PRODUCENT MASZYN I PIECÓW PIEKARNICZYCH

IBIS®

spis treści

O firmie	3
Miesiarka spiralna z dzieżą wyjezdną	4
Miesiarka MR z narzędziami wymiennymi	6
Miesiarka kątowa	7
Miesiarka spiralna z dzieżą stałą 45 - 80	8
Miesiarka spiralna z dzieżą stałą 120 - 250	9
Lej pośredni, porcjujący	10
Wywrotnica dzież	11
Ubijaczka planetarna UC	12
Dozownik	15
Pompa transferowa	15
Maszyna do kremów	16
Piece elektryczne cukierniczo-piekarnicze	18
System załadunku i rozładunku pieca GT	23
Piece do pizzy	24
Piece konwekcyjno-parowe	25
Piece termoolejowe	26
Piece termoolejowe wsadowe	28
Piece termoolejowe wózkowe	32
System załadowczo - rozładowczy ATLAS	38
Wymiennik ciepła	46
Wymiennik ciepła - ECOBOX	47
Piece rurkowe	48
Piece obrotowe BOSS	50
Piece obrotowe SP	51
Komora garownicza	52
Sklepowa komora garownicza	53
Wagodzielarka	54
Zaokrąglarka stożkowa	54
Międzygarownia	55
Wydłużarka	55
Dzielarka hydrauliczna	56
Dzielarka hydrauliczna z wykrojnikami	57
Dzielarko - zaokrąglarka	58
Rogalikarka	59
Silosy do składowania mąki	60
Przesiewacz mąki	60
Wałkownica do ciasta	61
Krajalnica półautomatyczna	62
Krajalnica automatyczna	62
Krajalnica samoobsługowa	62
Krajalnica taśmowa	63
Krajalnica bębnowa	63
Pakowaczka	63
Myjka do koszy i akcesoriów piekarniczych	64
Zmywarka tunelowa	65
Dozowniki, mieszacze wody	66
Schładzacze wody	66
Aparaty załadowcze, blachy, tace do dzielarko-zaokrąglarek	66
Używane piece i maszyny piekarnicze	67

o firmie

IBIS to firma z wieloletnim doświadczeniem w produkcji maszyn piekarniczych. Siedziba firmy mieści się w miejscowości Szubin przy ulicy Jana Pawła II 38, w województwie kujawsko-pomorskim.

Dokładamy wszelkich starań, aby nasze wyroby odznaczały się najwyższą jakością i najlepszym standardem wykonania. Między innymi to przyniosło nam renomę i uznanie na rynkach Europejskich oraz krajach Bliskiego Wschodu i Azji. Tysiące piekarni w Polsce wyposażone są w maszyny piekarnicze oznaczone logiem IBIS.

Naszymi wiodącymi produktami są:

- piece piekarnicze-cukiernicze elektryczne,
- piece wsadowe termoolejowe,
- piece wózkowe termoolejowe,
- komory garownicze,
- miesiarki do ciasta,
- wywrotnice dzież,
- ubijaczki planetarne,
- maszyny do kremów / zaparzacze do mąki.

Dbając o najwyższą jakość usług zatrudniamy wysoko wykwalifikowanych pracowników, którzy profesjonalnie podchodzą do każdego zleconego im zadania. Zajmujemy się remontami pieców i maszyn piekarniczych. Zapewniamy profesjonalny serwis, a także stały dostęp do części zamiennych.
W trosce o najlepszą jakość usług nieustannie się rozwijamy. Profesjonalny zespół projektantów z powodzeniem dba o to, by stosowane przez nas rozwiązania były nie tylko innowacyjne, ale również skuteczne i praktyczne. Wprowadzamy na rynek produkty, które nieustannie wzbudzają duże zainteresowanie wśród Klientów ale przede wszystkim służą i pomagają w codziennej pracy piekarzom i cukiernikom.

Dysponujemy halą produkcyjną o powierzchni kilku tysięcy metrów kwadratowych oraz posiadamy nowoczesny park maszynowy, w którego skład wchodzą maszyny wiodących producentów. Własne centrum obróbcze CNC, laser do cięcia stali i wiele innych maszyn dają nam możliwości produkcji w obrębie naszej firmy - wszystko po to, by zapewnić naszym Klientom kompleksową obsługę.

ibis.net.pl

MIESIARKA SPIRALNA Z DZIEŻĄ WYJEZDNĄ

Miesiarki spiralne z dzieżą wyjezdną to nowoczesne urządzenia o solidnej i sprawdzonej konstrukcji, umożliwiające produkcję ciast o różnej konsystencji i składzie. Zastosowane rozwiązania konstrukcyjne zapewniają intensywne i wydajne miesienie ciasta oraz uzyskanie najlepszych jego parametrów technologicznych poprzez idealne napowietrzenie i spulchnienie z dokładnym wymiesieniem surowców.

Zastosowanie falownika w każdym modelu sprawia, że urządzenia mają wszechstronne zastosowania w przemyśle piekarniczym oraz cukierniczym.

możliwość przygotowania wszystkich rodzajów ciast: pszennych, mieszanych oraz żytnich

indywidualny dobór prędkości miesienia ciasta

możliwość regulacji przez technologa obrotów na pierwszym i drugim biegu

czytelny i przejrzysty pulpit sterowniczy, ledowe podświetlenie dzieży oraz laserowy pomiar temperatury

dodatkowe, niezależne, awaryjne sterowanie na wypadek awarii systemu elektronicznego

równomierne miesienie wszystkich składników ciasta, nawet przy jego małej ilości, nie przekraczającej 5% objętości dzieży

maszyny produkowane zgodnie z obowiązującymi normami CE przy zastosowaniu najnowszych standardów higieny i bezpieczeństwa pracy

cicha praca maszyny dzięki zastosowaniu przekładni pasowych

skrzynka elektryczna w standardzie wykonana ze stali nierdzewnej

DANE TECHNICZNE MIESIAREK SPIRALNYCH Z DZIEŻĄ WYJEZDNĄ / Z NARZĘDZIAMI WYMIENNYMI / MIESIAREK KĄTOWYCH

Model		MS/MK/MR 175	MS/MK/MR 250	MS/MK/MR 340	MS/MK/MR 500
Pojemność dzieży	dm^3	175	250	340	500
Ilość ciasta max / min	kg	120 / 5	160 / 10	220 / 10	300 / 20
Ilość mąki	kg	75	100	140	190
Obroty miesidła 1 bieg	obr / min	70 - 120	70 - 120	70 - 120	70 - 120
Obroty miesidła 2 bieg	obr / min	140 - 240	140 - 240	140 - 240	140 - 240
Moc zainstalowana	kW	7	9,2	13,5	17
Szerokość	mm	975	975	1045	1045
Długość	mm	1852	1852	2040	2040
Wysokość	mm	1257	1257	1452	1452
Wysokość dzieży z wózkiem	mm	865	885	960	1027
Wysokość z podniesioną głowicą	mm	1771	1771	2057	2057

3 tryby pracy miesiarek - łącznie 6 prędkości miesienia

Rodzaj ciasta		ciasto żytnie	ciasto mieszane	ciasto pszenne
Pierwszy bieg	obr / min	70	100	120
Drugi bieg	obr / min	140	200	240

PULPIT STEROWANIA

DOTYKOWY PULPIT STEROWANIA (OPCJA)

miesiarki w wersji nierdzewnej spełniające najwyższe standardy higieny i estetyki (opcja)

MIESIARKA MR Z NARZĘDZIAMI WYMIENNYMI

Miesiarki przemysłowe MR łączą zalety klasycznych miesiarek spiralnych oraz ubijaczek planetarnych. Multifunkcjonalny system narzędzi wymiennych doskonale sprawdza się w piekarniach oraz cukierniach. Przeznaczone są do wyrabiania dużych ilości mas, a po zmianie narzędzia roboczego do miesienia ciast. Możliwość zastosowania różnorodnych narzędzi roboczych pokrywa każde zapotrzebowanie na miesienie, mieszanie, wyrabianie oraz ubijanie wszystkich rodzajów mas oraz ciast.

maksymalna wydajność produkcyjna oraz możliwość przygotowania szerokiego asortymentu ciast i mas cukierniczych

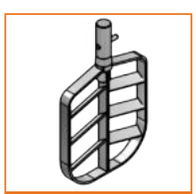
idealne do rozcierania na gładką masę masła oraz marmolady

maszyny w standardzie wyposażone w tacę oraz skrobak czyszczący dzieżę podczas pracy

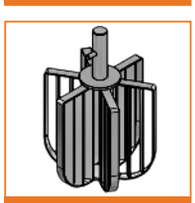
sterowanie dotykowe (opcja): płynna regulacja obrotów, możliwość programowania cykli pracy urządzenia, 99 programów

czytelny i przejrzysty pulpit sterowniczy, ledowe podświetlenie dzieży oraz dokładny pomiar temperatury

MIESIDŁO SPIRALNE

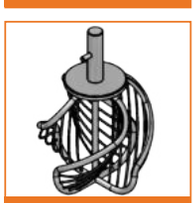


MIESIDŁO PŁASKIE



MIESIDŁO RAMIENNE

UBIJAK RÓZGOWY



UBIJAK SPIRALNY

MIESIARKA KĄTOWA

Miesiarki kątowe to nowoczesne urządzenia z niesamowicie wytrzymałym mechanizmem napędu miesidła, wykorzystywane głównie do miesienia wymagających ciast. Do grupy tych ciast zaliczamy: ciasta żytnie, ciasta mieszane z przewagą żyta oraz kwasy. Dzięki możliwości indywidualnego doboru prędkości obrotów miesidła na pierwszym i drugim biegu, miesiarki kątowe można dopasować do ciasta zatem receptury naszych dziadków stają się możliwe do odtworzenia.

unikalny kształt miesidła gwarantuje delikatne i dokładne wymiesienie składników

miesiarki kątowe są kompatybilne z dzieżami miesiarek spiralnych IBIS

maszyny w standardzie wyposażone w skrobak czyszczący dzieżę

możliwość regulacji przez technologa obrotów na pierwszym i drugim biegu

cicha praca maszyny dzięki zastosowaniu przekładni pasowych

skrzynka elektryczna w standardzie wykonana ze stali nierdzewnej

MIESIDŁO KĄTOWE

MIESIDŁO HAKOWE

MIESIDŁO SPIRALNE

MIESIARKA SPIRALNA Z DZIEŻĄ STAŁĄ 45 - 80

Miesiarki spiralne z dzieżą stałą są idealne do miesienia, ucierania, wyrabiania, ugniatania ciast. Doskonale sprawdzają się przy ciastach pszennych, drożdżowych oraz ciastach ciężkich. Są niezastąpione w piekarniach, pizzeriach, restauracjach, barach, kuchniach hotelowych. Specjalny profil miesidła gwarantuje równomierne miesienie wszystkich składników ciasta, nawet przy jego małej ilości, nie przekraczającej 5% objętości dzieży.

miesiarki o niewielkich gabarytach idealne do mniejszych zakładów

możliwość regulacji przez technologa obrotów na pierwszym i drugim biegu

płynna zmiana obrotów

automatyczne unieruchomienie miesiarki po podniesieniu osłony dzieży

cicha praca maszyny dzięki zastosowaniu przekładni pasowych

ledowe podświetlenie dzieży oraz dokładny pomiar temperatury

zwarta obudowa oraz czytelny i prosty w obsłudze panel sterowania

Model		MST 45	MST 60	MST 80
Pojemność dzieży	dm^3	45	60	80
Ilość ciasta max / min	kg	25 / 1,5	40 / 2	60 / 3
Ilość mąki	kg	15	25	37
Obroty miesidła 1 bieg	obr / min	70 - 120	70 - 120	70 - 120
Obroty miesidła 2 bieg	obr / min	140 - 240	140 - 240	140 - 240
Moc zainstalowana	kW	2,2	3	3
Szerokość	mm	691	691	691
Długość	mm	916	916	916
Wysokość	mm	1178	1178	1178

MIESIARKA SPIRALNA Z DZIEŻĄ STAŁĄ 120 - 250

Zastosowane rozwiązania konstrukcyjne zapewniają intensywne i wydajne miesienie ciasta oraz uzyskanie najlepszych jego parametrów technologicznych poprzez idealne napowietrzenie i spulchnienie z dokładnym wymiesieniem surowców. Korpusy miesiarek wykonane są ze stali lakierowanej. Na życzenie istnieje możliwość wykonania korpusu ze stali nierdzewnej.

Zastosowanie falownika w każdym modelu sprawia, że urządzenia mają wszechstronne zastosowania w przemyśle piekarniczym oraz cukierniczym.

możliwość przygotowania wszystkich rodzajów ciast: pszennych, mieszanych oraz żytnich

możliwość regulacji przez technologa obrotów na pierwszym i drugim biegu

czytelny i przejrzysty pulpit sterowniczy ledowe podświetlenie dzieży oraz dokładny pomiar temperatury

dodatkowe, niezależne, awaryjne sterowanie na wypadek awarii systemu elektronicznego

równomierne miesienie wszystkich składników ciasta, nawet przy jego małej ilości, nie przekraczającej 5% objętości dzieży

cicha praca maszyny dzięki zastosowaniu przekładni pasowych

skrzynka elektryczna w standardzie wykonana ze stali nierdzewnej

Model		MST 120	MST 180
Pojemność dzieży	dm^3	120	180
Ilość ciasta max / min	kg	80 / 5	120 / 10
Ilość mąki	kg	50	75
Obroty miesidła 1 bieg	obr / min	70 - 120	70 - 120
Obroty miesidła 2 bieg	obr / min	140 - 240	140 - 240
Moc zainstalowana	kW	4,6	6,3
Szerokość	mm	786	887
Długość	mm	1206	1300
Wysokość	mm	1376	1362

3 tryby pracy miesiarek - łącznie 6 prędkości miesienia

Rodzaj ciasta		ciasto żytnie	ciasto mieszane	ciasto pszenne
Pierwszy bieg	obr / min	70	100	120
Drugi bieg	obr / min	140	200	240

LEJ POŚREDNI, PORCJUJĄCY

- leje pośrednie porcjujące projektowane każdorazowo na zamówienie wg. wytycznych Klienta
- płynna regulacja czasu cykli pracy noża dzielącego ciasto
- konstrukcja, podesty, leje wykonane ze stali nierdzewnej
- możliwość posuwu (prawo-lewo lub przód-tył) zespołu dzielącego do rewizji i konserwacji leja głównego
- czujka kontrolująca poziom ciasta w leju głównym z sygnałem świetlnym przy małej ilości ciasta
- czujka kontrolująca podawanie tj. zapełnienie zbiornika do którego podawane będzie ciasto
- system oliwienia leja z rozproszeniem medium

ZOBACZ FILM

WYWROTNICA DZIEŻ

wywrot na prawo, lewo i do przodu

wysokość wywrotu do regulacji w piekarni ± 10 cm

produkujemy wywrotnice do wszystkich dostępnych na rynku modeli dzież

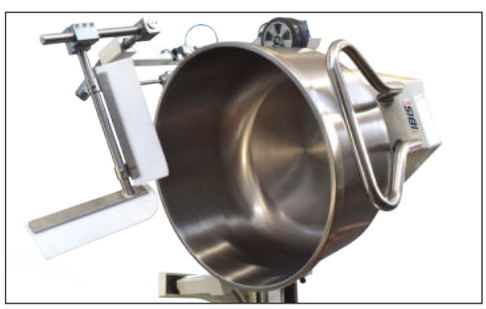
skrobak umożliwiający automatyczne czyszczenie dzieży z pozostałości ciasta (opcja)

wywrotnice wykonane w wysokogatunkowej stali nierdzewnej (opcja)

manualny panel sterujący z wyłącznikiem bezpieczeństwa

osłona bezpieczeństwa zabezpieczona wyłącznikiem krańcowym

bezobsługowe łożyska o podwyższonej wytrzymałości gwarantujące długi okres pracy



Model		3300ST
Udźwig	kg	700
Czas podnoszenia	s	do 36
Wysokość podnoszenia	m	do ustalenia z Klientem
Moc maszyny bez skrobaka	kW	2,0
Moc maszyny ze skrobakiem	kW	2,2

UBIJACZKA PLANETARNA

Nieodzownym elementem każdej cukierni są ubijaczki planetarne. Ubijaczki IBIS UC dostępne są z kotłami o pojemnościach od 20 do 100 litrów. Urządzenia zostały zaprojektowane w taki sposób aby zapewnić maksymalną wydajność i długotrwałe użytkowanie przy minimalnym wkładzie w ich utrzymanie. Ubijaczki dzięki swojej niezawodności, trwałości i solidności wykonania sprawdzająsię w małych i dużych cukierniach. Płynna regulacja obrotów, którą zapewnia falownik, pozwala na wyrabianie różnorodnych mas, kremów i ciast. Prostota ich obsługi oraz elastyczność pracy sprawia, że cieszą się dużym zainteresowaniem oraz zadowoleniem wśród użytkowników. Urządzenia w standardzie sprzedawane są z kotłem i trzema narzędziami roboczymi.
Jako opcje proponujemy: redukcje, wózki transportowe oraz stojaki do kotłów.

