

6 LAT
GWARANCJI
Części &
Robocizna

**PIEKARNIE.
CUKIERNIE.
CIASTKARNIE.**



BAKER
SERIES



HOSHIZAKI

When cool becomes brilliant

PEBÄ Sp. z o.o.
ul. Główna 65, Bobrowiec
05-502 Piaseczno

Jakość, która przekonuje



➤ **Cechy szczególne:**
idealne do piekarni, cukierni i ciastkarni

Wysoka wydajność:
Doskonałe warunki przechowywania żywności, nawet jeśli drzwi są często otwierane.

➤ **Idealne dopasowanie:**
Przystosowane do standardowych rozmiarów blach piekarniczych i wyposażone w wsporniki w kształcie litery "L".
Modele BAKER 625, 550, 950, Schładzarki / Zamrażarki szokowe (SF) oraz Garownie (GA) są idealne do intensywnej pracy. Przyznana **5 klasa klimatyczna** oznacza przystosowanie do użytku w temperaturze otoczenia do +40° C, przy 40% wilgotności względnej.

➤ **Skuteczna cyrkulacja powietrza**
- system obiegu powietrza gwarantuje prawidłową i równomierną temperaturę wewnątrz szafy.
- innowacyjna konstrukcja kanału powietrznego na całej długości zapewnia niezakłócony przepływ powietrza.

➤ Urządzenia posiadają certyfikat CE (zgodny z normami EN 60335-1 i EN 60335-2-89)



Lodówka
Szafa chłodnicza
-5/+12°C



Lodówka/Zamrażarka
Szafa chłodnicza
-25/+12°C



Schładzarka /
Zamrażarka szokowa
-30/+10°C



Garownia/
Klimatyzator spowalniający
-25/+12°C

Nowa Generacja

Maszyny w piekarni są przeznaczone do intensywnej eksploatacji.

Codzienną rutyną jest ich częste używanie przez personel, powierzchnie robocze pokryte mąką i ciastem, znaczna emisja ciepła oraz drobne cząsteczki pyłu w powietrzu. Co więcej, urządzenia są w użyciu 24 godziny na dobę, 7 dni w tygodniu, co z czasem może prowadzić do wysokich kosztów operacyjnych.

Oferujemy produkty, które są precyzyjnie dopasowane do Twoich potrzeb, bez zbędnego komplikowania pracy. Nasza wiedza specjalistyczna polega na zapewnieniu prostoty obsługi, trwałości sprzętu oraz dogłębnym zrozumieniu Twojego codziennego środowiska pracy.



OPTIMALNA OCHRONA PRODUKTÓW DZIĘKI IDEALNYM TEMPERATUROM

- Urządzenia są zaprojektowane do pracy w temperaturze otoczenia sięgającej 40°C i przy wilgotności do 40%, co czyni je idealnym rozwiązaniem dla wymagających warunków panujących w piekarni.
- Wysokiej jakości izolacja o grubości 80 mm, drzwi samozamykające się przy kącie otwarcia mniejszym niż 90°, oraz szybkie przywracanie ustawionej temperatury chronią Twoje delikatne produkty i utrzymują stabilne warunki wewnątrz urządzenia.

DUŻA POJEMNOŚĆ PRZECHOWYWANIA DZIĘKI PRZEMYŚLANEJ KONSTRUKCJI

- Duże wnętrze z możliwością regulacji półek pozwala na elastyczne przechowywanie produktów o różnych rozmiarach.



PERFEKCYJNA HIGIENA

- Wyjmowane uszczelki drzwi, zaokrąglone narożniki i krawędzie oraz ochrona przed zachlapaniem kluczowych elementów sterujących ułatwiają utrzymanie higieny i usprawniają codzienne czyszczenie.
- Urządzenia zbudowane są z myślą o trwałości, z użyciem stabilnej stali nierdzewnej (AISI 304) i wysokiej jakości materiałów.



ZDROWE ŚRODOWISKO PRACY

- Ergonomiczny projekt z przemyślanymi detalami, takimi jak ciągły uchwyt drzwi, półki odporne na przewracanie oraz drzwi otwierane pedalem z ochroną przed przeciążeniem, sprawia, że fizycznie wymagające zadania stają się łatwiejsze dla Ciebie i Twojego personelu. Dodatkowo, nasze urządzenia pracują bardzo cicho, zapobiegając nadmiernemu hałasowi w miejscu pracy.



