Bartscher

ON POINT

APPAREILS POUR LA CUISSON EN MAGASIN

FOURS À ÉTAGES ET À CONVECTION ARMOIRES DE FERMENTATION ET PLUS ...

La passion combinée pour la technique et la boulangerie pain parfait artisanale permet de créer le petit pain parfait

Vous avez vos attentes. Nous avons la solution.

Les produits de boulangerie au parfum frais donnent tout simplement envie de petits pains, croissants, gâteaux et autres et incitent souvent au plaisir spontané. Outre la fraîcheur des produits de boulangerie, les achats impulsifs motivés par les sens sont également un argument pour l'utilisation de fours de magasin.

Le professionnel a naturellement ses propres exigences en matière de technique de cuisson en magasin, qui doivent également être adaptées aux produits. Quel que soit l'espace disponible et le type de four requis : nous proposons des modèles flexibles et trouvons ensemble la solution de cuisson optimale.

Sous réserve de modifications techniques.

La qualité de F comme four à P comme pains

Notre priorité : La qualité – la qualité dans les deux sens. La technologie n'est pas le seul point important. En fin de compte, c'est le résultat qui compte, c'est pourquoi la qualité des produits de boulangerie nous tient particulièrement à cœur.

Notre vaste gamme dans le domaine de la technique de cuisson en magasin propose des fours à étages,

des fours à convection, des accessoires adaptés, une large gamme d'appareils complémentaires pour la boulangerie et notre service avant, pendant et après la décision d'achat.

Avec nos produits, nous garantissons une manipulation simple et rapide qui assure un réapprovisionnement flexible et facile à calculer des produits cuits frais dans les magasins de boulangerie.

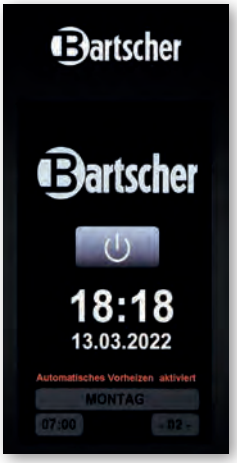
Laissez-vous surprendre dans les pages suivantes et laissez-vous convaincre par l'ensemble des fours de magasin Bartscher.

Pourquoi choisir les appareils pour la cuisson en magasin de Bartscher ?

Une qualité et une technique bien pensées se font sentir et portent leurs fruits : avant la commercialisation des produits, nous avons soumis nos fours de magasin à des tests continus ciblés en coopération avec différentes boulangeries. Le résultat et l'avis des professionnels parlent d'eux-mêmes : Il s'agit d'appareils avec une utilisation très confortable, sur lesquels les paramètres individuels des programmes configurés peuvent être facilement modifiés et mémorisés. De plus, un port USB permet d'importer des programmes enregistrés. Cela permet d'économiser beaucoup de temps et de simplifier la programmation.

Il va sans dire que les résultats de cuisson doivent être corrects. Et c'est bien sûr le cas : tous nos fours ont assez de puissance et garantissent que les produits de boulangerie sont convaincants, peu importe combien le four est plein et si le choix se porte sur un modèle à injection directe ou avec la boîte à vapeur. Grâce à la modularité entre les différents modèles et à la conception relativement compacte, les fours peuvent être facilement intégrés dans les ateliers de cuisson avec un espace réduit.

Une bonne planification représente la moitié de la cuisson. Tout simplement un soulagement : selon le modèle, les fours peuvent être préprogrammés pour la semaine complète ou pour le lendemain pour le préchauffage. Ainsi, dès le début du travail, les processus de cuisson peuvent commencer directement. Cela représente une importante économie de temps et d'argent.



A toute vapeur !
Ou bien la puissance de cuisson est au repos

Fours à étages ou à convection ? C'est toute la question ici. Ou peut-être même une combinaison des deux ? Cette décision n'est pas toujours facile, car pour être honnête, un four de magasin n'est pas un petit investissement et le bon choix dépend de nombreux facteurs différents :

- Combien d'espace ai-je à disposition sur le stand de boulangerie ?
- De quel volume ai-je besoin pour les quantités nécessaires de mes produits de boulangerie ?
- Une combinaison de four à étage et à convection a-t-elle un sens pour moi?
- Quel type d'apport de chaleur convient le mieux à mes produits ? Air chaud ou chaleur statique ?

Nous avons identifié cette problématique et vous soutenons dans la prise de décision.

Si vous êtes intéressé par nos fours, nous vous invitons volontiers à Salzkotten pour découvrir les différents modèles de près. Notre conseiller d'application vous présente les appareils, élabore avec vous les programmes adaptés à vos produits de boulangerie et vous montre les possibilités de notre gamme de fours de magasin.

Découvrez également notre siège à Salzkotten et d'autres produits qui vous intéressent.

N'hésitez pas à nous contacter !

Sous réserve de modifications techniques.

Le réseau de service Bartscher pour nos appareils pour la cuisson en magasin, car ...

... la base décisive pour un bon fonctionnement est une bonne mise en service.

Même après l'achat, nous voulons offrir un bon service. C'est pourquoi nous avons mis en place un réseau national de partenaires de service pour notre technologie de cuisson. Avec leur meilleur savoir-faire, les experts sont à vos côtés dès la mise en service – même pour les petits problèmes jusqu'à une grande réparation. En plus des connaissances spécialisées, un service rapide est bien sûr plus que nécessaire. Car nous sommes conscients que chaque minute compte en cas de panne d'appareil !

Même les petites choses ont un grand effet et une influence sur la nature de l'appareil. Un nettoyage régulier avec les produits de nettoyage Bartscher correspondants, l'installation en amont d'un système d'adoucissement de l'eau et le respect des intervalles de maintenance prescrits par l'appareil permettent d'éviter une intervention du technicien de service.

Tout ce qu'il y a à savoir sur le thème des fours de magasin

Nos modèles de fours de magasin disposent de toutes les fonctions pour des pâtisseries réussies qui ravissent les professionnels : Des fours à étages, fours à convection, armoires de fermentation et accessoires, qui assurent notamment plus de flexibilité dans la modularité. Tous les modèles de fours ont leurs avantages et sont en outre combinables afin de répondre au mieux à vos exigences respectives.

Mais quel modèle convainc avec quelle fonctionnalité et qu'est-ce qui se cache derrière ? Le tableau donne un premier aperçu. Des informations détaillées et d'autres caractéristiques sont disponibles sur la page suivante.

