

Baketek

Line 2012



Forni Professionali per Pasticceria e Panificazione
Professional Ovens for Pastry and Bakery

GIERRE

La giusta scelta

Sono trascorsi più di 25 anni da quando la nostra Azienda, nata come GIERRE s.r.l., ha iniziato la sua attività con l'obiettivo di sviluppare forni a convezione per panificazione-pasticceria da 5, 10 e 16 teglie. Mentre l'affidabilità e la robustezza dei primi modelli guadagnavano l'attenzione ed il favore del mercato europeo e mondiale, la nostra ricerca si è spostata verso soluzioni avanzate per i sistemi di cottura in gastronomia, permettendoci di completare una gamma di prodotti capaci di soddisfare con la massima flessibilità le esigenze della moderna cucina professionale.

Entrati nel 1998 a far parte del gruppo IK Finanziaria e a seguito dell'incorporazione in IK-INTERKLIMAT S.p.A., dal 2004 la nostra sede, gli uffici commerciali ed amministrativi e lo show-room si trovano a Milano, mentre costruiamo, progettiamo e collaudiamo nello stabilimento di Rosà (VI).

L'esperienza che abbiamo acquisito in questi anni ci ha confermato il valore dei concetti da cui siamo partiti: tradizione italiana ed innovazione tecnologica che insieme si traducono in passione per la cucina.

The right choice

It was more than 25 years ago when our Company, born by the name of GIERRE s.r.l., started its activity with the goal to develop convection ovens for bakery-pastry with 5, 10 and 16 trays.

While the reliability and strong construction of the early models were earning attention and fame on the European market and worldwide, our research has moved on to the study of advanced solutions for gastronomy cooking systems; we therefore completed our product range with equipments capable to respond in the most flexible way to the modern requirements of professional culinary practice.

In 1998 we became part of IK Finanziaria group and since 2004 – when we were incorporated in IK-INTERKLIMAT S.p.A. – our headquarters, commercial and financial departments and show-room are located in Milano, while production, engineering and testing are carried out in Rosà (Vicenza) factory.

The experience we acquired during these years has reconfirmed the value of our starting concept: Italian tradition and technological innovation joining together in passion for cooking.

