Bartscher

ON POINT

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕКАРНИ

МНОГОЯРУСНЫЕ И КОНВЕКЦИОННЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ, РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ И МНОГОЕ ДРУГОЕ…

Идеальная выпечка благодаря

Ваша задача. Наше решение.

Аромат свежей выпечки моментально вызывает желание полакомиться булочкой, круассаном или пирожным, и часто такое желание возникает абсолютно спонтанно. Наряду с возможностью всегда предлагать свежую выпечку, такие импульсивные покупки, стимулируемые органами чувств, также являются аргументом в пользу установки хлебопекарной печи в мини-пекарне.

Конечно, у профессионалов есть свои требования к хлебопекарному оборудованию для мини-пекарни, которые должны соответствовать ассортименту продукции. Независимо от того, сколько имеется свободного пространства и какой тип печи необходим: мы предлагаем универсальные модели и взаимодействуем с заказчиком, чтобы найти оптимальное решение для конкретной мини-пекарни.

Мы оставляем за собой право на технические изменения.

сочетанию мастерства создателей пекарного оборудования и пекарей

Качество полного цикла: начиная с печи и до готовой выпечки

В центре нашего внимания: качество — причем качество на всех этапах. Ведь важным является не только оборудование. В конечном итоге важен результат, поэтому качество готовой выпечки для нас имеет особое значение.

Широкий ассортимент нашего оборудования для мини-пекарни включает в себя ярусные печи, конвекционные печи, сопутствующие принадлежности, большой спектр дополнительного оборудования для мини-пекарни, а также сервисное обслуживание до, во время и после принятия решения о покупке.

Наша продукция характеризуется легкостью и быстротой управления, что позволяет вам гибко и просто рассчитать подачу свежей выпечки на витрины вашей мини-пекарни.

На следующих страницах вы узнаете о впечатляющем ассортименте Bartscher, позволяющем оборудовать вашу-мини-пекарню «под ключ».

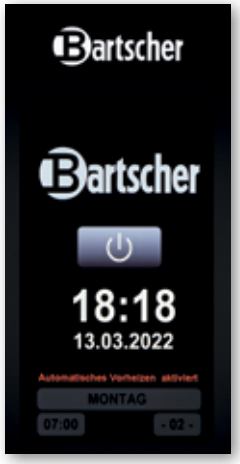
Мы оставляем за собой право на технические изменения.

Почему клиенты выбирают хлебопекарное оборудование Bartscher?

Хорошо продуманное оборудование высокого качества говорит само за себя и оправдывает приобретение: перед выпуском на рынок нового продукта мы подвергаем наше оборудование целевым испытаниям на эксплуатационную надежность в различных пекарнях. Результаты и мнение профессионалов говорят сами за себя: эти устройства отличаются очень удобным управлением с возможностью быстрого изменения и повторного сохранения отдельных параметров заданных программ. Кроме того, USB-разъем позволяет импортировать сохраненные программы. Это экономит много времени и значительно упрощает программирование.

Само собой разумеется, что такие же хорошие результаты должны быть и с точки зрения выпечки. И конечно же, так и есть: все наши печи обладают достаточной мощностью и гарантируют, что выпечка получилась привлекательной, независимо от заполнения печи и выбора модели с прямым впрыском или с парогенератором. Благодаря модульной конструкции отдельных моделей и относительно компактному дизайну, печи могут быть удачно интегрированы в пекарни с ограниченным пространством.

Продуманное планирование — это уже полдела. Бесспорное облегчение: в зависимости от модели, можно заранее запрограммировать предварительный разогрев печи на всю неделю или на следующее утро. Это позволяет запустить процессы выпечки непосредственно с момента начала работы. В итоге достигается значительная экономия времени и средств.



Вперед на всех парах!
Или же залог успеха
в размеренности

Ярусная или конвекционная печь? Вот в чем вопрос. А может быть, комбинация обеих? Принять решение бывает нелегко, потому что, по правде говоря, хлебопекарная печь для мини-пекарни это довольно серьезная инвестиция, а правильный выбор зависит от множества различных факторов:

- Сколько свободного пространства есть в пекарне?
- Какой объем мне нужен для приготовления необходимого количества хлебобулочных изделий?
- Целесообразно ли для меня использовать комбинацию ярусной и конвекционной печи?
- Какой тип теплоснабжения лучше всего подходит для моей продукции? Горячий воздух или статичное тепло?

Нам известно все об этой проблеме, и мы поможем вам принять решение.

Если вас заинтересовали наши печи, мы приглашаем вас в Зальцкоттен, чтобы вы смогли ближе познакомиться с возможностями различных моделей. Наш консультант по вопросам эксплуатации познакомит вас с оборудованием, вместе с вами разработает программы с учетом особенностей продукции, которую вы можете привезти с собой, и продемонстрирует вам возможности нашего ассортимента печей для мини-пекарни.

Воспользуйтесь этой возможностью, чтобы познакомиться с нашей штаб-квартирой в Зальцкоттене, а также интересующими вас продуктами.

Просто свяжитесь с нами!

Мы оставляем за собой право на технические изменения.

Сеть сервисного обслуживания Bartscher для нашего хлебопекарного оборудования для мини-пекарни, потому что ...

... залогом бесперебойной работы является качественный ввод в эксплуатацию.

Мы предлагаем хорошее сервисное обслуживание и после покупки. Для этого мы создали общенациональную сеть сервисных партнеров для нашего хлебопекарного оборудования для мини-пекарни. Обладая передовыми знаниями и практическим опытом, специалисты всегда готовы помочь, начиная с ввода в эксплуатацию, затем на протяжении всего срока службы, даже при возникновении мелких проблем, и заканчивая капитальным ремонтом оборудования. Помимо профессионализма самое главное в сервисном обслуживание это, конечно же, оперативность. Ведь мы понимаем, что при отказе устройства важна каждая минута!

Даже мелочи могут оказать большое влияние на состояние устройства. Регулярная очистка с использованием соответствующих чистящих средств Bartscher, подключение системы умягчения воды и соблюдение интервалов технического обслуживания, предусмотренных для устройства, могут предотвратить необходимость обращения к специалисту по техобслуживанию.

Все о хлебопекарном оборудовании для мини-пекарни

Наши модели из ассортимента печей для мини-пекарни предлагают все необходимое для успешного производства хлебобулочных изделий, от которого сердце пекаря начинает радостно биться: ярусные печи, конвекционные печи, расстоечные шкафы, а также аксессуары, которые обеспечивают большую гибкость модульной совместимости устройств. Все модели печей имеют свои преимущества, а также могут комбинироваться друг с другом — идеально отвечая соответствующим требованиям.

