



**MASCHINEN UND ÖFEN FÜR
BÄCKEREIEN UND
KONFITOREIEN**

IBIS®

über uns



IBIS - ist ein führendes polnisches Unternehmen mit langjähriger Erfahrung in der Herstellung von Maschinen und Anlagen für die Bäckerei- und Konditoreiindustrie. Der Sitz des Unternehmens befindet sich in Szubin in POLEN.

Wir unternehmen alle Anstrengungen, um sicherzustellen, dass unsere Maschinen von höchster Qualität sind und dem höchsten Standard der Handwerkskunst, die uns auf den europäischen Märkten sowie im Nahen Osten und in Asien Ansehen und Anerkennung verschafft.

Zu unseren führenden Produkten gehören:

- elektrische Bäckerei- und Konditoreibacköfen,
- Thermoöl-Etagenöfen,
- automatisches Be- und Entladesystem,
- Thermoöl-Wagenöfen,
- Gärkammern,
- Teigknetmaschinen,
- Hebekipper,
- Planetenmischer,
- Sahnekoher.

Im Interesse der höchsten Qualität unserer Dienstleistungen kümmern wir uns kontinuierlich um die Entwicklung unseres Unternehmens. Unser professionelles Team von Ingenieuren setzt alles daran, dass die von uns verwendeten Lösungen nicht nur innovativ, sondern auch effizient und praktisch sind. Wir bringen Produkte auf den Markt, die bei unseren Kunden immer wieder auf großes Interesse stoßen, aber vor allem Bäckern und Konditoren bei ihrer täglichen Arbeit dienen und helfen.



Wir verfügen über einen innovativen und modernen Maschinenpark, der mit Maschinen der führenden Hersteller ausgestattet ist. Der Einsatz eines eigenen CNC-Bearbeitungszentrums, eines Stahlschneide-Lasers und vieler weiterer Maschinen ermöglicht es uns, im eigenen Haus zu fertigen - all dies, um unseren Kunden einen umfassenden und individuellen Service zu bieten.



ibis.net.pl





SPIRALMISCHER MIT ABNEHMBARER SCHÜSSEL

Spiralknetter mit abnehmbarer Schüssel sind moderne Geräte mit einer soliden und bewährten Konstruktion, die die Herstellung von Teigen verschiedener Konsistenz und Zusammensetzung ermöglichen. Die angewandten Konstruktionslösungen gewährleisten ein intensives und effizientes Kneten des Teigs und die Erzielung seiner besten technologischen Parameter durch perfekte Belüftung und Auflockerung mit sorgfältigem Mischen der Rohstoffe.

Da in jedem Modell ein Inverter installiert ist, können die Geräte für verschiedene Zwecke in der Back- und Konditoreiindustrie eingesetzt werden.



Möglichkeit der Zubereitung aller Teigarten:
Weizen-, Misch- und Roggenteig

Intuitives Bedienfeld, LED-Hintergrundbeleuchtung der Schüssel und präzise Temperaturmessung

Mögliche Anpassung der Rotationen durch einen Technologen mit der ersten und zweiten Geschwindigkeit

Individuelle Wahl der Geschwindigkeit des Knetens des Teigs

Zusätzliche, unabhängige Notsteuerung im Falle eines Ausfalls des elektronischen Systems

Gleichmäßiges Mischen aller Teigzutaten, auch in kleinen Mengen, die 5% des Schüsselvolumens nicht überschreiten

Die Maschinen werden nach den geltenden UE-Vorschriften hergestellt, wobei die neuesten Arbeitsschutzstandards eingehalten werden.

Elektrokasten serienmäßig aus rostfreiem Stahl



TOUCH-BEDIENFELD (OPTION)



BEDIENFELD

TECHNISCHE DATEN VON MS / MR / MK MISCHERN

Modell		MS / MR / MK 175	MS / MR / MK 250	MS / MR / MK 340	MS / MR / MK 500
Fassungsvermögen der Schale	l	175	250	340	500
Fassungsvermögen der Schale max / min	kg	120 / 5	160 / 10	220 / 10	300/20
Mehlmenge	kg	75	100	140	190
Mischerumdrehungen, ¹ Geschwindigkeit	Umdrehungen pro Minute	70 - 120	70 - 120	70 - 120	70 - 120
Mischerumdrehungen, ² Geschwindigkeit	Umdrehungen pro Minute	140 - 240	140 - 240	140 - 240	140 - 240
Strom	kW	7	9,2	13,5	17
Breite	mm	975	975	1045	1045
Länge	mm	1852	1852	2040	2040
Höhe	mm	1257	1257	1452	1452
Höhe einer Schüssel mit Wagen	mm	865	885	960	1027
Höhe bei angehobenem Kopf	mm	1771	1771	2057	2057

3 Betriebsarten - insgesamt 6 Mischgeschwindigkeitsstufen

Art des Teigs		Roggen	Gemischt	Weizen
¹ Geschwindigkeit	Umdrehungen pro Minute	70	100	120
² Geschwindigkeit	Umdrehungen pro Minute	140	200	240



Spiralmischer in rostfreier Ausführung -
höchste Ansprüche an Hygiene und Ästhetik
(Option)

MISCHER MIT ABNEHMBAREN WERKZEUGEN

MR-Industriemischer vereinen die Vorteile von klassischen Spiralmischern und Planetenmischern. Ein multifunktionales System von abnehmbaren Werkzeugen ist perfekt für Bäckereien und Konditoreien. Geeignet für die Zubereitung großer Mengen von Massen und das Mischen von Teig nach dem Wechsel ein Arbeitsgerät. Alle Anforderungen an das Mischen und Kneten von Massen und Teigen aller Art können durch den Einsatz verschiedener Arbeitsgeräte erfüllt werden.

Maximale Produktionskapazität und Möglichkeit zur Herstellung einer breiten Palette von Teig- und Gebäckmassen

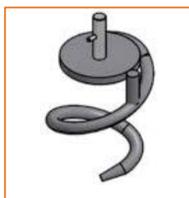
Perfekt zum Aufschlagen von Butter und Marmelade zu einer glatten Masse

Mögliche Einstellung der Umdrehungen durch einen Technologen bei der ersten und zweiten Geschwindigkeit - eine individuelle Auswahl der Teigmischgeschwindigkeit

Die Mischer sind standardmäßig mit einer Schale und einem Abstreifer ausgestattet, um die Schüssel während des Betriebs zu reinigen.

Da in jedem Modell ein Inverter installiert ist, können die Geräte für verschiedene Zwecke in der Back- und Konditoreiindustrie eingesetzt werden

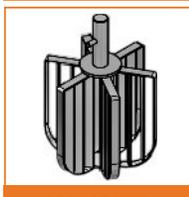
Optional - Touch-Bedienfeld mit voller Geschwindigkeitskontrolle und der Möglichkeit der Programmierung von 99 Programmen



SPIRAL



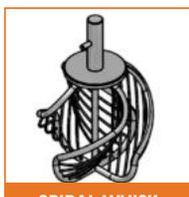
FLAT BEATER



ARM BEATER



DRAHTGEISTER



SPIRAL WHISK

WINKELMISCHER

Die Winkelknetter sind moderne Geräte mit einem besonders langlebigen Knetantrieb für die anspruchsvollsten Teigsorten. Das individuelle U-förmige Knetwerkzeug ermöglicht ein präzises und schonendes Kneten und wurde speziell für Teige mit höherer Konsistenz von Roggenmehl entwickelt. Die Wahl der richtigen Geschwindigkeit für die erste und zweite Stufe ermöglicht die Anpassung des Winkelmischers an den Teig.

Die einzigartige Form des Mixers garantiert ein gleichmäßiges und genaues Mischen der Zutaten

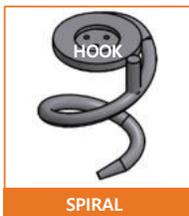
Mögliche Einstellung der Umdrehungen durch einen Technologen bei der ersten und zweiten Geschwindigkeit - eine individuelle Auswahl der Teigmischgeschwindigkeit

Die Maschinen sind serienmäßig mit einem Abstreifer zur Reinigung der Schüssel ausgestattet

Die Gehäuse der Spiralmischer mit festem Behälter sind aus lackiertem Stahl gefertigt. Auf Anfrage liefern wir auch Gehäuse aus rostfreiem Stahl

Die Maschinen werden nach den geltenden UE-Vorschriften und den neuesten Arbeitsschutznormen hergestellt

Geräuscharmer Betrieb der Maschine durch Riemenübertragungen



SPIRAL

SPIRALMISCHER MIT FESTEM BEHÄLTER 45 - 80

Spiralknetter sind in Bäckereien, Pizzerien, Restaurants, Bars und Hotelküchen unentbehrlich. Sie sind perfekt zum Mischen, Vermengen und Kneten von Teig. Auch zum Mischen aller Teigzutaten und kleiner Mengen, die 5 % des Schüsselvolumens nicht überschreiten. Durch ihre geringen Abmessungen sind sie eine ausgezeichnete Wahl für kleine Bäckereien und Konditoreien.

Mögliche Anpassung der Rotationen durch einen Technologen

mit der ersten und zweiten Geschwindigkeit

Ein intuitives Bedienfeld, LED-Hintergrundbeleuchtung der Schüssel und präzise Temperaturmessung

Sanfter Wechsel der Drehungen

Automatischer Stopp nach Anheben des Schüsseldeckels

Geräuscharmer Betrieb der Maschine durch Riemengetriebe

Übersichtliches und einfach zu bedienendes Bedienfeld

Die Maschinen werden nach den geltenden UE-Vorschriften und den neuesten Arbeitsschutznormen hergestellt



Modell		MST 45	MST 60	MST 80
Fassungsvermögen der Schale	l	45	60	80
Fassungsvermögen der Schale max / min	kg	25 / 1,5	40 / 2	60 / 3
Mehlmenge	kg	15	25	37
Mischerumdrehungen, ¹ Geschwindigkeit	Umdrehungen pro Minute	70 - 120	70 - 120	70 - 120
Mischerumdrehungen, ² Geschwindigkeit	Umdrehungen pro Minute	140 - 240	140 - 240	140 - 240
Strom	kW	2,2	3	3
Breite	mm	691	691	691
Länge	mm	916	916	916
Höhe	mm	1178	1178	1178

SPIRALMISCHER MIT FESTEM BEHÄLTER 120 - 250

Spiralknetter mit fester Schüssel sind ideal zum Mischen, Vermengen und Kneten von Teig. Sie sind in Bäckereien, Pizzerien, Restaurants, Bars und Hotelküchen unentbehrlich. Auch zum Mischen aller Teigzutaten und kleiner Mengen, die 5 % des Schüsselvolumens nicht überschreiten. Dank ihrer geringen Abmessungen sind sie eine ausgezeichnete Wahl für kleine Bäckereien und Konditoreien.

