

NOWOCZESNE
INTELIGENTNE

STEROWANIE DOTYKOWE.

PROSTA, INTUICYJNA
OBSŁUGA URZĄDZEŃ.

Zależnie od modelu pieca:

- SMART CONTROL,
- S-CONTROL PLUS.



Nowa generacja sterowania SMART LCD i S-CONTROL PLUS LCD to zdecydowa-
wana **przewaga technologiczna** nad innymi piecami.

Sterownie SMART (funkcje dla: FB-S / HTB / HTB-MINI / FIN-DEKO).

- Panel dotykowy typu „touch” – ekran 7” LCD.
- Obsługa: manualna, półautomatyczna lub automatyczna (zaprogramowana).
- **99 programów** - zapisanych graficznie w postaci piktogramów.
- **6 kroków** (etapów pieczenia) w każdym programie.
- Możliwość ustawienia **do 6-ciu parametrów w każdym kroku pieczenia**:
 - **1** - wstępne rozgrzanie komory;
 - **2** - prędkość wentylatora, 10-cio stopniowa (**FB-S, HTB, HTB-MINI**);
 - **2** - ustawienie temperatury grzałek górnych i dolnych (**FIN-DEKO**);
 - **3** - czas pieczenia;
 - **4** - temperatura pieczenia;
 - **5** - ilość pary w ml wody;
 - **6** - zamknięcie, uchylenie lub otwarcie komina.
- **Automatyczne nagrzewanie** (data/czas) do temperatury roboczej.
- Funkcja przedłużenia wypieku (tzw. "dopiekanie").
- **Port USB** do przenoszenia programów.
- Podłączenie do serwisu przez **łącze internetowe LAN**.

**Dodatkowe funkcje S-CONTROL PLUS
dla pieców konwekcyjnych HTB.**

- Dodatkowo **pokrętko nawigacji** ułatwiającej pracę.
- Możliwość ustawienia **do 8-miu parametrów w każdym kroku pieczenia**:
 - **1 do 6** - analogicznie jak w sterowaniu SMART;
 - **7** - przewietrzanie komory pieca;
 - **8** - Zaparowanie **dynamiczne** (na wentylator) oraz **statyczne** - dodatkowa parownica symuluje wypiek w piecu półkowym.
- Funkcje pieca HTB opisane jako 7 i 8 nie są przydatne do wypiekania pieczywa mrożonego.
- **Funkcja mycia** z wyborem stopnia zabrudzenia komory pieca.



Sterowanie z różnymi poziomami dostępu: EKSPEDIENTKA - widoczne tylko piktogramy produktów; **KIEROWNIK** - możliwość edycji i zmiany programów; **SERWIS** - pełna konfiguracja ustawień. **Możliwość blokady funkcji nastawczych** (widoczne tylko piktogramy dla ekspedientek) jest to zaletą w przypadku, gdy w sklepie jest rotacja personelu. **Blokada wypieku na nieodpowiednich temperaturach**, ważne przy wypieku bułek i produktów słodkich. **KIEROWNIK i SERWIS pieca może sprawdzać HACCP online** oraz sterować nim poprzez internet. Funkcja jest bardzo przydatna w przypadku sieci sklepów, **pozwala na zdecydowaną redukcję kosztów** związanych z obsługą pieca.

PIECE PÓŁKOWE
DO WYPIEKU PIZZY
Seria ES 660

PROSTA, ŁATWA W UŻYCIU
REGULACJA PIECA.

Zależnie od wybranej wersji:

- **MANUALNA /M/** lub
- **ELEKTRONICZNA /D/**.



Piece sklepowe z serii PIZZA ES 660 marki Fines to nowoczesne urządzenia o unikalnych cechach - dzięki którym **można uzyskać tradycyjny smak pizzy**, jak w starych piecach opalanych drewnem. Góra komory pieca jest wyłożona kamienną płytą szamotową, co gwarantuje **idealny rozkład temperatury w piecu** oraz utrzymywanie ciepła przez bardzo długi czas. Po 6-7 godzinach od wyłączenia pieca, temperatura w komorze ma nadal >100°C.

- Konstrukcja wykonana w całości z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304/430 (zarówno wewnątrz i na zewnątrz pieca).
- **Powierzchnia wypiekowa z szamotu o grubości #20 mm.**
- **Szybkie nagrzewanie do temperatury roboczej +400°C.**
- Specjalna, podwójna izolacja naturalną wełną mineralną.
- Modułowa budowa pieca (od 1 do 4 pokładów).
- Specjalne drzwi ze szkła hartowanego.
- Efektywne oświetlenie wewnętrzne.
- Podstawy pod piec (OPCJONALNIE).
- Zgodność z normami **CE**.