Однако какие особенности отличают каждую модель и о чем они говорят? В таблице ниже представлен краткий обзор. Подробную информацию об этих и других функциональных характеристиках можно найти на следующей странице.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ ДЛЯ МИНИ-ПЕКАРНИ В СРАВНЕНИИ

	Ярусные печи CL	Конвекционные печи MC	Конвекционные печи HC
Модульная совместимость моделей между собой	✓	✓	✓
Сенсорное управление с помощью TFT-дисплея	✓	✓	✓
Многофункциональная рукоятка	–	–	✓
Внешний парогенератор	✓	–	✓
Классический прямой впрыск пара	–	✓	✓
Система вентиляции	–	✓	✓
Блок AirFresh	–	–	✓
Автоматическая программа очистки	– (не требуется)	✓	✓

Мы оставляем за собой право на технические изменения.

Парогенераторы: преимущества по сравнению с классическим прямым впрыском пара

В нашем инновационном паровом шкафу пар производится в генераторе за пределами камеры печи, а затем подается в печь в больших количествах при оптимальной температуре без охлаждения. Высококачественный пар исключает потери тепла в камере и обеспечивает оптимальную влажность уже к началу процесса выпечки. Благодаря горячему пару тесто лучше поднимается, снижается потеря веса, продлевается срок хранения выпечки и облегчается процесс размораживания.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПАРОГЕНЕРАТОРА

- Лучший вариант для генерации пара уже к началу процесса выпечки
- Значительно продлевает свежесть и уменьшает крошение хлебобулочных изделий
- Обеспечивает увеличение объема и интенсивное подрумянивание хлебобулочных изделий

ПАРОГЕНЕРАТОР

✓Ярусные печи CL

✓Конвекционные печи HC

При прямом впрыске пара вода подается на ось вентилятора. Таким образом вода распыляется в пекарную камеру и испаряется. По сравнению с парогенератором этот метод требует затрат энергии для пекарной камеры, так как происходит потеря температуры по сравнению с работой генератора, и эффективность пара снижается.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРЯМОГО ВПРЫСКА ПАРА

- Систему впрыска можно использовать для рецептов, которые необходимо обрабатывать паром в течение всего процесса выпечки, или для регенерации продуктов
- Придает хлебобулочным изделиям красивый блеск в конце процесса выпекания (также в сочетании с парогенератором)
- Особенно подходит для конвекции: оптимальная система для выпечки замороженных хлебобулочных изделий идеального качества

ПРЯМОЙ ВПРЫСК ПАРА

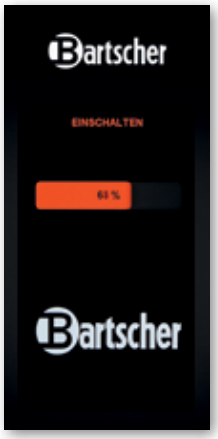
✓Конвекционные печи MC

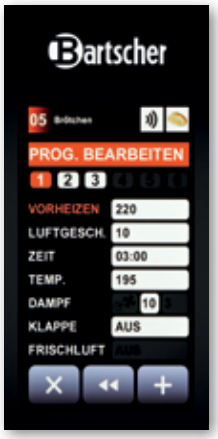
✓Конвекционные печи HC

Мы оставляем за собой право на технические изменения.

Максимально простая навигация по меню с помощью сенсорного дисплея с интуитивно понятным управлением

Наш сенсорный дисплей призван сделать управление печью простым и удобным для пользователя. В то же время сенсорный дисплей предлагает чрезвычайно широкий диапазон настроек. Хороший отклик дисплея и блока управления обеспечивают максимальный комфорт для пользователя. Большой цветной сенсорный экран с диагональю 7 дюймов оснащен интеллектуальным программным обеспечением, которое упрощает управление печью даже для неподготовленного персонала. Параметры программы можно копировать внутри меню. Это позволяет быстро программировать последующие, слегка измененные процессы выпечки. С помощью USB-разъема программы можно легко переносить с устройства на устройство. Кроме того, это удобно: сенсорным дисплеем можно безопасно управлять даже в тонких перчатках.





Серия HC

Многофункциональная рукоятка

Помимо сенсорного дисплея, конвекционными печами высокого класса можно легко и интуитивно управлять с помощью многофункциональной рукоятки. И вы всегда будете в курсе: состояние печей отображается с помощью цветного светодиодного индикатора на поворотной рукоятке, предоставляя информацию даже на расстоянии.

Мы оставляем за собой право на технические изменения.

Настоящая классика – надежные, отвечающие всем требованиям и экономичные ярусные печи Bartscher

Наши ярусные печи серии CL являются классикой в хлебопекарном деле. Но что делает ярусные печи такими особенными? Для начала это, конечно, оптимальное использование пространства духовки, «свободное» выпекание без противней и тихий характер теплового действия. Прямое тепло поступает на выпечку со стороны нижнего нагревания через шамотную плиту и сочетается с излучаемым теплом верхнего нагревания — причем оба способа нагрева регулируются независимо друг от друга. Влага, необходимая для качественного выпекания, в наших ярусных печах подается в пекарную камеру в большом количестве через парогенератор.

Результат: хрустящая, нежная корочка, сочный мякиш и равномерное подрумянивание.

Мы предлагаем четыре модели в двух различных вариантах исполнения поверхности с единой высотой вставки 140 мм. Печи с поверхностью выпечки 600 x 800 мм предлагаются с одной, двумя или тремя пекарными камерами. Каждая камера может управляться и использоваться отдельно, поэтому процесс выпечки можно осуществлять с высокой точностью и гибкостью. Само собой разумеется, что при наличии нескольких ярусов каждую камеру можно заполнить разными хлебобулочными изделиями. Целенаправленное использование устройств также обеспечивает оптимальное расходование энергии, и если одна пекарная камера выходит из строя, работа может быть продолжена в других пекарных камерах.

ЯРУСНЫЕ ПЕЧИ | КРАТКИЙ ОБЗОР ВАЖНЕЙШИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОДУКТА

ВПЕЧАТЛЯЮЩЕ | ШАМОТНЫЙ КАМЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Одно нам сразу было понятно: здесь должен быть шамотный камень для выпечки. Выпекание непосредственно на шамотном камне делает нижнюю корочку выпечки особенно хрустящей. Высокое качество камня обеспечивает превосходную термостойкость и, прежде всего, удерживание тепла. Важный аспект для экономии электроэнергии при использовании ярусной печи

НЕЗАВИСИМО | ТЕПЛОВОЕ ВОЗДЕЙСТВИЕ

Прямая теплоотдача снизу и тепловое излучение сверху. Для достижения оптимальных результатов выпекания необходимо, чтобы верхнее и нижнее нагревание регулировались независимо друг от друга. Разумеется, это можно осуществить индивидуально с помощью программ, предназначенных для конкретного вида выпечки.