Mit einem Wechselrichter, der in jedem Modell installiert ist, können die Geräte für unterschiedliche Anwendungen eingesetzt werden. in der Back- und Konditoreiindustrie.



Intuitives Bedienfeld, LED-Hintergrundbeleuchtung der Schüssel und präzise Temperaturmessung

Geräuscharmer Betrieb der Maschine durch Riemengetriebe

Ein Standard-Elektrokasten aus rostfreiem Stahl

Zusätzliche, unabhängige Notsteuerung bei Ausfall des elektronischen Systems

Die Gehäuse der Spiralmischer mit festem Behälter werden aus lackiertem Stahl hergestellt. Auf Anfrage liefern wir auch Gehäuse aus rostfreiem Stahl

Gleichmäßiges Mischen aller Teigzutaten, auch in kleinen Mengen, die 5% des Schüsselvolumens nicht überschreiten

Mögliche Einstellung der Umdrehungen durch einen Technologen bei der ersten und zweiten Geschwindigkeit - eine individuelle Auswahl der Teigmischgeschwindigkeit



Modell		MST 120	MST 180	MST 250
Fassungsvermögen der Schale	l	120	180	250
Fassungsvermögen der Schale max / min	kg	80 / 5	120 / 10	150 / 10
Mehlmenge	kg	50	75	90
Mischerumdrehungen, ¹ Geschwindigkeit	Umdrehungen pro Minute	70 - 120	70 - 120	70 - 120
Mischerumdrehungen, ² Geschwindigkeit	Umdrehungen pro Minute	140 - 240	140 - 240	140 - 240
Strom	kW	4,6	6,3	8,6
Breite	mm	786	887	982
Länge	mm	1206	1300	1390
Höhe	mm	1376	1362	1440

3 Betriebsarten - insgesamt 6 Mischgeschwindigkeitsstufen (Option)

Art des Teigs		Roggen	Gemischt	Weizen
¹ Geschwindigkeit	obr / min	70	100	120
² Geschwindigkeit	obr / min	140	200	240

EINFÜLLTRICHTER

Jedes Projekt eines Einfülltrichters ist spezifiziert nach individuellen Kundenwünschen

Stufenlose Einstellung der Arbeitszykluszeit der Teigteilermesser

Der Trichter, die Konstruktionselemente und die Plattformen sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.

Ein Sensor, der den Füllstand des Teigs kontrolliert in den Trichter mit einem Lichtsignal mit einer kleinen Menge an Teig

Ein Sensor, der die Fütterung, d.h. die Befüllung, kontrolliert

den Tank in den der Teig eingefüllt wird

Leicht zu zerlegende Klingen zum Reinigen und Waschen

Wahlweise auf Wunsch des Kunden:

- die Innenseite des Trichters kann mit Teflon beschichtet werden
- Trichterbeölungsanlage
- die Möglichkeit, die Teilungseinheit zur Inspektion und Wartung des Trichters zu bewegen (rechts-links, vorne-hinten)



DAS VIDEO ANSEHEN



SCHÜSSELHUBER

Kiprichtungen links, rechts und vorwärts

In einer Bäckerei einstellbare Hubhöhe ± 10 cm

Kann für die Verwendung mit Schalen anderer Hersteller ausgelegt werden (auf Anfrage)

Abstreifer zur automatischen Entfernung von Teigresten aus der Schüssel (Option)

Schalenheber aus rostfreiem Stahl (Option)

Eine mit einem Endschalter geschützte Schutzeinrichtung

Wartungsfreie Lager mit verbesserter Festigkeit für eine lange Nutzungsdauer

Ein manuelles Bedienfeld mit einem Sicherheitsschalter



Modell	3300ST	
Kapazität	kg	bis zu 700
Hebegeschwindigkeit	s	bis zu 36 Sekunden
Hubhöhe	m	zu vereinbaren
Maschinenleistung ohne Abstreifer	kW	2,0
Maschinenleistung mit Abstreifer	kW	2,2

PLANETENMISCHER

Planetenmischer sind ein wesentlicher Bestandteil jeder Konditorei. Unser Angebot umfasst Maschinen mit unterschiedlichen Kapazitäten, die so konzipiert wurden, dass sie maximale Leistung und lange Lebensdauer bei minimalem Wartungsaufwand gewährleisten. Dank ihrer Zuverlässigkeit, Langlebigkeit und Robustheit sind Planetenmischer perfekt für kleine und große Konditoreien geeignet. Durch die stufenlose Einstellung der Rotation mittels eines Inverters ist es möglich, den Teig zu kneten

verschiedene Massen, Cremes und Teige. Das Angebot erfreut sich eines großen Interesses bei den Anwendern, die mit der Benutzerfreundlichkeit und Betriebsflexibilität zufrieden sind.

Planetenmischer werden standardmäßig mit einer Schüssel und drei Arbeitswerkzeugen verkauft. Verfügbare Optionen: Reduzierstücke, Transportwagen und Schalengestelle.



PLANETENMISCHER MIT MANUELLEM ANHEBEN DER SCHÜSSEL

VERSION AUS ROSTFREIEM STAHL

Schutzgitter aus rostfreiem Stahl (Option)



PLANETENMISCHER MIT MANUELLEM ANHEBEN DER SCHÜSSEL

LACKIERTE AUSFÜHRUNG

Touch-Bedienfeld mit der Möglichkeit, den Arbeitszyklus der Maschine zu programmieren (Option, Version "H")



Modell		UC 20	UC 40	UC 60	UC 60 H	UC 80	UC 80 H	UC 100 H
Kapazität	l	20	40	60	60	80	80	100
Spannung	V	400	400	400	400	400	400	400
Strom	kW	1,1	2,2	3	3	3	3	4
Breite	mm	570	720	715	661	715	661	661
Länge	mm	780	925	1015	1015	1015	1015	1015
Höhe	mm	1165	1365	1415	1670	1415	1670	1840
Gewicht	kg	180	230	260	285	270	295	315

Stufenlose Einstellung bis zu 300 U/min.
(von einem Wechselrichter bereitgestellt)

Intuitives Bedienfeld

**Einfache und sichere Befestigung der Werkzeuge
und deren perfekte
Festhalten an Schalen**

**Komfortable Nutzung durch praktische
Schalentransportwagen oder
Bowlisgestell (Option)**

**Schale LED-
Hintergrundbeleuchtung**

**Ausbau der Schale ohne
Demontagewerkzeug ("H"-
Version)**

**Elektrisches Heben und Senken der
Schüssel (Version "H")**

**Ein Ablassventil, das am Boden der Schüssel
installiert ist (Option)**

**Schaber zur Reinigung der
Schüssel (Option)**

**Vollschutzgitter aus rostfreiem Stahl
(Option)**



PLANETENMISCHER UC80
VERSION AUS ROSTFREIEM
STAHL

ETENMISCHER UC60
EINEN SCHABER ZUR REINIGUNG DER
SCHÜSSEL



CUOCICREMA - SAHNEKOCHER

Die von IBIS hergestellten Sahnekocher sind ideale Maschinen für die gesamte Gebäck- und Backwarenproduktion. Die Geräte werden auch in Gastronomiebetrieben, Hotelküchen oder Restaurants eingesetzt.

Die Bedienung ist einfach und bequem. Der Kippmechanismus der Schüssel erleichtert die Reinigung und das Ausgießen der Masse erheblich. Der Schüsseldeckel mit eingebautem Inspektionstrichter ermöglicht die Kontrolle des Arbeitsprozesses und das Nachfüllen von Zutaten während des Betriebs der Maschine, ohne diese zu stoppen.

Sahnemaschinen sind Mehrzweckmaschinen, die die Zutaten gleichzeitig erhitzen und mischen. Die gesamte

Die Struktur ist aus hochwertigem Stahl gefertigt. Das Rührwerkzeug aus rostfreiem Stahl mit spezieller Form ist mit Abstreifern ausgestattet, die sowohl die Seitenwände als auch den Boden der Schüssel reinigen. Die exakte Anpassung des Mischwerkzeugs und der Abstreifer an die Schüssel garantiert zudem eine ideale Durchmischung des Schüsselinhalts ohne die Möglichkeit des Verbrennens. Der Doppeltank, in dem sich das Öl befindet, ist aus hochwertigem INOX-Edelstahl. Die Bedienung des Geräts ist dank des übersichtlichen und leicht zu bedienenden Bedienfelds sehr einfach. Der Maschinenkörper besteht aus weiß lackiertem Stahl. Alle Elemente, die mit dem Lebensmittel in Berührung kommen, sind aus hochwertigem säurebeständiger Stahl.

BREWING:

- Mehl
- Mohnblumen
- Sonnenblumenkerne usw.

KÖCHEN:

- Pudding
- Gelees
- Gemüse
- Suppen

VORBEREITUNG VON:

- Brüheteig
- Staus
- Füllung
- Schokolade
- Tiramisu-Masse

SCHMELZEN:

- Schokolade
- Pomaden



Modell		K 30	K 60	K 80	K 120	K 200
Fassungsvermögen der Schale	Es	30	60	80	120	200
Ölmenge	l	10,5	17,5	21	29	42
Spannung	V	400	400	400	400	400
Leistung der Heizungen	kW	4	6	9	15	18
Motorleistung	kW	0,55	0,75	1,1	1,5	2,2
Breite	mm	973	973	973	1145	1165
Länge	mm	719	757	757	985	1100
Höhe	mm	1645	1645	1645	1675	1950
Gewicht	kg	150	170	185	255	345





Stufenlose Drehzahlregelung des Mischwerkzeugs (Inverter)

Digitaler Temperaturregler - Maximaltemperatur bis zu 150°C

Doppelschüssel aus hochwertigem, rostfreiem INOX-Stahl

Übersichtliches und leicht zu bedienendes Bedienfeld

Maschinenkörper in weiß
Maschinenkörper in Edelstahl (Option)

Alle Elemente, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus hochwertigem säurebeständigem Stahl gefertigt.

