

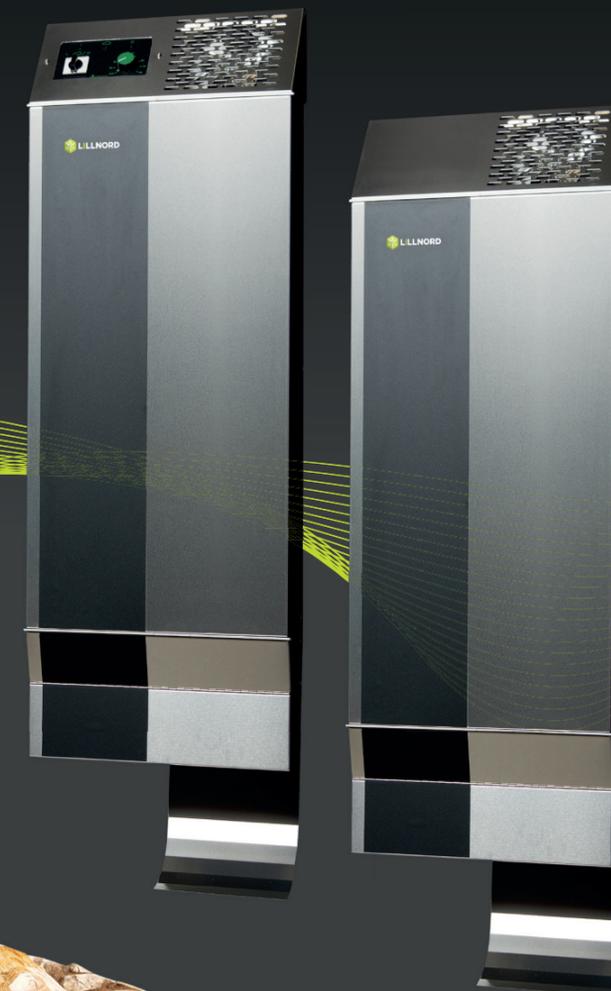
PRODUKTPALETTE
GÄR- UND KÄLTETECHNOLOGIE



TopLine	Gärunterbrecher
SemiLine	Gärverzögerer
LuxLine	Gärraum
BakerLine	Teiglagerfroster für hohe Feuchtigkeit
CoolLine	Kühlzellen mit hoher Feuchte und Trockenkühlung.
FlexLine	Halbautomat und Teiglagerfroster mit UV-Licht.
SchockLine SemiSchockLine	Schockfroster
PG1000	Steckerfertiges Gärraumklimagerät.
Maryline	Steckerfertige Gärräume, Gärverzögerer und Gärunterbrecher für Wagen oder Bleche. Alle Anlagen optional mit UV-Licht.
StraightLine	KÄLTETECHNIK IM BAUKASTENSYSTEM. Modulaufgebaute Kältetechnik für Backbleche.



PG1000
GÄRRaumKLIMAGERÄT



Lillnord A/S
 Knudsminde 2 · DK-8300 Odder
 Tel (D): (04109) 213 418 1 · Fax.: (+45) 8780 3131 · info@lillnord.de · www.lillnord.de

02.2018

DE

Gärraumklimagerät PG1000

Die optimale Lösung



BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHER VORTEIL

Das bekannte Lillnord Dampfsystem mit elektromagnetischer Dampferzeugung. Kaum mechanische oder elektronische Teile innerhalb des Dampfbehälters, was dem Gerät Langlebigkeit und Betriebssicherheit sichert. Die Wasserqualität (Kalk, Härte usw.) beeinflusst kaum die Lebensdauer des Gerätes. Wartungsfreundlich.

FUNKTIONSPRINZIP

Ein Ventilator im oberen Teil des Luftkanals saugt einfach Luft ein und bläst sie durch den Kanal. Während dieses Prozesses wird der Luft die notwendige extra Wärme und Feuchte zugeführt. Letztlich wird die warme und feuchte Luft durch den Kanal nach unten und über das Luftleitblech in das Gärraum geleitet. Das Prinzip sichert eine gleichmäßige Verteilung im ganzen Raum.



ANWENDUNG

Lillnords PG1000 Gärraumklimagerät wird steckerfertig geliefert und kann in allen existierenden Gäräumen eingesetzt werden. Das Gerät wird mit integriertem Rammschutz geliefert und enthält die gute, seit 40 Jahren bewährte Technik im modernen, geschlossenen Design.