COMPARATIF DES CARACTÉRISTIQUES DES FOURS DE MAGASIN

	Fours à étages CL	Fours à convection MC	Fours à convection HC
Modularité des modèles entre eux	✓	✓	✓
Commande tactile avec écran TFT	✓	✓	✓
Bouton multifonctions	–	–	✓
Steam-Box externe	✓	–	✓
Injection de vapeur directe classique	–	✓	✓
Système de ventilation	–	✓	✓
AirFresh-Box	–	–	✓
Programme de nettoyage automatique	– (pas nécessaire)	✓	✓

Sous réserve de modifications techniques.

La Steam-Box : Les avantages par rapport à une injection de vapeur directe classique

Avec notre Steam-Box innovante, la vapeur dans le générateur est traitée à l'extérieur de l'intérieur, puis envoyée au four en grande quantité à une température optimale sans le refroidir. La vapeur de haute qualité élimine les pertes de chaleur dans la chambre et fournit une humidité optimale dès le début du processus de cuisson. La vapeur chaude permet à la pâte de mieux lever, réduit la perte de poids, prolonge la durée de vie des produits de boulangerie et facilite la décongélation.

LES AVANTAGES DU STEAM-BOX

- Meilleure variante pour produire de la vapeur dès le début du processus de cuisson
- Fraîcheur nettement prolongée et réduction des miettes de produits de boulangerie
- Assure un volume accru et un brunissement intense des produits de boulangerie

STEAM-BOX

✓ Fours à étages CL

✓ Fours à convection HC

Avec l'injection directe de vapeur, l'eau est injectée sur l'axe du ventilateur. L'eau est ainsi pulvérisée dans la chambre de cuisson et évaporée. Par rapport à la Steam-Box , cette méthode prive la chambre de cuisson de son énergie, car elle entraîne une perte de température par rapport au générateur et réduit l'efficacité de la vapeur.

LES AVANTAGES DE L'INJECTION DE VAPEUR DIRECTE

- Le système d'injection peut être utilisé pour les recettes qui doivent être humidifiées pendant toute la cuisson ou pour la régénération des produits
- Donne une belle brillance aux produits de boulangerie à la fin de la cuisson (même en combinaison avec la Steam-Box)
- Spécialement pour la convection : Système optimal pour la cuisson de produits de boulangerie congelés dans une qualité parfaite

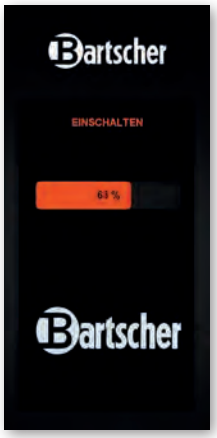
INJECTION DE VAPEUR DIRECTE

✓ Fours à convection MC

✓ Fours à convection HC

Navigation simplifiée dans les menus grâce à l'écran tactile avec commande intuitive

Notre écran tactile vise à rendre le contrôle des fours simple et convivial. En même temps, l'écran tactile offre une gamme extrêmement large de paramètres. La bonne réactivité de l'écran et de l'unité de commande offre la meilleure expérience utilisateur. Le grand écran tactile couleur de 7 pouces est équipé d'un logiciel intelligent qui permet un contrôle facile du four, même pour le personnel non formé. Les paramètres d'un programme peuvent être copiés dans le menu. Cela permet une programmation rapide d'autres processus de cuisson facilement modifiés. Le port USB permet de transférer facilement des programmes d'un appareil à l'autre. Egalement pratique : l'écran tactile peut également être utilisé en toute sécurité avec des gants fins.



Série HC

Le bouton multifonction

En plus de l'écran tactile, les fours à convection en version haut de gamme peuvent également être commandés simplement et intuitivement via un bouton multifonction. Et vous avez toujours tout en vue : le statut du four est affiché via l'affichage couleur LED sur le bouton rotatif et informe ainsi à distance.

Sous réserve de modifications techniques.

Le grand classique – fiable, adapté aux besoins & économique

Four à étages Bartscher

Nos fours à étages de la série CL sont des grands classiques des activités de boulangerie. Mais qu'est-ce qu'un four à étages ? À première vue, il s'agit bien sûr de l'utilisation optimale de la surface de base du four, de la cuisson libre sans plaques et de la nature calme de l'effet thermique. La chaleur directe est transmise aux produits de boulangerie par la chaleur inférieure via la plaque réfractaire et combinée avec la chaleur rayonnante de la chaleur supérieure – les deux sont réglables indépendamment. L'humidité indispensable pour de bons produits de boulangerie est introduite en grande quantité dans la chambre de cuisson de nos fours à étages via la Steam-Box.

Le résultat : une croûte rosée et délicatement fendue, une mie moelleuse et un brunissement uniforme.

Nous proposons quatre modèles dans deux versions de surface différentes avec une hauteur d'insertion uniforme de 140 mm. Les fours avec une surface de cuisson de 600 x 800 mm sont disponibles avec une, deux ou trois chambres de cuisson. Chaque chambre peut être commandée et utilisée séparément, ce qui permet une cuisson précise et flexible. Il va sans dire qu'avec plusieurs étages, chaque chambre peut être équipée de différents produits de boulangerie. L'utilisation ciblée des appareils offre en outre une utilisation optimale de l'énergie et en cas de défaillance d'une chambre de cuisson, il est possible de continuer à travailler avec les autres chambres de cuisson.

FOURS A ETAGES | APERCU DES PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

CONVAINCANT | CONVAINCANT LA PIERRE REFRACTAIRE

Une chose était claire pour nous : le four devait être en pierre réfractaire statt un four doit être composé de briques . La cuisson directe sur de la pierre réfractaire rend le fond de la pâtisserie particulièrement croustillant. La haute qualité de la pierre offre une grande résistance à la chaleur et surtout un bon stockage de la chaleur. Un aspect important de l'économie d'énergie lors de l'utilisation d'un four à étages.

INDEPENDANT | L'EFFET THERMIQUE

Émission directe de chaleur par le bas et rayonnement thermique par le haut. Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, il est indispensable que la chaleur supérieure et la chaleur inférieure soient réglées indépendamment l'une de l'autre. Cela peut bien sûr être enregistré individuellement dans les programmes adaptés aux produits de boulangerie.