cicha i bezobsługowa praca przekładni planetarnej

łatwe i bezpieczne mocowanie narzędzi i dokładne ich przyleganie do kotłów

komfortowa obsługa dzięki praktycznym wózkom i stojakom do transportu kotłów

płynna regulacja do 300 obrotów/min (falownik)

zdejmowanie kotłów bez demontażu narzędzia (wersja „H" i „P")

elektryczne podnoszenie i opuszczanie kotłów (wersja „H" i „P")

czytelny i przejrzysty pulpit sterowniczy oraz ledowe podświetlenie kotła

Model		UC 20	UC 40	UC 60	UC 60 H	UC 80	UC 80 H	UC 100 H
Pojemność	l	20	40	60	60	80	80	100
Napięcie	V	400	400	400	400	400	400	400
Moc	kW	1,1	2,2	3	3	3	3	4
Szerokość	mm	570	720	715	661	715	661	661
Długość	mm	780	925	1015	1015	1015	1015	1015
Wysokość	mm	1165	1365	1415	1670	1415	1670	1840
Waga	kg	180	230	260	285	270	295	315

PANEL STEROWANIA

1. Manualny - regulacja prędkości oraz czasu pracy za pomocą pokrętła

2. Cyfrowy - cyfrowa regulacja czasu i prędkości z możliwością zapisania 4 różnych przepisów, każdy z 4 etapami pracy

3. Dotykowy - regulacja prędkości oraz czasu pracy poprzez ekran dotykowy z opcją zapisywania receptur

UBIJACZKA UC 80 H
Z MANUALNYM STEROWANIEM

UBIJACZKA UC 80 H
Z CYFROWYM STEROWANIEM

UBIJACZKA UC 100 H
Z DOTYKOWYM STEROWANIEM

RÓZGA RZADKA

RÓZGA GĘSTA

MIESIDŁO PŁASKIE

MIESIDŁO SPIRALNE

WÓZEK

STOJAK

PEŁNA OSŁONA KOTŁA
ZE STALI NIERDZEWNEJ

ZAWÓR SPUSTOWY
MONTOWANY W KOTLE

Ubijaczka UC 120 P ze skrobakiem

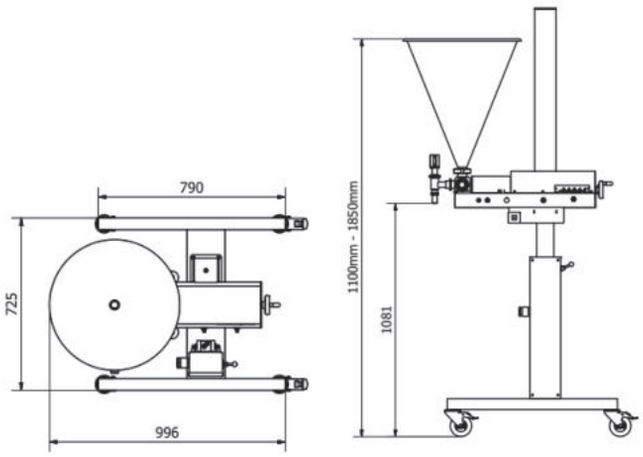
Urządzenia o mocy **6,5 kW:**

100, 120, 140 litrów

Model		UC 100 P	UC 120 P	UC 140 P
Pojemność	l	100	120	140
Napięcie	V		400	
Moc	kW	6,5	6,5	6,5
Szerokość	mm	864	864	864
Długość	mm	1130	1130	1130
Wysokość	mm	1923	1923	1923
Waga	kg	570	575	580

DOZOWNIK

Mobilne, uniwersalne urządzenie służące do dozowania - napełniania ciast, ciastek, form i foremek oraz innych wyrobów spożywczych. Montaż, demontaż oraz mycie wszystkich elementów maszyny jest bardzo proste. Przeznaczony do dozowania wszelkiego rodzaju produktów płynnych i półpłynnych: ciast, dżemów, marmolady, kremów, mas serowych i mąkowych, musów owocowych, budyni, nadzień warzywnych, grzybowych, mięsnych. Nadziewanie pączków, babek, ciastek, ozdabianie różnych wyrobów masami, kremami, owocami.



Model		P 500
Zakres dozowania	ml	120 - 500
Pojemość leja stożkowego	l	45
Wydajność	szt./min	do 30
Ciśnienie sprężonego powietrza	bar	5
Zużycie powietrza przy 30 szt./min	l	35
Waga	kg	45

POMPA TRANSFEROWA

Pompa transferowa FlowMaster zapewnia bezproblemowy przebieg produkcji. Specjalna technologia pompowania zapewnia możliwość przepompowania dużej ilości gęstych produktów, bez utraty ich jakości. Pompa transferowa podaje produkty bezpośrednio z dzieży do leja dozownika.

Model		FlowMaster
Wydajność	l/min	15 - 50
Wielkość cząsteczki: miękkie cząstki stałe o średnicy do	mm	25
Wydajność	szt./min	do 30
Zasilanie elektryczne dla czujnika	V	230
Ciśnienie sprężonego powietrza	bar	5
Zużycie powietrza przy 30 szt./min	l	35
Waga	kg	70

MASZYNA DO KREMÓW

Maszyny do kremów produkowane przez firmę IBIS to idealne urządzenia do wszechstronnej produkcji cukierniczej i piekarniczej.
Maszyny do zaparzania znajdują również zastosowanie w lokalach gastronomicznych, kuchniach hotelowych czy restauracjach.

Płynna regulacja obrotów narzędzia roboczego.
Zawartość kotła może być podgrzewana do 150°C.
Maksymalna temperatura podgrzewania może zostać fabrycznie zmieniona.

ZAPARZANIE:

- mąki
- maku
- ziaren słonecznika itp.

GOTOWANIE:

- budyniu
- galaretek
- warzyw
- zup

PRZYGOTOWYWANIE:

- ciasta parzonego
- dżemów i konfitur
- farszy
- mas czekoladowych
- mas tiramisu

TOPIENIE:

- czekolady
- pomady

Specjalne mieszadło wyposażone w skrobak oraz dokładne spasowanie elementów, gwarantuje dokładne wymieszanie zawartości kotła, natomiast olej grzewczy znajdujący się między poszczególnymi ścianami kotła zapewnia równomierne podgrzewanie, bez możliwości przypalenia.

Obsługa jest prosta i komfortowa. Mechanizm przechylania kotła znacznie ułatwia czyszczenie i wlewanie mas. Pokrywa kotła z lukiem rewizyjnym i wlewem umożliwia kontrolę procesu i dodawanie składników podczas pracy maszyny.

Model		K 30	K 60	K 80	K 120	K 200
Pojemność kotła	l	30	60	80	120	200
Ilość oleju grzewczego w kotle	l	10,5	17,5	21	29	42
Napięcie	V	400	400	400	400	400
Moc grzałek	kW	4	6	9	15	18
Moc silnika	kW	0,55	0,75	1,1	1,5	2,2
Szerokość	mm	973	973	973	1145	1165
Długość	mm	719	757	757	985	1100
Wysokość	mm	1645	1645	1645	1675	1950
Waga	kg	150	170	185	255	345

- płynna regulacja obrotów mieszadła (falownik)
- cyfrowy regulator temperatury - maksymalna temperatura podgrzewanej masy 150°C
- podwójny zbiornik wykonany z wysokogatunkowej nierdzewnej stali INOX
- czytelny i prosty w obsłudze pulpit sterowniczy
- korpus maszyny malowany w kolorze białym
- elementy mające styk z produktem spożywczym wykonane z wysokiej jakości stali kwasoodpornej
- komfortowa obsługa dzięki mechanizmowi przechylania kotła, który znacznie ułatwia czyszczenie i wylewanie mas
- pokrywa kotła z lukiem rewizyjnym i wlewem umożliwia kontrolę procesu i dodawanie składników podczas pracy
- narzędzie robocze wyposażone w skrobaki czyszczące dno i ścianę kotła
- możliwość zastosowania zaworu spustowego w dolnej cześci kotła

K-80 Z MIESIDŁEM KRZYZOWYM I ZAWOREM SPUSTOWYM (WYKONANIE INOX)

MIESIDŁO PŁASKIE

MIESIDŁO KRZYZOWE

PIECE ELEKTRYCZNE CUKIERNICZO - PIEKARNICZE

Piece elektryczne produkcji firmy IBIS doskonale sprawdzają się w cukierniach, piekarniach oraz sklepach.

Modułowa budowa pieców elektrycznych daje Klientom możliwość ich dowolnej konfiguracji i wyposażania w m.in.: okap, regał do odkładania blaszek, komorę garowniczą bądź 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.

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. Wszystkie komory są wyposażone panel umożliwiający regulowanie temperatury dolnej i górnej grzałki osobno dla każdego z pokładów. Atutem takiego rozwiązania jest możliwość wypieku różnego asortymentu jednocześnie.

Dzięki dopasowanemu systemowi zaparowania oraz regulacji mocy grzania dolnej i górnej części każdej komory otrzymujemy każdorazowo doskonałe rezultaty wypieków. System zaparowania błyskawicznie zmienia wodę w parę, a ta pod dużym ciśnieniem jest tłoczona do komory garowniczej i tworzy idealny klimat do wypieku różnego rodzaju asortymentu. Płyty kamienne pokryte są warstwą zapobiegającą przywieraniu, dzięki czemu uzyskujemy idealną skórkę niezależnie od tego, czy produkty były pieczone bezpośrednio na płycie, czy też na blasze do pieczenia.

Panel sterowniczy 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 od 0 do 270°C. Dodatkowo pulpit sterujący cechuje duża dokładność i niezawodność wynikająca z zastosowania funkcji autodostrajania - PID.

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.

Solidna konstrukcja komory wypiekowej daje możliwość zwiększenia temperatury wypieku nawet do 320 °C (opcja).

IBIS GTouch

PIECE ELEKTRYCZNE GT z dotykowym pulpitem sterowania

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. Ułatwia sterowanie procesami pieczenia i daje możliwość ich analizy.

- łatwe sterowanie procesami pieczeniaz 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 GT MIKRO/3 z regałem, garownią i okapem

Piec GT MIKRO/3 z podstawą

Piec GT 800/3 z podstawą

Piec GT 800/2 z regałem i garownią

Piec GT 1200/3 z garownią i okapem z kondensatorem pary wodnej

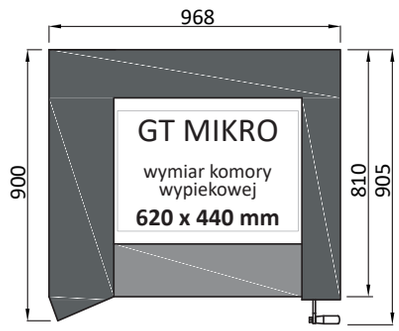
Piec GT 1200/4 z podstawą i okapem

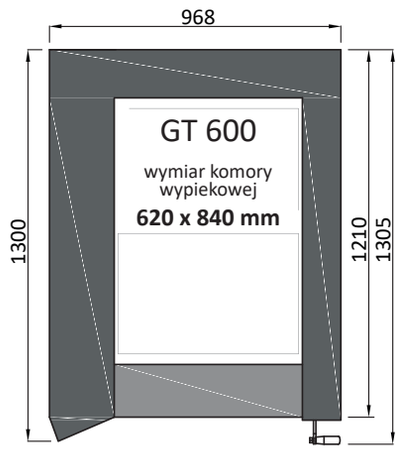
Piec GT MAXI/5 z podstawą i okapem

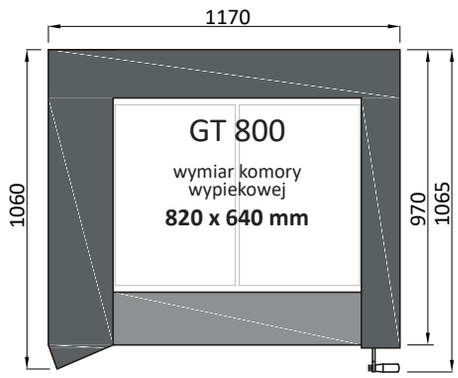
Piec GT 600/2 z podstawą i dotykowym pulpitem sterowania GTouch

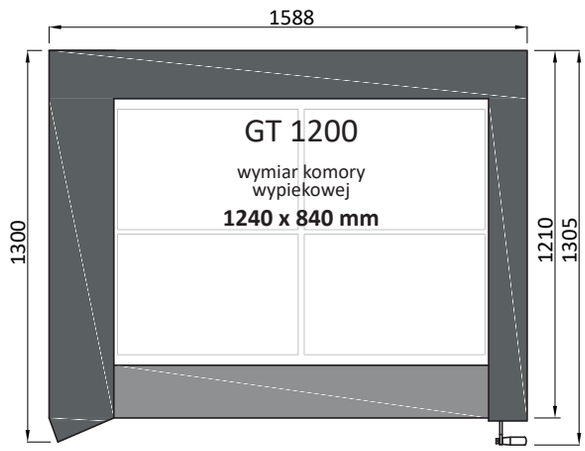
Piec GT MAXI/3 z komorą garowniczą, okapem i dotykowym pulpitem sterowania GTouch

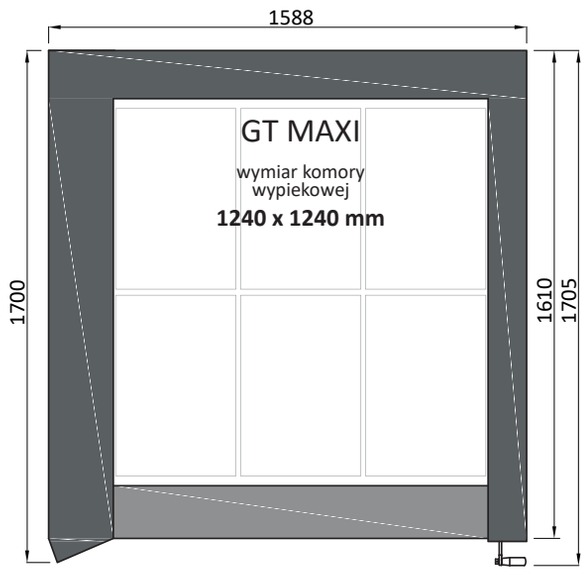
Piec GT 800/2 z podstawą, okapem i dotykowym pulpitem sterowania GTouch

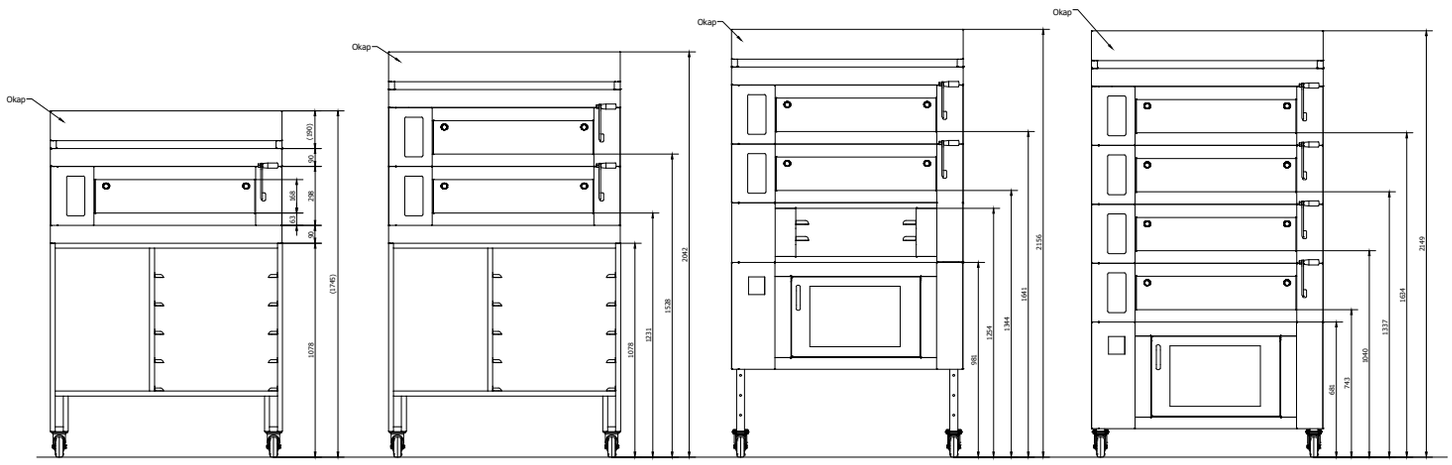








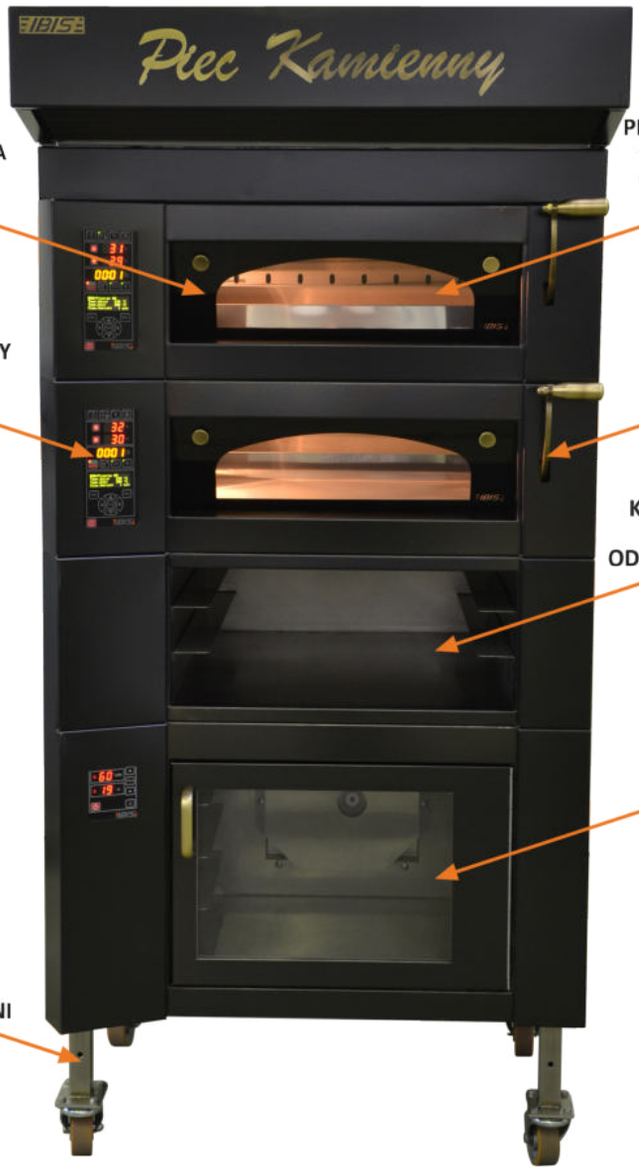




Okap dla pieca GT 1200 i GT MAXI oraz okap z kondensatorem pary wodnej - wysokość 190 mm.
Okap dla pieca kamiennego - wysokość 190 mm.

