Bartscher

ON POINT

SKLEPOWE PIECE PIEKARNICZE

PIĘTROWE I KONWEKCYJNE PIECE PIEKARNICZE, SZAFY FERMENTACYJNE I WIELE WIĘCEJ ...

Ze wspólnej pasji do techniki i piekarniczego rzemiosła powstaje perfekcyjna bułka

Państwa oczekiwania. Nasze rozwiązanie.

Pachnące świeżością wypieki budzą apetyt na bułeczki, rogaliki, ciasta itp. i często wiodą ku spontanicznej konsumpcji. Oprócz świeżości pieczywa również pobudzone zmysłami i podyktowane impulsami zakupy stanowią argument na korzyść sklepowych pieców piekarniczych.

Profesjonalista ma oczywiście całkiem indywidualne oczekiwania wobec sklepowych pieców piekarniczych, które muszą być również dostosowane do produktów. Absolutnie nieistotne jest to, ile miejsca jest do dyspozycji i jaki typ pieca jest potrzebny: oferujemy elastyczne modele i wspólnie znajdziemy rozwiązanie w kwestii doboru optymalnego pieca.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

Jakość od b jak bułka do p jak piec

Nasze priorytety: Jakość – jakość w podwójnym sensie. Nie tylko technika jest ważna. Finalnie liczy się efekt i właśnie dlatego jakość wypieków leży nam szczególnie na sercu.

Bogaty katalog oferowanych przez nas sklepowych pieców piekarniczych obejmuje piętrowe i konwekcyjne piece piekarnicze, dopasowane produkty akcesoryjne, szerokie spektrum produktów uzupełniających, dedykowanych do sklepów z pieczywem, a także nasz serwis przed, w trakcie i po podjęciu decyzji o zakupie.

Dzięki naszym produktom gwarantujemy prostą i szybką obsługę, która zapewni elastyczne i dobrze skalkulowane zaopatrzenie sklepowej półki w świeżo upieczone artykuły.

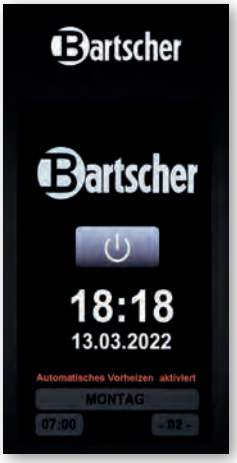
Pozwólcie Państwo zaskoczyć się całościowym pakietem sklepowych pieców piekarniczych i przekonajcie się do naszej oferty, którą prezentujemy na kolejnych stronach.

Dlaczego sklepowe piece piekarnicze marki Bartscher?

Dobrze przemyślana jakość i technika jest widoczna na pierwszy rzut oka i z pewnością się opłaci: przed wprowadzeniem produktów do oferty poddaliśmy nasze sklepowe piece piekarnicze precyzyjnym testom ciągłym w kooperacji z różnymi piekarniami. Rezultat i opinia profesjonalistów mówią same za siebie: mamy do czynienia z urządzeniami charakteryzującymi się bardzo komfortową obsługą, w ramach której poszczególne parametry ustawionych programów można w prosty sposób modyfikować i ponownie zapisywać. Dodatkowo port USB umożliwia import zapisanych programów. Pozwala to oszczędzić dużo czasu i zdecydowanie ułatwia programowanie.

Oczywistością jest to, że efekty pieczenia muszą być satysfakcjonujące. I oczywiście gwarantują to nasze produkty: wszystkie nasze piece dysponują wystarczającą mocą i zapewniają doskonały wypiek niezależnie od tego, jak pełny jest piec i czy wybrano model z natryskiem bezpośrednim czy z parownicą (Steam-Box). Dzięki wzajemnej modułowości poszczególnych modeli i stosunkowo kompaktowej budowie możliwa jest dobra integracja pieców w sklepach z pieczywem, które dysponują niewielką powierzchnią.

Dobre planowanie to już połowa wypieku. Po prostu ułatwienie: w zależności od modelu można wstępnie zaprogramować rozgrzewanie pieca na cały tydzień lub na kolejny dzień. Dzięki temu, przystępując do pracy, można od razu rozpocząć proces pieczenia. W rezultacie oznacza to dużą oszczędność czasu i kosztów.



Pełną parą naprzód!
A może moc pieczenia drzemie jednak w spokoju?

Piec piekarniczy piętrowy czy konwekcyjny? Oto jest pytanie. A może kombinacja obu? Nie zawsze łatwo podjąć taką decyzję, ponieważ szczerze mówiąc, w przypadku sklepowego pieca piekarniczego nie chodzi o małą inwestycję, a prawidłowy wybór wymaga uwzględnienia wielu różnych czynników:

- Ile wolnego miejsca mam w moim sklepie z pieczywem?
- Jakiej pojemności potrzebuję do przygotowania niezbędnych ilości moich wypieków?
- Czy kombinacja piętrowego i konwekcyjnego pieca piekarniczego ma dla mnie sens?
- Jaki rodzaj doprowadzania ciepła najlepiej pasuje do moich produktów? Powietrze gorące czy ciepło statyczne?

Dylematy te są nam znane i z naszej strony zapewnimy Państwu wsparcie przy podjęciu właściwej decyzji.

W przypadku zainteresowania naszymi piecami zapraszamy Państwa serdecznie do Salzkotten, gdzie będziecie mieć Państwo okazję zapoznania się z różnymi modelami. Nasz doradca w obszarze zastosowań zaprezentuje Państwu nasze urządzenia, razem z Państwem stworzy programy dostosowane do przywiezionych wypieków, a także zademonstruje możliwości naszego asortymentu sklepowych pieców piekarniczych.

Korzystając z okazji, poznacie Państwo naszą siedzibę w Salzkotten oraz inne produkty, które z pewnością wzbudzą zainteresowanie.

Zapraszamy do kontaktu z nami!

Zmiany techniczne zastrzeżone.

Sieć serwisowa Bartscher z myślą o naszych sklepowych piecach piekarniczych, ponieważ ...

... absolutnym warunkiem sine qua non bezawaryjnej eksploatacji jest właściwe uruchomienie.

Pragniemy zaoferować dobry serwis również po zakupie. Z tego powodu stworzyliśmy w całym kraju sieć partnerów serwisowych do obsługi naszych sklepowych pieców piekarniczych. Grono ekspertów dysponujących najlepszym know-how zapewni Ci wsparcie już od momentu uruchomienia – od drobiazgów po większe naprawy. Oprócz fachowej wiedzy bezwzględnie liczy się również szybki serwis. Mamy świadomość, że w przypadku awarii urządzenia liczy się każda minuta!

Nawet drobne rzeczy mają duże oddziaływanie i wpływ na właściwości urządzenia. Aby uniknąć wzywania technika serwisowego, należy stosować regularne czyszczenie z użyciem odpowiednich środków czyszczących marki Bartscher, podłączyć przed piecem urządzenie do zmiękczania wody oraz przestrzegać ustalonej dla pieca częstotliwości konserwacji.

Wszystko na temat sklepowych pieców piekarniczych

Nasze modele sklepowych pieców piekarniczych to gotowa recepta na udane wypieki, które wprawią w ekscytację niejednego piekarza. Piętrowe i konwekcyjne piece piekarnicze, szafy fermentacyjne, a także akcesoria, które zapewnią w szczególności większą elastyczność w zakresie modułowości. Wszystkie modele pieców mają swoje zalety, a do tego można je ze sobą łączyć – idealnie pod kątem indywidualnych potrzeb.