Pour des informations numériques sur nos
FOURS ÉTAGÉS
scannez ceci

Les fours à étages CL au choix avec 1, 2 ou 3 compartiments de cuisson

Four à étages CL6040-1

- Nombre de compartiments de cuisson : 1
- Contenance : 1 x 600 x 400 mm
- Dimensions du compartiment de cuisson : L 680 x P 420 x H 160 mm
- Puissance Steam-Box : 1,5 kW
- Puissance de chauffage : 2,4 kW
- Remarque importante : pour le fonctionnement individuel de l'appareil, le kit d'installation LBO100 est nécessaire (pour la configuration combinée de l'appareil, le kit d'installation correspondant doit être choisi)
- Puissance : 4,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccordement de l'appareil : 3 NAC
- Dimensions : L 980 x P 900 x H 400 mm
- Poids : 98 kg

GTIN 4015613769981

117910

Four à étages CL6080-1

- Nombre de compartiments de cuisson : 1
- Contenance : 1 x 600 x 800 mm | 2 x 600 x 400 mm
- Dimensions du compartiment de cuisson : L 680 x P 840 x H 160 mm
- Puissance Steam-Box : 1,5 kW
- Puissance de chauffage : 4,8 kW
- Remarque importante : pour le fonctionnement individuel de l'appareil, le kit d'installation LBO100 est nécessaire (pour la configuration combinée de l'appareil, le kit d'installation correspondant doit être choisi)
- Puissance : 6,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccordement de l'appareil : 3 NAC
- Dimensions : L 980 x P 1 330 x H 400 mm
- Poids : 131 kg

GTIN 4015613795157

117911

Plus d'informations sur le produit sur **www.bartscher.com**

Sous réserve de modifications techniques.

- Matériau du compartiment de cuisson : Acier inoxydable, brique de chamotte
- Type de chauffage : Chaleur voûte / sole
- Chaleur en haut et en bas à réglage séparé
- Touch-Control | Écran LCD, 7 pouces
- Commande : Manuelle + préprogrammée
- Programmes :
  15 préinstallés
  84 programmables
  + programme à réglage manuel
- 6 phases de cuisson
- 5 paramètres par phase de cuisson :
  Préchauffage
  Temps de cuisson
  Chaleur en haut et en bas
  Intensité de l'injection
  Position extraction de vapeur
- Prolongation manuelle du temps de cuisson
- Hauteur des glissières : 140 mm
- Steam-Box externe
- Injection de vapeur manuelle ou automatique
- Plage de température jusqu'à 300 °C
- Préchauffage automatique : Date/heure
- Mise en marche automatique via une minuterie
- Raccordement à l'eau R 3/4"
- Éclairage LED
- Port USB

- A partir d'une pression d'eau de 3,5 bars, un réducteur de pression est nécessaire
- La connexion d'un adoucisseur d'eau en amont est toujours requise

Four à étages CL6080-2

- Nombre de compartiments de cuisson : 2
- Contenance : 2 x 600 x 800 mm | 4 x 600 x 400 mm
- Dimensions du compartiment de cuisson : L 680 x P 840 x H 160 mm
- Puissance Steam-Box : 3 kW
- Puissance de chauffage : 9,6 kW
- Remarque importante : pour le fonctionnement individuel de l'appareil, le kit d'installation LBO80 est nécessaire (pour la configuration combinée de l'appareil, le kit d'installation correspondant doit être choisi)
- Puissance : 13,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccordement de l'appareil : 3 NAC
- Dimensions : L 980 x P 1 330 x H 700 mm
- Poids : 233 kg

GTIN 4015613770017

117912

Four à étages CL6080-3

- Nombre de compartiments de cuisson : 3
- Contenance : 3 x 600 x 800 mm | 6 x 600 x 400 mm
- Dimensions du compartiment de cuisson : L 680 x P 840 x H 160 mm
- Puissance Steam-Box : 4,5 kW
- Puissance de chauffage : 14,4 kW
- Remarque importante : pour le fonctionnement individuel de l'appareil, le kit d'installation LBO70 est nécessaire (pour la configuration combinée de l'appareil, le kit d'installation correspondant doit être choisi)
- Puissance : 20,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccordement de l'appareil : 3 NAC
- Dimensions : L 980 x P 1 330 x H 995 mm
- Poids : 329 kg

GTIN 4015613795164

117913

Pour des informations numériques
sur nos
FOURS À CONVECTION
scannez ceci

De grands avantages avec une grande capacité

Fours à convection Bartscher

La construction à plusieurs tiroirs permet une capacité de cuisson beaucoup plus grande par rapport aux fours à étages. Une plus grande capacité de cuisson présente 2 avantages directement liés : plus de produits de boulangerie par cuisson et donc une économie d'énergie.

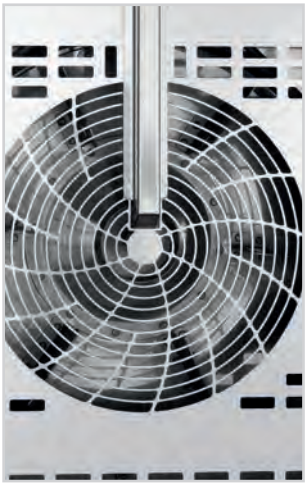
Notre sélection de fours à convection se divise en deux classes MC et HC, que nous proposons chacune avec 5, 8 ou 10 plateaux – le format 60x40 est bien sûr incontestable. Important pour l'usage professionnel : Afin d'éviter une cuisson simultanée, la distance entre les tiroirs doit être aussi grande que possible – dans nos fours, c'est 85 mm ou 90 mm.

Ce qui caractérise les fours à convection, c'est l'injection directe de vapeur intégrée dans les deux séries de modèles. L'eau fraîche introduite est répartie dans la chambre de cuisson chaude via la roue du ventilateur, s'évapore et conduit ainsi à une humidification uniforme. Le résultat : un brillant agréable et uniforme sur les produits.

Pour ceux qui ne peuvent pas se décider, il est possible de combiner des appareils : Des fours à convection avec des fours à convection, mais aussi des variations de fours à convection avec des fours à étage sont possibles.

FOURS À CONVECTION | APERCU DES PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

AERIEN | LE SYSTÈME DE VENTILATION



L'air dans nos fours à convection circule selon les modèles avec 1 ou 2 ventilateurs. Avec le réglage très précis à 10 niveaux, la distribution d'air peut être adaptée de manière flexible aux différents produits de boulangerie. Le moteur magnétique permet de tourner/arrêter les ventilateurs en 2 secondes. Cela garantit un flux d'air optimal et empêche l'air chaud de souffler en cas d'ouverture de porte intermédiaire.

