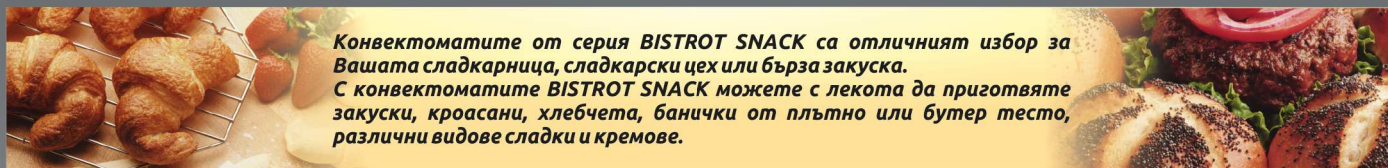


ПРОФЕСИОНАЛНИ
КОНВЕКТОМАТИ*Bistrot*

СЕРИЯ BISTROT SNACK



Конвектоматите от серия BISTROT SNACK са отличният избор за Вашата сладкарница, сладкарски цех или бърза закуска. С конвектоматите BISTROT SNACK можете с лекота да приготвяте закуски, кроасани, хлебчета, банички от плътно или бутер тесто, различни видове сладки и крехове.

ОБЩИ БЕЛЕЗИ

РЕЖИМИ НА ГОТВЕНЕ:

- Готвене с конвекция
- Смесено готвене с пара и конвекция
- Готвене само на сух въздух
- Странично или предно отваряне на вратата
- Реверсни мотори със смяна на посоката на въртене
- Директна пара
- Фибро карбонова дръжка (за моделите със странично отваряне)
- Разстояние между водачите 75мм
- Корпус и камера от неръждаема стомана
- Осветление на камерата
- Вход за чиста вода: 3/4"
- Механично или електронно управление

За модели М (механично управление):

- Механично управление с ръчно подаване на влагата, контрол на времето и температурата

За модели Р (електронно управление):

- Електронно управление с дисплей за визуализация на параметрите: време, влажност и температура
- Подаване на влагата както в %, така и ръчно по време на готвене
- Програмируем
- Възможност за запазване на 99 програми, всяка с по 3 цикъла на готвене
- Индикация при затворена и отворена врата

Модел	ОПИСАНИЕ	Размери ДхШхВ мм	Мощност kW / V ⚡	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
Брой нива - 3, тави 400х600 мм или GN 1/1*					
364 M	Предно отваряне, механичен контрол, с 1 реверсивен мотор, овлажняване**	830/ 810/ 460	4kW/220V	1770.00	2124.00
364 P	Предно отваряне, програмируем, електронен контрол, с 1 реверсивен мотор, овлажняване**			2190.00	2628.00
364 WM	Странично отваряне, механичен контрол, с 1 реверсивен мотор, овлажняване**			1920.00	2304.00
364 WP	Странично отваряне, програмируем, електронен контрол, с 1 реверсивен мотор, овлажняване**			2290.00	2748.00
Брой нива - 4, тави 400х600 мм или GN 1/1*					
464 M	Предно отваряне, механичен контрол, с 2 реверсивни мотора, овлажняване**	830/ 810/ 540	6.5kW/ 220V/ 380V	2250.00	2700.00
464 P	Предно отваряне, програмируем, електронен контрол, с 2 реверсивни мотора, овлажняване**			2750.00	3300.00
464 WM	Странично отваряне, механичен контрол, с 2 реверсивни мотора, овлажняване**			2390.00	2868.00
464 WP	Странично отваряне, програмируем, електронен контрол, с 2 реверсивни мотора, овлажняване**			2890.00	3468.00
Брой нива - 4, тави 460/330 мм					
434 M	Предно отваряне, механичен контрол, с 1 реверсивен мотор, овлажняване**	620/ 700/ 540	4kW/220V	1350.00	1620.00
434 P	Предно отваряне, програмируем, електронен контрол, с 1 реверсивен мотор, овлажняване**			1650.00	1980.00
434 WM	Странично отваряне, механичен контрол, с 1 реверсивен мотор, овлажняване**			1490.00	1788.00
434 WP	Странично отваряне, програмируем, електронен контрол, с 1 реверсивен мотор, овлажняване**			1790.00	2148.00
* Опция водачи за тави GN 1/1 (възможност да се ползва за готвене)				120.00	144.00

** "БИС" ООД си запазва правото за промени в складовата наличност

364M, 464M, 434M



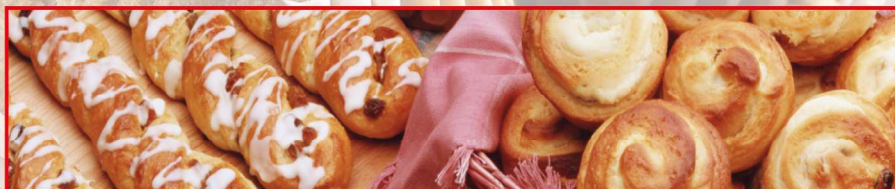
364P, 464P, 343P



364WM, 464WM, 434WM



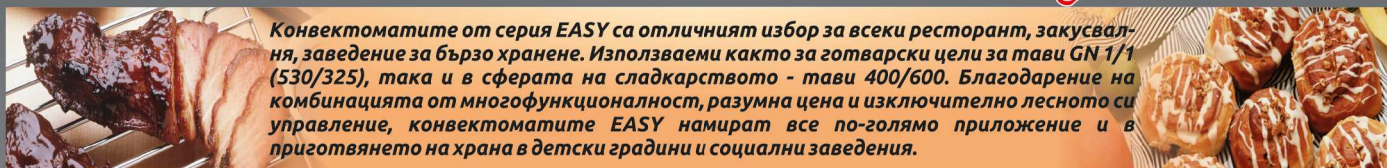
364WP, 464WP, 434WP



ПРОФЕСИОНАЛНИ КОМБИНИРАНИ КОНВЕКТОМАТИ

СЕРИЯ **EASY**

Easy



Конвектоматите от серия EASY са отличният избор за всеки ресторант, закусвалня, заведение за бързо хранене. Използваме както за готварски цели за тави GN 1/1 (530/325), така и в сферата на сладкарството - тави 400/600. Благодарение на комбинацията от многофункционалност, разумна цена и изключително лесното си управление, конвектоматите EASY намират все по-голямо приложение и в приготвянето на храна в детски градини и социални заведения.