Ale która funkcja wyróżnia dany model i co dokładnie się za tym kryje? Pierwsze wątpliwości rozwiewa tabela. Szczegółowe informacje w tym zakresie oraz pozostałe cechy zostały przedstawione na kolejnych stronach.

FUNKCJE SKLEPOWYCH PIECÓW PIEKARNICZYCH W PORÓWNANIU

	Piętrowe piece piekarnicze CL	Konwekcyjne piece piekarnicze MC	Konwekcyjne piece piekarnicze HC
Wzajemna modułowość modeli	✓	✓	✓
Obsługa dotykowa z wyświetlaczem TFT	✓	✓	✓
Przycisk wielofunkcyjny	–	–	✓
Parownica zewnętrzna (Steam-Box)	✓	–	✓
Klasyczny natrysk bezpośredni pary	–	✓	✓
System wentylacyjny	–	✓	✓
AirFresh-Box	–	–	✓
Program czyszczenia automatycznego	– (niewymagane)	✓	✓

Zmiany techniczne zastrzeżone.

Parownica (Steam-Box): Zalety w porównaniu z klasycznym natryskiem bezpośrednim pary

Dzięki naszej innowacyjnej parownicy (Steam-Box) para zostaje przygotowana w generatorze poza komorą wewnętrzną, a następnie skierowana przy optymalnej temperaturze i w dużych ilościach do pieca, nie powodując jego schłodzenia. Cenna para eliminuje straty ciepła w komorze i zapewnia optymalną wilgotność już na początku procesu pieczenia. Gorąca para pozwala ciastu lepiej wyrosnąć, ogranicza utratę wagi, wydłuża przydatność wypieków do spożycia i ułatwia rozmrażanie.

ZALETY PAROWNICY (STEAM-BOX)

- Najlepszy wariant do generowania pary już na początku procesu pieczenia
- Wyraźnie wydłużona świeżość i zredukowana kruchliwość pieczywa
- Zapewnia większą objętość i intensywne zrumienienie wyrobów piekarniczych

PAROWNICA (STEAM-BOX)

✓Piętrowe piece piekarnicze CL

✓Konwekcyjne piece piekarnicze HC

W przypadku bezpośredniego natrysku pary woda jest natryskiwana na oś wentylatora. W ten sposób woda zostaje rozpylona w komorze pieca i zamieniona w parę. W porównaniu z parownicą (Steam-Box) metoda ta zabiera energię komorze pieca, ponieważ dochodzi do utraty temperatury w porównaniu do generatora i stopień skuteczności pary ulega ograniczeniu.

ZALETY NATRYSKU BEZPOŚREDNIEGO PARY

- System natryskowy może być stosowany w przepisach, które wymagają nawilżania przez cały proces pieczenia lub w celu odświeżenia produktów
- Na koniec procesu pieczenia nadaje wypiekom ładny połysk (również w połączeniu z parownicą (Steam-Box))
- Specjalnie dedykowany do konwekcji: optymalny system do wypieku pieczywa mrożonego, który gwarantuje doskonałą jakość

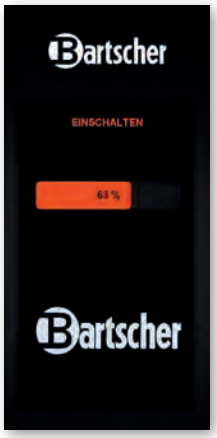
NATRYSK BEZPOŚREDNI PARY

✓Konwekcyjne piece piekarnicze MC

✓Konwekcyjne piece piekarnicze HC

Najprostsze sterowanie menu za pomocą wyświetlacza dotykowego z intuicyjną obsługą

Nasz wyświetlacz dotykowy ma na celu ułatwienie sterowania piecami i ma być przyjazny dla użytkownika. Jednocześnie wyświetlacz cyfrowy oferuje niezwykle szeroki wachlarz ustawień. Dobra zdolność reakcji wyświetlacza i jednostki sterującej zapewnia doskonały komfort obsługi. Duży 7-calowy i kolorowy wyświetlacz dotykowy jest wyposażony w inteligentne oprogramowanie, które gwarantuje łatwość sterowania piecem nawet nieprzeszkolonemu personelowi. Parametry programu można kopiować w obrębie menu. Umożliwia to szybkie zaprogramowanie kolejnych, łatwo modyfikowanych procesów pieczenia. Port USB zapewnia łatwy transfer programów z jednego urządzenia na drugie. Nie zapominajmy o stronie praktycznej: wyświetlacz dotykowy umożliwia pewną obsługę również w cienkich rękawicach.



Seria HC

Przycisk wielofunkcyjny

Konwekcyjne piece piekarnicze w wersji High-End – oprócz dotykowego wyświetlacza – posiadają możliwość niezwykle prostej i intuicyjnej obsługi za pośrednictwem przycisku wielofunkcyjnego. Wszystko pozostaje zawsze pod pełną kontrolą: status pieców jest sygnalizowany za pomocą kolorowego wskaźnika LED na pokrętle, co sprawia, że jest widoczny również z odległości.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

Klasyka gatunku – niezawodne, dostosowane do potrzeb i oszczędne piętrowe piece piekarnicze marki Bartscher

Nasze piętrowe piece piekarnicze z serii CL to klasyka w branży piekarniczej. Co wyróżnia piętrowe piece piekarnicze? Na pierwszy rzut oka to oczywiście optymalne wykorzystanie podstawowej powierzchni pieca, „swobodne" pieczenie bez użycia blach i łagodne oddziaływanie ciepła. Bezpośrednie ciepło jest przekazywane przez dolną grzałkę za pośrednictwem płyty szamotowej do wypiekanych produktów i łączy się z promieniującym ciepłem grzałki górnej, przy czym każda z grzałek posiada możliwość osobnej regulacji. Nieodzowna w procesie przygotowania dobrej jakości wypieków wilgoć jest dostarczana w naszych piętrowych piecach piekarniczych w dużych ilościach do komory za pośrednictwem parownicy (Steam-Box).

Rezultat: chrupka, delikatnie łamiąca się skórka, soczysty miąższ i równomiernie przyrumienienie.

Oferujemy cztery modele w dwóch różnych wersjach powierzchni z identyczną wysokością wsuwania 140 mm. Piece z powierzchnią pieczenia 600 x 800 mm są dostępne w wersji jedno-, dwu- lub trzykomorowej. Każda komora posiada możliwość indywidualnego sterowania i wykorzystania, co gwarantuje precyjność wypieku i elastyczność w działaniu. To, że istnieje możliwość rozmieszczenia w każdej komorze pieca piętrowego różnych produktów do wypieku, rozumie się samo przez się. Precyzyjne stosowanie urządzeń gwarantuje ponadto optymalne wykorzystanie energii, a w przypadku awarii jednej komory pieca, można kontynuować pracę z użyciem pozostałych komór.

PIĘTROWE PIEC PIEKARNICZE | NAJWAŻNIEJSZE CECHY PRODUKTU W PIGUŁCE

PRZEKONUJĄCE | CEGŁA SZAMOTOWA

Jedna rzecz stała się dla nas natychmiast oczywista: konieczność zastosowania cegły szamotowej. Bezpośrednie pieczenie na cegle szamotowej sprawia, że spód pieczywa jest wyjątkowo chrupiący. Wysoka jakość cegły zapewnia niezwykłą odporność na temperaturę, a przede wszystkim akumulację ciepła. Istotny aspekt w kontekście energooszczędności w przypadku zastosowania piętrowego pieca piekarniczego.

