gierre

passion for cooking

BAKERY

professionaalsed konvektsioonahjud

Traditsioon juhib, kirg inspireerib.

Võid nimetada seda missiooniks. Meie jaoks on see kirg.

Iga päev toimub midagi: nendel , kelle kireks on küpsetamine. Ja iga päev, olles meie ahjude juures, viib see kirg suure eduni.

Aastast 1982 oleme toonud maitseid maailma.

Üle kolmekümne aasta on meie tooted leidnud koha professionaalsetes köökides, kus kirg maitsete vastu muutub kunstiks. Kondiitrist pagarini - leidub meil ahjusid igale maitsele, aidates igal kokal tõlgendada kõige laiemat retseptidevalikut maksimaalse paindlikkusega.
Ning tulla toime nõudlikuimate maitsetega.

Esimest ahju ei unusta iial...

Nad on ikka veel siin: töökorras, efektiivsed, truud abilised kirega küpsetajatele. Meie esimesed ahjud on siiani täies elujõus, köögis kõrvuti maitsete loojatega. Ja töötavad siiani laitmatult. Sest usaldusväärsus on meie tugevus Tehnoloogiline arendustöö ja Made in Italy on toote parimad komponendid.

gierre

Meie teame, milline on õige tooraine.

KIRG

Kire sütitamine on meie kutsumus.

Alates aastast 1982 oleme aidanud küpsetada, kergitada, kuumutada ja valmistada tooteid kogu maailmast. Enamgi veel, eeskujulikud seadmed lubavad väljendada oma kunsti ja loomingulisust kõigil, kes neid eales kasutavad.
See on justkui kirss tordil, millel on enam kui kolmkümmend küünalt: aastad kogemust. Ja kirge.

MADE IN ITALY

Suurepärane Itaalia maitse.

Arendustöö ja disain Milaanos; koostamine, testimine ja kontroll Bassano del Grappas, Vicenza lähistel. Seda kõike teeme siin, Itaalias, kus meid igapäevaselt toetavad tugeva ajaloo, usaldusväärsuse ja kogemusega toorme allhankijad.
Meie edu aluseks on Itaalia eripära, mis on vallutanud maid maailma erinevates osades, sealhulgas teiselpool ookeani.

USALDUS

Elagu maitsed!

Pikk eluiga. Veelgi enam, väga pikk.
Sest meie ahjud on tõeliselt unikaalsed: nii kauakestvad, et varuosade vajadus võib tekkida palju aastaid hiljem.
Selline tulemus, mis garanteerib tõeliste maitsete terviklikkuse ilma kompromissideta. Gierre ja maitsed: üheskoos läbi elu.

INNOVATSIOON

Innovatiivne hing, tugev karakter, võluv välimus.

Igas Gierre ahjus tuksub kõrgtehnoloogiline süda. Iga meie toode peab olema selline: lihtsalt kasutatav, väga võimekas, väga vastupidav.
Ja sellejuures nägus silmale: puhtad jooned, selge disain.
Sest professionaalid, kes kingivad meile oma usalduse, soovivad nii.

MITMEKÜLGSUS

Buon appetito. Enjoy your meal. Bon appétit. Guten appetit...

Me oleme koos nendega, kellel on entusiasmi luua maitseid, ühendada lõhnu, kogeda tulemusi, kus iganes.
Meil on rahvusvaheline haare, olles IK-Interklimat Group liige, kes on loonud arendus- ja tarne- ning hoolduskeskuste võrgu, millele iga professionaal võib kindel olla.
Sest me usume piirideta kirge.
Ja me tahame soovida teile kõigile "buon appetito", paljudes keeltes, kõigis maailma paikades.