ОБЩИ БЕЛЕЗИ

РЕЖИМИ НА ГОТВЕНЕ:

- Готвене с конвекция
- Смесено готвене с пара и конвекция
- Готвене само на сух въздух
- Готвене само на пара
- Реверсни мотори със смяна на посоката на въртене
- Директна пара
- Двустепенно регулиране на скоростта на въртене на турбините за приготвяне на по-деликатни ястия
- Възможност за регулиране на подаването на пара непрекъснато в проценти - автоматично, или на импулси - ръчно
- Повишена мощност на нагревателите за по-бързо приготвяне на ястията
- Редукция на мощността (подлежи по заявка на клиента)
- Механичен контрол на температурата
- Механичен таймер за времето за печене
- Странично отваряне на вратата
- Осветление на камерата

- Врата с двойно стъкло отварящо се за почистване.
- Фибро карбонова дръжка
- Възможност за работа с тави 400/600 или GN 1/1 (530/325)
- Разстояние между водачите 80 мм
- Вход за чиста вода ¾"
- Дренаж на оттока от камерата ф30мм - изведен на гърба на уреда
- Корпус и камера от неръждаема стомана
- Специално конструирана високотехнологична каталитична горелка, повишаваща КПД с до 30 % спрямо другите газови конвектомати със стандартни горелки. (САМО ЗА ГАЗОВИ МОДЕЛИ)
- Възможност за колонен монтаж (два конвектомата един върху друг)

ОПЦИИ:

- Душ за измиване на камерата

EASY 6



КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



- 1 СВЕТИЛНА ИНДИКАЦИЯ НА ТЕРМОСТАТА** - Отчита работата на нагревателните елементи. При достигане на желаната температура, светлината се изключва, след като температурата падне под зададената стойност, светлината се включва отново.
- 2 ТАЙМЕР** - Възможност за настройване на времето за готвене от 1 до 120 минути или непрекъсната работа на конвектомата до ръчното му изключване.
- 3 ТЕРМОСТАТ** - Регулира температурата в камерата в границите от 0 до 270 °C
- 4 РЕГУЛИРАНЕ НА ПАРАТА** - Настройва количеството на пара в процеса на готвене. Възможност за регулиране на парата в проценти - от 10 до 100%
- 5 БУТОН ЗА СКОРОСТТА НА ВЕНТИЛАТОРА** - Възможност за редуциране на скоростта на турбините при приготвяне на по-деликатни ястия.

EASY 10



НАЛИЧНИ НА СКЛАД**

Модел	ОПИСАНИЕ	Размери ДхШхВ мм	Мощност		Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
			Ел.	Газ		
EASY 6	2 варианта на вместимост: - за 6 тави GN 1/1 (530/325) или 400/600 - разстояние м/у водачите 80 мм.	850/890 /830	10.7kW/380V		4330.00	5196.00
EASY 6 GAS	- за 7 тави * GN 1/1 (530/325) - разстояние м/у водачите 70 мм. 2 мотора в отделението		0,7kW/220V	12470kcal/h	6790.00	8148.00
EASY 10	2 варианта на вместимост: - за 10 тави GN 1/1 (530/325) или 400/600 - разстояние м/у водачите 80 мм.	850/890 /1130	16kW/380V		6350.00	7620.00
EASY 10 GAS	- за 11 тави * GN 1/1 (530/325) - разстояние м/у водачите 73 мм. 3 мотора в отделението.		1kW/220V	15050kcal/h	8350.00	10020.00
* Опция водачи за капацитет 7 тави GN 1/1 - за EASY 6					150.00	180.00
* Опция водачи за капацитет 11 тави GN 1/1 - за EASY 10					190.00	228.00

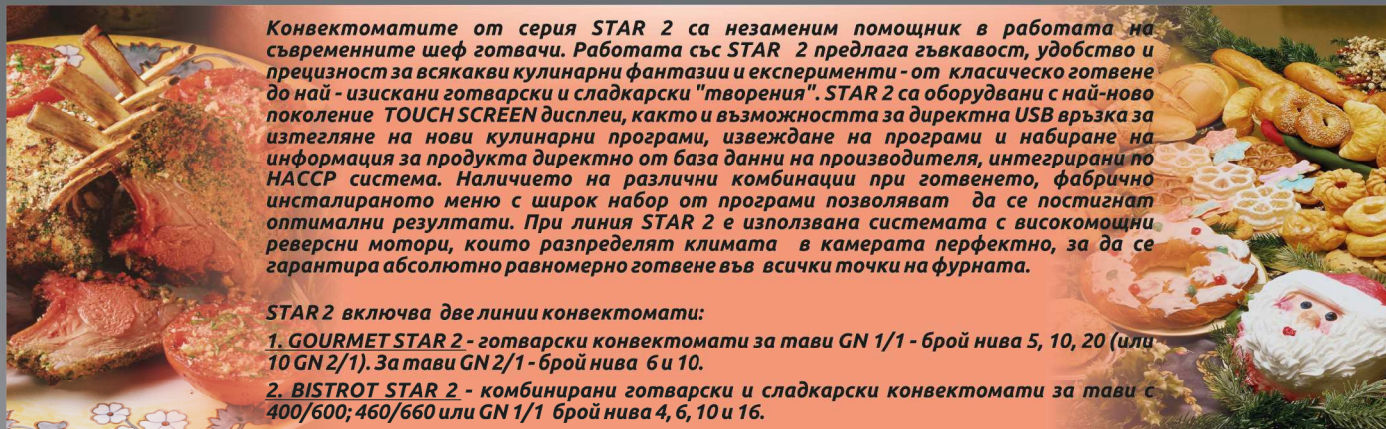
** "БИС" ООД си запазва правото за промени в складовата наличност