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

PIECE ELEKTRYCZNE W WERSJI RETRO



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

Piec kamienny 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,
regałem i okapem

Piec kamienny GT 800/2
z regałem, garownią i okapem

SYSTEM ZAŁADUNKU I ROZŁADUNKU PIECA GT

Manualny system załadunku i rozładunku pieca elektrycznego usprawnia produkcję i eliminuje konieczność dźwigania ciężkich aparatów załadowczych. System przeciwwag wspomaga opuszczanie i podnoszenie aparatu załadowczego, dzięki czemu obsługa jest łatwa i banalnie prosta.

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. 2 metrów dając swobodny dostęp do komór wypiekowych

wąska konstrukcja bramowa – szerokość zestawu to niecałe 180cm

PIECE DO PIZZY

„Pizza 4" i „Pizza 6" to doskonałe piece do pizzy od renomowanego producenta Real Forni. Zostały zaprojektowane z myślą o profesjonalnych pizzeriach, restauracjach i lokalach gastronomicznych, które stawiają na doskonały smak i wygląd pizzy.

Real Forni oferuje dwa modele pieca do pizzy o różnych pojemnościach na: 4 oraz 6 sztuk pizz, które mogą posiadać od 1 do 3 niezależnych od siebie komór wypiekowych. Komora zbudowana ze stali nierdzewnej pozwala rozpraszać mniej ciepła na zewnątrz, odbijając je do wewnątrz, zmniejszając w ten sposób zużycie energii i zwiększając wydajność. Grzałki zapewniają wysokie temperatury do 500°C, co gwarantuje chrupiącą skórkę i delikatnie podpieczony spód pizzy. Każda komora wypiekowa jest niezależną jednostką i posiada panel sterowniczy.

Dodatkową opcją w piecu „Pizza 4" i „Pizza 6" jest dotykowy panel sterowania, który ułatwia obsługę i regulację parametrów pieczenia. Ponadto, istnieje możliwość wykonania pieca z czarnej blachy, co daje mu nowoczesny wygląd i wyróżnia go spośród innych urządzeń piekarniczych.

Piec do pizzy Real Forni

Model		PIZZA 4	PIZZA 6
Wymiary komory	mm	1180 x 1165 x 380	1590 x 1165 x 380
Wysokośc komory	mm	170	170
Moc komory	kW	8,8	11,7
	Ø 35cm	4	6

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 asortymentu

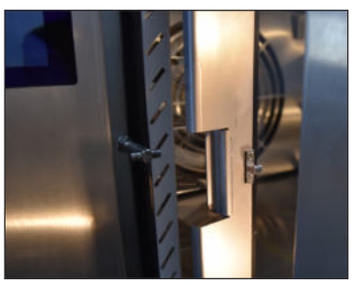
łatwy w obsłudze dotykowy pulpit sterowania z systemem GTOUCH

automatyczne cykle pieczenia i inteligentne funkcje zapewniające zawsze doskonałe rezultaty

natryskowy system zaparowania

żaroodporne, podwójne drzwi

energooszczędne oświetlenie LED



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

Zestaw combi: piec konwekcyjno parowy GT AIR 5 M + piec modułowy GT MIKRO

Piece termoolejowe przystosowane do intensywnej eksploatacji są idealnym rozwiązaniem dla piekarni rzemieślniczych, dużych i przemysłowych. Dedykowane są piekarzom wymagającym najwyższej jakości wypieku. Technologia produkcji oraz najwyższej jakości materiały zapewniają ich długoletnią żywotność, jednocześnie generując znaczne oszczędności energii. Piece zajmują małą powierzchnię w piekarni w stosunku do ich powierzchni wypiekowej. Konstrukcja zapewnia jednakowy rozkład temperatury w płytach grzewczych, ponieważ olej termalny (nośnik ciepła) nieustannie tłoczony jest przez pompę z uszczelnieniem magnetycznym. Zastosowana technologia grzewcza i jak budowa pieców daje gwarancję równomiernego wypieku i zapewnia piekarzowi powtarzalność wypieku. Piece termoolejowe wyposażone są w nowoczesny system sterujący oparty na bazie komputera, który nieustannie nadzoruje prawidłową pracą urządzeń.

maksymalna powierzchnia wypiekowa na minimalnej powierzchni zakładu

niskie zużycie gazu, oleju bądź pelletu dzięki wysokiej akumulacji ciepła i szybkiemu nagrzewaniu się pieca

najwyższa jakość oraz równomierny wypiek

dotykowy pulpit sterowania

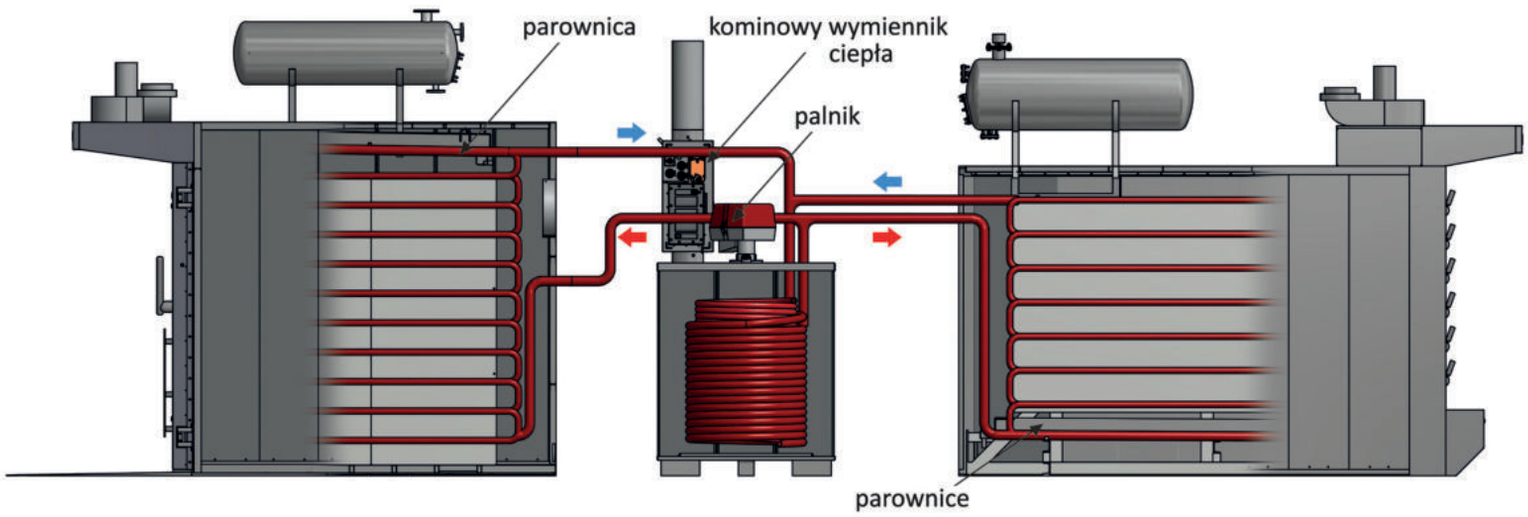
bardzo wydajny system zaparowania

Zasada ogrzewania jest podobna do instalacji centralnego ogrzewania stosowanego w budownictwie mieszkaniowym (kocioł centralny z siecią rur i kaloryferów) z tą różnicą, że płynem rozprowadzającym ciepło (nośnikiem grzewczym) nie jest woda, lecz olej syntetyczny o dużej pojemności cieplnej. Kocioł grzewczy to kompletna jednostka, składająca się z wymiennika ciepła, palnika, pompy cyrkulacyjnej, sterowania elektrycznego i wszystkich niezbędnych do zapewnienia obsługi i bezpieczeństwa czujników i regulatorów. Powierzchnia grzejna kotła składa się z wytrzymałych na podwyższone temperatury rur, które są uporządkowane w dwie cylindryczne spirale (wężownice). Wiązka rur jest tak ułożona, że przy minimalnym obciążeniu powierzchni grzejnej można osiągnąć optymalne warunki spalania.

Energia wytworzona podczas spalania na poziomie palnika jest przekazywana do nośnika ciepła w wężownicy (umieszczonej w środku kotła), a następnie tłoczona jest za pomocą pompy do pieca.
W procesie pieczenia bardzo ważna jest różnica pomiędzy temperaturą medium grzewczego, a temperaturą pieczenia. W piecach termoolejowych wsadowych IBIS wynosi ona tylko 25°C. Temperatura jest zawsze stabilna – nie występuje zjawisko spadku oddziaływania cieplnego. Dzięki wysokiej akumulacji oraz doskonałemu przekazywaniu ciepła osiąga się doskonałe efekty pieczenia.

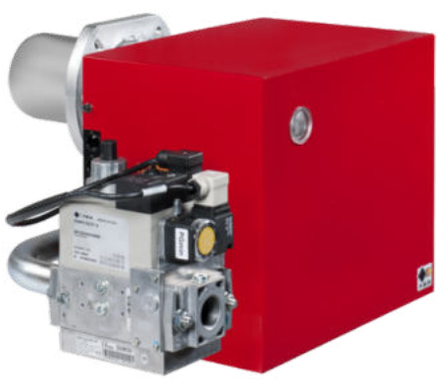
STANDARDOWE WYPOSAŻENIE:

MAGNETYCZNA POMPA OBIEGOWA
OLEJ SYNTETYCZNY



Technologia termoolejowa daje możliwość zestawienia kilku pieców z jednym kotłem opalanym palnikiem gazowym, olejowym lub pelletowym. Kocioł może być ustawiony w piwnicy, magazynie czy garażu, po prostu tam gdzie jest miejsce.
Z racji zastosowania tylko jednego palnika w systemie termoolejowym wymagany jest na piekarni tylko jeden komin spalinowy.

Przykładowe zestawienie pieców:
- dwa piece wsadowe 18m^2 + kocioł 160kW
- dwa piece 2-wózkowe PW82.9 + kocioł 160kW
- dwa piece wsadowe 27m^2 + kocioł 290kW
- piec wsadowy 22m^2 + piec 3-wózkowy PW103.9 + kocioł 290kW



PALNIK

- **GAZOWY**
- **PELLETOWY**
- **OLEJOWY**

POZIOMY KOCIOŁ GRZEWCZY PRZYSTOSOWANY DO MONTAŻU PALNIKÓW PELLETOWYCH

PIECE TERMOOLEJOWE WSADOWE

Piece wsadowe termoolejowe ze względu na idealną równomierność i jakość pieczenia oraz stabilność temperatury nadają się do wypieków szerokiej gamy produktów piekarniczych i cukierniczych.

Systemy termoolejowe produkowane przez firmę IBIS charakteryzują się szybkim czasem gotowości do pracy. Czas rozgrzewania pieca o powierzchni wypiekowej 27m^2 od temperatury 25°C do 250°C nie przekracza 30 min. Właściwości syntetycznego oleju oraz zastosowana gruba izolacja termiczna pozwalają na akumulację dużej ilości energii. Ta cecha wpływa między innymi na to, że piece termoolejowe po zakończonym wypieku bardzo powoli traci swą temperaturę. Spadek temperatury na wyłączonym piecu wynosi <10°C na godzinę postoju. Niezwykle krótki czas nagrzewania pozwala na szybkie wypiekanie produktów partia po partii oraz doskonałą jakość wypieku. Budowa pieca gwarantuje jego długowieczność, ale przede wszystkim pozwala na pracę bez przerwy 24h.
Piece termoolejowe słynne są z bardzo wydajnych parownic o unikatowej konstrukcji, które są wstanie zapewnić do 15 kg pary na pokład w ciągu godziny pracy, tzn. do 7,5 kg na jedną komorę na jeden wypiek.

niskie zużycie gazu, oleju bądź pelletu dzięki wysokiej akumulacji ciepła i szybkiemu nagrzewaniu się pieca

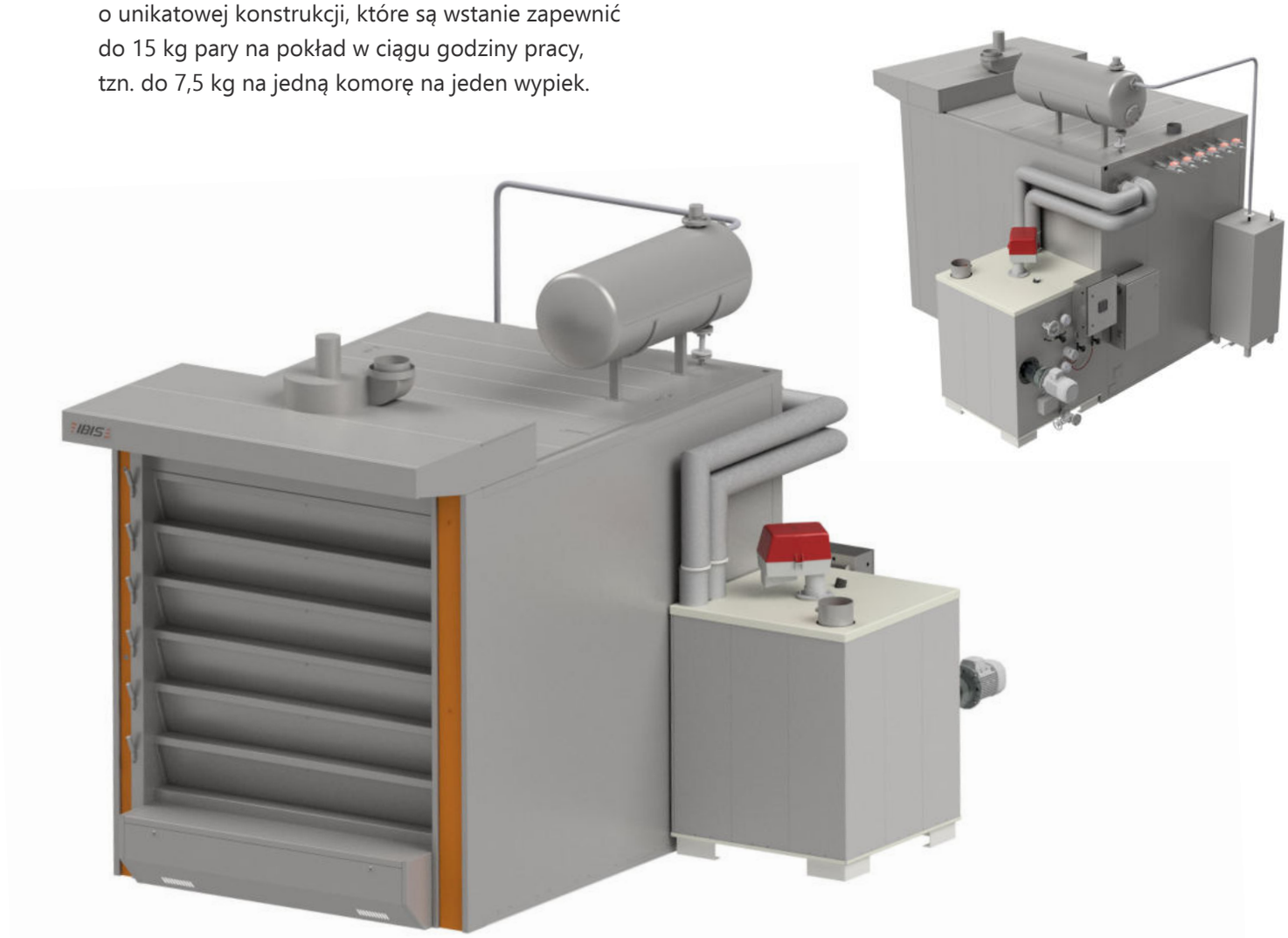
najwyższa jakość oraz równomierny wypiek

dotykowy pulpit sterowania (standard)

piece idealne do systemów automatycznego załadunku

bardzo wydajney system zaparowania

dodatkowa wytwornica pary do komory garowniczej (opcja)



Przykładowa instalacja pieca termoolejowego z kotłem grzewczym

SYSTEM MONO-DUO

Pokładowy piec termoolejowy może zostać zbudowany w oparciu o dwa segmenty na zasadzie systemu podwójnego obiegu oleju termalnego.
W praktyce daje to możliwość jednoczesnego wypieku różnego asortymentu w jednym piecu.

W piecu sześciokomorowym podzielonym na dwa segmenty, w segmencie dolnym (3 pokłady) można wypiekać chleb w temperaturze np. 250°C, natomiast w trzech górnych komorach bułki w temperaturze np. 215°C.