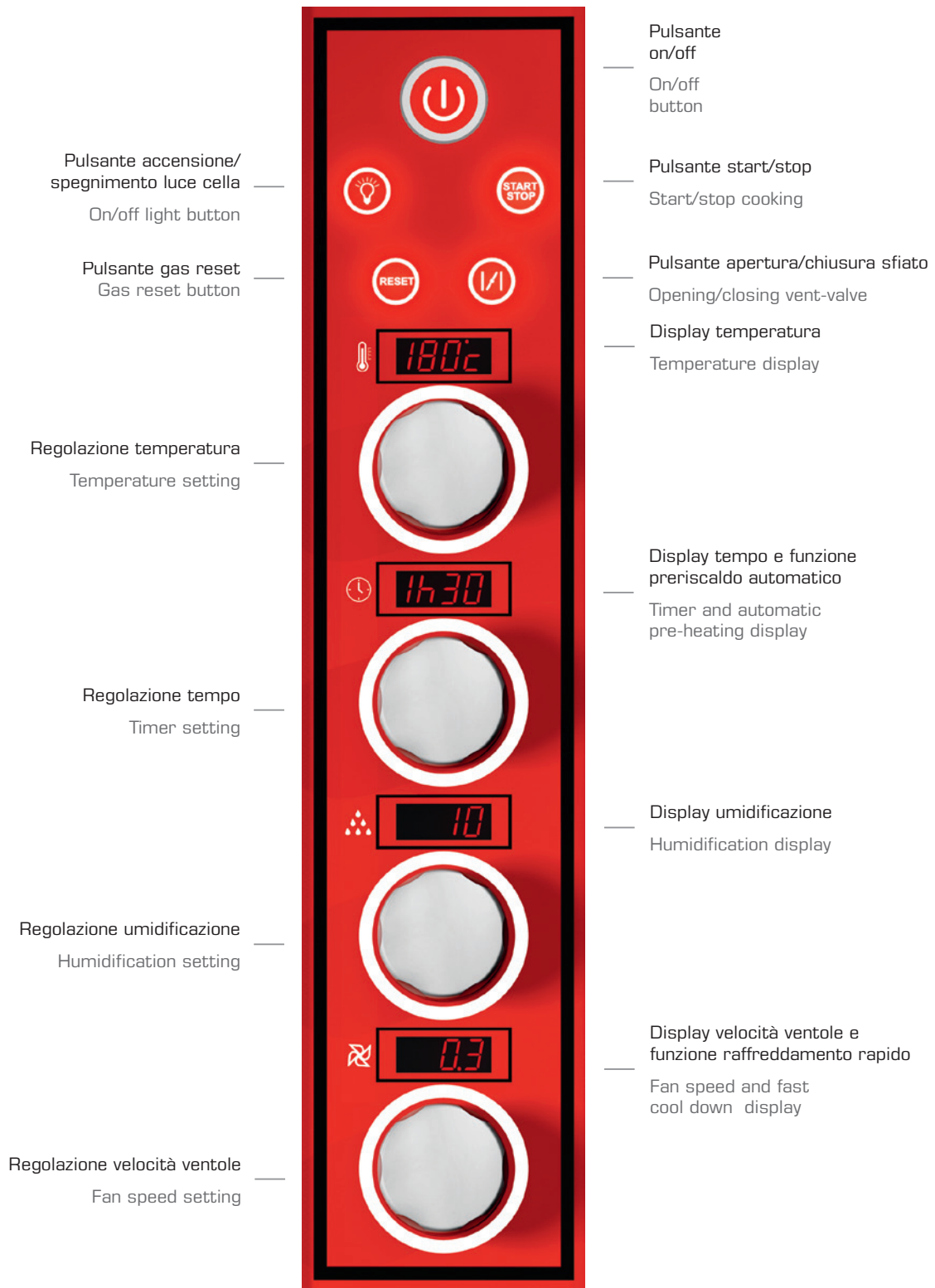
Baketek

Line 2012

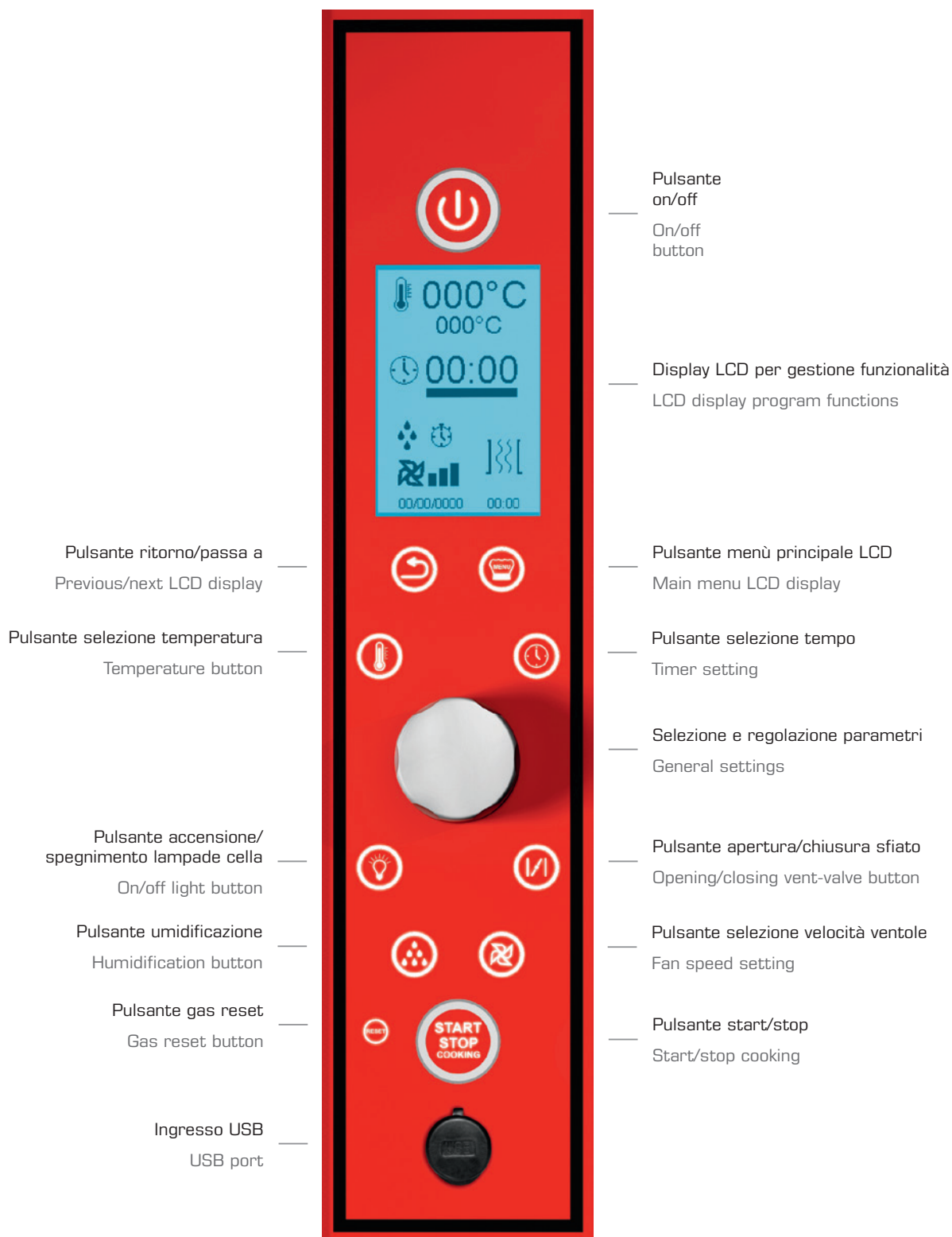
La linea **Baketek** è costituita da una gamma completa di forni a convezione umidificata per il settore della panificazione e pasticceria in grado di soddisfare gli utenti professionali più esigenti in termini di prestazioni, funzionalità, abbattimento dei tempi e consumi ridotti.