Ярусные печи CL
На выбор с 1, 2
или 3 пекарными камерами

Ярусная печь CL6040-1

- Количество пекарных камер: 1
- Вместимость: 1 x 600 x 400 мм
- Размеры пекарной камеры: Ш 680 x Г 420 x В 200 мм
- Мощность парогенератора: 1,5 кВт
- Мощность нагревания: 2,4 кВт
- Важная информация: Для одиночного режима работы устройства требуется монтажный комплект LBO100 (для установки комбинированного блока необходимо выбрать соответствующий монтажный комплект)
- Значение подключения: 4,8 кВт | 400 В | 50/60 Гц
- Подключение приборов: 3 NAC
- Размеры: Ш 980 x Г 900 x В 400 мм
- Вес: 98 кг

GTIN 4015613769981

117910

Ярусная печь CL6080-1

- Количество пекарных камер: 1
- Вместимость: 1 x 600 x 800 мм | 2 x 600 x 400 мм
- Размеры пекарной камеры: Ш 680 x Г 840 x В 200 мм
- Мощность парогенератора: 1,5 кВт
- Мощность нагревания: 4,8 кВт
- Важная информация: Для одиночного режима работы устройства требуется монтажный комплект LBO100 (для установки комбинированного блока необходимо выбрать соответствующий монтажный комплект)
- Значение подключения: 6,5 кВт | 400 В | 50/60 Гц
- Подключение приборов: 3 NAC
- Размеры: Ш 980 x Г 1 330 x В 400 мм
- Вес: 131 кг

GTIN 4015613795157

117911

Дополнительная информация о продукте доступна по ссылке **www.bartscher.com**

Мы оставляем за собой право на технические изменения.

- Материал пекарной камеры: нержавеющая сталь, шамотный камень для выпечки
- Вид нагревания: верхнее/нижнее нагревание
- Верхнее и нижнее нагревание регулируются по отдельности
- Сенсорная панель управления | ЖК-дисплей, 7 дюймов
- Управление: ручное + предварительно запрограммированное
- Программы:
  15 предустановленных
  84 программируемых + программы с ручной настройкой
- 6 фаз выпекания
- 5 параметров для каждой фазы выпечки:
  Предварительный нагрев
  Время выпекания
  Верхнее и нижнее нагревание
  Интенсивность подачи пара
  Положение отвода пара
- Ручное продление времени выпечки
- Высота вставки: 140 мм
- Внешний парогенератор
- Ручное или автоматическое увлажнение
- Температурный диапазон до 300 °C
- Автоматический предварительный нагрев: дата/время
- Автоматическое включение по таймеру
- Подключение воды R 3/4"
- Светодиодное освещение
- Подключение USB

- Для давления воды 35 мбар и выше требуется редуктор давления
- Требуется предварительное подключение умягчителя воды

Ярусная печь CL6080-2

- Количество пекарных камер: 2
- Вместимость: 2 x 600 x 800 мм | 4 x 600 x 400 мм
- Размеры пекарной камеры: Ш 680 x Г 840 x В 200 мм
- Мощность парогенератора: 3 кВт
- Мощность нагревания: 9,6 кВт
- Важная информация: для одиночного режима работы устройства требуется монтажный комплект LBO80 (для установки комбинированного блока необходимо выбрать соответствующий монтажный комплект)
- Значение подключения: 13,8 кВт | 400 В | 50/60 Гц
- Подключение приборов: 3 NAC
- Размеры: Ш 980 x Г 1 330 x В 700 мм
- Вес: 233 кг

GTIN 4015613770017

117912

Ярусная печь CL6080-3

- Количество пекарных камер: 3
- Вместимость: 3 x 600 x 800 мм | 6 x 600 x 400 мм
- Размеры пекарной камеры: Ш 680 x Г 840 x В 200 мм
- Мощность парогенератора: 4,5 кВт
- Мощность нагревания: 14,4 кВт
- Важная информация: для одиночного режима работы устройства требуется монтажный комплект LBO70 (для установки комбинированного блока необходимо выбрать соответствующий монтажный комплект)
- Значение подключения: 20,6 кВт | 400 В | 50/60 Гц
- Подключение приборов: 3 NAC
- Размеры: Ш 980 x Г 1 330 x В 995 мм
- Вес: 329 кг

GTIN 4015613795164

117913

Мы оставляем за собой право на технические изменения.

Дополнительная информация о продукте доступна по ссылке **www.bartscher.com**

Большие преимущества при большой вместимости

Конвекционные печи Bartscher

Конструкция с увеличенным количеством вставок обеспечивает гораздо большую вместимость по сравнению с ярусными печами. Увеличенная производительность выпекания имеет два преимущества, которые напрямую связаны между собой: производится больше изделий за один процесс выпекания и, как следствие, происходит экономия электроэнергии.

Наш ассортимент конвекционных печей разделен на два класса MC и HC, каждый из которых предлагается с 5, 8 или 10 вставками, и разумеется в формате 60x40. И что важно для профессиональной эксплуатации: во избежание припекания друг к другу расстояние между стойками должно быть как можно больше — в наших печах оно составляет 85 мм и 90 мм соответственно.

Особенностью конвекционных печей является функция прямой подачи пара, встроенная в обе серии моделей. Подаваемая свежая вода распределяется в горячей пекарной камере через лопастное колесо вентилятора, испаряется и тем самым обеспечивает равномерное парообразование. Результат: красивый, ровный блеск хлебобулочных изделий.

Для тех, кто не может определиться с выбором, предусмотрена возможность комбинирования устройств: возможны варианты комбинирования одной конвекционной печи с другой конвекционной печью, а также комбинирования конвекционной печи с ярусной печью.

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ | КРАТКИЙ ОБЗОР САМЫХ ВАЖНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ИЗДЕЛИЙ

ДОСТУП ВОЗДУХА | ВЕНТИЛЯЦИОННАЯ СИСТЕМА

Воздух в наших конвекционных печах циркулирует благодаря одному или двум вентиляторам, в зависимости от модели. Точная 10-ступенчатая регулировка позволяет гибко адаптировать распределение воздуха для различных видов хлебобулочных изделий. Магнитный двигатель обеспечивает вращение/остановку вентиляторов за 2 секунды. За счет этого создается оптимальный круговой поток воздуха и предотвращается выдувание горячего воздуха в случае открытия двери.

ИДЕАЛЬНАЯ ЧИСТОТА | СИСТЕМА ОЧИСТКИ

Сверкающая чистотой печь без использования щетки и тряпки? Благодаря встроенной системе очистки наших конвекционных печей поддержание идеальной чистоты не составляет труда. Всего за 40 минут автоматическая система очищает пекарную камеру, дверцу и направляющие. В зависимости от размера печи для этого требуется от 20 до 30 литров воды, а вы в это время можете заняться другими делами, которые не сделаются без вашего участия.

Мы оставляем за собой право на технические изменения.

