FABRICANT DE MACHINES ET DE FOURS DE BOULANGERIE

IBIS®

notre entreprise

IBIS a une riche expérience dans la fabrication des machines de boulangerie. Le siège de l'entreprise est en Pologne, à Szubin.

IBIS veille à assurer la meilleure qualité de ses produits et à répondre aux meilleurs standards d'excellence. Cette approche lui a apporté une renommée sur les marchés en Europe, au Moyen-Orient et en Asie. Des milliers de boulangeries en Pologne sont équipées de machines qui portent le logo d'IBIS.

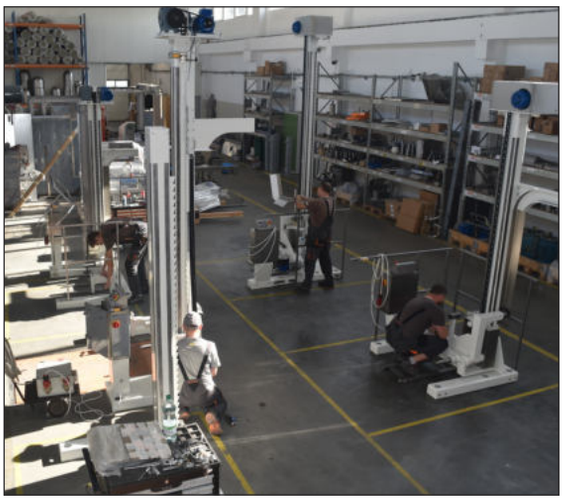
Nos produits phares sont les suivants:
- fours de boulangerie et de pâtisserie électriques
- fours à soles à huile thermique
- fours à chariot à huile thermique
- chambre pousse
- pétrins à pâte
- basculeurs de cuve
- batteurs planétaires
- mélangeurs - cuiseurs de crème

Pour garantir la meilleure qualité de nos prestations, nous employons des personnes qualifiées. Chaque tâche est effectuée selon les règles d'art du métier. Nous réparons aussi les fours et les machines de boulangerie. Nous proposons un service après-vente performant et l'accès aux pièces de rechange.

Nous nous améliorons en permanence pour assurer la meilleure qualité de nos services. Notre équipe d'excellents designers présente des solutions qui sont innovantes, mais aussi performantes et pratiques. Nous introduisons sur le marché des produits qui rencontrent un grand intérêt de nos clients et qui, surtout, aident les boulangers et les pâtissiers dans leur travail au quotidien.

Notre atelier de fabrication compte plusieurs milliers de mètres carrés. Nous disposons d'un parc de machines moderne qui comprend des machines fournies par les meilleurs constructeurs. Notre centre d'usinage CNC, la découpeuse laser de l'acier et d'autres matériels très nombreux nous permettent de réaliser la production au sein de notre entreprise pour assurer un service client complet.

ibis.net.pl



LYNX 2100LM
IBIS

PÉTRINS À SPIRALE AVEC CUVE AMOVIBLE

Les pétrins à spirale avec cuve amovible sont des dispositifs modernes et solides qui ont fait leurs preuves. Ils permettent de préparer plusieurs types de pâte, de consistance et de composition différentes. Les solutions utilisées garantissent un pétrissage intense et performant de la pâte pour obtenir les meilleurs paramètres technologiques grâce à une aération parfaite et à un excellent ameublissement des produits.

L'utilisation d'un onduleur dans chaque modèle assure de multiples usages dans l'industrie de la boulangerie et de la pâtisserie.

préparation de toute sorte de pâte: blé, mixte, seigle

réglage individuel de la vitesse de pétrissage de la pâte

réglage de la vitesse de rotation par le technologue, à la vitesse 1 et 2

pupitre de commande clair et simple, rétroéclairage LED de la cuve, mesure de température au laser

commande d'urgence supplémentaire et indépendante en cas de panne du système électronique

pétrissage uniforme de tous les composants de la pâte, même à faible quantité inférieure à 5% du volume de la cuve

machines fabriqués selon les normes CE en vigueur, dans le respect des meilleurs standards de l'hygiène et de la sécurité au travail

fonctionnement silencieux de la machine grâce à la transmission à courroies

coffret électrique en inox de série

PARAMÈTRES DES PÉTRINS À SPIRALE AVEC CUVE AMOVIBLE / OUTILS INTERCHANGEABLES / PÉTRINS À AXE OBLIQUE

Modèle		MS 175	MS 250	MS 340	MS 500
Volume cuve	dm_3	175	250	340	500
Qté de pâte max / min	kg	120 / 5	160 / 10	220 / 10	300 / 20
Qté de farine	kg	75	100	140	190
Rotation mélangeur vitesse 1	tr / min	70 - 120	70 - 120	70 - 120	70 - 120
Rotation mélangeur vitesse 2	tr / min	140 - 240	140 - 240	140 - 240	140 - 240
Puissance installée	kW	7	9,2	13,5	17
Largeur	mm	975	975	1045	1045
Longueur	mm	1852	1852	2040	2040
Hauteur	mm	1257	1257	1452	1452
Hauteur de la cuve avec chariot	mm	865	885	960	1027
Hauteur avec tête relevée	mm	1771	1771	2057	2057

3 modes de travail des pétrins - au total 6 vitesses de pétrissage

Type de pâte		à base de seigle	pâte mixte	à base de blé
Vitesse 1	tr / min	70	100	120
Vitesse 2	tr / min	140	200	240

PUPITRE DE COMMANDE TACTILE (OPTION)

PUPITRE DE COMMANDE

pétrins en version inox qui répondent aux meilleurs standards de l'hygiène et de l'esthétique (option)

PÉTRINS MR AVEC OUTILS INTERCHANGEABLES

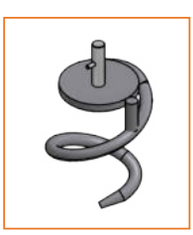
Les pétrins industriels MR associent les avantages des pétrins à spirale classiques et ceux des batteurs planétaires. Un système multifonction d'outils interchangeables convient parfaitement aux boulangeries et aux pâtisseries. Ils sont destinés à la préparation d'importantes quantités de pâte et, après le changement d'outils, au pétrissage de pâte. L'utilisation de divers outils permet de répondre à tous les besoins pour pétrir, mélanger, fraiser ou battre toute sorte de pâte.

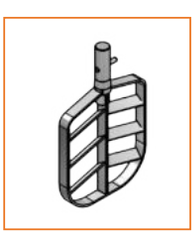
capacité de production maximale, préparation de nombreux types de pâte et de masse

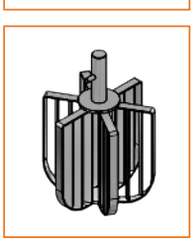
parfaits pour obtenir du beurre ou des confitures uniformes

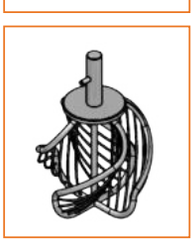
machines équipées, de série, d'un plateau et d'un racleur qui nettoie la cuve pendant le travail

commande tactile (en option): réglage fluide de la vitesse de rotation, programmation des cycles de travail, 99 programmes









PÉTRINS À AXE OBLIQUE

Les pétrins à axe oblique sont des dispositifs modernes avec un mécanisme d'entraînement du mélangeur extrêmement résistant, utilisé pour le pétrissage des pâtes exigeantes. Ce groupe comprend les pâtes à base de seigle, les pâtes mixtes avec dominance de seigle ou à base de levain. Grâce au réglage individuel de la vitesse de rotation du mélangeur à la vitesse 1 et 2, les pétrins à axe angulaire peuvent s'adapter au type de pâte et faire revivre les vieilles recettes de famille.

forme unique du mélangeur qui garantit un pétrissage précis et en douceur des ingrédients

pétrins à axe oblique compatibles avec les cuves des pétrins à spirale IBIS

machines équipées de série d'un racleur qui nettoie la cuve

réglage de la vitesse de rotation par le technologue, à la vitesse 1 et 2

fonctionnement silencieux de la machine grâce à la transmission à courroies

coffret électrique en inox de série

PÉTRINS À SPIRALE AVEC CUVE FIXE 45 - 80

Les pétrins à spirale avec cuve fixe sont parfaits pour pétrir, mélanger, fraiser ou battre toute sorte de pâte. Ils conviennent parfaitement aux pâtes à base de blé, pâtes levées ou pâtes lourdes. Irremplaçables dans les boulangeries, pizzerias, restaurants, bistros ou cuisines d'hôtels. Le profil spécial du mélangeur assure un pétrissage uniforme de tous les composants de la pâte, même à faible quantité inférieure à 5% du volume de la cuve.

pétrins de petit gabarit parfaits pour de petits établissements

réglage de la vitesse de rotation par le technologue, à la vitesse 1 et 2

réglage fluide de la vitesse de rotation

immobilisation automatique du pétrin après le relevage du couvercle de la

fonctionnement silencieux de la machine grâce à la transmission à courroies

rétroéclairage LED de la cuve et mesure de température précise

construction compacte, panneaux de commande clair et simple

Modèle		MST 45	MST 60	MST 80
Volume cuve	dm_3	45	60	80
Qté de pâte max / min	kg	25 / 1,5	40 / 2	60 / 3
Qté de farine	kg	15	25	37
Rotation mélangeur vitesse 1	tr / min	70 - 120	70 - 120	70 - 120
Rotation mélangeur vitesse 2	tr / min	140 - 240	140 - 240	140 - 240
Puissance installée	kW	2,2	3	3
Largeur	mm	691	691	691
Longueur	mm	916	916	916
Hauteur	mm	1178	1178	1178

PÉTRINS À SPIRALE AVEC CUVE FIXE 120 - 250

Les solutions utilisées garantissent un pétrissage intense et performant de la pâte pour obtenir les meilleurs paramètres technologiques grâce à une aération parfaite et à un excellent ameublissement des produits. Corps de pétrin en acier peint. À la demande, ils peuvent être faits en inox.