OD 4 DO 9 PÓŁEK I OD 10 DO 40 M² POWIERZCHNI WYPIEKOWEJ

MAKSYMALNA POWIERZCHNIA WYPIEKOWA NA MINIMALNEJ POWIERZCHNI ZAKŁADU

IBIS TO JEDYNY PRODUCENT PIECÓW TERMOOLEJOWYCH W POLSCE

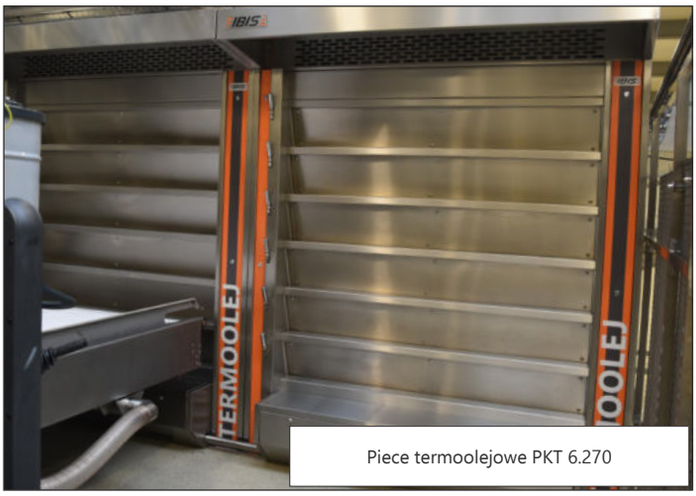
Piec termoolejowy PKT 6.180 MONO-DUO

Piec termoolejowy PKT 6.180

Piec termoolejowy PKT 6.180 MONO-DUO

Piece termoolejowe PKT 6.220

Piece termoolejowe PKT 6.180 oraz PKT 6.270



Piece termoolejowe PKT 6.270

Budowa trzech pieców termoolejowych wsadowych

Kocioł grzewczy KG120

Piece termoolejowe PKT 6.180 MONO-DUO oraz PKT 6.220

Kotły grzewcze KG160

PIECE TERMOOLEJOWE WÓZKOWE

Piece termoolejowe wózkowe IBIS PW to niezwykle wydajne oraz wszechstronne w swoim zastosowaniu piece łączące zalety pieców obrotowych z klasycznymi piecami półkowymi. Są wygodne w załadunku i rozładunku, gdyż proces ten polega na wjeździe i wyjeździe wózkami. W piecach 3-wózkowych proces wjazdu i wyjazdu dodatkowo wspomagany jest mechanicznie, co znacznie usprawnia i przyspiesza obsługę.

Prowadzenie w jednym piecu tradycyjnego wypieku asortymentu na płytach hertowych jak i wypieku z wykorzystaniem wózków na blachy lub formy nie stanowi problemu, ponieważ zestaw można wyposażyć w wózki z płytami hertowymi i specjalne wózki załadowcze i rozładowcze. To rozwiązanie techniczne łączące tradycję pieców półkowych z nowoczesności, gdyż na obsadzenie 16 m2 powierzchni wypiekowej przez doświadczoną osobę potrzeba jedynie ok jednej minuty czasu.
Delikatna radiacja cieplna, zastosowanie termoobiegu oraz bardzo wydajny układ zaparowania zapewnia doskonałą jakość wypieku.

Piece posiadają wiele różnych funkcji i opcji doposażenia, które dobierane są do indywidualnych potrzeb Klientów.

piece łączą zalety pieców obrotowych z możliwościami wypieku w piecach półkowych

maksymalna powierzchnia wypiekowa na minimalnej powierzchni zakładu

minimalne zużycie gazu, oleju lub peletu wysoka akumulacja ciepła

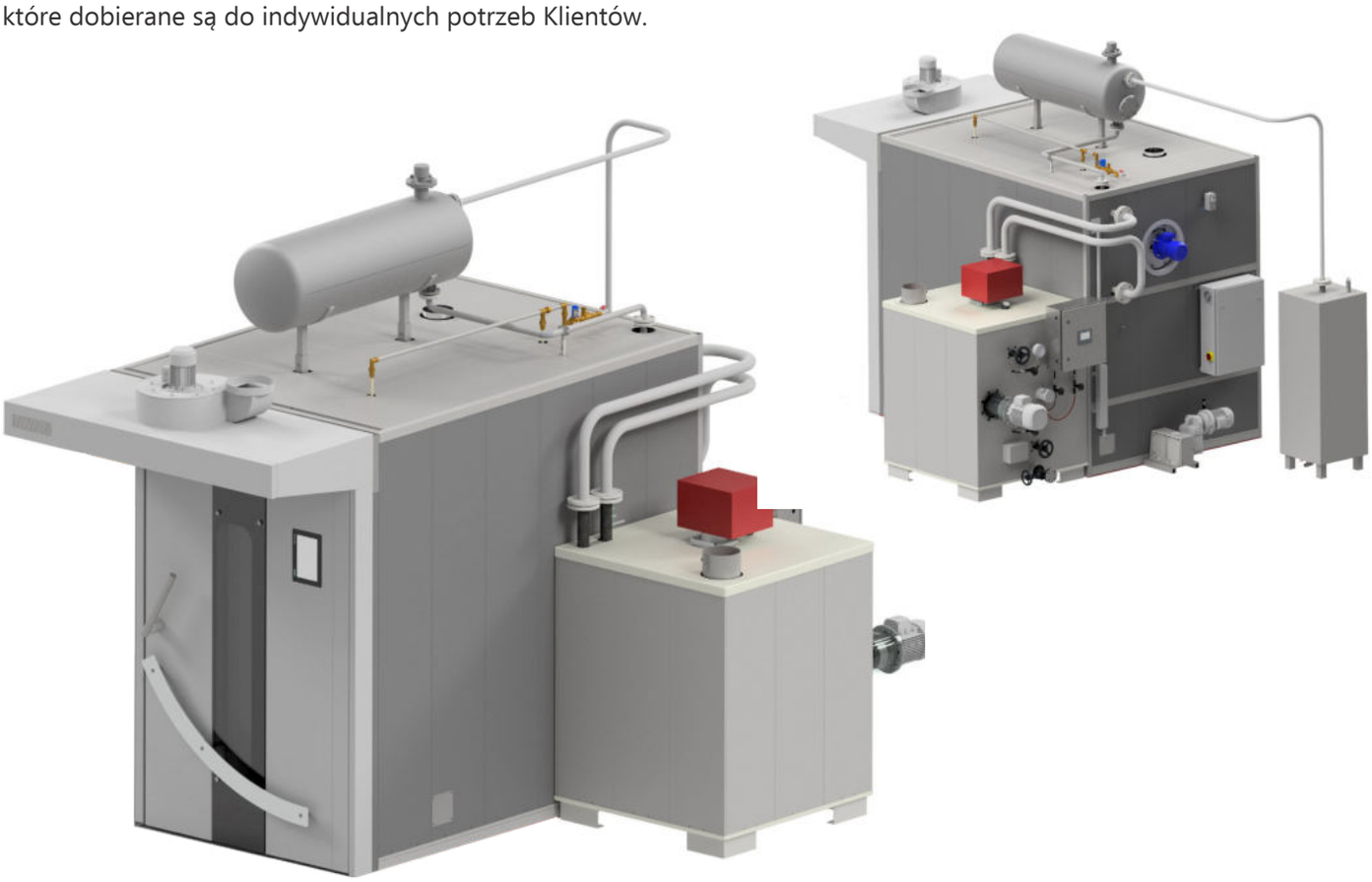
komora wypiekowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej; minimalna konserwacja, ponieważ wewnątrz nie ma ruchomych części

czytelny i prosty w obsłudze 10-calowy panel sterowania w języku polskim

delikatna radiacja cieplna oraz zastosowanie termobiegu zapewniają doskonałą jakość wypieku

niezwykle krótki czas nagrzewania pozwala na szybkie wypiekanie produktów partia po partii

bardzo wydajny system zaparowania



Przykładowa instalacja pieca termoolejowego z kotłem grzewczym

IBIS
IBIS

IBIS
IBIS

IBIS

Załadunek pieca - aparat załadowczy

Wypiek chleba na płycie hertowej

Piec termoolejowy PW 102.9

Piece termoolejowe PW 102.9

Piec termoolejowy PW 102.9

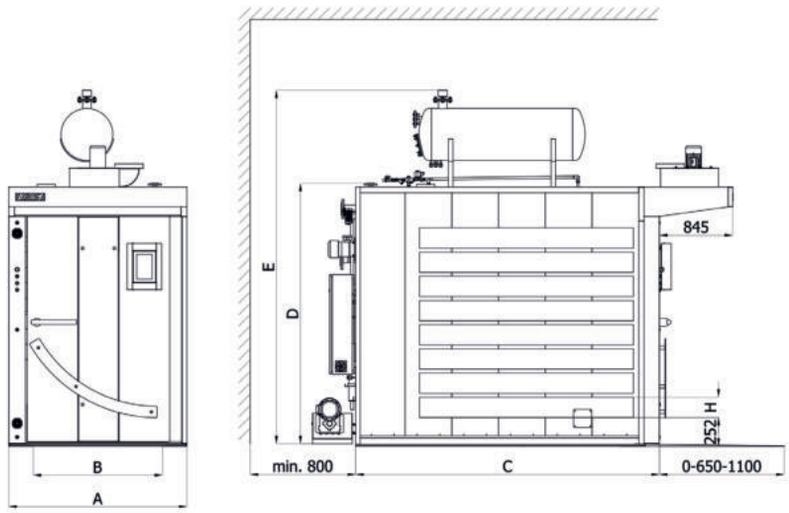
Piece termoolejowe PW 103.9

Piece termoolejowe PW 102.9

Piec termoolejowy PW 103.10

Piec termoolejowy PW 103.9

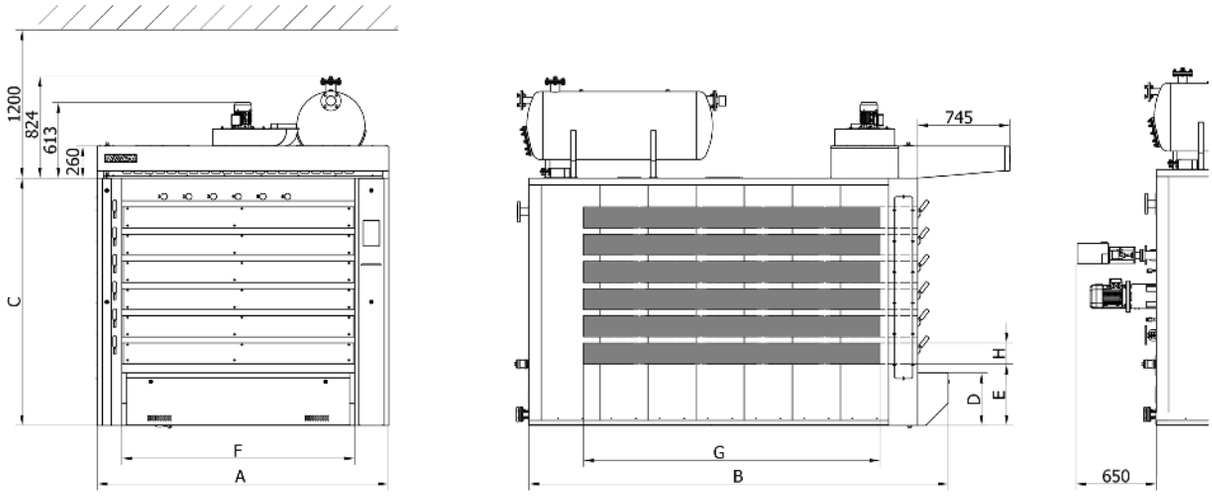
PIECE WÓZKOWE TERMOOLEJOWE



MODEL	Ilość wózków	Wymiar blach (cm)	Liczba poziomów	Pow. wypiekowa (blachy)	Pow. wypiekowa (herty)	A	B	C	D	E	H
PW 103.10	3	58 x 98 60 x 100	10	18	18,5	1570	1140	2676	2512	3336	156
PW 103.9			9	16,2	16,7	1570	1140	2676	2312	3136	156
PW 103.8			8	14,4	14,8	1570	1140	2676	2312	3136	180
PW 83.10		60 x 80	10	14,4	14,8	1370	940	2676	2512	3336	156
PW 83.9			9	13	13,3	1370	940	2676	2312	3136	156
PW 83.8			8	11,5	11,8	1370	940	2676	2312	3136	180
PW 102.10	2	58 x 98 60 x 100	10	12	12,7	1570	1140	2026	2512	3336	156
PW 102.9			9	10,8	11,5	1570	1140	2026	2312	3136	156
PW 102.8			8	9,6	10,2	1570	1140	2026	2312	3136	180
PW 82.10		60 x 80	10	9,6	10,2	1370	940	2026	2512	3336	156
PW 82.9			9	8,6	9,1	1370	940	2026	2312	3136	156
PW 82.8			8	7,7	8,1	1370	940	2026	2312	3136	180

Model kotła		KG120	KG160	KG160 PELLET	KG200	KG290
Moc	kW	120	160	160	200	290
Moc elektryczna	kW	2,5	3,5	3,5	3,5	4
Szerokość	mm	1050	1150	1250	1150	1350
Długość	mm	1050	1150	1364	1150	1350
Wysokość	mm	1300	1375	1375	1610	1710

PIECE WSADOWE TERMOOLEJOWE od 10 do 40 m²



SYSTEM
MONO-DUO

MODEL	Powierzchnia wypiekowa	Ilość komór	A	B	C	D	E	F	G	H
PKT 4.080	8 m²	4	1795	2600	1780 (lub 2000)	535	717	1240	1600	170
PKT 4.100	10 m²	4	1795	3000	1780 (lub 2000)	535	717	1240	2000	170
PKT 5.100	10 m²	5	1795	2600	2000	535	717	1240	1600	170
PKT 4.120	12 m²	4	2360	2600	1780 (lub 2000)	535	717	1860	1600	170
PKT 4.120	12 m²	4	1795	3400	1780 (lub 2000)	535	717	1240	2400	170
PKT 5.120	12 m²	5	1795	3000	2000	535	717	1240	2000	170
PKT 6.120	12 m²	6	1795	2600	2000	425	497	1240	1600	170
PKT 6.120 MONO-DUO	12 m²	6	1795	2840+650	2070	425	497	1240	1600	170
PKT 6.140	14 m²	6	1795	3000	2000	425	497	1240	2000	170
PKT 6.140 MONO-DUO	14 m²	6	1795	3240+650	2070	425	497	1240	2000	170
PKT 5.150	15 m²	5	2360	3400	2000	535	717	1860	1600	170
PKT 4.150	15 m²	4	2360	3000	1780 (lub 2000)	535	717	1860	2000	170
PKT 5.150	15 m²	5	1795	3400	2000	535	717	1240	2400	170
PKT 6.180	18 m²	6	2360	2600	2000	425	497	1860	1600	170
PKT 6.180 MONO-DUO	18 m²	6	2360	2840+650	2070	425	497	1860	1600	170
PKT 4.180	18 m²	4	2360	3400	1780 (lub 2000)	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	2000	170
PKT 6.180 MONO-DUO	18 m²	6	1795	3640+650	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	3240+650	2070	425	497	1860	2000	170
PKT 6.270	27 m²	6	2360	3400	2000	425	497	1860	2400	170
PKT 6.270 MONO-DUO	27 m²	6	2360	3640+450	2070	425	497	1860	2400	170

SYSTEM ZAŁADOWCZO - ROZŁADOWCZY

ATLAS – nowoczesny system załadunku i rozładunku pieców piekarniczych

System załadunku i rozładunku ATLAS i piece termoolejowe IBIS to gwarancja ekonomii wynikającej ze wzrostu produkcji przy zachowaniu najwyższej jakości i równomierności wypieków. Właściciele piekarni rzemieślniczych borykają się z problemami „brakujących rąk do pracy", koniecznością redukcji kosztów i nieustannym podnoszeniem standardów pracy. Kluczowymi czynnikami pozostają również jakość pieczywa i wydajność produkcji. Odpowiedzią na te wszystkie kwestie ze strony polskiego producenta maszyn i pieców piekarniczych – firmy IBIS – jest system załadunku i rozładunku ATLAS zaprojektowany na miarę współczesnej piekarni. Należy mieć na uwadze, że automatyzacja piekarni nie oznacza rezygnacji z produkcji rzemieślniczej.

Koniec z dźwiganiem ciężkich aparatów załadowczych i wyładunkiem łopatami

Ręczny załadunek wymaga tężyzny fizycznej. Nieustanne dźwiganie aparatów załadowczych może prowadzić do bólu pleców i innych urazów, będących następstwem przeciążeń układu mięśniowo -szkieletowego. System załadunku i rozładunku ATLAS przejmuje najcięższą pracę fizyczną i jednocześnie odciąża pracowników.

Do obsługi zestawu składającego się z dwóch pieców PKT 6.270 o łącznej pow. wypiekowej 54 m^2 i systemu ATLAS potrzebny jest tylko jeden operator odpowiedzialny za umieszczenie na czas wózków z bocznymi aparatami załadowczymi w stacji dokującej.

Załadunek i rozładunek odbywa się automatycznie oraz trwa bardzo krótko, przy czym jest realizowany z dokładnością co do sekundy. Tylko i wyłącznie piece termoolejowe (ze względu na swoją budowę) dają możliwość wypieku wsad za wsadem przez 24 godziny przy zachowaniu niepowtarzalnej atmosfery pieczenia i równomierności wypieku. Szybkie zasadzanie i rozładowywanie gwarantuje mniejsze wychładzanie się pieców, natomiast przy produkcji ciągłej skrócenie czasu produkcji chleba o nawet 20%.