IMPECCABLE | LE SYSTÈME DE NETTOYAGE

Un four parfait sans devoir manier le chiffon ? Aucun problème avec le système de nettoyage intégré de nos fours à convection. En seulement 40 minutes, le système automatique nettoie la chambre de cuisson, la porte et les supports. Selon la taille du four, 20 à 30 litres d'eau sont nécessaires et vous pouvez vous consacrer à d'autres choses qui ne se font pas toutes seules.

FOURS À CONVECTION | APERCU DES PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

EN SOUTIEN | LE PORT USB

Le port USB permet non seulement de sauvegarder les programmes et les paramètres stockés sur le four. Il facilite également la programmation d'autres modèles. Une fois les programmes installés sur un appareil, vous pouvez facilement les transférer sur tous les autres fours via USB. Et bien sûr, cela s'applique également aux réglages de programme effectués en aval.

SÉCURITÉ | LA POIGNÉE DE SÉCURITÉ

Si de la vapeur chaude sort après une cuisson en ouvrant la porte, ce n'est pas seulement une question de chaleur, c'est aussi dangereux. Avec le système de verrouillage spécial, la porte ne s'ouvre dans un premier temps que sur un petit espace par lequel l'air chaud initial peut s'échapper. En tournant vers la droite, la porte s'ouvre complètement pour retirer le pain frais.

RAYONNANT | L'ÉCLAIRAGE LED

L'éclairage LED apporte de la lumière dans l'obscurité de la salle de cuisson – et de manière uniforme. En effet, la barre d'éclairage est fixée à la porte et tout l'intérieur est ainsi uniformément éclairé. Un autre avantage : la technologie LED est particulièrement économique. Comme l'éclairage fonctionne tout au long du processus de cuisson, l'économie se fait naturellement sentir sur les coûts de fonctionnement.

ISOLANT | LE DOULE VITRAGE DE PORTE

Isolation dans les deux sens. Le double vitrage de la porte assure d'une part une vitre extérieure froide, de sorte qu'il n'y a pas de risque de brûlure sur la vitre. En même temps, la chaleur ne peut pas être perdue vers l'extérieur. La circulation de l'air et l'humidification créent naturellement des résidus entre les deux vitres. La vitre intérieure peut donc être facilement ouverte par des charnières.

AMOVIBLE | LES RAILS DE SUPPORT

Bien entendu, le système de nettoyage intégré de nos fours à convection nettoie parfaitement les plats de support. Mais il n'y a pas qu'en cas d'incrustations tenaces que vous ne voulez plus renoncer à l'option de retrait. Les fixations sont retirées en un tour de main. Par exemple, pour atteindre la paroi arrière, qui est également très facile à enlever – au cas où.

Sous réserve de modifications techniques.

Rentabilité combinée avec les compétences

Les fours à convection MC

Avec leurs fonctions et leur équipement, les fours à convection MC constituent la base de tous les modèles de notre gamme de fours à convection, car ils ont tout ce dont un bon four à convection a besoin.

Les pages précédentes ont déjà fourni une vue d'ensemble : ce que la série de modèles peut faire pour faciliter le travail quotidien, le rendre plus sûr et surtout pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson uniformes – même avec une chambre de cuisson très remplie. Cela est dû en grande partie à la puissance et au système de ventilation.

Les pâtisseries savoureuses ne doivent pas toujours être fabriquées à partir de pâtes fraîches. Pour des raisons d'organisation, il est parfois impossible de faire autrement que de recourir à des produits surgelés. Avec le bon produit et le bon four, c'est souvent aussi bon. Les fours à convection MC sont également le bon choix pour la cuisson des produits surgelés et la régénération.

APERÇU DES FONCTIONNALITES

- Exécutions avec 5, 8 et 10 tiroirs
- Grande distance entre les tiroirs : 85 mm ou 90 mm
- Injection de vapeur directe pour la brillance et le volume
- Changement de sens rapide du ventilateur
- Arrêt du ventilateur après le processus d'injection de vapeur
- Système de nettoyage intégré
- Utilisation confortable via le panneau de commande tactile
- Port USB pratique pour un transfert facile des programmes
- Double vitrage de porte
- Poignée de sécurité
- Rails de support amovibles
- Eclairage LED pendant la cuisson

Sous réserve de modifications techniques.

Les fours à convection MC

Des conditions idéales grâce à un système de ventilation parfait

✓ Résultats uniformes même avec une chambre de cuisson entièrement remplie

Four à convection MC6040-5

- Format des glissières : 600 x 400 mm
- Nombre de glissières : 5
- Distance entre les glissières : 90 mm
- Puissance de chauffage : 11 kW
- Générateurs de vapeur : Injection directe
- Remarque importante : pour le fonctionnement individuel de l'appareil, le kit d'installation LBO10 est nécessaire (pour la configuration combinée de l'appareil, le kit d'installation correspondant doit être choisi)
- Puissance : 11,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccordement de l'appareil : 3 NAC
- Dimensions : L 980 x P 840 x H 750 mm
- Poids : 126 kg

GTIN 4015613795119

117900

- A partir d'une pression d'eau de 3,5 bars, un réducteur de pression est nécessaire
- La connexion d'un adoucisseur d'eau en amont est toujours requise

Plus d'informations sur le produit sur **www.bartscher.com**

Sous réserve de modifications techniques.

- Matériau du compartiment de cuisson : Inox
- Type de chauffage : Convection
- Touch-Control | Écran LCD, 7 pouces
- Commande : Manuelle + préprogrammée
- Programmes :
  15 préinstallés
  84 programmables
  + programme à réglage manuel
- 6 phases de cuisson
- 6 paramètres par phase de cuisson :
  Préchauffage
  Vitesse du ventilateur
  Temps de cuisson
  Température de cuisson
  Intensité de l'injection
  Position extraction de vapeur
- Prolongation manuelle du temps de cuisson
- Injection de vapeur directe
- Plage de température jusqu'à 250 °C
- Vitesse du ventilateur : 10 niveaux
- Arrêt du ventilateur après le processus d'injection de vapeur
- Inversion de rotation du moteur
- Préchauffage et refroidissement automatiques
- Mise en marche automatique via une minuterie
- Système de nettoyage automatique
- Raccordement à l'eau R 3/4"
- Éclairage LED
- Port USB

