



PRODUKTSORTIMENT / PRODUCT RANGE / PRODUKTPALETTE

RASKE- OG FRYSETEKNOLOGI / PROOFING AND REFRIGERATION TECHNOLOGY / GÄR- UND KÄLTETECHNOLOGIE



- **TopLine - SemiLine - LuxLine**  
Gærstop - Kølerasker - Raskeanlæg
- **SupraLine - CoolLine**  
Dejlagerfryser med SupraCooler, Hotgas-afrimningsystem og 92% relativ fugtighed. Kølelager med høj fugt eller tørkøl.
- **FlexLine**  
Halvautomat og dejlagerfryser.
- **ShockLine - SemiShockLine**  
Chokfrysere
- **MiniLine - SemiMiniLine**  
Gærstop- og køleraskeskab for bageriplader.
- **PG100**  
Stikkerfærdig raskeautomat.
- **TopLine - SemiLine - LuxLine**  
Freezer prover - Retarder prover - Prover
- **SupraLine - CoolLine**  
Freezer storage unit with SupraCooler, Hotgas defrosting system and 92% relativ humidity. Cold storage with high humidity or dry cooling.
- **FlexLine**  
Half-automatic and freezer storage unit.
- **ShockLine - SemiShockLine**  
Shock (blast) freezers
- **MiniLine - SemiMiniLine**  
Freezer prover and retarder provers for trays.
- **PG100**  
Plug-in climator unit.
- **TopLine - SemiLine - LuxLine**  
Gärunterbrecher - Gärverzögerer - Gärraum
- **SupraLine - CoolLine**  
Teiglagerfryser med SupraCooler, Hotgas Abtausystem und 92% relativer Feuchte. Kühlzellen mit hoher Feuchte und Trockenkühlung.
- **FlexLine**  
Halbautomat und Teiglagerfryser.
- **ShockLine - SemiShockLine**  
Schockfroster
- **MiniLine - SemiMiniLine**  
Gärunterbrecher- und Gärverzöger-schrank für Bleche.
- **PG100**  
Steckerfertiges Gärraumklimagerät.

KØLETEKNIK I MODULSYSTEM / BAKERY REFRIGERATION AS A MODULAR SYSTEM  
KÄLTETECHNIK IM BAUKASTENSYSTEM



- **StraightLine (til plader)**  
Den modulopbyggede køleteknologi til plader
- **StraightLine (for trays)**  
The modular, freezer storage technology for trays
- **StraightLine (für Backbleche)**  
Modulaufgebaute Kältetechnik für Backbleche

**Lillnord A/S**

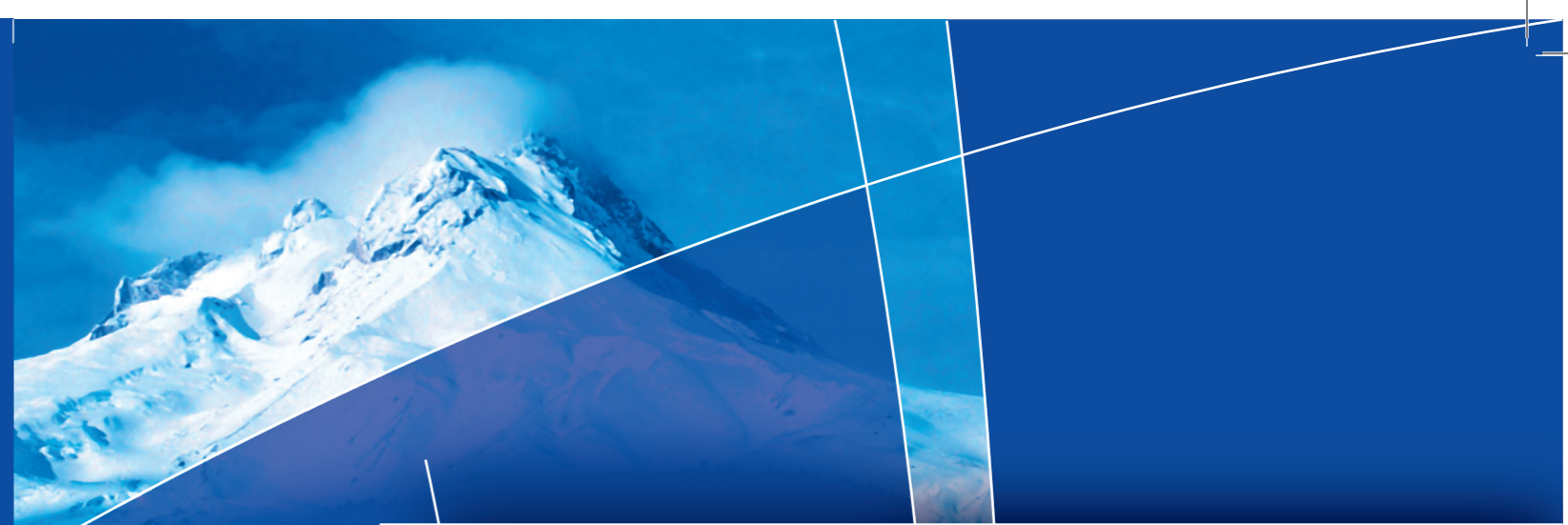
Knudsminde 2  
DK-8300 Odder  
Tel.: (+) 45 8780 3130  
Fax.: (+) 45 8780 3131  
mail@lillnord.dk