NIEZALEŻNE | DZIAŁANIE CIEPŁA

Bezpośrednie oddawanie ciepła z dołu i promieniowanie cieplne z góry. Warunkiem koniecznym dla uzyskania optymalnych efektów pieczenia jest możliwość niezależnej regulacji grzałki górnej i dolnej. Oczywiście daną funkcję można całkowicie indywidualnie zapisać w programach dostosowanych do wypiekanych produktów.

W celu uzyskania informacji cyfrowych na temat naszych
PIĘTROWYCH PIECÓW PIEKARNICZYCH
zeskanuj w tym miejscu

Piętrowe piece piekarnicze CL

Do wyboru z 1, 2 lub 3 komorami

Piętrowy piec piekarniczy CL6040-1

- Liczba komór: 1
- Pojemność: 1 x 600 x 400 mm
- Wymiary komory: szer. 680 x głęb. 420 x wys. 200 mm
- Moc parownicy (Steam-Box): 1,5 kW
- Moc grzewcza: 2,4 kW
- Ważna wskazówka: do eksploatacji urządzenia w trybie pojedynczym wymagany jest zestaw instalacyjny LBO100 benötigt (w przypadku kombinacji urządzeń należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
- Moc przyłączeniowa: 4,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- Wymiary: szer. 980 x głęb. 900 x wys. 400 mm
- Ciężar: 98 kg

GTIN 4015613769981

117910

Piętrowy piec piekarniczy CL6080-1

- Liczba komór: 1
- Pojemność: 1 x 600 x 800 mm | 2 x 600 x 400 mm
- Wymiary komory: szer. 680 x głęb. 840 x wys. 200 mm
- Moc parownicy (Steam-Box): 1,5 kW
- Moc grzewcza: 4,8 kW
- Ważna wskazówka: do eksploatacji urządzenia w trybie pojedynczym wymagany jest zestaw instalacyjny LBO100 benötigt (w przypadku kombinacji urządzeń należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
- Moc przyłączeniowa: 6,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- Wymiary: szer. 980 x głęb. 1330 x wys. 400 mm
- Ciężar: 131 kg

GTIN 4015613795157

117911

Zmiany techniczne zastrzeżone.

PIĘTROWE PIECE PIEKARNICZE CL

- Materiał komory: stal szlachetna, cegła szamotowa
- Rodzaj ogrzewania: grzałka górna/dolna
- Grzałka górna i dolna z osobną regulacją
- Sterowanie dotykowe | wyświetlacz LCD, 7 cali
- Obsługa: ręcznie + wstępne programowanie
- Programy:
  15 wstępnie zainstalowanych
  84 z możliwością zaprogramowania
  + program ustawiany ręcznie
- 6 faz pieczenia
- 5 parametrów na fazę pieczenia:
  nagrzewanie wstępne
  czas pieczenia
  grzałka górna i dolna
  intensywność nawilżania
  pozycja wyciągu kuchennego
- Ręczne wydłużanie czasu pieczenia
- Wysokość wsuwania: 140 mm
- Parownica zewnętrzna (Steam-Box)
- Nawilżanie ręczne lub automatyczne
- Zakres temperatury do 300 °C
- Automatyczne nagrzewanie wstępne: Data/godzina
- Automatyczne włączanie dzięki funkcji timera
- Przyłącze wody R 3/4"
- Oświetlenie LED
- Port USB

- W przypadku ciśnienia wody od 35 mbarów wzwyż niezbędny jest reduktor ciśnienia
- Podłączenie zmiękczacza wody przed urządzeniem jest zawsze wymagane

Piętrowy piec piekarniczy CL6080-2

- Liczba komór: 2
- Pojemność: 2 x 600 x 800 mm | 4 x 600 x 400 mm
- Wymiary komory: szer. 680 x głęb. 840 x wys. 200 mm
- Moc parownicy (Steam-Box): 3 kW
- Moc grzewcza: 9,6 kW
- Ważna wskazówka: do eksploatacji urządzenia w trybie pojedynczym wymagany jest zestaw instalacyjny LBO80 benötigt (w przypadku kombinacji urządzeń należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
- Moc przyłączeniowa: 13,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- Wymiary: szer. 980 x głęb. 1330 x wys. 700 mm
- Ciężar: 233 kg

GTIN 4015613770017

117912

Piętrowy piec piekarniczy CL6080-3

- Liczba komór: 3
- Pojemność: 3 x 600 x 800 mm | 6 x 600 x 400 mm
- Wymiary komory: szer. 680 x głęb. 840 x wys. 200 mm
- Moc parownicy (Steam-Box): 4,5 kW
- Moc grzewcza: 14,4 kW
- Ważna wskazówka: do eksploatacji urządzenia w trybie pojedynczym wymagany jest zestaw instalacyjny LBO70 benötigt (w przypadku kombinacji urządzeń należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
- Moc przyłączeniowa: 20,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- Wymiary: szer. 980 x głęb. 1330 x wys. 995 mm
- Ciężar: 329 kg

GTIN 4015613795164

117913

Zmiany techniczne zastrzeżone.

W celu uzyskania informacji
cyfrowych na temat naszych
KONWEKCYJNYCH PIECÓW PIEKARNICZYCH
zeskanuj w tym miejscu

Olbrzymie zalety dzięki dużej pojemności konwekcyjnych pieców piekarniczych marki Bartscher

Konstrukcja z wieloma prowadnicami zapewnia zdecydowanie więcej miejsca na wypieki w porównaniu z piecami pętrowymi. Większa powierzchnia pieczenia ma 2 zalety, które są ze sobą bezpośrednio powiązane: więcej wypieków w jednym procesie pieczenia, a w związku z tym większa oszczędność energii.

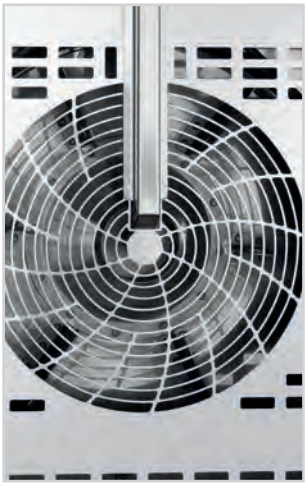
Nasz wybór konwekcyjnych pieców piekarniczych dzieli się na dwie klasy – MC i HC, które oferujemy z 5, 8 lub 10 parami prowadnic – format 60x40 to oczywistość. Ważna kwestia dla profesjonalnej eksploatacji: aby uniknąć nadmiernego „ścisku" podczas pieczenia, powinno się zachować możliwie jak największy odstęp między prowadnicami – w naszych piecach jest to 85 lub 90 mm.

Szczególną cechą konwekcyjnych pieców piekarniczych jest bezpośredni natrysk pary, który jest instalowany w obu seriach modeli. Doprowadzona świeża woda zostaje rozprowadzona za pośrednictwem wirnika wentylatora w gorącej komorze, gdzie zaczyna parować, powodując równomierne nawilżenie. Rezultat: ładny, równomierny połysk na produktach.

Dla tych, którzy nie mogą się zdecydować, istnieje możliwość połączenia urządzeń: piece konwekcyjne z piecami konwekcyjnymi, jak również wariacje pieców konwekcyjnych z piecami piętrowymi są możliwe.