Four à convection MC6040-8

- Format des glissières : 600 x 400 mm
- Nombre de glissières : 8
- Distance entre les glissières : 90 mm
- Puissance de chauffage : 15 kW
- Générateurs de vapeur : Injection directe
- Remarque importante : pour le fonctionnement individuel de l'appareil, le kit d'installation LBO10 est nécessaire (pour la configuration combinée de l'appareil, le kit d'installation correspondant doit être choisi)
- Puissance : 15,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccordement de l'appareil : 3 NAC
- Dimensions : L 980 x P 840 x H 1 025 mm
- Poids : 152 kg

GTIN 4015613769936

117901

Four à convection MC6040-10

- Format des glissières : 600 x 400 mm
- Nombre de glissières : 10
- Distance entre les glissières : 85 mm
- Puissance de chauffage : 2 x 9,55 kW
- Générateurs de vapeur : Injection directe
- Remarque importante : pour le fonctionnement individuel de l'appareil, le kit d'installation LBO10 est nécessaire (pour la configuration combinée de l'appareil, le kit d'installation correspondant doit être choisi)
- Puissance : 20,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccordement de l'appareil : 3 NAC
- Dimensions : L 980 x P 840 x H 1 150 mm
- Poids : 187 kg

GTIN 4015613795126

117902

Sous réserve de modifications techniques.

Plus d'informations sur le produit sur **www.bartscher.com**

Fours à convection complets

Les fours à convection HC

La base des fours à convection HC sont les modèles de la série MC. Mais il y a quelques fonctionnalités qui facilitent le travail quotidien et donnent la cerise sur le gâteau à la qualité des produits de boulangerie

Nous sommes totalement convaincus par l'écran tactile de nos fours de magasin : simple et intuitif – comme il se doit. Mais n'est-ce pas un peu plus facile ? Avec le bouton multifonction certainement. Le choix des programmes est encore plus simple et le plus important : l'affichage LED couleur autour du bouton donne à distance une information sur l'état de l'appareil.

L'injection directe à vapeur est convaincante en tout cas, mais les modèles de la série HC y ajoutent une touche supplémentaire. La Steam Box est la meilleure option pour amener l'humidité dans la chambre de cuisson. Pour le résultat de la cuisson, cela signifie un brunissement particulièrement beau et intense et un plus grand volume du produit.

Nous nous sommes demandés comment rendre la croûte des petits pains et autres encore plus croustillante et avons bien sûr trouvé une solution. La AirFresh-Box ! Mais qu'est-ce qui se cache derrière ? L'air frais est ajouté à l'intérieur à la fin d'un processus de cuisson – l'air chaud doit s'échapper avec l'humidité.

Outre l'optimisation de la croûte, la boîte AirFresh offre d'autres avantages. Le refroidissement à la fin du processus de cuisson permet de passer rapidement à d'autres produits de boulangerie avec différents programmes et températures et de démarrer le programme de nettoyage plus rapidement. Un autre aspect : Lors de l'ouverture de la porte, l'échappement de vapeur est considérablement réduit.

Tout aéré

Les fours à convection HC séduisent par la Steam-Box & AirFresh-Box

Four à convection HC6040-5

- Format des glissières : 600 x 400 mm
- Nombre de glissières : 5
- Distance entre les glissières : 90 mm
- Puissance Steam-Box : 3 kW
- Puissance de chauffage : 11 kW
- Générateurs de vapeur : Injection directe | Steam-Box
- Remarque importante : pour le fonctionnement individuel de l'appareil, le kit d'installation LBO20 est nécessaire (pour la configuration combinée de l'appareil, le kit d'installation correspondant doit être choisi)
- Puissance : 12,1 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccordement de l'appareil : 3 NAC
- Dimensions : L 980 x P 900 x H 730 mm
- Poids : 158,8 kg

GTIN 4015613795133

117905

Four à convection HC6040-8

- Format des glissières : 600 x 400 mm
- Nombre de glissières : 8
- Distance entre les glissières : 90 mm
- Puissance Steam-Box : 3 kW
- Puissance de chauffage : 15 kW
- Générateurs de vapeur : Injection directe | Steam-Box
- Remarque importante : pour le fonctionnement individuel de l'appareil, le kit d'installation LBO20 est nécessaire (pour la configuration combinée de l'appareil, le kit d'installation correspondant doit être choisi)
- Puissance : 19,1 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccordement de l'appareil : 3 NAC
- Dimensions : L 980 x P 900 x H 1 000 mm
- Poids : 187,5 kg

GTIN 4015613770055

117906

Plus d'informations sur le produit sur **www.bartscher.com**

Sous réserve de modifications techniques.

- Matériau du compartiment de cuisson : Inox
- Type de chauffage : Convection
- Touch-Control | Écran LCD, 7 pouces
- Sélection rapide via la manette de sélection
- Commande : Manuelle + préprogrammée
- Programmes :
  15 préinstallés
  84 programmables
  + programme à réglage manuel
- 6 phases de cuisson
- 6 paramètres par phase de cuisson :
  Préchauffage
  Vitesse du ventilateur
  Temps de cuisson
  Température de cuisson
  Intensité de l'injection
  Position extraction de vapeur
- Prolongation manuelle du temps de cuisson
- Utilisation au choix de l'injection de vapeur directe ou de la Steam-Box
- Plage de température jusqu'à 250 °C
- Double système d'injection de vapeur programmable
- AirFresh-Box
- Vitesse du ventilateur : 10 niveaux
- Arrêt du ventilateur après le processus d'injection de vapeur
- Inversion de rotation du moteur
- Préchauffage et refroidissement automatiques
- Mise en marche automatique via une minuterie
- Système de nettoyage automatique
- Raccordement à l'eau R 3/4"
- Éclairage LED
- Port USB

✓ Résultats uniformes même avec une chambre de cuisson entièrement remplie

Four à convection HC6040-10

- Format des glissières : 600 x 400 mm
- Nombre de glissières : 10
- Distance entre les glissières : 85 mm
- Puissance Steam-Box : 3 kW
- Puissance de chauffage : 2 x 9,55 kW
- Générateurs de vapeur : Injection directe | Steam-Box
- Remarque importante : pour le fonctionnement individuel de l'appareil, le kit d'installation LBO20 est nécessaire (pour la configuration combinée de l'appareil, le kit d'installation correspondant doit être choisi)
- Puissance : 20,3 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccordement de l'appareil : 3 NAC
- Dimensions : L 980 x P 900 x H 1 130 mm
- Poids : 210 kg

GTIN 4015613795140

117907

- A partir d'une pression d'eau de 3,5 bars, un réducteur de pression est nécessaire
- La connexion d'un adoucisseur d'eau en amont est toujours requise

▶ A partir d'une pression d'eau de 3,5 bars, un réducteur de pression est nécessaire

Les armoires de fermentation CL assurent un climat optimal

Le climat idéal pour les pâtes est créé en particulier par la technologie innovante de circulation de l'air et l'alimentation en air externe.