ПРОФЕСИОНАЛНИ КОМБИНИРАНИ КОНВЕКТОМАТИ

Gourmet

СЕРИЯ **STAR 2**
ЗА ИСТИНСКИ ПРОФЕСИОНАЛИСТИ

Bistrot



Конвектоматите от серия **STAR 2** са незаменим помощник в работата на съвременните шеф готвачи. Работата със **STAR 2** предлага гъвкавост, удобство и прецизност за всякакви кулинарни фантазии и експерименти - от класическо готвене до най-изискани готварски и сладкарски "творения". **STAR 2** са оборудвани с най-ново поколение **TOUCH SCREEN** дисплеи, както и възможността за директна **USB** връзка за изтегляне на нови кулинарни програми, извеждане на програми и набиране на информация за продукта директно от база данни на производителя, интегрирани по **HACCP** система. Наличието на различни комбинации при готвенето, фабрично инсталираното меню с широк набор от програми позволяват да се постигнат оптимални резултати. При линия **STAR 2** е използвана системата с високомощни реверсни мотори, които разпределят климата в камерата перфектно, за да се гарантира абсолютно равномерно готвене във всички точки на фурната.

STAR 2 включва две линии конвектомати:

- 1. GOURMET STAR 2** - готварски конвектомати за тапи GN 1/1 - брой нива 5, 10, 20 (или 10 GN 2/1). За тапи GN 2/1 - брой нива 6 и 10.
- 2. BISTROT STAR 2** - комбинирани готварски и сладкарски конвектомати за тапи с 400/600; 460/660 или GN 1/1 брой нива 4, 6, 10 и 16.

ОБЩИ БЕЛЕЗИ

РЕЖИМИ НА РАБОТА:

- 1. "CONVECTION COOKING"** - Готвене при режим конвекция (топъл сух въздух) 50÷270°C (300)
 - 2. "STEAM COOKING"** - Готварски режим с въздух и пара при 50÷130°C - иновативната система **BEST STEAM** - впръсква от 80 до 100 % пара
 - 3. "MIXED CYCLE - CONVECTION+STEAM"** - Смесен готварски режим (топъл влажен въздух) - 50÷270°C, системата **BEST STEAM** впръсква от 10 до 60 % пара
 - 4. "REGENERATION"** - Регенерация 120÷140°C с овлажняване от 0-30% пара - идеален за възстановяване вкуса и аромата на храната
 - 5. "CORE PORBE & DELTA T"** - готвене чрез многоточкова сонда за измерване на температурата в сърцевината на храната
- Работна температура до 300°C (за линия **Gourmet**)
 - Електронно управление с дигитални дисплеи **TOUCH SCREEN** с визуализация на параметрите: време (мултитаймер), влажност, температура и скорост на въртене на турбините
 - Вентилатори с автоматично реверсиране посоката на въртене
 - Директно впръскване на парата в готварската камера в различни температурни диапазони
 - Бърза евакуация на парата от камерата ("COOL DOWN")
 - Прехийтинг система - предварително подгряване на фурната до 300°C
 - Програмируем
 - Възможност за съставяне на 80 програми за готвене
 - Система за контрол на скоростта на въртене на турбините - възможност за избиране от 5 скорости, от които 2 с «Пулс» полу-статична система
 - Иновативна система за автоматично отвеждане на мазините след печене на пилета
 - Система за автоматично уведомяване при възникване на технически проблем

- LED осветление в камерата
- Врата с двойно стъкло отварящо се за лесно почистване
- Фибро карбонова дръжка на вратата
- Корпус от неръждаема стомана
- Защитени нагревателни елементи от неръждаема стомана
- Сигнал за отворена врата и сигнал за липса на вода
- Специално конструирана високотехнологична каталитична горелка, повишаваща КПД с до 30 % спрямо другите газови конвектомати със стандартни горелки. (САМО ЗА ГАЗОВИ МОДЕЛИ)
- Вход за чиста вода 3/4
- Дренаж ф32 мм - неръждаема стоманена тръба, монтирана на конвектомата

ОПЦИИ

- Система за автоматично интензивно самоизмиване на камерата - може да се избират четири различни измиващи програми, една от които супер интензивна
- **Иновативна и уникална система за дезинфекция на камерата с ултравиолетови лъчи.** Системата позволява да бъде програмирана да функционира по време на производствени паузи или през нощта
- **USB** връзка за изтегляне на нови кулинарни програми, извеждане на програми и набиране на информация за продукта директно от база данни на производителя, интегрирани по **HACCP** система
- Сонда за готвене на вакуумирани продукти
- Кит за пастьоризация

ИНОВАТИВНА СИСТЕМА НА ГАЗОВИТЕ ГОРЕЛКИ С ДО 25% ПО-ИКОНОМИЧНА ОТ АНАЛОГИЧНИ ГАЗОВИ МОДЕЛИ НА ДРУГИ ПРОИЗВОДИТЕЛИ

МНОГОТОЧКОВА СОНДА



ДВОЙНО ОТВАРЯЕМО СЪТЪКЛО

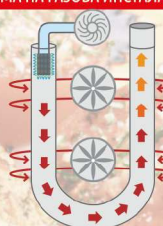


LED ОСВЕТЛЕНИЕ

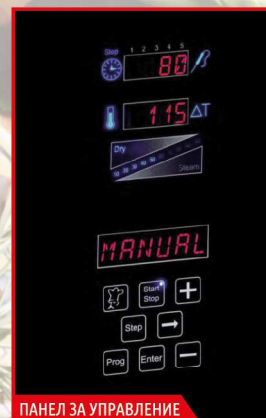


USB ВРЪЗКА

СХЕМА НА ГАЗОВА ИНСТАЛАЦИЯ



СИСТЕМА ЗА ИЗМИВАНЕ



ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ

ПРОФЕСИОНАЛНИ КОМБИНИРАНИ КОНВЕКТОМАТИ

СЕРИЯ **GOURMET STAR 2**

Gourmet

GOURMET STAR 2 - Линия готварски конвектомати съвместими с тави GN 2/3; GN 1/1; GN 2/1
GOURMET STAR 2 е оборудвана с иновативната автоматична система за контрол на климата на готвене **BEST STEAM**