www.lillnord.dk

**Lillnord A/S GmbH**

Heusenstammer Str. 29  
D-63179 Obertshausen 1  
Tel. : (+) 49 6104 4879  
Fax : (+) 49 6104 44266  
lillnord-obertshausen@t-online.de



# PG100

RASKERUMSAUTOMAT · CLIMATOR UNIT  
GÄRRUMKLIMAGERÄT



DK

UK

D

**Raskerumsautomat PG100**  
Den optimale løsning

**Climator unit PG100**  
The optimum solution

**Gärraumklimagerät PG100**  
Die beste Lösung

**Raskerumsautomat PG100**  
Temperaturområde +20/+45°C  
60/95% relativ fugtighed

**Climator unit PG100**  
Temperature range +20/+45°C  
60/95% relative humidity

**Gärraumklimagerät PG100**  
Temperaturbereich +20/+45°C  
60/95% relative Feuchte



## ANVENDELSE

Lillnords PG100 raskeautomat, der leveres som stikkerfærdig enhed, kan anvendes i alle eksisterende raskerum og placeres enten indeni (standard) eller udenfor (option) rummet. Det kan også anvendes i hvileskabe og spiralraskerum.

## EN SIKKER BRØDKVALITET

Lillnords raskeautomat sikrer en optimal brødkvalitet gennem ensartet raskning i hele det eksisterende raskerum. En isoleret dampgiver med justerbar dampkapacitet sørger for hurtig og nøjagtig dampkapacitet. Der er ingen efterdamp.

## STYRING

Lillnords fantastiske raskeautomat er udstyret med manuel termostat og hygroskop, der automatisk kontrollerer luftens varme og fugtighed i overensstemmelse med præcist indstillede værdier. Endvidere kan bageren manuelt vælge mellem trin 1 og 2, hvormed han kan prioritere varme og fugt efter ønske. Styling kan som standard aftages og placeres udvendigt. Der medfølger altid 5 m ekstra kabel til stylingen.

## DRIFTSØKONOMISK FORDEL

Lillnords velkendte dampsystem med elektromagnetisk dampproduktion. Ingen mekaniske eller elektroniske dele i dampbeholderen, hvilket gør den meget slidstærk og driftsstabil. Vandkvaliteten (kalk, hårdhed mv.) har praktisk talt ikke indflydelse på raskeautomatens funktion eller levetid. Nem at vedligeholde.

## APPLICATION

Lillnord's PG-climator unit comes as a plug-in unit and may be employed in all existing provers. May be placed both inside or outside the prover. Also for use in resting units and spiral provers. May be placed either inside (standard) or outside (option) the prover

## GUARANTEED BREAD QUALITY

Lillnord's climator unit ensures optimum bread quality through uniform proving within the entire existing prover. An insulated steam injector with adjustable steam capacity guarantees rapid and precise steam dosage and no over-run.

## CONTROL SYSTEM

Lillnord's unique PG-climator series is equipped with manual thermostat and hygroskop for automatic control of heat and humidity in accordance with precisely preset values. In addition the baker may give priority to either heat or humidity by choosing between step 1 and step 2. In the standard version the control panel may be removed and placed outside the prover. Hence a 5 m cable for the control is always included.

## AN ECONOMIC ADVANTAGE

Lillnord's well-known, electromagnetic steam system. No mechanical or electronic parts within the steam container, which makes it very hardwearing and stable in operation. The water quality (lime-content and hardness) does not impair the function and life of the climator unit. Easy to maintain.

## ANWENDUNG

Lillnords PG100 Gärraumklimagerät wird steckerfertig geliefert und kann in allen, existierenden Gäräumen eingesetzt werden. Kann sowohl Innen (Standard) oder Aussen (Option) des Gärraumes platziert werden.

## 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 PG100 Gärraumklimagerät 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 Standard Version abgenommen und Aussen platziert werden. Die Anlage wird einschl. 5 m. Kabel zur Steuerung geliefert.

## BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHER VORTEIL

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

## FUNKTIONSPRINCIP

En blæsemotor i luftkanalens øverste del suger luften ind og presser den gennem kanalen, hvor luften tilføres den ønskede varme og fugtighed.

Den varme og fugtige raskeluft ledes herefter gennem kanalens nederste del via en luftledeplade ud i raskerummet, hvor den fordeles jævnt fra top til bund.