OSZCZĘDNOŚCI ZACZYNAJĄ SIĘ JUŻ W MOMENCIE ZAKUPU

- Oszczędność energii i redukcja kosztów są kluczowym wyzwaniem, zwłaszcza w piekarni. Nasze urządzenia pozwalają znaleźć równowagę między wydajnym chłodzeniem a świadomym zużyciem energii, aby zminimalizować zarówno koszty eksploatacji, jak i zużycie prądu.

6 LAT GWARANCJI Części & Robocizna

PEWNY WYBÓR - Z OBIETNICĄ GWARANCJI

- W pełni ufamy naszym produktom, dlatego oferujemy 6-letnią gwarancję na części i robociznę..



Nasza Garownia - Prawdziwie wszechstronna

Wielofunkcyjność: 5 Funkcji w jednym

Dobrze zaprojektowany system cyrkulacji powietrza i nawilżania jest absolutną podstawą dla bezbłędnego działania naszej garowni. Umożliwia on optymalną kontrolę nad procesami takimi jak mrożenie (1), przechowywanie (2), rozmrażanie (3), fermentacja/garowanie (4) i utrzymywanie ciepła (5).

W trybach przechowywania, rozmrażania, fermentacji i utrzymywania ciepła temperatury można ręcznie regulować, aby jak najlepiej chronić Twoje produkty. Podobnie jak w przypadku zwykłej lodówki czy zamrażarki, docelowe temperatury są utrzymywane na stałym poziomie, nawet przy częstym otwieraniu drzwi.

W trybach rozmrażania i gotowania (fermentacji) temperatura może się zmieniać, podczas gdy wilgotność pozostaje stała, co jest kluczowe dla osiągnięcia optymalnych rezultatów.