Baketek line is a complete range of humidified convection ovens for bakery and pastry application capable of meeting the requests of the most demanding professional users in terms of performances, functionality, time and costs saving requirements.





Versione E / Version E



Pulsante on/off
On/off button

Display LCD per gestione funzionalità
LCD display program functions

Pulsante ritorno/passa a
Previous/next LCD display

Pulsante menù principale LCD
Main menu LCD display

Pulsante selezione temperatura
Temperature button

Pulsante selezione tempo
Timer setting

Selezione e regolazione parametri
General settings

Pulsante accensione/
spegnimento lampade cella
On/off light button

Pulsante apertura/chiusura sfiato
Opening/closing vent-valve button

Pulsante umidificazione
Humidification button

Pulsante selezione velocità ventole
Fan speed setting

Pulsante gas reset
Gas reset button

Pulsante start/stop
Start/stop cooking

Ingresso USB
USB port

Versione P / Version P

Bake 500 EL

Forno elettrico 5 teglie / Electrical oven 5 trays



Dimensioni esterne (LxPxH) / External dimensions (WxDxH) 995x975x777 mm

Disponibile nelle versioni / Available versions:



BAKE 500E

BAKE 500P

* Versione comandi meccanici disponibile a richiesta / Electro-mechanical controls available on request

Alimentazione / Voltage	380/400 V 50-60 Hz
Potenza / Power	7,9 KW
Finitura Esterna ed interna / External and internal finishing	Acciaio inox / Stainless steel
N. ventole / N° of fans	1 Velocità regolabile ed inversione / 1 Inversion and adjustable speed
Umidificazione / Humidification	Regolabile / Adjustable
*Dimensioni teglie / Tray sizes	600x400 mm
Distanza teglie / Tray interval	80 mm
Temperatura max. di esercizio / Max working temperature	270 °C
Timer / Timer	9h 59 min.
Peso netto / Net weight	110 Kg
Dimensioni e peso imballato / Packed sizes and weight	1010x1040x960 mm • 127 Kg

* Versione disponibile con teglie 660x460 mm / Available version with trays 660x460 mm

Bake 520 GAS

Forno gas 5 teglie / Gas oven 5 trays



Dimensioni esterne (LxPxH) / External dimensions (WxDxH) 995x975x881 mm

Disponibile nelle versioni / Available versions:



* Versione comandi meccanici disponibile a richiesta / Electro-mechanical controls available on request