GOURMET 523



GOURMET 511

GOURMET 1011, 621, 1021



GOURMET RACK 1/1



НОВ ПАНЕЛ С ТЪЧ СКРИЙН ДИСПЛЕЙ
С ИНТЕРАКТИВНИ ИКОНИ

NEW



* ВЪЗМОЖНОСТ НА КОЛОНЕН МОНТАЖ
(ДВА КОНВЕКТОМАТА ЕДИН ВЪРХУ ДРУГ)



Модел	ОПИСАНИЕ	Размери ДхШхВ мм	Мощност			Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
			Ел. ⚡	Ел. ⚡	Газ 🔥		
GOURMET 523	5 тави GN 2/3 (354/325) Разстояние между водачите 75 мм	620/750/610	3,2kW 220V			4390.00	5268.00
GOURMET 523 TURBO				5kW 220V		4490.00	5388.00
GOURMET 511	5 тави GN 1/1 (530/325) Разстояние между водачите 65 мм	715/795/675	5kW 380V			5250.00	6300.00
GOURMET 511 TURBO				8kW 380V		5700.00	6840.00
GOURMET 511 GAS				0.7kW 230V	7,5kW 220V	7290.00	8748.00
GOURMET 1011	10 тави GN 1/1 (530/325). Разстояние между водачите 65 мм	715/795/1000	10kW 380V			8150.00	9780.00
GOURMET 1011 TURBO				16kW 380V		8950.00	10740.00
GOURMET 1011 GAS				1kW 230V	13,5kW 220V	10450.00	12540.00
GOURMET RACK 1/1	20 тави GN 1/1 (530/325). Разстояние между водачите 80 мм	850/925/1860	30,5kW 380V			16300.00	19560.00
GOURMET RACK 1/1 GAS	- цената е с включена количка за тави				35kW 220V	18950.00	22740.00
GOURMET 621	6 * тави GN 2/1 (530/650) или 12 тави GN 1/1 (530/325). Разстояние между водачите 80 мм	940/925/830	16kW 380V			9150.00	10980.00
GOURMET 621 TURBO				22kW 380V		9990.00	11988.00
GOURMET 621 GAS				1kW 230V	14,5kW 220V	12950.00	15540.00
GOURMET 1021	10 * тави GN 2/1 (530/650) или 20 тави GN 1/1 (530/325). Разстояние между водачите 80 мм	940/925/1150	24kW 380V			11250.00	13500.00
GOURMET 1021 TURBO				31,5kW 380V		11950.00	14340.00
GOURMET 1021 GAS				1kW 230V	25kW 220V	15500.00	18600.00
ОПЦИИ							
ЗА ВСИЧКИ МОДЕЛИ	Автоматична система за самоизмиване на камерата					650.00	780.00
ЗА ВСИЧКИ МОДЕЛИ	Сонда за готвене на вакуумирани продукти					☞	☞
ЗА ВСИЧКИ МОДЕЛИ	USB връзка за изтегляне на нови кулинарни програми					☞	☞
ЗА ВСИЧКИ МОДЕЛИ	Кит за пастьоризация					☞	☞
ЗА МОДЕЛ GOURMET 621	* Опция водачи за капацитет 7 тави GN 2/1					190.00	228.00
ЗА МОДЕЛ GOURMET 1021	* Опция водачи за капацитет 11 тави GN 2/1					240.00	288.00

ПРОФЕСИОНАЛНИ КОМБИНИРАНИ КОНВЕКТОМАТИ

Bistrot

СЕРИЯ BISTROT STAR 2



BISTROT STAR 2 - линия комбинирани конвектомати, използвани в готварството и сладкарството - съвместими с тави 400/600; 460/660; GN 1/1 и GN 2/1

BISTROT STAR 2 притежава специалната система за печене на тестени изделия - **Convection baking + moisturizing** с температури от 50÷270°C системата **BEST STEAM** впръсква от 10 до 20 % пара

BISTROT STAR 2 - е оборудван с иновативната автоматична система за контрол на климата на готвене **BEST STEAM**


BISTROT 433

BISTROT 465

BISTROT 665

BISTROT 1065

BISTROT RACK


НОВ ПАНЕЛ С ТЪЧ СКРИЙН ДИСПЛЕЙ
С ИНТЕРАКТИВНИ ИКОНИ

NEW


* ВЪЗМОЖНОСТ НА КОЛОНЕН МОНТАЖ
(ДВА КОНВЕКТОМАТА ЕДИН ВЪРХУ ДРУГ)



Модел	ОПИСАНИЕ	Размери ДхШхВ мм	Мощност		Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
			Ел. ⚡	Газ 🔥		
BISTROT 433	за 4 тави 466/330мм. Разстояние между водачите 75 мм	620/750/610	3,2kW 220V		4350.00	5220.00
BISTROT 465	за 4 тави 400/600 или 460/660 (или за GN 1/1 + 100 лв). Разстояние между водачите 81 мм	850/925/665	7,5kW 380V		5190.00	6228.00
BISTROT 465 GAS			0.7kW 230V	12kW 220V	7500.00	9000.00
BISTROT 665	за 6 тави 400/600 или 460/660. Разстояние между водачите 81 мм	850/925/830	10kW 380V		6350.00	7620.00
	за 7 тави GN 1/1 (530/325). Разстояние между водачите 70 мм		10kW 380V		6450.00	7740.00
BISTROT 665 GAS	за 6 тави 400/600 или 460/660. Разстояние между водачите 81 мм		0.7kW 230V	14,5kW	8250.00	9900.00
	за 7 тави GN 1/1 (530/325). Разстояние между водачите 70 мм		0.7kW 230V	14,5kW	8350.00	10020.00
BISTROT 1065	за 10 тави 400/600 или 460/660. Разстояние между водачите 81 мм	850/925/1155	15kW 380V		9100.00	10920.00
	за 11 тави GN 1/1 (530/325). Разстояние между водачите 67 мм		15kW 380V		9200.00	11040.00
BISTROT 1065 GAS	за 10 тави 400/600 или 460/660. Разстояние между водачите 81 мм		0.7kW 230V	17,5kW 220V	11250.00	13500.00
	за 11 тави GN 1/1 (530/325). Разстояние между водачите 67 мм		0.7kW 230V	17,5kW 220V	11450.00	13740.00
BISTROT RACK	за 16 тави 400/600 или 460/660. Разстояние между водачите 80 мм	940/925/1860	30,5kW 380V		16300.00	19560.00
BISTROT RACK GAS	Цената е с включена количка за тави			35kW 220V	18950.00	22740.00
ОПЦИИ						
ЗА ВСИЧКИ МОДЕЛИ	Автоматична система за самоизмиване на камерата				650.00	780.00
ЗА ВСИЧКИ МОДЕЛИ	Сонда за готвене на вакуумирани продукти				🌀	🌀
ЗА ВСИЧКИ МОДЕЛИ	USB връзка за изтегляне на нови кулинарни програми				🌀	🌀
ЗА ВСИЧКИ МОДЕЛИ	Кит за пастеризация				🌀	🌀