- ▶ Matériau : Inox
- ▶ Commande numérique
- ▶ Commande : Fonctionnement permanent manuel + au choix
- ▶ Réglage électronique de la température, de la durée et de l'injection de vapeur
- ▶ Plage de température jusqu'à 50 °C
- ▶ Réglage de la température par pas de 0,1 °C
- ▶ Steam-Box externe
- ▶ Humidité de l'air : 10 % à 95 %
- ▶ Contrôle automatique de l'humidité de l'air jusqu'à 99 %
- ▶ Technologie de circulation de l'air innovante
- ▶ Raccordement à l'eau R 3/4"
- ▶ Éclairage LED
- ▶ Roues directrices avec freins

Pour des informations numériques sur nos
ARMOIRES DE MATURATION
scannez ceci

Armoire de fermentation PR6040-10

- Format des glissières : 600 x 400 mm
- Nombre de glissières : 10
- Distance entre les glissières : 70 mm
- Puissance du générateur de vapeur : 1,2 kW
- Puissance de chauffage : 1,2 kW
- Roues directrices : 2 roues, 2 roues directrices avec freins
- Puissance : 2,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Raccordement de l'appareil : Prêt à être branché
- Dimensions : L 985 x P 850 x H 630 mm
- Poids : 74,4 kg

GTIN 4015613769950

117925

Armoire de fermentation PR6040-16

- Format des glissières : 600 x 400 mm
- Nombre de glissières : 16
- Distance entre les glissières : 70 mm
- Puissance du générateur de vapeur : 1,2 kW
- Puissance de chauffage : 1,2 kW
- Roues directrices : 2 roues, 2 roues directrices avec freins
- Puissance : 2,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Raccordement de l'appareil : Prêt à être branché
- Dimensions : L 985 x P 850 x H 840 mm
- Poids : 92 kg

GTIN 4015613771779

117926

Plus d'informations sur le produit sur **www.bartscher.com**

Sous réserve de modifications techniques.

Modularité illimitée pour plus de flexibilité

Nos modèles de fours de magasin disposent de toutes les fonctions pour des pâtisseries réussies qui ravissent les professionnels : fours à étages, fours à convection, armoires de fermentation et accessoires, qui assurent notamment plus de flexibilité.

Tous les modèles de fours ont leurs avantages et sont en outre parfaitement combinables au niveau technique et visuel afin de répondre au mieux à vos exigences respectives.

Par exemple, un four à étages peut être combiné avec un four à convection, une armoire de fermentation et – pour compléter – une hotte à condensation. Bien entendu, nous proposons également des kits d'installation et de base adaptés.

Sous réserve de modifications techniques.

LES KITS D'INSTALLATION RENDENT CELA POSSIBLE

Les kits d'installation sont indispensables pour la mise en service des fours de magasin. Cette vaste offre a également un autre objectif : Les kits permettent d'assembler différentes combinaisons d'appareils à partir de fours à étages CL, de fours à convection MC et HC, ainsi que des bases, des armoires de fermentation et des hottes à condensation – selon les besoins et l'utilisation. Une circulation optimale de l'eau et de la vapeur est ainsi garantie. Les exemples de combinaison ci-dessous ne montrent qu'une partie des possibilités.

Kit d'installation LBO10 | Fours à convection MC

- Exemples de combinaison :
  - Four à convection MC6040-5 + châssis LBO6040-5 + hotte à condensation LBO800
  - Four à convection MC6040-5 + armoire de fermentation PR6040-16 + hotte à condensation LBO800
  - Four à convection MC6040-8 + châssis LBO6040-5 + hotte à condensation LBO800
  - Four à convection MC6040-8 + armoire de fermentation PR6040-16 + hotte à condensation LBO800
  - Four à convection MC6040-10 + châssis LBO6040-4 + hotte à condensation LBO800
  - Four à convection MC6040-10 + armoire de fermentation PR6040-16 + hotte à condensation LBO800
- Set composé de : Tuyaux d'alimentation en eau | Tuyaux d'évacuation d'eau | Manomètre de l'arrivée d'eau | Tuyaux à condensat | Collecteur à condensat | Extraction de vapeur | Matériel de montage

GTIN 4015613771755

117922

Kit d'installation LBO20 | Four à convection HC

- Exemples de combinaison :
  - Four à convection HC6040-5 + châssis LBO6040-5 + hotte à condensation LBO800
  - Four à convection HC6040-5 + armoire de fermentation PR6040-16 + hotte à condensation LBO800
  - Four à convection HC6040-8 + châssis LBO6040-5 + hotte à condensation LBO800
  - Four à convection HC6040-8 + armoire de fermentation PR6040-16 + hotte à condensation LBO800
  - Four à convection HC6040-10 + châssis LBO6040-4 + hotte à condensation LBO800
  - Four à convection HC6040-10 + armoire de fermentation PR6040-16 + hotte à condensation LBO800
- Set composé de : Tuyaux d'alimentation en eau | Tuyaux d'évacuation d'eau | Manomètre de l'arrivée d'eau | Tuyaux à condensat | Collecteur à condensat | Extraction de vapeur | Matériel de montage

GTIN 4015613771762

117923

Kit d'installation LBO30 | Fours à convection MC

- Exemples de combinaison :
  - Four à convection MC6040-5 + four à convection MC6040-8 + hotte à condensation LBO800
  - Four à convection MC6040-5 + four à convection MC6040-10 + hotte à condensation LBO800
- Set composé de : Tuyaux d'alimentation en eau | Tuyaux d'évacuation d'eau | Manomètre de l'arrivée d'eau | Tuyaux à condensat | Collecteur à condensat | Extraction de vapeur | Boîtier de raccordement électrique | Matériel de montage

GTIN 4015613796406

117935

Kit d'installation LBO40 | Fours à convection MC

- Exemples de combinaison :
  - Four à convection MC6040-5 + four à convection MC6040-5 + châssis LBO6040-3 + hotte à condensation LBO800
  - Four à convection MC6040-5 + four à convection MC6040-5 + armoire de fermentation PR6040-10 + hotte à condensation LBO800
- Set composé de : Tuyaux d'alimentation en eau | Tuyaux d'évacuation d'eau | Manomètre de l'arrivée d'eau | Tuyaux à condensat | Collecteur à condensat | Extraction de vapeur | Matériel de montage

GTIN 4015613796451

117936

Sous réserve de modifications techniques.