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ | КРАТКИЙ ОБЗОР САМЫХ ВАЖНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ИЗДЕЛИЙ

ПОДДЕРЖКА | ПОДКЛЮЧЕНИЕ USB

USB-подключение позволяет не только создавать резервные копии программ и настроек, хранящихся в памяти печи. Оно также значительно облегчает программирование других моделей. Если программы находятся на одном устройстве, их можно легко перенести на все остальные печи с помощью USB. Разумеется, это относится и к настройкам программы, которые затем выполняются.

БЕЗОПАСНОСТЬ | ЗАЩИТНАЯ ДВЕРНАЯ РУЧКА

Если при открывании дверцы после выпечки выходит горячий пар, это не только очень горячо, но и опасно. Благодаря специальной системе запирания сначала дверь открывается лишь немного, создавая узкую щель, через которую может выйти первый горячий воздух. При повороте вправо дверца полностью открывается, позволяя извлечь свежую выпечку.

СИЯНИЕ ОГНЕЙ | СВЕТОДИОДНОЕ ОСВЕЩЕНИЕ

Светодиодное освещение проливает свет в темноту пекарной камеры — причем делает это равномерно. Поскольку световая полоса прикреплена к двери, все внутреннее пространство освещается равномерно. Еще один плюс: светодиодная технология отличается особой экономичностью. Поскольку освещение работает в течение всего процесса выпечки, разумеется, экономия будет ощутимой с точки зрения эксплуатационных расходов.

ИЗОЛЯЦИЯ | ДВОЙНОЕ ОСТЕКЛЕНИЕ ДВЕРЦЫ

Изоляция в обоих направлениях. Двухслойное остекление обеспечивает, с одной стороны, прохладное внешнее стекло, что исключает риск ожога при касании стекла дверцы. В то же время, тепло не может уходить наружу. Благодаря циркуляции воздуха и увлажнению между обоими стеклами естественным образом образуются осадок, поэтому изнутри стекло оснащено шарнирами, которые позволяют легко открыть внутреннее стекло.

СЪЕМНЫЕ КОМПОНЕНТЫ | НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Разумеется, направляющие всегда остаются чистыми благодаря встроенной системе очистки наших конвекционных печей. Но не только в случае стойкого пригорания, когда невозможно обойтись без процедуры удаления вручную. Направляющие можно снять одним движением руки. Например, чтобы добраться до задней стенки, которую, кстати, тоже очень легко снять — просто на всякий случай.

Мы оставляем за собой право на технические изменения.

Экономическая эффективность в сочетании с профессионализмом

Конвекционные печи MC

Конвекционные печи MC с их функциями и оснащением являются основой для всех моделей в нашем ассортименте конвекционных печей, потому что они обладают всем необходимым для хорошей конвекционной печи.

На предыдущих страницах уже был представлен краткий обзор того, что может предложить серия моделей для облегчения повседневной работы, повышения безопасности и, прежде всего, для достижения наилучших, равномерных результатов выпечки, даже при сильно загруженной пекарной камере. Не в последнюю очередь это обусловлено производительностью и системой вентиляции.

Вкусные хлебобулочные изделия не всегда должны готовиться из свежих заготовок. По организационным причинам порой не остается ничего другого, как прибегнуть к замороженным продуктам. При правильном выборе продукта и правильной печи вкус таких изделий зачастую ничуть не хуже. Конвекционные печи MC также подходят для выпечки и регенерации замороженных продуктов.

ОБЗОР ХАРАКТЕРИСТИК

- Версии с 5, 8 и 10 вставками
- Увеличенное расстояние между вставками: 85 или 90 мм
- Прямой впрыск пара для придания блеска и объема
- Быстрая смена направления вращения вентилятора
- Остановка вентилятора после процесса увлажнения
- Встроенная система очистки
- Удобное управление с помощью сенсорной панели
- Удобное подключение USB для легкого переноса программ
- Двойное остекление дверцы
- Защитная дверная ручка
- Съемные направляющие
- Светодиодное освещение во время процесса выпечки

Мы оставляем за собой право на технические изменения.

Конвекционные печи MC

Лучшие условия

благодаря превосходной системе вентиляции

Конвекционная печь MC6040-5

- Формат вставок: 600 x 400 мм
- Количество вставок: 5
- Расстояние между вставками: 90 мм
- Мощность нагревания: 11 кВт
- Генераторы пара: прямой впрыск
- Важная информация: для одиночного режима работы устройства требуется монтажный комплект LBO10 (для установки комбинированного блока необходимо выбрать соответствующий монтажный комплект)
- Значение подключения: 11,9 кВт | 400 В | 50/60 Гц
- Подключение приборов: 3 NAC
- Размеры: Ш 980 x Г 840 x В 750 мм
- Вес: 126 кг

GTIN 4015613795119

117900

✓Равномерные результаты даже при полностью заполненной пекарной камере

- Для давления воды 35 мбар и выше требуется редуктор давления
- Требуется предварительное подключение умягчителя воды

Дополнительная информация о продукте доступна по ссылке **www.bartscher.com**

Мы оставляем за собой право на технические изменения.

- Материал пекарной камеры: нержавеющая сталь
- Вид нагревания: горячий воздух
- Сенсорная панель управления | ЖК-дисплей, 7 дюймов
- Управление: ручное + предварительно запрограммированное
- Программы: 15 предустановленных 84 программируемых + программы с ручной настройкой
- 6 фаз выпекания
- 6 параметров для каждой фазы выпечки:
  - Предварительный нагрев
  - Скорость вентилятора
  - Время выпекания
  - Температура выпекания
  - Интенсивность подачи пара
  - Положение отвода пара
- Ручное продление времени выпечки
- Прямой впрыск пара
- Температурный диапазон до 250 °C
- Скорость вентилятора: 10 ступеней
- Остановка вентилятора после процесса увлажнения
- Реверсивный ход двигателя
- Автоматический предварительный нагрев и охлаждение
- Автоматическое включение по таймеру
- Автоматическая система очистки
- Подключение воды R 3/4"
- Светодиодное освещение
- Подключение USB

Конвекционная печь MC6040-8

- Формат вставок: 600 x 400 мм
- Количество вставок: 8
- Расстояние между вставками: 90 мм
- Мощность нагревания: 15 кВт
- Генераторы пара: прямой впрыск
- Важная информация: для одиночного режима работы устройства требуется монтажный комплект LBO10 (для установки комбинированного блока необходимо выбрать соответствующий монтажный комплект)
- Значение подключения: 15,9 кВт | 400 В | 50/60 Гц
- Подключение приборов: 3 NAC
- Размеры: Ш 980 x Г 840 x В 1 025 мм
- Вес: 152 кг

GTIN 4015613769936

117901

Конвекционная печь MC6040-10

- Формат вставок: 600 x 400 мм
- Количество вставок: 10
- Расстояние между вставками: 85 мм
- Мощность нагревания: 2 x 9,55 кВт
- Генераторы пара: прямой впрыск
- Важная информация: для одиночного режима работы устройства требуется монтажный комплект LBO10 (для установки комбинированного блока необходимо выбрать соответствующий монтажный комплект)
- Значение подключения: 20,5 кВт | 400 В | 50/60 Гц
- Подключение приборов: 3 NAC
- Размеры: Ш 980 x Г 840 x В 1 150 мм
- Вес: 187 кг

GTIN 4015613795126

117902

Мы оставляем за собой право на технические изменения.