KONWEKCYJNE PIECE PIEKARNICZE | NAJWAŻNIEJSZE CECHY PRODUKTU W PIGUŁCE

PRZEWIEWNE | SYSTEM WENTYLACYJNY



Powietrze w naszych konwekcyjnych piecach piekarniczych cyrkuluje w zależności od modelu z pomocą 1 lub 2 wentylatorów. Dzięki bardzo precyzyjnej, 10-stopniowej regulacji można elastycznie dostosować dystrybucję powietrza do różnych wypieków. Silnik magnetyczny umożliwia obracanie/zatrzymywanie wentylatorów w ciągu 2 sekund. Zapewnia to optymalną cyrkulację strumienia powietrza i zapobiega wydmuchiwaniu gorącego powietrza w przypadku chwilowego otwarcia drzwi.

LŚNIĄCO CZYSTE | SYSTEM CZYSZCZENIA

Lśniący czystością piec bez sięgania po ściereczkę? Dzięki zintegrowanemu systemowi czyszczenia w naszych konwekcyjnych piecach piekarniczych to żaden problem. W ciągu 40 minut automatyczny system czyści komorę, drzwi i prowadnice. W zależności od wielkości pieca potrzeba do tego od 20 do 30 litrów wody, nie licząc czasu, który można poświęcić na inne rzeczy, które przecież same się nie zrobią.

KONWEKCYJNE PIECE PIEKARNICZE | NAJWAŻNIEJSZE CECHY PRODUKTU W PIGUŁCE

WSPOMAGAJĄCE | PORT USB

Port USB umożliwia nie tylko zabezpieczenie programów i ustawień zapisanych w piecu. Niezwykle ułatwia on również programowanie innych modeli. Gdy programy są już zapisane w urządzeniu, można je w prosty sposób przesłać do pozostałych pieców za pośrednictwem USB. Dotyczy to również ustawień programów, których dokonano w późniejszym czasie.

ZABEZPIECZAJĄCE | DRZWIOWY UCHWYT BEZPIECZEŃSTWA

Gorąca para, który po zakończonym pieczeniu wydostanie się przez otwarte drzwi, to nie tylko uderzenie gorąca, ale również realne niebezpieczeństwo. Dzięki specjalnemu systemowi blokady drzwi pozwalają się w pierwszym etapie jedynie nieznacznie uchylić, tworząc szczelinę, przez którą może wydostać się pierwsza fala gorącego powietrza. Po obróceniu w prawo można następnie całkowicie otworzyć drzwi i wyjąć świeżutkie pieczywo.

ŚWIECĄCE | OŚWIETLENIE LED

Oświetlenie LED wprowadza światło do wnętrza komory – i to równomiernie. Dzieje się tak dlatego, ponieważ listwa świetlna jest zamontowana w drzwiach, co zapewnia jednorodne oświetlenie całego wnętrza. Dodatkowy plus: technologia LED jest wyjątkowo oszczędna. Z uwagi na to, że oświetlenie działa przez cały czas pieczenia, oszczędności w bieżących kosztach są ewidentnie widoczne.

IZOLUJĄCE | DRZWI PODWÓJNIE PRZESZKLONE

Izolacja w obu kierunkach. Podwójne przeszklenie drzwi to z jednej strony zimna szyba zewnętrzna, co wyklucza ryzyko poparzenia w następstwie kontaktu z jej powierzchnią. Jednocześnie nie dochodzi do utraty ciepła na zewnątrz. Wskutek cyrkulacji powietrza i nawilżania dochodzi oczywiście również do powstania osadów między obiema szybami. Dlatego otwarcie szyby wewnętrznej nie stanowi żadnego problemu.

ZDEJMOWANE | PROWADNICE

W naszych konwekcyjnych piecach piekarniczych prowadnice pozostają oczywiście lśniąco czyste dzięki zintegrowanemu systemowi czyszczenia. Powodem niezrezygnowania z opcji wyjęcia prowadnic nie są tylko uporczywe osady. Prowadnice można zdjąć jednym ruchem. Na przykład w celu uzyskania dostępu do tylnej ścianki, którą swoją drogą można również bardzo łatwo zdjąć – na wszelki wypadek.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

Ekonomiczność w parze z kompetencją

Konwekcyjne piece piekarnicze MC

Konwekcyjne piece piekarnicze MC – dzięki posiadanym funkcjom i wyposażeniu – stanowią bazę wszystkich modeli z naszego asortymentu konwekcyjnych pieców piekarniczych, ponieważ mają w sobie wszystko, czego potrzebuje dobry piec konwekcyjny.

Poprzednie strony pozwoliły zorientować się w temacie: wszystko, co potrafi seria modeli, aby ułatwić codzienną pracę, uczynić ją bardziej bezpieczną, a przede wszystkim uzyskać doskonałe, równomierne efekty pieczenia – nawet w przypadku bardzo wypełnionej komory pieca. To zasługa nie tylko mocy i systemu wentylacyjnego.

Pyszne pieczywo nie zawsze musi powstać ze świeżych półproduktów. Ze względów organizacyjnych czasem nie ma innego wyjścia, jak sięgnąć po produktu głęboko mrożone. Dzięki odpowiedniemu produktowi i właściwemu piecowi smak będzie taki sam. Również w przypadku pieczenia produktów głęboko mrożonych i odświeżania pieczywa konwekcyjne piece piekarnicze będą strzałem w dziesiątkę.

FUNKCJE W PIGUŁCE

- Wersje z 5, 8 i 10 parami prowadnic
- Duży odstęp między prowadnicami: 85 mm lub 90 mm
- Bezpośredni natrysk pary zapewniający połysk i objętość
- Szybka zmiana kierunku wentylatora
- Zatrzymanie wentylatora po zakończeniu procesu nawilżania
- System automatycznego czyszczenia
- Komfortowa obsługa za pośrednictwem panelu sterowania dotykowego
- Praktyczny port USB do łatwego transferu programów
- Podwójnie przeszklone drzwi
- Drzwiowy uchwyt bezpieczeństwa
- Wyjmowane prowadnice
- Oświetlenie LED w trakcie procesu pieczenia

Zmiany techniczne zastrzeżone.

Konwekcyjne piece piekarnicze MC

Optymalne warunki dzięki perfekcyjnemu systemowi wentylacyjnemu

✓Równomierne efekty pieczenia również w przypadku wypełnionej „po brzegi" komory

Konwekcyjny piec piekarniczy MC6040-5

- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Liczba par prowadnic: 5
- Odstęp między prowadnicami: 90 mm
- Moc grzewcza: 11 kW
- Generatory pary: natrysk bezpośredni
- Ważna wskazówka: do eksploatacji urządzenia w trybie pojedynczym wymagany jest zestaw instalacyjny LBO10 benötigt (w przypadku kombinacji urządzeń należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
- Moc przyłączeniowa: 11,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- Wymiary: szer. 980 x głęb. 840 x wys. 750 mm
- Ciężar: 126 kg

GTIN 4015613795119

117900

- W przypadku ciśnienia wody od 35 mbarów wzwyż niezbędny jest reduktor ciśnienia
- Podłączenie zmiękczacza wody przed urządzeniem jest zawsze wymagane

Więcej informacji o produktach na stronie **www.bartscher.**

Zmiany techniczne zastrzeżone.