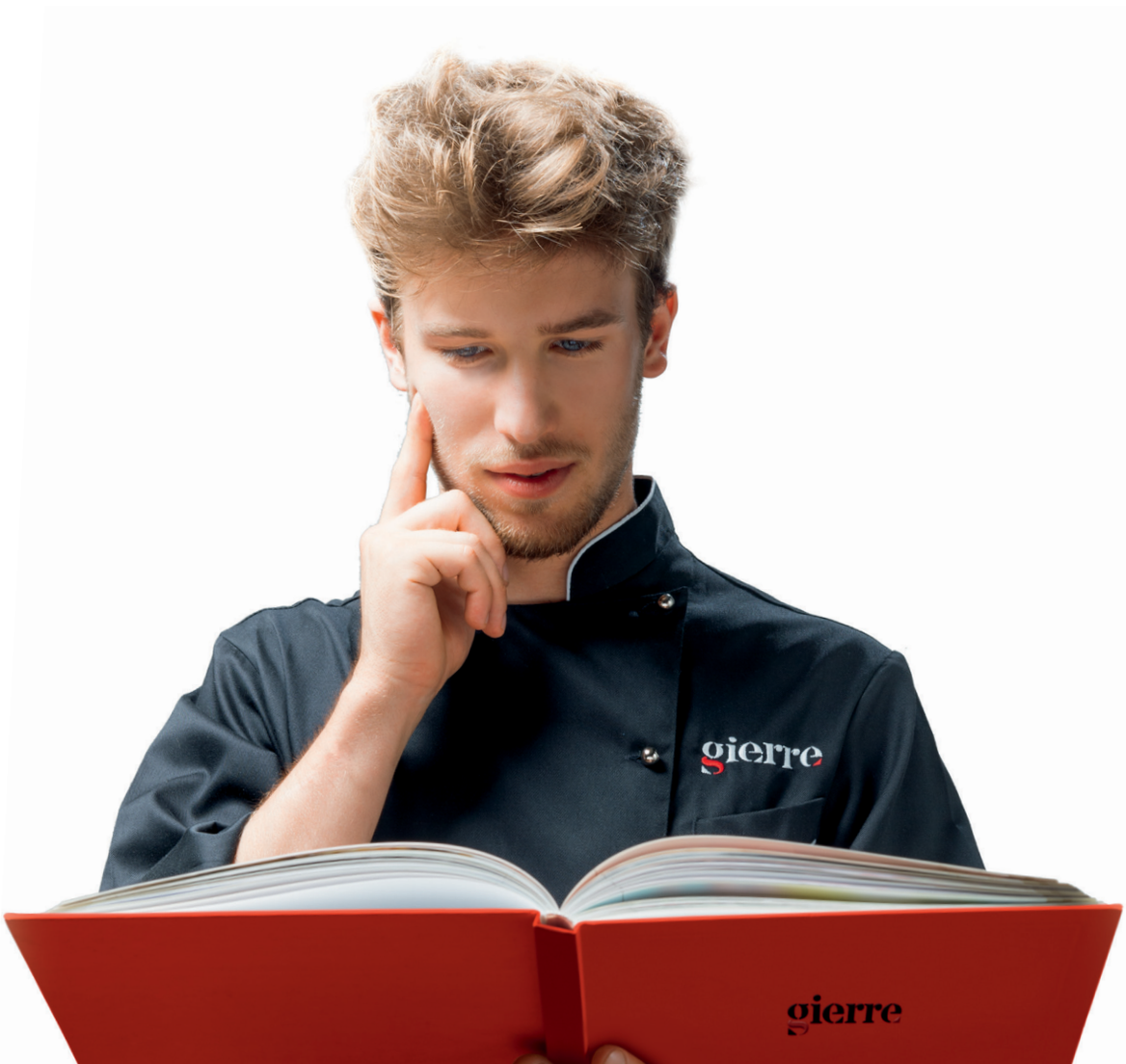
Passo a passo

step by step

Märksõna on “lihtsus”, mida võib lugeda ka “kiirus”. Passo-a-Passo on süsteem, mis juhib andmete **sisestamist** ja **haldamist** Gierre elektrooniliselt juhitavatel ahjudel, **töötades koos kasutajaga** kõigis küpsetusfaasides: alates küpsetusparameetrite määramisest, kuni küpsetustsükli käivitamiseni, seda kõike lihtsal ja intuitiivsel moel.