Sterowanie MANUAL /M/.

- Elektromechaniczna regulacja temperatury.
- Oddzielna regulacja temperatury górnych oraz dolnych elementów grzejnych.
- Kontrolka statusu grzania strefy dolnej i górnej.

Sterownie DIGITAL /D/.

- Elektroniczna regulacja temperatury.
- Oddzielna regulacja temperatury górnych oraz dolnych elementów grzejnych.
- Cyfrowy przegląd górnej i dolnej temperatury oraz czasu pieczenia.
- Kontrolka elektroniczna grzania strefy górnej oraz dolnej.
- Elektroniczny, automatyczny zegar czasu pieczenia z alarmem dźwiękowym.
- Włącznik/wyłącznik oświetlenia komory.



DANE TECHNICZNE / MODEL	ES 660-1 M/D	ES 660-2 M/D	ES 660-3 M/D
Wydajność na pizzy (wsad Ø 330 mm):	1 x 4 pizze	2 x 4 pizze	3 x 4 pizze
Wymiary pojedynczej komory wypiekowej LxBxH (mm):	680x680x150	680x680x150	680x680x150
łączna powierzchnia wypiekowa (m²):	0,46	0,92	1,38
Moc grzałek (kW):	4,8	9,6	14,4
Zasilanie (V/Hz):	~400/3N/50	~400/3N/50	~400/3N/50
Ilość komór wypiekowych:	1 komora	2 komory	3 komory
Wymiary zewnętrzne pieca LxBxH (mm):	960x840x490	960x840x790	960x840x1090
Waga pieca (kg):	110	210	310

SKLEPOWE PIECE
WYPIEKOWE

Dla piekarni,
cukierni,
gastronomii.



KONWEKCYJNE
HTB / FIN-BAKE
HTB-MINI
PÓŁKOWE
MODUŁOWE
FIN-DEKO / PIZZA



HERT
Wiemy jak.

HERT Sp. z o.o.
03-231 Warszawa
ul. Odlewnicza 4A
tel. +48 22 594 05 00
e-mail: biuro@hert.pl

Menedżer Produktu
Piotr Kulik
tel. +48 507 088 502
e-mail: piotr.kulik@hert.pl



www.hert.pl
PIEKARNICZE / SKLEPOWE PIECE WYPIEKOWE



FINES
FINEST BAKING TECHNOLOGY

PIECE
KONWEKCYJNE
Seria FB-S / HTB

DUŻO MOŻLIWYCH OPCJI
KONFIGURACYJNYCH.

Idealnie dla Twoich potrzeb!

- BASIC LINE.
- PREMIUM LINE.

Seria FB-S/HTB to nowa generacja pieców konwekcyjnych z zaparowaniem dedykowana do wypieków produktów piekarniczych, jak też i słodkich (cukierniczych) - bezpośrednio w punkcie sprzedaży lub na zapleczu produkcyjnym. **Piece mogą być łączone w zestawy: KONWEKCIJA + PÓŁKA + PODSTAWA lub GAROWNIA** zależnie od potrzeb wypiekowych, co znacznie poprawia elastyczność dopasowania pieca do danego miejsca wypieku. Piece **wykonane są bardzo solidnie**, to przekłada się na ich trwałość i użyteczność funkcjonalną dla obsługującego personelu - **sterowanie jest bardzo intuicyjne**.

- **Temperatura pieczenia do +260°C.**
- Bardzo **cicha praca** wentylatorów pieca.
- Dostępne **dwa systemy zaparowania (tylko HTB)**.
- **Parownica statyczna** - możliwość zaparowania komory w „ciszy”, wentylatory zatrzymane.
- **Parownica dynamiczna** - możliwość zaparowania komory poprzez zrzut wody na wentylator (praca w stałym zaparowaniu, gotowanie na parze).
- **Specjalna funkcja** przewietrzania komory w trakcie wypieku - przydatna w cukiernictwie (**tylko HTB**).
- **10-cio stopniowa możliwość regulacji prędkości wentylatorów** zapewnia doskonałą jakość dla delikatnych wypieków.
- **Nocny Start** - programowany na tydzień, przy każdym wyłączaniu pieca.
- **Ekonomiczny i skuteczny system mycia** (wydajna pompa myjąca) - przy użyciu 30 L wody piec jest idealnie domyty. System mycia nie wymaga użycia dodatkowo montowanych elementów.
- **Wysoka wydajność** wyciągowa **okapu kondensacyjnego**, bez konieczności instalowania komina.
- Bardzo dobra izolacja ścian, piec nie oddaje ciepła do pomieszczenia.
- Niskoemisyjna podwójna szyba typu „hard glass”.
- Duży wybór różnych wersji **garowni i podstaw**.
- Elementy konstrukcji ze stali INOX 304/430.
- Drzwi pieca otwierane na prawą stronę.
- Oświetlenie wewnętrzne LED.
- Pełna zgodność z normami **CE**.

