



***FABRICANT DE MACHINES ET
DE FOURS DE BOULANGERIE***

IBIS®

notre entreprise

IBIS a une riche expérience dans la fabrication des machines de boulangerie. Le siège de l'entreprise est en Pologne, à Szubin.

IBIS veille à assurer la meilleure qualité de ses produits et à répondre aux meilleurs standards d'excellence. Cette approche lui a apporté une renommée sur les marchés en Europe, au Moyen-Orient et en Asie. Des milliers de boulangeries en Pologne sont équipées de machines qui portent le logo d'IBIS.



Nos produits phares sont les suivants:

- fours de boulangerie et de pâtisserie électriques
- fours à soles à huile thermique
- fours à chariot à huile thermique
- chambre pousse
- pétrins à pâte
- basculeurs de cuve
- batteurs planétaires
- mélangeurs
- cuiseurs de crème

Pour garantir la meilleure qualité de nos prestations, nous employons des personnes qualifiées. Chaque tâche est effectuée selon les règles d'art du métier. Nous réparons aussi les fours et les machines de boulangerie. Nous proposons un service après-vente performant et l'accès aux pièces de rechange.



Nous nous améliorons en permanence pour assurer la meilleure qualité de nos services. Notre équipe d'excellents designers présente des solutions qui sont innovantes, mais aussi performantes et pratiques. Nous introduisons sur le marché des produits qui rencontrent un grand intérêt de nos clients et qui, surtout, aident les boulangers et les pâtisseries dans leur travail au quotidien.



Notre atelier de fabrication compte plusieurs milliers de mètres carrés. Nous disposons d'un parc de machines moderne qui comprend des machines fournies par les meilleurs constructeurs. Notre centre d'usinage CNC, la découpeuse laser de l'acier et d'autres matériels très nombreux nous permettent de réaliser la production au sein de notre entreprise pour assurer un service client complet.



www.ibis.pl





PÉTRINS À SPIRALE AVEC CUVE AMOVIBLE

Les pétrins à spirale avec cuve amovible sont des dispositifs modernes et solides qui ont fait leurs preuves. Ils permettent de préparer plusieurs types de pâte, de consistance et de composition différentes. Les solutions utilisées garantissent un pétrissage intense et performant de la pâte pour obtenir les meilleurs paramètres technologiques grâce à une aération parfaite et à un excellent ameublissement des produits.

L'utilisation d'un onduleur dans chaque modèle assure de multiples usages dans l'industrie de la boulangerie et de la pâtisserie.



- préparation de toute sorte de pâte: blé, mixte, seigle
- réglage individuel de la vitesse de pétrissage de la pâte
- réglage de la vitesse de rotation par le technologue, à la vitesse 1 et 2
- pupitre de commande clair et simple, rétroéclairage LED de la cuve, mesure de température au laser
- commande d'urgence supplémentaire et indépendante en cas de panne du système électronique
- pétrissage uniforme de tous les composants de la pâte, même à faible quantité inférieure à 5% du volume de la cuve
- machines fabriqués selon les normes CE en vigueur, dans le respect des meilleurs standards de l'hygiène et de la sécurité au travail
- fonctionnement silencieux de la machine grâce à la transmission à courroies
- coffret électrique en inox de série

PARAMÈTRES DES PÉTRINS À SPIRALE AVEC CUVE AMOVIBLE / OUTILS INTERCHANGEABLES / PÉTRINS À AXE OBLIQUE

Modèle		MS 175	MS 250	MS 340	MS 500
Volume cuve	dm ₃	175	250	340	500
Qté de pâte max / min	kg	120 / 5	160 / 10	220 / 10	300 / 20
Qté de farine	kg	75	100	140	190
Rotation mélangeur vitesse 1	tr / min	70 - 120	70 - 120	70 - 120	70 - 120
Rotation mélangeur vitesse 2	tr / min	140 - 240	140 - 240	140 - 240	140 - 240
Puissance installée	kW	7	9,2	13,5	17
Largeur	mm	975	975	1045	1045
Longueur	mm	1852	1852	2040	2040
Hauteur	mm	1257	1257	1452	1452
Hauteur de la cuve avec chariot	mm	865	885	960	1027
Hauteur avec tête relevée	mm	1771	1771	2057	2057

3 modes de travail des pétrins - au total 6 vitesses de pétrissage

Type de pâte		à base de seigle	pâte mixte	à base de blé
Vitesse 1	tr / min	70	100	120
Vitesse 2	tr / min	140	200	240



**ÉCRAN TACTILE
PUPITRE DE COMMANDE
DE SÉRIE**



pétrins en version inox qui répondent aux meilleurs standards de l'hygiène et de l'esthétique (option)

PÉTRINS MR AVEC OUTILS INTERCHANGEABLES

Les pétrins industriels MR associent les avantages des pétrins à spirale classiques et ceux des batteurs planétaires. Un système multifonction d'outils interchangeables convient parfaitement aux boulangeries et aux pâtisseries. Ils sont destinés à la préparation d'importantes quantités de pâte et, après le changement d'outils, au pétrissage de pâte. L'utilisation de divers outils permet de répondre à tous les besoins pour pétrir, mélanger, fraiser ou battre toute sorte de pâte.

capacité de production maximale, préparation de nombreux types de pâte et de masse

parfaits pour obtenir du beurre ou des confitures uniformes

machines équipées, de série, d'un plateau et d'un racleur qui nettoie la cuve pendant le travail

commande tactile (en option): réglage fluide de la vitesse de rotation, programmation des cycles de travail, 99 programmes



PÉTRINS À AXE OBLIQUE

Les pétrins à axe oblique sont des dispositifs modernes avec un mécanisme d'entraînement du mélangeur extrêmement résistant, utilisé pour le pétrissage des pâtes exigeantes. Ce groupe comprend les pâtes à base de seigle, les pâtes mixtes avec dominance de seigle ou à base de levain. Grâce au réglage individuel de la vitesse de rotation du mélangeur à la vitesse 1 et 2, les pétrins à axe angulaire peuvent s'adapter au type de pâte et faire revivre les vieilles recettes de famille.



forme unique du mélangeur qui garantit un pétrissage précis et en douceur des ingrédients

pétrins à axe oblique compatibles avec les cuves des pétrins à spirale IBIS

machines équipées de série d'un racleur qui nettoie la cuve

réglage de la vitesse de rotation par le technologue, à la vitesse 1 et 2

fonctionnement silencieux de la machine grâce à la transmission à courroies

coffret électrique en inox de série



PÉTRINS À SPIRALE AVEC CUVE FIXE 45 - 80

Les pétrins à spirale avec cuve fixe sont parfaits pour pétrir, mélanger, fraiser ou battre toute sorte de pâte. Ils conviennent parfaitement aux pâtes à base de blé, pâtes levées ou pâtes lourdes. Irremplaçables dans les boulangeries, pizzerias, restaurants, bistros ou cuisines d'hôtels. Le profil spécial du mélangeur assure un pétrissage uniforme de tous les composants de la pâte, même à faible quantité inférieure à 5% du volume de la cuve.



pétrins de petit gabarit parfaits pour de petits établissements

réglage de la vitesse de rotation par le technologue, à la vitesse 1 et 2

réglage fluide de la vitesse de rotation

immobilisation automatique du pétrin après le relevage du couvercle de la

fonctionnement silencieux de la machine grâce à la transmission à courroies

retroéclairage LED de la cuve et mesure de température précise

construction compacte, panneaux de commande clair et simple

Modèle		MST 45	MST 60	MST 80
Volume cuve	dm ₃	45	60	80
Qté de pâte max / min	kg	25 / 1,5	40 / 2	60 / 3
Qté de farine	kg	15	25	37
Rotation mélangeur vitesse 1	tr / min	70 - 120	70 - 120	70 - 120
Rotation mélangeur vitesse 2	tr / min	140 - 240	140 - 240	140 - 240
Puissance installée	kW	2,2	3	3
Largeur	mm	691	691	691
Longueur	mm	916	916	916
Hauteur	mm	1178	1178	1178

PÉTRINS À SPIRALE AVEC CUVE FIXE 120 - 180

Les solutions utilisées garantissent un pétrissage intense et performant de la pâte pour obtenir les meilleurs paramètres technologiques grâce à une aération parfaite et à un excellent ameublissement des produits. Corps de pétrin en acier peint. À la demande, ils peuvent être faits en inox.

L'onduleur dans chaque modèle assure de multiples usages dans l'industrie de la boulangerie et de la pâtisserie.



