IBIS®

PIECE ELEKTRYCZNE

PIECE ELEKTRYCZNE GT

Piece elektryczne produkcji firmy IBIS doskolane sprawdzają się w cukierniach, piekarniach oraz sklepach. Dzięki budowie modułowej ich główną zaletą jest łatwość konfiguracji i wyposażenia w dodatkowe elementy. Piece piekarnicze wykonane są z najwyższej jakości stali nierdzewnej, która gwarantuje długoletnią trwałość, odporność na wysokie temperatury oraz łatwość czyszczenia. Piece elektryczne GT IBIS dają możliwość tradycyjnego wypieku na płycie kamiennej, jak również na blasze piekarniczej.

W standardzie piece wyposażone są w panel sterowniczy membranowy, a opcjonalnie w nowoczesny dotykowy pulpit GTOUCH. W punktach sprzedaży, gdzie wypiek prowadzony jest na oczach klientów proponujemy piece elektryczne w wersji retro, które są wykonane z blachy kwasoodpornej w kolorze czarnym, dzięki czemu mają oryginalny design.

Dostępne modele pieców elektrycznych:

GT MIKRO, GT 600, GT 800, GT 1200, GT MAXI

PIECE SKLEPOWE GT Z ZABUDOWANYMI PODSTAWAMI I OKAPAMI ZE SKRAPLACZAMI PARY WODNEJ

PIEC SKLEPOWY GT 800/2
Z REGAŁEM I GAROWNIĄ

BUDOWA MODUŁOWA

PIEC CUKIERNICZO-PIEKARNICZY GT 1200/5 Z OKAPEM

Modułowa budowa pieców elektrycznych daje Klientom możliwość ich dowolnej konfiguracji i wyposażania w m.in.:

- okap / okap z kondensatorem pary wodnej,
- regał do odkładania blaszek,
- komorę garowniczą,
- podstawę.

Piece mogą posiadać od 1 do 6 niezależnych od siebie komór wypiekowych.

W dowolnym momencie piece mogą zostać rozbudowane o kolejne moduły. Na życzenie Klienta istnieje możliwość podwyższenia komory wypiekowej oraz zamiany układu pieca - panel sterowania po prawej stronie.

Bardzo ważną cechą pieców elektrycznych jest niezależność działania komór, tzn. każda komora wypiekowa jest niezależną jednostką i posiada układ zaparowania oraz panel sterowniczy, przez co regulacja temperatury grzałek dolnych i górnych odbywa się osobno dla każdego z pokładów. Atutem takiego rozwiązania jest możliwość wypieku różnego asortymentu jednocześnie, natomiast w przypadku niewielkiej produkcji asortymentu, korzysta się tylko z takiej ilości modułów, jaka jest w danym momencie konieczna. Wielką korzyścią z zastosowania budowy modułowej jest możliwość dostarczenia pieca w częściach i montaż na miejscu u klienta.

okap

komora wypiekowa

izolacja

regał

komora garownicza

podstawa

Panel sterowniczy w piecach elektrycznych jest intuicyjny i wszechstronny, a jego przyjazny dla użytkownika interfejs umożliwia wygodną obsługę oraz programowanie i nadzorowanie pracy pieca. W panelu istnieje możliwość zapisania do 20 programów, a każdy z nich może posiadać do 3 faz (funkcja trójetapowego wypieku). Ewentualne błędne zadanie parametrów oraz zakłócenia są sygnalizowane przez sygnały dźwiękowe oraz kody błędów. Zakres regulacji temperatury w komorach wypiekowych wynosi **do 270°C.** Dodatkowo pulpit sterujący cechuje duża dokładność i niezawodność wynikająca z zastosowania funkcji autodostrajania - PID.

Piece GT MIKRO, GT 600, GT 800 w standardzie posiadają bardzo wydajny układ zaparowania.

W piecach GT 1200 oraz GT MAXI parownice są wyposażeniem opcjonalnym.

Podwójne, halogenowe oświetlenie komory wypiekowej dostarcza bielszego i bardziej intensywnego światła niż standardowe żarówki, które są mniej odporne na wysokie temperatury i znacznie bardziej podatne na uszkodzenia.