- Materiał komory: stal szlachetna
- Rodzaj ogrzewania: gorące powietrze
- Sterowanie dotykowe | wyświetlacz LCD, 7 cali
- Obsługa: ręcznie + wstępne programowanie
- Programy: 15 wstępnie zainstalowanych 84 z możliwością zaprogramowania + program ustawiany ręcznie
- 6 faz pieczenia
- 6 parametrów na fazę pieczenia:

  nagrzewanie wstępne

  prędkość wentylatora

  czas pieczenia

  temperatura pieczenia

  intensywność nawilżania

  pozycja wyciągu kuchennego
- Ręczne wydłużanie czasu pieczenia
- Natrysk bezpośredni pary
- Zakres temperatury do 250 °C
- Prędkość wentylatora: 10-stopniowa
- Zatrzymanie wentylatora po zakończeniu procesu nawilżania
- Silnik z rewersem
- Automatyczne nagrzewanie wstępne i schładzanie
- Automatyczne włączanie dzięki funkcji timera
- System automatycznego czyszczenia
- Przyłącze wody R 3/4"
- Oświetlenie LED
- Port USB

Konwekcyjny piec piekarniczy MC6040-8

- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Liczba par prowadnic: 8
- Odstęp między prowadnicami: 90 mm
- Moc grzewcza: 15 kW
- Generatory pary: natrysk bezpośredni
- Ważna wskazówka: do eksploatacji urządzenia w trybie pojedynczym wymagany jest zestaw instalacyjny LBO10 benötigt (w przypadku kombinacji urządzeń należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
- Moc przyłączeniowa: 15,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- Wymiary: szer. 980 x głęb. 840 x wys. 1025 mm
- Ciężar: 152 kg

GTIN 4015613769936

117901

Konwekcyjny piec piekarniczy MC6040-10

- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Liczba par prowadnic: 10
- Odstęp między prowadnicami: 85 mm
- Moc grzewcza: 2 x 9,55 kW
- Generatory pary: natrysk bezpośredni
- Ważna wskazówka: do eksploatacji urządzenia w trybie pojedynczym wymagany jest zestaw instalacyjny LBO10 benötigt (w przypadku kombinacji urządzeń należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
- Moc przyłączeniowa: 20,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- Wymiary: szer. 980 x głęb. 840 x wys. 1150 mm
- Ciężar: 187 kg

GTIN 4015613795126

117902

Zmiany techniczne zastrzeżone.

Więcej informacji o produktach na stronie **www.bartscher.**

Konwekcyjne piece piekarnicze w najlepszej odsłonie

Konwekcyjne piece piekarnicze HC

Bazę dla konwekcyjnych pieców piekarnicznych HC stanowią modele serii MC. Dodano do nich kilka funkcji, które ułatwią codzienną pracę i w kwestii jakości wypieków postawią kropkę nad i.

Jesteśmy absolutnie przekonani co do wyświetlacza stosowanego w naszych sklepowych piecach piekarniczych: jest on prosty i intuicyjny – tak jak to powinno być. Czy czasem nie da się jednak jeszcze trochę łatwiej? Z przyciskiem wielofunkcyjnym z pewnością. Ręcznę wybieranie programów działa jeszcze prościej i posiada dodatkową funkcję: kolorowy wskaźnik LED wokół już z daleka informuje o statusie urządzenia.

Bezpośedni natrysk pary broni się bez dwóch zdań, ale również w tym obszarze modele z serii HC nie spoczęły na laurach. Parownica (Steam-Box) to najlepsza opcja dostarczenia wilgoci do komory pieca. Dla gotowego wypieku oznacza to wyjątkowo ładne, intensywne zrumienienie i dużą objętość produktu.

Zadaliśmy sobie pytanie, co zrobić, aby skórka bułki i innych wypieków była jeszcze bardziej chrupiąca? Oczywiście znaleźliśmy odpowiednie rozwiązanie. AirFresh-Box! Co się jednak pod tym kryje? Świeże, chłodne powietrze trafia po zakończeniu pieczenia do wnętrza komory – gorące powietrze razem z obecną w powietrzu wilgocią zostaje usunięte.

Oprócz zapewnienia doskonałej skórki AirFresh-Box posiada jeszcze inne zalety. Dzięki schłodzeniu na koniec procesu pieczenia możliwa jest szybka zmiana na inne produkty z zastosowaniem różnych programów i temperatur. Program czyszczenia można również uruchomić szybciej. Kolejny aspekt: otwieraniu drzwi towarzyszy wyraźnie mniejsza ilość wydostającej się pary.

Wszystko z przewiewem

Konwekcyjne piece piekarnicze HC

przekonują funkcjami

Steam-Box i AirFresh-Box

Konwekcyjny piec piekarniczy HC6040-5

- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Liczba par prowadnic: 5
- Odstęp między prowadnicami: 90 mm
- Moc parownicy (Steam-Box): 3 kW
- Moc grzewcza: 11 kW
- Generatory pary: natrysk bezpośredni | parownica (Steam-Box)
- Ważna wskazówka: do eksploatacji urządzenia w trybie pojedynczym wymagany jest zestaw instalacyjny LBO20 benötigt (w przypadku kombinacji urządzeń należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
- Moc przyłączeniowa: 12,1 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- Wymiary: szer. 980 x głęb. 900 x wys. 730 mm
- Ciężar: 158,8 kg

GTIN 4015613795133

117905

Konwekcyjny piec piekarniczy HC6040-8

- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Liczba par prowadnic: 8
- Odstęp między prowadnicami: 90 mm
- Moc parownicy (Steam-Box): 3 kW
- Moc grzewcza: 15 kW
- Generatory pary: natrysk bezpośredni | parownica (Steam-Box)
- Ważna wskazówka: do eksploatacji urządzenia w trybie pojedynczym wymagany jest zestaw instalacyjny LBO20 benötigt (w przypadku kombinacji urządzeń należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
- Moc przyłączeniowa: 19,1 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- Wymiary: szer. 980 x głęb. 900 x wys. 1000 mm
- Ciężar: 187,5 kg

GTIN 4015613770055

117906

Zmiany techniczne zastrzeżone.

- Materiał komory: stal szlachetna
- Rodzaj ogrzewania: gorące powietrze
- Sterowanie dotykowe | wyświetlacz LCD, 7 cali
- Szybki wybór za pomocą multiselektywnego pokrętła
- Obsługa: ręcznie + wstępne programowanie
- Programy: 15 wstępnie zainstalowanych 84 z możliwością zaprogramowania + program ustawiany ręcznie
- 6 faz pieczenia
- 6 parametrów na fazę pieczenia:
  nagrzewanie wstępne
  prędkość wentylatora
  czas pieczenia
  temperatura pieczenia
  intensywność nawilżania
  pozycja wyciągu kuchennego
- Ręczne wydłużanie czasu pieczenia
- Możliwość wykorzystania bezpośredniego natrysku pary lub parownicy (Steam-Box) do wyboru
- Zakres temperatury do 250 °C
- Programowalny podwójny system nawilżania
- AirFresh-Box
- Prędkość wentylatora: 10-stopniowa
- Zatrzymanie wentylatora po zakończeniu procesu nawilżania
- Silnik z rewersem
- Automatyczne nagrzewanie wstępne i schładzanie
- Automatyczne włączanie dzięki funkcji timera
- System automatycznego czyszczenia
- Przyłącze wody R 3/4"
- Oświetlenie LED
- Port USB

✓ Równomierne efekty pieczenia również w przypadku wypełnionej „po brzegi" komory