Alimentazione / Voltage	230V 50 Hz / 230V 60 Hz
Potenza / Power	11,6/13,8 Kcal/KWatt
Portata gas / Gas consumption	metano=G20 1,460 mc/h - GPL=G30 1,088 Kg/h
Finitura Esterna ed interna / External and internal finishing	Acciaio inox / Stainless steel
N. ventole / N° of fans	1 Velocità regolabile ed inversione / 1 Inversion and adjustable speed
Umidificazione / Humidification	Regolabile / Adjustable
*Dimensioni teglie / Tray sizes	600x400 mm
Distanza teglie / Tray interval	80 mm
Temperatura max. di esercizio / Max working temperature	270 °C
Timer / Timer	9h 59 min.
Peso netto / Net weight	115 Kg
Dimensioni e peso imballato / Packed sizes and weight	1010x1040x960 mm • 135 Kg

* Versione disponibile con teglie 660x460 mm / Available version with trays 660x460 mm

Bake 1000 EL

Forno elettrico 10 teglie / Electrical oven 10 trays



Dimensioni esterne (LxPxH) / External dimensions (WxDxH) 995x975x1177 mm

Disponibile nelle versioni / Available versions:



BAKE 1000E

BAKE 1000P

* Versione comandi meccanici disponibile a richiesta / Electro-mechanical controls available on request

Alimentazione / Voltage	380/400 V 50-60 Hz
Potenza / Power	15,8 KW
Finitura Esterna ed interna / External and internal finishing	Acciaio inox / Stainless steel
N. ventole / N° of fans	2 Velocità regolabile ed inversione / 2 Inversion and adjustable speed
Umidificazione / Humidification	Regolabile / Adjustable
*Dimensioni teglie / Tray sizes	600x400 mm
**Distanza teglie / Tray interval	80 mm
Temperatura max. di esercizio / Max working temperature	270 °C
Timer / Timer	9h 59 min.
Peso netto / Net weight	162 Kg
Dimensioni e peso imballato / Packed sizes and weight	1010x1040x1440 mm • 178 Kg

* Versione disponibile con teglie 660x460 mm / Available version with trays 660x460 mm

** Versione disponibile con distanza teglie 100 mm (max 8 teglie) / Available version with tray interval 100 mm (max 8 trays)

Bake 1020 GAS

Forno gas 10 teglie / Gas oven 10 trays



Dimensioni esterne (LxPxH) / External dimensions (WxDxH) 995x975x1281 mm

Disponibile nelle versioni / Available versions:



BAKE 1020E

BAKE 1020P

* Versione comandi meccanici disponibile a richiesta / Electro-mechanical controls available on request

Alimentazione / Voltage	230V 50 Hz / 230V 60 Hz
Potenza / Power	13,7/16 Kcal/KWatt
Portata gas / Gas consumption	metano=G20 1,693 mc/h - GPL=G30 1,20 Kg/h
Finitura Esterna ed interna / External and internal finishing	Acciaio inox / Stainless steel
N. ventole / N° of fans	2 Velocità regolabile ed inversione / 2 Inversion and adjustable speed
Umidificazione / Humidification	Regolabile / Adjustable
*Dimensioni teglie / Tray sizes	600x400 mm
**Distanza teglie / Tray interval	80 mm
Temperatura max. di esercizio / Max working temperature	270 °C
Timer / Timer	9h 59 min.
Peso netto / Net weight	172 Kg
Dimensioni e peso imballato / Packed sizes and weight	1010x1040x1440 mm • 188 Kg

* Versione disponibile con teglie 660x460 mm / Available version with trays 660x460 mm

** Versione disponibile con distanza teglie 100 mm (max 8 teglie) / Available version with tray interval 100 mm (max 8 trays)

Bake 10U

Lievitatore* / Proofer Chamber



Dimensioni esterne (LxPxH) / External dimensions (WxDxH) 995x1040x760 mm

Capacità / Capacity	10 Teglie / 10 Trays
Potenza / Power	1,4 KW - 230 V
Dimensioni teglie / Tray sizes	600x400 mm
Distanza teglie / Tray interval	90 mm
Temperatura max. di esercizio / Max working temperature	30-90 °C
Peso netto / Net weight	68 Kg
Umidificazione / Humidification	Manuale / Manual
Dimensioni e peso imballato / Packed sizes and weight	1030x1110x860 mm • 87 Kg