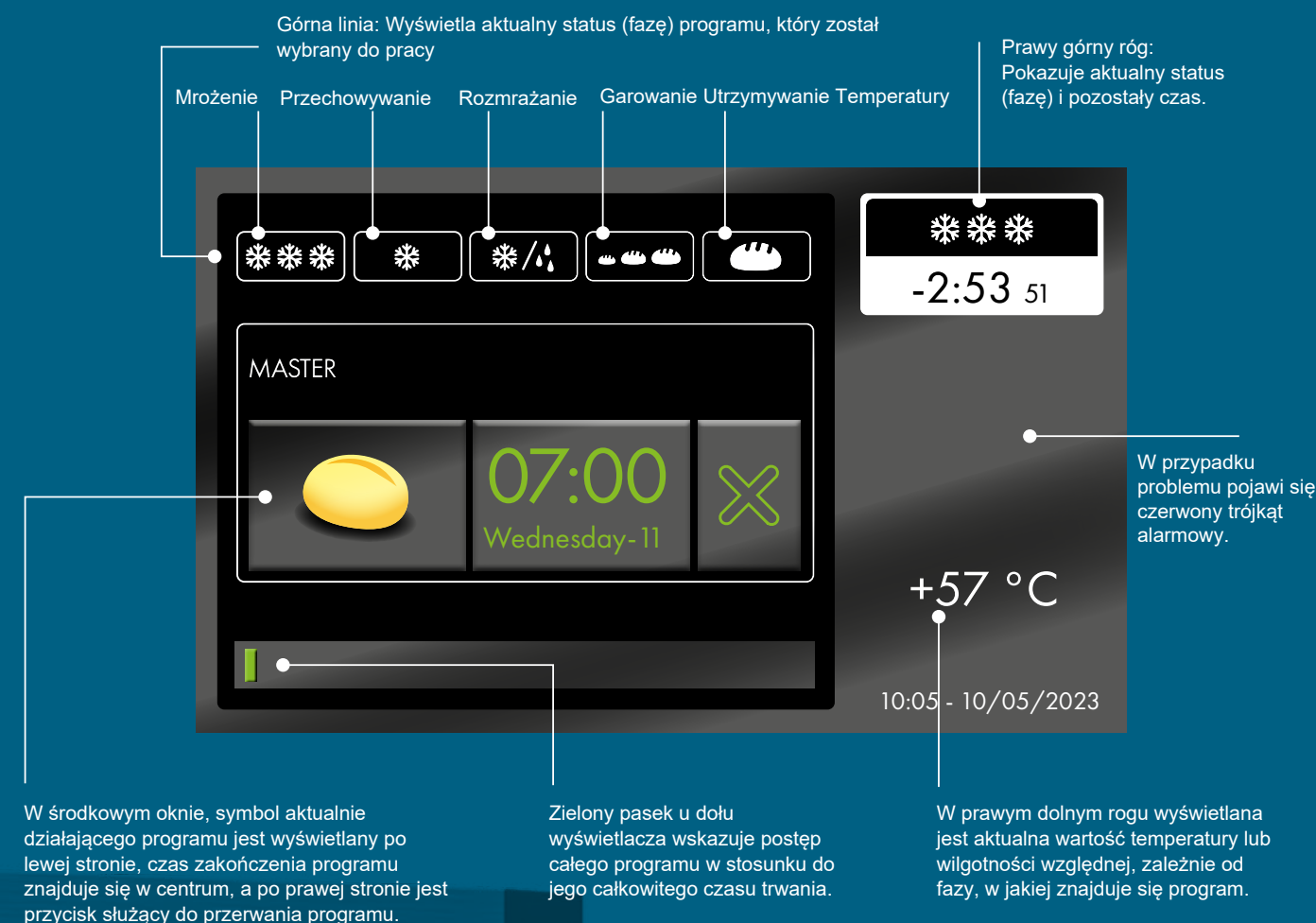


UZYSKujesz W TEN SPOSÓB NASTĘPUJĄCE MOŻLIWOŚCI KOMBINACJI:

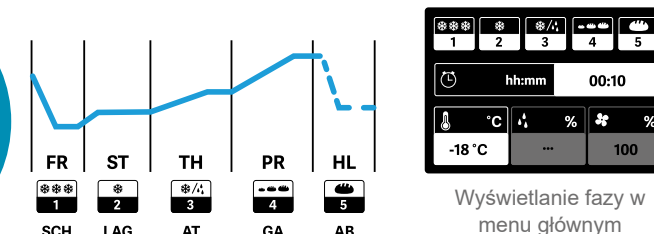
- Sterowane czasowo mrożenie, a następnie przechowywanie przez dowolny czas.
- Sterowane czasowo mrożenie, przechowywanie i rozmrażanie ze sterowanym czasem (trwania) oraz utrzymywanie klimatu po zakończeniu programu rozmrażania
- Kompletny program: mrożenie, przechowywanie, rozmrażanie i fermentacja (garowanie) aż do momentu wyjęcia produktu, lub utrzymywanie temperatury aż do pożądanej dalszej obróbki.

LEKKI NACISK – NATYCHMIASTOWE WYKONANIE:

- Wszystkie funkcje sterowania realizowane są poprzez dotknięcie odpowiednich przycisków na ekranie dotykowym, co obejmuje m.in. zmianę wartości oraz uruchamianie lub zatrzymywanie programów. Funkcja „Dotknij i Puść” („Touch and Release”) oznacza w tym kontekście, że elementy sterujące reagują natychmiast po zwolnieniu panelu dotykowego.



Fazy w sekwencji programu



AGREGAT	TRYBY	CHŁODZENIE FR	PRZECHO- WYWANIE ST	ROZMRAŻANIE TH	GAROWANIE PR	UTRZYMYWANIE HL TEMPERATURY
CHŁODZENIE		X	X	X	X	X
GRZANIE	Rozmrażanie		X	X	X	X
	Parowanie			X	X	X
PAROWNIK				X	X	X

Nowoczesne urządzenia piekarnicze dla niezawodnego chłodzenia

Nowa seria Hoshizaki BAKER łączy wieloletnie doświadczenie z najnowocześniejszą technologią. Rezultatem są chłodziarki i zamrażarki, które wyróżniają się innowacyjnymi rozwiązaniami i atrakcyjnym designem.

PRAKTYCZNY DESIGN I INNOWACYJNA TECHNOLOGIA

Chłodziarki i zamrażarki HOSHIZAKI BAKER opierają się na naszych wielokrotnie nagradzanych zasadach projektowania i innowacyjnych rozwiązaniach. Kluczowym elementem jest wydajny system cyrkulacji powietrza, który zapewnia pośrednie chłodzenie i stabilność temperatury, chroniąc Twoje produkty piekarnicze. Dodatkowo, sterowanie elektroniczne wyposażone jest w funkcje bezpieczeństwa dla optymalnej ochrony.

ZACHOWAJ WYSOKĄ JAKOŚĆ TWOICH PRODUKTÓW

Nasze chłodziarki zapobiegają niepożądanemu wysychaniu produktów piekarniczych dzięki pośredniemu przepływowi powietrza w systemie dystrybucji. Dodatkowo, możesz użyć funkcji suchego chłodzenia w szafach M, aby uzyskać niższą wilgotność.

Nasza technologia chłodnicza została opracowana tak, aby zapobiegać wszelkim niepożądanym stratom jakości Twoich produktów, takim jak wysychanie ciasta.

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI I TRWAŁOŚĆ MATERIAŁÓW

Zarówno wewnątrz, jak i obudowa, wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej (AISI 304), najlepszego materiału do pracy w wilgotnych miejscach.