L'onduleur dans chaque modèle assure de multiples usages dans l'industrie de la boulangerie et de la pâtisserie.

préparation de toute sorte de pâte: blé, mixte, seigle

réglage de la vitesse de rotation par le technologue, à la vitesse 1 et 2

pupitre de commande clair et simple, rétroéclairage LED de la cuve, mesure de température précise

commande d'urgence supplémentaire et indépendante en cas de panne du système électronique

pétrissage uniforme de tous les composants de la pâte, même à faible quantité inférieure à 5% du volume de la cuve

fonctionnement silencieux de la machine grâce à la transmission à courroies

coffret électrique en inox de série

Modèle		MST 120	MST 180	MST 250
Volume cuve	dm_3	120	180	250
Qté de pâte max / min	kg	80 / 5	120 / 10	150 / 10
Qté de farine	kg	50	75	90
Rotation mélangeur vitesse 1	tr / min	70 - 120	70 - 120	70 - 120
Rotation mélangeur vitesse 2	tr / min	140 - 240	140 - 240	140 - 240
Puissance installée	kW	4,6	6,3	8,6
Largeur	mm	786	887	982
Longueur	mm	1206	1300	1390
Hauteur	mm	1376	1362	1440

3 modes de travail des pétrins - au total 6 vitesses de pétrissage

Type de pâte		à base de seigle	pâte mixte	à base de blé
Vitesse 1	tr / min	70	100	120
Vitesse 2	tr / min	140	200	240

TRÉMIES D'ALIMENTATION

trémies d'alimentation, fabriqués toujours selon la demande du client

réglage fluide de la durée des cycles de travail du couteau de la pâte

structure, soubassement et entonnoir en acier inoxydable

déplacement de l'unité de découpe (droite-gauche, avant-arrière) pour la révision et l'entretien de l'entonnoir principal

sonde de contrôle du niveau de la pâte dans l'entonnoir principal et signal lumineux de niveau bas

sonde de contrôle de la distribution, c-à-d du remplissage de la cuve qui reçoit la pâte

système de lubrification de l'entonnoir avec dispersion du fluide

VOIR LA VIDÉO

ÉLÉVATEURS BASCULEURS DE CUVES

déversement à droite, à gauche et frontal

hauteur de basculement à régler en boulangerie ± 10 cm

basculeurs adaptés à tous les modèles des cuves sur le marché

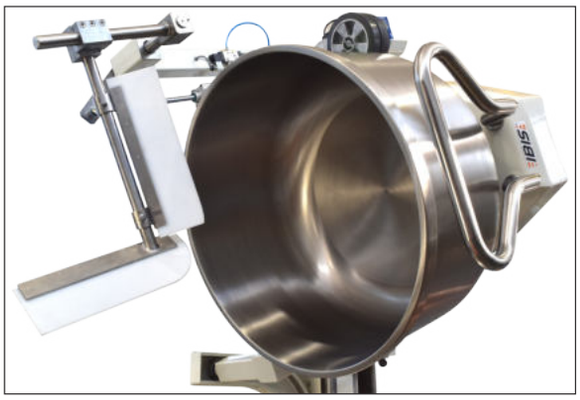
racleur permettant de nettoyer les restes de la pâte automatiquement (en option)

basculeurs en inox de qualité (en option)

panneau de commande manuel avec arrêt d'urgence

capot de sécurité protégé par un fin de course

roulements sans entretien à haute résistance pour une longue durée de vie



Modèle		3300ST
Capacité de charge	kg	700
Durée de la levée	s	36 max
Hauteur de la levée	m	à définir avec le client
Puissance de la machine sans racleur	kW	2,0
Puissance de la machine avec racleur	kW	2,2

BATTEURS PLANÉTAIRES UC

Les batteurs planétaires sont indispensables dans chaque pâtisserie. Nous vous proposons des dispositifs de plusieurs volumes, conçus pour assurer un rendement maximal et une longue durée de vie avec un minimum d'entretien. Grâce à leur fiabilité, durabilité et solidité, les batteurs planétaires conviennent à de petites et grandes pâtisseries. Le réglage fluide de la vitesse de rotation, assuré par l'onduleur, permet de préparer des masses, des crèmes et de pâtes diverses. La simplicité et la flexibilité de leur utilisation éveillent un grand intérêt et apportent la satisfaction aux utilisateurs.
De série, nous commercialisons ces dispositifs avec une chaudière et avec 3 outils de travail.
En option, nous proposons : réducteurs, chariots de transports et racks.

BATTEUR AVEC RELEVAGE MANUEL DE LA CHAUDIÈRE
VERSION EN INOX

BATTEUR AVEC RELEVAGE MANUEL DE LA CHAUDIÈRE
VERSION PEINTE

protecteur complet de la chaudière en inox (option)

upitre de commande tactile avec (en option) programmation des cycles de travail

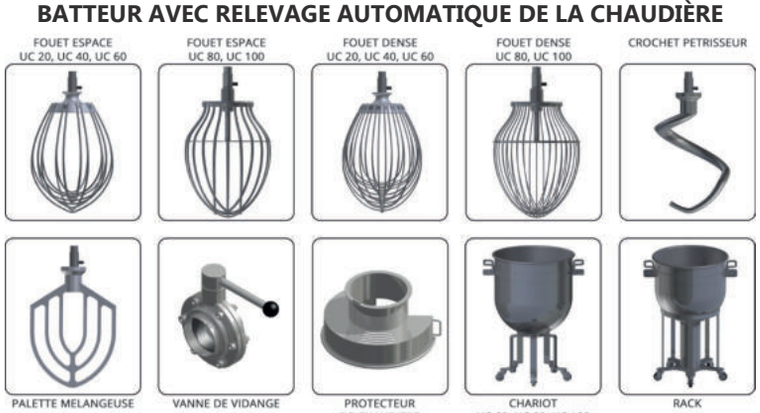
Modèle		UC 20	UC 40	UC 60	UC 60 H	UC 80	UC 80 H	UC 100 H
Volume	l	20	40	60	60	80	80	100
Tension	V	400	400	400	400	400	400	400
Puissance	kW	1,1	2,2	3	3	3	3	4
Largeur	mm	570	720	715	661	715	661	661
Longueur	mm	780	925	1015	1015	1015	1015	1015
Hauteur	mm	1165	1365	1415	1670	1415	1670	1840
Poids	kg	180	230	260	285	270	295	315

- pupitre de commande clair et simple, rétroéclairage LED de la chaudière
- fonctionnement silencieux et sans entretien de l'engrenage planétaire
- fixation simple des outils en sécurité, leur bonne adhésion aux chaudières
- exploitation confortable grâce aux racks et aux chariots de transport pratiques des chaudières
- réglage fluide jusqu'à 300 tr/min (onduleur)
- enlèvement de la chaudière sans démontage de l'outil (version « H »)
- relevage et descente électrique de la chaudière (version « H »)
- protecteur complet de la chaudière en inox (en option)
- vanne de vidange en bas de la chaudière (en option)
- racleur pour nettoyer la cuve (option, version « H »)

BATTEUR UC 80 EN **VERSION INOX**

BATTEUR UC 60 AVEC **RACLEUR**

BATTEUR AVEC RELEVAGE AUTOMATIQUE DE LA CHAUDIÈRE



VOIR LA VIDÉO

Les machines a' crèmes IBIS sont des dispositifs parfaits, ayant des fonctions multiples dans le secteur de pâtisserie et de boulangerie. Ces mélangeurs - cuiseurs sont également utilisés dans des établissements gastronomiques, cuisines d'hôtel ou restaurants.

Réglage fluide de la vitesse de rotation de l'outil.
Le contenu de la chaudière peut être chauffé jusqu'à 150°C. La température maximale du chauffage peut être modifiée en usine.

POUR ÉCHAUDER:

- de la farine
- des graines de pavot
- de tournesol, etc.

POUR CUISINER:

- des puddings
- des gelées
- des légumes
- des soupes

POUR PRÉPARER:

- la pâte à choux
- des confitures
- de la farce
- de la masse de chocolat
- de la masse Tiramisu

POUR FAIRE FONDRE:

- du chocolat
- des pommades

Grâce au mélangeur spécial avec racleur et à un ajustement précis des éléments, ces machines permettent de bien mélanger le contenu de la chaudière. L'huile thermique entre les parois de la chaudière assure un échauffement uniforme sans surchauffe.
Son utilisation est simple et confortable. Le mécanisme de basculement de la chaudière facilite considérablement le nettoyage et la décharge du contenu. Le couvercle de la chaudière avec une trappe et un trou de remplissage permet de contrôler le processus et d'ajouter des ingrédients au cours de la cuisson.