Bequemer Betrieb dank der klippbaren Schüssel, die die Entnahme des Inhalts und die Reinigung der Maschine erleichtert

Schalendeckel mit integriertem Trichter zur Überwachung des Prozesses und zum Nachmischen von Zutaten während des Betriebs

Rührgerät mit Abstreifern, die den Boden und die Seiten der Schüssel reinigen

Ein Ablasventil, das am Boden der Schüssel installiert ist (Option)

K80 INOX VESION MIT DOPPELTEM KREUZMISCHWERKZEUG UND ABLASSVENTIL



DOPPELMISCHWERKZEUG



FLAT BEATER

ELEKTRISCHE KONDITOREI- UND BÄCKEREIBACKÖFEN

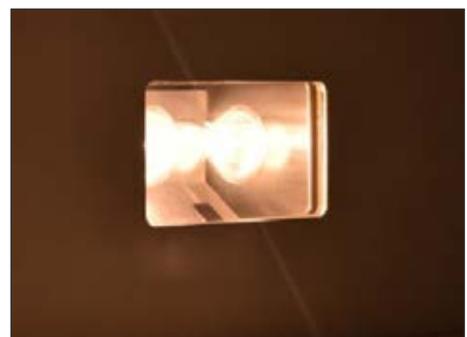
IBIS-Elektrobacköfen sind ideal für Konditoreien, Bäckereien und Geschäfte.

Dank des modularen Aufbaus der Elektroöfen können die Kunden diese frei konfigurieren und mit einer Haube, einem Gestell für Bleche, einem Gärschrank oder einem Sockel ausstatten. Die Öfen können 1 bis 6 unabhängige Backkammern mit unterschiedlichen Kapazitäten haben. Die Öfen können jederzeit mit weiteren Modulen aufgerüstet werden. Das Bedienfeld befindet sich standardmäßig an der linken Seite des Ofens. Die Kammern sind 170 mm hoch. Auf Kundenwunsch können wir die Höhe der Backkammern erhöhen (22 oder 27 cm) und die Anordnung des Ofens ändern, indem wir das Bedienfeld auf die rechte Seite verlegen.

Die Öfen GT MIKRO, GT 600 und GT 800 sind standardmäßig mit einem sehr effizienten Dampfsystem ausgestattet. Bei den GT 1200 und GT MAXI Öfen sind die Dampferzeuger eine Sonderausstattung. Alle Backkammern sind mit einem Bedienfeld ausgestattet, das es ermöglicht, die Temperatur für jedes Deck separat einzustellen. So können verschiedene Produkte gleichzeitig gebacken werden.

Der leistungsstarke Dampferzeuger und die Regulierung der Heizleistung für den unteren und oberen Teil jeder Ofenkammer gewährleisten jedes Mal eine ausgezeichnete Backqualität. Das Verdampfungssystem wandelt Wasser schnell in Dampf um, der dann mit hohem Druck in die Gärkammer gepumpt wird und ein Klima schafft, das zum Backen von Produkten derselben Art erforderlich ist. Die Steinplatten sind mit einer Schicht überzogen, die das Anhaften verhindert, was zu einer perfekten Kruste führt, unabhängig davon, ob die Produkte direkt auf der Platte oder auf einem Backblech gebacken wurden.

Die benutzerfreundliche Schnittstelle des intuitiven und vielseitigen Bedienfelds garantiert eine komfortable Bedienung, Programmierung und Überwachung des Ofenbetriebs. Bis zu 20 Programme können auf dem Bedienfeld gespeichert werden, jedes mit maximal 3 Phasen (eine Funktion des dreistufigen Backens). Falsche Parameter oder Störungen werden durch Tonsignale und Fehlermeldungen angezeigt Codes. Der Einstellbereich der Ofentemperatur beträgt 0-270°C. Außerdem ist das Bedienfeld sehr genau und zuverlässig, was durch die Funktion der automatischen Abstimmung - PID - gewährleistet wird.





ELEKTROBACKOFEN IBIS GT MIT TOUCH- BEDIENFELD

Der 7-Zoll-Touchscreen ist ein Schritt zur Erhöhung des Bedienkomforts des Backofens. Das GTOUCH-System hat eine klare und gut lesbare Menüstruktur, die die Bedienung des Ofens sehr einfach und intuitiv macht. Erleichtert die Kontrolle der Backvorgänge und ermöglicht deren Analyse.

- einfache Kontrolle der Backvorgänge mit der Möglichkeit ihrer Analyse
- Fernsteuerung und Verwaltung eines Backofens oder mehrerer Backöfen in Netzwerken
- die Möglichkeit, dem Programm ein Produktfoto zuzuordnen
- die Möglichkeit, einen Bildschirmschoner, z. B. mit einem Firmenlogo, einzustellen
- ECO-Funktion (Standby)
- die Möglichkeit, Software zu aktualisieren und Programme zu kopieren über USB
- integrierte Steuerung der Gärkammer
- zusätzliche Notsteuerung der Backkammer bei Ausfall des Touchpanels

GT MIKRO/3 mit eingebautem Hordengestell, Gärschrank und Abzugshaube





GT MIKRO/3 mit Sockel



GT 800/3 mit Sockel



GT 800/2 mit eingebautem Hordengestell und Gärschrank



GT 1200/3 mit Abzugshaube mit Dampf Verflüssiger und Gärschrank



GT 1200/4 mit Sockel und Abzugshaube



GT MAXI/5 mit Sockel und Abzugshaube



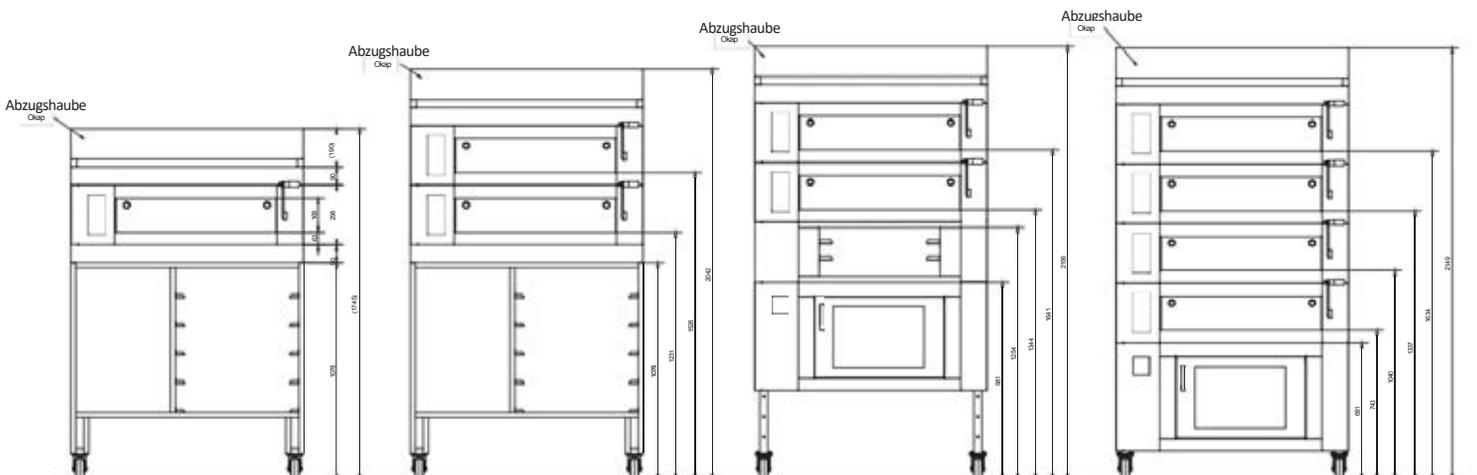
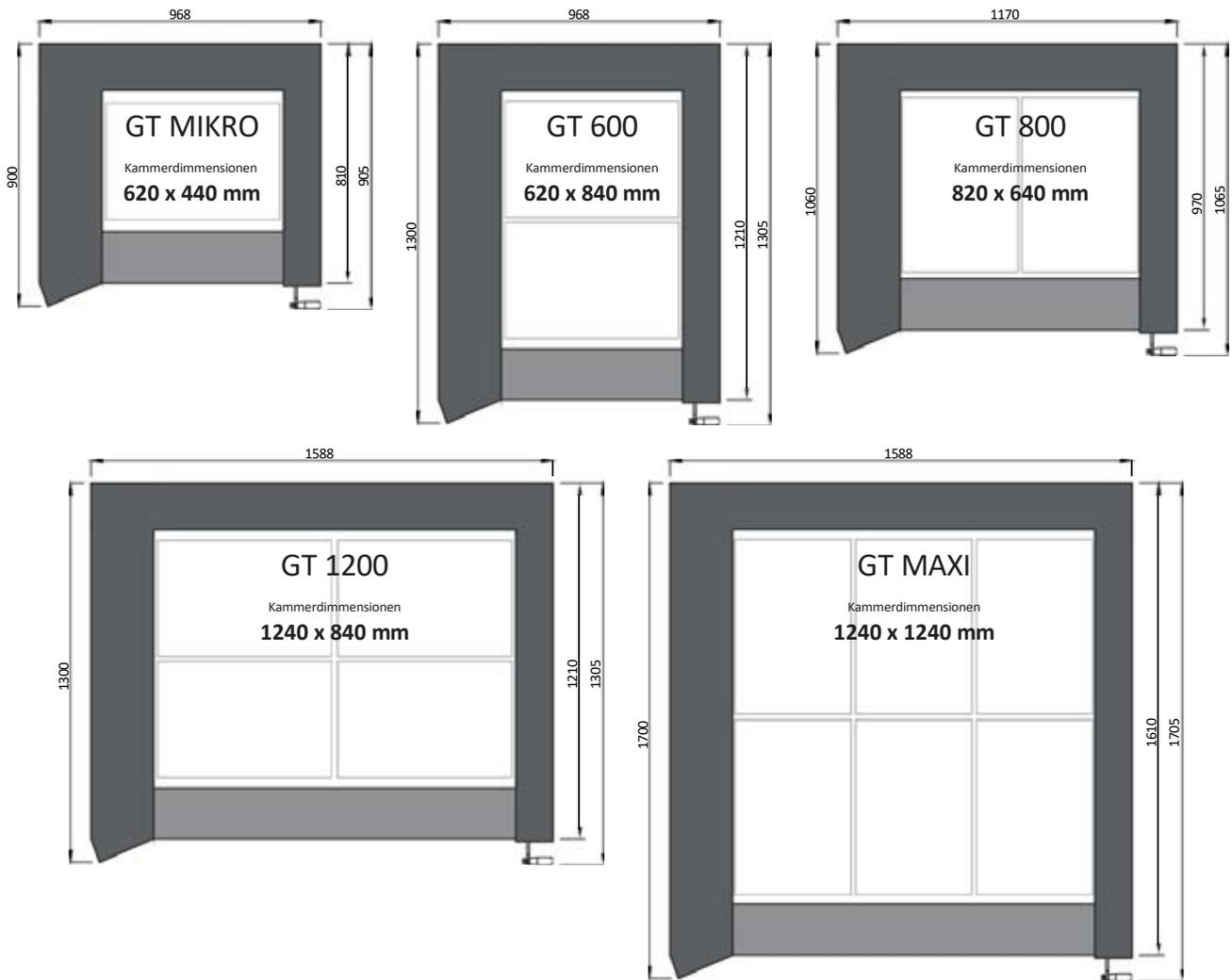
GT 600/2 mit Sockel und Touch-Bedienfeld GTouch