Automatyka firmy Siemens daje gwarancję niezawodności i ciągłości pracy. Mocną stroną systemu IBIS ATLAS są serwonapędy charakteryzujące się niespotykaną wydajnością i niezawodnością w działaniu. Wykorzystuje się je wszędzie tam, gdzie kluczowym elementem są pozycjonowanie, dynamika ruchu i konieczność precyzyjnego sterowania.

Automatyzacja załadunku i wyładunku

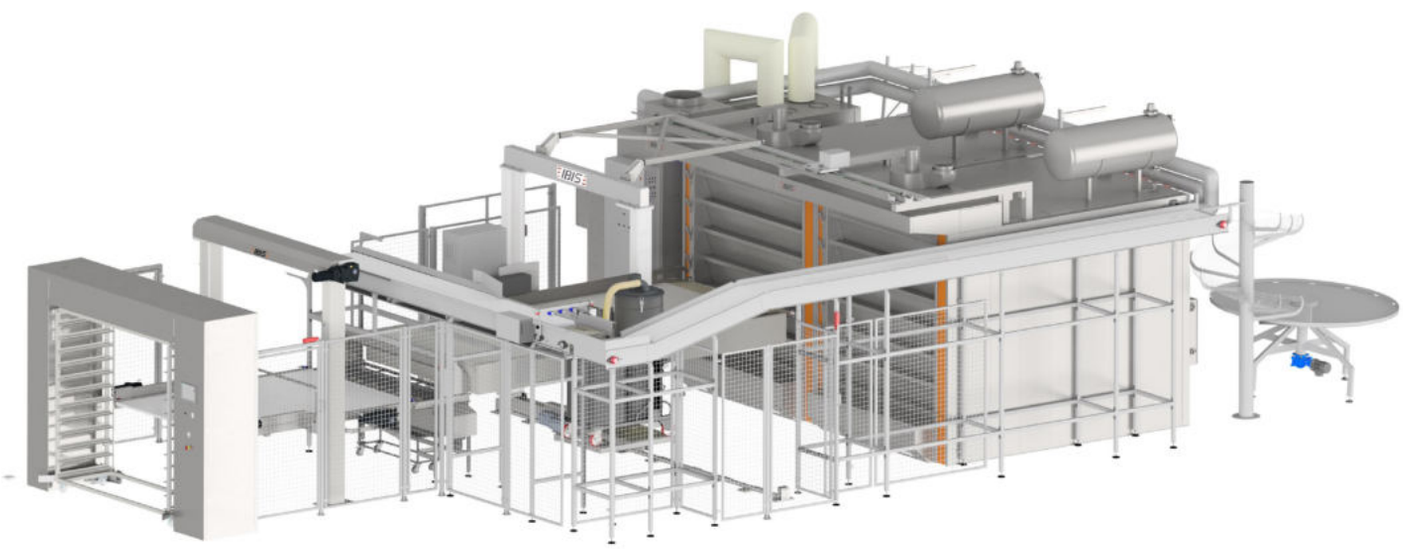
Proces ładowania ciasta na aparat załadowczy może przebiegać na kilka sposobów:

- ręczne wykładanie ciasta z koszyków garowniczych bezpośrednio na taśmę,
- ręczne rozładowywanie bocznych aparatów załadowczych bezpośrednio na taśmę,
- automatyczne pobieranie ciasta z aparatów załadowczych na stół pośredni. Wózek z aparatami umieszczany jest w stacji dokującej. Sterowanie piecami i systemem ATLAS odbywa się z poziomu pulpitu operatorskiego (znajdującego się na stacji dokującej)

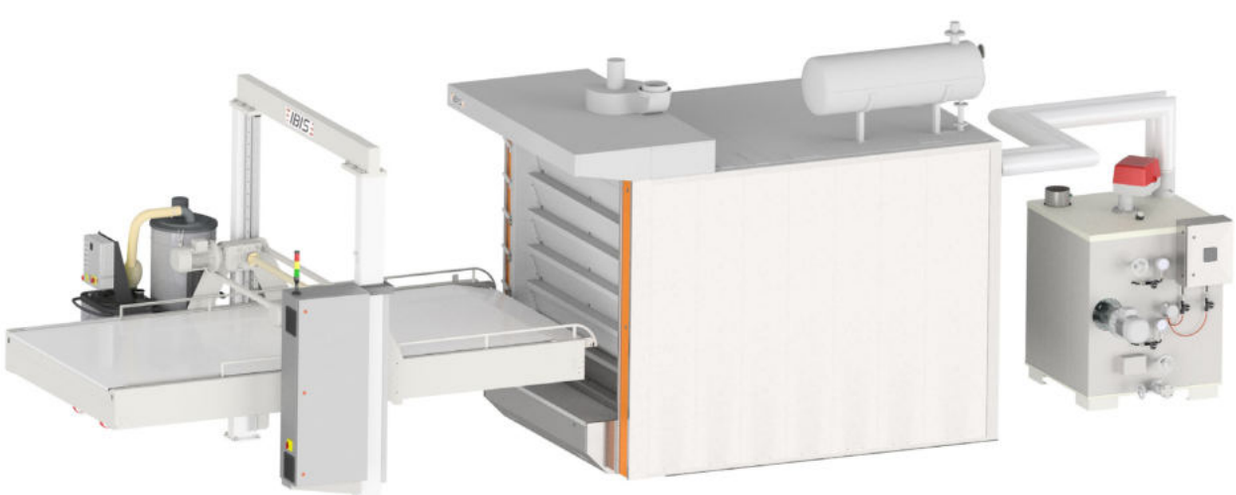
Dostępne są różne warianty rozładunku pieców:

- ręczne zdejmowanie produktów z taśmy i odkładanie na wózki do studzenia,
- automatyczny rozładunek produktów na wózki do studzenia,
- rozładunek na taśmę transportującą produkty do magazynu. Taśma zakończona jest ślizgiem i obrotowym stołem odbiorczym.

System ATLAS dla piekarni dużych i przemysłowych

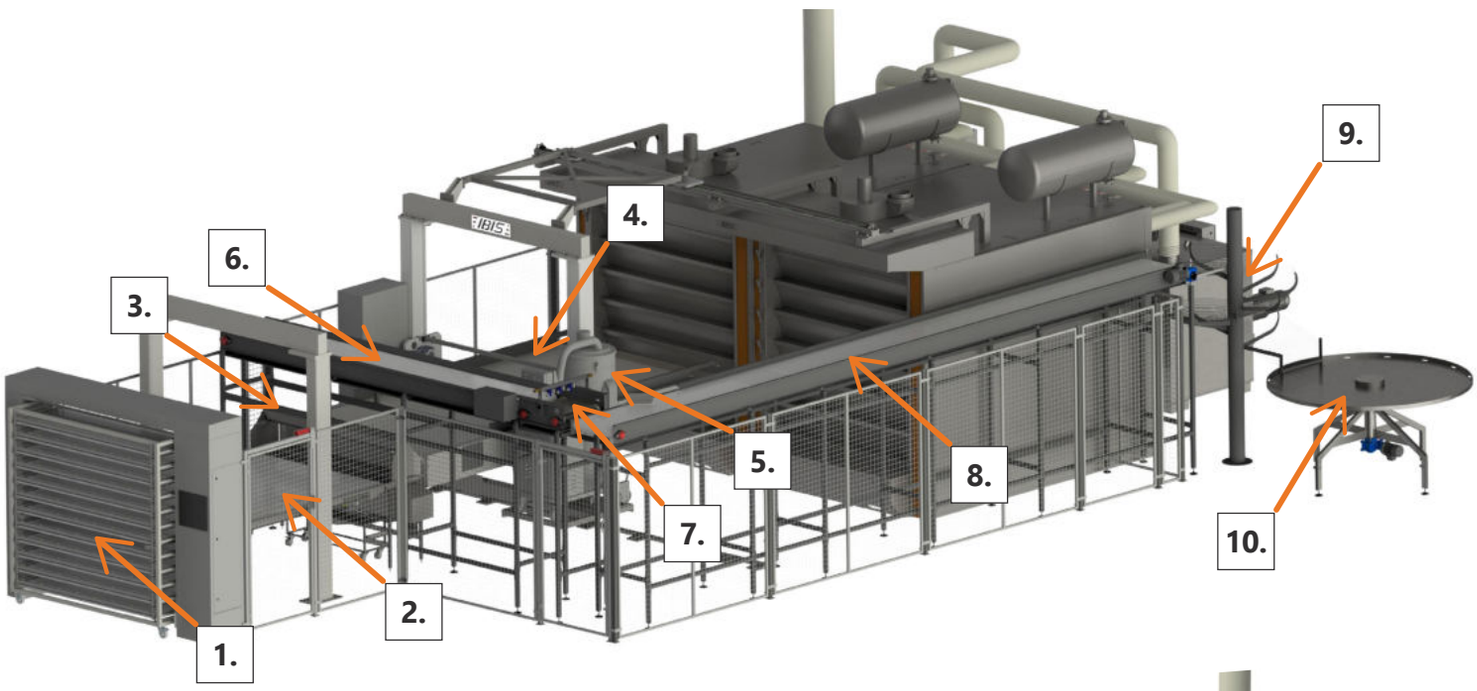


System ATLAS dla piekarni małych i rzemieślniczych

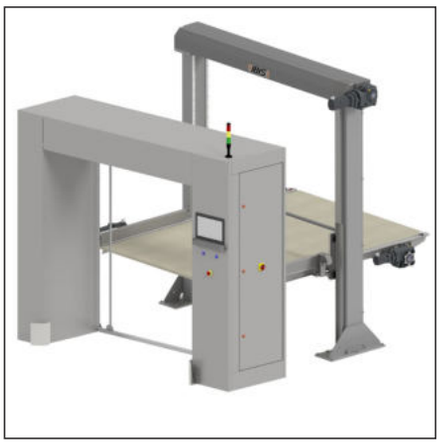


System załadunku i rozładunku dwóch pieców termoolejowych PKT 6.270 z transporterem pieczywa do magazynu.

1. Wózek z bocznymi aparatami załadowczymi
2. Stacja dokująca ze stołem pośrednim pobierającym z bocznych aparatów załadowczych
3. Zraszacz ciasta
4. Automat załadowczo-rozładowczy
5. Odkurzacz
6. Transporter odbierający
7. Zraszacz pieczywa
8. Transporter
9. Spirala zjazdowa
10. Obrotowy stół odbiorczy

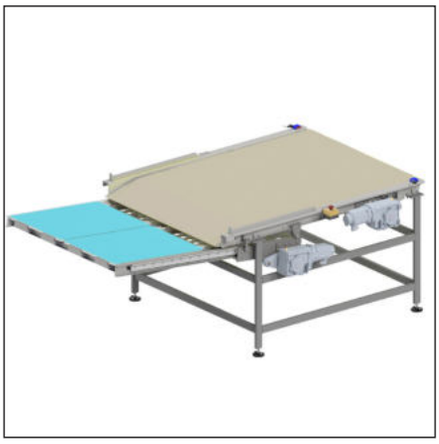


System załadunku i rozładunku
Atlas



Stacja dokująca ze stołem pośrednim pobierającym z bocznych aparatów załadowczych

Stół pośredni do wykładania z koszyków i bocznych aparatów



Stół pośredni do podbierania z peelboardów

Stacja zraszania ciasta

Pośredni transporter odbierający

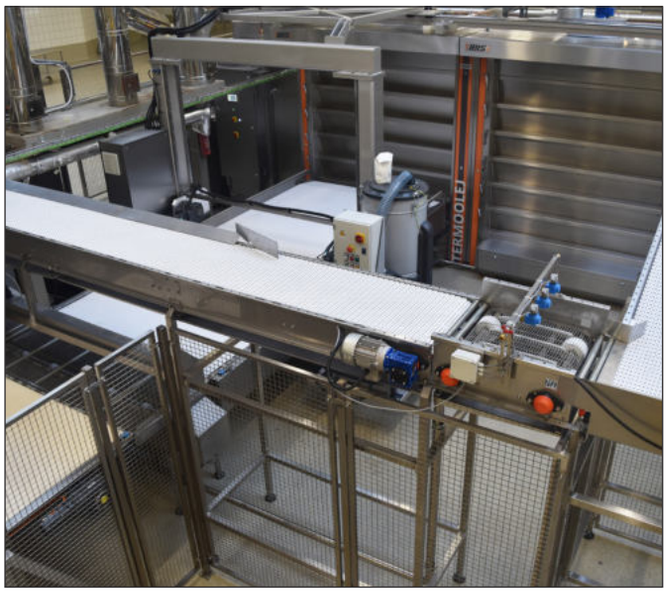
Transporter

Spitala zjazdowa

Stół obrotowy do odbioru pieczywa

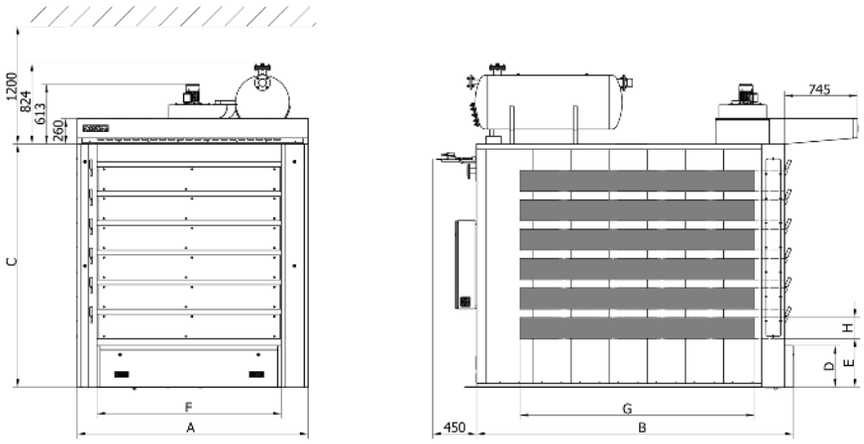
IBIS

IBIS

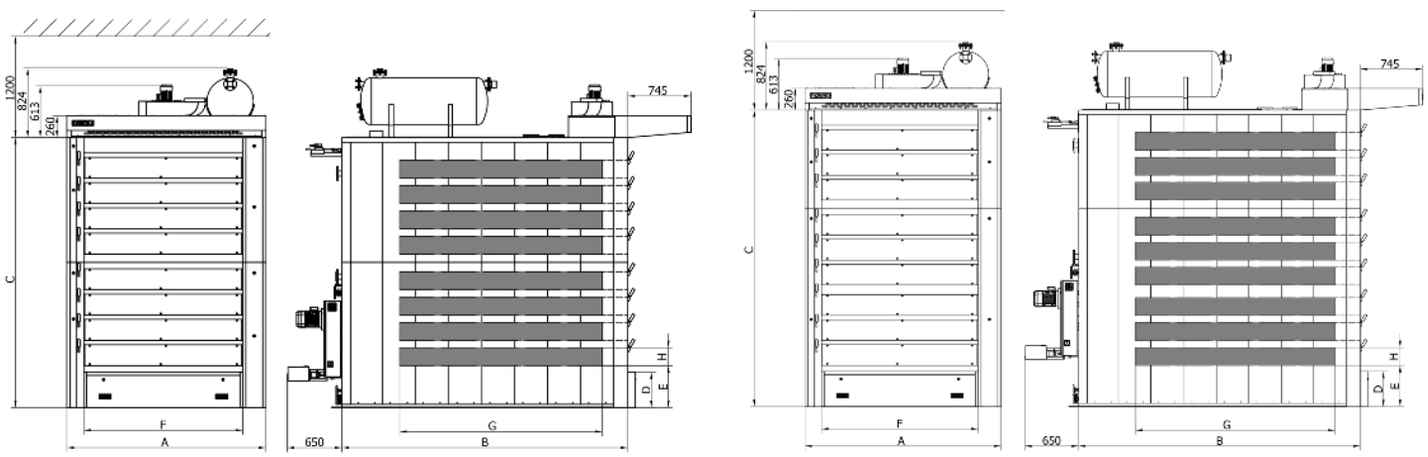

TERMOOLEJ

TERMOOLEJ

PIECE WSADOWE TERMOOLEJOWE POD ZAŁADUNEK AUTOMATYCZNY



PIECE WSADOWE TERMOOLEJOWE DZIELONE POD ZAŁADUNEK AUTOMATYCZNY



MODEL	Powierzchnia wypiekowa	Ilość komór	A	B	C	D	E	F	G	H
PKT 5.150	15 m²	5	1795	3240	2390	535	782	1240	2400	225
PKT 4.180	18 m²	4	2360	3240	2180	535	797	1860	2400	225
PKT 5.180	18 m²	5	2360	2840	2390	535	782	1860	2000	225
PKT 6.180	18 m²	6	1795	3240	2390	425	497	1240	2400	225
PKT 6.180 MONO-DUO	18 m²	6	1795	3480+650	2490	425	497	1240	2400	225
PKT 7.210	21 m²	7	1795	3240	2675	425	497	1240	2400	225
PKT 6.220	22 m²	6	2360	2840	2390	425	497	1860	2000	225
PKT 6.220 MONO-DUO	22 m²	6	2360	3080+650	2460	425	497	1860	2000	225
PKT 5.230	23 m²	5	2360	3240	2480	535	797	1860	2400	225
PKT 8.240 2 SEKCJE	24 m²	8	1795	3240	3080	425	497	1240	2400	225
PKT 7.260	26 m²	7	2360	2840	2675	425	497	1860	2000	225
PKT 9.270 3 SEKCJE	27 m²	9	1795	3240	3435	425	497	1240	2400	225
PKT 6.270	27 m²	6	2360	3240	2480	425	497	1860	2400	225
PKT 6.270 MONO-DUO	27 m²	6	2360	3480+650	2550	425	497	1860	2400	225
PKT 8.290 3 SEKCJE	29 m²	8	2360	2840	3080	425	497	1860	2000	225
PKT 7.315	32 m²	7	2360	3240	2780	425	497	1860	2400	225
PKT 9.325 2 SEKCJE	33 m²	9	2360	3840	3435	425	497	1860	2000	225
PKT 8.360 2 SEKCJE	36 m²	8	2360	3240	3270	425	497	1860	2400	225
PKT 9.400 3 SEKCJE	40 m²	9	2360	3240	3570	425	497	1860	2400	225