Juhtpaneel, näidikud ja lülitid on kuni tsükli käivitamiseni vahelduvalt valgustatud, järgneb standartne temperatuuri - ja ajaparameetrite valimine, küpsetusmeetodi valik, ventlaatori kiiruse ning võimalike lisafunktsioonide valik. Sel moel on viidud miinimumini eksimuste võimalus rutakas igapäevatöös.

LCD juhtpaneel, täielikult ümberdisainitud, võimaldab **kiiret programmivalikut** aga ka manuaalset kasutamist; isegi Gierre ahju esmakasutaja suudab ahjuga töötada **ilma kõrvalise abita**.

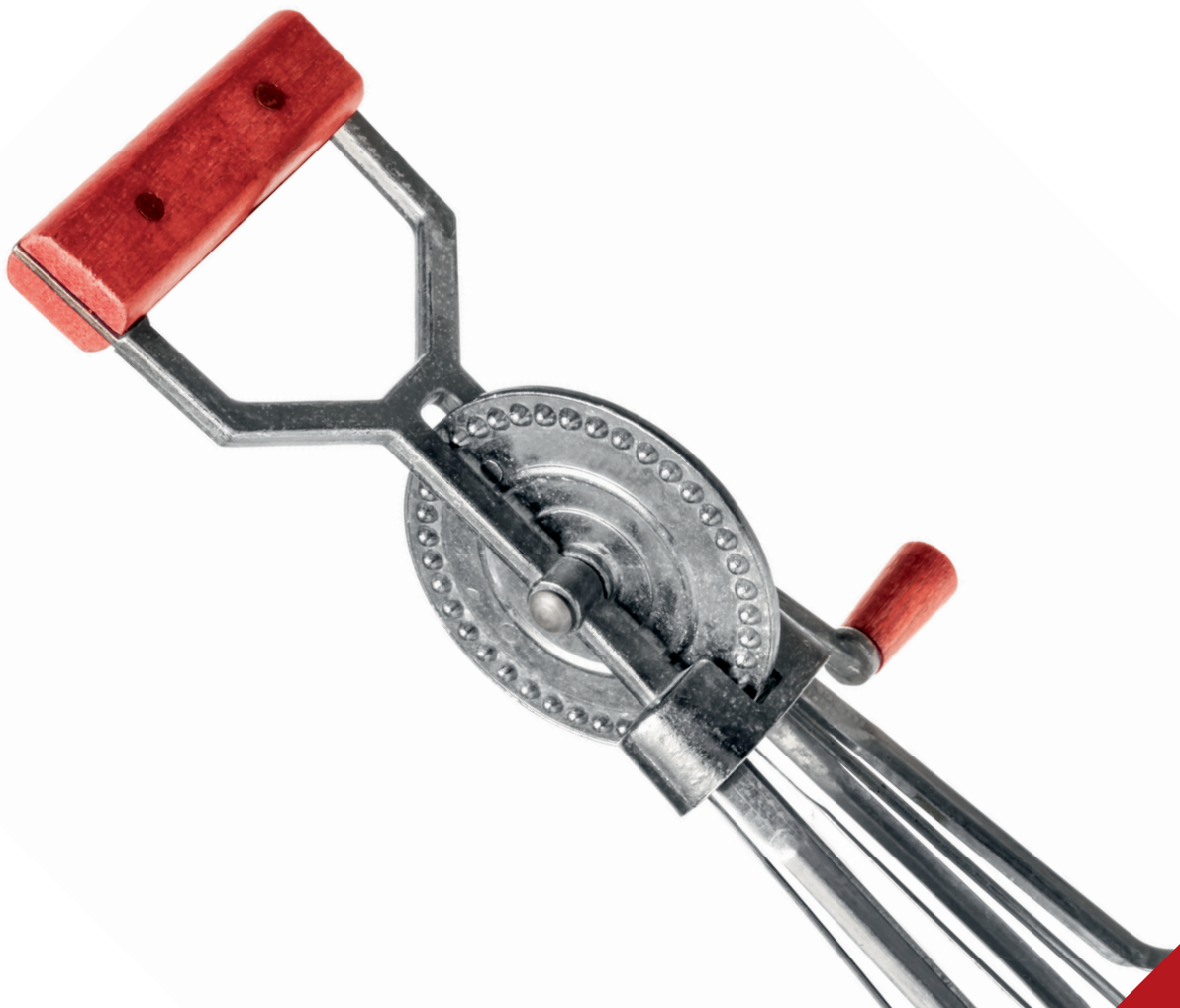


Võimsus ning juhtimine

Õhus on maitset. Rohkem õhu liikumist, parem soojuse ülekandumine: see on Gierre konvektsioonahjude tugevus. Õhu loomulik liikumine on võimendatud **2-suunaliste radiaalventilaatorite** abil, tagades ahjus ühtlase temperatuuri küpsetuskambri igas punktis. Hoolikas küpsetuskambri **õhuvoolude analüüs** ja **kolm kümnendit kogemust** äärmiselt nõudlikus sektoris, on komponendid, tänu millele on võimalik toota ja disainida ahjusid, mis suudavad **garanteerida parima küpsetustulemuse.**

Tehnilised detailid, nagu küpsetuskambri **ümardatud nurgad**, õhukanalite **kuju ja omadused,** on lõputute tehniliste testimiste tulemus, milleni GIERRE insenerid on jõudnud eesmärgiga parandada õhu liikumist, vältida hõõrdumist, ning optimeerida õhu, niiskuse ja soojuse liikumist küpsetuskambris.

Ventilaatorite 2 suunaline pöörlemine ja **3 ventilaatorikiirust** tagavad ühtlase õhuliikumise iga küpsetusplaadi kohal ning õhuliikumise ja kulutatava energia õige tasakaalu, mõjutamata küpsemisaega.