- préparation de toute sorte de pâte: blé, mixte, seigle
- réglage de la vitesse de rotation par le technologue, à la vitesse 1 et 2
- pupitre de commande clair et simple, rétroéclairage LED de la cuve, mesure de température précise
- commande d'urgence supplémentaire et indépendante en cas de panne du système électronique
- pétrissage uniforme de tous les composants de la pâte, même à faible quantité inférieure à 5% du volume de la cuve
- fonctionnement silencieux de la machine grâce à la transmission à courroies
- coffret électrique en inox de série

Modèle		MST 120	MST 180
Volume cuve	dm ₃	120	180
Qté de pâte max / min	kg	80 / 5	120 / 10
Qté de farine	kg	50	75
Rotation mélangeur vitesse 1	tr / min	70 - 120	70 - 120
Rotation mélangeur vitesse 2	tr / min	140 - 240	140 - 240
Puissance installée	kW	4,6	6,3
Largeur	mm	786	887
Longueur	mm	1206	1300
Hauteur	mm	1376	1362

3 modes de travail des pétrins - au total 6 vitesses de pétrissage

Type de pâte		à base de seigle	pâte mixte	à base de blé
Vitesse 1	tr / min	70	100	120
Vitesse 2	tr / min	140	200	240

TRÉMIES D'ALIMENTATION



trémies d'alimentation, fabriqués toujours selon la demande du client

réglage fluide de la durée des cycles de travail du couteau de la pâte

structure, soubassement et entonnoir en acier inoxydable

déplacement de l'unité de découpe (droite-gauche, avant-arrière) pour la révision et l'entretien de l'entonnoir principal

sonde de contrôle du niveau de la pâte dans l'entonnoir principal et signal lumineux de niveau bas

sonde de contrôle de la distribution, c-à-d du remplissage de la cuve qui reçoit la pâte

système de lubrification de l'entonnoir avec dispersion du fluide



VOIR LA VIDÉO



ÉLÉVATEURS BASCULEURS DE CUVES

déversement à droite, à gauche et frontal

hauteur de basculement à régler en boulangerie
± 10 cm

basculeurs adaptés à tous les modèles des cuves
sur le marché

racleur permettant de nettoyer les restes de la
pâte automatiquement (en option)

basculeurs en inox de qualité
(en option)

panneau de commande manuel avec arrêt
d'urgence

capot de sécurité protégé par un fin de course

roulements sans entretien à haute résistance pour
une longue durée de vie



Modèle		3300ST
Capacité de charge	kg	700
Durée de la levée	s	36 max
Hauteur de la levée	m	à définir avec le client
Puissance de la machine sans racleur	kW	2,0
Puissance de la machine avec racleur	kW	2,2

BATTEURS PLANÉTAIRES UC

Les batteurs planétaires sont indispensables dans chaque pâtisserie. Nous vous proposons des dispositifs de plusieurs volumes, conçus pour assurer un rendement maximal et une longue durée de vie avec un minimum d'entretien. Grâce à leur fiabilité, durabilité et solidité, les batteurs planétaires conviennent à de petites et grandes pâtisseries. Le réglage fluide de la vitesse de rotation, assuré par l'onduleur, permet de préparer des

masses, des crèmes et de pâtes diverses. La simplicité et la flexibilité de leur utilisation éveillent un grand intérêt et apportent la satisfaction aux utilisateurs.

De série, nous commercialisons ces dispositifs avec une chaudière et avec 3 outils de travail.

En option, nous proposons : réducteurs, chariots de transports et racks.

**pupitre de commande clair et simple,
rétroéclairage LED de la chaudière**

**fonctionnement silencieux et sans entretien de
l'engrenage planétaire**

**fixation simple des outils en sécurité, leur bonne
adhésion aux chaudières**

**exploitation confortable grâce aux racks et aux
chariots de transport pratiques des chaudières**

**réglage fluide jusqu'à 300 tr/min
(onduleur)**

**enlèvement de la chaudière sans démontage
de l'outil (version « H, P »)**

**relevage et descente électrique de la chaudière
(version « H, P »)**



Modèle		UC 20	UC 40	UC 60	UC 60 H	UC 80	UC 80 H	UC 100 H	UC 100 P	UC 120 P	UC 140 P
Volume	l	20	40	60	60	80	80	100	100	120	140
Tension	V	400									
Puissance	kW	1,1	2,2	3	3	3	3	4	6,5	6,5	6,5
Largeur	mm	570	720	715	661	715	661	661	864	864	864
Longueur	mm	780	925	1015	1015	1015	1015	1015	1130	1130	1130
Hauteur	mm	1165	1365	1415	1670	1415	1670	1840	1923	1923	1923
Poids	kg	180	230	260	285	270	295	315	570	575	580

PANNEAU DE CONTRÔLE

1. Manuel - Vitesse et temps de travail réglables à l'aide d'un bouton



2. Numérique - Contrôle numérique du temps et de la vitesse avec possibilité de sauvegarder 4 recettes différentes, chacune avec 4 étapes de travail



3. Tactile - Réglage de la vitesse et du temps de travail par écran tactile couleur avec possibilité de sauvegarder différentes recettes



FOUET ESPACE



FOUET DENSE



OUTIL DE MÉLANGE PLAT



CROCHET PETRISSEUR



CHARIOT



RACK



PROTECTEUR DE CHAUDIERE



VANNE DE VIDANGE

Appareils d'une puissance de **6,5 kW**:

100, 120, 140 litres

PUISSANCE
6,5 kW



MACHINES A' CRÉMES

Les machines a' crèmes IBIS sont des dispositifs parfaits, ayant des fonctions multiples dans le secteur de pâtisserie et de boulangerie. Ces mélangeurs - cuiseurs sont également utilisés dans des établissements gastronomiques, cuisines d'hôtel ou restaurants.

Réglage fluide de la vitesse de rotation de l'outil.

Le contenu de la chaudière peut être chauffé jusqu'à 150°C. La température maximale du chauffage peut être modifiée en usine.

POUR ÉCHAUDER:

- de la farine
- des graines de pavot
- de tournesol, etc.

POUR CUISINER:

- des puddings
- des gelées
- des légumes
- des soupes

POUR PRÉPARER:

- la pâte à choux
- des confitures
- de la farce
- de la masse de chocolat
- de la masse Tiramisu

POUR FAIRE FONDRE:

- du chocolat
- des pommades

Grâce au mélangeur spécial avec racleur et à un ajustement précis des éléments, ces machines permettent de bien mélanger le contenu de la chaudière. L'huile thermique entre les parois de la chaudière assure un échauffement uniforme sans surchauffe.

Son utilisation est simple et confortable. Le mécanisme de basculement de la chaudière facilite considérablement le nettoyage et la décharge du contenu. Le couvercle de la chaudière avec une trappe et un trou de remplissage permet de contrôler le processus et d'ajouter des ingrédients au cours de la cuisson.



Modèle		K 30	K 60	K 80	K 120	K 200
Capacité de cuve	l	30	60	80	120	200
Qté d'huile thermique chaudière	l	10,5	17,5	21	29	42
Tension	V	400	400	400	400	400
Puissance éléments chauffants	kW	4	6	9	15	18
Puissance moteur	kW	0,55	0,75	1,1	1,5	2,2
Largeur	mm	973	973	973	1145	1165
Longueur	mm	719	757	757	985	1100
Hauteur	mm	1645	1645	1645	1675	1950
Poids	kg	150	170	185	255	345



réglage fluide de la vitesse de rotation du mélangeur (onduleur)

régulateur de température numérique - température max. du contenu limitée à 150°C

double cuve en acier inoxydable de qualité

pupitre de commande clair et simple à utiliser

corps de la machine peint en blanc

éléments en contact avec le produit alimentaire faits en acier de qualité résistant aux acides

exploitation confortable grâce au mécanisme de basculement de la chaudière qui facilite le nettoyage et la décharge du contenu

couvercle de la chaudière avec une trappe et un trou de remplissage pour contrôler le processus et ajouter des ingrédients au cours de la

outils de travail équipés de racleurs pour nettoyer le fond et la paroi de la chaudière

possibilité d'utiliser la vanne de vidange en bas de la chaudière



K-200 VERSION INOX AVEC VANNE DE VIDANGE



OUTIL DE MÉLANGE PLAT



OUTIL DE MÉLANGE À DOUBLE CROIX

FOURS DE PÂTISSERIE - BOULANGERIE ÉLECTRIQUES

Les fours électriques IBIS conviennent parfaitement aux pâtisseries, boulangeries et magasins.

La structure modulaire des fours électriques offre aux clients la possibilité de les configurer et de les équiper selon leurs besoins, p.ex. avec hotte, échelle pour plaques, chambre de pousse ou soubassement. Les fours peuvent avoir de 1 à 6 chambres de cuisson indépendantes.

À tout moment, ils peuvent être agrandis avec d'autres modules. À la demande du client, il est possible d'augmenter la hauteur de la chambre de cuisson ou de modifier la configuration du four en plaçant le panneau de commande à droite.

Les fours GT MIKRO, GT 600, et GT 800 sont équipés d'un système de vaporisation très efficace (en standard). Dans les fours GT 1200 et GT MAXI, les générateurs de vapeur sont des équipements optionnels. Chaque chambre de cuisson est une unité indépendante, possède son propre système de vaporisation et panneau de contrôle. Ainsi, le réglage de la température des éléments chauffants inférieurs et supérieurs se fait indépendamment sur chaque niveau. Cette solution permet de cuire simultanément plusieurs produits différents.

Grâce au système de buée adapté et au réglage de la puissance de chauffage de la sole et de la voûte de chaque chambre, l'on obtient d'excellents résultats de cuisson à chaque fois. Le système de buée transforme l'eau en vapeur en un instant. Celle-ci est introduite dans la chambre de pousse sous haute pression, afin de créer une atmosphère parfaite pour toute sorte de produit.

Le panneau de commande est intuitif et universel. Son interface ergonomique assure une utilisation confortable du four, permet de le programmer et de surveiller son fonctionnement. Le panneau de commande permet d'enregistrer jusqu'à 20 programmes et chaque programme peut avoir 3 phases au maximum (fonction de cuisson à 3 étapes). Une éventuelle erreur dans la saisie des paramètres, ainsi que toute perturbation sont signalées par des alertes sonores et des codes d'erreur. La plage de réglage de la température dans les chambres de cuisson est de 0 à 270°C. Le pupitre de commande se caractérise par une grande précision et par sa fiabilité qui résulte de la fonction d'autorégulation - PID.