Дополнительная информация о продукте доступна по ссылке **www.bartscher.com**

Конвекционные печи в идеальном исполнении

Конвекционные печи HC

Основой для конвекционных печей серии HC являются модели серии MC. Но они дополнены несколькими функциями, которые облегчают повседневную работу и расставляют все точки над i в вопросах качества выпечки

Мы полностью уверены в сенсорном дисплее наших хлебопекарных печей для мини-пекарни: он простой и интуитивно понятный, то есть такой, каким и должен быть. Но разве нельзя сделать работу еще немного проще? Можно — с помощью многофункциональной рукоятки. Выбор программ стал еще проще, и еще один безусловный плюс: цветной светодиодная индикация вокруг ручки управления предоставляет информацию о состоянии прибора на расстоянии.

Технология прямого впрыска пара, безусловно, впечатляет, но даже в этом случае модели серии HC оказываются на голову выше. Парогенератор — лучший вариант для подачи влаги в пекарную камеру. Для результата выпечки это означает особенно красивое, интенсивное подрумянивание и увеличение объема продукта.

Мы задались вопросом, как можно сделать корочку булочек и других изделий еще более хрустящей, и, конечно же, нашли решение. Блок AirFresh! Но что это означает? В конце процесса выпекания во внутреннее пространство подается свежий прохладный воздух, а горячий воздух уходит вместе с влагой.

Помимо оптимизации качества корочки, блок AirFresh обладает и другими преимуществами. Охлаждение в конце процесса выпекания позволяет быстро перейти к другим видам хлебобулочных изделий с другими программами и температурами, а также быстрее запустить программу очистки. Другой аспект: при открывании дверцы выброс пара значительно снижается.

Больше воздуха
Конвекционные печи HC
впечатляют
функциями парогенератора и блока AirFresh

Конвекционная печь HC6040-5

- Формат вставок: 600 x 400 мм
- Количество вставок: 5
- Расстояние между вставками: 90 мм
- Мощность парогенератора: 3 кВт
- Мощность нагревания: 11 кВт
- Генераторы пара: прямой впрыск | парогенератор
- Важная информация: для одиночного режима работы устройства требуется монтажный комплект LBO20 (для установки комбинированного блока необходимо выбрать соответствующий монтажный комплект)
- Значение подключения: 12,1 кВт | 400 В | 50/60 Гц
- Подключение приборов: 3 NAC
- Размеры: Ш 980 x Г 900 x В 730 мм
- Вес: 158,8 кг

GTIN 4015613795133

117905

Конвекционная печь HC6040-8

- Формат вставок: 600 x 400 мм
- Количество вставок: 8
- Расстояние между вставками: 90 мм
- Мощность парогенератора: 3 кВт
- Мощность нагревания: 15 кВт
- Генераторы пара: прямой впрыск | парогенератор
- Важная информация: для одиночного режима работы устройства требуется монтажный комплект LBO20 (для установки комбинированного блока необходимо выбрать соответствующий монтажный комплект)
- Значение подключения: 19,1 кВт | 400 В | 50/60 Гц
- Подключение приборов: 3 NAC
- Размеры: Ш 980 x Г 900 x В 1 000 мм
- Вес: 187,5 кг

GTIN 4015613770055

117906

Дополнительная информация о продукте доступна по ссылке **www.bartscher.com**

Мы оставляем за собой право на технические изменения.

- Материал пекарной камеры: нержавеющая сталь
- Вид нагревания: горячий воздух
- Сенсорная панель управления | ЖК-дисплей, 7 дюймов
- Быстрый выбор с помощью мультиселективной ручки
- Управление: ручное + предварительно запрограммированное
- Программы: 15 предустановленных 84 программируемых + программы с ручной настройкой
- 6 фаз выпекания
- 6 параметров для каждой фазы выпечки:
  - Предварительный нагрев
  - Скорость вентилятора
  - Время выпекания
  - Температура выпекания
  - Интенсивность подачи пара
  - Положение отвода пара
- Ручное продление времени выпечки
- На выбор можно использовать прямой впрыск пара или парогенератор
- Температурный диапазон до 250 °C
- Программируемая система двойного увлажнения
- Блок AirFresh
- Скорость вентилятора: 10 ступеней
- Остановка вентилятора после процесса увлажнения
- Реверсивный ход двигателя
- Автоматический предварительный нагрев и охлаждение
- Автоматическое включение по таймеру
- Автоматическая система очистки
- Подключение воды R 3/4"
- Светодиодное освещение
- Подключение USB

✓ Равномерные результаты даже при полностью заполненной пекарной камере

Конвекционная печь HC6040-10

- Формат вставок: 600 x 400 мм
- Количество вставок: 10
- Расстояние между вставками: 85 мм
- Мощность парогенератора: 3 кВт
- Мощность нагревания: 2 x 9,55 кВт
- Генераторы пара: прямой впрыск | парогенератор
- Важная информация: для одиночного режима работы устройства требуется монтажный комплект LBO20 (для установки комбинированного блока необходимо выбрать соответствующий монтажный комплект)
- Значение подключения: 20,3 кВт | 400 В | 50/60 Гц
- Подключение приборов: 3 NAC
- Размеры: Ш 980 x Г 900 x В 1 130 мм
- Вес: 210 кг

GTIN 4015613795140

117907

- Для давления воды 35 мбар и выше требуется редуктор давления
- Требуется предварительное подключение умягчителя воды

▶ Для давления воды 35 мбар и выше требуется редуктор давления

Расстоечные шкафы PR обеспечивают оптимальные климатические условия

Идеальный климат для теста создается, в частности, благодаря инновационной технологии циркуляции воздуха и подаче воздуха извне.