* Lievitatore per modelli Baketek 5-10 teglie / Proofer Chamber for Baketek 5-10 trays models

Disponibile nelle versioni / Available versions:

Bake 10UG



Bake 10UX



Bake 10UG	Esterno in acciaio inox e porte vetro / External in stainless steel and glass doors
Bake 10UX	Esterno e porte in acciaio inox / External and doors in stainless steel

Sup 802

Supporto* / Oven Stand



Dimensioni esterne (LxPxH) / External dimensions (WxDxH) 995x810x880 mm

Capacità / Capacity	7 Teglie / 7 Trays
Dimensioni teglie / Tray sizes	600x400 mm + GN1/1 + 660x460 mm
Peso netto / Net weight	31 Kg
Materiale / Material	Acciaio inox / Stainless steel
Dimensioni imballo / Packed sizes	1000x980x290 mm

* Supporto per modelli Baketek 5 teglie / Oven Stand for Baketek 5 trays models

Sup 803

Supporto* / Oven Stand



Dimensioni esterne (LxPxH) / External dimensions (WxDxH) 995x810x730 mm

Capacità / Capacity	5 Teglie / 5 Trays
Dimensioni teglie / Tray sizes	600x400 mm + GN1/1 + 660x460 mm
Peso netto / Net weight	28 Kg
Materiale / Material	Acciaio inox / Stainless steel
Dimensioni imballo / Packed sizes	1000x980x290 mm

* Supporto per modelli Baketek 10 teglie / Oven Stand for Baketek 10 trays models

Bake 1600 EL

Forno elettrico 16 teglie / Electrical oven 16 trays



Dimensioni esterne (LxPxH) / External dimensions (WxDxH) 925x1695x2150 mm

Disponibile nelle versioni / Available versions:



BAKE 1600E

BAKE 1600P

* Versione comandi meccanici disponibile a richiesta / Electro-mechanical controls available on request

Alimentazione / Voltage	380/400 V 50-60 Hz
Potenza / Power	23,7 KW
Finitura Esterna ed interna / External and internal finishing	Acciaio inox / Stainless steel
N. ventole / N° of fans	3 Velocità regolabile ed inversione / 3 Inversion and adjustable speed
Umidificazione / Humidification	Regolabile / Adjustable
Dimensioni teglie / Tray sizes	600x400 mm
Distanza teglie / Tray interval	88 mm
Temperatura max. di esercizio / Max working temperature	270 °C
Timer / Timer	9h 59 min.
Peso netto / Net weight	337 Kg
Dimensioni e peso imballato / Packed sizes and weight	1050x1500x2260 mm • 390 Kg

Cappa motorizzata inclusa - Motorized hood included

Carrello da 16 teglie (CAR 010) NON incluso - Trolley 16 trays (CAR 010) NOT included

Bake 1680 EL

Forno elettrico 16 teglie / Electrical oven 16 trays



Dimensioni esterne (LxPxH) / External dimensions (WxDxH) 925x1695x2150 mm

Disponibile nelle versioni / Available versions:



BAKE 1680E

BAKE 1680P

* Versione comandi meccanici disponibile a richiesta / Electro-mechanical controls available on request

Alimentazione / Voltage	380/400 V 50-60 Hz
Potenza / Power	23,7 KW
Finitura Esterna ed interna / External and internal finishing	Acciaio inox / Stainless steel
N. ventole / N° of fans	3 Velocità regolabile ed inversione / 3 Inversion and adjustable speed
Umidificazione / Humidification	Regolabile / Adjustable
Dimensioni teglie / Tray sizes	760x460 mm
Distanza teglie / Tray interval	88 mm
Temperatura max. di esercizio / Max working temperature	270 °C
Timer / Timer	9h 59 min.
Peso netto / Net weight	337 Kg
Dimensioni e peso imballato / Packed sizes and weight	1050x1500x2260 mm • 390 Kg

Cappa motorizzata inclusa - Motorized hood included

Carrello da 16 teglie (CAR 020) NON incluso - Trolley 16 trays (CAR 020) NOT included