DANE TECHNICZNE / BASIC LINE	FB8-S SMART	FB8-S SMART	FB10-S SMART
Wielkość blach:	5x 60x40 cm	8x 60x40 cm	10x 60x40 cm
Dystans pomiędzy blachami (mm):	90	90	85
Moc przyłącza (kW):	11,6	15,6	20,2
Przyłącze wody:	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Odpływ wody:	d = 50 mm	d = 50 mm	d = 50 mm
Odpływ pary:	d = 100 mm	d = 100 mm	d = 100 mm
Wymiary zewnętrzne pieca LxBxH (mm):	980x840x750	980x840x1020	980x840x1150
Waga pieca (kg):	126	157	187
DANE TECHNICZNE / PREMIUM LINE	HTB 5	HTB 8	HTB 10
Wielkość blach:	5x 60x40 cm	8x 60x40 cm	10x 60x40 cm
Dystans pomiędzy blachami (mm):	90	90	85
Moc przyłącza / generator pary (kW):	12,1 / 2,9	19,1 / 2,9	20,5 / 2,9
Przyłącze wody:	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Odpływ wody:	d = 50 mm	d = 50 mm	d = 50 mm
Odpływ pary:	d = 100 mm	d = 100 mm	d = 100 mm
Wymiary zewnętrzne pieca LxBxH (mm):	980x840x750	980x840x1020	980x840x1150
Waga pieca (kg):	156	193	225
Zasilanie pieców (V/Hz):	~400/3N/50		



+260°C

PIECE
KONWEKCYJNE
Seria HTB-MINI

TRWAŁE I SOLIDNE PIECE,
KOMPAKTOWA FORMA.

Intuicyjna i prosta obsługa!

- PROGRAMY WYPIEKÓW.
- STEROWANIE SMART.

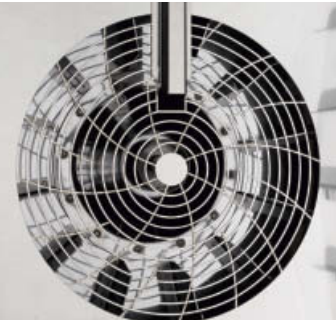
HTB Mini to nowa generacja pieców konwekcyjnych z zaparowaniem, dedykowana do wypieków produktów **piekarniczych jak również i słodkich (cukierniczych)** bezpośrednio w punkcie sprzedaży lub na zapleczu produkcyjnym. Piece mogą być łączone w zestawy zależnie od potrzeb wypiekowych, co znacznie poprawia elastyczność dopasowania pieca do danego miejsca wypiekowego. **Kompaktowe** wymiary pozwalają na zastosowanie w punktach wypieku, gdzie ilość miejsca jest w znaczny sposób ograniczona (np. sklepy z odpiękiem, markety).

- **Temperatura pieczenia do +260°C.**
- **Blokada wypieku** na nieodpowiednich temperaturach - ważne przy wypieku bułek oraz produktów słodkich.
- Dostępne **podstawy** na kołach z hamulcami; ze zintegrowanym zbiornikiem na wodę.
- **Wzmocnione grzałki** ze stali nierdzewnej o przedłużonej wytrzymałości.
- **Nocny Start** - programowany na tydzień, przy każdym wyłączaniu pieca.
- Automatyczne zatrzymanie wentylatora w procesie parowania.
- **Wydajny okap kondensacyjny** - bez podłączeń kominowych.
- Manualne lub automatyczne podawanie pary.
- Elementy konstrukcji ze stali INOX 304/430.
- Drzwi pieca otwierane na prawą stronę.
- Oświetlenie wewnętrzne LED.
- Zgodność z normami **CE**.



NAJWYŻSZA JAKOŚĆ I RÓWNOMIERNE WYPIEKANIE.

- Regulowana prędkość wentylatora **zapewnia optymalne warunki** do przygotowania najbardziej wrażliwych i wymagających produktów piekarniczych.
- **Efektywny system zaparowania** - zaprojektowany z myślą o potrzebach najbardziej wymagających piekarzy. **Szybka regeneracja** układu parowania.
- **Doskonała jakość**, dłuższa świeżość i błyszczący wygląd wyrobów piekarniczych.