Modèle		K 30	K 60	K 80	K 120	K 200
Capacitè de cuve	l	30	60	80	120	200
Qté d'huile thermique chaudière	l	10,5	17,5	21	29	42
Tension	V	400	400	400	400	400
Puissance éléments chauffants	kW	4	6	9	15	18
Puissance moteur	kW	0,55	0,75	1,1	1,5	2,2
Largeur	mm	973	973	973	1145	1165
Longueur	mm	719	757	757	985	1100
Hauteur	mm	1645	1645	1645	1675	1950
Poids	kg	150	170	185	255	345

- réglage fluide de la vitesse de rotation du mélangeur (onduleur)
- régulateur de température numérique - température max. du contenu limitée à 150°C
- double cuve en acier inoxydable de qualité
- pupitre de commande clair et simple à utiliser
- corps de la machine peint en blanc
- éléments en contact avec le produit alimentaire faits en acier de qualité résistant aux acides
- exploitation confortable grâce au mécanisme de basculement de la chaudière qui facilite le nettoyage et la décharge du contenu
- couvercle de la chaudière avec une trappe et un trou de remplissage pour contrôler le processus et ajouter des ingrédients au cours de la
- outils de travail équipés de racleurs pour nettoyer le fond et la paroi de la chaudière
- possibilité d'utiliser la vanne de vidange en bas de la chaudière

K-80 VERSION INOX AVEC VANNE DE VIDANGE

FOURS DE PÂTISSERIE - BOULANGERIE ÉLECTRIQUES

Les fours électriques IBIS conviennent parfaitement aux pâtisseries, boulangeries et magasins.

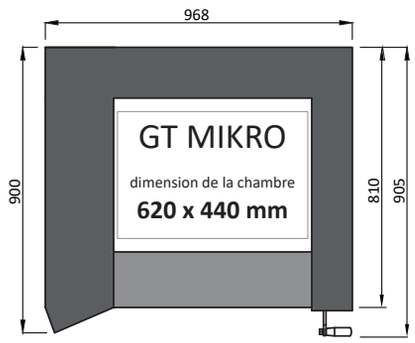
La structure modulaire des fours électriques offre aux clients la possibilité de les configurer et de les équiper selon leurs besoins, p.ex. avec hotte, échelle pour plaques, chambre de pousse ou soubassement. Les fours peuvent avoir de 1 à 6 chambres de cuisson indépendantes.
À tout moment, ils peuvent être agrandis avec d'autres modules. À la demande du client, il est possible d'augmenter la hauteur de la chambre de cuisson ou de modifier la configuration du four en plaçant le panneau de commande à droite.

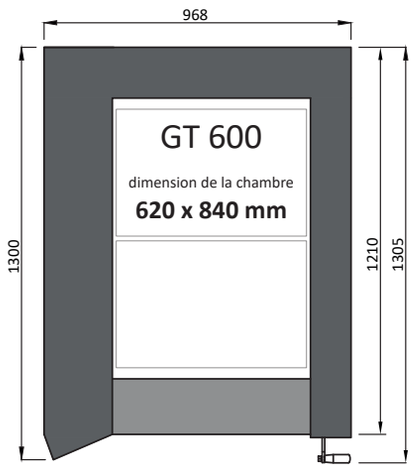
Chaque chambre de cuisson est une unité indépendante, possède son propre système de vaporisation et panneau de contrôle, donc le réglage de la température des éléments chauffants inférieurs et supérieurs se fait indépendamment sur chaque niveau. Cette solution permet de cuire simultanément plusieurs produits différents.

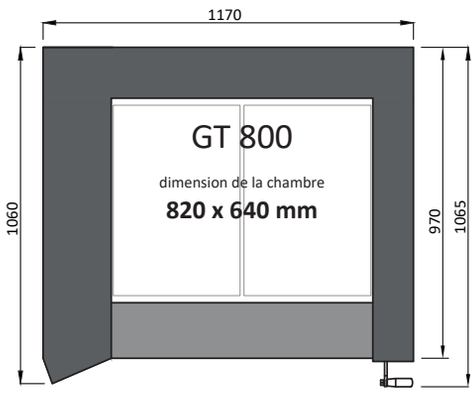
Grâce au système de buée adapté et au réglage de la puissance de chauffage de la sole et de la voûte de chaque chambre, l'on obtient d'excellents résultats de cuisson à chaque fois. Le système de buée transforme l'eau en vapeur en un instant. Celle-ci est introduite dans la chambre de pousse sous haute pression, afin de créer une atmosphère parfaite pour toute sorte de produit.

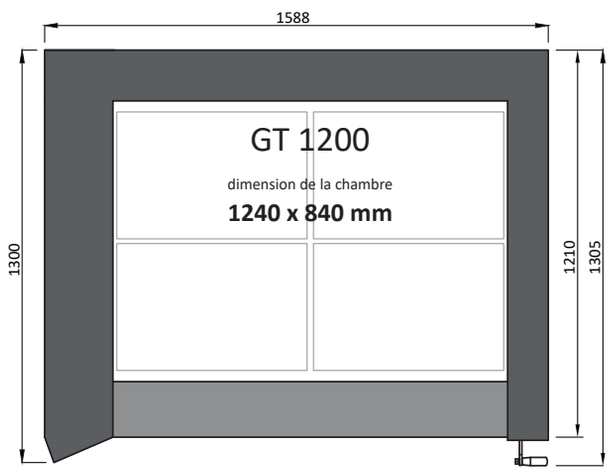
Le panneau de commande est intuitif et universel. Son interface ergonomique assure une utilisation confortable du four, permet de le programmer et de surveiller son fonctionnement. Le panneau de commande permet d'enregistrer jusqu'à 20 programmes et chaque programme peut avoir 3 phases au maximum (fonction de cuisson à 3 étapes). Une éventuelle erreur dans la saisie des paramètres, ainsi que toute perturbation sont signalées par des alertes sonores et des codes d'erreur. La plage de réglage de la température dans les chambres de cuisson est de 0 à 270°C. Le pupitre de commande se caractérise par une grande précision et par sa fiabilité qui résulte de la fonction d'autoréglage - PID.

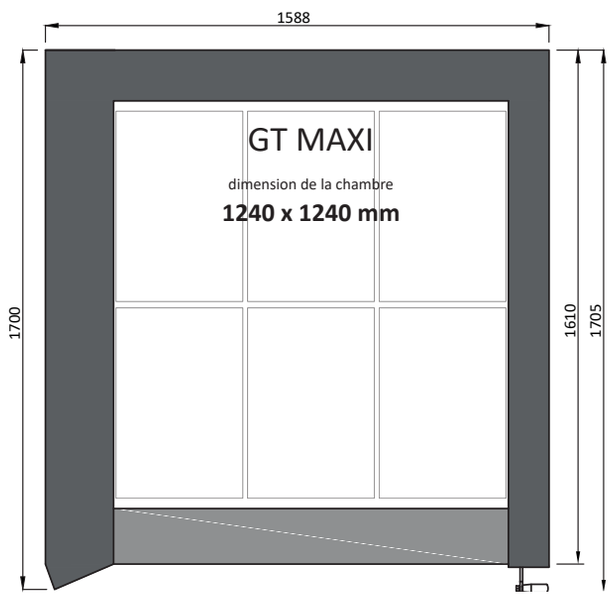
Le double éclairage halogène de la chambre de cuisson fournit une lumière plus blanche et plus intense que les ampoules classiques qui d'ailleurs résistent moins bien aux températures élevées et qui grillent plus vite.

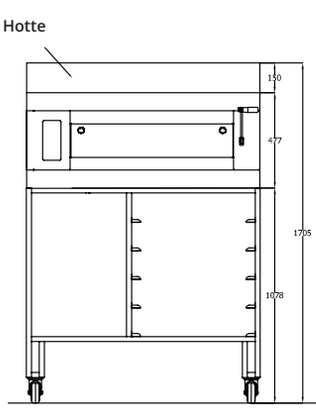


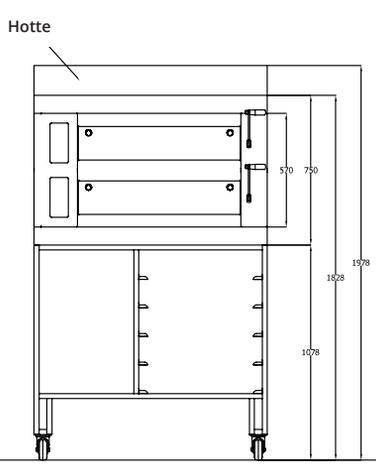


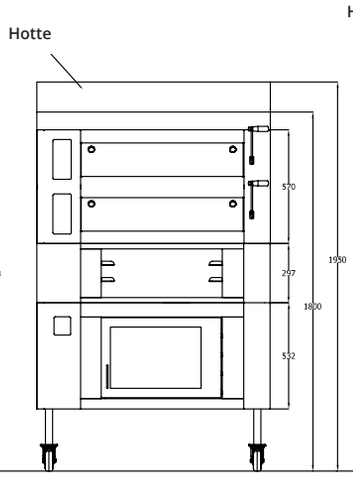


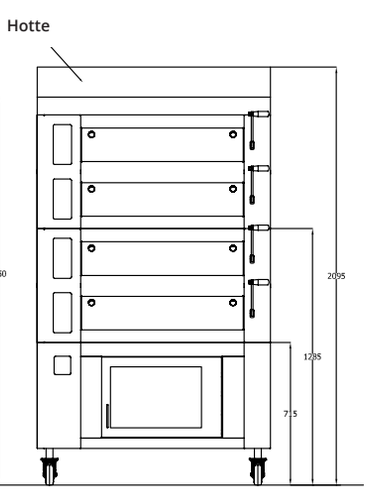












Hotte pour le four GT 1200 et GT MAXI et hotte avec condenseur de vapeur - hauteur 190 mm.
Hotte pour le four à pierre - hauteur 190 mm.

