bedienfeld, kann bis zu 10 Meter von der FCC-Einheit entfernt angebracht werden. *Einfach zu bedienende Temperatur- und Feuchtigkeitsregulierung.*





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.