GT MAXI/3 mit Abzugshaube, Gärschrank und Touch-Bedienfeld GTouch



GT 800/2 mit Abzugshaube, Gärschrank und Touch-Bedienfeld GTouch



Abzugshaube für GT 1200 und GT MAXI Öfen, Abzugshaube mit Dampfkondensator - Höhe 190 mm
 Dunstabzugshaube für Backöfen in rustikaler Ausführung - Höhe von 190mm

Modell		GT MIKRO	GT 600	GT 800	GT 1200	GT MAXI
Maximale Anschlussleistung	kW	4	5,5	5,5	8	10,5
Backfläche	m ²	0,25	0,5	0,5	1,0	1,5
Höhe der Backkammer	mm	170	170	170	170	170
Höhe des Backofenmoduls	mm	280	280	280	280	280

ELEKTRISCHE LADENBACKÖFEN IM RETRO-STIL



GT MIKRO/2 mit eingebautem Hordengestell, Gärschrank und Abzugshaube



GT MIKRO/2 mit Sockel und Abzugshaube



GT 800/3 mit Gärung Schrank und Abzugshaube



GT 800/2 mit eingebautem Sockel, eingebautes Tablettgestell und Abzugshaube



GT MIKRO/2 mit eingebautem Hordengestell, Gärschrank und Abzugshaube

MANUELLES BE- UND ENTLADESYSTEM

Das manuelle Be- und Entladesystem des elektrischen Etagenofens verbessert die Produktion und macht das Tragen schwerer Abziehhapparate überflüssig. Das Gegengewichtssystem unterstützt das Absenken und Anheben des Abziehhapparates, wodurch die Bedienung leicht und sehr einfach ist.



Erspart das Tragen schwerer Setzgeräte

Die Verkürzung des Be- und Entladevorgangs
Steigerung der Produktionseffizienz

Einfache Bedienung dank des
Gegengewichtssystems, das das Absenken und
Anheben des Laders unterstützt

In der Ruheposition kann das Gerät auf eine
Höhe von etwa zwei Metern gefahren
werden, so dass der Zugang zu den
Backkammern frei ist.

Enge Torstruktur - die Breite der Garnitur
beträgt weniger als 180 cm



Die für den intensiven Gebrauch konzipierten Thermoöfen sind eine ideale Lösung für handwerkliche, große und industrielle Bäckereien. Sie sind den Bäckern gewidmet, die die höchste Qualität beim Backen verlangen. Die Produktionstechnologie und die hochwertigsten Materialien garantieren eine lange Lebensdauer und gleichzeitig eine erhebliche Energieeinsparung. Die Öfen nehmen nur wenig Platz in Anspruch in einer Bäckerei im Verhältnis zu ihrer Backfläche. Die Ofenkonstruktion gewährleistet eine gleichmäßige Temperaturverteilung in den Heizplatten, da das Thermoöl (Wärmeträger) durch die Pumpe mit Magnetdichtung ständig gepresst wird.

Die verwendete Heiztechnologie und die Konstruktion des Ofens garantieren ein gleichmäßiges Backen und sichern dem Bäcker die Wiederholbarkeit des Backvorgangs. Die Thermoöfen sind mit einem modernen computergesteuerten Kontrollsystem ausgestattet, das den ordnungsgemäßen Betrieb der Geräte ständig überwacht.

Das Heizungsprinzip ähnelt dem der Zentralheizung im Wohnungsbau (zentraler Heizkessel mit einem Netz von Rohren und Heizkörpern), mit dem Unterschied, dass die Wärmeträgerflüssigkeit (Heizmedium) nicht Wasser, sondern synthetisches Öl mit hoher Wärmekapazität ist.

Der Kessel ist eine komplette Einheit, die aus einem Wärmetauscher, einem Brenner, einer Umwälzpumpe, einer elektrischen Steuerung und allen für den Betrieb und die Sicherheit erforderlichen Sensoren und Reglern besteht. Die Heizfläche des Kessels besteht aus hochtemperaturbeständigen Rohren, die in zwei zylindrischen Schlangen angeordnet sind. Das Rohrbündel ist so angeordnet, dass optimale Verbrennungsbedingungen bei minimaler Belastung der Heizfläche erreicht werden können.

Maximale Backfläche auf minimaler Pflanzenfläche

Geringer Gas-, Öl- oder Pelletverbrauch durch hohe Wärmespeicherung und schnelles Aufheizen des Ofens

Ausgezeichnete Qualität und gleichmäßige Backergebnisse

Touch-Bedienfeld

Hochleistungsverdampfungssystem

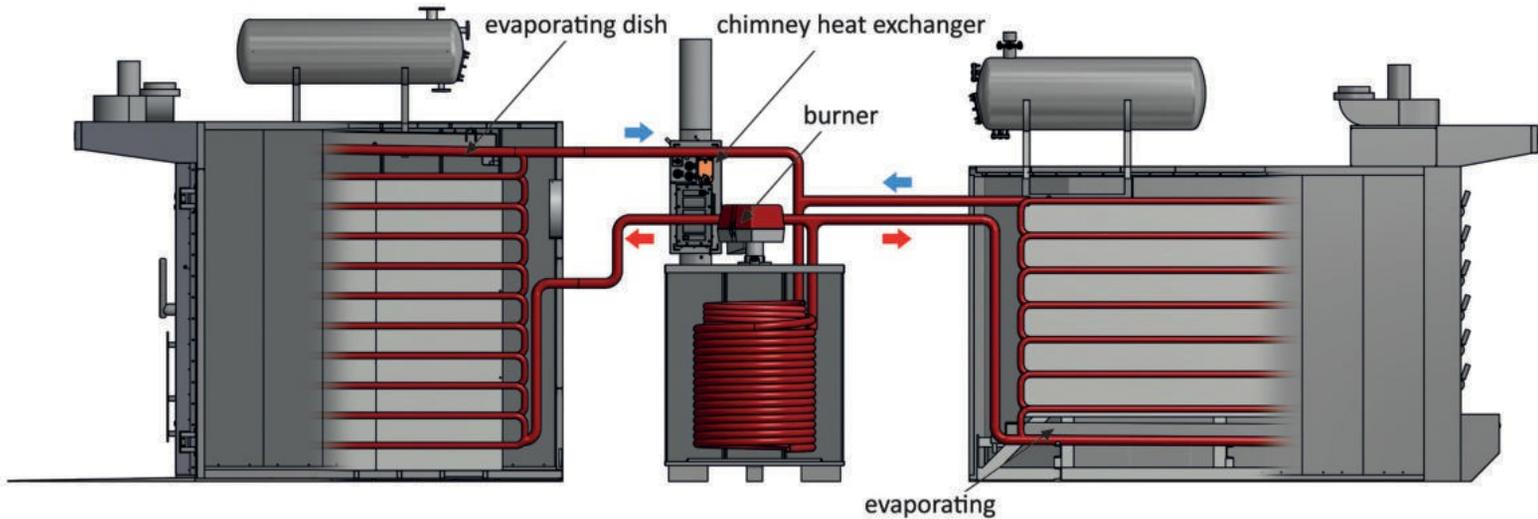
Die bei der Verbrennung auf der Brennerebene erzeugte Energie wird auf den Wärmeträger in der Rohrschlange (die sich in der Mitte des Kessels befindet) übertragen und dann zum Ofen gepumpt. Beim Backen ist der Unterschied zwischen der Temperatur des Heizmittels und der Backtemperatur sehr wichtig.

In IBIS-Deck-Thermoöfen beträgt sie nur 25°C. Die Temperatur ist immer stabil - es gibt keinen Abfall der thermischen Wirkung. Dank der hohen Akkumulation und der ausgezeichneten Wärmeübertragung werden hervorragende Backergebnisse erzielt.

STANDARDAUSRÜSTUNG:

MAGNETPUMPE

SYNTHETIKÖL



Die Thermoöl-Technologie ermöglicht die Kombination mehrerer Öfen mit einem gas-, öl- oder pelletbefeuerten Kessel. Der Kessel kann im Keller, im Lager oder in der Garage aufgestellt werden, wo immer der Platz ist. Außerdem wird durch den Einsatz von nur einem Brenner im Thermoölsystem nur ein Abgaskamin in der Bäckerei benötigt.

Beispiel für die Kombinationen des Ofens:

- zwei Thermoöl-Etagenöfen 18m² + Kessel 160kW
- zwei Thermoöl-Wagenöfen PW110 + Kessel 160kW
- zwei Thermoöl-Etagenöfen 27m² + Kessel 290kW
- Thermoöl-Etagenofen 22m² + Thermoöl-Wagenofen PW160 + Kessel 290kW



HORIZONTALER HEIZKESSEL FÜR DIE MONTAGE VON PELLETBRENNERN



THERMOÖL-DECKÖFEN

Thermoöl-Etagenöfen eignen sich zum Backen einer breiten Palette von Back- und Konditoreiprodukten aufgrund der perfekten Gleichmäßigkeit und Qualität des Backens sowie der Temperaturstabilität.

Die von IBIS hergestellten Thermoölsysteme zeichnen sich durch eine kurze Betriebsbereitschaftszeit aus. Die Aufheizzeit des Backofens mit einer Backfläche von 27m² von 25°C auf 250°C beträgt maximal 30 Minuten.

Die Eigenschaften des synthetischen Öls und die verwendete dicke Wärmedämmung ermöglichen die Akkumulation großer Energiemengen. Diese Eigenschaft trägt dazu bei, dass Thermoölofen nach dem Backen nur sehr langsam ihre Temperatur verlieren.