Le double éclairage halogène de la chambre de cuisson fournit une lumière plus blanche et plus intense que les ampoules classiques qui d'ailleurs résistent moins bien aux températures élevées et qui grillent plus vite.



Four électrique IBIS GT
adapté à la cuisson des pizzas (option)

320 °C

ÉLÉMENTS DE CHAUFFAGE PLUS PUISSANTS,
VITRE ISOLÉE DE STRUCTURE SPÉCIALE.
CUISON À 320 °C

GTouch – panneau de commande tactile



Écran tactile de 7 pouces – un pas vers un confort accru dans l'utilisation du four.

Le système GTOUCH offre une structure de menu claire et lisible, rendant le pilotage du four simple et intuitif. Il permet une gestion pratique des processus de cuisson ainsi qu'une analyse détaillée de ceux-ci.

- Interface intuitive garantissant une commande simple et confortable du four.
- Compteur de consommation d'énergie électrique permettant de suivre précisément l'efficacité énergétique.
- Historique des 100 derniers cycles de cuisson pour l'analyse et la vérification des processus.
- Possibilité d'associer une photo du produit au programme, facilitant l'identification des produits de boulangerie.
- Économiseur d'écran personnalisable (par ex. avec le logo de l'entreprise) soutenant l'image de marque et la personnalisation.
- Fonction ECO (mode veille) réduisant la consommation d'énergie en inactivité.
- Mise à jour logicielle et copie des programmes via port USB pour une gestion et un service facilités.
- Commande d'urgence de la chambre de cuisson disponible en cas de panne de l'écran tactile.
- Contrôle et gestion à distance d'un ou de plusieurs fours connectés, augmentant la flexibilité de la production.
- Commande intégrée de la chambre de fermentation optimisant la préparation à la cuisson.
- Plage de réglage de la température jusqu'à 270 °C, en option jusqu'à 320 °C, adaptée aux différents types de pains.
- Fonction de division du temps de cuisson en 3 phases avec températures différentes pour un réglage précis du processus.
- Signaux sonores et codes d'erreur informant des mauvais réglages des paramètres et des perturbations de fonctionnement.



Les fours de magasin IBIS sont équipés d'un système automatique d'ouverture et de fermeture des cheminées, commandé directement depuis le panneau tactile.

Le panneau de commande tactile et intuitif, ainsi que l'ensemble des fonctions disponibles, garantissent un grand confort d'utilisation.

Le double éclairage halogène offre une lumière plus vive et plus durable que les ampoules standard.

Poignées ergonomiques / portes vitrées s'ouvrant vers l'intérieur

Liberté totale de configuration du four selon vos besoins, de 1 à 6 chambres de cuisson.

Chambre de fermentation vitrée avec un système de vapeur performant

Les pieds réglables permettent d'adapter la hauteur du four en boulangerie.



Hotte



Chambre de cuisson



Isolation



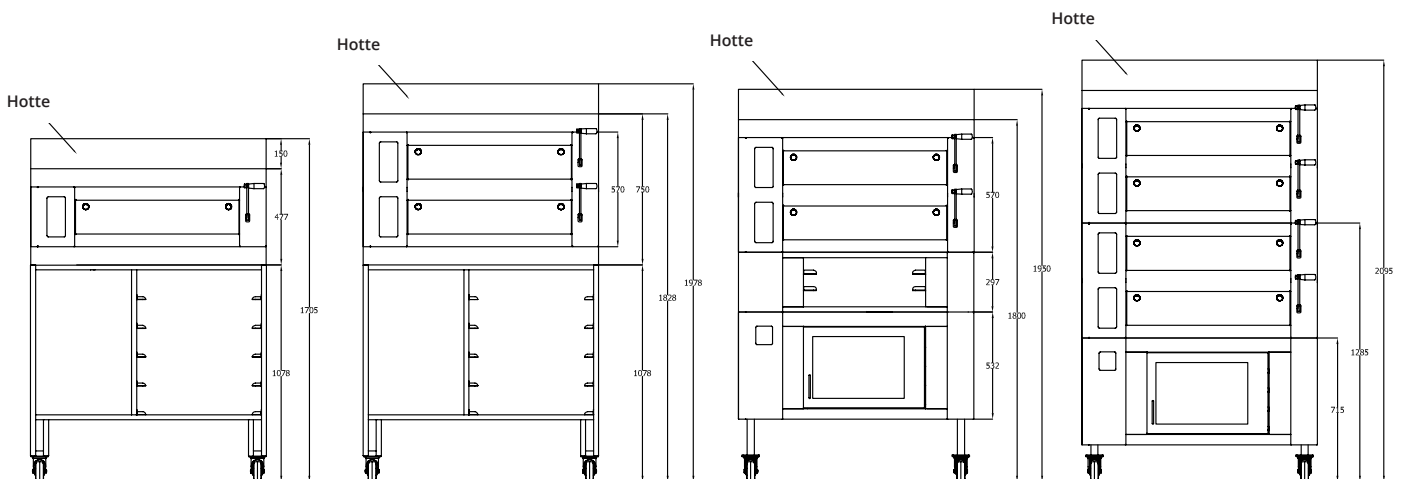
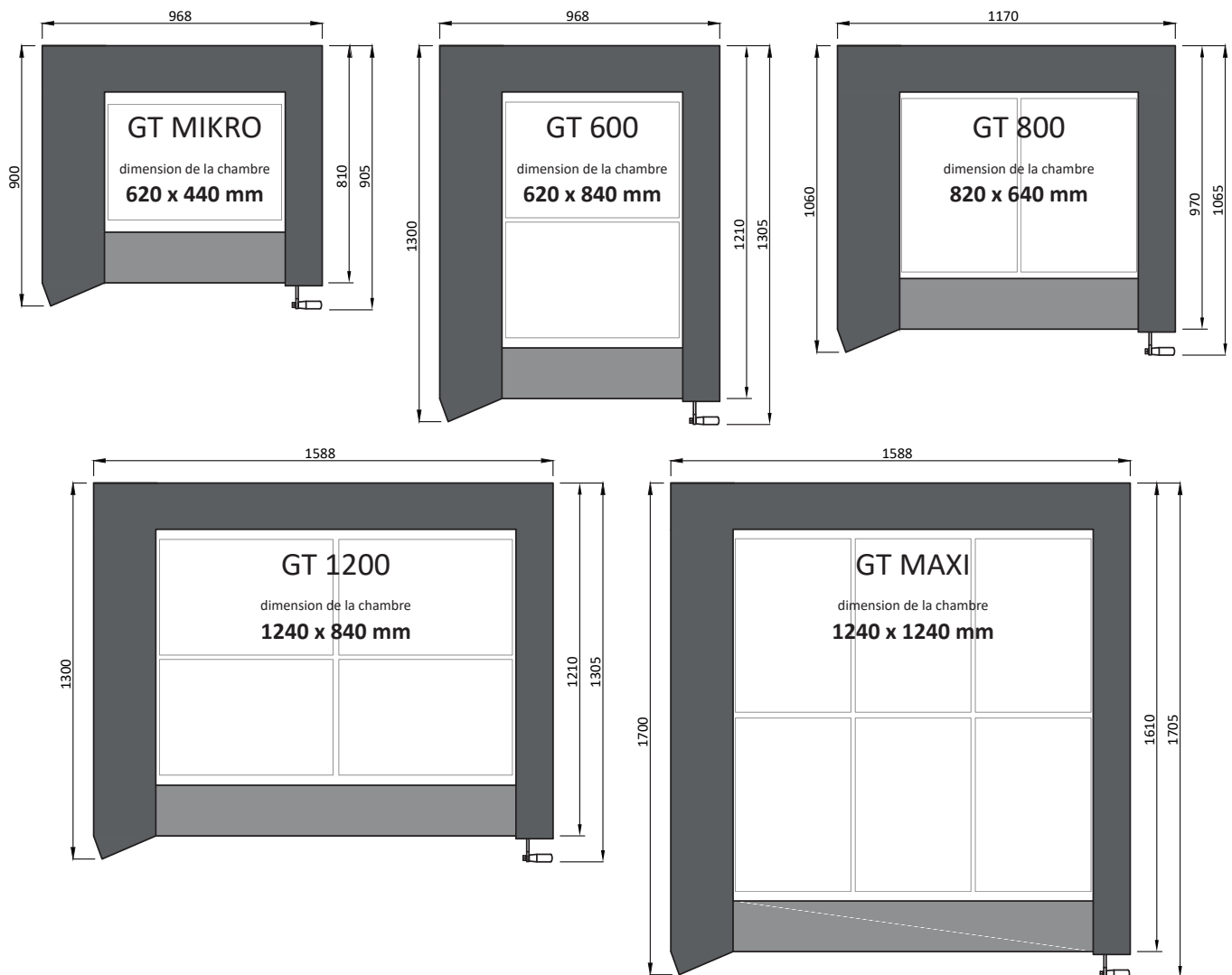
Étagère



Chambre de fermentation



Base



Hotte pour le four GT 1200 et GT MAXI et hotte avec condenseur de vapeur - hauteur 190 mm.
Hotte pour le four à pierre - hauteur 190 mm.

Modèle		GT MIKRO	GT 600	GT 800	GT 1200	GT MAXI
Puissance chambre	kW	4	5,5	5,5	8	10,5
Surface de cuisson	m ²	0,25	0,5	0,5	1,0	1,5
Hauteur chambre de cuisson	mm	170	170	170	170	170
Hauteur module du four	mm	280	280	280	280	280

FOURS DE MAGASIN AU LOOK RÉTRO

Four électrique à pierre – version rétro allie design classique et fonctionnalité moderne.