PANEL DOTYKOWY GTouch

Dotykowy, 7-calowy ekran dotykowy to krok w stronę zwiększenia komfortu obsługi pieca. System **GTOUCH** posiada przejrzystą i czytelną strukturę menu co sprawia, że obsługa pieca jest bardzo łatwa i intuicyjna.

- łatwe sterowanie procesami pieczenia z możliwością ich analizy,
- zdalne kontrolowanie i zarządzanie piecem lub wieloma piecami w sieciach,
- możliwość przypisania zdjęcia produktu do programu,
- możliwość ustawiania wygaszacza ekranu np. z logiem firmy,
- funkcja **ECO** (tryb czuwania),
- możliwość aktualizacji oprogramowania i kopiowania programów przez złącze USB,
- zintegrowana obsługa komory garowniczej,
- dodatkowe, awaryjne sterowanie komorą wypiekową na wypadek awarii pulpitu dotykowego.

PIEC SKLEPOWY GT MIKRO/3 Z GAROWNIĄ, OKAPEM I PANELEM DOTYKOWYM GTOUCH

PIEC SKLEPOWY GT MIKRO/3 Z GAROWNIĄ, REGAŁEM, OKAPEM I PANELEM DOTYKOWYM GTOUCH

PIECE SKLEPOWE

Piece sklepowe wyposażono w automatyczny mechanizm otwierania i zamykania kominów, którego pracą steruje się bezpośrednio z poziomu pulpitu sterowniczego. Zaletą tego rozwiązania jest wygoda i komfort obsługi przez ekspedientkę, ponieważ sterowanie luftami kominowymi przebiega w pełni automatycznie.

PIEC SKLEPOWY GT 800/2 Z PODSTAWĄ

PIEC SKLEPOWY GT MIKRO/3 Z PODSTAWĄ

PIEC SKLEPOWY GT 800/3 Z PODSTAWĄ

PIEC SKLEPOWY GT 800/2
Z GAROWNIĄ, REGAŁEM I OKAPEM

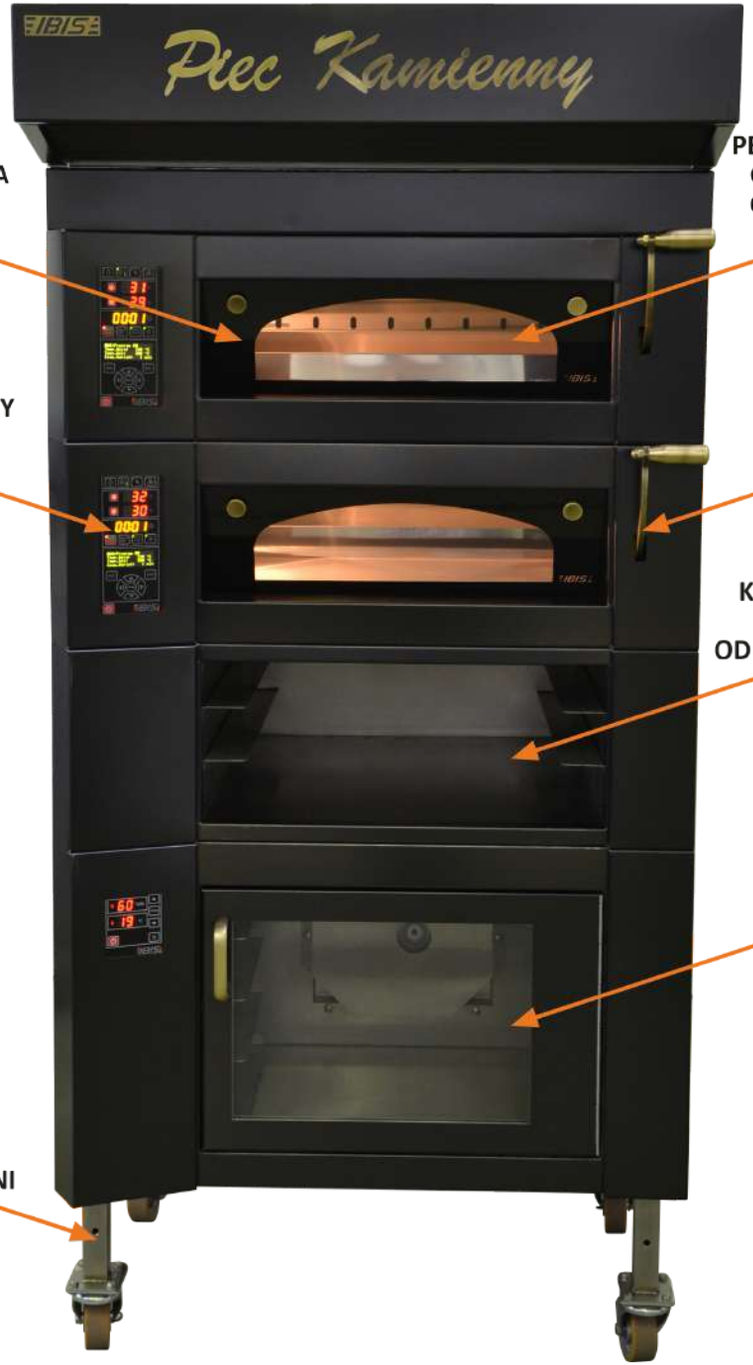
PIEC SKLEPOWY GT 800/4
Z GAROWNIĄ I OKAPEM