Konwekcyjny piec piekarniczy HC6040-10

- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Liczba par prowadnic: 10
- Odstęp między prowadnicami: 85 mm
- Moc parownicy (Steam-Box): 3 kW
- Moc grzewcza: 2 x 9,55 kW
- Generatory pary: natrysk bezpośredni | parownica (Steam-Box)
- Ważna wskazówka: do eksploatacji urządzenia w trybie pojedynczym wymagany jest zestaw instalacyjny LBO20 benötigt (w przypadku kombinacji urządzeń należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
- Moc przyłączeniowa: 20,3 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- Wymiary: szer. 980 x głęb. 900 x wys. 1130 mm
- Ciężar: 210 kg

GTIN 4015613795140

117907

- W przypadku ciśnienia wody od 35 mbarów wzwyż niezbędny jest reduktor ciśnienia
- Podłączenie zmiękczacza wody przed urządzeniem jest zawsze wymagane

▶ W przypadku ciśnienia wody od 35 mbarów wzwyż niezbędny jest reduktor ciśnienia

Szafy fermentacyjne PR zapewnią optymalny klimat

Idealny klimat dla ciast powstaje w szczególności dzięki innwacyjnej technologii cyrkulacji powietrza i dopływowi powietrza z zewnątrz.

- ▶ Materiał: stal szlachetna
- ▶ Sterowanie cyfrowe
- ▶ Obsługa: ręcznie + do wyboru tryb ciągły
- ▶ Elektroniczna regulacja temperatury, czasu i nawilżania
- ▶ Zakres temperatury do 50 °C
- ▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 0,1 °C
- ▶ Parownica zewnętrzna (Steam-Box)
- ▶ Wilgotność powietrza: od 10% do 95%
- ▶ Automatyczna kontrola wilgotności powietrza nawet do 99 %
- ▶ Innowacyjna technologia cyrkulacji powietrza
- ▶ Przyłącze wody R 3/4"
- ▶ Oświetlenie LED
- ▶ Kółka skrętne z blokadami

W celu uzyskania informacji cyfrowych na temat naszych **SZAF FERMENTACYJNYCH** zeskanuj w tym miejscu

Szafa fermentacyjna PR6040-10

- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Liczba par prowadnic: 10
- Odstęp między prowadnicami: 70 mm
- Moc generatora pary: 1,2 kW
- Moc grzewcza: 1,2 kW
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Moc przyłączeniowa: 2,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- Wymiary: szer. 985 x głęb. 850 x wys. 630 mm
- Ciężar: 74,4 kg

GTIN 4015613769950

117925

Szafa fermentacyjna PR6040-16

- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Liczba par prowadnic: 16
- Odstęp między prowadnicami: 70 mm
- Moc generatora pary: 1,2 kW
- Moc grzewcza: 1,2 kW
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Moc przyłączeniowa: 2,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- Wymiary: szer. 985 x głęb. 850 x wys. 840 mm
- Ciężar: 92 kg

GTIN 4015613771779

117926

Zmiany techniczne zastrzeżone.

Większa elastyczność dzięki modułowości bez ograniczeń

Nasze modele sklepowych pieców piekarniczych to gotowa recepta na udane wypieki, które wprawią w ekscytację niejednego piekarza. Piętrowe i konwekcyjne piece piekarnicze, szafy fermentacyjne, a także akcesoria, które zapewnią w szczególności większą elastyczność.

Wszystkie modele pieców mają swoje zalety, a do tego można je ze sobą perfekcyjnie łączyć z uwzględnieniem kwestii technicznych i wizualnych – idealnie pod kątem indywidualnych potrzeb.

Tak na przykład można połączyć ze sobą piec piętrowy z konwekcyjnym, szafą fermentacyjną i uzupełnić komplet o okap kondensacyjny. Pasujące podstawy i zestawy instalacyjne to oczywiście również część naszej oferty.

ZESTAWY INSTALACYJNE SPRAWIAJĄ, ŻE JEST TO MOŻLIWE

Zestawy instalacyjne są niezbędne do uruchomienia sklepowych pieców piekarniczych. Szeroka oferta ma jednak również inny cel: dzięki zestawom możliwe jest stworzenie różnych kombinacji z najróżniejszych urządzeń, takich jak piętrowe piece piekarnicze CL, konwekcyjne piece piekarnicze MC i HC, do tego podstawy, szafy fermentacyjne i okapy kondensacyjne – absolutnie według indywidualnych potrzeb i oczekiwanych korzyści. W ten sposób zapewniony jest optymalny obieg wody i pary. Przykładowe połączenia poniżej prezentują jedynie fragment możliwości.

Zestaw instalacyjny LBO10 | Konwekcyjne piece piekarnicze MC

- Przykłady łączenia:
  - konwekcyjny piec piekarniczy MC6040-5 + podstawa LBO6040-5 + okap kondensacyjny LBO800
  - konwekcyjny piec piekarniczy MC6040-5 + szafa fermentacyjna PR6040-16 + okap kondensacyjny LBO800
  - konwekcyjny piec piekarniczy MC6040-8 + podstawa LBO6040-5 + okap kondensacyjny LBO800
  - konwekcyjny piec piekarniczy MC6040-8 + szafa fermentacyjna PR6040-16 + okap kondensacyjny LBO800
  - konwekcyjny piec piekarniczy MC6040-10 + podstawa LBO6040-4 + okap kondensacyjny LBO800
  - konwekcyjny piec piekarniczy MC6040-10 + szafa fermentacyjna PR6040-16 + okap kondensacyjny LBO800
- W zestawie: węże dopływu wody | węże odpływu wody | manometr na dopływie wody | węże kondensatu | pojemnik zbiorczy kondensatu | wyciąg kuchenny | materiał montażowy

GTIN 4015613771755

117922

Zestaw instalacyjny LBO20 | Konwekcyjne piece piekarnicze HC

- Przykłady łączenia:
  - konwekcyjny piec piekarniczy HC6040-5 + podstawa LBO6040-5 + okap kondensacyjny LBO800
  - konwekcyjny piec piekarniczy HC6040-5 + szafa fermentacyjna PR6040-16 + okap kondensacyjny LBO800
  - konwekcyjny piec piekarniczy HC6040-8 + podstawa LBO6040-5 + okap kondensacyjny LBO800
  - konwekcyjny piec piekarniczy HC6040-8 + szafa fermentacyjna PR6040-16 + okap kondensacyjny LBO800
  - konwekcyjny piec piekarniczy HC6040-10 + podstawa LBO6040-4 + okap kondensacyjny LBO800
  - konwekcyjny piec piekarniczy HC6040-10 + szafa fermentacyjna PR6040-16 + okap kondensacyjny LBO800
- W zestawie: węże dopływu wody | węże odpływu wody | manometr na dopływie wody | węże kondensatu | pojemnik zbiorczy kondensatu | wyciąg kuchenny | materiał montażowy

GTIN 4015613771762

117923

Zestaw instalacyjny LBO30 | Konwekcyjne piece piekarnicze MC

- Przykłady łączenia:
  - konwekcyjny piec piekarniczy MC6040-5 + konwekcyjny piec piekarniczy MC6040-8 + okap kondensacyjny LBO800
  - konwekcyjny piec piekarniczy MC6040-5 + konwekcyjny piec piekarniczy MC6040-10 + okap kondensacyjny LBO800
- W zestawie: węże dopływu wody | węże odpływu wody | manometr na dopływie wody | węże kondensatu | pojemnik zbiorczy kondensatu | wyciąg kuchenny | elektryczna skrzynka przyłączeniowa | materiał montażowy

GTIN 4015613796406

117935

Zestaw instalacyjny LBO40 | Konwekcyjne piece piekarnicze MC

- Przykłady łączenia:
  - konwekcyjny piec piekarniczy MC6040-5 + konwekcyjny piec piekarniczy MC6040-5 + podstawa LBO6040-3 + okap kondensacyjny LBO800
  - konwekcyjny piec piekarniczy MC6040-5 + konwekcyjny piec piekarniczy MC6040-5 + szafa fermentacyjna PR6040-10 + okap kondensacyjny LBO800
- W zestawie: węże dopływu wody | węże odpływu wody | manometr na dopływie wody | węże kondensatu | pojemnik zbiorczy kondensatu | wyciąg kuchenny | materiał montażowy

GTIN 4015613796451

117936

Zmiany techniczne zastrzeżone.