UTRZYMYWANIE CHŁODU

Szerokie, magnetyczne i wyjmowane uszczelki z potrójną izolacją zapewniają szczelność i zapobiegają ucieczce zimnego powietrza.

MAKSYMALNA PRZESTRZEŃ PRZECHOWYWANIA

Wnętrze szafy może być efektywnie wykorzystane do przechowywania żywności.

SYSTEM CYRKULACJI POWIETRZA

Dzięki kanałowi powietrznemu na całej długości, szafy utrzymują prawidłowe i niezmiennie stabilne temperatury przez cały czas.

CYFROWY PANEL DOTYKOWY DLA GAROWNI GA

7-calowy, intuicyjny kontroler dotykowy jest bardzo łatwy w obsłudze i przez cały czas zapewnia przejrzysty podgląd aktualnego statusu procesu. Operator może wybrać spośród 8 fabrycznie ustawionych programów standardowych, co ułatwia rozpoczęcie pracy. Ponadto, intuicyjny kontroler umożliwia ręczne ustawianie programu w celu dokonania indywidualnych dostosowań.

OCHRONA WYŚWIETLACZA

Wyświetlacz jest odporny na kapanie (IP21). Dostępne jest oświetlenie LED.

ZAMÓZAMYKAJĄCE SIĘ DRZWI

Drzwi zamykają się automatycznie, gdy kąt otwarcia jest mniejszy niż 90°.

STEROWANIE Z SYSTEMEM ALARMOWYM

Jednostki sterujące z systemem bezpieczeństwa obejmującym różne sygnały alarmowe i programy awaryjne, co zapewnia wysokie bezpieczeństwo operacyjne i sprawia, że szafy nadają się do szerokiego wachlarza zastosowań.

OTWIERANIE DRZWI PEDAŁEM Z OCHONĄ PRZED PRZECIĄŻENIEM

Umożliwia łatwe, bezdotykowe otwieranie drzwi. (Opcja niedostępna dla szaf BAKER 625)

ERGONOMICZNY UCHWYT NA CAŁEJ WYSOKOŚCI

Jest łatwy do czyszczenia i minimalizuje ryzyko gromadzenia się brudu.



DOTYKOWY PANEL
CYFROWY GAROWNI



BAKER
SERIES

SPECYFIKACJA 625

▶

IDEALNE DLA
PIEKARNI I SIECI
FRANCYZOWYCH

BAKER M 625 DR

BAKER F 625 DR

Chłodziarka, Szafa magazynowa

Zamrażarka, Szafa magazynowa

Numer produktu	142620010	143620010
Zakres temperatur	-5°C / +12°C	-25/+12°C
Pojemność brutto/netto [l]	610 / 319	610 / 319
Podłączenie prądu	230 V / NPE 50 Hz	230 V / NPE 50 Hz
Moc przyłączeniowa (Watt)	120	530
Wymiary (SxGxW mm)	830 x 770 x 1970	830 x 770 x 1970
Roczne zużycie energii (AEC)	478 kWh	2.169 kWh
Klasa efektywności energetycznej	C	D
Liczba wsporników na tace	25 kompletów	25 kompletów
Max. liczba tac	49 (60 x 40 cm wzdłuż)	49 (60 x 40 cm wzdłuż)

Dalsze wyposażenie dostępne na zapytanie. Zastrzega się możliwość zmian technicznych i błędów. Opcjonalne przedłużenie gwarancji dla urządzeń typu plug-in za dodatkową opłatą.

BAKER
SERIES

SPECYFIKACJA 950

▶

THE STORAGE PROS

BAKER M 950 L DR

BAKER F 950 L DR

BAKER SF 950 L DR

BAKER GA 950 L DR

Refrigerator,
Storage cabinet

Freezer,
Storage cabinet

Quick Chiller/
Freezer

Refrigerator/Freezer/
Retarder Prover

Numer produktu	142951010	143951010	147951010	146951010
Zakres temperatur	-5°C / +12°C	-25/+12°C	-30°C / +10°C	-25°C / +40°C
Pojemność brutto/netto [l]	1000 / 670	1000 / 670	950	950
Podłączenie prądu	230 V / NPE 50 Hz	230 V / NPE 50 Hz	230 V / NPE 50 Hz	230 V / NPE 50 Hz
Moc przyłączeniowa (Watt)	210	550	1700	1800
Wymiary (SxGxW mm)	830 x 1085 x 2205-2255	830 x 1085 x 2205-2255	830 x 1085 x 2205-2255	830 x 1085 x 2205-2255
Roczne zużycie energii (AEC)	594 kWh	2.230 kWh	no classification	no classification
Klasa efektywności energetycznej	C	D	no classification	no classification
Liczba wsporników na tace	25 kompletów	25 kompletów	25 kompletów	25 kompletów
Max. liczba tac	51 (60 x 80 cm/ 102 (60 x 40 cm)	51 (60 x 80 cm/ 102 (60 x 40 cm)	51 (60 x 80 cm/ 102 (60 x 40 cm)	51 (60 x 80 cm/ 102 (60 x 40 cm)