PIEC SKLEPOWY GT 800/2
Z GAROWNIĄ I OKAPEM

PIECE GT 1200/3
Z PODSTAWĄ I OKAPEM

PIEC SKLEPOWY GT 600/2
Z PODSTAWĄ

PIEC SKLEPOWY GT 800/2
Z PODSTAWĄ



KAŻDA KOMORA WYPIEKOWA W STANDARDZIE POSIADA ZAPAROWANIE

PEŁNA REGULACJA TEMPERATURY GRZAŁEK DOLNYCH I GÓRNYCH GWARANTUJE RÓWNOMIERNY WYPIEK

INTUICYJNY PANEL STEROWANIA ORAZ DOSTĘPNY ZAKRES FUNKCJI ZAPEWNIA WYSOKI KOMFORT OBSŁUGI

ERGONOMICZNE UCHWYTY, DRZWI SZKLANE OTWIERANE DO WEWNĄTRZ

CAŁKOWITA DOWOLNOŚĆ KONFIGURACJI PIECA WEDŁUG ZAPOTRZEBOWANIA OD 1 DO 6 KOMÓR WYPIEKOWYCH

PRZESZKLONA KOMORA GAROWNICZA Z WYDAJNYM SYSTEMEM ZAPAROWANIA

REGULOWANE NOGI DAJĄ MOŻLIWOŚĆ ZMIANY WYSOKOŚCI PIECA W PIEKARNI

PIECE KAMIENNE GT MIKRO/2 Z REGAŁEM, GAROWNIĄ I OKAPEM

PIEC KAMIENNY GT MIKRO/2
Z PODSTAWĄ I OKAPEM

PIEC KAMIENNY GT 800/3
Z GAROWNIĄ I OKAPEM

PIEC KAMIENNY GT 800/2
Z PODSTAWĄ ZABUDOWANĄ I OKAPEM

