



**WIR brennen für Kälte.**

Richtig gute Lösungen!

**Unger**mann

# In der Backstube zu Hause. Mit den richtigen Kältelösungen!

## Planen

- Maßgeschneiderte Konzepte für jeden Kunden und seine Produktion
- Ausrichtung auf höchste Warenqualität
- Energieeffizienz als Designziel
- Einbeziehung von Vorschriften und Fördermöglichkeiten
- Services für Planer und Energieberater

## Bauen

- Führende Zellentechnologie
  - Extreme Langlebigkeit
  - Verschweißte, hochbelastbare Edelstahlböden
  - Performance-Isolierschäumung
  - Deutsche Qualitätsfertigung
- Führende Energiesparteknik
  - Abtattung, Bodenheizungen und Raumheizung aus Abwärme
  - Drehzahlgeregelte Verbundtechnik für alle Kältemittel
- Beste Projektbegleitung
  - Feste Ansprechpartner
  - Eigene Montageteams
  - Fachberatung vor, während und nach dem Produktionsstart

## Betreiben

- Fernwartung und Remote Services (Unterstützung per Fernsteuerung)
- Langfristige Ersatzteilversorgung
- Persönlicher, verbindlicher 24 h Service
- Experten für alle Geräte-Generationen
- Individuelle Wartungslösungen
- Services für Überholung, Modernisierung und Ausbau von Bestandsanlagen
- Unterstützung für BAFA Monitoring, Energiereporting und Temperaturdatenprotokollierung

## Innovation

- Forschungsaktives Unternehmen
- Ausbildungsunternehmen
- Eigene Softwareentwicklung mit offenen Standards
- Stetige Forschung mit und für Kunden zu Effizienz in Produktion und Ressourcennutzung

## Mögliche Bauformen:

Steckerfertig

Lukenanlagen

Zellenanlagen

Großanlagen

## Prozessgeführte Anlagen

### GU/GV Halbautomaten - 18°C bis + 20°C

Optionale Zusatzbefeuchtung, Schnellkühlung, Gärunterbrechung, Gärverzögerung und Angaren

### Dielen-Profi - 10°C bis + 20°C

Die auf Dielenstapel ausgelegte Produktionsanlage für Filialisten.

### Gär-Profi Vollautomaten - 18 °C bis + 35 °C

Schnellkühlung, Gärunterbrechung, Gärverzögerung, Gären und Absteifen

### Gär-Profi-Brot - 18 °C bis + 35 °C

Der Power Gär-Profi für die Konditionierung von großen Broten.

### Brot-Profi -10 bis + 20°C mit MicroTec® Feuchte

Der beste Platz für Ihre halbgebackenen Brote.

## Frosten, Lagern, Kühlen, Gären

Normalkühlung

Sahneklima

Teiglager / Teiglings-  
und Gärräume

Gärverzögerung

Gärunterbrechung /  
Langzeitlagerung

Schockfroster /  
Lagerfroster

# AKTION

Aktion in Zusammenarbeit mit der BÄKO vom 01.12.2021 bis 28.02.2022

2 Jahre  
Garantie!

Einweisung  
vor Ort durch  
UNGERMANN-  
Berater.



## UNGERMANN DIELEN-PROFI KOMPAKT

Der beste Platz für Dielen in der Filiale

- Zwei Dielenstapel – wenig Platzbedarf (36 Dielen pro Stapel)
- Ebenerdig eingeschoben – den ganzen Tag sicher und mit gleichbleibender Temperatur gelagert
- Abbacken kaltgegartener Teiglinge direkt aus dem Stapel
- Kleine Stellfläche: 880 x 994 mm
- Starke Isolierung: 80 mm mit robuster Edelstahlzelle
- Temperaturbereich 0 - 10 °C
- Starke Kälte mit 1.213 Watt bei t0 - 10 °C
- Steckerfertig für 230 V Strom – ohne Abfluss und Wasserversorgung

Zeitersparnis für Fahrer und Filialpersonal jeden Tag, bei jeder Belieferung – das amortisiert sich.

## UNGERMANN SCHOCK-PROFI KOMPAKT

Ideal für anspruchsvolle Ware: Brezeln, Blechkuchen, Plunder, Teiglinge, Brot ...

Einfrierleistung im Schrank-Format mit purer Leistung und robuster Technik!

- Extrem leistungsfähig bis – 35 °C
- Backstübentauglich bis 45 °C Umgebungstemperatur
- Bäckertauglich: robuste SCHOCKTASTE für kräftige Finger
- Intelligent: Temperaturprotokoll, intelligente Abtauung, Benutzerebenen und Klartext-Fehler – optionaler Fernzugriff
- Zusatzmodule: Kerntemperaturfühler mit Protokoll und Regelung nach Kerntemperatur
- Optionen: Rollen statt Füße. Getrennte Maschine

Starke Leistung auf kleiner Grundfläche – die Lösung für schnelles Einfrieren.