Mega Bakery

professionaalsed konvektsioonahjud pagarile ja kondiitrile

Koos toiduarmastajatega, kes vajavad head suutlikkust, paindlikkust ja sobivat hinda:see on see, mida nad ootavad oma seadmetelt. Nad on kaasaegsed pagarid ja me tunneme neid hästi, seepärast me ka tahame neile pakkuda oma tooteid. Mega Bakery tooteseeria on just neile: tugev kvaliteetne ahi, mis on paindlik ning usaldusväärne ja suudab pakkuda eritüüpi küpsetust, tagades ühtlase küpsetustulemuse kõigil plaatidel. Energiasäästlik ning kulusid optimeeriv Mega Bakery ahi on usaldusväärne partner küpsetamisel.

Kui lihtsusest saab parim liitlane.
Lihtne kasutamine, vähem aega hooldamiseks või puhastamiseks: need on GIERRE Mega Bakery ahjude võidukad omadused. Õhu juhtpaneel ja siiniraamid on kergesti eemaldatavad; hästi vaadeldaval klaasuksel on kahekordne tempereeritud klaas koos loomuliku ventileerimis-süsteemiga, mis tagab klaasipinna parima isolatsiooni ning jahutuse; küpsetuskamber on valmistatud roostevaba terasest ja sellel on ümardatud nurgad puhastamise hõlbustamiseks. Automaatne niisutus-sütseem võimaldab valida sobiva niiskustaseme ning küpsetada krõbedaid kuldpruune tooteid. Mega Bakery digitaalsel ahjul on võimalus luua ja salvestada kuni 60 programmi, igaüks kuni 5 küpsetusfaasiga. Programme saab kergesti valida ja vajadusel igal hetkel muuta. Passo-a-Passo süsteem võimaldab kasutajal imelihtsalt muuta vajalikke parameetreid.