PIEC KAMIENNY GT 800/2
Z REGAŁEM, GAROWNIĄ I OKAPEM

PIECE CUKIERNICZO-PIEKARNICZE

GT MAXI
6 BLACH (40x60 CM)
1,5 m² pow. wypieku

PIECE GT MAXI/6 Z PODSTAWĄ I OKAPEM

PIEC GT 1200/3 Z GAROWNIĄ I OKAPEM Z KONDENSATOREM PARY WODNEJ

PIEC GT 1200/4 Z PODSTAWĄ I OKAPEM

PIEC GT 1200/2 Z PODSTAWĄ I OKAPEM

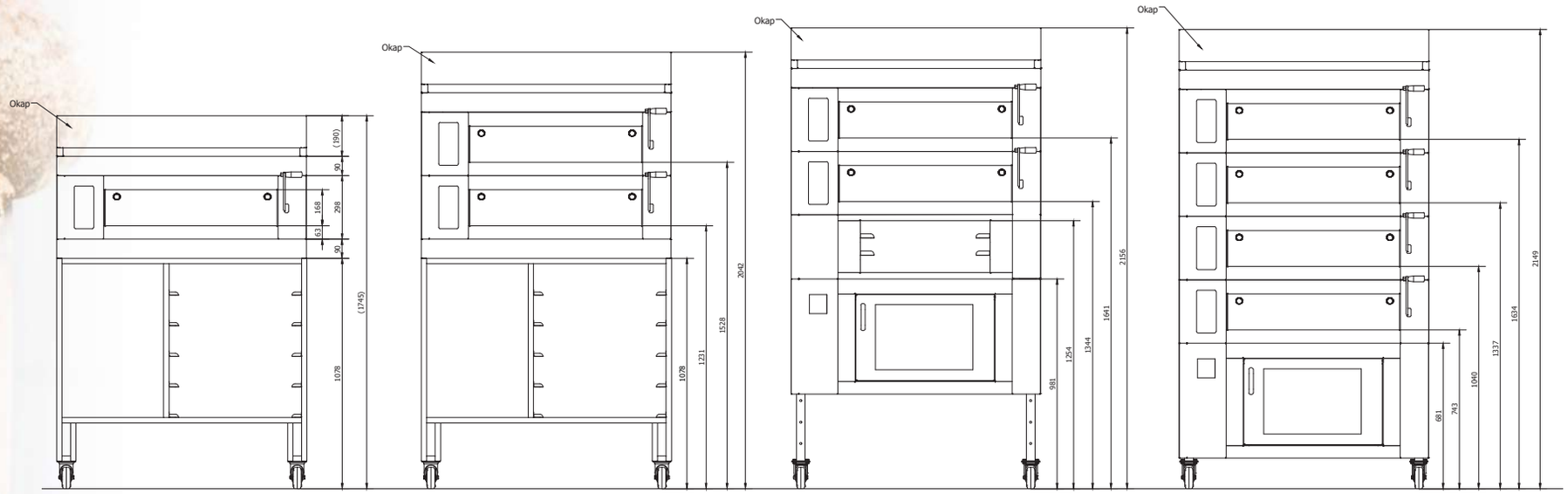
PIEC GT 1200/4 Z GAROWNIĄ I OKAPEM

PIEC GT MAXI/5 Z PODSTAWĄ I OKAPEM

PIEC GT 800/5 Z PODSTAWĄ I OKAPEM

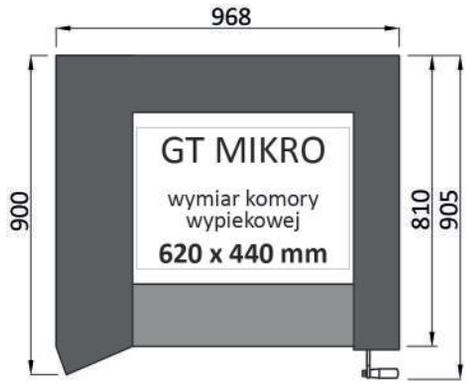
DANE TECHNICZNE

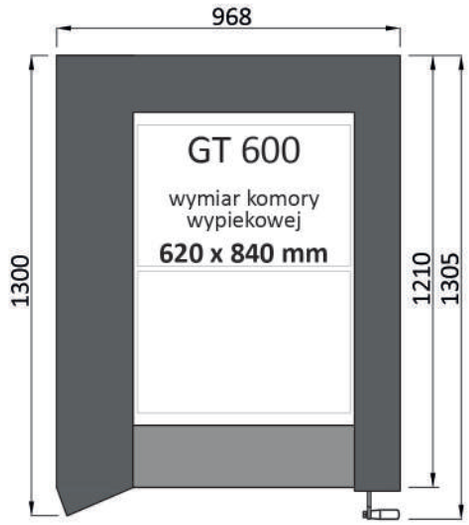
Model		GT MIKRO	GT 600	GT 800	GT 1200	GT MAXI
Moc komory wypiekowej	kW	3,8	5,2	6,4	8	11
Moc komory garowniczej	kW	2	2	2	3,8	3,8
Powierzchnia wypiekowa	m^2	0,25	0,5	0,5	1,0	1,5
Wysokość komory wypiekowej	mm	170/230/270	170/230/270	170/230/270	170/230/270	170/230/270
Zakres temperatur	°C	30-270	30-270	30-270	30-270	30-270