- ▶ Материал: нержавеющая сталь
- ▶ Цифровое управление
- ▶ Управление: ручное + на выбор непрерывный режим работы
- ▶ Электронная регулировка температуры, времени и увлажнения
- ▶ Температурный диапазон до 50 °C
- ▶ Регулирование температуры шагом 0,1 °C
- ▶ Внешний парогенератор
- ▶ Влажность воздуха: от 10 % до 95 %
- ▶ Автоматический контроль влажности до 99 %
- ▶ Инновационная технология циркуляции воздуха
- ▶ Подключение воды R 3/4"
- ▶ Светодиодное освещение
- ▶ Направляющие колеса с тормозами

Расстоечный шкаф PR6040-10

- Формат вставок: 600 x 400 мм
- Количество вставок: 10
- Расстояние между вставками: 70 мм
- Мощность парогенератора: 1,2 кВт
- Мощность нагревания: 1,2 кВт
- Направляющие ролики: 2 ролика, 2 направляющих ролика с тормозами
- Значение подключения: 2,5 кВт | 230 В | 50 Гц
- Подключение приборов: готовность к подключению
- Размеры: Ш 985 x Г 850 x В 630 мм
- Вес: 74,4 кг

GTIN 4015613769950

117925

Расстоечный шкаф PR6040-16

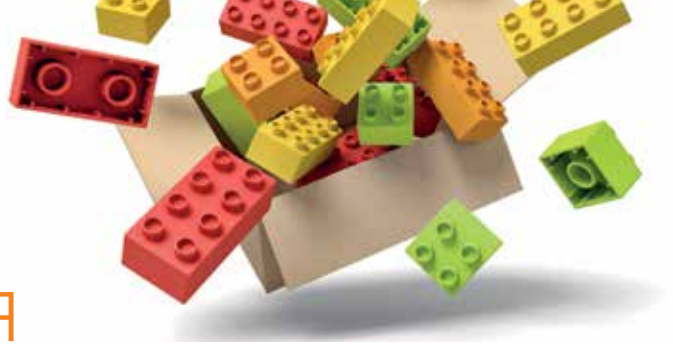
- Формат вставок: 600 x 400 мм
- Количество вставок: 16
- Расстояние между вставками: 70 мм
- Мощность парогенератора: 1,2 кВт
- Мощность нагревания: 1,2 кВт
- Направляющие ролики: 2 ролика, 2 направляющих ролика с тормозами
- Значение подключения: 2,5 кВт | 230 В | 50 Гц
- Подключение приборов: готовность к подключению
- Размеры: Ш 985 x Г 850 x В 840 мм
- Вес: 92 кг

GTIN 4015613771779

117926

Дополнительная информация о продукте доступна по ссылке **www.bartscher.com**

Мы оставляем за собой право на технические изменения.



Безграничная
модульная совместимость для большей универсальности

Наши модели из ассортимента печей для мини-пекарни предлагают все необходимое для успешного производства хлебобулочных изделий, от которого сердце пекаря начинает радостно биться: ярусные печи, конвекционные печи, расстоечные шкафы, а также аксессуары, которые обеспечивают большую гибкость модульной совместимости устройств.

Все модели печей имеют свои преимущества, а также могут превосходно комбинироваться друг с другом как с технической, так и визуальной точки зрения — идеально отвечая соответствующим требованиям.

Например, ярусная печь может быть объединена с конвекционной печью, расстоечным шкафом и — для полноты комплектации — колпаком для конденсата. Разумеется, мы также предлагаем подходящие подставки и комплекты для установки.

Мы оставляем за собой право на технические изменения.

С КОМПЛЕКТАМИ ДЛЯ УСТАНОВКИ НЕТ НИЧЕГО НЕВОЗМОЖНОГО

Комплекты для установки незаменимы для ввода в эксплуатацию хлебопекарной печи в мини-пекарне. Но обширный ассортимент служит и другой цели: конвекционные печи, подставки, расстоечные шкафы и колпаки для конденсата могут быть соединены друг с другом в зависимости от необходимости и ожидаемой пользы. Это обеспечивает оптимальную циркуляцию воды и пара. Приведенные ниже примеры комбинирования показывают лишь часть возможностей.

Комплект для установки LBO10 | Конвекционные печи MC

- Примеры комбинирования:
  - Конвекционная печь MC6040-5 + подставка LBO6040-5 + колпак для конденсата LBO800
  - Конвекционная печь MC6040-5 + расстоечный шкаф PR6040-16 + колпак для конденсата LBO800
  - Конвекционная печь MC6040-8 + подставка LBO6040-5 + колпак для конденсата LBO800
  - Конвекционная печь MC6040-8 + расстоечный шкаф PR6040-16 + колпак для конденсата LBO800
  - Конвекционная печь MC6040-10 + подставка LBO6040-4 + колпак для конденсата LBO800
  - Конвекционная печь MC6040-10 + расстоечный шкаф PR6040-16 + колпак для конденсата LBO800
- Комплект состоит из: Шланги для подвода воды | Дренажные шланги | Манометр давления воды на входе | Шланги для конденсата | Ящик для сбора конденсата | Отвод пара | Монтажный материал

GTIN 4015613771755

117922

Комплект для установки LBO20 | Конвекционные печи HC

- Примеры комбинирования:
  - Конвекционная печь HC6040-5 + подставка LBO6040-5 + колпак для конденсата LBO800
  - Конвекционная печь HC6040-5 + расстоечный шкаф PR6040-16 + колпак для конденсата LBO800
  - Конвекционная печь HC6040-8 + подставка LBO6040-5 + колпак для конденсата LBO800
  - Конвекционная печь HC6040-8 + расстоечный шкаф PR6040-16 + колпак для конденсата LBO800
  - Конвекционная печь HC6040-10 + подставка LBO6040-4 + колпак для конденсата LBO800
  - Конвекционная печь HC6040-10 + расстоечный шкаф PR6040-16 + колпак для конденсата LBO800
- Комплект состоит из: Шланги для подвода воды | Дренажные шланги | Манометр давления воды на входе | Шланги для конденсата | Ящик для сбора конденсата | Отвод пара | Монтажный материал

GTIN 4015613771762

117923

Комплект для установки LBO30 | Конвекционные печи MC

- Примеры комбинирования:
  - Конвекционная печь MC6040-5 + конвекционная печь MC6040-8 + колпак для конденсата LBO800
  - Конвекционная печь MC6040-5 + конвекционная печь MC6040-10 + колпак для конденсата LBO800
- Комплект состоит из: Шланги для подвода воды | Дренажные шланги | Манометр давления воды на входе | Шланги для конденсата | Ящик для сбора конденсата | Отвод пара | Электрическая соединительная коробка | Монтажный материал

GTIN 4015613796406

117935

Комплект для установки LBO40 | Конвекционные печи MC

- Примеры комбинирования:
  - Конвекционная печь MC6040-5 + конвекционная печь MC6040-5 + подставка LBO6040-3 + колпак для конденсата LBO800
  - Конвекционная печь MC6040-5 + конвекционная печь MC6040-5 + расстоечный шкаф PR6040-10 + колпак для конденсата LBO800
- Комплект состоит из: Шланги для подвода воды | Дренажные шланги | Манометр давления воды на входе | Шланги для конденсата | Ящик для сбора конденсата | Отвод пара | Монтажный материал

GTIN 4015613796451

117936

Мы оставляем за собой право на технические изменения.