Der Temperaturabfall bei ausgeschaltetem Ofen beträgt <10°C pro Stunde Stillstand. Die extrem kurze Aufheizzeit ermöglicht ein schnelles, chargenweises Backen der Produkte und eine hervorragende Backqualität. Die Konstruktion des Ofens garantiert seine Langlebigkeit, vor allem aber kann er 24 Stunden am Tag arbeiten.

Thermoölofen sind berühmt für ihre sehr effizienten Dämpfer mit einzigartigem Design, die in der Lage sind, bis zu 15 kg Dampf pro Betriebsstunde an Bord zu liefern, d.h. bis zu 7,5 kg pro Kammer und Backvorgang.

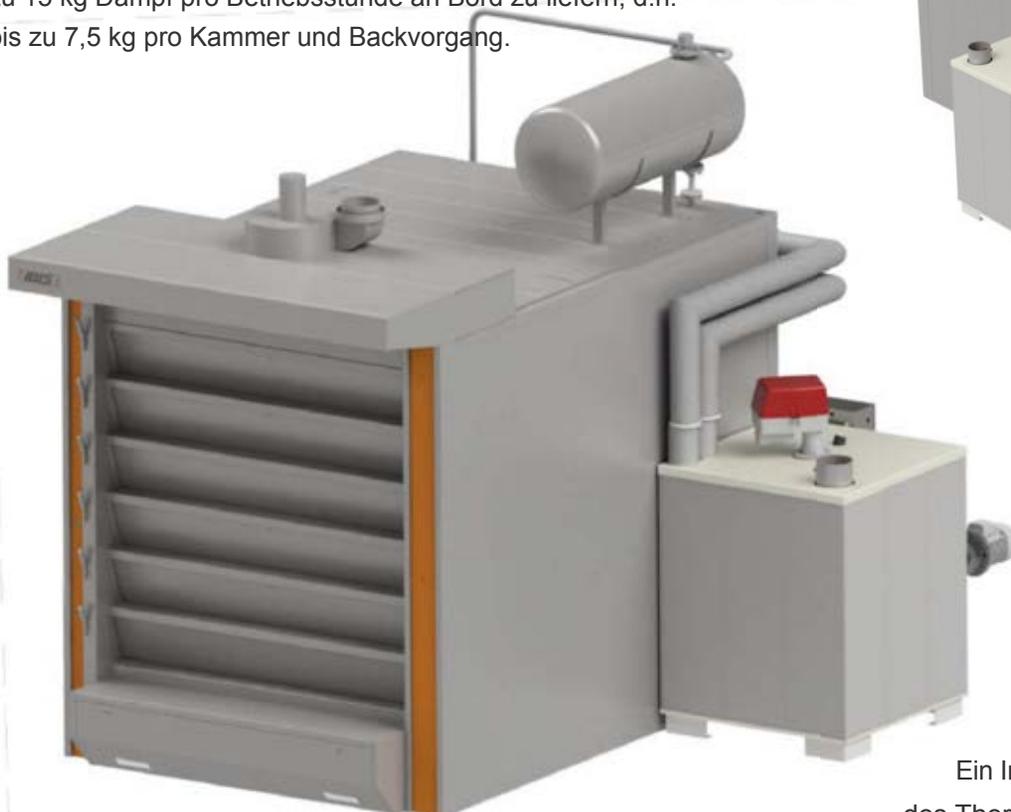
Geringer Gas-, Öl- oder Pelletverbrauch durch hohe Wärmespeicherung und schnelles Aufheizen des Ofens

Ausgezeichnete Qualität und gleichmäßige Backergebnisse
Touch-Bedienfeld (Standard)

Perfekte Öfen für automatische Beschickungssysteme

Hochleistungsverdampfungssystem

Zusätzlicher Dampferzeuger für die Gärung Kammer (Option)



Ein Installationsbeispiel des Thermoölofens mit Kessel



SYSTEM MONO-DUO

Der Thermoöl-Etagenofen kann auf der Grundlage von zwei Abschnitten gebaut werden, die auf dem Prinzip des Thermoöl-Doppelumlaufsystems. Dies ermöglicht in der Praxis das gleichzeitige Backen von verschiedenen Sortimenten in einem Ofen.

In einem Sechs-Kammer-Backofen, der in zwei Segmente unterteilt ist, kann man im unteren Segment (3 Etagen) Brot bei einer Temperatur von backen, zum Beispiel **250°C**, und in den drei oberen Kammern, Walzen bei einer Temperatur von z. B. **215°C**.

**DIE WIRTSCHAFTLICHSTEN UND EFFIZIENTESTEN
ÖFEN AUF DEM BÄCKEREIMARKT**

VON 4 BIS 9 ETAGEN UND VON 10 BIS 40 M² BACKFLÄCHE

**MAXIMALE BACKFLÄCHE AUF
MINIMALER PFLANZENFLÄCHE**

IBIS IST DER EINZIGE HERSTELLER VON THERMOÖLÖFEN IN POLEN



Thermoöl-Etagenöfen PKT 6.180 MONO-DUO



Thermoöl-Etagenöfen PKT 6.180



Thermoöl-Etagenöfen PKT 6.180 MONO-DUO



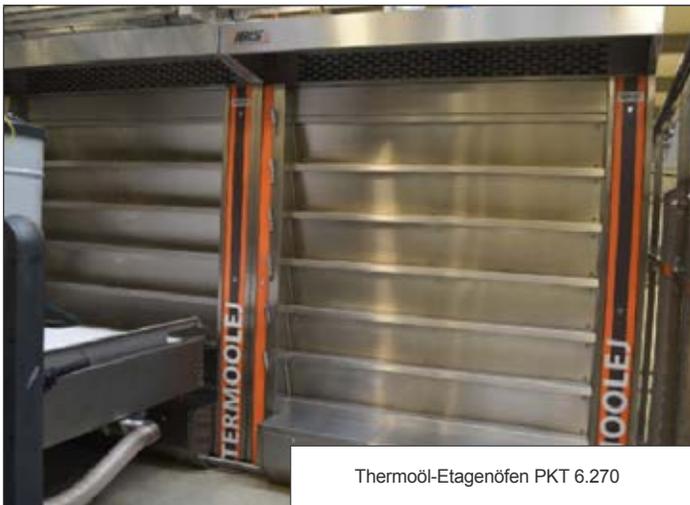
Thermoöl-Etagenöfen PKT 6.220



Thermoöl-Etagenöfen PKT 6.270



Thermoöl-Etagenöfen PKT 8.290 MONO-DUO



Thermoöl-Etagenöfen PKT 6.270



Kessel KG120



Kessel KG160



Kessel KG160

WÄRMEWAGEN-ÖLÖFEN

Die IBIS PW-Wagen-Thermoöfen sind äußerst effizient und vielseitig einsetzbar, da sie die Vorteile von Drehrohröfen mit denen von klassischen Etagenöfen kombinieren. Sie sind bequem in der Be- und Entladung, da dieser Vorgang mit dem Ein- und Ausfahren von Wagen verbunden ist. Bei 3-Wagen-Öfen wird der Ein- und Ausfahrvorgang zusätzlich mechanisch unterstützt, was die Bedienung deutlich verbessert und beschleunigt.

Das traditionelle Backen des Sortiments auf Herdplatten und das Backen unter Verwendung von Blech- oder Backformwagen in einem Ofen ist kein Problem, da das Set mit Wagen mit Herdplatten und speziellen Be- und Entladewagen ausgestattet werden kann.

Es handelt sich um eine technische Lösung, die die Tradition der Etagenöfen mit Modernität verbindet, da nur etwa eine Minute Zeit braucht ^{eine} erfahrene Person, um eine Backfläche von ^{16m²} zu füllen. Sanfte Wärmestrahlung, der Einsatz von Heißluft und ein sehr effizientes Schwadensystem sorgen für eine hervorragende Backqualität.

Die Öfen verfügen über viele verschiedene Funktionen und Nachrüstmöglichkeiten, die je nach den individuellen Bedürfnissen der Kunden ausgewählt werden.

Öfen kombinieren die Vorteile von Drehrohröfen mit den Backmöglichkeiten von Thermoöl-Etagenöfen

Maximale Backfläche bei geringer Stellfläche

Übersichtliches und benutzerfreundliches Touch-Bedienfeld

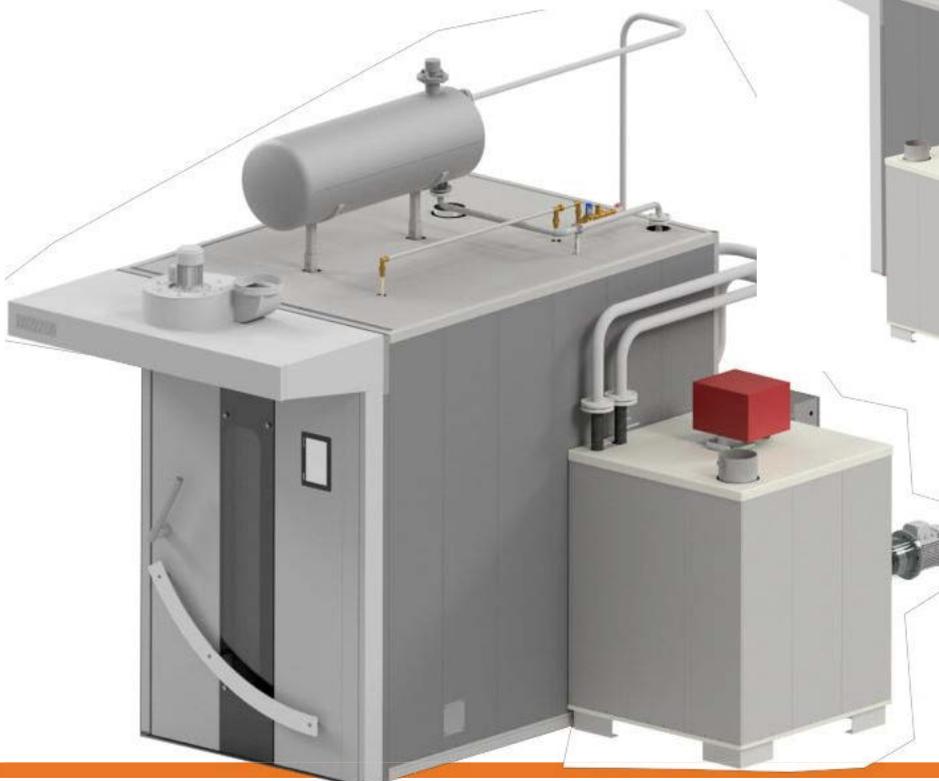
Minimaler Gas-, Öl- oder Pelletverbrauch durch hohe Wärmespeicherung und schnelle Aufheizung des Ofens

