

Der Gärschrank **TIMER** bietet Ihnen die technischen Voraussetzungen, die heute von einem modernen Brot-Vorgärschrank erwartet werden. Er passt sich zum Beispiel Ihrer Bäckerei individuell an – der **TIMER** wird von uns genau so gefertigt, wie es Ihre Räumlichkeiten zulassen! Und hält ein ganzes Leben. Der robuste Edelstahlrahmen, die Edelstahlgehänge und die waschbaren Gärgut-Träger einsetzen machen aus dem **TIMER** einen ausdauernden Marathon-Kandidaten.

Der Einlauf kann wahlweise getaktet oder kontinuierlich geschaltet werden. Die Reinigung ist ganz schnell erledigt: einfach die Verkleidungsbleche und Schubladen herausnehmen! Auch die Bedienung ist stark vereinfacht worden, da die Steuerungseinheit am Gärschrank drehbar ist. Zusätzlichen Komfort bieten die frei einstellbaren Gärzeiten, eine Innenbeleuchtung sowie bakterien-tötendes Blaulicht und eine Heizung.

Sie sehen: Gut getimed ist halb gewonnen!

#### **Reinigungs-Schubladen**

Im Fuß des Gärschrankes sind Edelstahl-Schubladen für die einfache Reinigung untergebracht.



#### **Edelstahlrahmen und -Gehänge mit Einsätzen**

Alle wichtigen Teile des **TIMERS** sind aus Edelstahl. Die waschbaren Gärgutträger sind jederzeit schnell und einfach herausnehmbar.



#### **Teflonisierte Kehrkastenklappen**

Das bedeutet: auch langgegarnte Teigstücke kommen problemlos aus dem Gärschrank heraus.



#### **Klimaanlage mit Sprühvernebelung**

Die einzigartige Kaltwasser-Sprühvernebelung ermöglicht eine exakte Klimatisierung des Gärschrankes.

## Brot-Vorgärschrank **TIMER 3B**

Der Robuste für ein  
langes Backstubenleben



#### **Alles Maß-Arbeit**

In einem Punkt müssen wir Sie leider enttäuschen: den Brotvorgärschrank **TIMER** gibt es bei uns nicht „von der Stange“ – der **TIMER** wird auf Maß gebaut. So dass er exakt in Ihre Backstube passt. Doch nicht so schlecht ...

## Computer-Steuerung **MASTER 3B**

Die hat Ihre komplette  
Anlage sicher im Griff

**MASTER 3B**  
Hinterlegte Programme sorgen für eine  
vollautomatische Einstellung der Anlage.



Dank **MASTER 3B**  
die voll computergesteuerte  
Brotanlage

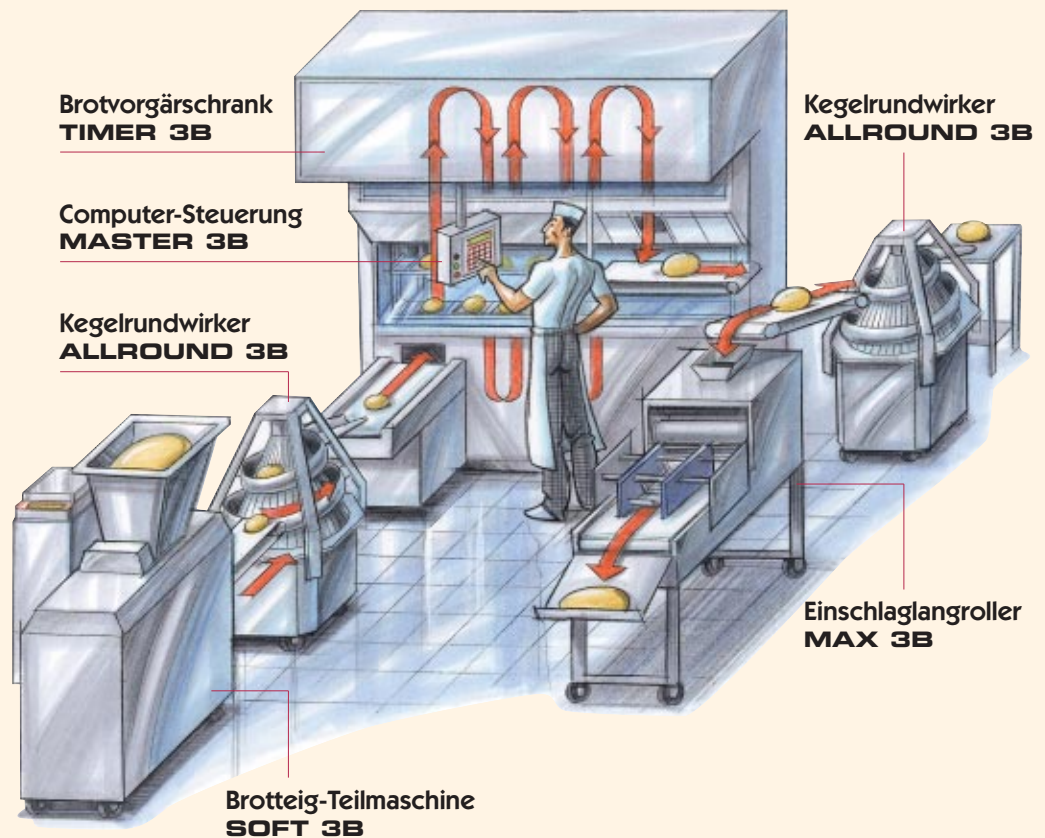
Das soll uns mal einer nachmachen:  
Durch die integrierte Computer-Steuerung  
**MASTER** kann die Anlage im Einmann-  
Modus gefahren werden.  
Für mehr Rationalisierung und 100 %  
reproduzierbare Qualität.

## Die voll computergesteuerte **Brot-Anlage** für Ihr und unser Traumbrot

Mit dieser Brotanlage rationalisieren Sie  
Ihre Produktion erheblich – lediglich ein  
bis zwei Personen werden noch benötigt,  
um die komplette Anlage zu fahren.

In nicht mehr als drei Jahren hat sich die  
Brotanlage bereits für Sie gerechnet.  
Und ab dann können Sie mit Ihrem Brot  
so richtig Ihre Brötchen verdienen.

Jetzt müssen Sie sich eigentlich  
nur noch bei uns melden ...



# BACKTECHNIK S.I.

**BackTechnik S.I. GmbH**

Abendgrundweg 1

D-78089 Unterkirnach

Telefon 07721 9924980

Fax 07721 5050-23

info@backtechnikgmbh.de

www.backtechnikgmbh.de