

Большие преимущества при большой мощности

Конвекционные печи Bartscher

Конструкция с несколькими стеллажами значительно увеличивает объем выпечки по сравнению с ярусными печами. Большая производительность имеет два тесно связанных преимущества: большее количество выпечки за один процесс выпечки и, как следствие, экономия электроэнергии.

Наши конвекционные печи делятся на два класса МС и НС, в каждом из которых мы предлагаем печи с 5, 8 или 10 стеллажами — о формате 60x40, разумеется, речи не идет. Важно для профессионального использования: чтобы избежать прилегания выпечки друг к другу, расстояние между стеллажами должно быть как можно больше — в наших печах оно составляет 85 мм или 90 мм.

Особенностью конвекционных печей является прямая подача пара, предусмотренная в обоих модельных рядах. Подаваемая свежая вода распределяется по горячей пекарной камере крыльчаткой вентилятора, испаряется и тем самым обеспечивает равномерное увлажнение. Результат: красивый, ровный блеск продуктов.

Для тех, кто не может определиться с выбором, существует возможность комбинирования устройств: возможны не только чисто конвекционные печи, но и комбинации конвекционных и ярусных печей.

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ | ОБЗОР ВАЖНЕЙШИХ ХАРАКТЕРИСТИК

ВОЗДУШНОСТЬ | СИСТЕМА ВЕНТИЛЯЦИИ



Циркуляция воздуха в наших конвекционных печах обеспечивается одним или двумя вентиляторами, в зависимости от модели. Благодаря высокоточной 10-ступенчатой регулировке распределение воздуха можно гибко адаптировать к различным видам выпечки. Магнитный двигатель позволяет включать/останавливать вентиляторы за 2 секунды. Это обеспечивает оптимальный поток воздуха по всему периметру и предотвращает выдувание горячего воздуха при открывании двери.

БЛЕСК | СИСТЕМА ОЧИСТКИ



Сверкающая чистой печь без использования чистящей салфетки? Встроенная система очистки наших конвекционных печей устраняет затруднения. Всего за 40 минут автоматическая система очищает пекарную камеру, дверцу и опорные направляющие. В зависимости от размера печи для этого требуется от 20 до 30 л воды, и в это время можно заняться другими делами, которые не сделаются сами собой.

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ | ОБЗОР ВАЖНЕЙШИХ ХАРАКТЕРИСТИК

ПОДДЕРЖКА | USB-ПОРТ



USB-порт позволяет не только создавать резервные копии программ и настроек, хранящихся в памяти печи. Он также значительно упрощает программирование других моделей. Программы, установленные на одно устройство, могут быть легко перенесены на все прочие печи через USB-порт. Разумеется, это относится и к последующим настройкам программы.

ЗАЩИТА | БЕЗОПАСНАЯ ДВЕРНАЯ РУЧКА



Если при открывании дверцы после выпечки наружу выходит горячий пар, это не только очень горячо, но и опасно. Благодаря специальной системе запирания дверь на первом этапе открывается лишь на небольшое расстояние, через которую может выйти первый горячий воздух. При повороте вправо дверца полностью открывается, что позволяет вынуть свежую выпечку.

ИЗЛУЧЕНИЕ | СВЕТОДИОДНОЕ ОСВЕЩЕНИЕ



Светодиодная подсветка освещает пекарную камеру — и делает это равномерно. Световая рейка, прикрепленная к двери, равномерно освещает все внутреннее пространство. Еще один плюс: светодиодная технология особенно экономична. Поскольку освещение работает в течение всего процесса выпечки, экономия, конечно, заметна по эксплуатационным расходам.

ИЗОЛЯЦИЯ | ДВОЙНОЕ ОСТЕКЛЕНИЕ ДВЕРЦЫ



Изоляция в обоих направлениях. С одной стороны, двойное остекление дверцы не допускает нагрева внешнего стекла, что исключает риск его прогорания. В то же время тепло не может отводиться наружу и, следовательно, теряться. Из-за циркуляции воздуха и увлажнению между двумя стеклами естественным образом образуются загрязнения. Внутреннее стекло легко открывается на петлях.

СЪЕМНОЕ ИСПОЛНЕНИЕ | ОПОРНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



Разумеется, опорные направляющие будут сверкать чистотой благодаря встроенной системе очистки наших конвекционных печей. Но не только в случае стойких загрязнений, с которыми уже не хочется мириться. Опорные направляющие снимаются одним движением. Например, чтобы добраться до задней стенки, которая, кстати, тоже очень легко снимается (на всякий случай).



Экономическая эффективность и компетентность

Конвекционные печи MC

Благодаря своим функциям и оснащению конвекционные печи MC служат основой для всех моделей нашего ассортимента конвекционных печей, поскольку в них есть все, что необходимо хорошей конвекционной печи.

На предыдущих страницах уже был представлен обзор:

возможности печей модельного ряда в части облегчения повседневной работы, повышения безопасности и, прежде всего, достижения наилучших и постоянных результатов выпечки — даже при высокой степени заполнения пекарной камеры. Не в последнюю очередь это связано с производительностью и системой вентиляции.