АКСЕСОАРИ ЗА КОНВЕКТОМАТИ

БАЗА / ШКАФ БАЗА

R08 01010101

СТОЙКА



TR-15A, TR-15C

2011, 2064



GNT-6X2A

ОМЕКОТИТЕЛ

DAV/M



АСПИРАТОРЕН ЧАДЪР С ВГРАДЕН ПАРОКОНДЕНЗАТОР



ВТАСВАТЕЛИ



Модел	ОПИСАНИЕ	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС		
БАЗИ ЗА КОНВЕКТОМАТИ И КОЛИЧКИ					
R08 01 01 01 01	Душ за измиване на камерата - произведен в Италия	165.00	198.00		
	Стойка за конвектомат с водачи за тавите изработена изцяло от неръждаема стомана AISI304. (цената е за стойка за 6 тави GN 1/1)	420.00	504.00		
	База - отворен или затворен с вратичка шкаф за конвектомат с водачи за тавите изработена изцяло от неръждаема стомана AISI304.	цена според модела			
	Отопляем шкаф-база с вратичка за конвектомат с водачи за тавите изработена изцяло от неръждаема стомана AISI304.	цена според модел			
TR-15A	Количка за 15 тави GN 1/1 с водачи за тавите, на колела, две от които със стоп механизъм, изработена изцяло от неръждаема стомана AISI304.	300.00	360.00		
GNT-6X2A	Количка за 12 тави GN 1/1 хоризонтална, с водачи за тавите, на колела, две от които със стоп механизъм, изработена изцяло от неръждаема стомана AISI304.	310.00	372.00		
TR-15C	Количка за 15 тави 400/600 с водачи за тавите, на колела, две от които със стоп механизъм, изработена изцяло от неръждаема стомана AISI304.	330.00	396.00		
2011	Количка за 20 тави GN 1/1, пригодена за директно готвене в конвектомат.	2150.00	2580.00		
2064	Количка за 16 тави 400/600, пригодена за директно готвене в конвектомат.	2050.00	2460.00		
	"БИС" ООД произвежда по индивидуална поръчка колички за тави с различни размери и вместимост.				
ОМЕКОТИТЕЛИ ЗА ТВЪРДА ВОДА					
Модел	ОПИСАНИЕ	Размери ДхШхВ мм	Мощност kW/V	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
	Вместимост 8 л			112.50	135.00
	Вместимост 12 л			140.000	168.000
DAV/M	Автоматичен омекотител за твърда вода с вместимост 9л. До 1500л/час. Връзка със студена вода. Температура на водата от 4 до 25 °C. Мах твърдост на водата 90 °f.	320/500/660	0.04KW 220V	1050.000	1260.000
АСПИРАТОРНИ ЧАДЪРИ С ФИЛТРИ					
	Аспираторен чадър с вграден парокондензатор. Изработен изцяло от неръждаема стомана. За конвектомати с тави GN 1/1 и 400/600 мм.			1900.00	2280.00
	Аспираторен чадър с вграден парокондензатор. Изработен изцяло от неръждаема стомана. За конвектомати с тави GN 2/1.			2500.00	3000.00
	Кондензираща кутия за изходящата пара - за всички модели			550.00	660.00
ВТАСВАТЕЛИ ЗА ТЕСТО					
Модел	ОПИСАНИЕ	Размери ДхШхВ мм	Мощност kW/V	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
B8	Електрически втасвател за тесто с вместимост 8 тави 60/40 или 8 тави GN 1/1. Терморегулатор на температурата за втасване. Изцяло неръждаем. Подходящ за поставяне под всички модели конвектомати. Подвижна стойка за тавите. Възможност да се използва като отопляем шкаф.	830/750/920	1KW/220V	1250.00	1500.00
B12	Електрически втасвател за тесто с вместимост 12 тави 60/40 или 12 тави GN 1/1. Терморегулатор на температурата за втасване. Изцяло неръждаем. Подходящ за поставяне под всички модели конвектомати. Подвижна стойка за тавите. Възможност да се използва като отопляем шкаф.	940/750/900	1KW/220V	1390.00	1668.00
	"БИС" ООД произвежда по индивидуална поръчка и втасватели за тесто с различна от по-горе посочената вместимост.				

INOXit

ПРОФЕСИОНАЛНИ
КОНВЕКТОМАТИ INOXitГАРАНЦИЯ
2
ГОДИНИ

Произведени в Италия по специална поръчка на „БИС“ ООД

Конвектомати INOXit линия GASTRO за готварски цели за тави GN 1/1 (530/325).
Моделите с капацитет от 4, 6 или 10 тави. Две версии за управление на параметрите:
МЕХАНИЧНО - Smart line и ЕЛЕКТРОННО - Smart line Plus +

Конвектомати с отлично качество на разумна цена!!!

Подходящи за готвене във всички ресторанти, закусвални, хотели, детски градини,
столове и социални заведения!!!