Zestaw instalacyjny LBO50 | Konwekcyjne piece piekarnicze HC

- Przykłady łączenia:
  - konwekcyjny piec piekarniczy HC6040-5 + konwekcyjny piec piekarniczy HC6040-8 + okap kondensacyjny LBO800
  - konwekcyjny piec piekarniczy HC6040-5 + konwekcyjny piec piekarniczy HC6040-10 + okap kondensacyjny LBO800
- W zestawie: węże dopływu wody | węże odpływu wody | manometr na dopływie wody | węże kondensatu | pojemnik zbiorczy kondensatu | wyciąg kuchenny | materiał montażowy

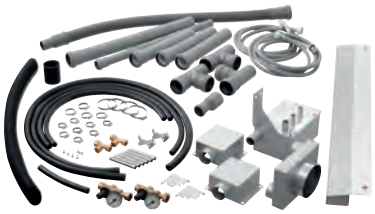
GTIN 4015613796505

117937

Zestaw instalacyjny LBO60 | Konwekcyjny piec piekarniczy HC6040-5

- Przykłady łączenia:
  - konwekcyjny piec piekarniczy HC6040-5 + konwekcyjny piec piekarniczy HC6040-5 + podstawa LBO6040-3 + okap kondensacyjny LBO800
  - konwekcyjny piec piekarniczy HC6040-5 + konwekcyjny piec piekarniczy HC6040-5 + szafa fermentacyjna PR6040-10 + okap kondensacyjny LBO800
- W zestawie: węże dopływu wody | węże odpływu wody | manometr na dopływie wody | węże kondensatu | pojemnik zbiorczy kondensatu | wyciąg kuchenny | materiał montażowy

GTIN 4015613796512

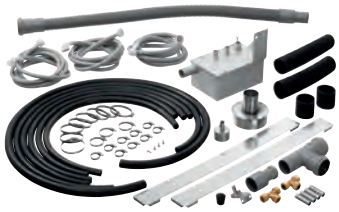


117938

Zestaw instalacyjny LBO70 | Piętrowy piec piekarniczy CL6080-3

- Przykłady łączenia:
  - Piętrowy piec piekarniczy CL6080-3 + podstawa CL6040-10 + okap kondensacyjny LBO800
  - Piętrowy piec piekarniczy CL6080-3 + szafa fermentacyjna PR6040-10 + okap kondensacyjny LBO800 + przedłużenie szafy fermentacyjnej PR6040-10
- W zestawie: węże dopływu wody | węże odpływu wody | manometr na dopływie wody | węże kondensatu | pojemnik zbiorczy kondensatu | wyciąg kuchenny | elektryczna skrzynka przyłączeniowa | materiał montażowy

GTIN 4015613796468



117945

Zestaw instalacyjny LBO80 | Piętrowy piec piekarniczy CL6080-2

- Przykłady łączenia:
  - Piętrowy piec piekarniczy CL6080-2 + podstawa CL6040-12 + okap kondensacyjny LBO800
  - piętrowy piec piekarniczy CL6080-2 + szafa fermentacyjna PR6040-16 + okap kondensacyjny LBO800 + przedłużenie szafy fermentacyjnej PR6040-16
- W zestawie: węże dopływu wody | węże odpływu wody | manometr na dopływie wody | węże kondensatu | pojemnik zbiorczy kondensatu | wyciąg kuchenny | materiał montażowy

GTIN 4015613772264

117946

Zestaw instalacyjny LBO90 | Piętrowe i konwekcyjne piece piekarnicze

- Przykłady łączenia:
  - konwekcyjny piec piekarniczy MC6040-5 + piętrowy piec piekarniczy CL6040-1 + podstawa LBO6040-4 + okap kondensacyjny LBO800
  - konwekcyjny piec piekarniczy MC6040-5 + piętrowy piec piekarniczy CL6040-1 + szafa fermentacyjna PR6040-10 + okap kondensacyjny LBO800
  - konwekcyjny piec piekarniczy HC6040-5 + piętrowy piec piekarniczy CL6040-1 + podstawa LBO6040-4 + okap kondensacyjny LBO800
  - konwekcyjny piec piekarniczy HC6040-5 + piętrowy piec piekarniczy CL6040-1 + szafa fermentacyjna PR6040-10 + okap kondensacyjny LBO800
- W zestawie: węże dopływu wody | węże odpływu wodu | manometr na dopływie wody | węże kondensatu | pojemnik zbiorczy kondensatu | wyciąg kuchenny | materiał montażowy

GTIN 4015613796499

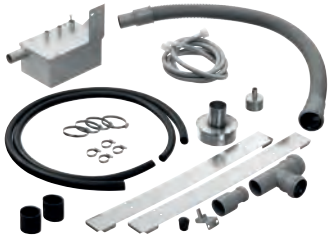
117947

Zestaw instalacyjny LBO100 | Piętrowe piece piekarnicze CL

Zestaw instalacyjny stanowi podstawę dla uruchomienia piętrowych pieców piekarniczych CL6040-1 oraz CL6080-1.

- W zestawie: węże dopływu wody | węże odpływu wody | węże kondensatu | pojemnik zbiorczy kondensatu | wyciąg kuchenny | materiał montażowy

GTIN 4015613805139



117948

DLA WIĘKSZEJ MOBILNOŚCI SKLEPOWYCH PIECÓW PIEKARNICZYCH

... ponieważ jakość ma swoją wagę. W takich momentach jak mycie podłogi czy naprawa sklepowe piece piekarnicze muszą ustąpić miejsca. Aby uczynić je bardziej mobilnymi, wszystkie podstawy zostały wyposażone w wyjątkowo nośne i stabilne kółka. Niezwykle płaski cokół na kółkach zapewnia mobilność nawet w przypadku szczególnie wysokich kombinacji sklepowych pieców piekarniczych.