Modèle		GT MIKRO	GT 600	GT 800	GT 1200	GT MAXI
Puissance chambre	kW	4	5,5	5,5	8	10,5
Surface de cuisson	m^2	0,25	0,5	0,5	1,0	1,5
Hauteur chambre de cuisson	mm	170	170	170	170	170
Hauteur module du four	mm	280	280	280	280	280

Four GT 800/5 avec soubassement et hotte

Four GT 1200/2 avec soubassement et hotte

Four GT 1200/3 avec chambre de pousse et hotte avec condenseur de vapeur

Four GT 1200/4 avec soubassement et hotte

Four GT 1200/4 avec chambre de pousse et hotte

Four GT MAXI/5 avec soubassement et hotte

Four GT 600/2 avec soubassement et hotte et GTouch - un platine de commande tactile

Four GT MAXI/3 avec chambre de pousse et hotte et GTouch - un platine de commande tactile

Four GT 800/2 avec chambre de pousse et hotte et GTouch - un platine de commande tactile

FOURS DE MAGASIN

Les fours de magasin sont équipés de système automatique d'ouverture et de fermeture des cheminées, dont le fonctionnement est réglé directement avec le pupitre de commande. Cette solution assure un grand confort d'utilisation pour le personnel du magasin.

Four GT 800/2 avec soubassement

Four GT MIKRO/3 avec soubassement

Four GT 800/3 avec soubassement

Four GT 800/2 avec échelle et chambre de pousse

Fours GT avec soubassements intégrés et hottes avec condenseurs de vapeur

FOURS DE MAGASIN AU LOOK RÉTRO

Four à pierre GT MIKRO/2 avec échelle, chambre de pousse et hotte

Four à pierre GT MIKRO/2 avec soubassement et hotte

Four à pierre GT 800/3 avec chambre de pousse et hotte

Four à pierre GT 800/2 avec soubassement intégré, échelle et hotte

Four à pierre GT MIKRO/2 avec soubassement intégré, échelle et hotte

FOURS DE MAGASIN

Fours à pierre GT MIKRO/2 avec échelle, chambre de pousse et hotte

Fours GT MAXI/6 avec soubassement et hotte

FOURS DE PÂTISSERIE - BOULANGERIE

FOURS À SOLES À HUILE THERMIQUE

Les fours à soles à huile thermique sont adaptés à une exploitation intense. La technologie de leur fabrication et les matières de qualité garantissent leur longue durée de vie. Leur structure assure une répartition uniforme des températures sur l'étage car l'huile (agent de chauffage) est en permanence refoulé par la pompe. Le four est équipé d'un système de commande moderne, basé sur un ordinateur, qui surveille constamment le fonctionnement correct du dispositif.

Une chaudière de chauffage est une unité complète composée d'un échangeur de chaleur, d'un brûleur, d'une pompe de circulation, d'un système de commande électrique, des sondes nécessaires pour assurer le fonctionnement et la sécurité et des régulateurs. La surface chauffante de la chaudière est composée de tuyaux résistants à des températures élevées, rangés sous forme de deux spirales cylindriques. Le faisceau de tuyaux est placé de façon à obtenir des conditions de combustion optimales avec un charge minimale sur la surface de chauffage.

Les systèmes à l'huile thermique fabriqués par la société IBIS sont rapidement prêts à la cuisson. La durée de l'échauffement d'un four de 27m2 de surface de cuisson de 25°C à 250°C ne dépasse pas 25 minutes.
Les caractéristiques de l'huile synthétique permettent d'accumuler une importante énergie utilisée pour la cuisson. D'autre part, après la cuisson, la température dans un four à huile thermique descend très lentement. La température dans un four mis en arrêt baisse de <10°C à l'heure.

surface de cuisson maximale avec surface de recouvrement minimale

faible consommation de gaz, de fioul ou de pellet grâce à une importante accumulation de la chaleur et à l'échauffement rapide du four

la meilleure qualité et une cuisson uniforme

**pupitre de commande 10"
clair et simple à utiliser**

fours parfaits pour des systèmes d'enfournement automatique

système de buée très performant

appareil à buée supplémentaire pour la chambre de pousse (en option)

**fonctionnement du four en deux segments
SYSTÈME MONO-DUO (en option)**

ÉQUIPEMENT STANDARD:

POMPE MAGNÉTIQUE
HUILE SYNTHÉTIQUE

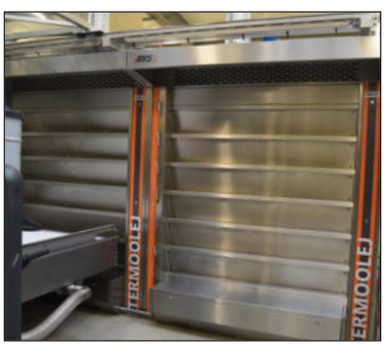
Modèle de chaudière		KG120	KG160	KG200	KG290
Puissance	kW	120	160	200	290
Puissance électrique	kW	2,5	3,5	3,5	4
Largeur	mm	1050	1150	1150	1350
Longueur	mm	1050	1150	1150	1350
Hauteur	mm	1300	1375	1610	1710