Комплект для установки LBO50 | Конвекционные печи HC

- Примеры комбинирования:
  - Конвекционная печь HC6040-5 + конвекционная печь HC6040-8 + колпак для конденсата LBO800
  - Конвекционная печь HC6040-5 + конвекционная печь HC6040-10 + колпак для конденсата LBO800
- Комплект состоит из: Шланги для подвода воды | Дренажные шланги | Манометр давления воды на входе | Шланги для конденсата | Ящик для сбора конденсата | Отвод пара | Монтажный материал

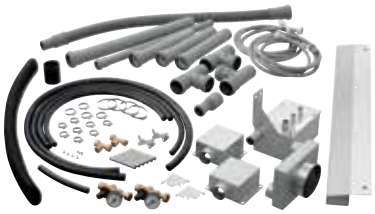
GTIN 4015613796505

117937

Комплект для установки LBO60 | Конвекционная печь HC6040-5

- Примеры комбинирования:
  - Конвекционная печь HC6040-5 + конвекционная печь HC6040-5 + подставка LBO6040-3 + колпак для конденсата LBO800
  - Конвекционная печь HC6040-5 + конвекционная печь HC6040-5 + расстоечный шкаф PR6040-10 + колпак для конденсата LBO800
- Комплект состоит из: Шланги для подвода воды | Дренажные шланги | Манометр давления воды на входе | Шланги для конденсата | Ящик для сбора конденсата | Отвод пара | Монтажный материал

GTIN 4015613796512

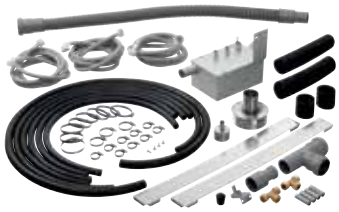


117938

Комплект для установки LBO70 | Ярусная печь CL6080-3

- Примеры комбинирования:
  - Ярусная печь CL6080-3 + подставка CL6040-10 + колпак для конденсата LBO800
  - Ярусная печь CL6080-3 + расстоечный шкаф PR6040-10 + колпак для конденсата LBO800 + удлинительная рамка PR6040-10
- Комплект состоит из: Шланги для подвода воды | Дренажные шланги | Манометр давления воды на входе | Шланги для конденсата | Ящик для сбора конденсата | Отвод пара | Электрическая соединительная коробка | Монтажный материал

GTIN 4015613796468



117945

Комплект для установки LBO80 | Ярусная печь CL6080-2

- Примеры комбинирования:
  - Ярусная печь CL6080-2 + подставка CL6040-12 + колпак для конденсата LBO800
  - Ярусная печь CL6080-2 + расстоечный шкаф PR6040-16 + колпак для конденсата LBO800 + удлинительная рамка PR6040-16
- Комплект состоит из: Шланги для подвода воды | Дренажные шланги | Манометр давления воды на входе | Шланги для конденсата | Ящик для сбора конденсата | Отвод пара | Монтажный материал

GTIN 4015613772264

117946

Комплект для установки LBO90 | Ярусные и конвекционные печи

- Примеры комбинирования:
  - Конвекционная печь MC6040-5 + ярусная печь CL6040-1 + подставка LBO6040-4 + колпак для конденсата LBO800
  - Конвекционная печь MC6040-5 + ярусная печь CL6040-1 + расстоечный шкаф PR6040-10 + колпак для конденсата LBO800
  - Конвекционная печь HC6040-5 + ярусная печь CL6040-1 + подставка LBO6040-4 + колпак для конденсата LBO800
  - Конвекционная печь HC6040-5 + ярусная печь CL6040-1 + расстоечный шкаф PR6040-10 + колпак для конденсата LBO800
- Комплект состоит из: Шланги для подвода воды | Дренажные шланги | Манометр давления воды на входе | Шланги для конденсата | Ящик для сбора конденсата | Отвод пара | Монтажный материал

GTIN 4015613796499

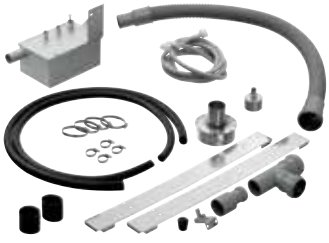
117947

Комплект для установки LBO100 | Ярусные печи CL

Комплект для установки закладывает основу для ввода в эксплуатацию ярусных печей CL6040-1 и CL6080-1.

- Комплект состоит из: Шланги для подвода воды | Дренажные шланги | Шланги для конденсата | Ящик для сбора конденсата | Отвод пара | Монтажный материал

GTIN 4015613805139



117948

ДЛЯ БОЛЬШЕЙ МОБИЛЬНОСТИ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ПЕЧЕЙ В МИНИ-ПЕКАРНЕ

...потому что качество имеет большое значение. В такие моменты, как мытье полов или техническое обслуживание, печи в мини-пекарне должны освободить свое место. Чтобы сделать хлебопекарные печи в мини-пекарне более мобильными, все подставки оснащены устойчивыми роликами, выдерживающими большую нагрузку. Очень плоская подставка на роликах под печь обеспечивает мобильность даже для особенно высоких комбинаций печей в мини-пекарне.

Подставка под печь LBO6040-5

- Предназначено для: Конвекционные печи MC + HC, ярусные печи CL6040-1
- Формат вставок: 600 x 400 мм
- Количество вставок: 5
- Вид вставки: поперечный
- Направляющие ролики: 2 ролика, 2 направляющих ролика с тормозами
- Диаметр роликов: 80 мм

GTIN 4015613796413

117930

Подставка под печь LBO6040-4

- Предназначено для: Конвекционные печи MC + HC, ярусные печи CL6040-1
- Формат вставок: 600 x 400 мм
- Количество вставок: 4
- Вид вставки: поперечный
- Направляющие ролики: 2 ролика, 2 направляющих ролика с тормозами
- Диаметр роликов: 80 мм

GTIN 4015613769967

117931

Подставка под печь LBO6040-3

- Предназначено для: Конвекционные печи MC + HC, ярусные печи CL6040-1
- Формат вставок: 600 x 400 мм
- Количество вставок: 3
- Вид вставки: поперечный
- Направляющие ролики: 2 ролика, 2 направляющих ролика с тормозами
- Диаметр роликов: 80 мм

GTIN 4015613796420

117932

Подставка под печь CL6040-12

- Предназначено для: Ярусные печи CL6080-1, CL6080-2, CL6080-3
- Формат вставок: 600 x 400 мм
- Количество вставок: 6 по 2 противня
- Вид вставки: поперечный
- Направляющие ролики: 2 ролика, 2 направляющих ролика с тормозами
- Диаметр роликов: 100 мм

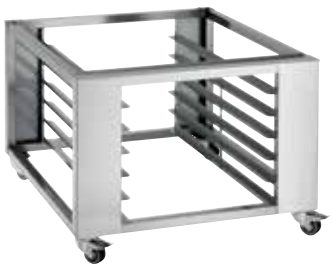
GTIN 4015613770031

117933

Подставка под печь CL6040-10

- Предназначено для: Ярусные печи CL6080-1, CL6080-2, CL6080-3
- Формат вставок: 600 x 400 мм
- Количество вставок: 5 по 2 противня
- Вид вставки: поперечный
- Направляющие ролики: 2 ролика, 2 направляющих ролика с тормозами
- Диаметр роликов: 80 мм

GTIN 4015613796437



117934

Подставка на роликах под печь MCHC2300

- Предназначено для: Конвекционные печи MC + HC
- Направляющие ролики: 2 ролика, 2 направляющих ролика с тормозами
- Диаметр роликов: 100 мм

GTIN 4015613804903

117939

Дополнительная информация о продукте доступна по ссылке **www.bartscher.com**

Мы оставляем за собой право на технические изменения.

