

Bartscher

Pekařské pece

A VŠECHNO KOLEM NICH



Vše, co potřebujete pro voňavé a křupavé pečivo



**patrové pece a konvektomaty
kynárny
podstavce a instalační sady
kondenzační digestoř**

Ize vzájemně kombinovat dle Vašich požadavků

Porovnání jednotlivých trub

CL

MC

HC



	CL	MC	HC
Modularita modelu mezi sebou	X	X	X
Dotykové ovládání s TGT displejem	X	X	X
Multifunkční knoflík	-	-	X
Externím parní box	X	-	X
Klastické vstřikování páry	-	X	X
Ventilační systém	-	X	X
AirFresh box	-	-	X
Automatický čisticí program	-	X	X



PATROVÉ PECE

1, 2 nebo 3 komorové

Materiál pečicí komory: nerezová ocel / šamotová deska

- ▶ **Typ ohřevu: horní/spodní**
- ▶ Ovládání dotykem | LCD displej, 7 palců
- ▶ Obsluha: manuální + předprogramovaná
- ▶ 99 programů | 6 fází pečení
- ▶ 5 parametrů na fázi pečení: předehřátí / doba pečení / horní a spodní ohřev / intenzita zvlhčování / poloha pro odsávání par
- ▶ Manuální prodloužení doby pečení
- ▶ Horní a spodní ohřev lze ovládat samostatně
- ▶ **Externí parní box**
- ▶ Ručně nebo automatické zvlhčování
- ▶ Teplotní rozsah: do 300 °C
- ▶ Automatické předehřívání: datum/čas
- ▶ Připojení vody: R 3/4"
- ▶ LED osvětlení interiéru
- ▶ Připojení USB



KONVEKTOMATY



dokonalý ventilační systém

Materiál pečicí komory: nerezová ocel

- ▶ **Typ vytápění: horkovzdušné**
- ▶ Ovládání dotykem | LCD displej, 7 palců
- ▶ Obsluha: manuální + předprogramovaná
- ▶ 99 programů | 6 fází pečení
- ▶ 6 parametrů na fázi pečení: předehřátí / doba pečení / rychlost ventilátoru / intenzita zvlhčování / poloha pro odsávání par / teplota pečení
- ▶ Manuální prodloužení doby pečení
- ▶ Teplotní rozsah: do 250 °C
- ▶ **Přímé vstřikování par**
- ▶ Rychlost ventilátoru: 10 úrovní
- ▶ Zastavení ventilátoru po procesu vaření v páře
- ▶ Reverzní chod motoru
- ▶ Automatické předehřívání a chlazení
- ▶ Automatické zapnutí pomocí časovače
- ▶ Automatický čistící systém
- ▶ Připojení vody: R 3/4"
- ▶ LED osvětlení interiéru
- ▶ Připojení USB



KONVEKTOMATY



dva různé parní systémy

Materiál pečicí komory: nerezová ocel

- ▶ **Typ vytápění: horkovzdušné**
- ▶ Ovládání dotykem | LCD displej, 7 palců
- ▶ Obsluha: manuální + předprogramovaná
- ▶ **Rychlý výběr pomocí multifunkčního knoflíku**
- ▶ 99 programů | 6 fází pečení
- ▶ 6 parametrů na fázi pečení: předehřátí / doba pečení / rychlost ventilátoru / intenzita zvlhčování / poloha pro odsávání par / teplota pečení
- ▶ Manuální prodloužení doby pečení
- ▶ Teplotní rozsah: do 250 °C
- ▶ **Volitelné přímé vstřikování par nebo externí parní box**
- ▶ Rychlost ventilátoru: 10 úrovní
- ▶ Zastavení ventilátoru po procesu vaření v páře
- ▶ Reverzní chod motoru
- ▶ Automatické předehřívání a chlazení
- ▶ Automatické zapnutí pomocí časovače
- ▶ Automatický čisticí systém
- ▶ Připojení vody: R 3/4"
- ▶ LED osvětlení interiéru
- ▶ Připojení USB





KYNÁRNY

pro optimální klima

Materiál: nerezová ocel

- ▶ Digitální ovládání
 - ▶ Provoz: ruční + volitelný nepřetržitý provoz
 - ▶ Elektronická regulace teploty, času a páry
 - ▶ Teplotní rozsah: do 50 °C
 - ▶ Automatická regulace vlhkosti až do 99%
 - ▶ Externí vyvíječ páry
 - ▶ Inovativní technologie cirkulace vzduchu
 - ▶ Připojení vody: R 3/4"
 - ▶ LED osvětlení interiéru
 - ▶ 2 + 2 kolečka s brzdou
-
- ▶ Formát vsuvu: 600 x 400 mm
 - ▶ 10 nebo 16 vsuvů, rozteč 70 mm
 - ▶ Vlhkost vzduchu: 10 - 95 %
 - ▶ 2 velikosti: Š 980 x H 850 x V 630 nebo 830 mm



PŘÍSLUŠENSTVÍ



pro kombinaci zařízení

PODSTAVCE

- ▶ Vysoce kvalitní rám k patrovým pecím
- ▶ Pojme až 5 plechů formátu 600 x 400 mm
- ▶ 2 + 2 kolečka s brzdou

KONDEZAČNÍ ODSAVAČ PAR

- ▶ zapínání a vypínání automaticky v nabídce trouby

NOSNÉ LIŠTY

- ▶ pro zvýšení kapacity pečicí komory

INSTALAČNÍ SADY

- ▶ dokonalé spojení konvektomatů MC, stojanů, kynáren a kondenzační digestoře podle potřeb a použití
- ▶ pro optimální cirkulaci vody a páry