Kit d'installation LBO50 | Four à convection HC

- Exemples de combinaison :
  - Four à convection HC6040-5 + four à convection HC6040-8 + hotte à condensation LBO800
  - Four à convection HC6040-5 + four à convection HC6040-10 + hotte à condensation LBO800
- Set composé de : Tuyaux d'alimentation en eau | Tuyaux d'évacuation d'eau | Manomètre de l'arrivée d'eau | Tuyaux à condensat | Collecteur à condensat | Extraction de vapeur | Matériel de montage

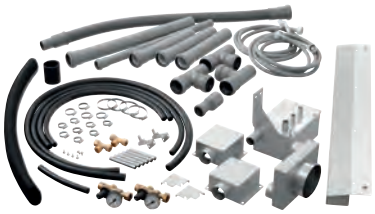
GTIN 4015613796505

117937

Kit d'installation LBO60 | Four à convection HC6040-5

- Exemples de combinaison :
  - Four à convection HC6040-5 + four à convection HC6040-5 + châssis LBO6040-3 + hotte à condensation LBO800
  - Four à convection HC6040-5 + four à convection HC6040-5 + armoire de fermentation PR6040-10 + hotte à condensation LBO800
- Set composé de : Tuyaux d'alimentation en eau | Tuyaux d'évacuation d'eau | Manomètre de l'arrivée d'eau | Tuyaux à condensat | Collecteur à condensat | Extraction de vapeur | Matériel de montage

GTIN 4015613796512

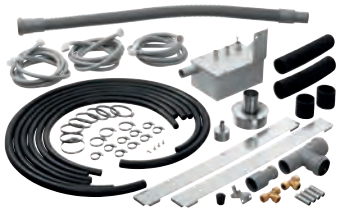


117938

Kit d'installation LBO70 | Four à étages CL6080-3

- Exemples de combinaison :
  - Four à étages CL6080-3 + châssis CL6040-10 + hotte à condensation LBO800
  - Four à étages CL6080-3 + armoire de fermentation PR6040-10 + hotte à condensation LBO800 + rallonge d'armoire de fermentation PR6040-10
- Set composé de : Tuyaux d'alimentation en eau | Tuyaux d'évacuation d'eau | Manomètre de l'arrivée d'eau | Tuyaux à condensat | Collecteur à condensat | Extraction de vapeur | Boîtier de raccordement électrique | Matériel de montage

GTIN 4015613796468



117945

Kit d'installation LBO80 | Four à étages CL6080-2

- Exemples de combinaison :
  - Four à étages CL6080-2 + châssis CL6040-12 + hotte à condensation LBO800
  - Four à étages CL6080-2 + armoire de fermentation PR6040-16 + hotte à condensation LBO800 + rallonge d'armoire de fermentation PR6040-16
- Set composé de : Tuyaux d'alimentation en eau | Tuyaux d'évacuation d'eau | Manomètre de l'arrivée d'eau | Tuyaux à condensat | Collecteur à condensat | Extraction de vapeur | Matériel de montage

GTIN 4015613772264

117946

Kit d'installation LBO90 | Four à étages et à convection

- Exemples de combinaison :
  - Four à convection MC6040-5 + four à étages CL6040-1 + châssis LBO6040-4 + hotte à condensation LBO800
  - Four à convection MC6040-5 + four à étages CL6040-1 + armoire de fermentation PR6040-10 + hotte à condensation LBO800
  - Four à convection HC6040-5 + four à étages CL6040-1 + châssis LBO6040-4 + hotte à condensation LBO800
  - Four à convection HC6040-5 + four à étages CL6040-1 + armoire de fermentation PR6040-10 + hotte à condensation LBO800
- Set composé de : Tuyaux d'alimentation en eau | Tuyaux d'évacuation d'eau | Manomètre de l'arrivée d'eau | Tuyaux de condensat |Collecteur de condensat | Extraction de vapeur | Matériel de montage

GTIN 4015613796499

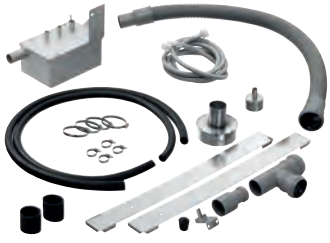
117947

Kit d'installation LBO100 | Four à étages CL

Le kit d'installation constitue le composant de base pour la mise en service des fours à étages CL6040-1 et CL6080-1.

- Set composé de : Tuyaux d'alimentation en eau | Tuyaux d'évacuation d'eau | Tuyaux à condensat | Collecteur à condensat | Extraction de vapeur | Matériel de montage

GTIN 4015613805139



117948

POUR PLUS DE MOBILITE POUR LES FOURS DE MAGASIN

... car la qualité a son poids. Les fours de magasin doivent céder la place à certains moments pour le nettoyage du sol ou les réparations. Pour rendre les fours de magasin plus mobiles, tous les piètements sont équipés de roulettes particulièrement résistantes et robustes. Le socle à roulettes extrêmement plat permet la mobilité même pour les combinaisons de fours de magasin particulièrement élevées.

Soubassement LBO6040-5

- Conçu pour : Fours à convection MC + HC, fours à étages CL6040-1
- Format des glissières : 600 x 400 mm
- Nombre de glissières : 5
- Type de glissières : en diagonale
- Roues directrices : 2 roues, 2 roues directrices avec freins
- Diamètre des roues : 80 mm

GTIN 4015613796413

117930

Soubassement LBO6040-4

- Conçu pour : Fours à convection MC + HC, fours à étages CL6040-1
- Format des glissières : 600 x 400 mm
- Nombre de glissières : 4
- Type de glissières : en diagonale
- Roues directrices : 2 roues, 2 roues directrices avec freins
- Diamètre des roues : 80 mm

GTIN 4015613769967

117931

Soubassement LBO6040-3

- Conçu pour : Fours à convection MC + HC, fours à étages CL6040-1
- Format des glissières : 600 x 400 mm
- Nombre de glissières : 3
- Type de glissières : en diagonale
- Roues directrices : 2 roues, 2 roues directrices avec freins
- Diamètre des roues : 80 mm

GTIN 4015613796420

117932

Soubassement CL6040-12

- Conçu pour : Fours à étages CL6080-1, CL6080-2, CL6080-3
- Format des glissières : 600 x 400 mm
- Nombre de glissières : 6 à 2 tôles
- Type de glissières : en diagonale
- Roues directrices : 2 roues, 2 roues directrices avec freins
- Diamètre des roues : 100 mm