Podstawa LBO6040-5

- Zastosowanie: konwekcyjne piece piekarnicze MC + HC, piętrowy piec piekarniczy CL6040-1
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Liczba par prowadnic: 5
- Rodzaj prowadnic: poprzeczne
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Średnica kółek: 80 mm

GTIN 4015613796413

117930

Podstawa LBO6040-4

- Zastosowanie: konwekcyjne piece piekarnicze MC + HC, piętrowy piec piekarniczy CL6040-1
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Liczba par prowadnic: 4
- Rodzaj prowadnic: poprzeczne
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Średnica kółek: 80 mm

GTIN 4015613769967

117931

Podstawa LBO6040-3

- Zastosowanie: konwekcyjne piece piekarnicze MC + HC, piętrowy piec piekarniczy CL6040-1
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Liczba par prowadnic: 3
- Rodzaj prowadnic: poprzeczne
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Średnica kółek: 80 mm

GTIN 4015613796420

117932

Podstawa CL6040-12

- Zastosowanie: piętrowe piece piekarnicze CL6080-1, CL6080-2, CL6080-3
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Liczba par prowadnic: 6 à 2 blachy
- Rodzaj prowadnic: poprzeczne
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Średnica kółek: 100 mm

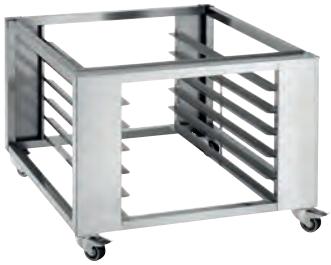
GTIN 4015613770031

117933

Podstawa CL6040-10

- Zastosowanie: piętrowe piece piekarnicze CL6080-1, CL6080-2, CL6080-3
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Liczba par prowadnic: 5 à 2 blachy
- Rodzaj prowadnic: poprzeczne
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Średnica kółek: 80 mm

GTIN 4015613796437



117934

Cokół na kółkach MCHC2300

- Zastosowanie: piece konwekcyjne MC + HC
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Średnica kółek: 100 mm

GTIN 4015613804903

117939

Więcej informacji o produktach na stronie **www.bartscher.com**

Zmiany techniczne zastrzeżone.

AKCESORIA I CZĘŚCI UZUPEŁNIAJĄCE DO PROFESJONALNYCH ZASTOSOWAŃ

Prowadnice MCHC6040-6

- Zastosowanie: konwekcyjne piece piekarnicze MC6040-5 + HC6040-5
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Liczba par prowadnic: 6
- Odstęp między prowadnicami: 75 mm

GTIN 4015613796390

117920

Prowadnice MCHC6040-10

- Zastosowanie: konwekcyjne piece piekarnicze MC6040-8 + HC6040-8
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Liczba par prowadnic: 10
- Odstęp między prowadnicami: 72 mm

GTIN 4015613769943

117921

Okap kondensacyjny LBO800

- Zastosowanie:
  - piętrowe piece piekarnicze CL
  - konwekcyjne piece piekarnicze MC + HC
- Liczba silników dmuchawy: 2
- Regulacja dmuchawy: automatycznie, sterowanie piecem
- Moc silnika: 20 W
- Rodzaj montażu: górny na urządzeniu
- Moc przyłączeniowa: 0,08 kW | 230 V | 50 Hz

GTIN 4015613769974

117940

Przedłużenie okapu LBO800

- Zastosowanie: okap kondensacyjny LBO800
- Materiał: stal szlachetna
- W zestawie: materiał mocujący

GTIN 4015613796444

117941

Przedłużenie szafy fermentacyjnej PR6040-10

- Zastosowanie: Szafa fermentacyjna PR6040-10
- Materiał: stal szlachetna
- W zestawie: materiał mocujący

GTIN 4015613770048

117927

Przedłużenie szafy fermentacyjnej PR6040-16

- Zastosowanie: Szafa fermentacyjna PR6040-16
- Materiał: stal szlachetna
- W zestawie: materiał mocujący

GTIN 4015613771786

117928

AKCESORIA I CZĘŚCI UZUPEŁNIAJĄCE DO PROFESJONALNYCH ZASTOSOWAŃ

Blacha do pieczenia 600x400-AL

- Materiał: aluminium
- Norma piekarnicza: 600 x 400 mm
- Grubość materiału: 1,5 mm
- Odporność na temperaturę do: 260 °C

GTIN 4015613734699

100412

Blacha perforowana 600x400-AL

- Materiał: aluminium
- Norma piekarnicza: 600 x 400 mm
- Grubość materiału: 1,5 mm
- Odporność na temperaturę do: 260 °C

GTIN 4015613734705

100413

Blacha perforowana 600x400-SI

- Materiał: aluminium | powłoka silikonowa
- Norma piekarnicza: 600 x 400 mm
- Grubość materiału: 1,5 mm
- Odporność na temperaturę do: 260 °C

GTIN 4015613734712

100416

Taca do zbierania tłuszczu 600 x 400

- Materiał: stal szlachetna
- Norma piekarnicza: 600 x 400 mm

GTIN 4015613658414

525782

Spray do natłuszczania 500ml DS

- Materiał: 100 % oleje roślinne
- Zastosowanie: smarowanie form, blach, patelni i gofrownic
- Jednostka zamówienia: 2 kartony (1 karton à 6 puszek)
- Pojemność / puszka: 500 ml

GTIN 4015613498515

173060

Reduktor ciśnienia

- Materiał: mosiądz | chromowany
- Ciśnienie wody: 1 - 6 barów (wstępna nastawa 3 bary)
- Maks. ciśnienie wejściowe: 16 barów
- Maks. temperatura robocza: 65 °C
- Przyłącze: 3/4"

GTIN 4015613468617

533051

Rękawice kuchenne

- Bawełna 100 % (na zewnątrz)
- Odporność na temperaturę do: 250 °C
- Właściwości: z ochroną przeciwpłomieniową | z zawieszką | gęstość materiału: 640 g/m²

- Długość: 300 mm

GTIN 4015613735467

A500510

- Długość: 370 mm

GTIN 4015613735474

A500511

- Długość: 420 mm

GTIN 4015613735481

A500512

- Długość: 600 mm

GTIN 4015613735498

A500513

Więcej informacji o produktach na stronie **www.bartscher.com**

Zmiany techniczne zastrzeżone.

OFERUJEMY WIĘCEJ NIŻ TYLKO SKLEPOWE PIECE PIEKARNICZE ...

... JAKO DOSTAWCA PEŁNEGO ASORTYMENTU DLA GASTRONOMII OFERUJEMY KOMPLETNY PAKIET DLA PIEKARNICZEGO BIZNESU.

PRZYGOTOWANIE PRZEKĄSEK

Od sklepowych pieców piekarniczych poprzez ekspresy do kawy i agregaty chłodnicze po piec typu High-Speed i grill kontaktowy – posiadamy w swojej ofercie wszystko, czego potrzeba w sklepie z wypiekami.

KAWA I SPÓŁKA

TECHNIKA CHŁODNICZA

WÓZEK TRANSPORTOWY

AKCESORIA DO PIECÓW PIEKARNICZYCH

Zachęcamy Państwa do skorzystania z naszego doradztwa. Ponadto zapewnimy Państwu optymalne wsparcie w zakresie naszych produktów jak sklepowe piece piekarnicze, przygotowywania przekąsek oraz procesów towarzyszących codziennej pracy.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

Bartscher

od 1876 roku

Wersja elektroniczna dostępna jest tutaj

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Niemcy

Tel. +49 5258 971-0
Fax +49 5258 971-120

info@bartscher.com
www.bartscher.com

Bartscher GmbH
Biuro w Polsce
ul. Trakt Brzeski 94, 94A
05-077 Warszawa - Wesoła
Polska

Tel. 0 22 760 86 45
Fax 0 22 773 19 22

info@bartscher.pl
www.bartscher.com

Nasz kompletny asortyment znajdą Państwo na stronie **www.bartscher.com**

4 015613 848839

Zmiany techniczne zastrzeżone. | Zakres dostawy nie obejmuje elementów dekoracji.