PIECE
PÓŁKOWE
Seria FIN-DEKO

TRADYCYJNE PIECZENIE W
NOWOCZESNEJ FORMIE.

Zaprojektowane dla Ciebie!

- SYSTEM MODUŁOWY.
- STEROWANIE SMART.

FIN-DEKO to nowa generacja pieców półkowych z zaparowaniem dedykowana do wypieków produktów piekarniczych, jak też i słodkich (cukierniczych) - bezpośrednio w punkcie sprzedaży lub na zapleczu produkcyjnym. Piece **wykonane są bardzo solidnie**, to przekłada się na ich trwałość i użyteczność funkcjonalną dla obsługi - **sterowanie jest bardzo intuicyjne**.

- Ceramiczno - kamienna płyta hertowa, **zapewnia doskonałą emisję ciepła do produktu**; pokryta specjalną powłoką do łatwiejszego czyszczenia.
- **Wzmocnione grzałki INCLOY800** o przedłużonej wytrzymałości.
- **Temperatura pieczenia do aż +300°C** (idealne do wypieku PIZZY).
- **Nowy, wzmocniony i efektywny system zaparowania** - wypiek za wypiekem co 15'.
- Drzwi pieca pokrywa **specjalna powłoka redukująca emisję ciepła** na zewnątrz.
- Drzwi otwierane do góry, **zmniejszają ryzyko oparzenia** osoby pracującej.
- Wydajny **okap kondensacyjny** - nie wymaga podłączeń kominowych.
- **Modułowa konstrukcja** daje możliwość łączenia pieców według własnych potrzeb.
- Opcjonalnie dostępne **garownie i podstawy**.
- **MINI PIEKARNIA** - możliwość łączenia w zestawy z modułami pieców konwekcyjnych serii HTB.
- **ECONOMIC** - funkcja optymalizująca zużycie energii. Zgodność z normami **CE**.
- Elementy konstrukcji ze stali INOX 304/430.
- Oświetlenie wewnętrzne LED.



+300°C

IŁOŚĆ PÓŁEK WYPIEKOWYCH:	1 PÓŁKA	2 PÓŁKI	3 PÓŁKI
DANE TECHNICZNE / MODEL 6/4	FD 64/1-S II	FD 64/2-S II	FD 64/3-S II
łączna ilość blach:	1x 40x60 cm	2x 40x60 cm	3x 40x60 cm
łączna powierzchnia wypiekowa (m²):	0,24	0,48	0,72
Zdolność wypiekowa (bułki 1x 3x5):	15 bułek / 15-20'	30 bułek / 15-20'	45 bułek / 15-20'
Moc grzałek / zaparowania (kW):	3,2 / 1,45	6,4 / 2,9	9,6 / 4,35
łączna moc zestawu (kW):	4,8	9,6	14,4
Wymiary zewnętrzne pieca LxBxH (mm):	980x750x395	980x750x693	980x750x991
Waga pieca (kg):	85	170	245
DANE TECHNICZNE / MODEL 6/8	FD 68/1-S II	FD 68/2-S II	FD 68/3-S II
łączna ilość blach:	2x 40x60 cm	4x 40x60 cm	6x 40x60 cm
łączna powierzchnia wypiekowa (m²):	0,48	0,96	1,44
Zdolność wypiekowa (bułki 2x 3x5):	30 bułek / 15-20'	60 bułek / 15-20'	90 bułek / 15-20'
Moc grzałek / zaparowania (kW):	4,8 / 1,45	9,6 / 2,9	14,4 / 4,35
łączna moc zestawu (kW):	6,5	12,9	19,3
Wymiary zewnętrzne pieca LxBxH (mm):	980x1170x440	980x1170x783	980x1170x1126
Waga pieca (kg):	140	240	340
DANE TECHNICZNE / MODEL 8/6	FD 86/1-S II	FD 86/2-S II	FD 86/3-S II
łączna ilość blach:	2x 60x40 cm	4x 60x40 cm	6x 60x40 cm
łączna powierzchnia wypiekowa (m²):	0,48	0,96	1,44
Zdolność wypiekowa (bułki 2x 3x5):	30 bułek / 15-20'	60 bułek / 15-20'	90 bułek / 15-20'
Moc grzałek / zaparowania (kW):	4,8 / 1,45	9,6 / 2,9	14,4 / 4,35
łączna moc zestawu (kW):	6,5	12,9	19,3
Wymiary zewnętrzne pieca LxBxH (mm):	1165x985x440	1165x985x783	1165x985x1126
Waga pieca (kg):	145	250	355
Zasilanie pieców (V/Hz):	~400/3N/50		