Вкусная выпечка не обязательно должна быть приготовлена из свежих заготовок. По организационным причинам иногда не остается ничего иного, как прибегнуть к замороженным продуктам. При правильном выборе продукта и печи продукт часто получается не менее вкусным. Конвекционные печи MC также подходят для выпечки и восстановления замороженных продуктов.



ОБЗОР ХАРАКТЕРИСТИК

- Версии с 5, 8 и 10 стеллажами
- Большое расстояние между стеллажами: 85 мм или 90 мм
- Прямой впрыск пара для блеска и объема
- Быстрое изменение направления вращения вентилятора
- Остановка вентилятора по завершении процесса увлажнения
- Встроенная система очистки
- Удобное управление с помощью сенсорной панели управления
- Практичный USB-порт для удобного переноса программ
- Двойное остекление дверцы
- Безопасная ручка дверцы
- Съёмные опорные направляющие
- Светодиодное освещение в процессе выпечки



Конвекционные печи MC

Наилучшие условия

благодаря совершенной

системе вентиляции



✓ **Равномерное пропекание даже при полностью заполненной пекарной камере**

Конвекционная печь MC6040-5

- Формат стеллажей: 600 x 400 мм
- Количество стеллажей: 5
- Расстояние между стеллажами: 90 мм
- Мощность нагрева: 11 кВт
- Парогенераторы: прямой впрыск
- Важное указание: для работы с одним блоком требуется монтажный комплект LBO10 (для установки комбинированного блока необходимо выбрать соответствующий монтажный комплект)
- Параметры подключения: 11,9 кВт | 400 В | 50/60 Гц
- Подключение устройств: 3 NAC
- Размеры: Ш 980 x Г 840 x В 750 мм
- Масса: 126 кг

GTIN 4015613795119

117900

- ▶ При давлении воды 3,5 бар и выше требуется редуктор
- ▶ Подключение умягчителя воды обязательно

- ▶ Материал пекарной камеры: нержавеющая высококачественная сталь
- ▶ Вид нагрева: конвекция
- ▶ Сенсорное управление | ЖК-дисплей, 7 дюймов
- ▶ Управление: ручное + запрограммированное
- ▶ Программы: 15 предустановленных 84 программируемых + программа с ручной регулировкой
- ▶ 6 фаз выпечки
- ▶ 6 параметров каждой фазы выпечки: Разогрев Частота вращения вентилятора Время выпекания Температура выпекания Интенсивность увлажнения Положение модуля вытяжки пара
- ▶ Ручное продление времени выпекания
- ▶ Прямой впрыск пара
- ▶ Диапазон температур до 250 °C
- ▶ Частота вращения вентилятора: 10 ступеней
- ▶ Остановка вентилятора по завершении процесса увлажнения
- ▶ Работа двигателя в реверсивном режиме
- ▶ Автоматический разогрев и охлаждение
- ▶ Автоматическое включение по таймеру
- ▶ Автоматическая система очистки
- ▶ Подключение к водопроводу R 3/4"
- ▶ Светодиодное освещение
- ▶ USB-порт



Конвекционная печь MC6040-8

- Формат стеллажей: 600 x 400 мм
- Количество стеллажей: 8
- Расстояние между стеллажами: 90 мм
- Мощность нагрева: 15 кВт
- Парогенераторы: прямой впрыск
- Важное указание: для работы с одним блоком требуется монтажный комплект LBO10 (для установки комбинированного блока необходимо выбрать соответствующий монтажный комплект)
- Параметры подключения: 15,9 кВт | 400 В | 50/60 Гц
- Подключение устройств: 3 NAC
- Размеры: Ш 980 x Г 840 x В 1025 мм
- Масса: 152 кг
- GTIN 4015613769936

117901



Конвекционная печь MC6040-10

- Формат стеллажей: 600 x 400 мм
- Количество стеллажей: 10
- Расстояние между стеллажами: 85 мм
- Мощность нагрева: 2 x 9,55 кВт
- Парогенераторы: прямой впрыск
- Важное указание: для работы с одним блоком требуется монтажный комплект LBO10 (для установки комбинированного блока необходимо выбрать соответствующий монтажный комплект)
- Параметры подключения: 20,5 кВт | 400 В | 50/60 Гц
- Подключение устройств: 3 NAC
- Размеры: Ш 980 x Г 840 x В 1150 мм
- Масса: 187 кг
- GTIN 4015613795126

117902

Конвекционные печи

Конвекционные печи НС

Конвекционные печи НС построены на базе моделей серии МС. К базе добавлено несколько дополнительных функций, облегчающих повседневную работу и улучшающих качество выпечки.

Мы полностью уверены в сенсорном дисплее наших печей для магазинов: простой и интуитивно понятный интерфейс именно таков, каким он должен быть. Но разве нельзя сделать еще немного проще? Безусловно. Для этого предусмотрена многофункциональная ручка. Выбор программ стал еще проще, а абсолютная новинка — цветной светодиодный дисплей вокруг ручки управления — позволяет считывать информацию о состоянии устройства на расстоянии.