START
STOP

Mega Bakery

440 M / D

Elektromehaaniline paneel (M)	4 lülitit
Digitaalne paneel (D)	60 prog. 5 faasi
Elekter	230V/400V 3N 50-60Hz
Võimsus	6,3 Kw
Välis- ja siseviimistlus	Roostevaba teras
Ventilaatorid	2 tk. 2-suunaline pöörlemine
Maht	4 x 600 x 400 mm
Plaatide vahe	80 mm
Max temperatuur	270°C
Taimer	120 min. (M) – 9h 59 min. (D)
Niisutus	Reguleeritav
Mõõdud (LxSxK) ja kaal	940 x 830 x 620 mm 72Kg
Pakendi mõõdud (LxSxK) ja kaal	980 x 980 x 810 mm 90Kg
Torketermomeeter (D)	Lisavarustus
Ventilaatori kiirus (D)	3 kiirust

Mega Bakery

640 M / D

Elektromehaaniline paneel (M)	4 lülitit
Digitaalne paneel (D)	60 prog. 5 faasi
Elekter	230V (tellimisel)/400V 3N 50-60Hz
Võimsus	9,3 Kw
Välis - ja siseviimistlus	Roostevaba teras
Ventilaatorid	2 tk. 2-suunaline pöörlemine
Maht	6 x 600 x 400 mm
Plaatide vahe	80 mm
Max temperatuur	270°C
Taimer	120 min. (M) – 9h 59 min. (D)
Niisutus	Reguleeritav
Mõõdud (LxSxK) ja kaal	940 x 830 x 745 mm 80Kg
Pakendi mõõdud (LxSxK) ja kaal	980 x 980 x 850 mm 100Kg
Torketermomeeter (D)	Lisavarustus
Ventilaatori kiirus (D)	3 kiirust

Mega Bakery

1040 M / D

Elektromehaaniline paneel (M)	4 lülitit
Digitaalne paneel (D)	60 prog. 5 faasi
Elekter	400V 3N 50-60Hz
Võimsus	14 Kw
Välis- ja siseviimistlus	Roostevaba teras
Ventilaatorid	3 tk. 2-suunaline pöörlemine
Maht	10 x 600 x 400 mm
Plaatide vahe	80 mm
Max temperatuur	270°C
Taimer	120 min. (M) – 9h 59 min. (D)
Niisutus	Reguleeritav
Mõõdud (LxSxK) ja kaal	940 x 830 x 1047 mm 95Kg
Pakendi mõõdud (LxSxK) ja kaal	980 x 980 x 1170 mm 130Kg
Torketermomeeter (D)	Lisavarustus
Ventilaatori kiirus (D)	3 kiirust

Mega Bakery

12 UG / UX

Elekter	230V 50/60Hz
Võimsus	1,4Kw
Maht	12 plaati 600 x 400 mm või 1/1GN
Plaatide vahe	80 mm
Max temperatuur	90°C
Välisviimistlus	Roostevaba teras (UG klaasuks / UX roostevaba uks)
Niisutus	Manuaalne (veevannid)
Mõõdud (LxSxK) ja kaal	940 x 866 x 811 mm 58kg
Pakendi mõõdud (LxSxK) ja kaal	1025 x 946 x 951mm 61kg

Juhtpaneelid

Mega Bakery

Digitaalne juhtpaneel (D)

On/Off lüliti

Ahju valgus on/off lüliti

Start/Stop lüliti

Ventilaatori kiiruse ja kiirjahutuse lüliti

Torketermomeeter (lisavarustus)

Temperatuurinäidik

Temperatuuri valik

Aja- ja automaatse eel-soojenduse näidik

Küpsetusaja ning eel-soojenduse valik

Niisutuse, ventilaatori kiiruse ja kiirjahutuse näidik

Niisutuse ja ventilaatori kiiruse valik

Programminäidik

Programmide valik

Mega Bakery

Mehaaniline juhtpaneel (M)

On/Off lüliti

Temperatuuri valik

Küpsetusaja valik

Niisutuse valik

gierre
passion for cooking

PAGARISEADMED
BAKE
PROJEKT

Bake Projekt OÜ
Töökoja 8, 11313 Tallinn
648 9089, 502 6164
www.bake.ee