ОБЩИ БЕЛЕЗИ НА ЛИНИЯ GASTRO

За тави GN 1/1 (530/325):

- Режими на готвене:
 1. Готвене с конвекция.
 2. Смесено готвене с пара и конвекция.
 3. Готвене с Термосонда.
- Реверсни мотори със смяна на посоката на въртене.
- Директна пара.
- Подаване на парата в %.
- Осветление на камерата.
- Разстояние между водачите 80 мм.
- Функция за бърза евакуация на парата от камерата.
- Вход за чиста вода 3/4".
- Дренаж на оттока от камерата ф30мм - изведен на гърба на уреда.
- Корпус и камера от неръждаема стомана.

ЗА МОДЕЛИ С МЕХАНИЧНО
УПРАВЛЕНИЕ - SMART LINE (M)

- Механично управление на параметрите за готвене - Време, Влажност и Температура
- Таймер за времето за готвене от 0-120 мин.
- Температура на готвене 50-270 градуса.
- Таймер за подаване на парата.

ЗА МОДЕЛИ С ЕЛЕКТРОННО
УПРАВЛЕНИЕ - SMART LINE PLUS + (E)

- Електронно управление с дисплей за визуализация на параметрите: **време** за готвене от 0 до 999 мин, **влажност** - автоматично подаване на парата в % - от 0 до 100% и **температура** на готвене от 50 до 270 градуса.
- Програмируем. Възможност за запамятаване на 50 програми, всяка с до 3 стъпки на готвене. Прехийтинг система (предварително подгряване на камерата). Функция отложен старт до 16 часа.
- Опция за линия E - Термосонда - за измерване на температурата в сърцевината на храната.



OL0411M

OL0411E

OL0611M

OL0611E

OL1011M



ДУШ

OL1011E

Модел	ОПИСАНИЕ	Размери ДхШхВ мм	Мощност kW / V ⚡	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
Брой нива - 4, за тави GN 1/1					
OL0411M	Механично управление, с 1 реверсивен мотор	920/680/540	4,6kW/380V	2950.00	3540.00
OL0411E	Електронно управление, с 1 реверсивен мотор			3390.00	4068.00
Брой нива - 6, за тави GN 1/1					
OL0611M	Механично управление, с 2 реверсивни мотора	920/680/700	9,2kW/380V	3850.00	4620.00
OL0611E	Електронно управление, с 2 реверсивни мотора			4590.00	5508.00
Брой нива - 10, за тави GN 1/1					
OL1011M	Механично управление, с 3 реверсивни мотора	920/680/1020	13kW/380V	4690.00	5628.00
OL1011E	Електронно управление, с 3 реверсивни мотора			5390.00	6468.00
ОПЦИИ:	душ за измиване на камерата			165.00	198.00



ПРОФЕСИОНАЛНИ КОНВЕКТОМАТИ INOXit

INOXit

Произведени в Италия по специална поръчка на „БИС“ ООД



Конвектомати INOXit линия BAKERY за сладкарски цели за тави 600/400мм. Модели с капацитет от 4, 6 или 10 тави. Две версии за управление на параметрите: МЕХАНИЧНО - Smart line и ЕЛЕКТРОННО - Smart line Plus +

Конвектомати с отлично качество на разумна цена!!!

Подходящи за изпичане на тестени изделия в сферата на сладкарството и ресторантьорството. Отличен избор за печене на изделия от пълтно и многолистно тесто, за приготвяне на сладки, сладкиши и различни видове десерти!

ОБЩИ БЕЛЕЗИ НА ЛИНИЯ BAKERY

За тави 600/400мм :

- Готвене с конвекция.
- Смесено готвене с пара и конвекция.
- Реверсни мотори със смяна на посоката на въртене.
- Директна пара.
- Осветление на камерата.
- Разстояние между водачите 80 мм.
- Вход за чиста вода 3/4".
- Корпус и камера от неръждаема стомана.



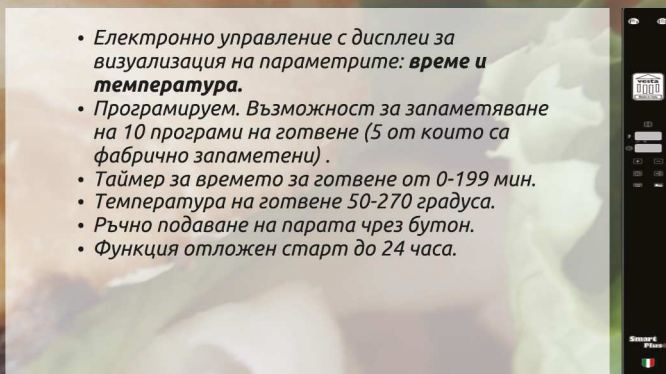
ЗА МОДЕЛИ С МЕХАНИЧНО УПРАВЛЕНИЕ - SMART LINE (M)

- Механично управление на параметрите за готвене - Време, Влажност и Температура.
- Таймер за времето за готвене от 0-120 мин.
- Температура на готвене 50-270 градуса.
- Ръчно подаване на парата чрез бутон.



ЗА МОДЕЛИ С ЕЛЕКТРОННО УПРАВЛЕНИЕ - SMART LINE PLUS + (E)

- Електронно управление с дисплей за визуализация на параметрите: **време и температура**.
- Програмируем. Възможност за запаметяване на 10 програми на готвене (5 от които са фабрично запаметени).
- Таймер за времето за готвене от 0-199 мин.
- Температура на готвене 50-270 градуса.
- Ръчно подаване на парата чрез бутон.
- Функция отложен старт до 24 часа.