Backkammer komplett aus Edelstahl; minimale Wartung, da es keine beweglichen Teile im Inneren sind

Leichte Wärmestrahlung und Heißluft sorgen für perfekte Backqualität

Die kurze Aufheizzeit ermöglicht das schnelle, chargenweise Backen von Produkten

Hocheffizientes Verdampfungssystem



Thermoöfen mit Kessel





Beschickungssystem
Brotbackofenbeschickung - Einrichter



Brotbacken an der Herdplatte



Thermoöl-Wagenöfen PW 102.9



Thermoöl-Wagenöfen PW 102.9



Thermoöl-Wagenöfen PW 102.9



Thermoöl-Wagenöfen PW 103.9



Thermoöl-Wagenöfen PW 102.9

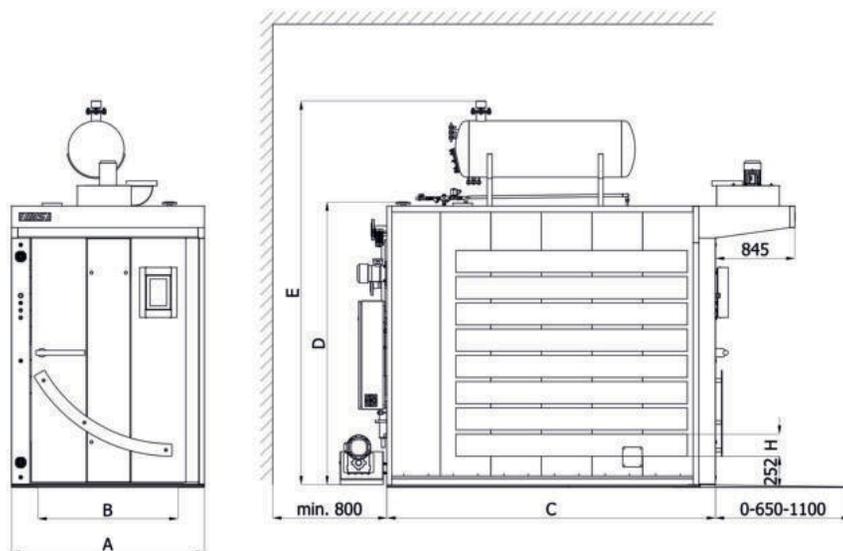


Wagen-Thermoölofen PW 103.10



Thermoöl-Wagenöfen PW 103.9

WÄRMEWAGEN-ÖLÖFEN

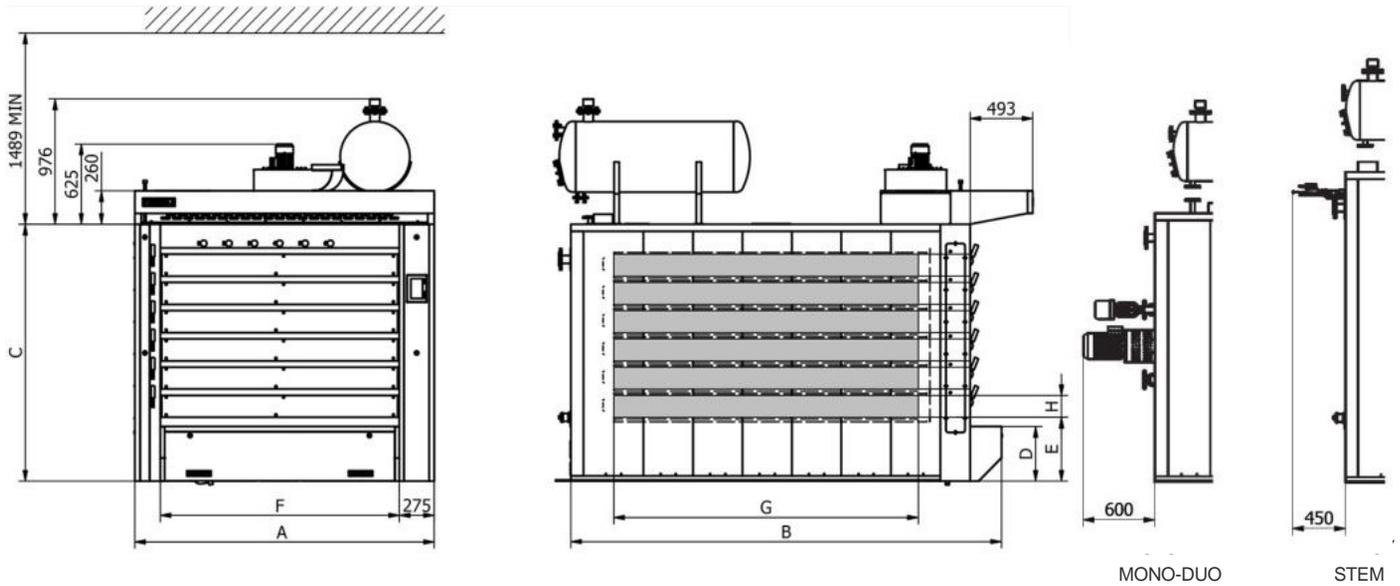


MODELL	Anzahl der Trolleys	Abmessungen des Tablett (mm)	Deck Nb	Backfläche (Tarys)	Backfläche (Steinplatten)	A	B	C	D	E	H
PW 103.10	3	58 x 98 60 x 100	10	18	18,5	1570	1140	2676	2512	3336	156
PW 103.9			9	16,2	16,7	1570	1140	2676	2312	3136	156
PW 103.8			8	14,4	14,8	1570	1140	2676	2312	3136	180
PW 83.10		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



Modell		KG120	KG160	KG160 PELLET	KG200	KG290
Strom	kW	120	160	160	200	290
Elektrische Leistung	kW	2,5	3,5	3,5	3,5	4
Breite	mm	1050	1150	1250	1150	1350
Länge	mm	1050	1150	1364	1150	1350
Höhe	mm	1300	1375	1375	1610	1710

THERMAL OIL DECK OVENS von 10 bis 40 m²



MODELL	Backfläche	Anzahl der Kammern	A	B	C	D	E	F	G	H
PKT 5.100	10 m ²	5	1795	2600	2000	535	717	1240	1600	170
PKT 4.120	12 m ²	4	1795	3400	1780	535	717	1240	2400	170
PKT 5.120	12 m ²	5	1795	3000	2000	535	717	1240	2000	170
PKT 4.150	15 m ²	4	2360	3000	1780	535	717	1860	2000	170
PKT 5.150	15 m ²	5	1795	3400	2000	535	717	1240	2400	170
PKT 4.180	18 m ²	4	2360	3400	1780	535	717	1860	2400	170
PKT 5.180	18 m ²	5	2360	3000	2000	535	717	1860	2000	170
PKT 6.180	18 m ²	6	1795	3400	2000	425	497	1240	2400	170
PKT 6.180 MONO-DUO	18 m ²	6	1795	3640+600	2070	425	497	1240	2400	170
PKT 5.220	22 m ²	5	2360	3400	2000	535	717	1860	2400	170
PKT 6.220	22 m ²	6	2360	3000	2000	425	497	1860	2000	170
PKT 6.220 MONO-DUO	22 m ²	6	2360	3240+600	2070	425	497	1860	2000	170
PKT 6.220 LADESYSYSTEM	22 m ²	6	2360	3000+450	2390	425	497	1860	2000	225
PKT 6.270	27 m ²	6	2360	3400	2000	425	497	1860	2400	170
PKT 6.270 MONO-DUO	27 m ²	6	2360	3640+600	2070	425	497	1860	2400	170
PKT 6.270 LADESYSYSTEM	27 m ²	6	2360	3400+450	2480	425	497	1860	2400	225
PKT 7.315 LADESYSYSTEM	31,5 m ²	7	2360	3400+450	2780	425	497	1860	2400	225
PKT 8.290 LADESYSYSTEM	29 m ²	8	2360	3000+450	3100	425	497	1860	2000	225
PKT 9.330 LADESYSYSTEM	33 m ²	9	2360	3000+450	3385	425	497	1860	2000	225
PKT 8.360 LADESYSYSTEM	36 m ²	8	2360	3400+450	3300	425	497	1860	2400	225
PKT 9.400 LADESYSYSTEM	40 m ²	9	2360	3400+450	3600	425	497	1860	2400	225

BE- UND ENTLADESYSTEME

ATLAS - ein modernes System zum Be- und Entladen von Bäckerei-Öfen

Das ATLAS-Belade- und Entladesystem und die IBIS-Thermo-Öl-Backöfen garantieren die Wirtschaftlichkeit der Produktion bei gleichzeitig höchster Qualität und gleichmäßigen Backergebnissen. Die Inhaber handwerklicher Bäckereien stehen vor dem Problem "fehlender Hände zur Arbeit", der Notwendigkeit, die Kosten zu senken und die Arbeitsstandards ständig zu erhöhen. Die Qualität

Die Qualität des Brotes und die Effizienz der Produktion bleiben ebenfalls wichtige Faktoren. Die Antwort des polnischen Herstellers von Bäckereimaschinen und -öfen - IBIS - auf all diese Fragen ist das Be- und Entladesystem ATLAS, das für eine moderne Bäckerei konzipiert wurde. Es sollte beachtet werden

bedenken, dass die Automatisierung einer Bäckerei nicht bedeutet, dass die handwerkliche Herstellung aufgegeben wird.

Kein Tragen schwerer Absetzer und kein Abladen mit Schaufeln mehr

Manuelles Laden erfordert körperliche Kraft. Das ständige Heben von Setzgeräten kann zu Rückenschmerzen und anderen Verletzungen führen, die auf eine Überlastung des Bewegungsapparats zurückzuführen sind.

Das ATLAS Be- und Entladesystem übernimmt die schwerste körperliche Arbeit und entlastet gleichzeitig die Mitarbeiter. Für den Betrieb des Sets, bestehend aus zwei PKT 6.270 Öfen mit einer Gesamtbackfläche von 54 m² und dem ATLAS-System, ist nur ein Bediener erforderlich, der für das rechtzeitige Einsetzen der Wagen mit Seiteneinrichtern in die Andockstation verantwortlich ist.

Das Be- und Entladen erfolgt automatisch und in sehr kurzer Zeit, mit einer Genauigkeit von einer Sekunde. Nur die Thermoöfen ermöglichen (aufgrund ihrer Konstruktion) das Backen von Charge für Charge über 24 Stunden, wobei eine einzigartige Backatmosphäre und ein gleichmäßiges Backen erhalten bleiben. Die schnelle Be- und Entladung garantiert eine geringere Abkühlung der Öfen, während sie bei kontinuierlicher Produktion die Produktionszeit des Brotes um bis zu 20% reduziert.