La façade stylisée en tôle noire inoxydable et les côtés peints en noir confèrent à l'appareil un aspect élégant et intemporel.

La finition noire du four attire le regard et s'intègre parfaitement dans l'aménagement des boulangeries artisanales et des établissements au caractère unique.



SYSTÈMES D'ENFOURNEMENT - DÉFOURNEMENT

Le système de chargement et de déchargement manuel du four à étages électrique améliore la production et élimine le besoin de transporter des poseurs lourds. Le système de contrepoids prend en charge l'abaissement et l'élévation du poseur, grâce auquel l'opération est facile et très simple.



Élimine le besoin de transporter des poseurs lourds.

Le raccourcissement du processus de chargement et de déchargement augmente l'efficacité de la production.

Opération facile grâce au système de contrepoids qui prend en charge l'abaissement et le levage du chargeur.

La position de repos permet à l'appareil de se déplacer jusqu'à une hauteur d'environ deux mètres, laissant libre accès aux chambres de cuisson.

Structure de porte étroite – la largeur de l'ensemble est inférieure à 180 cm.



FOURS ROTATIFS IBIS RS

Grâce à l'utilisation de solutions technologiques innovantes, les fours rotatifs IBIS de la série RS « Roto Speed » garantissent une cuisson de haute qualité des produits de boulangerie et de confiserie. Le processus optimisé de circulation d'air chaud et le chauffage rapide de la chambre de cuisson permettent d'obtenir d'excellents résultats dans la production de tout type de pain, y compris le pain noir et le pain de mie. La construction solide et moderne permet un montage rapide du four et son entretien.

Modèle		RS 6.8
Tension	V	400
Puissance électrique	kW	3,5
Puissance thermique	kW	59
Dimension de la plaque	cm	60x80
Nombre de plaques	pièce	16/18
Largeur	mm	1650
Longueur sans la rampe d'accès	mm	1794
Hauteur	mm	2624
Hauteur minimale pour l'installation	mm	2900
Poids	kg	1300

GÉNÉRATEUR DE VAPEUR À BOULE –
le générateur fournit une quantité de
vapeur constante et importante, même en
fonctionnement continu

Contrôle de la vitesse de la turbine de soufflage
(option)

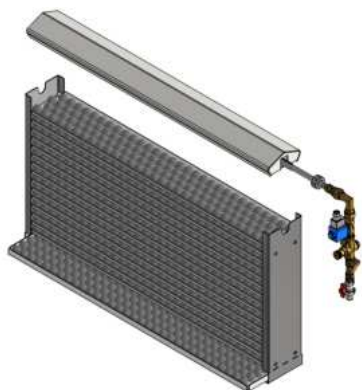
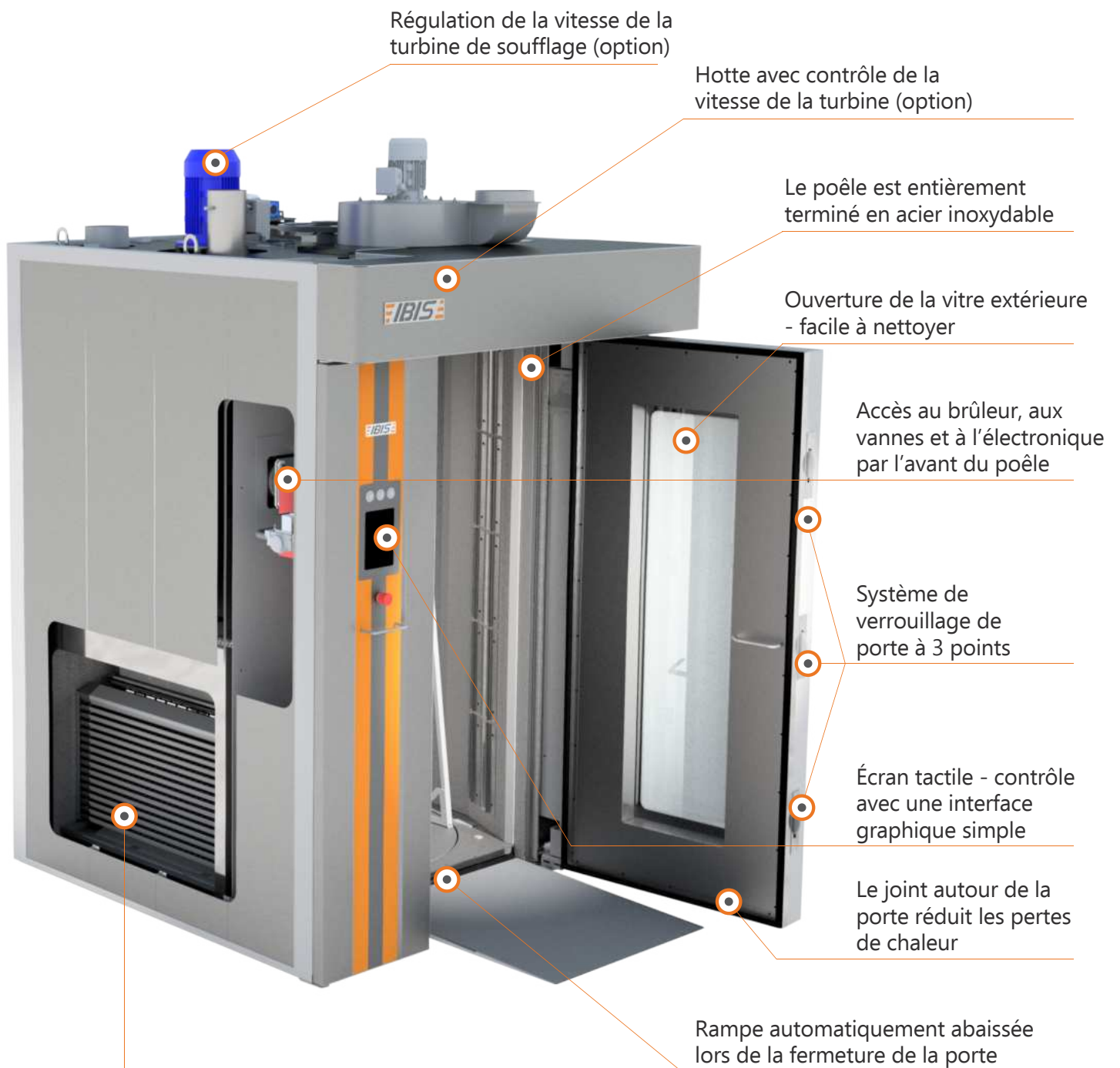
Hotte avec contrôle de la vitesse de la turbine
(option)

Joint autour de la porte réduisant les pertes de
chaleur

Accès au brûleur et aux vannes par l'avant du four

Panneau de commande tactile avec interface
graphique simple

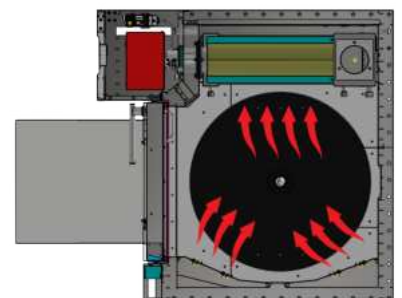




GÉNÉRATEUR DE VAPEUR À BOULE



LES FOURS PEUVENT ÊTRE POSITIONNÉS LES UNS À CÔTÉ DES AUTRES



CIRCULATION DE L'AIR PARFAITE DANS LA CHAMBRE

FOURS À SOLES À HUILE THERMIQUE

Les fours à soles à huile thermique sont adaptés à une exploitation intense. La technologie de leur fabrication et les matières de qualité garantissent leur longue durée de vie. Leur structure assure une répartition uniforme des températures sur l'étage car l'huile (agent de chauffage) est en permanence refoulé par la pompe. Le four est équipé d'un système de commande moderne, basé sur un ordinateur, qui surveille constamment le fonctionnement correct du dispositif.

Une chaudière de chauffage est une unité complète composée d'un échangeur de chaleur, d'un brûleur, d'une pompe de circulation, d'un système de commande électrique, des sondes nécessaires pour assurer le fonctionnement et la sécurité et des régulateurs. La surface chauffante de la chaudière est composée de tuyaux résistants à des températures élevées, rangés sous forme de deux spirales cylindriques. Le faisceau de tuyaux est placé de façon à obtenir des conditions de combustion optimales avec un charge minimale sur la surface de chauffage.

Les systèmes à l'huile thermique fabriqués par la société IBIS sont rapidement prêts à la cuisson. La durée de l'échauffement d'un four de 27m² de surface de cuisson de 25°C à 250°C ne dépasse pas 25 minutes.