WYMIENNIK CIEPŁA

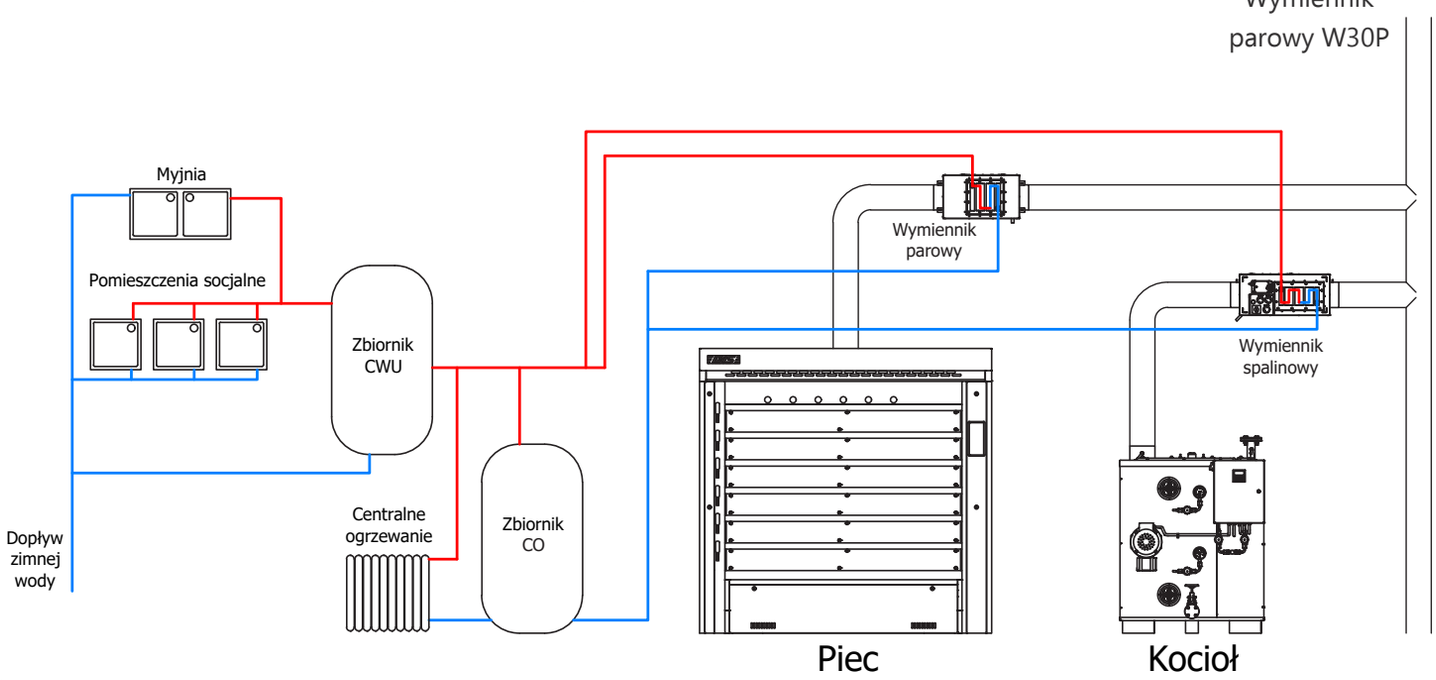
Odzysk ciepła to konsekwentne wykorzystanie energii cieplnej z pieców piekarniczych. W każdym piecu piekarniczym oraz kotle termo-olejowym w wyniku normalnej pracy wytwarzane są spaliny o temperaturze ok. 300°C, które z zawartą energią wysyłane są do atmosfery przez kominy. Montaż wymiennika ciepła jest najlepszym sposobem na zatrzymanie traconego ciepła i energii. Mamy możliwość odzyskać większość traconego ciepła spalin i pary wodnej z okapu, które następnie przekazane jest do układu grzewczego piekarni.

- **możliwość zainstalowania na każdym piecu piekarniczym gazowym i olejowym**
- **możliwość uzyskania ciepłej wody, bez ponoszenia jakichkolwiek kosztów**
- **prosta automatyka zapewniająca bezawaryjną pracę**
- **możliwość podłączenia centralnego ogrzewania**
- **prosty montaż bez skomplikowanych przeróbek**
- **izolowana obudowa ze stali nierdzewnej**

Wymiennik spalinowy W30

Wymiennik parowy W30P

Model		W30	W30P
Powierzchnia wypiekowa pieca	m^2	12 - 27	12 - 27
Moc grzewcza	kW	30	20
Przyłacze wody	cal	1″	1″
Szerokość	mm	750	590
Długość	mm	880	750
Wysokość	mm	330	330



WYMIENNIK CIEPŁA - ECOBOX

funkcja BYPASS - możliwość kierowania spalin bezpośrednio do komina

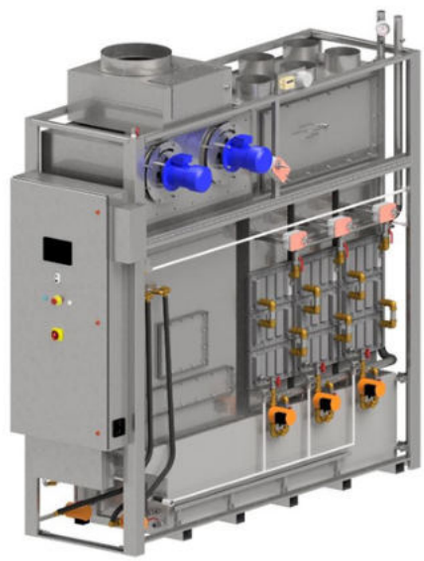
znaczna redukcja emisji tlenków siarki i CO_2 PIEKARNIA PRZYJAZNA ŚRODOWISKU

oszczędności energii na poziomie od 20 do 25%

jedna rura wylotowa z piekarni - wszystkie przewody spalinowe i parowe podłączone są bezpośrednio do wymiennika ciepła

ENERGIA DO CELÓW GRZEWCZYCH

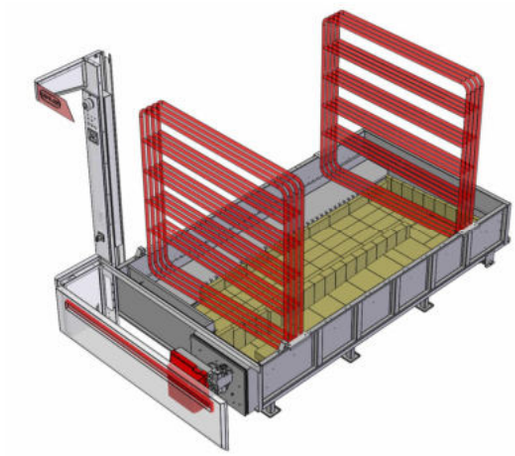
1. Ogrzewanie wody użytkowej i technologicznej
2. Ogrzewanie pomieszczeń piekarni
3. Ogrzewanie garowni
4. Wspomaganie pracy myjek

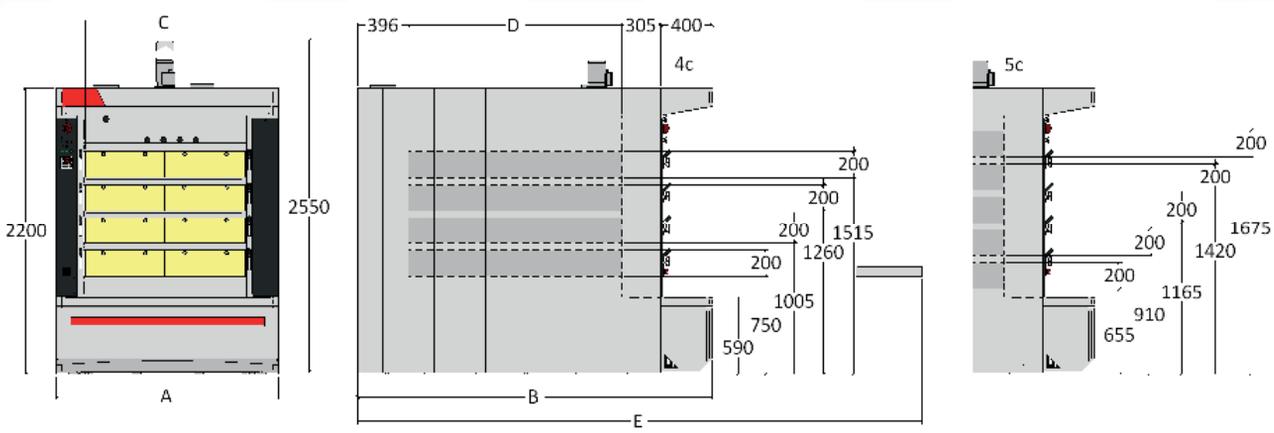


Model		ECOBOX 4	ECOBOX 6
Maksymalna moc pieca	kW	450	750
Minimalna pojemość buforów	litry	4000	6000
Temperatura spalin na wyjściu	°C	50-60 °C	50-60 °C
Maksymalna temperatura spalin	°C	340	340

PIECE RURKOWE

Piece rurkowe VapoTech przeznaczona są do wypieku wszelakich produktów piekarniczych i cukierniczych, przy zachowaniu jednolitości wypieku dla wszystkich rodzajów pieczywa. W porównaniu do pieców ceramiczno-rurowych, piece rurkowe posiadają kanały spalinowe wymurowane na konstrukcji stalowej, co zdecydowanie ułatwia ich wprowadzenie do budynku. Z uwagi na małe rozmiary piece mogą być dostarczane kompletnie zmontowane i późniejsze przemieszczanie w przypadku zmiany układu w piekarni nie stanowi problemu. Komory wypiekowe z płytami hertowymi ogrzewane są rurkami Perkinsa - Ø27 mm. Piece można opalać gazem, olejem, węglem, pelletem oraz ekogroszkiem. Ze względu na brak ceramiki po bokach i na górze, piece są niezwykle elastyczne. Wydajna parownica, umieszczona nad kanałami spalinowymi umożliwia parokrotne parowanie raz za razem. Bardzo duża akumulacja ciepła pozwala na pracę pieców bez przerwy na 3 zmiany.





Model		ZT4c 4.10	ZT4c 5.40	ZT4c 6.70	ZT5c 5.10	ZT5c 6.80	ZT5c 8.40	AT4c 6.20	AT4c 8.20	AT4c 10.20	AT5c 7.70	AT5c 10.20	AT5c 12.70	BT4c 15.30	BT4c 18.20
Moc	kW	36	47	58	44	59	68	54	67	83	67	83	103	116	137
Pow. wypiekowa	m^2	4,1	5,4	6,7	5,1	6,8	8,4	6,2	8,2	10,2	7,7	10,2	12,7	15,3	18,2
Wymiar A	mm	1300	1300	1300	1300	1300	1300	1720	1720	1720	1720	1720	1720	2420	2420
Wymiar B	mm	2350	2750	3150	2350	2750	3150	2350	2750	3150	2350	2750	3150	3300	3700
Wymiar C	mm	820	820	820	820	820	820	1240	1240	1240	1240	1240	1240	1860	1860
Wymiar D	mm	1250	1650	2050	1250	1650	2050	1250	1650	2050	1250	1650	2050	2050	2450
Wymiar E	mm	3570	4370	5170	3570	4370	5170	3570	4370	5170	3570	4370	5170	5420	6220

REAL FORNI
VapoTech

REAL FORNI
VapoTech

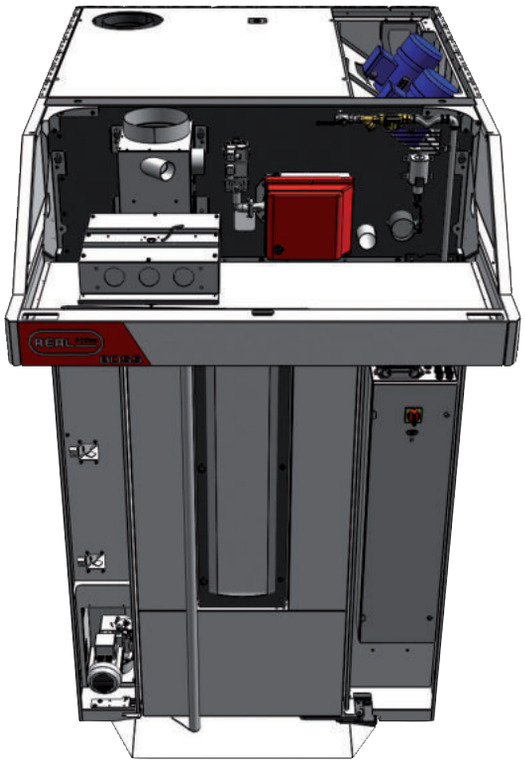
REAL FORNI

REAL FORNI
VapoTech
Green Line

REAL FORNI
VapoTech

PIECE OBROTOWE BOSS

Piece obrotowe Boss łączą innowacyjność i technologię z kilkudziesięcioletnim doświadczeniem i tradycją włoskiej firmy Real Forni. Maksymalna wydajność, zredukowane wymiary pieca i niskie zużycie energii to kluczowe cechy, które pozwalają oszczędzić energię, miejsce oraz zmniejszyć koszty i poprawić rezultat wypiekanych produktów.

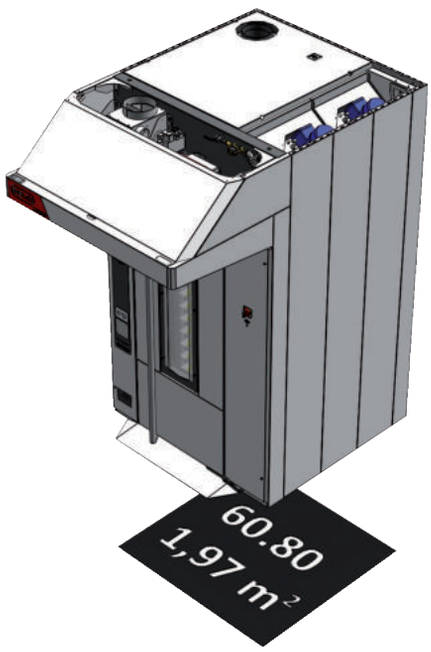


WYDAJNOŚĆ PRODUKCJI NIE DO POBICIA

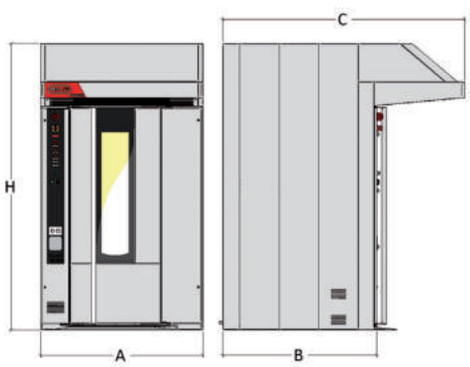
Tylko 50.000 kcal/h żeby osiągnąć pożądaną temperaturę! Jest to możliwe, kiedy piec wyposażony jest w dwa potężne wentylatoryi wymiennik o potrójnym obiegu oraz 3 warstwy wełny mineralnej zapewniające perfekcyjną izolację.

KOMPAKTOWE ROZMIARY I OBSŁUGA OD FRONTU

Piece obrotowe zajmują mało powierzchni w porównaniu do swojej powierzchni wypiekowej. Wszystkie elementy wymagające kontroli są umiejscowione w przedniej części pieca i są łatwo dostępne. W ten sposób piece można umieszczać jeden obok drugiego z tylną częścią przy ścianie, oszczędzając przy tym dużo przestrzeni w piekarni.



Model		BOSS 60.80 R	BOSS 60.80	BOSS 60.100
Ilość półek	szt.	16 / 18	18 / 20	18 / 20
Wymiary	mm	60 x 80	60 x 80	60 x 100
Pow. wypiekowa	m²	7,7 / 8,6	8,6 / 9,6	10,8 / 12,0
Moc elektryczna	kW	2,4	2,4	2,4
Moc grzewcza	kW	52	58	72
Wymiar A	mm	1440	1440	1600
Wymiar B	mm	1370	1370	1530
Wymiar C	mm	2150	2150	2310
Wymiar H	mm	2340	2540	2540

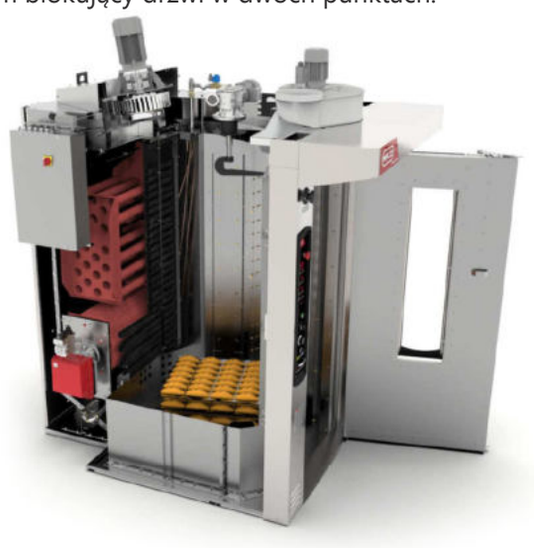


PIECE OBROTOWE SP

Piece obrotowe SP są w całości zbudowane ze stali nierdzewnej 304 z zastosowaniem innowacyjnych rozwiązań technologicznych. Nowatorsko zaprojektowany wymiennik ciepła z systemem cyrkulacji powietrza gwarantuje wysoką oszczędność pieniędzy i optymalny wypiek każdego produktu.