Siemens Automation garantiert Zuverlässigkeit und Kontinuität der Arbeit. Die Stärke des IBIS ATLAS-Systems sind Servoantriebe mit hervorragender Leistung und Zuverlässigkeit im Betrieb. Sie werden überall dort eingesetzt, wo Positionierung, Bewegungsdynamik und die Notwendigkeit einer präzisen Steuerung die Schlüsselemente sind.



Automatisierung des Be- und Entladens.

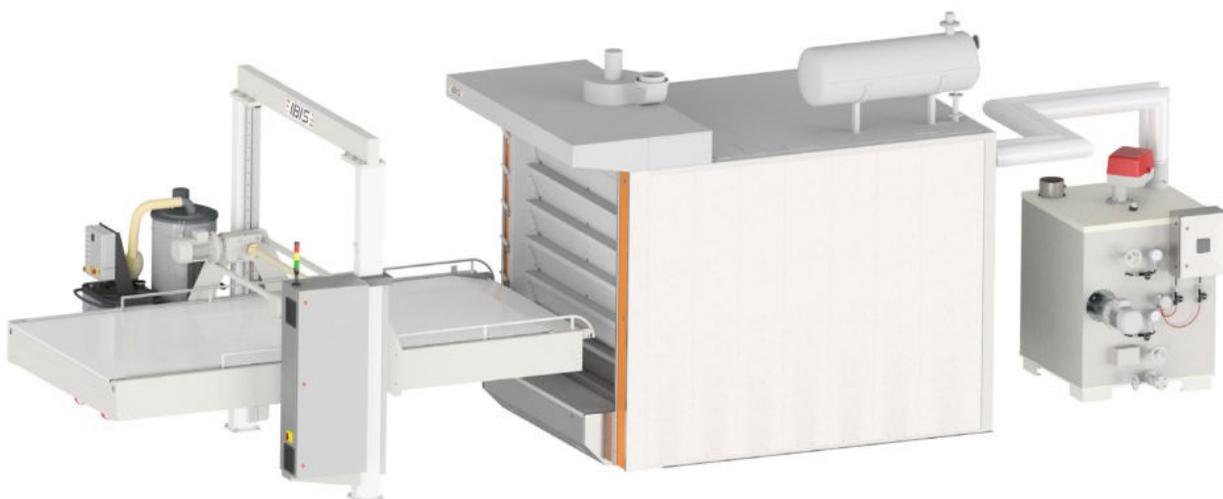
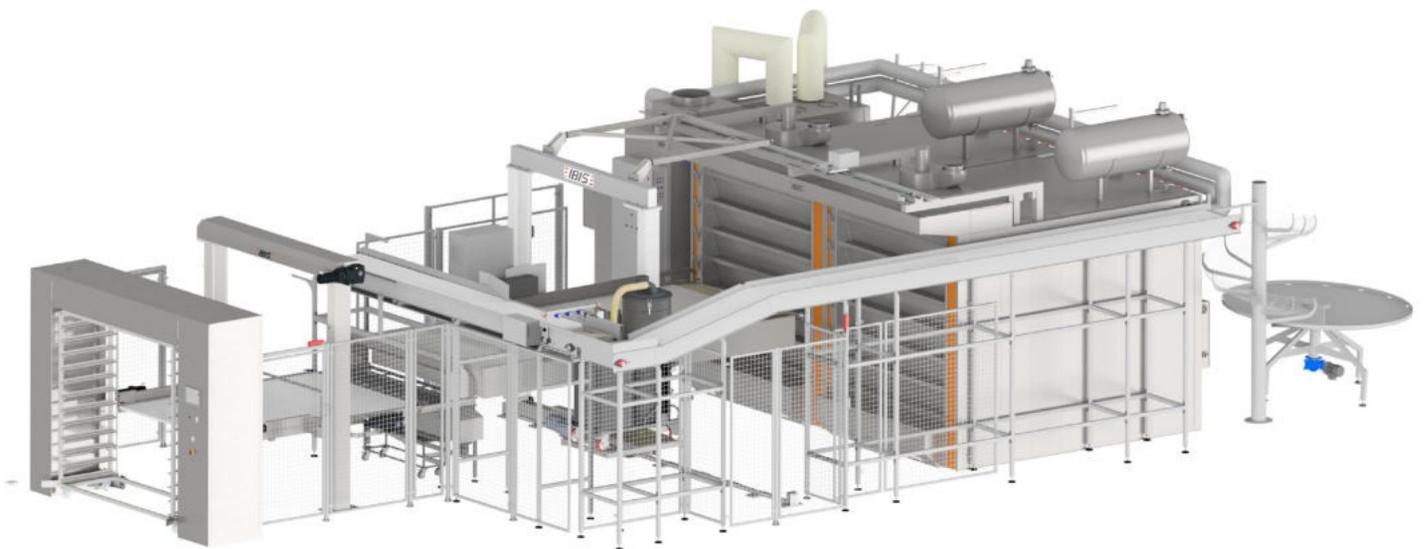
Es gibt mehrere Möglichkeiten, Teig auf das Förderband zu laden:

- manuelle Entnahme des Teigs aus den Gärkörben direkt auf das Band,
- manuelle Entladung von Seitenabsetzern direkt auf das Band,
- automatische Aufnahme des Teigs von den Absetzern zum Zuführtisch. Der Wagen mit den Kameras befindet sich in der Andockstation. Die Öfen und das ATLAS-System werden über das Bedienfeld in der Docking-Station gesteuert.

Für die Entladung der Öfen stehen verschiedene Varianten zur Verfügung:

- manuelle Entnahme der Produkte vom Band und Ablegen auf Wagen zum Abkühlen,
- automatisches Entladen der Produkte auf Wagen zum Abkühlen,
- Entladung auf das Förderband, das die Produkte zum Lager transportiert. Das Band endet mit einer Rutsche und einem drehbaren Aufnahmetisch.

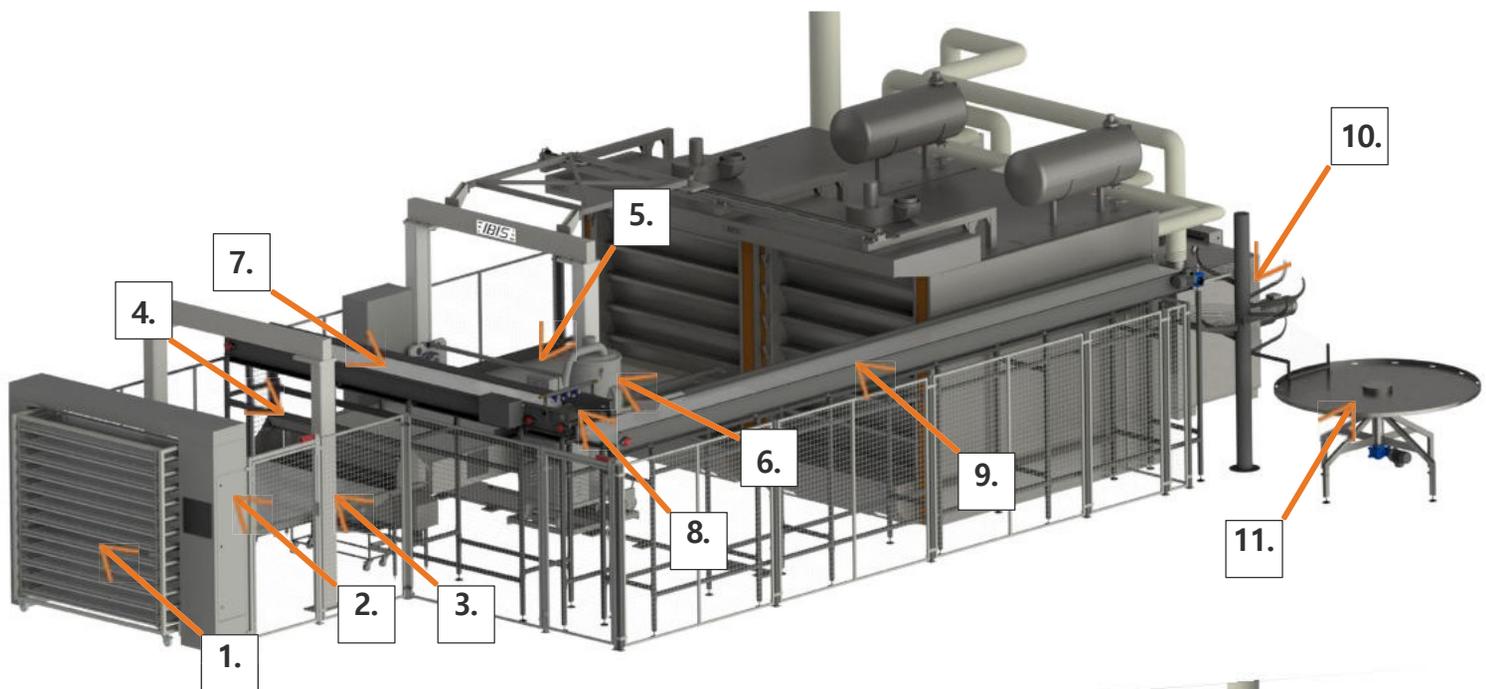
ATLAS BELADESYSTEM



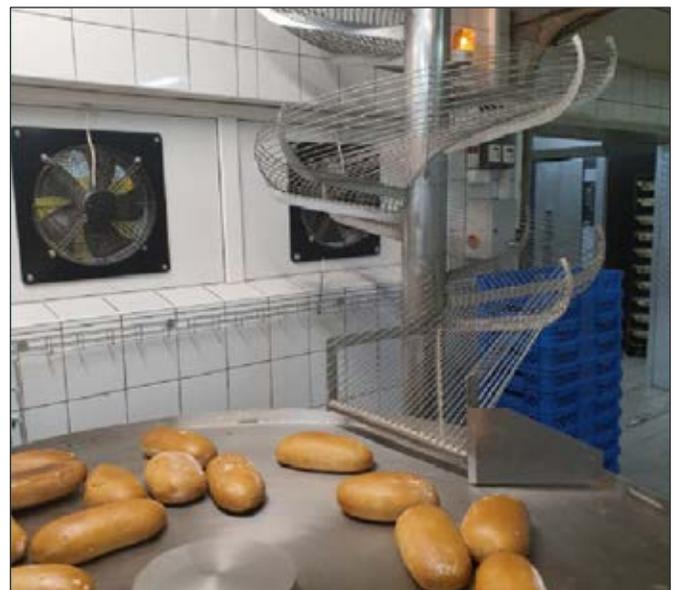


Zwei Thermoöl-Etagenöfen PKT 6.270 mit automatischer Be- und Entladesystem und Brottransportsystem zur Packstation.