Les caractéristiques de l'huile synthétique permettent d'accumuler une importante énergie utilisée pour la cuisson. D'autre part, après la cuisson, la température dans un four à huile thermique descend très lentement. La température dans un four mis en arrêt baisse de <10°C à l'heure.

surface de cuisson maximale avec surface de recouvrement minimale

faible consommation de gaz, de fioul ou de pellet grâce à une importante accumulation de la chaleur et à l'échauffement rapide du four

la meilleure qualité et une cuisson uniforme

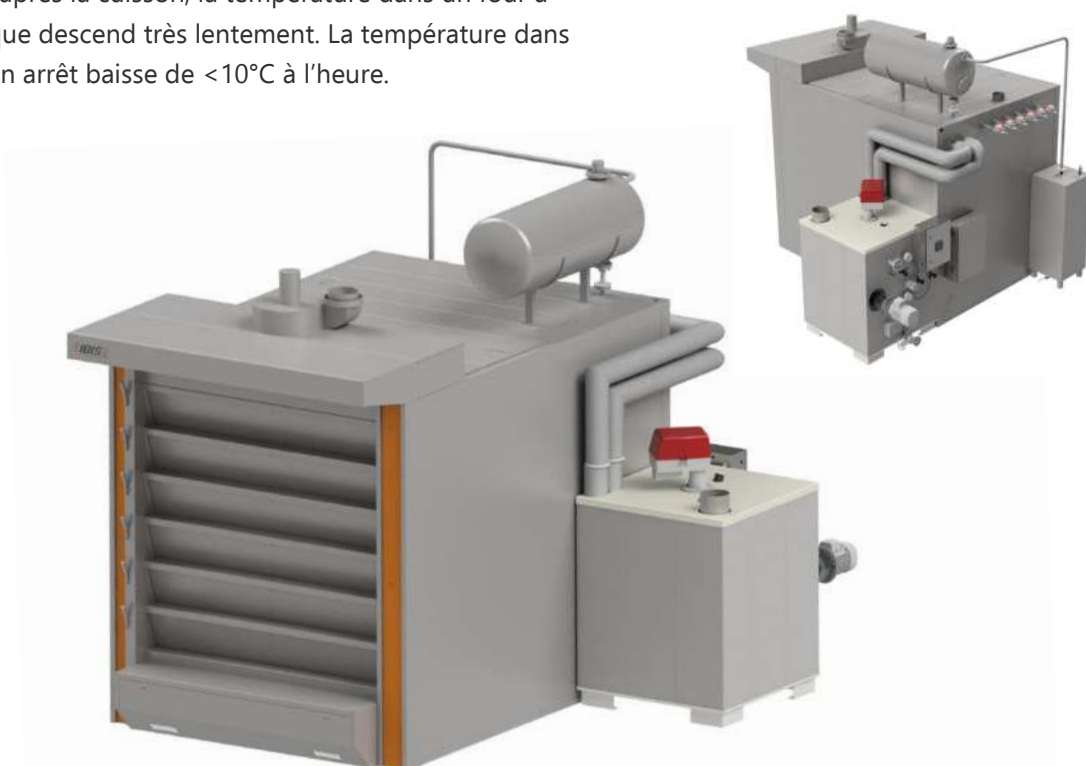
pupitre de commande 10" clair et simple à utiliser

fours parfaits pour des systèmes d'enfournement automatique

système de buée très performant

appareil à buée supplémentaire pour la chambre de pousse (en option)

**fonctionnement du four en deux segments
SYSTÈME MONO-DUO (en option)**



Exemple d'installation d'un four à huile thermique avec une chaudière



FOURS À CHARIOT À HUILE THERMIQUE

Les fours à chariot conçus par IBIS sont dédiés aux boulangers qui exigent la meilleure qualité de la cuisson. Ce sont les fours les plus universels sur le marché. Ils se caractérisent par leur excellente performance et par la facilité d'utilisation - l'enfournement et le défournement se font automatiquement. Comme dans un four à sole à huile thermique, c'est l'huile qui est l'agent de chauffage. Elle est chauffée à la température requise dans la chaudière et mise en circulation, en permanence, par la pompe.

Les fours à chariot à huile thermique peuvent être équipés de chariots avec dalles réfractaires ce qui est une excellente solution technique qui allie tradition et modernité. Une douce radiation thermique et l'utilisation de la chaleur tournante garantissent une excellente qualité de la cuisson.

Les fours sont équipés d'un système de commande électronique moderne et fonctionnel en polonais.

Dans le cas des fours à chariot, l'enfournement et le défournement sont confortables, ils consistent à entrer et sortir les chariots du four, comme dans les fours rotatifs.

Les fours ont plusieurs fonctions à sélectionner selon les besoins individuels des clients.

ces fours associent les avantages des fours rotatifs et les possibilités de cuisson offerts par les fours à dalles

surface de cuisson maximale avec surface de recouvrement minimale

consommation minime de gaz, de fioul ou de pellet importante accumulation de la chaleur

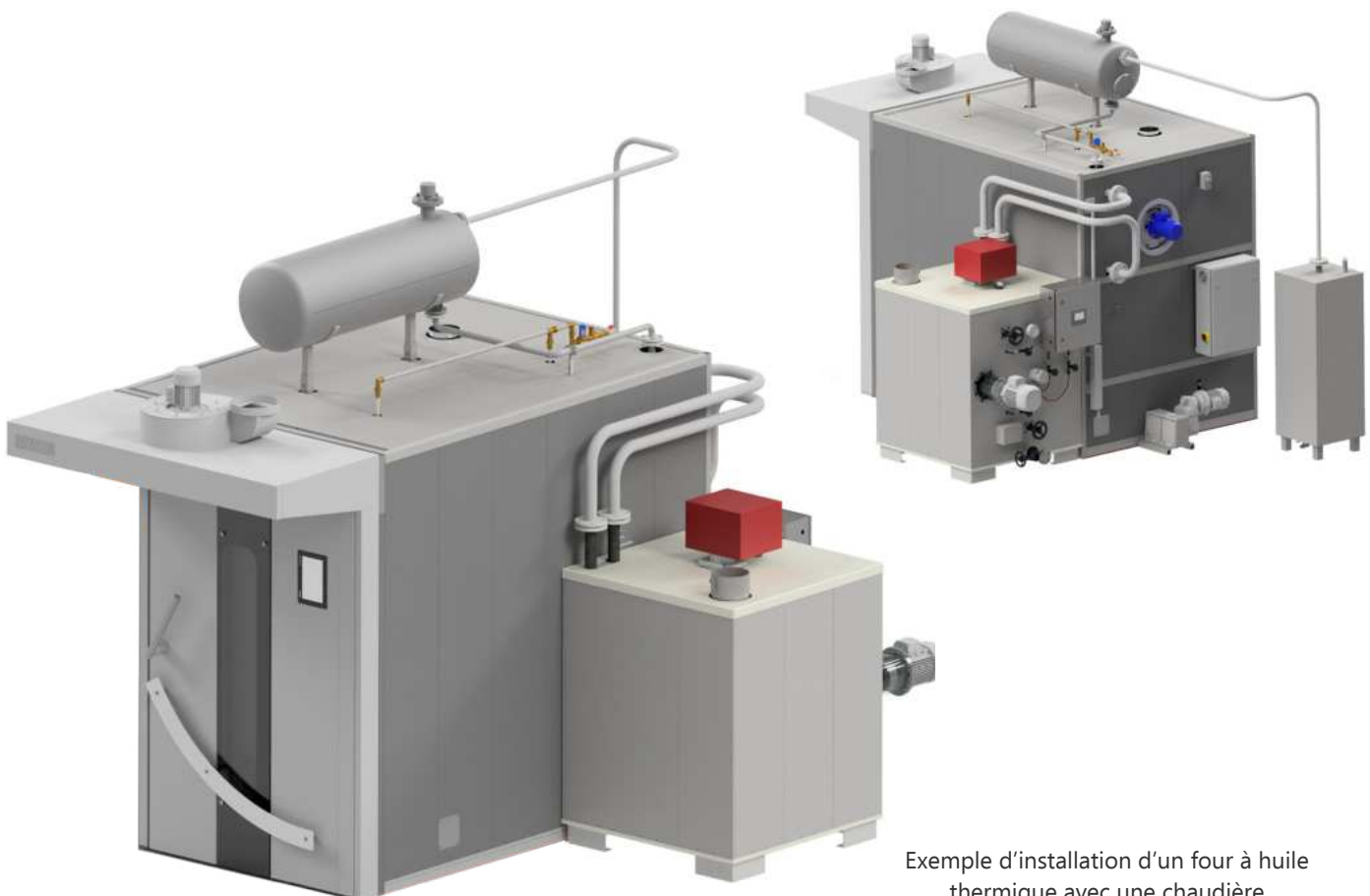
chambre de cuisson entièrement en inox; entretien minime car sans pièces mobiles à l'intérieur

pupitre de commande 10" clair et simple à utiliser, en polonais

une douce radiation thermique et l'utilisation de la chaleur tournante garantissent une excellente qualité de la cuisson