Główne zalety:

- piece o rozbudowanym wymienniku ciepła, przystosowane do wypieku różnego rodzaju pieczywa ciemnego, żytniego oraz foremkowego,
- 2 sterowania do wyboru:
  - panel prostego sterowania z podwójną elektromechaniczną kontrolą w przypadku uszkodzenia,
  - panel komputerowy z wyświetlaczem graficznym LCD do automatycznego pieczenia 100 receptur w 5 etapach dla każdej (opcja),
- automatyczne urządzenie do podnoszenia wózka,
- wskaźniki temperatury i czasu pieczenia chleba,
- drzwi z dużym, pionowym uchwytem wykonane z podwójnego płaszcza,
- system blokujący drzwi w dwóch punktach.

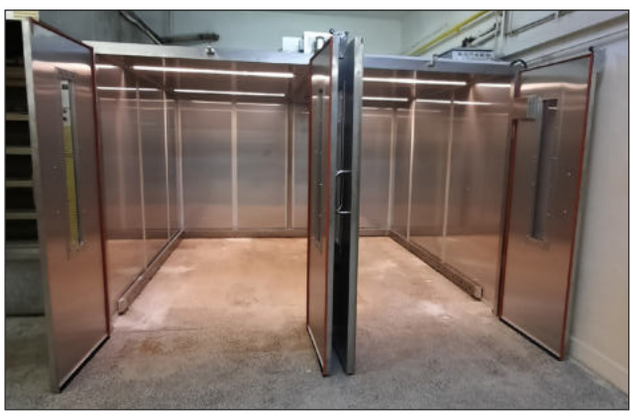


Model		Mini	Medio	Medio P (pellet)	Medio E	Maxi	Maxi P (pellet)	Maxi E
Ilość półek	szt.	15	16 / 18	16 / 18	16 / 18	16 / 18	16 /18	16 /18
Wymiary	mm	40 x 60	60 x 80	60 x 80	60 x 80	2 x (60 x 80)	2 x (60 x 80)	2 x (60 x 80)
Powierzchnia wypiekowa	m^2	3,6	7,7 / 8,6	7,7 / 8,6	7,7 / 8,6	15,4 / 17,3	15,4 / 17,3	15,4 / 17,3
Moc elektryczna	kW	1,5	2,5	2,5	42,5 / 49,7	4	4	75,8 / 87,8
Moc grzewcza	kW	46	76	76	-	128	128	-
Szerokość	mm	1120	1460	1460	1460	1980	2260	1980
Długość	mm	1600	1910	1910	1910	2480	2400	2480
Wysokość	mm	2100	2225	2225	2225	2225	2300	2225
Min. wysokość do instalacji	mm	2700	3000	3100	3000	3100	3200	3100
Waga	kg	1250	1500	1500	1500	2000	2200	2000

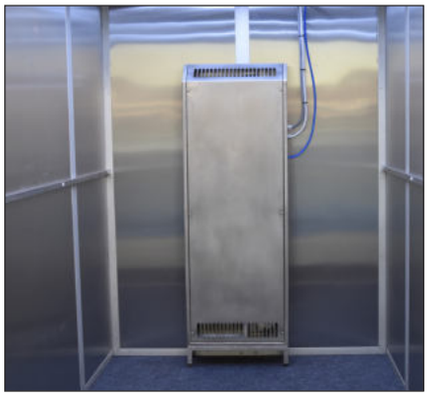
KOMORA GAROWNICZA

Komory garownicze CLIMA zostały zaprojektowane tak, aby można było je dostosować do każdego rodzaju pieca. Wykonujemy komory garownicze pod wymiar, również z wykorzystaniem dodatkowych parownic w piecach piekarniczych.
Drzwi oraz ściany wykonano z wysokogatunkowej stali nierdzewnej, zarówno wewnątrz
jak i na zewnątrz, zapewniając doskonałą izolację ze względu na wykorzystanie materiałów o bardzo dobrych właściwościach izolacyjnych. Komory garownicze standardowo wyposażone są w oświetlenie LED, domykacz oraz szczotkę o odpowiedniej sztywności, zapewniającą izolację między drzwiami a podłogą.
Na życzenie Klienta komory mogą zostać wyposażone w odbojniki na ścianach oraz na drzwiach.

Panel sterowania umieszczony na drzwiach komory jest przejrzysty i łatwy w użyciu.
Agregat, w którym znajduje się elektrodowa wytwornica pary oraz elementy grzejne, umieszczony jest wewnątrz komory. Pracuje automatycznie i raz nastawiony utrzymuje parametry wilgotności i temperatury z dużą dokładnością.
W wytwornicy pary zastosowano nowatorski sposób wytwarzania pary poprzez zastosowanie specjalnych elektrod zanurzonych w wodzie, czym wyeliminowano tradycyjne grzałki. System zapewnia bezawaryjną pracę dzięki braku możliwości przepalenia się elektrody.
Wytwornica pary wodnej jest odporna na działanie kamienia wytrącanego z wody podczas gotowania.



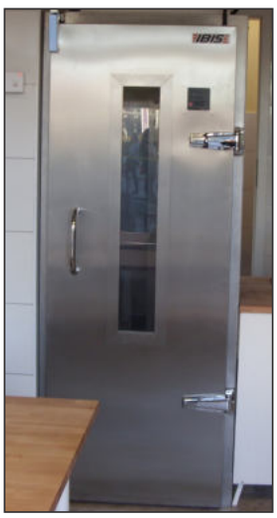
Dane techniczne agregatu		
Moc elektryczna	kW	6,5
Regulacja temperatury	°C	0-40
Regulacja wilgotności	%	30-90
Powierzchnia	m^3	25
Waga	kg	50
Szerokość	mm	450
Długość	mm	200
Wysokość	mm	1500



SKLEPOWA KOMORA GAROWNICZA

W garowni zastosowano nowatorski sposób wytwarzania pary wodnej zaprojektowany dla małych komór garowniczych o kubaturze nie przekraczającej 2,5m^3. Innowacyjny system wytwarzania pary wyklucza potrzebę odprowadzania nadmiaru wody do odpływu, ponieważ całość podanej przez elektrozawór wody przeistacza się w parę wodną. System zaparowania gwarantuje podtrzymywanie zadanych parametrów wilgotności i temperatury przez cały czas pracy.

Komora garownicza może być otwierana na prawo bądź lewo i można ją wyposażyć w regał na blaszki lub deski.



WAGODZIELARKA

Wagodzielarka tłokowa doskonale sprawdza się przy ciastach pszennych, mieszanych oraz sztywniejszych. Smarowanie tłoka odbywa się w zamkniętym obiegu, co ogranicza do minimum zużycie oleju.
Osłony wykonane są ze stali nierdzewnej. Urządzenie posiada regulowany posypywacz mąki oraz regulację wysokości taśmociągu.

Dostępne pojemności leja:
80, 150 i 200 kg.

W STANDARDZIE:

- **elektryczna regulacja prędkości**
- **elektryczna regulacja gramatury**

Model		VD 3000
Gramatura	g	250 - 1000
Średnica tłoka	mm	130
Moc elektryczna	kW	1,5
Waga	kg	490
Szerokość	mm	595
Długość	mm	995
Wysokość	mm	zależna od wysokości leja

ZAOKRĄGLARKA

Zaokrąglarka gwarantuje optymalne zaokrąglenie kęsów różnego rodzaju ciast z zachowaniem powtarzalności ich kształtu. Stożek oraz rynny pokryte są teflonem, co zapobiega klejeniu się ciasta, natomiast obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej.
Urządzenie posiadaj regulowane rynny oraz posypywacz mąki, natomiast opcjonalnie można je wyposażyć w nadmuch powietrza oraz zraszacz oleju.

Model		CR 3000
Gramatura	g	100 - 1200
Wydajność	szt./h	2400
Moc elektryczna	kW	0,55
Zasilanie	V	400
Waga	kg	200
Szerokość	mm	1000
Długość	mm	1050
Wysokość	mm	1500

MIĘDZYGAROWNIA

Międzygarownie to maszyny, w których podawanie ciasta kontrolowane jest przez fotokomórkę. Ich zgrabna konstrukcja nie wymaga dużej powierzchni w piekarni, a łatwo demontowane elementy konstrukcji pozwalają na szybkie dostanie się do środka maszyny. Maszyny pracują automatycznie w połączeniu z pozostałymi elementami linii do chleba. Wykonanie nierdzewne.

Dostępne ilości koszyków:
88, 152, 176, 240, 328, 416, 640 szt.

Urządzenia opcjonalnie posiadają statyczne koszyki.

Model		PM 152	PM 176	PM 240
Czas garowania	min	3,6 - 7,2	4,2 - 8,4	6 - 12
Liczba koszyków	szt.	152	176	240
Moc elektryczna	kW	0,37	0,37	0,37
Waga	kg	450	550	500
Szerokość	mm	1075	1075	1075
Długość	mm	1970	1970	1970
Wysokość	mm	2100	2500	2100

WYDŁUŻARKA

Dzięki wydłużarce można osiągnąć najwyższą jakość i 100% powtarzalności produkowanego chleba. Posiada ona bezstopniową, płynną regulację elementów rozwałkowujących ciasto oraz regulowaną płytę dociskającą, pozwalającą na uzyskanie finalnego produktu dokładnie takiego, jaki jest wymagany. Wydłużarkę można używać do różnych rodzajów ciast, a stopniowe i łagodne formowanie zapewnia doskonały rezultat formowania bochenka.

Model		LM 3100
Gramatura	g	130 - 1100
Wydajność	szt./h	2400
Moc elektryczna	kW	1,1
Waga	kg	300
Szerokość	mm	772
Długość	mm	2524
Wysokość	mm	1375

ZOBACZ FILM

DZIELARKA HYDRAULICZNA

DWA STEROWANIA DO WYBORU:
- manualne
- automatyczne

hydrauliczne dzielarki przeznaczone są do dzielenia ciasta na kęsy o równej gramaturze

maszyny sprawdzają się przy ciastach pszennych jak i mieszanych, luźnych i sztywniejszych

proste obudowy, łatwe do czyszczenia, ułatwiają utrzymanie czystości i higieny pracy

dwa tryby prasowania ciasta - regulator ciśnienia (opcja)

osłony w wersji INOX (opcja)

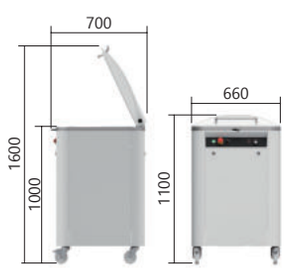
instalacja elektryczna zapewnia wysoki poziom ochrony przed porażeniem

moc 0,75 kW - zasilanie 400V

dzielarka
PÓŁAUTOMATYCZNA
SQ SA

dzielarka
AUTOMATYCZNA
SQ A

Ilość kęsów	Gramatura	Waga kęsa	Wymiar kęsów
szt.	g (max - min)	kg	mm
1	0 - 2000	20	512 x 409
10	300 - 2000	20	100 x 200
20	150 - 1000	20	100x100
20	150 - 1000	20	120x80
24	130 - 830	20	100x80
30	100 - 660	20	80x84
40	80 - 500	20	50x100
48	60 - 400	20	50x80
60	50 -330	20	80x42
80	40 -250	20	50x50



waga 230 kg

Ilość kęsów	Gramatura	Waga kęsa
szt.	g (max - min)	kg
16	190 - 1200	20
20	150 - 1000	20
24	130 - 830	20

DZIELARKA HYDRAULICZNA Z WYKROJNIKAMI

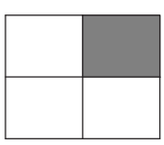
DOSTĘPNE DWIE OPCJE:
- dzielarka z wykrojnikami
- dzielarka z wykrojnikami i dodatkowymi nożami w płycie prasującej

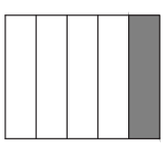
stacja wykrojnicza jest dostępna jako opcja do dzielarek hydraulicznych

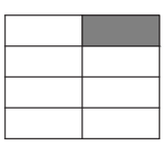
stosowane wykrojniki dają możliwość formowania ciasta na różne produkty

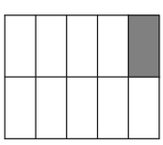
na życzenie Klienta istnieje możliwość wykonania spersonalizowanych wykrojników

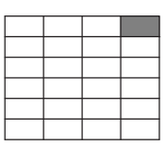
dwa tryby prasowania ciasta - regulator ciśnienia (dostępny jako opcja)

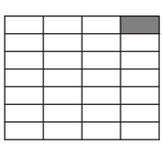

256x204 mm

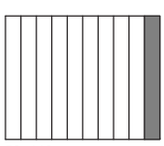

101x410 mm

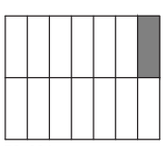

256x101 mm

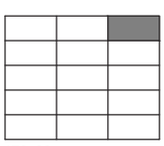

101x204 mm

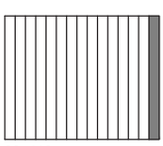

127x67 mm

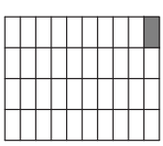

127x57 mm

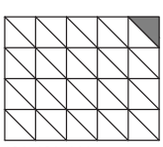

50x410 mm

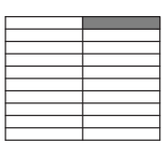

72x204 mm

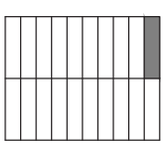

170x80 mm

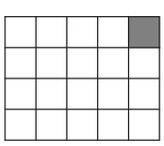

32x410 mm

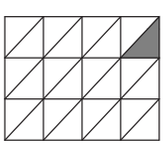

50x101 mm

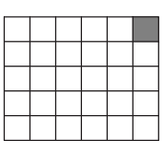

101x101x141 mm

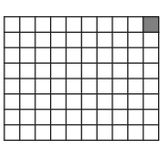

256x39 mm

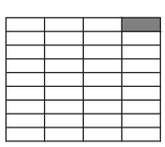

50x204 mm

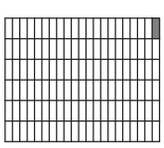

101x101 mm


127x135x184 mm


84x80 mm


50x50 mm


127x44 mm


23x67 mm

DZIELARKO - ZAOKRĄGLARKA

dzielarko-zaokrąglarka
AUTOMATYCZNA
SPA A

dzielarko-zaokrąglarka
PÓŁAUTOMATYCZNA
SPA M

dzielarko-zaokrąglarka
3/4 AUTOMAT
SPA SA

dzielarko - zaokrąglarki doskonale nadają się do dzielenia i formowania ciasta z przeznaczeniem na bułki lub pączki

elementy dzielące z nożami nierdzewnymi wykonane tak, żeby każdorazowo osiągnąć idealnie zaokrąglony kęs ciasta

noże tnące wykonane ze stali INOX 304

urządzenia wyposażone w stopy poziomujące oraz kółka do swobodnego przemieszczania

proste obudowy, łatwe do czyszczenia, ułatwiają utrzymanie czystości i higieny pracy

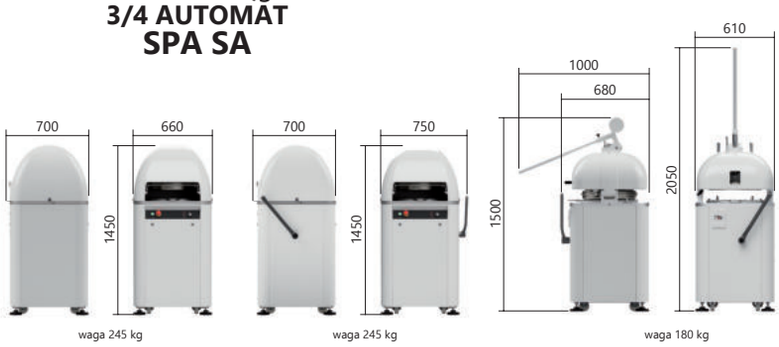
niezwykle wydajne dzielarki z możliwością podziału - bez zaokrąglania

zastosowane rozwiązania gwarantują całkowite bezpieczeństwo użytkownika podczas obsługi

instalacja elektryczna zapewnia wysoki poziom ochrony przed porażeniem

osłony w wersji INOX (opcja)

moc 1,3 kW - zasilanie 400V w komplecie 3 tace



Ilość kęsów	Gramatura	Waga kęsa	Średnica głowicy
szt.	g (max - min)	kg	mm
11	180 - 500	5,5	400
15	140 - 370	5,5	400
18	110 - 280	5,0	400
22	60 - 220	5,0	400
30	**40 - 135**	**4,0**	**400**
36	34 - 110	4,0	400
36 s	25 - 90	2,7	340
52	12 - 40	2,0	340

ROGALIKARKA

Rogalikarki to urządzenia o nowoczesnej, a zarazem prostej konstrukcji, co gwarantuje bezawaryjną i cichą pracę. Służą do wałkowania i zwijania kęsów ciasta w zakresie wagowym 15 - 1500g na wszelkiego rodzaju produkty bez nadzienia m.in. na: rogaliki, paluchy, krótkie bagietki. Wałkowanie i rolowanie kęsów ciasta jest wykonywane przez zastosowanie dwóch cylindrów i taśm. Rogalikarki posiadają pełną regulację wielkości i długości zawijanych kęsów. Regulacja odległości pomiędzy taśmami roboczymi jest bardzo prosta. Urządzenia są łatwe w czyszczeniu.

rogalikarka **FR 630**
w wersji lakierowanej

rogalikarka **FR 630**
w wersji nierdzewnej

rogalikarka **FRF 630**
w wersji nierdzewnej

Model		FR 500	FR 630	FRF 500	FRF 630
Zasilanie	V	230 / 400	230 / 400	230 / 400	230 / 400
Gramatura	g	20 - 1000	20 - 1000	20 - 1000	20 - 1000
Moc	kW	0,55	0,55	0,55	0,55
Szerokość stołu	mm	500	630	500	630
Szerokość	mm	880	930	880	930
Długość	mm	880	880	1320	1320
Wysokość	mm	1200	1200	1200	1200
Waga	kg	145	160	170	170

SILOSY DO SKŁADOWANIA MĄKI

Kompletne instalacje z wykorzystaniem silosów wykonanych ze stali kwasoodpornej INOX 304 lub z tkaniny TREVIRA przeznaczone do magazynowania, przesiewania, transportu oraz dozowania mąki.

kompletne instalacje silosowe projektowane i budowane zgodnie z indywidualnymi potrzebami produkcyjnymi i dostępną przestrzenią

pełna kontrola zużycia zapasów, usprawnienie produkcji oraz eliminacja pracy fizycznej

eliminacja zapylenia w pomieszczeniach produkcyjnych i łatwe utrzymanie czystości

czujniki wagowe umieszczane pod nogami silosów pozwalają sprawdzać ilość mąki w dowolnym silosie zarówno w czasie załadunku z cysterny jak również w trakcie produkcji

silosy INOX

silosy TREVIRA

PRZESIEWACZ MĄKI

Przesiewacz „SMOK" przeznaczony jest do czyszczenia mąki zbożowej z zanieczyszczeń stałych oraz jej spulchniania. Przesiewacz działa na zasadzie wirującego sita przez którego otwory za pomocą siły odśrodkowej i zgarniaczy. Oczyszczona mąka przedostaje się do podajnika ślimakowego, którym to wydalana jest na zewnątrz. Sito jest wyjmowane, co umożliwia łatwe usuwanie pozostałych po przesiewaniu zanieczyszczeń.