GARANTIERTE BACKWARENQUALITÄT

Lillnords Gärraumklimagerät sichert eine optimale Backwarenqualität zu, die durch absolut gleichmäßiges Gären überall im Gärraum erreicht wird. Ein isolierter Dampferzeuger mit regulierbarer Kapazität garantiert eine schnelle und exakte Dampfdosierung.

STEUERUNG

Lillnords einzigartiges PG1000 Gärraum-klimagerät ist mit manuellem Thermostat und Hygroskop ausgerüstet, die für eine automatische Kontrolle der Temperatur und Feuchte in Übereinstimmung mit exakt eingelegten Werten sorgen. Darüber hinaus hat der Bäcker die Möglichkeit, Temperatur oder Feuchte selbst Vorrang zu geben durch die Wahl von Stufe 1 oder 2. Die Steuerung kann in der Standardversion abgenommen und außen platziert werden. Die Anlage wird einschließlich 5m Kabel zur Steuerung geliefert.

Gärraumklimagerät PG1000

Temperaturbereich +20/+45°C · 60/95% relative Feuchte

GROßE GÄRRÄUME

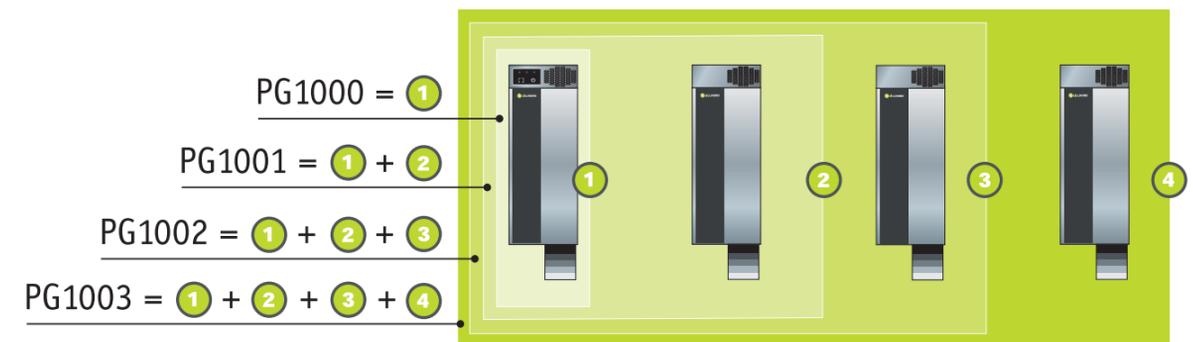
Mehrere Einheiten werden mit gemeinsamer Steuerung zusammengekuppelt. Für einen Gärraum von z.B. 15 m² empfehlen wir eine PG1002, die aus 1 Master- und 2 Sklaveneinheiten besteht.

SPIRAL- UND PATERNOSTER GÄRSYSTEME

Die neueste Entwicklung der PG Anlagen ist eine industrielle Ausgabe, an Spiral- und Paternoster-Gärsystemen angepasst für mehr als 10.000 Einheiten pro Stunde. Die Anlagen steuern automatisch Luft und Feuchtigkeit und erreichen mit Energieoptimierung Höhen von bis zu 2-8 m.



	PG1000	PG1001	PG1002	PG1003
Kapazität für Raumgröße	1-6 m ²	6-12 m ²	12-17 m ²	17-25 m ²
kW-Verbrauch	6,2	13,0	21,0	28,0
Nettomaße in mm	1700x200x500	2x (1700x200x500)	3x (1700x200x500)	4x (1700x200x500)
Versandmaße in mm	1750x250x550	2x (1750x250x550)	3x (1750x250x550)	4x (1750x250x550)
Netto-/Bruttogewicht	30/32 kg	2x (30/32 kg)	3x (30/32 kg)	4x (30/32 kg)
Spannung	Nach Wunsch			



	PG1000	PG1001	PG1002	PG1003
Thermostat	X	X	X	X
Hygroskop	X	X	X	X
Justierbare Dampfkapazität	X	X	X	X
Elektronische Dampferzeugung	X	X	X	x
Isolierter Dampfgeber	X	X	X	X
Rammschutz	X	X	X	X
Steckerfertig	X	X	X	X
Extra Kabel zwischen anlage und Steuerung (5m)	X	X	X	X
Automatisches Entleerungsventil	Option			
Touch Screen	Option →			



Touch Screen mit elektronischem Thermostat und elektronischem Hygroskop (Option)