montée en température très rapide pour cuire rapidement lot après lot

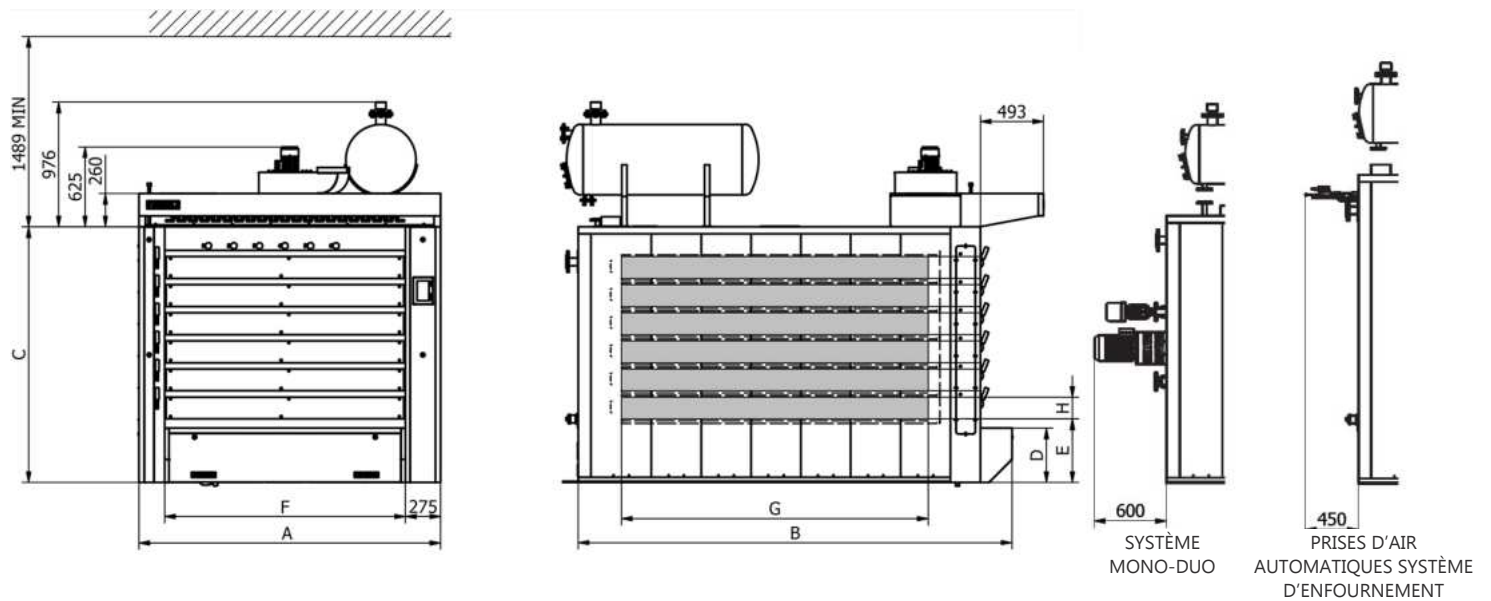
système de buée très performant



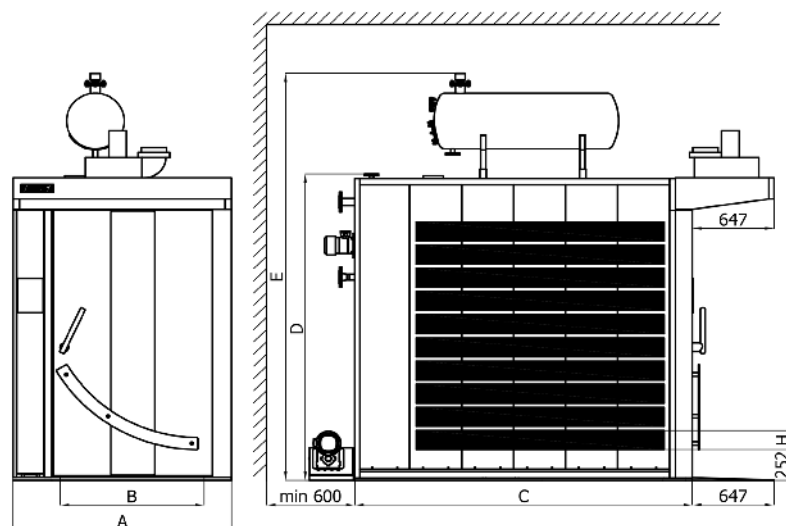
Exemple d'installation d'un four à huile thermique avec une chaudière



FOURS À SOLES À HUILE THERMIQUE



MODÈLE	Surface de cuisson	Nb chambres	A	B	C	D	E	F	G	H
PKT 4.080	8 m ²	4	1795	2600	1780 (lub 2000)	535	717	1240	1600	170
PKT 4.100	10 m ²	4	1795	3000	1780 (lub 2000)	535	717	1240	2000	170
PKT 5.100	10 m ²	5	1795	2600	2000	535	717	1240	1600	170
PKT 4.120	12 m ²	4	2360	2600	1780 (lub 2000)	535	717	1860	1600	170
PKT 4.120	12 m ²	4	1795	3400	1780 (lub 2000)	535	717	1240	2400	170
PKT 5.120	12 m ²	5	1795	3000	2000	535	717	1240	2000	170
PKT 6.120	12 m ²	6	1795	2600	2000	425	497	1240	1600	170
PKT 6.120 MONO-DUO	12 m ²	6	1795	2840+650	2070	425	497	1240	1600	170
PKT 6.140	14 m ²	6	1795	3000	2000	425	497	1240	2000	170
PKT 6.140 MONO-DUO	14 m ²	6	1795	3240+650	2070	425	497	1240	2000	170
PKT 5.150	15 m ²	5	2360	3400	2000	535	717	1860	1600	170
PKT 4.150	15 m ²	4	2360	3000	1780 (lub 2000)	535	717	1860	2000	170
PKT 5.150	15 m ²	5	1795	3400	2000	535	717	1240	2400	170
PKT 6.180	18 m ²	6	2360	2600	2000	425	497	1860	1600	170
PKT 6.180 MONO-DUO	18 m ²	6	2360	2840+650	2070	425	497	1860	1600	170
PKT 4.180	18 m ²	4	2360	3400	1780 (lub 2000)	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	2000	170
PKT 6.180 MONO-DUO	18 m ²	6	1795	3640+650	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+650	2070	425	497	1860	2000	170
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+450	2070	425	497	1860	2400	170



MODÈLE	Nb chariots	Dimensions de tôles (mm)	Nb niveaux	Surface de cuisson (plaque)	Surface de cuisson	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

Modèle de chaudière		KG120	KG160	KG160 PELLET	KG200	KG290	KG500
Puissance	kW	120	160	160	200	290	500
Puissance électrique	kW	2,5	3,5	3,5	3,5	4	9
Largeur	mm	1050	1150	1250	1150	1350	1700
Longueur	mm	1050	1150	1364	1150	1350	2350
Hauteur	mm	1300	1375	1375	1610	1710	2700

SYSTÈMES D'ENFOURNEMENT - DÉFOURNEMENT

ATLAS – système moderne d'enfournement - défournement des fours de boulangerie

Le système d'enfournement - défournement ATLAS et les fours à huile thermique IBIS garantissent des économies car ensemble ils améliorent la productivité tout en assurant la meilleure qualité et homogénéité de la cuisson. Les propriétaires des boulangeries artisanales font face aux problèmes de la « pénurie de main d'œuvre ». Ils doivent réduire les coûts et suivre l'évolution de la réglementation du travail. La qualité du pain et le rendement de la production restent aussi des éléments-clés. La réponse donnée à ces défis par le fabricant polonais des machines et des fours de boulangerie IBIS est le système d'enfournement et de défournement conçu pour des boulangeries modernes. Il faut souligner que l'automatisation de la boulangerie ne signifie pas l'abandon de la production artisanale.

Fini le port des appareils d'enfournement lourd et le défournement à la pelle

L'enfournement manuel nécessite une certaine force physique. Le port des appareils d'enfournement lourds peut causer les douleurs du dos et d'autres lésions qui résultent d'une sollicitation excessive du système musculaire squelettique.

Le système d'enfournement et de défournement ATLAS remplace ce travail physique difficile et allège le travail du personnel. L'exploitation d'un ensemble comprenant deux fours PKT 6.270 de 54 m² de surface de cuisson totale et un système ATLAS nécessite un seul opérateur qui au bon moment doit mettre les chariots avec les appareils d'enfournement latéraux au poste de chargement.

L'enfournement et le défournement sont automatiques et rapidement, leur durée est réglée à la seconde près. Seuls les fours à huile thermique (de par leur conception) permettent la cuisson lot par lot 24h/24 tout en gardant une atmosphère unique et l'homogénéité de la cuisson. L'enfournement et le défournement rapides assurent un refroidissement plus lent des fours et, en cas de production en continu, ils permettent de réduire la durée de la production du pain même de 20%.

Les automatismes Siemens garantissent la fiabilité et la continuité du fonctionnement. Le point fort du système IBIS ATLAS est son servo-entraînement qui se caractérise par sa performance et sa fiabilité. Il est utilisé partout où il est important d'assurer un positionnement exact, un dynamisme de mouvement et une commande précise.



Automatisation de l'enfournement et du défournement

Le chargement de la pâte sur l'appareil d'enfournement peut être réalisé de plusieurs façons:

- déplacement manuel de la pâte entre le banneton et la bande
- déchargement manuel des appareils d'enfournement directement sur la bande,
- prélèvement automatique de la pâte sur les appareils d'enfournement vers une table intermédiaire; le chariot avec les appareils est ensuite placé dans le poste de chargement; les fours et le système ATLAS sont commandés à l'aide du pupitre d'opérateur (sur le poste de chargement)

Plusieurs types de défournement sont possibles:

- enlèvement manuel du produit de la bande et pose sur les chariots de refroidissement
- déchargement automatique du produit sur les chariots de refroidissement
- déchargement sur la bande qui transport les produits vers le lieu de stockage bande terminée par un glissoir et par une table de réception rotative

construction universelle, possible à adapter toute sorte de four

enfournement précis et parallèle - utilisation maximale de la surface de cuisson du four

travail possible sur plusieurs fours en même temps

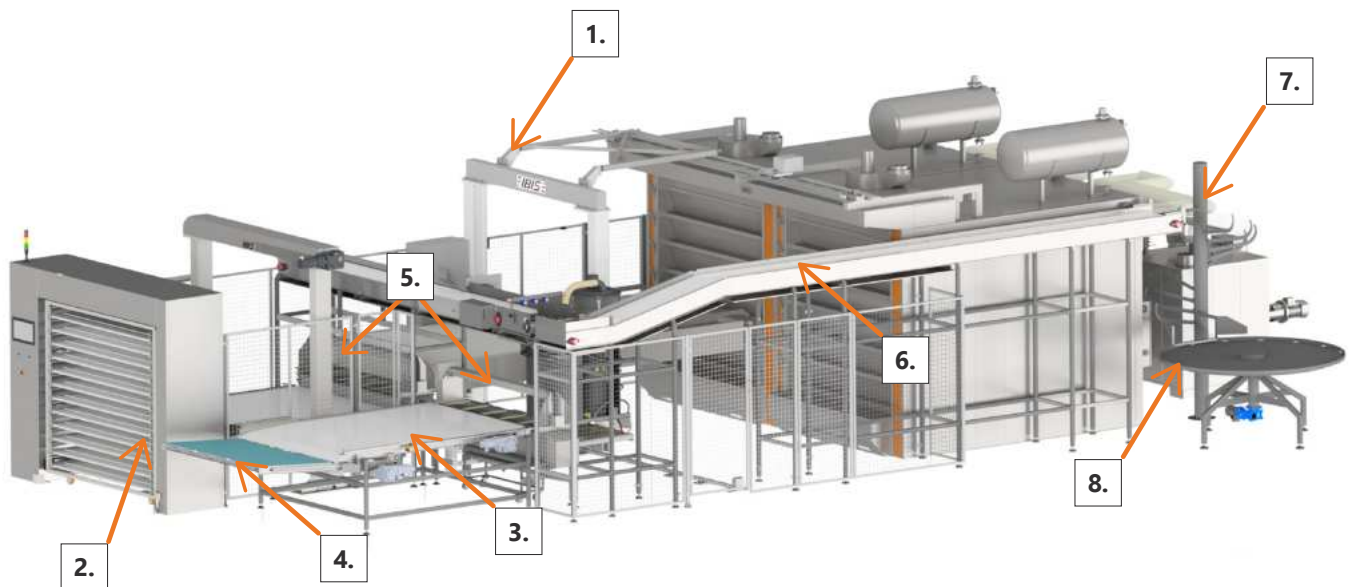
construction fiable i simple qui garantit le travail sans arrêt de production

augmentation de la productivité grâce à la réduction de la durée de l'enfournement et du défournement avec l'élimination de la nécessité de porter des appareils

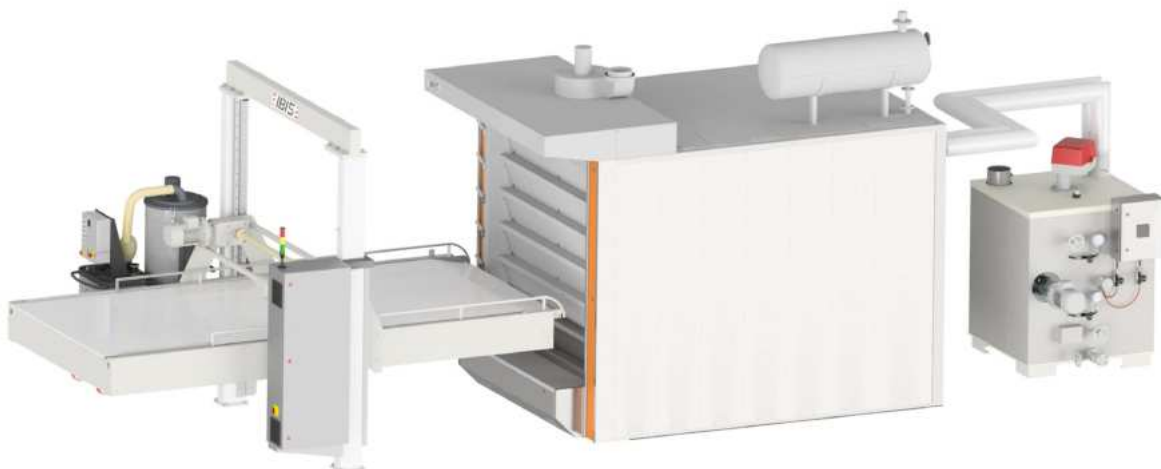
commande simple et protection pour une exploitation en sécurité



Système ATLAS pour grandes boulangeries et industrie



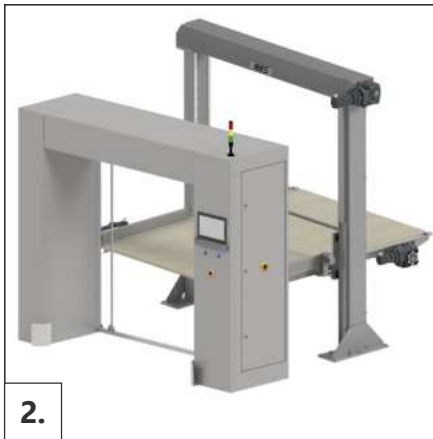
Système ATLAS pour petites boulangeries et artisanales





1.

Automatisme d'enfournement -
défournement **Atlas**



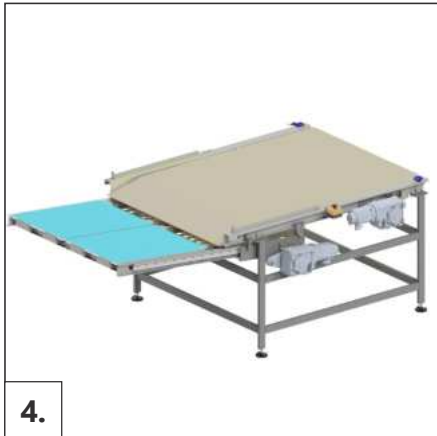
2.

Chariot avec appareils
d'enfournement latéraux



3.

Table intermédiaire



4.

Table intermédiaire



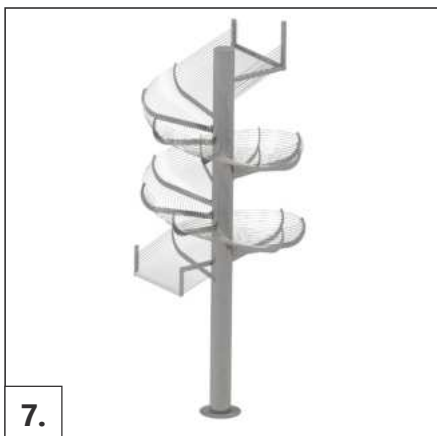
5.

Pulvérisateur de pâte



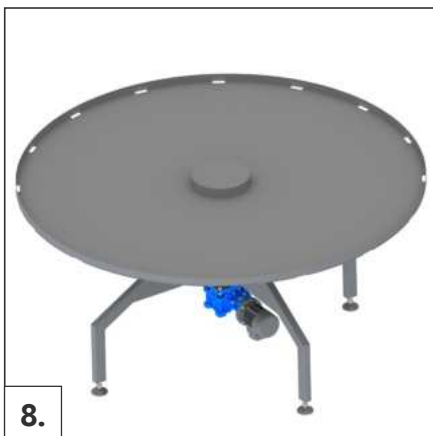
6.

Transporteur



7.

Spirale de descente



8.