TERMOOLEJ

IBIS
TERMOOLEJ

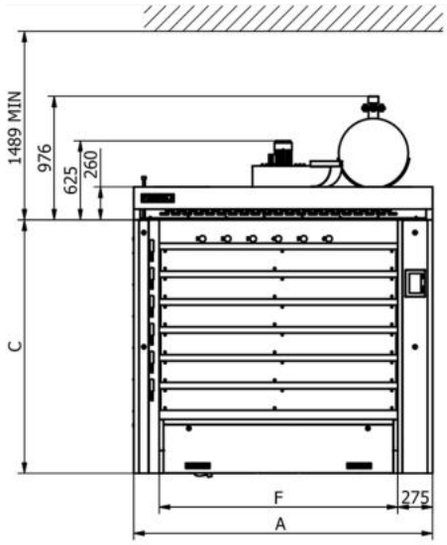
IBIS
TERMOOLEJ

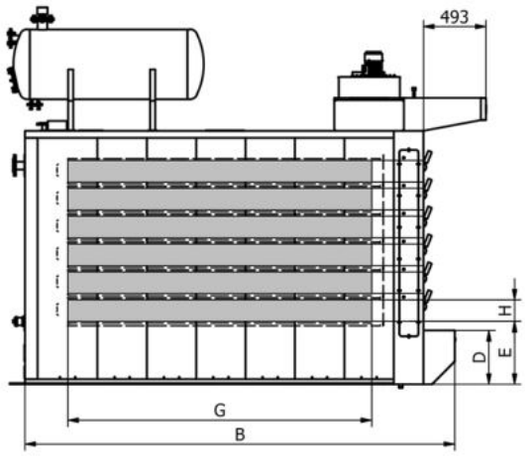
IBIS
TERMOOLEJ

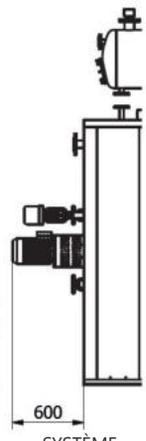

TERMOOLEJ

IBIS
TERMOOLEJ
TERMOOLEJ

FOURS À SOLES À HUILE THERMIQUE



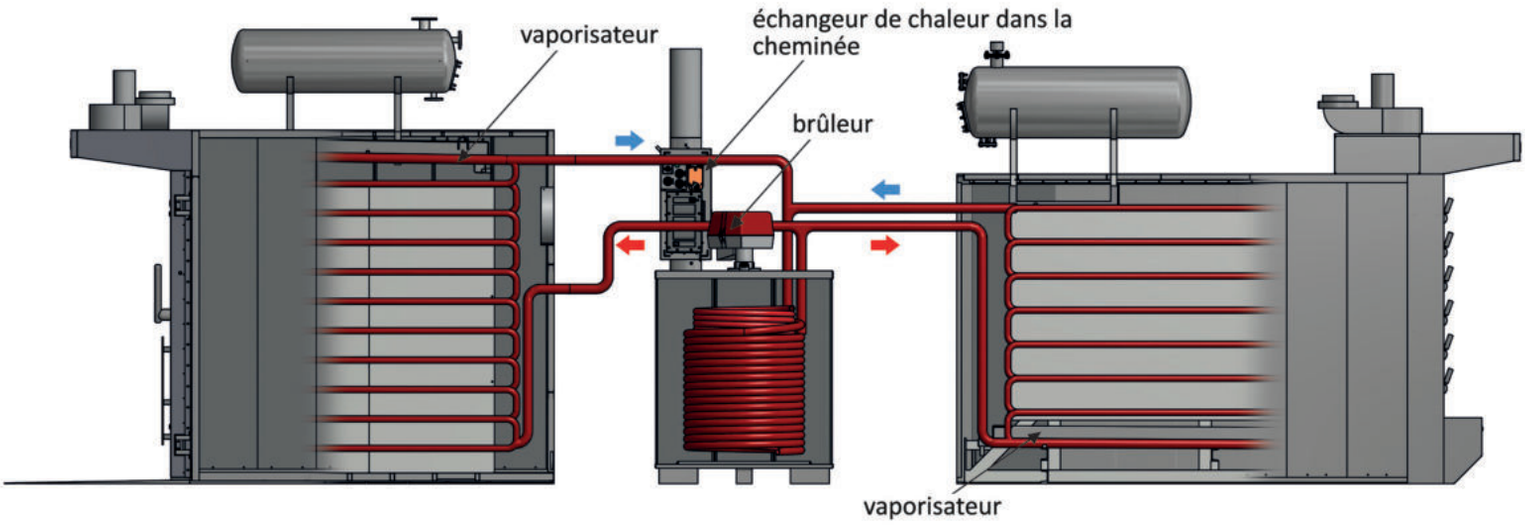




SYSTÈME MONO-DUO

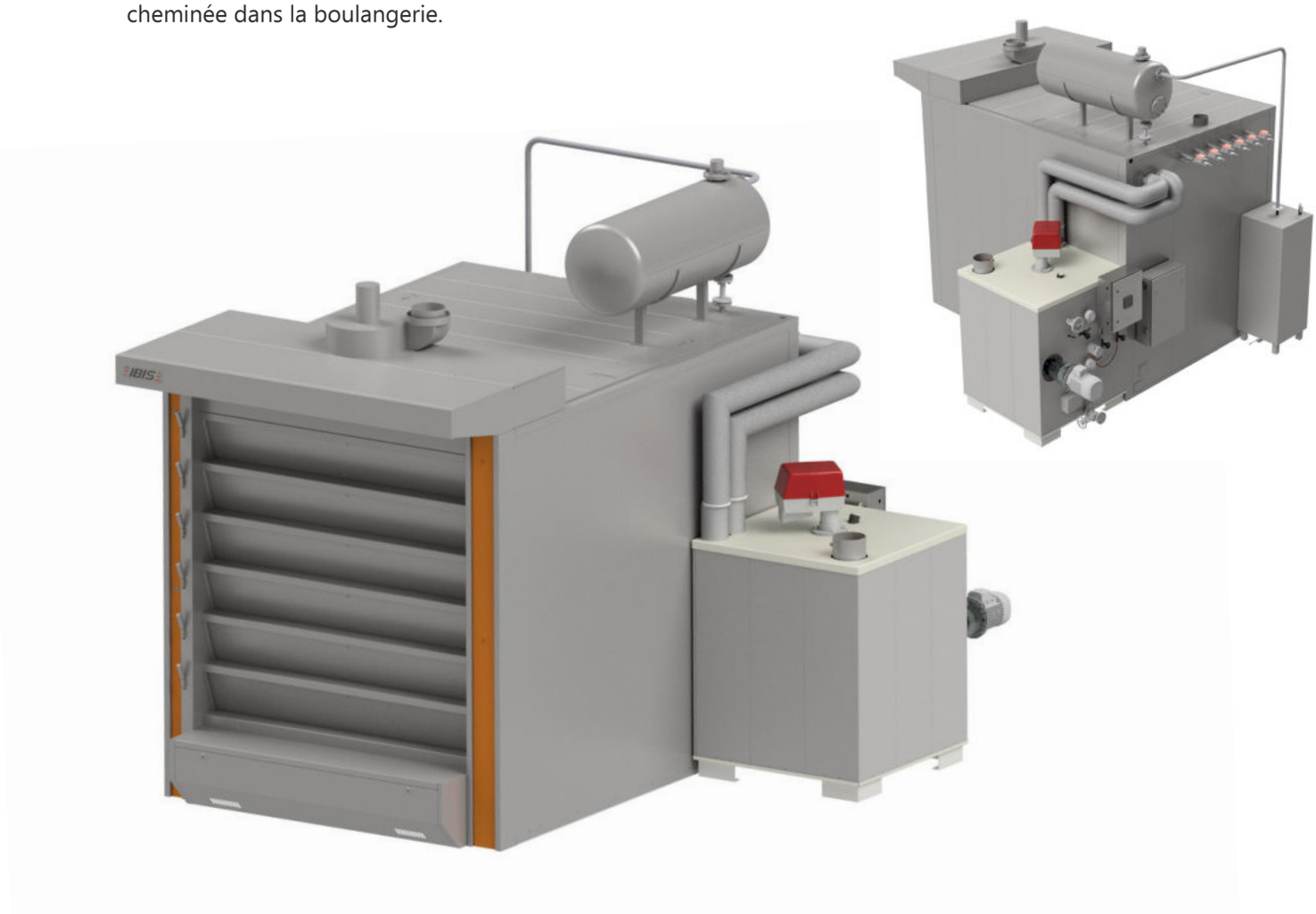
PRISES D'AIR AUTOMATIQUES SYSTÈME D'ENFOURNEMENT

MODÈLE	Surface de cuisson	Nb chambres	A	B	C	D	E	F	G	H
PKT 4.120	12 m²	4	1795	3400	1780	535	717	1240	2400	170
PKT 4.150	15 m²	4	2360	3000	2000	535	717	1885	2000	170
PKT 5.150	15 m²	5	1795	3400	2000	535	717	1240	2400	170
PKT 4.180	18 m²	4	2360	3400	1780	535	717	1860	2400	170
PKT 5.180	18 m²	5	2360	3000	2000	535	717	1860	2000	170
PKT 6.180	18 m²	6	1795	3400	2000	425	497	1240	2400	170
PKT 6.180 MONO-DUO	18 m²	6	1795	3635+600	2070	425	497	1240	2400	170
PKT 5.220	22 m²	5	2360	3400	2000	535	717	1860	2400	170
PKT 6.220	22 m²	6	2360	3000	2000	425	497	1860	2000	170
PKT 6.220 MONO-DUO	22 m²	6	2360	3235+600	2070	425	497	1860	2000	170
PKT 6.220 SYSTÈME D'ENFOURNEMENT	22 m²	6	2360	3000+450	2480	425	497	1860	2000	225
PKT 6.270	27 m²	6	2360	3400	2000	425	497	1860	2400	170
PKT 6.270 MONO-DUO	27 m²	6	2360	3635+600	2070	425	497	1860	2400	170
PKT 6.270 SYSTÈME D'ENFOURNEMENT	27 m²	6	2360	3400+450	2480	425	497	1860	2400	225
PKT 7.315 SYSTÈME D'ENFOURNEMENT	31,5 m²	7	2360	3400+450	2780	425	497	1860	2400	225
PKT 8.290 SYSTÈME D'ENFOURNEMENT	29 m²	8	2360	3100+450	3100	425	497	1860	2400	225
PKT 9.330 SYSTÈME D'ENFOURNEMENT	33 m²	9	2360	3100+450	3385	425	497	1860	2400	225
PKT 8.360 SYSTÈME D'ENFOURNEMENT	36 m²	8	2360	3500+450	3100	425	497	1860	2400	225
PKT 9.410 SYSTÈME D'ENFOURNEMENT	41 m²	9	2360	3500+450	3385	425	497	1860	2400	225



La technologie de l'huile thermique permet de raccorder plusieurs fours à une seule chaudière qui fonctionne au gaz, au fioul ou à pellet. La chaudière peut être installée là où tout simplement il y a de la place:
cave, dépôt ou garage.
De plus, comme il y a un seul brûleur dans ce système à l'huile thermique, il faut juste un seul conduit de cheminée dans la boulangerie.

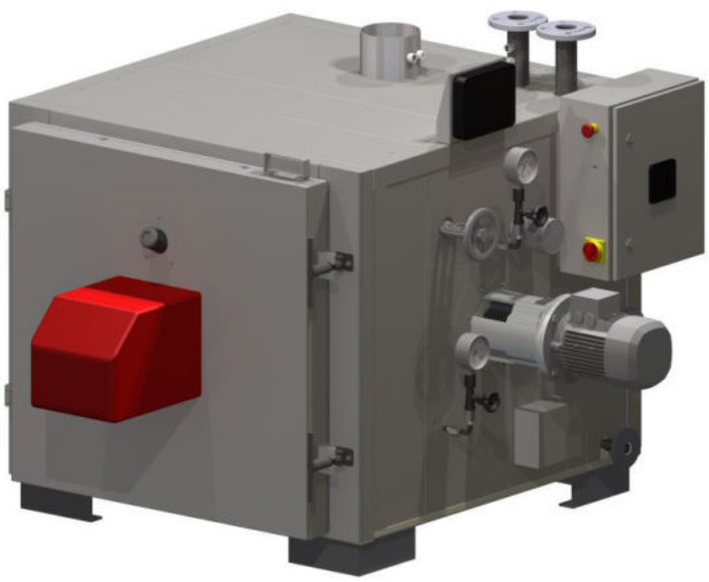
Exemple de groupement des fours:
- deux fours à sole 18m2 + chaudière 160kW
- deux fours à 2 chariots PW110 + chaudière 160kW
- deux fours à sole 27m2 + chaudière 290kW
- four à sole 22m2 + fours à 3 chariots PW160 + chaudière 290kW



Exemple d'installation d'un four
à huile thermique avec une chaudière

NOUVEAUTÉ !!!

CHAUDIÈRE DE CHAUFFAGE À PELLET



Modèle de chaudière		KG160 P
Puissance	kW	160
Puissance électrique	kW	3,5
Largeur	mm	1250
Longueur	mm	1364
Hauteur	mm	1375

FOURS À CHARIOT À HUILE THERMIQUE

Les fours à chariot conçus par IBIS sont dédiés aux boulangers qui exigent la meilleure qualité de la cuisson. Ce sont les fours les plus universels sur le marché. Ils se caractérisent par leur excellente performance et par la facilité d'utilisation - l'enfournement et le défournement se font automatiquement. Comme dans un four à sole à huile thermique, c'est l'huile qui est l'agent de chauffage. Elle est chauffée à la température requise dans la chaudière et mise en circulation, en permanence, par la pompe.
Les fours à chariot à huile thermique peuvent être équipés de chariots avec dalles réfractaires ce qui est une excellente solution technique qui allie tradition et modernité. Une douce radiation thermique et l'utilisation de la chaleur tournante garantissent une excellente qualité de la cuisson.
Les fours sont équipés d'un système de commande électronique moderne et fonctionnel en polonais.
Dans le cas des fours à chariot, l'enfournement et le défournement sont confortables, ils consistent à entrer et sortir les chariots du four, comme dans les fours rotatifs.
Les fours ont plusieurs fonctions à sélectionner selon les besoins individuels des clients.

ces fours associent les avantages des fours rotatifs et les possibilités de cuisson offerts par les fours à dalles

surface de cuisson maximale avec surface de recouvrement minimale

consommation minime de gaz, de fioul ou de pellet importante accumulation de la chaleur