Baketek Extra

Teglie e Griglie / Trays and Grids

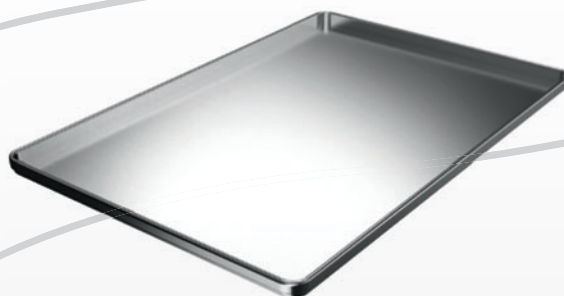


CAR 010

Carrello da 16 teglie 600x400 mm
Trolley 16 trays 600x400 mm

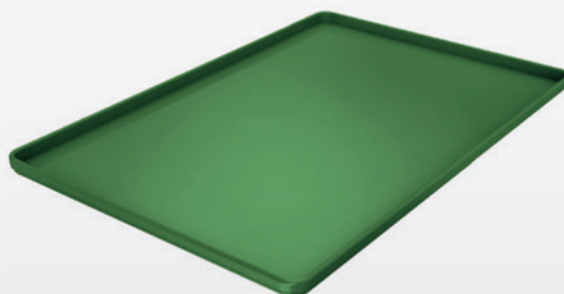
CAR 020

Carrello da 16 teglie 760x460 mm
Trolley 16 trays 760x460 mm



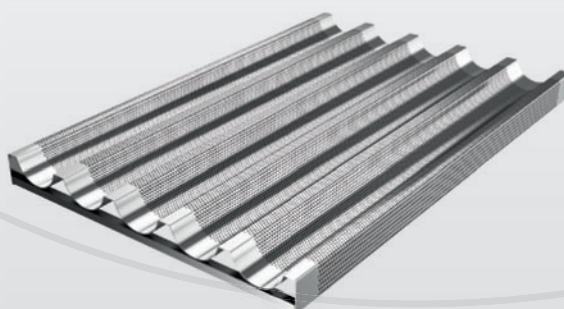
TEG 129

Teglia alluminio piana 600x400 mm
Level aluminium tray 600x400 mm



TEG 131

Teglia piana teflonata 600x400 mm
Teflon coated level tray 600x400 mm



TEG 139

Teglia alluminio ondulata forata - 5 canali 600x400 mm
Perforated aluminium corrugated tray - 5 slots 600x400 mm



CAP 100

Cappa aspirante
Motorized aspiration hood



DVA 001

Addolcitore
Water softener

LINEE FORNI GIERRE

GIERRE OVEN LINES

BRIOTEK

Linea Forni Snack
Snack Oven Line

BAKETEK

Linea Forni Professionali per Pasticceria
e Panificazione
Bakery and Pastry Professional Ovens

GASTROTEK

Linea Forni Professionali per Gastronomia
Gastronomy Professional Ovens

I-TEK

Linea Forni Professionali per Gastronomia
Gastronomy Professional Ovens

RICHIEDI I CATALOGHI 2012
ASK FOR CATALOGUES 2012

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

I prezzi si intendono franco ns. deposito di Rosà (VI), IVA esclusa.

IMBALLO STANDARD: compreso nel prezzo (dove non diversamente specificato).

GARANZIA: 12 mesi dalla data di fatturazione o dalla data di installazione (se documentata).

Le condizioni generali di garanzia sono a disposizione su richiesta.

TEMPI DI CONSEGNA: da confermare al momento dell'ordine.

IK-INTERKLIMAT S.p.A. si riserva il diritto di modificare codici, modelli, descrizioni e prezzi senza obbligo di preavviso.

GENERAL SALE CONDITIONS

Prices quoted are in Euro, ex-works our warehouse in Rosà (Vicenza) - Italy.

STANDARD PACKING: included in price (if not otherwise specified).

WARRANTY: 12 months from invoice date or from installation date (if documented).

General conditions of warranty are available on request.

DELIVERY TIME: to be confirmed at order receipt.

Part numbers, models, descriptions and prices may be modified by **IK-INTERKLIMAT S.p.A.** without prior notification.



IK-Interklimat S.p.A.

Via Remigio Paone, 2
20153 - Milano - Italy
Tel. +39.02.4528171
Fax +39.02.48202850
ovens@ikinterklimat.com