Nad sitem znajduje się kosz zasypowy wykonany ze stali nierdzewnej. Urządzenie jest łatwe w przemieszczaniu dzięki zamontowanym kołom.

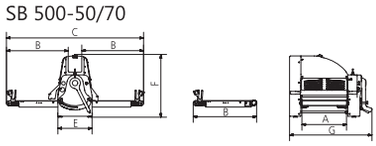
Model		SMOK
Zasilanie	V	400
Moc	kW	1,1
Obroty silnika	obr/min	1415
Prędkość obrotowa podajnika	obr/min	405
Prędkość obrotowa sita	obr/min	960
Wydajność	kg/h	2500
Waga	kg	167
Szerokość	mm	700
Długość	mm	1120
Wysokość	mm	1340

WAŁKOWNICA DO CIASTA

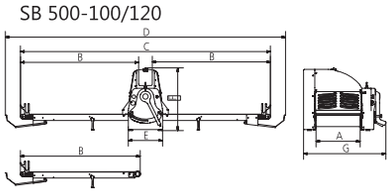
Profesjonalne wałkownice do ciasta z podstawą jezdną, sterowane ręcznie, usprawniają proces obróbki ciasta poprzez przyspieszenie procesu wałkowania. Wałkownice nadają się do rozwałkowywania ciasta francuskiego, półfrancuskiego, pierogowego, kruchego, a nawet drożdżowego. Oferowane urządzenia są solidne i niezawodne, nadają się w pełni do małych i średnich piekarni. Konstrukcja oraz precyzyjna regulacja grubości ciasta umożliwia wałkowanie szczególnie cienkich produktów nawet do 1 mm.

Prędkość taśmy (wersja standard)- 35 m/min
Prędkość taśmy (wersja z potencjometrem) - 10-60 m/min.

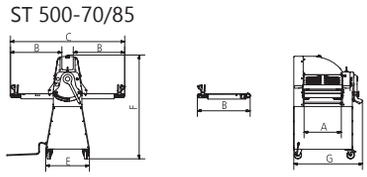
SB 500-50/70



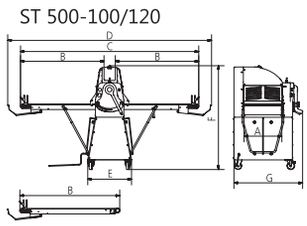
SB 500-100/120



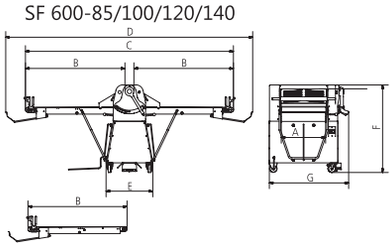
ST 500-70/85



ST 500-100/120



SF 600-85/100/120/140



Model	Wymiary taśmy	Średnica walców	Rozstaw walców	Moc	Waga
	mm	mm	mm	kW	kg
SB 500-50	500 / 500	60	0 - 36	0,55	150
SB 500-70	500 / 700	60	0 - 36	0,55	160
SB 500-100	500 / 1000	60	0 - 36	0,55	170
SB 500-120	500 / 1200	60	0 - 36	0,55	180
ST 500-70	500 / 700	60	0 - 36	0,55	180
ST 500-85	500 / 850	60	0 - 36	0,55	190
ST 500-100	500 / 1000	60	0 - 36	0,55	200
ST 500-120	500 / 1200	60	0 - 36	0,55	210
SF 600-85	600 / 850	80	0 - 50	0,75	250
SF 600-100	600 / 1000	80	0 - 50	0,75	250
SF 600-120	600 / 1200	80	0 - 50	0,75	260
SF 600-140	600 / 1400	80	0 - 50	0,75	270

Model	Wymiary (mm)						
	A	B	C	D	E	F	G
SB 500-50	500	500	1120	-	380	700	920
SB 500-70	500	700	1520	-	380	700	920
SB 500-100	500	1100	2370	2700	380	700	920
SB 500-120	500	1300	2770	3100	380	700	920
ST 500-50	500	500	1120	-	580	1380	920
ST 500-70	500	700	1520	-	580	1380	920
ST 500-100	500	1100	2370	2700	580	1380	920
ST 500-120	500	1300	2770	3100	580	1380	920
SF 600-85	600	966	2070	2585	620	1163	1055
SF 600-100	600	1116	2370	2885	620	1163	1055
SF 600-120	600	1316	2770	3285	620	1163	1055
SF 600-140	600	1516	3170	3685	620	1163	1055

KRAJALNICA PÓŁAUTOMATYCZNA

- uniwersalna krajalnica manualna do krojenia pieczywa zarówno w punktach sprzedażyjak i w zakładach rzemieślniczych
- regulowana siła docisku i posuwu chleba
- szybka wymiana noży
- możliwość doposażenia w rozdmuchiwacz do worków

KRAJALNICA DINO

KRAJALNICA AUTOMATYCZNA

- krajalnica może pracować w trybie automatycznym albo półautomatycznym
- system sprężyn naciągowych samoczynnie reguluje nacisk na krojony chleb, tak aby nie był on gnieciony
- regulacja prędkości krojenia (potencjometr); obsługa (podanie i odbiór chleba) odbywa się od frontu
- zastosowane rozwiązania gwarantują całkowite bezpieczeństwo użytkownika podczas obsługi

KRAJALNICA EKOMAT

KRAJALNICA SAMOOBSŁUGOWA

- krajalnica doskonała do sklepów samoobsługowych, gdzie klient samodzielnie kroi zakupione pieczywo
- zastosowane rozwiązania gwarantują całkowite bezpieczeństwo użytkownika podczas obsługi
- zwarta i kompaktowa obudowa pozwala na wkomponowanie urządzenia w sklepach między lady wystawowe lub regały z pieczywem
- krajalnica uruchamiana jest przez podniesienie i opuszczenie górnej osłony lub za pomocą jednego przycisku

KRAJALNICA EKOMAT PLUS

Model		DINO	EKOMAT	EKOMAT PLUS	ARA	TKC-134
Moc	kW	0,75	0,75	0,75	0,9	3
Zasilanie	V	230 / 400	230 / 400	230 / 400	400	400
Wydajność	szt./h	280	400	280	1000	2000
Maksymalna długość chleba	mm	420	420	420	420	420
Grubość kromki	mm	11 / 12 / 13	11 / 12 / 13	11 / 12 / 13	11 / 12 / 13	od 9 do 15
Ilość noży tnących	szt.	36 / 34 / 32	36 / 34 / 32	36 / 34 / 32	-	-
Waga	kg	140	160	160	300	400
Szerokość	mm	600	600	600	600	1200
Długość	mm	700	600	600	2670	2240
Wysokość	mm	1200	1250	1250	1180	1805

KRAJALNICA TAŚMOWA

- wydajność do 1000 bochenków na godzinę, w zależności od gatunku chleba, stopnia wypieczenia i wystudzenia
- bardzo wydajna i ekonomiczna maszyna przeznaczona do krojenia różnego rodzaju chleba
- możliwość regulacji wysokości krojonego pieczywa zgodnie z jego rozmiarem
- taśmy transportowe z tworzywa o podwyższonej odporność na ścieranie

KRAJALNICA ARA

KRAJALNICA BĘBNOWA

- wydajność do 1500 bochenków na godzinę, w zależności od gatunku chleba stopnia wypieczenia i wystudzenia
- krajalnica przeznaczona do przemysłowego krojenia pieczywa
- noże taśmowe o dużej żywotności, niestanowiące problemów podczas wymiany
- obudowa w całości wykonana ze stali kwasoodpornej, certyfikat bezpieczeństwa CE

KRAJALNICA TKC-134

PAKOWACZKA, KLIPSOWNICA

- filtr powietrza + wysysanie z woreczka (vacum)
- czujka rozpoznająca produkt
- drukarka termiczna do nabijania daty z obrotowymi czcionkami
- łatwe przemieszczanie – urządzenie na kółkach z hamulcami
- trwała solidna konstrukcja praktycznie nie wymaga obsługi technicznej
- regulowana siła docisku klipsa
- odkładanie zapakowanego produktu na stół obrotowy

PAKOWACZKA		
Zasilanie	V	230
Moz znamionowa	kW	1
Wydajność	szt./min	do 34
Min szerokość produktu	mm	380
Max szerokość produktu	mm	134
Min wysokość produktu	mm	od 9 do 15 mm
Max wysokość produktu	mm	240
Ciśnienie sprężonego powietrza	bar	650

MYJKA DO KOSZY I AKCESORIÓW

Kompaktowe myjki przeznaczone do mycia koszy, blach i akcesoriów wykonane są w całości ze stali nierdzewnej – INOX.
Dwa bojlery na gorącą wodę gwarantują, że średnia temperatura płukania jest zawsze powyżej 82℃.
Maszyny wyposażone są w podwójne filtry ze stali nierdzewnej zlokalizowane w zbiorniku z wyjmowanym koszem służącym do zbierania odpadów. Górne i dolne ramiona myjące wykonano ze stali nierdzewnej, co znacznie wydłuża ich żywotność, natomiast specjalny kształt dysz pozwala utrzymać je wolne od odpadów stałych.

Myjka **ALP 01 GS** posiada 2 niezależne pompy myjące, natomiast myjka **ALP 02 GS** wyposażona została w 3 niezależne pompy, co zwiększa moc mycia o 35%.
System W.A.G.P. zapewnia doskonałe efekty mycia przy użyciu pompy wspomagającej. Dzięki zbiornikowi wyrównawczemu, akcesoria są myte we właściwej pojemności wody.
Dostępne programy mycia na 2 lub 4 minuty, bądź program ciągły.
Urządzenia w standardzie wyposażone są w dozownik płynu myjącego i nabłyszczacza.

ALP 43

ALP 01 GS

ALP 01 S

ALP 02 GS

Model		ALP 43	ALP 01 GS	ALP 01 S	ALP 02 GS	ALP 02 S
Wymiar komory roboczej	mm	570 x 570	600 x 700	600 x 700	600 x 1320	600 x 1320
Wysokość komory roboczej	mm	640	640	850	640	850
Pojemność bojlera	l	17	17	17	17	17
Ciśnienie wody płuczącej	bar	1 ÷ 4	1 ÷ 4	1 ÷ 4	1 ÷ 4	1 ÷ 4
Zużycie wody na jeden cykl	l	5	6	6	7,5	7,5
Długość cyklu myjącego	min	2 - 4	2 - 4	2 - 4	2 - 4	2 - 4
Moc	kW	9	12,7	12,7	18,6	18,6
Napięcie	V	400	400	400	400	400
Szerokość	mm	685	800	800	1450	1450
Długość	mm	750	865	865	865	865
Wysokość	mm	1800	1850	2050	1850	2050
Wysokość po rozsunięciu drzwi	mm	2000	2100	2450	2100	2450
Waga	kg	165	250	275	376	350

ZMYWARKA TUNELOWA

Moc mycia oraz szybkość załadunku i rozładunku sprawia, że urządzenie jest odpowiednie dla użytkowników oczekujących maksymalnej wydajności do 100 koszy na godzinę pracy, zapewniając jednocześnie nieskazitelną czystość i higienę mytych koszy. Trójdrożny system mycia: w górnej i dolnej części oraz po bokach pozwala osiągnąć pożądane efekty mycia, a centralny system przenoszenia koszy daje możliwość mycia koszy o różnych wymiarach.

Niezależne procesy mycia i płukania oraz ekonomizer systemu płukania zapewniają optymalizację wydajności oraz obniżenie zużycia energii. Zmywarka wymaga jednoosobowej obsługi – załadunek i rozładunek odbywa się z jednej strony, a dzięki systemowi odwracania koszy zajmuje mało miejsca w piekarni. Urządzenie w standardzie wyposażone jest w dozownik płynu myjącego i nabłyszczacza.

Model		ALC 100
Wydajność	szt./h	100
Zużycie wody	l/min	6
Ciśnienie wody płuczącej	bar	2 ÷ 4
Moc	kW	30,3
Napięcie	V	400
Maks. długość kosza	mm	500
Maks. szerokość kosza	mm	680
Maks. wysokość kosza	mm	430
Szerokość	mm	2720
Długość	mm	800
Wysokość	mm	1820
Waga	kg	334

DOZOWNIKI I MIESZACZE WODY

Oferujemy urządzenia przeznaczone do dozowania wody w procesach technologicznych pozwalające wydozować odpowiednią ilość wody o określonej temperaturze. Dozowniki-mieszacze wody pozwalają zaoszczędzić do 30 procent zużycia wody w procesie produkcyjnym. Jest to możliwie dzięki zastosowaniu technologii, która pozwoliła wyeliminować tzw. zrzut wody do kanalizacji. Zarówno dozowniki wody jak i dozowniki-mieszacze wody oferujemy w wielu wersjach np. z przyłączem wody lodowej lub z regulacją przepływu.

SCHŁADZACZE WODY

Schładzacze wody automatycznie pobierają wodę z sieci, chłodzą ją, po czym woda transportowana jest bezpośrednio do dozownika wody. Oferujemy schładzacze o wydajności 300, 500 i 1200 litrów na godzinę. Temperatura od 2 do 6 °C, a wydajność od 5 do 40 litrów na minutę.

APARATY ZAŁADOWCZE, BLACHY, TACE FORMUJĄCE

Konstrukcja **aparatów załadowczych** wykonywana jest ze specjalnego aluminium. Płótno jest rozciągnięte na rolkach, które zostały wyposażone w łożyska, dzięki czemu załadunek jest bardzo szybki i łatwy.

Oferujemy **blachy** perforowane bądź lite wykonane z AluMagnesium (materiał ten cechuje się zwiększoną wytrzymałością mechaniczną i bardzo dobrym przewodnictwem cieplnym, stąd proces nagrzewania i chłodzenia przebiega bardzo szybko). Dodatkowo blachy mogą być pokryte silikonem lub teflonem.

Produkujemy **tace formujące** do wszystkich dostępnych na rynku dzielarko-zaokrąglarek.

UŻYWANE PIECE I MASZYNY PIEKARNICZE

Specjalizujemy się w remontach kapitalnych maszyn i urządzeń piekarniczych. W ofercie posiadamy maszyny wiodących producentów miesiarek, ubijaczek, wałkownic, dzielarek do bułek oraz ubijaczek. **Zapewniamy dostęp do części zamiennych miesiarek XUN, DK oraz MS produkcji firmy IBIS.**

Oferujemy Państwu używane piece piekarnicze następujących firm: Daub, Miwe, IBIS. Oferta dotyczy pieców cyklotermicznych, obrotowych, termoolejowych wsadowych i wózkowych. Dysponujemy częściami zamiennymi oraz panelami sterowniczymi.

Wymień** starą miesiarkę **IBIS** na nową i zyskaj przy tym **WIELE KORZYŚCI:

* 3 tryby pracy w sześciu prędkościach,
* programowanie czasu pracy,
* laserowy pomiar temperatury,
* możliwość przygotowania wszystkich rodzajów ciast: pszennych, mieszanych oraz żytnich.

WYMIENIASZ TYLKO MASZYNĘ

TWOJE DZIEŻE SĄ KOMPATYBILNE Z NOWĄ MIESIARKĄ

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

tel. +48 52 391 02 00
kom. +48 530 188 187
biuro@ibis.net.pl

www.ibis.net.pl

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

2023_3