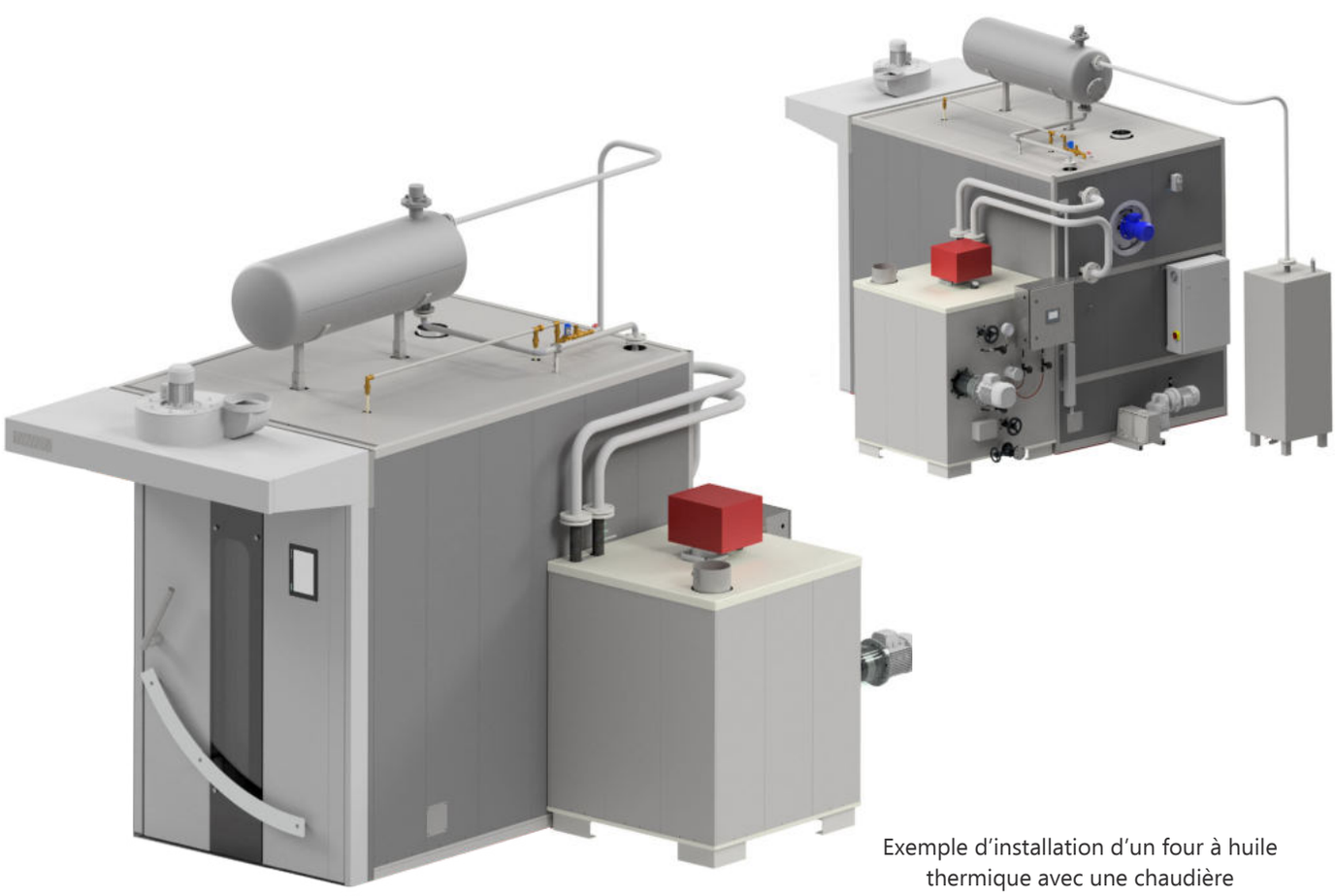
chambre de cuisson entièrement en inox; entretien minime car sans pièces mobiles à l'intérieur

pupitre de commande 10" clair et simple à utiliser, en polonais

une douce radiation thermique et l'utilisation de la chaleur tournante garantissent une excellente qualité de la cuisson

montée en température très rapide pour cuire rapidement lot après lot

système de buée très performant



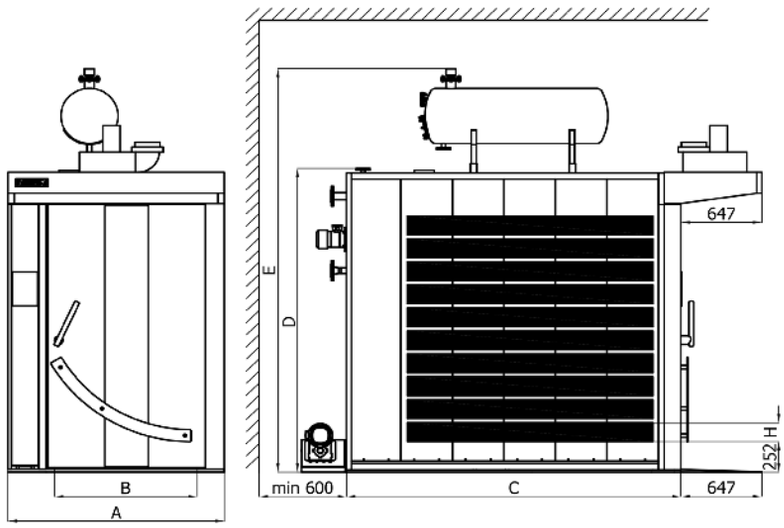
Exemple d'installation d'un four à huile thermique avec une chaudière

IBIS
IBIS

IBIS
IBIS

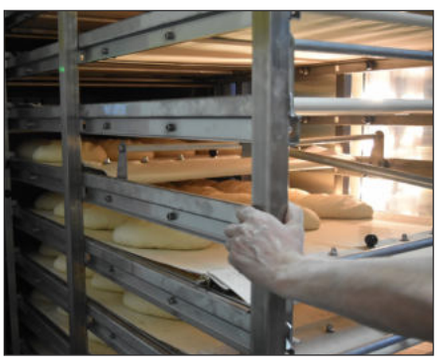
IBIS

FOURS À CHARIOT À HUILE THERMIQUE



MODÈLE	Nb chariots	Dimensions de tôles (mm)	Nb niveaux	Surface de cuisson (plaque)	Surface de cuisson	A	B	C	D	E	H
PW 103.10	3	580 x 980	10	18	18,5	1805	1140	2676	2512	3336	156
PW 103.9			9	16,2	16,7	1805	1140	2676	2312	3136	156
PW 103.8			8	14,4	14,8	1805	1140	2676	2312	3136	180
PW 83.10		600 x 800	10	14,4	14,8	1605	940	2676	2512	3336	156
PW 83.9			9	13	13,3	1605	940	2676	2312	3136	156
PW 83.8			8	11,5	11,8	1605	940	2676	2312	3136	180
PW 102.10	2	580 x 980	10	12	12,7	1805	1140	2026	2512	3336	156
PW 102.9			9	10,8	11,5	1805	1140	2026	2312	3136	156
PW 102.8			8	9,6	10,2	1805	1140	2026	2312	3136	180
PW 82.10		600 x 800	10	9,6	10,2	1605	940	2026	2512	3336	156
PW 82.9			9	8,6	9,1	1605	940	2026	2312	3136	156
PW 82.8			8	7,7	8,1	1605	940	2026	2312	3136	180

Modèle de chaudière		KG120	KG160	KG160 PELLET	KG200	KG290
Puissance	kW	120	160	160	200	290
Puissance électrique	kW	2,5	3,5	3,5	3,5	4
Largeur	mm	1050	1150	1250	1150	1350
Longueur	mm	1050	1150	1364	1150	1350
Hauteur	mm	1300	1375	1375	1610	1710



IBIS
TERMOOLEJ

IBIS
TERMOOLEJ
TERMOOLEJ

IBIS
TERMOOLEJ

IBIS
TERMOOLEJ

IBIS
TERMOOLEJ

SYSTÈMES D'ENFOURNEMENT - DÉFOURNEMENT

ATLAS – système moderne d'enfournement - défournement des fours de boulangerie

Le système d'enfournement - défournement ATLAS et les fours à huile thermique IBIS garantissent des économies car ensemble ils améliorent la productivité tout en assurant la meilleure qualité et homogénéité de la cuisson. Les propriétaires des boulangeries artisanales font face aux problèmes de la « pénurie de main d'œuvre ». Ils doivent réduire les coûts et suivre l'évolution de la réglementation du travail. La qualité du pain et le rendement de la production restent aussi des éléments-clés. La réponse donnée à ces défis par le fabricant polonais des machines et des fours de boulangerie IBIS est le système d'enfournement et de défournement conçu pour des boulangeries modernes. Il faut souligner que l'automatisation de la boulangerie ne signifie pas l'abandon de la production artisanale.

Fini le port des appareils d'enfournement lourd et le défournement à la pelle

L'enfournement manuel nécessite une certaine force physique. Le port des appareils d'enfournement lourds peut causer les douleurs du dos et d'autres lésions qui résultent d'une sollicitation excessive du système musculaire squelettique.

Le système d'enfournement et de défournement ATLAS remplace ce travail physique difficile et allège le travail du personnel. L'exploitation d'un ensemble comprenant deux fours PKT 6.270 de 54 m2 de surface de cuisson totale
et un système ATLAS nécessite un seul opérateur qui au bon moment doit mettre les chariots avec les appareils d'enfournement latéraux au poste de chargement.

L'enfournement et le défournement sont automatiques et rapidement, leur durée est réglée
à la seconde près. Seuls les fours à huile thermique (de par leur conception) permettent la cuisson lot par lot 24h/24 tout en gardant une atmosphère unique et l'homogénéité de la cuisson. L'enfournement et le défournement rapides assurent un refroidissement plus lent des fours et, en cas de production en continu, ils permettent de réduire la durée de la production du pain même de 20%.