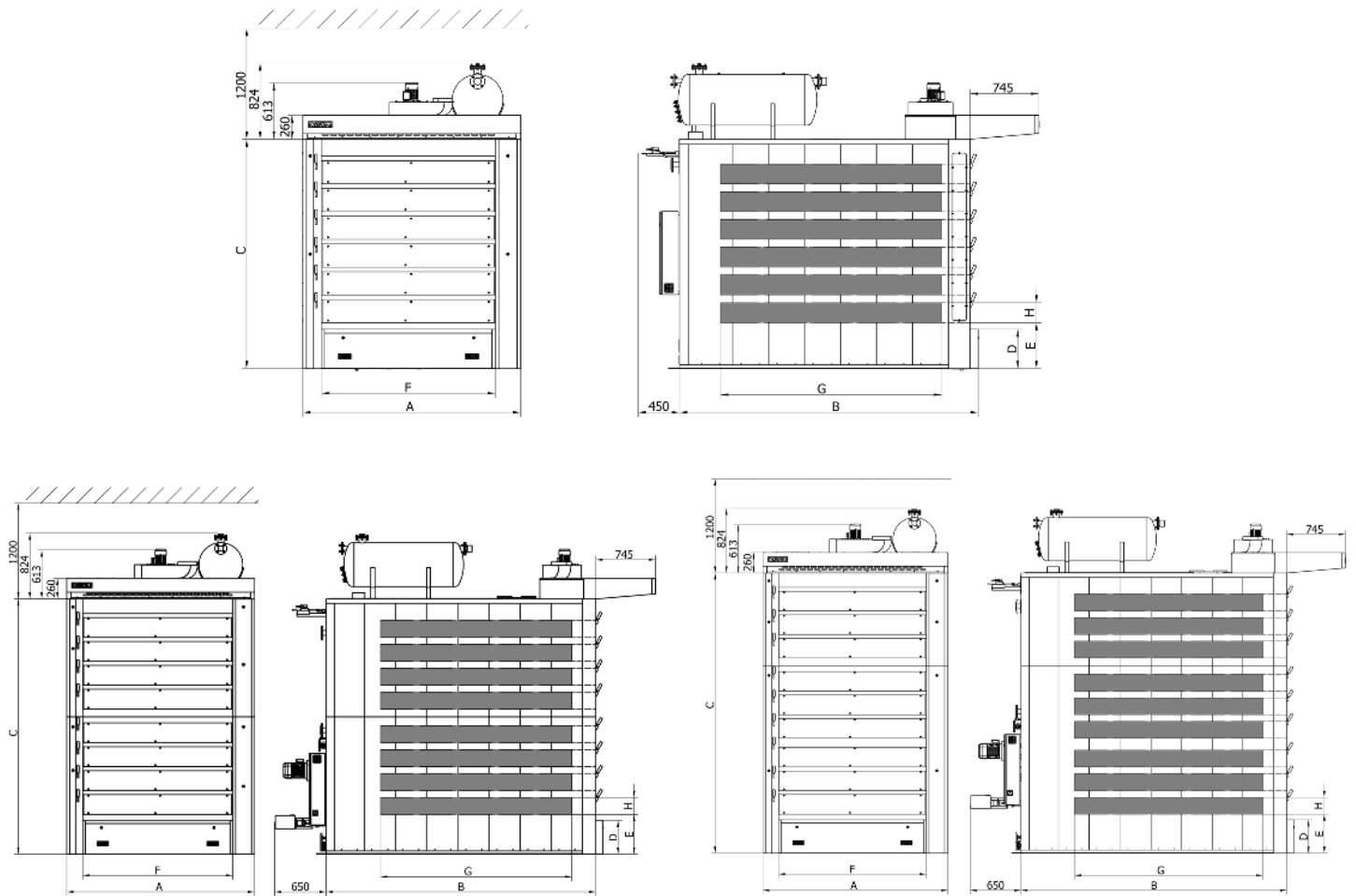
Table de réception rotative



Table intermédiaire recevoir



FOURNISSEURS THERMIQUES À HUILE PERSONNALISÉS POUR LE FONCTIONNEMENT DANS LE SYSTÈME ATLAS



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

ÉCHANGEURS DE CHALEUR

La récupération de la chaleur consiste en réutilisation de l'énergie thermique fournie par les fours de boulangerie. Durant le fonctionnement normal, les fours de boulangerie et les chaudières à l'huile thermique dégagent des gaz de combustion dont la température est d'environ 300°C, évacués par la cheminée vers l'atmosphère. En installant un échangeur de chaleur, on peut retenir cette chaleur perdue et l'énergie. Il est possible de récupérer la plupart de l'énergie normalement perdue des gaz de combustion et de la vapeur d'eau de la hotte qui ensuite est transmise au système de chauffage de la boulangerie.



montage possible dans chaque four de boulangerie à gaz et à fioul

production de l'eau chaude sans frais supplémentaires

automatisme simple qui garantit un fonctionnement fiable

raccordement possible au chauffage central

montage simple sans adaptations complexes

enveloppe isolée en inox

Échangeur à vapeur W30P



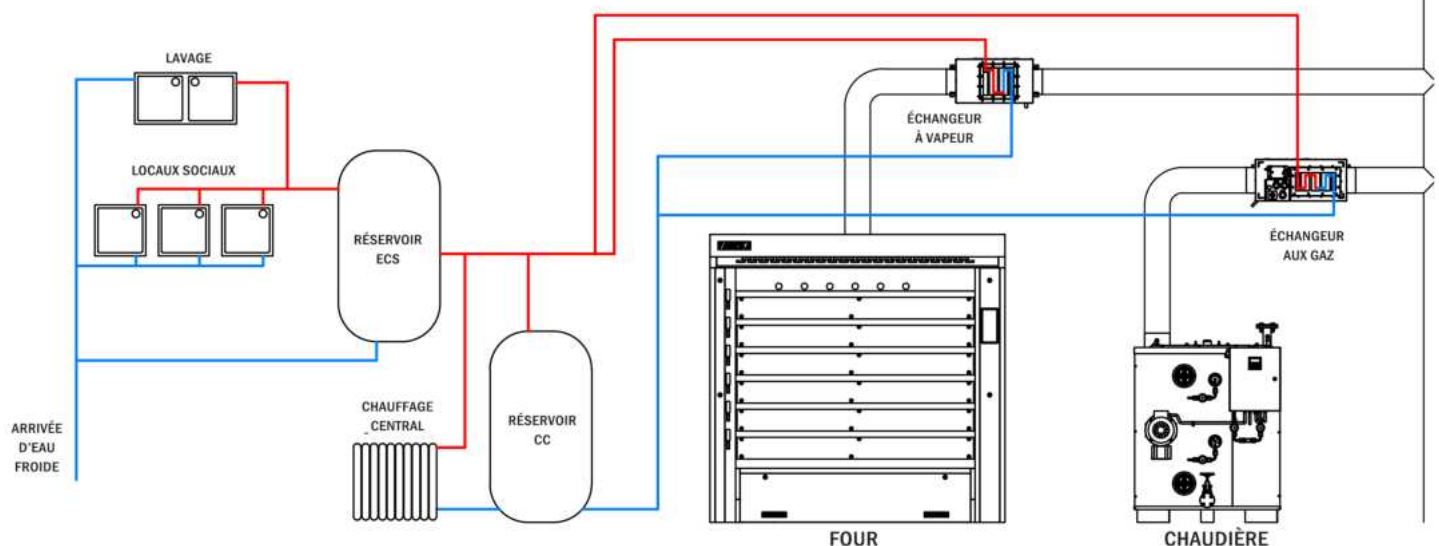
Échangeur aux gaz de combustion W30



Échangeur aux gaz de combustion W50



Modèle		W30	W30P	W50
Surface de cuisson du four	m²	12 - 27	12 - 27	35 - 40
Puissance de chauffage	kW	30	20	50
Raccord d'eau	pouce	1"	1"	1"
Largeur	mm	750	590	750
Longueur	mm	880	750	1120
Hauteur	mm	330	330	570



ÉCHANGEUR THERMIQUE - ECOBOX

fonction **BYPASS** - possibilité d'orienter les gaz de combustion directement dans la cheminée

Réduction importante des oxydes de soufre et du CO²
BOULANGERIE FAVORABLE À L'ENVIRONNEMENT

économies d'énergie de 20 à 25%

un seul tuyau en sortie de la boulangerie - tous les canaux de gaz de combustion et de vapeur raccordés directement à

ÉNERGIE POUR LE CHAUFFAGE

1. Chauffage de l'eau sanitaire et de l'eau de service
2. Chauffage des locaux de la boulangerie
3. Chauffage de la chambre de pousse
4. Aide au fonctionnement des laveuses



Modèle		ECOBX 4	ECOBX 6
Puissance maximale du four	kW	450	750
Capacité minimale des tampons	litres	4000	6000
Température gaz de combustion en sortie	°C	50 à 60 °C	50 à 60 °C
Température maximale gaz de combustion	°C	340	340

CHAMBRES DE POUSSE

Les chambres de pousse contrôlée CLIMA ont été conçues pour pouvoir les adapter à chaque type de four. Nous fabriquons des chambres de pousse sur mesure, y compris avec des appareils à buée supplémentaires dans les fours de boulangerie.

Les portes et les parois sont faites en acier inoxydable de qualité, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur, et elles garantissent une isolation parfaite grâce aux matériaux qui possèdent de très bonnes caractéristiques isolantes. De série, les chambres de pousse sont équipées d'un éclairage LED, d'un ferme-porte et d'une brosse dont la rigidité assure l'isolation entre la porte et le sol.

À la demande, les chambres peuvent être équipées de butées sur les parois et sur les portes.

Le panneau de commande sur la porte de la chambre de pousse est clair et facile à utiliser.

Le groupe contenant le générateur de vapeur à électrodes et les éléments de chauffage se trouvent à l'intérieur de la chambre de pousse. Il fonctionne automatiquement et, une fois réglé, il maintient l'humidité et la température avec une grande précision.

Le générateur de vapeur utilise une méthode novatrice de production de la vapeur avec des électrodes spéciales submergées dans l'eau qui permet d'éliminer les éléments chauffants traditionnels. Ce système est fiable car l'électrode ne peut pas brûler.

Le générateur de vapeur résiste au calcaire précipité de l'eau pendant l'ébullition.



Caractéristiques techniques du groupe

Puissance électrique	kW	6,5
Réglage température	°C	0-40
Réglage humidité	%	30-90
Surface	m ³	25
Poids	kg	50
Largeur	mm	550
Longueur	mm	200
Hauteur	mm	1500

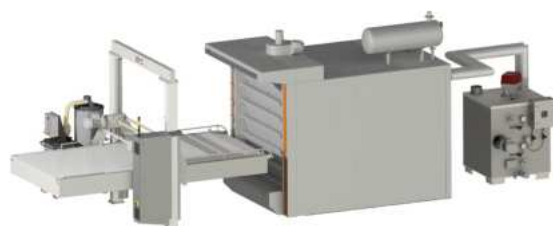


CHAMBRE DE POUSSE POUR MAGASIN

Cette chambre de pousse contrôlée utilise une méthode novatrice de génération de la vapeur d'eau, élaborée pour de petites chambres de pousse dont le volume ne dépasse pas 2,5 m³. Dans ce système innovant il n'est pas nécessaire d'évacuer l'excès d'eau vers la canalisation car la totalité de l'eau distribuée par l'électrovanne est transformée en vapeur d'eau. Le système à buée garantit le maintien des valeurs réglées de l'humidité et de la température pendant le fonctionnement de la chambre de pousse.

Celle-ci peut s'ouvrir à droite ou à gauche et on peut l'équiper d'une étagère pour les plaques ou les planches





IBIS Sp. z o.o.
ul. Jana Pawła II 38
89-200 Szubin
POLAND

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



www.ibis.pl