



WIR brennen für Kälte.

Richtig gute Lösungen!

Ungermann

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
- Bäcker-tauglich: 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.