OL0464M

OL0464E

OL0664M

OL0664E

OL1064M



OL1064E



Модел	ОПИСАНИЕ	Размери ДхШхВ мм	Мощност kW / V	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
Брой нива - 4, за тави 600/400					
OL0464M	Механично управление, с 1 реверсивен мотор	920/680/540	4,6kW/380V	2790.00	3348.00
OL0464E	Електронно управление, с 1 реверсивен мотор	920/680/540	4,6kW/380V	3190.00	3828.00
Брой нива - 6, за тави 600/400					
OL0664M	Механично управление, с 2 реверсивни мотора	920/680/700	9,2kW/380V	3690.00	4428.00
OL0664E	Електронно управление, с 2 реверсивни мотора	920/680/700	9,2kW/380V	4590.00	5508.00
Брой нива - 10, за тави 600/400					
OL1064M	Механично управление, с 3 реверсивни мотора	920/680/1020	13kW/380V	4550.00	5460.00
OL1064E	Електронно управление, с 3 реверсивни мотора	920/680/1020	13kW/380V	4990.00	5988.00

POLINПЕЦИ И МАШИНИ ЗА ПРОИЗВОДСТВО
НА ХЛЯБ, БИСКВИТИ, КРОАСАНИ...изключителен представител на
POLINwww.bisbg.com

СОФИЯ: 0897/999704, БУРГАС: 0897/999701, СТАРА ЗАГОРА: 0897/999702, РУСЕ: 0879/977101

ПЕЩИ И МАШИНИ ЗА ХЛЯБ, БИСКВИТИ, КРОАСАНИ...




Повече от 80 години Polin е лидер в проектирането и изработката на пещи за хляб и хлебни изделия. Със своето специално виждане за техническите иновации, днес Polin Group се гордее с един от най-важните отдели за научно-изследователска дейност в областта, където опитни инженери разработват иновационни и нови идеи; четири производствени предприятия, уникални за масовото им използване роботизирани системи последно поколение, както и най-широк спектър на машини за обработка на хляб и фурни за хляб и хлебни изделия, перфектно проектирани за всеки и всички изисквания, от малки работни помещения до големи индустриални производства. Всичко това прави Polin една от едва няколко фирми в света, които диктуват новите тенденции в производството на оборудване за хлебарската и сладкарската промишленост!



ПОДОВИ ПЕЩИ

Polin е един от лидерите на пазара в производството на подови пещи за хляб. Базирайки се на дългогодишния си опит, Polin съчетава предимствата на традиционните пещи със съвременните иновации, за да даде на клиентите си най-добрите продукти на пазара:

ПЕЩИ С ТРЪБНА СИСТЕМА С ПАРА – вградената тръбна система с прегрята компресирана пара и иновативната структура на тръбния сноп, позволяват максимално константна температура в пещта, по-бързо възстановяване на загубената при зареждане топлина, намалят разходите за енергия и увеличават производството. TV DRAGO и TV SYNT съчетават предимствата на традиционните

пещи за хляб и високотехнологичните съвременни стандарти. Грижейки се за околната среда, освен електрическите модели, Polin разработи нови модели работещи с природен газ и спелети.

ЦИКЛОТЕРМИЧНИ ПЕЩИ – перфектни за работа в по-малки помещения, за печене на повече продукти при различни температури. Гарантирана по-ниска консумация на енергия. Polin разработиха модели, захранвани от електричество или природен газ.

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ПЕЩИ – съчетават класическите пещи със съвременните високи технологии за по-бързо печене, по-добър топлообмен, пестене на енергия.

МОДУЛНИ ПЕЩИ – създадени за нуждите на производителите на тестени закуски, пицарии, сладкари и топли храни. Компактни, универсални и икономични, тези пещи позволяват последваща реконфигурация и разширение до 5 нива във височина. Бързият монтаж, възможността за допълнително разширение и опростеното свързване към електрозахранващата мрежа са най-важните качества на модулните пещи.



ИНДУСТРИАЛНИ ТУНЕЛНИ ПЕЩИ

POLIN Е ВОДЕЩ ПРОИЗВОДИТЕЛ НА ИНДУСТРИАЛНИ ТУНЕЛНИ ПЕЩИ ПО ИНДИВИДУАЛНИ ПРОЕКТИ

СОФИЯ: 0897/999704, БУРГАС: 0897/999701, СТАРА ЗАГОРА: 0897/999702, РУСЕ: 0879/977101

www.bisbg.com



www.inoxit.com



РОТАЦИОННИ ПЕЦИ

Ротационните пещи са втората по важност група за хлебарската и сладкарска промишленост след подовите пещи. Рото пещите на Polin са съчетание от високи технологии, висококачествени материали и инженерни иновации:

СЕРИЯ AVANT – Топ моделите сред ротационните пещи. Дебелите стени тип „двоен тиган“, врата с двойно затваряне и големите сферични парни двигатели гарантират продукти с най-високо качество. При работа в по-малки помещения тези пещи могат да функционират симетрично. Освен стандартните електрически модели, Polin разработи модели работещи с природен газ и спелети.

СЕРИЯ CLASSIC – добре известни със своята надеждност и здравина. Традиционният дизайн на CLASSIC пещите няма да излъже очакванията на клиентите и винаги ще гарантира най-високо качество.

СЕРИЯ BRAVO – съчетават скромни размери с висока производителност, благодарение на количката тип „тролей“ събираща до 16 тапи. Дебелите стени тип „двоен тиган“, врата с двойно затваряне и големите сферични парни двигатели гарантират най-високо качество на продукта в областта на иновациите и производителността.

SCOOTER – най-малката пещ от ротационните пещи на Polin, но поддържа конструктивните характеристики и всички технически качества на по-големите в този клас. Предлага се във варианти, захранвани с електричество, на натурална газ или на течна газ. В електрическата си версия фурната разполага с група от бронирани нагревателни елементи под формата на перки, за да се гарантира по-голяма излъчваща повърхност.

POCKET – предназначена да отговори на необходимостта от съчетаване на висококачествени производствени стандарти с ограничени пространствени изисквания. При запазване на конструктивните характеристики и техническите стандарти, POCKET са особено подходящи за производство на хлебчета, тестени закуски и сладкарски продукти.