## STORE ANLÆG

Sammenkobling af anlæg med fælles styring. Til større, eksisterende anlæg kobles flere PG100 enheder sammen på en fælles styring. Til et anlæg på f.eks. 15 m<sup>2</sup> anvendes en PG102, som består af 1 stk. masterenhed og 2 stk. slaveenheder. Som option udføres PG100 i specielle højder for anvendelse i f.eks. spiralaraskerum.

## FUNCTIONAL PRINCIPLE

A fan motor in the upper part of the air duct simply takes in air and presses it through the duct. During this process the air is provided with the required extra heat and humidity.

Finally, the warm and humid air is ducted over the baffle plate out into the proving chamber. The design ensures uniform distribution of air from top to bottom.

## LARGE UNITS

For larger proving chambers more units are connected with a single, joint control. For a prover of, for instance, 15 m<sup>2</sup> we recommend a PG102, which connects of 1 master unit and 2 slave units. Optionally the PG100 comes with in special heights for usage in intermediate and spiral provers.

## FUNKTIONSPRINZIP

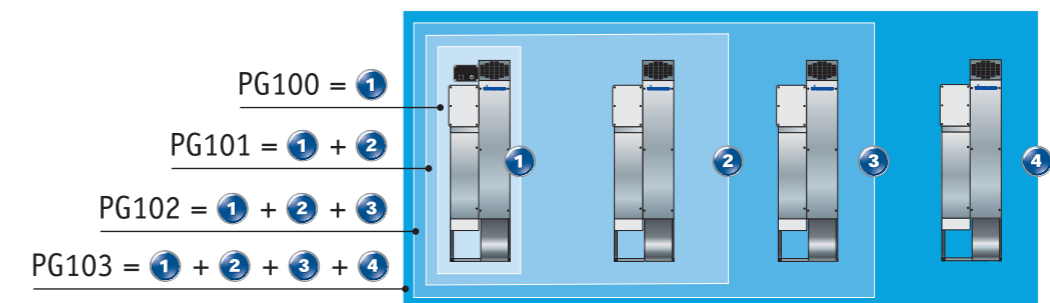
Ein Ventilator im oberen Teil des Luftkanals saugt einfach Luft ein und bläst sie durch den Kanal. Während dieses Prozesses wird der Luft die notwendige extra Wärme und Feuchte zugeführt.

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.

## GROßE GÄRRÄUME

Mehrere Einheiten werden mit gemeinsamer Steuerung zusammengekuppelt. Für einen Gärraum von z. B. 15 m<sup>2</sup> empfehlen wir eine PG102, die aus 1 Mastereinheit und zwei Sklaveneinheiten besteht. Als Option wird das PG100 in Sonderhöhen geliefert für Anwendung in Zwischen- oder Spiralgäräumen.

DK	UK	D	PG100	PG101	PG102	PG103
Kapacitet for rum	Capacity for provers size	Kapazität für Raumgröße	1-6 m <sup>2</sup>	6-12 m <sup>2</sup>	12-17 m <sup>2</sup>	17-25 m <sup>2</sup>
KW forbrug	KW consumption	KW-Verbrauch	6,2	13,0	21,0	28,0
Mål, netto, mm	Measurements, net mm	Maßen, netto, mm	1725x230x430	2x (1725x230x430)	3x (1725x230x430)	4x (1725x230x430)
Forsendelsesmål mm	Shipping size mm	Versandmaßen mm	1500x500x300	2x (1500x500x300)	3x (1500x500x300)	4x (1500x500x300)
Vægt netto/brutto	Weight, net/gross	Gewicht, Netto/Brutto	30/32 kg	2x (30/32 kg)	3x (30/32 kg)	4x (30/32 kg)
Spænding	Voltage	Spannung	Efter behov / as required / nach Wunsch			



DK	UK	D	PG100	PG101	PG102	PG103
Termostat	Thermostat	Thermostat	X	X	X	X
Hygroskop	Hygroskop	Hygroskop	X	X	X	X
Justerbar dampkapacitet	Adjustable steam capacity	Justierbare Dampfkapazität	X	X	X	X
Elektronisk dampgiver	Electronic steam generator	Elektronische Dampferzeugung	X	X	X	x
Isoleret dampgiver	Insulated steam injector	Isolierter Dampfgeber	X	X	X	X
Stikkerfærdig	Plug-in	Steckerfertig	X	X	X	X
Ekstra langt kabel mellem anlæg og styring (5 m)	Extra cable between unit and control panel (5 m)	Extra Kabel zwischen Anlage und Steuerung (5 m)	X	X	X	X
Automatisk tømmeventil	Automatic drain valve	Automatisches Entleerungsventil	Option			
Stødbande	Bump rail	Rammschutz	Option			
Elektronisk termostat	Electronic thermostat	Elektronischer Thermostat	Option			
Elektronisk hygroskop	Electronic hygroskop	Elektronischer Hygroskop	Option			