Les automatismes Siemens garantissent la fiabilité et la continuité du fonctionnement. Le point fort du système IBIS ATLAS est son servo-entraînement qui se caractérise par sa performance et sa fiabilité. Il est utilisé partout où il est important d'assurer un positionnement exact, un dynamisme de mouvement et une commande précise.

Automatisation de l'enfournement et du défournement
Le chargement de la pâte sur l'appareil d'enfournement peut être réalisé de plusieurs façons:
• déplacement manuel de la pâte entre le banneton et la bande
• déchargement manuel des appareils d'enfournement directement sur la bande,
• prélèvement automatique de la pâte sur les appareils d'enfournement vers une table intermédiaire; le chariot avec les appareils est ensuite placé dans le poste de chargement; les fours et le système ATLAS sont commandés à l'aide du pupitre d'opérateur (sur le poste de chargement)

Plusieurs types de défournement sont possibles:
• enlèvement manuel du produit de la bande et pose sur les chariots de refroidissement
• déchargement automatique du produit sur les chariots de refroidissement
• déchargement sur la bande qui transport les produits vers le lieu de stockage bande terminée par un glissoir et par une table de réception rotative

construction universelle, possible à adapter toute sorte de four

enfournement précis et parallèle - utilisation maximale de la surface de cuisson du four

travail possible sur plusieurs fours en même temps

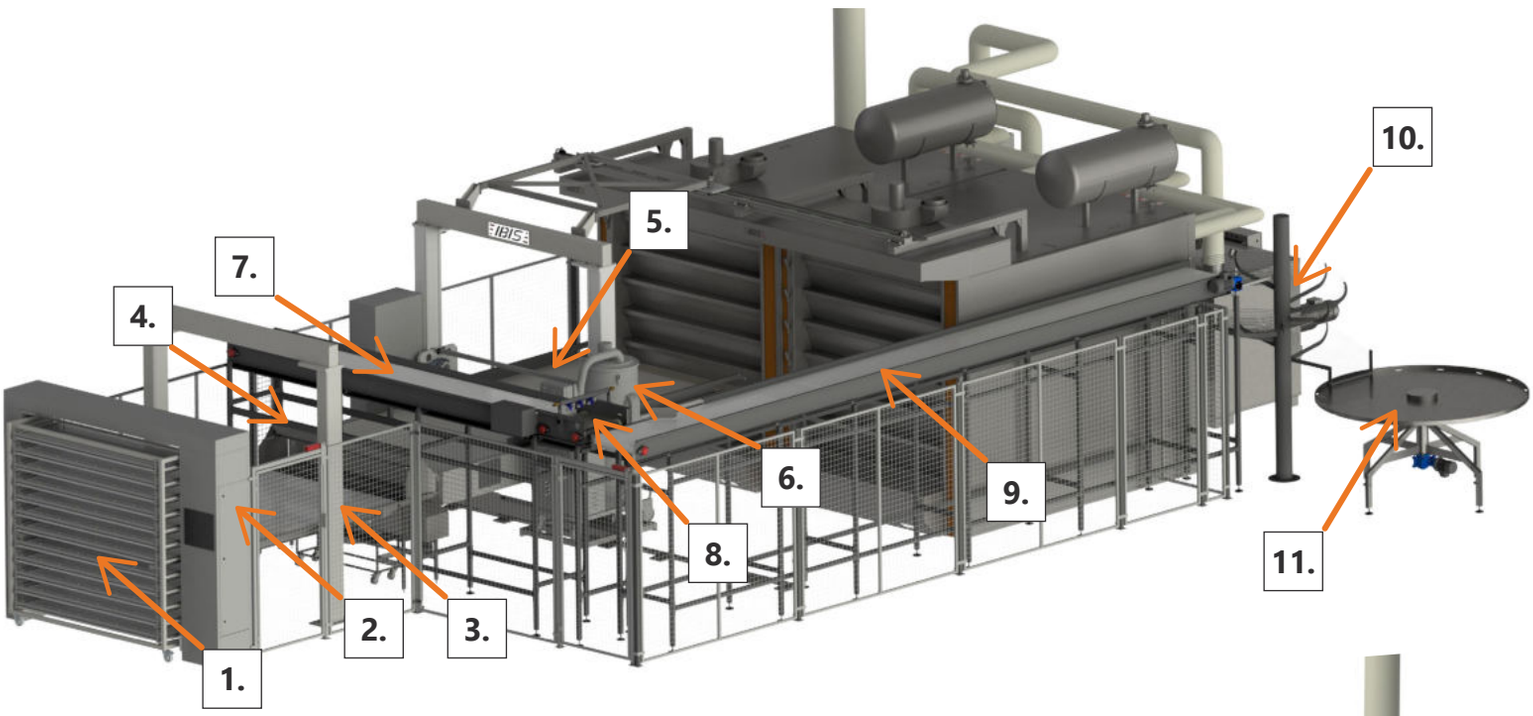
construction fiable i simple qui garantit le travail sans arrêt de production

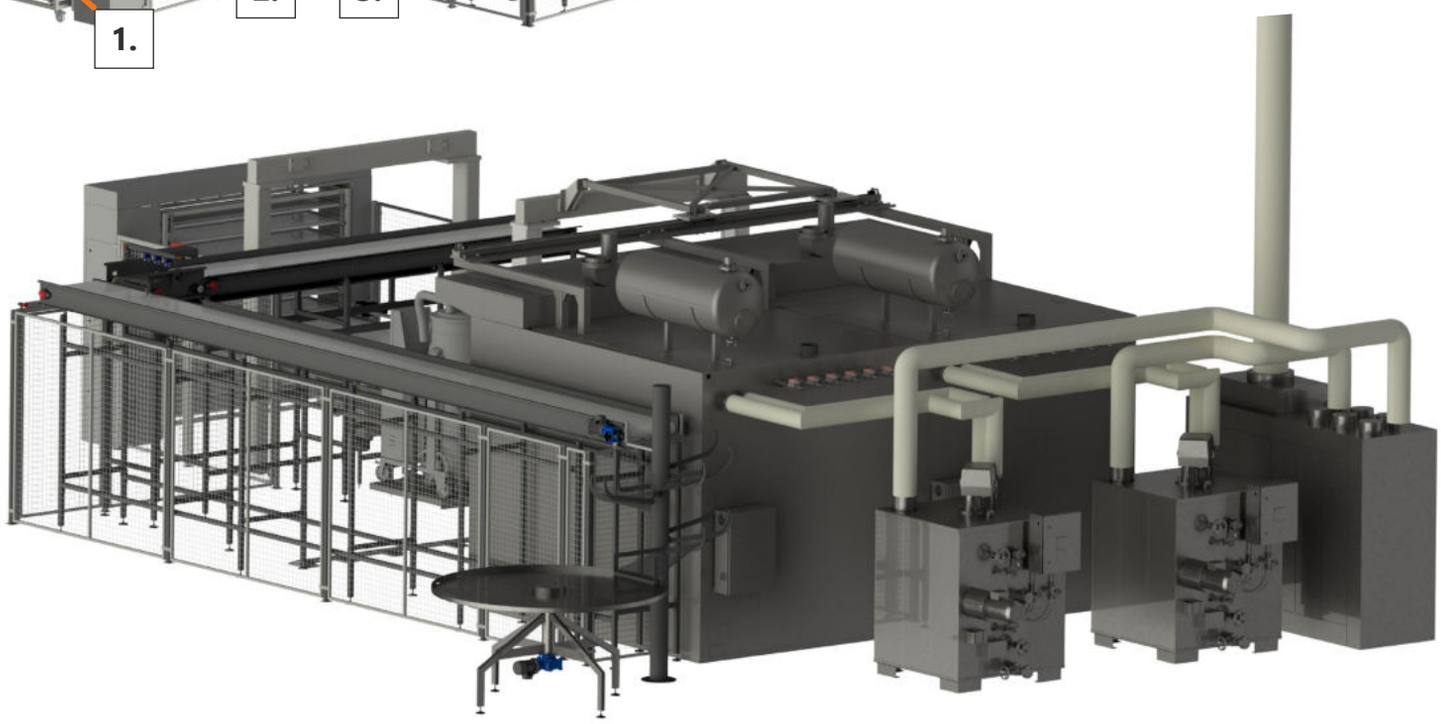
augmentation de la productivité grâce à la réduction de la durée de l'enfournement et du défournement avec l'élimination de la nécessité de porter des appareils

commande simple et protection pour une exploitation en sécurité

Système d'enfournement et de défournement de deux fours à huile thermique PKT 6.270 avec transporteur du pain vers le lieu de stockage

1. Chariot avec appareils d'enfournement latéraux
2. Poste de chargement pour chariots avec appareils d'enfournement latéraux
3. Table intermédiaire
4. Pulvérisateur de pâte
5. Automatisme d'enfournement - défournement
6. Aspirateur
7. Transporteur en réception
8. Pulvérisateur de pain
9. Transporteur
10. Spirale de descente
11. Table de réception rotative





ÉCHANGEURS DE CHALEUR

La récupération de la chaleur consiste en réutilisation de l'énergie thermique fournie par les fours de boulangerie. Durant le fonctionnement normal, les fours de boulangerie et les chaudières à l'huile thermique dégagent des gaz de combustion dont la température est d'environ 300°C, évacués par la cheminée vers l'atmosphère. En installant un échangeur de chaleur, on peut retenir cette chaleur perdue et l'énergie. Il est possible de récupérer la plupart de l'énergie normalement perdue des gaz de combustion et de la vapeur d'eau de la hotte qui ensuite est transmise au système de chauffage de la boulangerie.