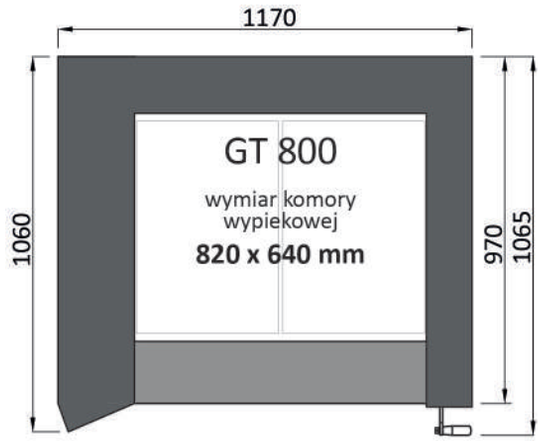


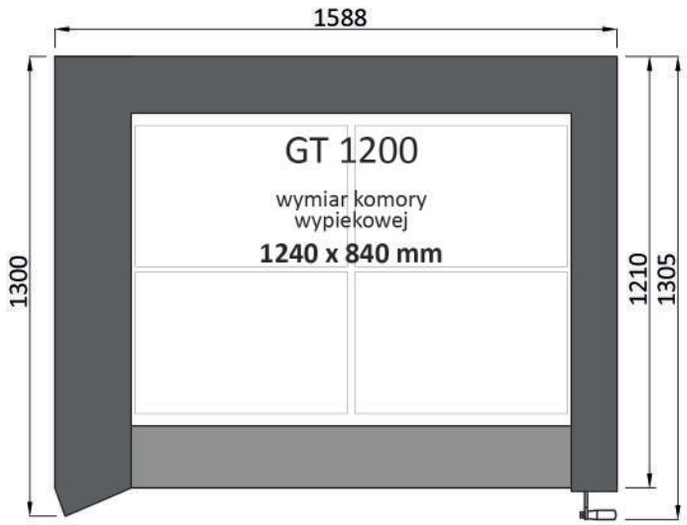
Okap dla pieca GT 1200 i GT MAXI oraz okap z kondensatorem pary wodnej - wysokość 190 mm.
Okap dla pieca kamiennego - wysokość 190 mm.