Прямой впрыск пара, безусловно, убедителен, но даже в этом модели серии НС превосходят базовый уровень. Паровой блок — лучший вариант подачи влаги в пекарную камеру. В отношении результата выпечки это означает особенно красивое и интенсивное подрумянивание, а также больший объем изделия.

Мы задались вопросом, как сделать корочку булочек и других изделий еще более хрустящей, и, конечно, нашли решение. Блок AirFresh! Что это такое? В конце процесса выпечки во внутреннее пространство поступает свежий холодный воздух — горячий воздух должен уходить вместе с влагой.

Помимо оптимизации качества корочки, блок AirFresh обладает и другими преимуществами. Охлаждение в конце процесса выпечки позволяет быстро перейти к другой выпечке с другими программами и температурами, а также быстрее запустить программу очистки. Еще один аспект: при открывании дверцы выброс пара значительно ниже.





Всё воздушное

Конвекционные печи НС

отличаются наличием

парового блока и блока AirFresh



Конвекционная печь НС6040-5

- Формат стеллажей: 600 x 400 мм
 - Количество стеллажей: 5
 - Расстояние между стеллажами: 90 мм
 - Мощность парового блока: 3 кВт
 - Мощность нагрева: 11 кВт
 - Парогенераторы: прямой впрыск | паровой блок
 - Важное указание: для работы с одним блоком требуется монтажный комплект LBO20 (для установки комбинированного блока необходимо выбрать соответствующий монтажный комплект)
 - Параметры подключения: 12,1 кВт | 400 В | 50/60 Гц
 - Подключение устройств: 3 NAC
 - Размеры: Ш 980 x Г 900 x В 730 мм
 - Масса: 158,8 кг
- GTIN 4015613795133

117905



Конвекционная печь НС6040-8

- Формат стеллажей: 600 x 400 мм
 - Количество стеллажей: 8
 - Расстояние между стеллажами: 90 мм
 - Мощность парового блока: 3 кВт
 - Мощность нагрева: 15 кВт
 - Парогенераторы: прямой впрыск | паровой блок
 - Важное указание: для работы с одним блоком требуется монтажный комплект LBO20 (для установки комбинированного блока необходимо выбрать соответствующий монтажный комплект)
 - Параметры подключения: 19,1 кВт | 400 В | 50/60 Гц
 - Подключение устройств: 3 NAC
 - Размеры: Ш 980 x Г 900 x В 1000 мм
 - Масса: 187,5 кг
- GTIN 4015613770055

117906

- ▶ Материал пекарной камеры: нержавеющая высококачественная сталь
- ▶ Вид нагрева: конвекция
- ▶ Сенсорное управление | ЖК-дисплей, 7 дюймов
- ▶ Быстрый выбор с помощью мультиселективной ручки
- ▶ Управление: ручное + запрограммированное
- ▶ Программы: 15 предустановленных 84 программируемых + программа с ручной регулировкой
- ▶ 6 фаз выпечки
- ▶ 6 параметров каждой фазы выпечки: Разогрев Частота вращения вентилятора Время выпекания Температура выпекания Интенсивность увлажнения Положение модуля вытяжки пара
- ▶ Ручное продление времени выпекания
- ▶ В качестве опции возможен прямой впрыск пара или паровой блок
- ▶ Диапазон температур до 250 °C
- ▶ Программируемая двойная система увлажнения
- ▶ Блок AirFresh
- ▶ Частота вращения вентилятора: 10 ступеней
- ▶ Остановка вентилятора по завершении процесса увлажнения
- ▶ Работа двигателя в реверсивном режиме
- ▶ Автоматический разогрев и охлаждение
- ▶ Автоматическое включение по таймеру
- ▶ Автоматическая система очистки
- ▶ Подключение к водопроводу R 3/4"
- ▶ Светодиодное освещение
- ▶ USB-порт



✓ **Равномерное пропекание даже при полностью заполненной пекарной камере**



Конвекционная печь НС6040-10

- Формат стеллажей: 600 x 400 мм
- Количество стеллажей: 10
- Расстояние между стеллажами: 85 мм
- Мощность парового блока: 3 кВт
- Мощность нагрева: 2 x 9,55 кВт
- Парогенераторы: прямой впрыск | паровой блок
- Важное указание: для работы с одним блоком требуется монтажный комплект LBO20 (для установки комбинированного блока необходимо выбрать соответствующий монтажный комплект)
- Параметры подключения: 20,3 кВт | 400 В | 50/60 Гц
- Подключение устройств: 3 NAC
- Размеры: Ш 980 x Г 900 x В 1130 мм
- Масса: 210 кг
- GTIN 4015613795140

- ▶ При давлении воды 3,5 бар и выше требуется редуктор
- ▶ Подключение умягчителя воды обязательно

117907