ПЕЦИ ТИП КОНВЕКТОМАТ

В резултат на дългогодишния опит на Polin в този сектор се радваме на голямо разнообразие от пещи, отговарящи на всички нужди на хлебо- и сладкаропроизводителите. Пещите са разделени в две основни групи:

ВЕНТИЛАТОРНИ ПЕЦИ – електрическият модел фурни с въздушна струя имат компактни размери, пулверизиращ водата изпарител и бронирани с неръждаема стомана съпротивления. Гъвкавостта в настройките Ви гарантира бързо и равномерно изпечени продукти с най-високо качество. Газовите модели са оборудвани с топлообменник с голяма контактна повърхност, осигуряващ висока производителност с ниска консумация на енергия, горелка от неръждаема стомана за работа с метан или пропан-бутан и отделни изпускателни системи за горене и печене. Предлагат се и комбиниран тип пещи – конвектомат и подов тип в едно. Може да се интегрира допълнително с комбинации, подходящи за оптимизиране на цел гъвкавост и независимост.

СПЕЦИАЛНИ ПЕЦИ – UNICO AVANT, ROTOSTONE и PIERRE.

UNICO AVANT конвекторната фурна е оборудвана с независимо електрическо повърхностно отопление, контролирано от термостат (European Patent), който може да достигне 350° С много бързо. Новаторският подход е, че се предлага повърхност за печене, която е независима от останалата част на фурната (напр. печене при 350° С и 200° С). Това позволява различни видове продукти да бъдат изпечени по едно и също време. Продуктите пуснати на независимото повърхностно отопление, могат да се пекат както останалите, като се изключва нагревателния елемент.

ROTOSTONE – печенето на подова пещ в стандартна ротационна пещ най-после е възможно. Тази уникална в своята категория пещ пече на огнеупорни поставки при ниски температури, като така гарантира обичайното качество на печене на подови пещи и подчертава гъвкавостта на фурната и удобството при работа. Комбинацията от висока проводимост и конвекционално печене увеличава производителността.

PIERRE – вентилаторен тип фурна, която пече на огнеупорни поставки, гарантирайки на продуктите еднакво качество и придавайки им ефект на изпичане, присъщ за подовите фурни. Комбинацията от висока проводимост и конвекционално печене увеличава производителността.

СОФИЯ: 0897/999704, БУРГАС: 0897/999701, СТАРА ЗАГОРА: 0897/999702, РУСЕ: 0879/977101

ПЕЦИ И МАШИНИ ЗА ХЛЯБ, БИСКВИТИ, КРОАСАНИ ...




МАШИНИ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА БИСКВИТИ

Търсейки решение на проблемите при производителите на сладкарски изделия, Polin предложи на своите клиенти серия от машини за производство на бисквити:

РОТАЦИОНЕН ОФОРМИТЕЛ – най-доброто решение за изработка на всички видове маслени сладкарски, плоски и релефни, едноцветни, чаени бисквити от твърдо тесто. За продукти без пълнеж.

СЕРИЯ MULTIDROP – серията се състои от машини, даващи всички възможни комбинации при производството на меки маслени шприцовани изделия.

MULTIDROP LAB – идеално решение за всяка малка сладкарница. За едноцветни бисквити от меко тесто.

JUNIOR – за едноцветни бисквити от меко тесто и крекери.

MULTIDROP "C" TYPE – подходящ за производството на мъфини; изделия с бутер крем; изделия, при които се налага отрязване с теловиден нож.

CLASSIC WELCOME – много важен за всяко едно производство с възможността си да прави меки порести сладкиши (sponge type), сладкарски продукти от белтъчен тип, нишковидни продукти и др.

TWINY – лидерът в тази област. За производство на двуцветни, едноцветни, със или без пълнеж, с възможност за допълнително шприцване на мармалад върху бисквитите. Работа с обикновени шприц дюзи и въртящ тип (рото) дюзи.



МАШИНИ ЗА СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ И ИЗДЕЛИЯ ОТ БУТЕР ТЕСТО

Ostali е един от най-старите производители в Европа на машини за производството на сладкарски изделия и изделия от бутер-тесто. Създадена през 1909, днес Ostali е част от Polin Group, запазвайки лидерско място в бранша:

ЛИНИИ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА ИЗДЕЛИЯ ОТ БУТЕР ТЕСТО – линиите за формоване и рязане на Ostali, благодарение на пълната си автоматизация и компютризираното си управление, позволяват непрекъсната обработка на различни видове тестени изделия, нещо немислимо на традиционните работни маси. Идеални за обработка, огъване, формоване, пълнене и рязане на всички видове сладкиши, изделия от бутер тесто, кисели и маслени теста, пици и специални тестени сладкиши.

ЛАМИНАТОРИ ЗА ТЕСТО – Ostali предлага два типа ламинатори: ръчно контролирани и автоматизирани. Ключовите думи тук са: простота, производителност и надеждност. Ръчно контролираните са практични за малки производства, могат да се сгъват, разполагат с ергономична кобилица и педали за смяна на посоката на движение на лентата, здрави и точно позиционирани се ламинират цилиндри. При автоматичните имаме 7" сензорен дисплей с възможност на работа с до 100 различни програми, различна скорост на лентата и ламиниращите цилиндри до над 60 м/мин. Новата хидравлична система за управление на ламиниращите цилиндри гарантира постигане на изключително тънки пластове. TRONICPLUS е идеалният съюзник както за по-малки производства, така и за промишлени цели.

ПЛАНЕТАРНИ МИКСЕРИ – здравият стоманен корпус и мощният мотор са техните най-силни страни. В планетарните миксери на Ostali **НЯМА ПЛАСТМАСОВИ ЧАСТИ!** Изцяло покрити с неръждаема стомана, с инвертор и регулиране на скоростта с потенциометър, автоматично повдигане на басана и с възможност за дигитална корекция на скоростта с PLC дисплей и памет за 99 различни рецепти. Предлагат се модели с обем 40, 60, 80 и 100 литра. King 80 и King 100 са предназначени за професионална и промишлена употреба за голямо количество продукция.

СОФИЯ: 0897/999704, БУРГАС: 0897/999701, СТАРА ЗАГОРА: 0897/999702, РУСЕ: 0879/977101

www.bisbg.com



www.inoxit.com