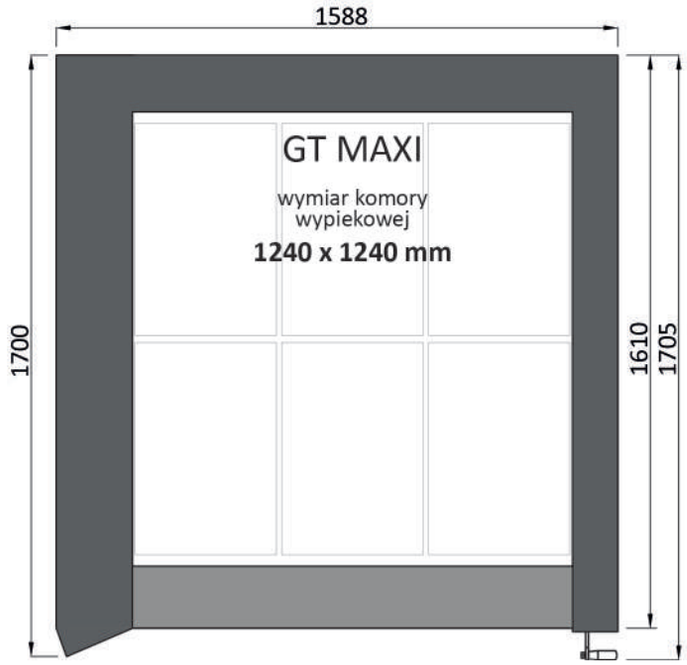
WYMIARY PIECÓW ELEKTRYCZNYCH











SYSTEM ZAŁADUNKU I ROZŁADUNKU

PIEC GT 1200/4 Z OKAPEM I GAROWNIĄ

- eliminuje konieczność dźwigania ciężkich aparatów załadowczych
- skrócenie procesu załadunku i rozładunku przekłada się na zwiększenie wydajności produkcyjnej
- łatwa obsługa dzięki systemowi przeciwwag, który wspomaga opuszczanie i podnoszenie aparatu załadowczego
- pozycja spoczynku pozwala na przejazd aparatu na wysokość ok. dwóch metrów dając swobodny dostęp do komór wypiekowych
- wąska konstrukcja bramowa - szerokość zestawu to niecałe **180cm**

PIECE KONWEKCYJNO PAROWE

Piec konwekcyjno parowy IBIS GT AIR jest bardzo wydajnym i ekonomicznym urządzeniem, który sprawdza się w punktach sprzedaży w których wypiek asortymentu prowadzony jest na miejscu, cukierniach oraz punktach gastronomicznych.

Zestaw **COMBI** tj. połączenie pieca wsadowego z piecem konwekcyjno parowym dzięki zastosowanym rozwiązaniom stanowi profesjonalny system piekarniczy. Wielkość komory wypiekowej umożliwia jednoczesne pieczenie 5 blach 60x40cm w odległości 80mm między poszczególnymi poziomami.

Obudowa oraz wnętrze pieca konwekcyjno parowego **GT AIR** wykonane jest z wysokogatunkowej stali nierdzewnej. Komorowe drzwi z przestrzenią izolacyjną umożliwiającą przepływ powietrza chłodząc jednocześnie zewnętrzną szybę, są bardzo łatwe w utrzymaniu czystości. Piec sterowany jest dotykowym panelem sterowania, dzięki czemu jego obsługa jest niezwykle prosta i intuicyjna.

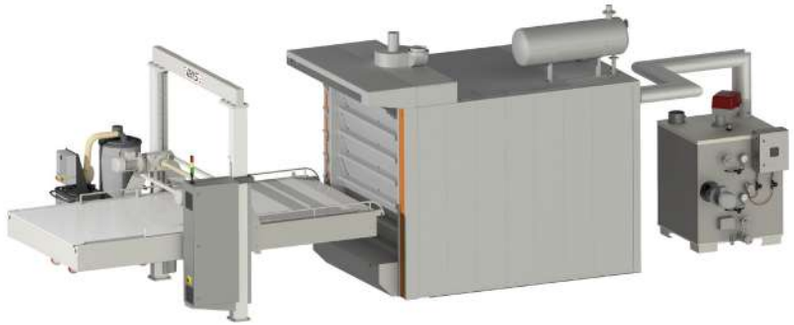
- piece kompatybilne z piecami elektrycznymi wsadowymi GT,
- możliwość indywidualnej konfiguracji zestawu w zależności od zapotrzebowania i asortyment,
- łatwy w obsłudze dotykowy pulpit sterowania z systemem GTOUCH,
- automatyczne cykle pieczenia i inteligentne funkcje zapewniające zawsze doskonałe rezultaty,
- natryskowy system zaparowania,
- żaroodporne, podwójne drzwi.

PIEC GT AIR 5M Z PODSTAWĄ

ZESTAW COMBI

DANE TECHNICZNE

Model		GT AIR 5M	GT AIR 5L
Moc przyłączeniowa	kW	10	10
Przyłącze elektryczne	V	400	400
Odstęp między blachami	mm	80	80
Szerokość	mm	968	1170
Długość	mm	875	1035
Wysokość	mm	700	700



ibis.net.pl

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

+48 52 391 02 00
+48 530 188 187

biuro@ibis.net.pl

2023_2

Zdjęcia produktów mają charakter poglądowy, stąd rzeczywisty wygląd produktów może różnić się od prezentowanych na zdjęciach.