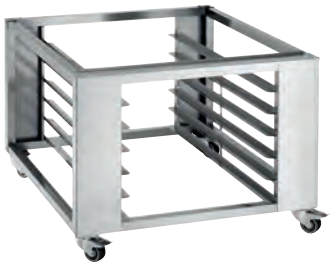
GTIN 4015613770031

117933

Soubassement CL6040-10

- Conçu pour : Fours à étages CL6080-1, CL6080-2, CL6080-3
- Format des glissières : 600 x 400 mm
- Nombre de glissières : 5 à 2 tôles
- Type de glissières : en diagonale
- Roues directrices : 2 roues, 2 roues directrices avec freins
- Diamètre des roues : 80 mm

GTIN 4015613796437



117934

Socle à roulettes MCHC2300

- Conçu pour : Fours à convection MC + HC
- Roues directrices : 2 roues, 2 roues directrices avec freins
- Diamètre des roues : 100 mm

GTIN 4015613804903

117939

Plus d'informations sur le produit sur **www.bartscher.com**

Sous réserve de modifications techniques.

ACCESSOIRES ET COMPLÉMENTS POUR UNE UTILISATION PROFESSIONNELLE

Rails de support MCHC6040-6

- Conçu pour : Fours à convection MC6040-5 + HC6040-5
- Format des glissières : 600 x 400 mm
- Nombre de glissières : 6
- Distance entre les glissières : 75 mm

GTIN 4015613796390

117920

Rails de support MCHC6040-10

- Conçu pour : Fours à convection MC6040-8 + HC6040-8
- Format des glissières : 600 x 400 mm
- Nombre de glissières : 10
- Distance entre les glissières : 72 mm

GTIN 4015613769943

117921

Hotte à condensation LBO800

- Conçu pour :
  - Fours à étages CL
  - Fours à convection MC + HC
- Nombre de moteurs de ventilateurs : 2
- Régulation des ventilateurs : automatique, commande par le four
- Puissance du moteur : 20 W
- Type de montage : en haut sur l'appareil
- Puissance : 0,08 kW | 230 V | 50 Hz

GTIN 4015613769974

117940

Rallonge de hotte LBO800

- Conçu pour : Hotte à condensation LBO800
- Matériau : Inox
- Compris : Matériel de fixation

GTIN 4015613796444

117941

Rallonge de l'armoire de fermentation PR6040-10

- Conçu pour : Armoire de fermentation PR6040-10
- Matériau : Inox
- Compris : Matériel de fixation

GTIN 4015613770048

117927

Rallonge de l'armoire de fermentation PR6040-16

- Conçu pour : Armoire de fermentation PR6040-16
- Matériau : Inox
- Compris : Matériel de fixation

GTIN 4015613771786

117928

ACCESSOIRES ET COMPLÉMENTS POUR UNE UTILISATION PROFESSIONNELLE

Plaque de cuisson 600x400-AL

- Matériau : Aluminium
- Norme boulangère : 600 x 400 mm
- Epaisseur du matériau : 1,5 mm
- Résistance à la température jusqu'à : 260 °C

GTIN 4015613734699

100412

Plaque perforée 600x400-AL

- Matériau : Aluminium
- Norme boulangère : 600 x 400 mm
- Epaisseur du matériau : 1,5 mm
- Résistance à la température jusqu'à : 260 °C

GTIN 4015613734705

100413

Plaque perforée 600x400-SI

- Matériau : Aluminium | Revêtement en silicone
- Norme boulangère : 600 x 400 mm
- Epaisseur du matériau : 1,5 mm
- Résistance à la température jusqu'à : 260 °C

GTIN 4015613734712

100416

Lèchefrite 600 x 400

- Matériau : Acier inoxydable
- Norme boulangère : 600 x 400 mm

GTIN 4015613658414

525782

Huile de démoulage 500 ml DS

- Matériau : 100 % huiles végétales
- Conçu pour : Graissage de moules, plaques, poêles et gaufriers
- Unité de quantité de commande : 2 cartons (1 carton de 6 flacons)
- Contenu / Flacon : 500 ml

GTIN 4015613498515

173060

Réducteur de pression

- Matériau : Laiton | Chromé
- Pression de l'eau : 1 – 6 bars (prédéfini sur 3 bars)
- Pression d'entrée max. : 16 bars
- Température de service max. : 65 °C
- Port : 3/4"

GTIN 4015613468617

533051

Gants de cuisine

- Coton 100 % (extérieur)
- Résistance à la chaleur jusqu'à : 250 °C
- Propriétés : Avec protection anti-flammes | Avec suspension | Densité : 640 g/m²

- Longueur : 300 mm

GTIN 4015613735467

A500510

- Longueur : 370 mm

GTIN 4015613735474

A500511

- Longueur : 420 mm

GTIN 4015613735481

A500512

- Longueur : 600 mm

GTIN 4015613735498

A500513

Plus d'informations sur le produit sur **www.bartscher.com**

Sous réserve de modifications techniques.

NOUS PROPOSONS PLUS QUE DES APPAREILS POUR LA CUISSON EN MAGASIN ...

... EN TANT QUE FOURNISSEUR D'ASSORTIMENT COMPLET POUR LA RESTAURATION, NOUS PROPOSONS UN PACK COMPLET POUR L'ACTIVITÉ DE BOULANGERIE.

PREPARATION DE SNACKS

De la technologie de cuisson en magasin aux machines à café automatiques et aux appareils de réfrigération en passant par le four à grande vitesse et le grill panini, nous proposons presque tout ce dont vous avez besoin dans un magasin de boulangerie.

CAFE & CO.

TECHNIQUE DE REFROIDISSEMENT

CHARIOT DE TRANSPORT

ACCESSOIRES DE FOUR

Laissez-nous vous conseiller sur la manière dont nous pouvons vous aider de manière optimale avec nos produits dans le domaine de la technique de cuisson en magasin, de la préparation de snacks et pour les processus de travail quotidiens.

Bartscher
depuis 1876

La
version numérique
est disponible
ici

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Allemagne

Tél. +49 5258 971-127
Fax +49 5258 971-120

export@bartscher.com
www.bartscher.com

Vous trouverez notre gamme complète sur **www.bartscher.com**

4 015613 829036

Sous réserve de modifications techniques. | Livraison sans décoration.