АКСЕССУАРЫ И ДОПОЛНЕНИЯ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ

Направляющие MCHC6040-6

- Предназначено для: Конвекционные печи MC6040-5 + HC6040-5
- Формат вставок: 600 x 400 мм
- Количество вставок: 6
- Расстояние между вставками: 75 мм

GTIN 4015613796390

117920

Направляющие MCHC6040-10

- Предназначено для: Конвекционные печи MC6040-8 + HC6040-8
- Формат вставок: 600 x 400 мм
- Количество вставок: 10
- Расстояние между вставками: 72 мм

GTIN 4015613769943

117921

Колпак для конденсата LBO800

- Предназначено для:
  - Ярусные печи CL
  - Конвекционные печи MC + HC
- Количество двигателей вентилятора: 2
- Регулировка вентилятора: автоматическая, с управлением от печи
- Мощность двигателя: 20 Вт
- Тип монтажа: сверху на устройство
- Значение подключения: 0,08 кВт | 230 В | 50 Гц

GTIN 4015613769974

117940

Удлинительная рамка колпака LBO800

- Предназначено для: Колпак для конденсата LBO800
- Материал: Нержавеющая сталь
- В комплекте: Крепежный материал

GTIN 4015613796444

117941

Удлинительная рамка для расстоечного шкафа PR6040-10

- Предназначено для: Расстоечный шкаф PR6040-10
- Материал: Нержавеющая сталь
- В комплекте: Крепежный материал

GTIN 4015613770048

117927

Удлинительная рамка для расстоечного шкафа PR6040-16

- Предназначено для: Расстоечный шкаф PR6040-16
- Материал: Нержавеющая сталь
- В комплекте: Крепежный материал

GTIN 4015613771786

117928

Мы оставляем за собой право на технические изменения.

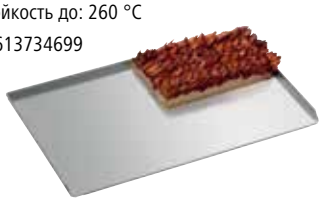
Дополнительная информация о продукте доступна по ссылке **www.bartscher.com**

АКСЕССУАРЫ И ДОПОЛНЕНИЯ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ

Противень 600x400-AL

- Материал: алюминий
- Стандарт выпечки: 600 x 400 мм
- Толщина материала: 1,5 мм
- Термостойкость до: 260 °C

GTIN 4015613734699



100412

Противень перфорированный 600x400-AL

- Материал: алюминий
- Стандарт выпечки: 600 x 400 мм
- Толщина материала: 1,5 мм
- Термостойкость до: 260 °C

GTIN 4015613734705

100413

Противень перфорированный 600x400-SI

- Материал: алюминий | силиконовое покрытие
- Стандарт выпечки: 600 x 400 мм
- Толщина материала: 1,5 мм
- Термостойкость до: 260 °C

GTIN 4015613734712

100416

Поддон для жира 600 x 400

- Материал: нержавеющая сталь
- Стандарт выпечки: 600 x 400 мм

GTIN 4015613658414

525782

Спрей для пекарских форм/противней 500мл DS

- Материал: 100 % растительные жиры
- Предназначено для: Смазывание жиром форм, противней, сковородок и вафельниц
- Единица заказа: 2 коробки (в 1 коробке 6 банок)
- Объем/тара: 500 мл

GTIN 4015613498515

173060

Регулятор давления

- Материал: латунь/хромирование
- Давление воды: 1–6 бар (предварительно настроено на 3 бар)
- Входящее давление макс.: 16 бар
- Рабочая температура макс.: 65 °C
- Подключение: 3/4“

GTIN 4015613468617

533051

Кухонные рукавицы

- 100% хлопок (наружная сторона)
- Термостойкость до: 250 °C
- Характеристики: С защитой от воспламенения | С петелькой | Толщина материала: 640 г/м²

- Длина: 300 мм

GTIN 4015613735467

A500510

- Длина: 370 мм

GTIN 4015613735474

A500511

- Длина: 420 мм

GTIN 4015613735481

A500512

- Длина: 600 мм

GTIN 4015613735498

A500513

Дополнительная информация о продукте доступна по ссылке **www.bartscher.com**

Мы оставляем за собой право на технические изменения.

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ БОЛЬШЕ, ЧЕМ ПРОСТО ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ…

… КАК ПОСТАВЩИК КОМПЛЕКСНОГО АССОРТИМЕНТА ДЛЯ ЗАВЕДЕНИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ПОЛНЫЙ ПАКЕТ УСЛУГ ДЛЯ ПЕКАРНОГО БИЗНЕСА.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКУСОК

От хлебопекарного оборудования до полностью автоматических кофемашин и холодильных установок, высокоскоростных печей и контактных грилей — мы предлагаем практически все, что необходимо для работы вашей мини-пекарни.

ВСЕ ДЛЯ КОФЕ

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТРАНСПОРТИРОВОЧНЫЕ ТЕЛЕЖКИ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ПЕЧЕЙ

Просто позвольте нам проконсультировать вас, как мы можем оптимально помочь вашему бизнесу с помощью нашего хлебопекарного оборудования для мини-пекарни, устройств для приготовления закусок и оборудования для оптимизации повседневных рабочих процессов.

Мы оставляем за собой право на технические изменения.

Дополнительная информация о продукте доступна по ссылке **www.bartscher.com**

Bartscher

с 1876 года

Bartscher GmbH
Выставочный и
тренинговый центр
Wiener Bundesstr. 18
5300 Hallwang-Mayrwies
Австрия

Тел.: +43 662 265962-0
Факс: +43 662 265962-90

info@bartscher.at
www.bartscher.com

С полным ассортиментом нашей продукции вы можете ознакомиться по ссылке **www.bartscher.com**

Мы оставляем за собой право на технические изменения. | Декор не входит в комплект поставки.