montage possible dans chaque four de boulangerie à gaz et à fioul

production de l'eau chaude sans frais supplémentaires

automatisme simple qui garantit un fonctionnement fiable

raccordement possible au chauffage central

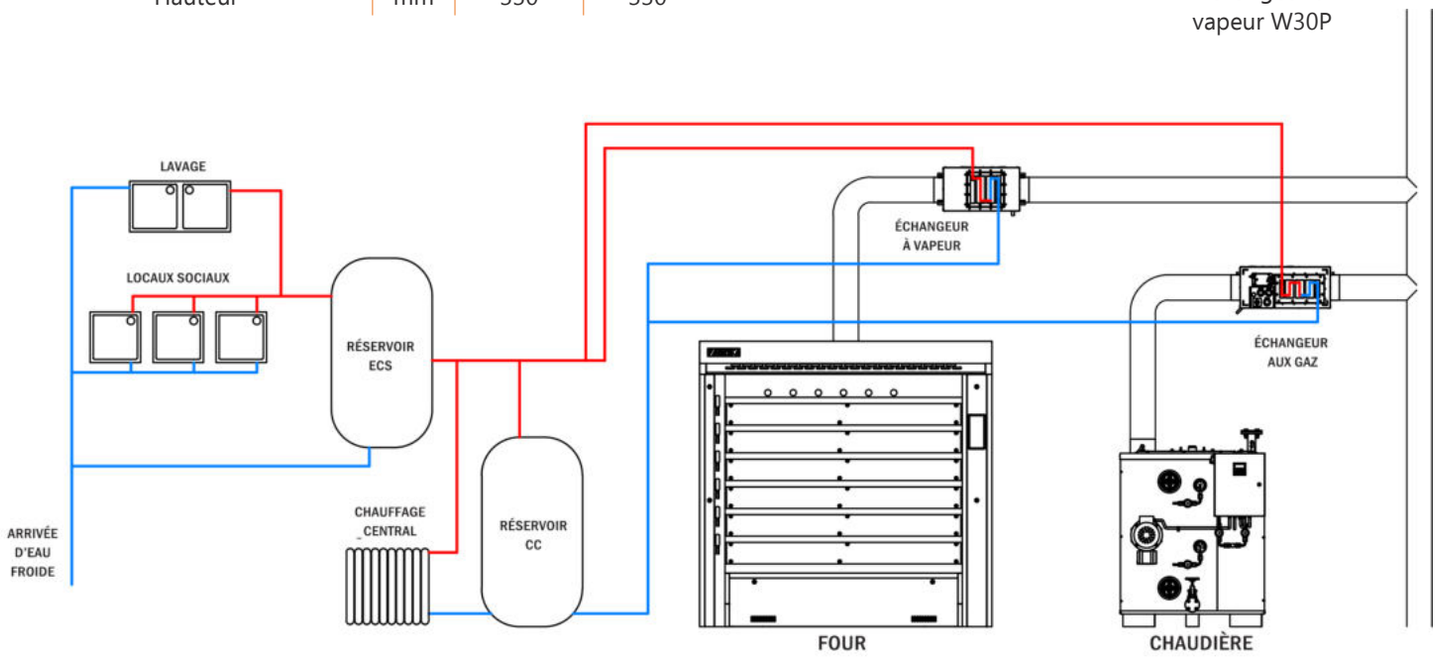
montage simple sans adaptations complexes

enveloppe isolée en inox

Échangeur aux gaz de combustion W30

Modèle		W30	W30P
Surface de cuisson du four	m²	12 - 27	12 - 27
Puissance de chauffage	kW	30	20
Raccord d'eau	pouce	1"	1"
Largeur	mm	750	590
Longueur	mm	880	750
Hauteur	mm	330	330

Échangeur à vapeur W30P



ÉCHANGEUR THERMIQUE - ECOBOX

fonction BYPASS - possibilité d'orienter les gaz de combustion directement dans la cheminée

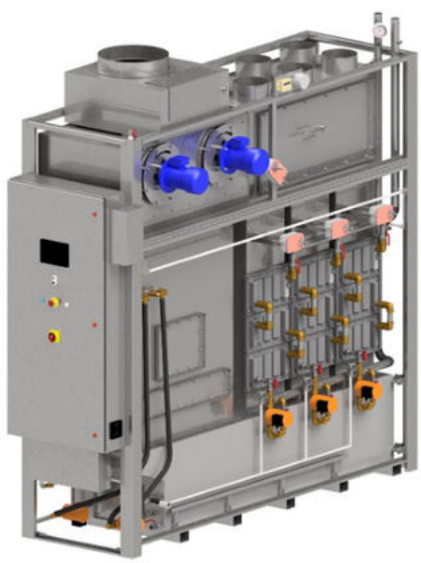
Réduction importante des oxydes de soufre et du CO^2
BOULANGERIE FAVORABLE À L'ENVIRONNEMENT

économies d'énergie de 20 à 25%

un seul tuyau en sortie de la boulangerie - tous les canaux de gaz de combustion et de vapeur raccordés directement à

ÉNERGIE POUR LE CHAUFFAGE

1. Chauffage de l'eau sanitaire et de l'eau de service
2. Chauffage des locaux de la boulangerie
3. Chauffage de la chambre de pousse
4. Aide au fonctionnement des laveuses

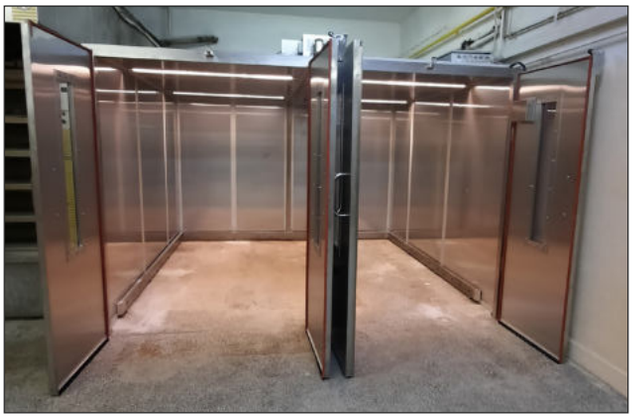


Modèle		ECOBOX 4	ECOBOX 6
Puissance maximale du four	kW	450	750
Capacité minimale des tampons	litres	4000	6000
Température gaz de combustion en sortie	°C	50 à 60 °C	50 à 60 °C
Température maximale gaz de combustion	°C	340	340

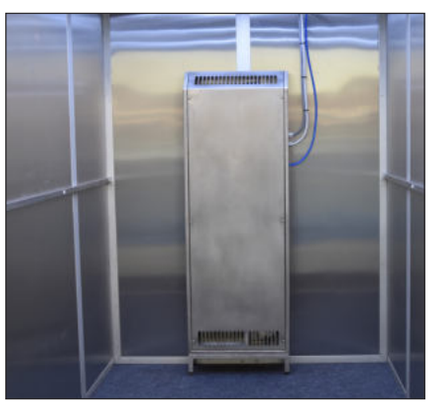
CHAMBRES DE POUSSE

Les chambres de pousse contrôlée CLIMA ont été conçues pour pouvoir les adapter à chaque type de four. Nous fabriquons des chambres de pousse sur mesure, y compris avec des appareils à buée supplémentaires dans les fours de boulangerie.
Les portes et les parois sont faites en acier inoxydable de qualité, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur, et elles garantissent une isolation parfaite grâce aux matériaux qui possèdent de très bonnes caractéristiques isolantes.
De série, les chambres de pousse sont équipées d'un éclairage LED, d'un ferme-porte et d'une brosse dont la rigidité assure l'isolation entre la porte et le sol.
À la demande, les chambres peuvent être équipés de butées sur les parois et sur les portes.

Le panneau de commande sur la porte de la chambre de pousse est clair et facile à utiliser.
Le groupe contenant le générateur de vapeur à électrodes et les éléments de chauffage se trouvent à l'intérieur de la chambre de pousse. Il fonctionne automatiquement et, une fois réglé, il maintient l'humidité et la température avec une grande précision.
Le générateur de vapeur utilise une méthode novatrice de production de la vapeur avec des électrodes spéciales submergées dans l'eau qui permet d'éliminer les éléments chauffants traditionnels. Ce système est fiable car l'électrode ne peut pas brûler.
Le générateur de vapeur résiste au calcaire précipité de l'eau pendant l'ébullition.



Caractéristiques techniques du groupe		
Puissance électrique	kW	6,5
Réglage température	°C	0-40
Réglage humidité	%	30-90
Surface	m^3	25
Poids	kg	50
Largeur	mm	450
Longueur	mm	200
Hauteur	mm	1500



CHAMBRE DE POUSSE POUR MAGASIN

Cette chambre de pousse contrôlée utilise une méthode novatrice de génération de la vapeur d'eau, élaborée pour de petites chambres de pousse dont le volume ne dépasse pas 2,5 m3. Dans ce système innovant il n'est pas nécessaire d'évacuer l'excès d'eau vers la canalisation car la totalité de l'eau distribuée par l'électrovanne est transformée en vapeur d'eau. Le système à buée garantit le maintien des valeurs réglées de l'humidité et de la température pendant le fonctionnement de la chambre de pousse.
Celle-ci peut s'ouvrir à droite ou à gauche et on peut l'équiper d'une étagère pour les plaques ou les planches

IBIS®
ul. Jana Pawła II 38
89-200 Szubin
POLAND

tel. +48 52 391 02 00
mobile +48 690 696 866
export@ibis.net.pl

www.ibis.net.pl

Les photos des produits sont à titre indicatif uniquement, par conséquent l'apparence réelle des produits peut différer de ceux présentés sur les photos.

2023_1