1. Wagen mit seitlichen Absetzern
2. Andockstation für Wagen mit Beladevorrichtungen
3. Fütterungstisch
4. Teigrührer
5. Automatische Be- und Entlademaschine
6. Staubsauger
7. Förderband zur Brotannahme
8. Brotstreuer
9. Förderer
10. Spiralförmiger Schieber
11. Drehbarer Brotaufnahmetisch







WÄRMETAUSCHER

Unter Wärmerückgewinnung versteht man die konsequente Nutzung von Wärmeenergie aus einem Backofen. In jedem Backofen und Thermoölkessel entstehen im Normalbetrieb Abgase mit einer Temperatur von etwa 300°C. Diese Abgase werden zusammen mit der Wärmeenergie durch den Schornstein in die Atmosphäre geleitet. Eine Möglichkeit, unwiederbringlich verlorene Wärme zu stoppen

ist der Einbau eines Wärmetauschers in den Schornstein des Ofens. Dank dieser Vorrichtung können wir den größten Teil der Abgaswärme zurückgewinnen, die dann an das Heizsystem der Bäckerei zur Unterstützung der Erwärmung von Brauchwasser oder der Zentralheizung weitergeleitet wird.

Advantages des Wärmetauschers:

- einfache Automatisierung für einen störungsfreien Betrieb
- kostenlose Warmwasserbereitung
- Möglichkeit des Anschlusses einer Zentralheizung
- einfache Montage ohne komplizierte Modifikationen
- schnelle Erstattung der Installationskosten
- sehr gute Wirkung auf den Schornsteinzug

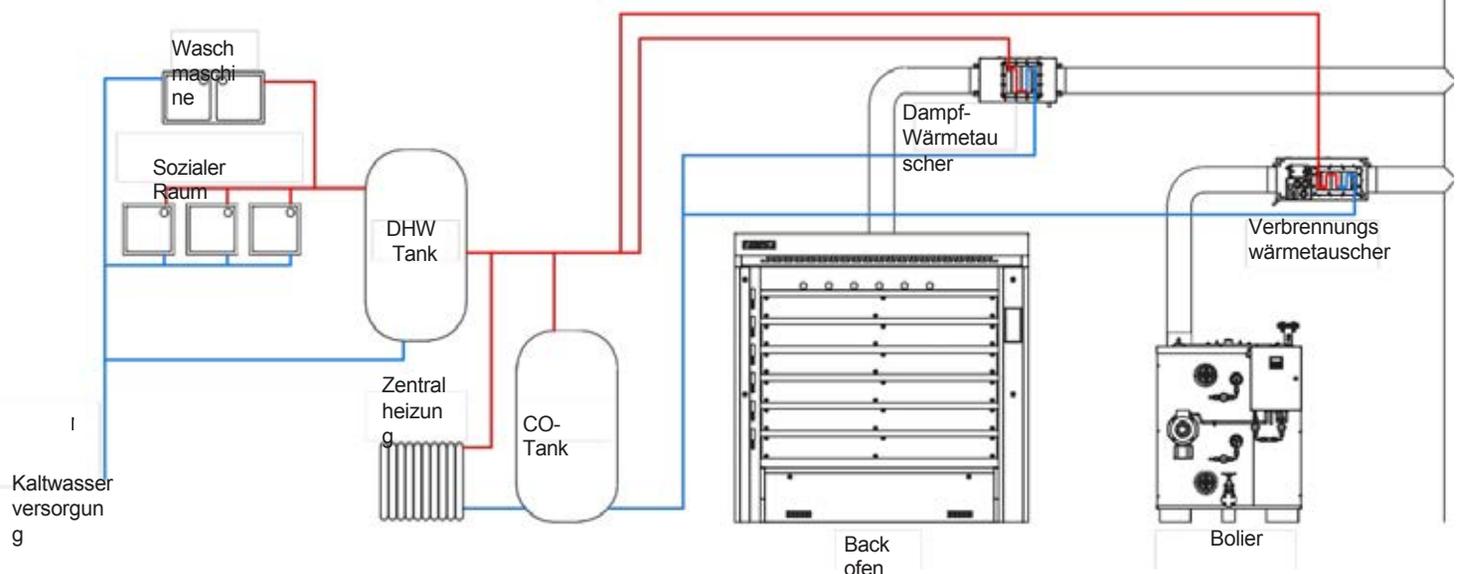
Modell		W30	W30P
Backen sind	m ²	12 - 27	12 - 27
Heizleistung	kW	30	20
Wasseranschluss	cal	1"	1"
Breite	mm	750	590
Länge	mm	880	750
Höhe	mm	330	330



Verbrennungswärmetauscher W30



Dampf-Wärmetauscher W30P



WÄRMETAUSCHER - ÖKOBOX

BYPASS-Funktion (Möglichkeit, die Abgase direkt in den Schornstein zu leiten)

Signifikante Emissionsminderung von Schwefeloxid und CO₂
UMWELTFREUNDLICHE BACKSTUBE

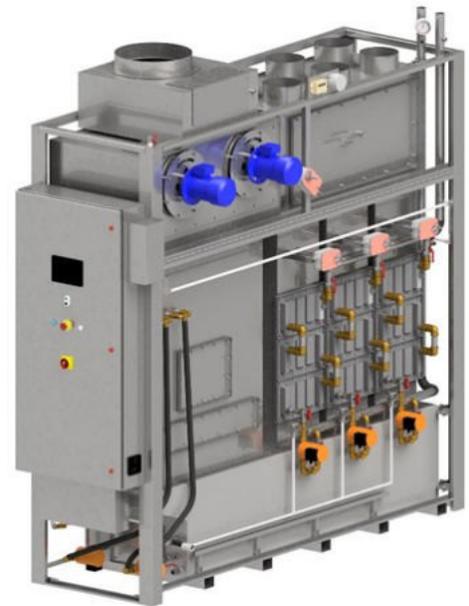
Die Einsparungen beim Energieverbrauch liegen zwischen 25 und 30 %.

Eine Abluftleitung aus der Bäckerei - alle Abluft- und Dampfleitungen sind direkt angeschlossen zum Wärmetauscher



ENERGIE FÜR HEIZZWECKE:

1. Erwärmung von Nutz- und Technologiewasser
2. Beheizung von Bäckereiräumen
3. Beheizung von Gärschränken
4. Unterstützung der Arbeit von Waschmaschinen



Modell		ECOBX 4	ECOBX 6
Maximale Ofenleistung	kW	450	750
Mindestkapazität von Wärmepuffern	Liter	4000	6000
Abgastemperatur am Austritt	oC	50-60	50-60
Maximale Abgastemperatur	oC	340	340

GÄRKAMMERN

CLIMA-Gärkammern sind für die Anpassung an jeden Ofentyp konzipiert. Wir liefern kundenspezifische Gärkammern, auch mit zusätzlichen Verdampfungseinheiten in Backöfen.

Die Türen und Wände sind sowohl innen als auch außen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und gewährleisten eine perfekte Isolierung durch die Verwendung von Materialien mit hervorragenden Isoliereigenschaften. Die Gärkammern sind standardmäßig mit LED-Beleuchtung, einem Schließmechanismus und einer Bürste mit entsprechender Steifigkeit ausgestattet, die die Isolierung zwischen Tür und Boden gewährleistet. Auf Wunsch des Kunden können die Kammern mit Stopfen an den Wänden und der Tür ausgestattet werden. Ein an der Kammertür angebrachtes Bedienfeld ist übersichtlich und benutzerfreundlich

und ermöglicht die Einstellung und Kontrolle von Luftfeuchtigkeit und Temperatur.

Die Einheit, die einen Elektrodendampferzeuger und Heizelemente enthält, befindet sich in der Kammer.

Es arbeitet automatisch und hält einmal eingestellte Luftfeuchtigkeits- und Temperaturparameter mit großer Genauigkeit ein.

Der Dampferzeuger verfügt über eine innovative Methode der Dampferzeugung durch spezielle Elektroden, die in das Wasser eingetaucht sind. Im Wasser, wodurch herkömmliche Heizungen überflüssig werden. Das System garantiert einen fehlerfreien Betrieb und eliminiert das Risiko der Elektrodenverbrennung. Außerdem ist der Dampferzeuger resistent gegen Kesselstein, der sich beim Kochen aus dem Wasser abscheidet.

Technische Daten des Dampferzeugers

Elektrische Leistung	kW	6,5
Temperaturregelung	oC	0-40
Regulierung der Luftfeuchtigkeit	%	30-90
Maximale Fläche	m ³	25
Gewicht	kg	50
Breite	mm	450
Länge	mm	200
Höhe	mm	1500

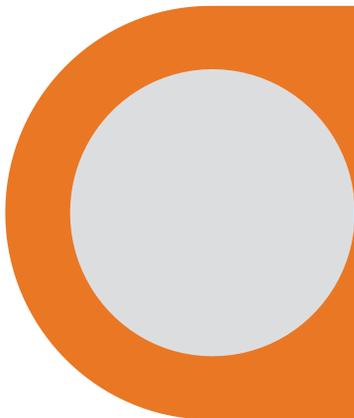




KLEINER, WERKSTATTTAUGLICHER SCHRANK

In der Gärkammer wurde eine innovative Methode der Dampferzeugung angewandt, die für kleine Gärschränke mit einem Volumen von nicht mehr als 2,5 m³ entwickelt wurde. Mit diesem System entfällt die Notwendigkeit, überschüssiges Wasser in den Abfluss zu leiten, da das gesamte über das Magnetventil zugeführte Wasser in Dampf umgewandelt wird. Außerdem garantiert das Verdampfungssystem Einhaltung der eingestellten Feuchte- und Temperaturparameter im Betrieb. Die Gärkammer kann nach rechts oder links geöffnet werden und kann mit einem Gestell für Schalen oder Platten ausgestattet werden.





IBIS®.

ul. Jana Pawła II
38 89-200 Szubin
POLEN

tel. +48 52 391 02 00
Mobil +48 690 696 866
export@ibis.net.pl



www.ibis.net.pl