Inne wyposażenie dostępne na zapytanie. Zastrzega się możliwość zmian technicznych i popelnienia błędów. Opcjonalne przedłużenie gwarancji dla urządzeń typu plug-in (z wtyczką) do 4 lub 5 lat (za dodatkową opłatą).

* Wymagane na miejscu: doprowadzenie wody (3/4") / odprowadzenie wody (DN 32); wymagana przewodność wody od 200 do 800 mikrosimensów/cm.

NAJWAŻNIEJSZE
CECHY
BAKER M/F
550 and 950

BAKER 550: Taca piekarnicza 60 x 40 cm – wkładanie wzdłużne

BAKER 950: Taca piekarnicza 80 x 60 cm oraz 60 x 40 cm – wkładanie wzdłużne.

▶ Pośredni przepływ powietrza w systemie dystrybucji powietrza.

▶ Prawie całkowicie unika się tworzenia suchej skorupy lub wysychania produktów piekarniczych.

▶ Sterowanie elektroniczne posiada funkcje bezpieczeństwa dla optymalnej ochrony oraz wskaźnik wymiany filtra.

▶ Szafa ze stali nierdzewnej wyposażona w 25 zestawów wsporników na tace piekarnicze.

▶ Oświetlenie LED.

▶ Drzwi z zamkiem i możliwością zmiany kierunku otwierania.

▶ Funkcje suchego chłodzenia i sterowanego rozmrażania (w modelach M 550 i M 950).

▶ Łatwo wyjmowana uszczelka drzwi (bez użycia narzędzi).

▶ Otwieranie drzwi pedałem z ochroną przed przeciążeniem.

NAJWAŻNIEJSZE
CECHY
BAKER M/F 625

Taca piekarnicza 60 x 40 cm – wkładanie w poprzek

▶ Pośredni przepływ powietrza w systemie dystrybucji powietrza.

▶ Prawie całkowicie unika się tworzenia suchej skorupy lub wysychania produktów piekarniczych.

▶ Sterowanie elektroniczne posiada funkcje bezpieczeństwa dla optymalnej ochrony oraz wskaźnik wymiany filtra.

▶ Szafa ze stali nierdzewnej wyposażona w 25 zestawów wsporników na tace piekarnicze.

▶ Oświetlenie LED.

▶ Drzwi z zamkiem i możliwością zmiany kierunku otwierania.

▶ Funkcje suchego chłodzenia i sterowanego rozmrażania (w modelu M 625).

▶ Łatwo wyjmowana uszczelka drzwi (bez użycia narzędzi).

NAJWAŻNIEJSZE
CECHY
BAKER GA 550 i 950

Taca piekarnicza 60 x 40 cm – wkładanie wzdłużne

▶ Doskonała do długotrwałej obróbki ciasta.

▶ Garownia sterowana komputerowo z możliwością indywidualnych ustawień programu.

▶ Wyposażona w generator pary, zapewniający optymalną wilgotność nawet podczas procesu fermentacji.

▶ Szafa wielofunkcyjna: Może być używana jako garownia/klimatyzator spowalniający, chłodziarka magazynowa, zamrażarka magazynowa lub szafa do rozmrażania zgodnie z zasadami HACCP.

NAJWAŻNIEJSZE
CECHY
BAKER SF 550 i 950

Taca piekarnicza 60 x 80 cm oraz 60 x 40 cm

▶ Doskonała do długotrwałej obróbki ciasta.

▶ Szafa wielofunkcyjna: Może być używana jako schładzarka/zamrażarka szokowa, chłodziarka magazynowa, zamrażarka magazynowa lub szafa do rozmrażania zgodnie z zasadami HACCP.

10

PEBÄ Sp. z o.o.
ul. Główna 65, Bobrowiec
05-502 Piaseczno

tel. +48 784 187 425
mail. marta@pebae.pl
www.pebae.pl

11



HOSHIZAKI

When cool becomes brilliant

PEBÄ Sp. z o.o.
ul. Główna 65, Bobrowiec
05-502 Piaseczno

tel. +48 784 187 425
mail. marta@pebae.pl
www.pebae.pl