

Konveyörlü Elektrikli Fırın

Electrical Conveyor Oven

Конвейерная Электрическая Печь

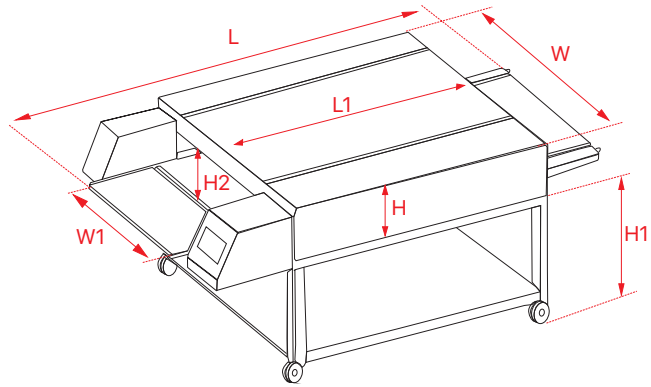


24





Model / Model / Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PSF 852	PSF 1300L	PSF 1300LD	PSF 1900L
Kapasite (Ø30 cm) Capacity (Ø30 cm) Производительность (Ø30cm)	adet pcs шт.	160	300-350	300-350	450-500
Fırın Geniřliđi (W) Width of oven (W) Ширина печи (W)	mm mm мм	925	925	1020	925
Bant Geniřliđi (W1) Width of conveyor belt (W1) Ширина конвейерной ленты (W1)	mm mm мм	520	520	2x245	520
Piřirme Odası Uzunluđu (L1) Length of baking chamber (L1) Длина камеры выпечки (L1)	mm mm мм	825	1300	1300	1900
Piřirme Odası Yüksekliđi (H2) Height of baking chamber (H2) Высота камеры выпечки (H2)	mm mm мм	120	120	120	120
Toplam Fırın Uzunluđu (L) Total length of oven (L) Общая длина печи (L)	mm mm мм	1850	2400	2400	3020
Şase Yüksekliđi (H1) Height of stand (H1) Высота шасси (H1)	mm mm мм	922	922	922	922
Makina Yüksekliđi (H) Height of oven (H) Высота печи (H)	mm mm мм	310	310	310	310
Toplam Elektrik Gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	14	21	21	25
Ortalama Güç Sarfiyatı Average power consumption Среднее энергопотребление	kW kW кВт	5	7 - 8	7 - 8	8 - 10
Elektrik Giriři Voltage Напряжение	V / Hz V / Hz В / Гц	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50
Toplam Ađırlık Total weight Общая масса	kg kg кг	300	380	380	430



Bu fırınlar lahmacun, pide, yufka, lavař, börek ve benzeri ürünlerin piřirilmesi için kullanılmaktadır.

- Servomotor (istek üzerine). Servomotor yufka piřirmek için makineye ilave edilmektedir.
- Mikrořlemci (PLC) kontrollü programlama.
- LCD dokunmatik ekran ile kolay kullanım.
- Homojen piřirme.
- 100 programlı hafızalama.
- Manuel çalıřma olanađı.
- 1 dk. ile 30 dk. piřirme süresi aralıđı.
- Düşük enerji sarfiyatı.
- Çabuk ve etkili kullanım.
- Komple paslanmaz gövde.



These ovens are used for baking the lahmacun, pita, yufka, lavash, borek and similar products.

- Servomotor (on request). Servomotor provides baking yufka.
- Microprocessor (PLC) controlled programming .
- LCD touchscreen monitor.
- Homogenous baking.
- 100 programs saving.
- Ability to work in manual mode.
- Baking time from 1 min. to 30 min.
- Low energy consumption.
- Fast and effective usage.
- Completely stainless steel body.



Эти печи используются для выпечки лахмаджун, пита, юфка, лаваш, борек и подобные продукты.

- Сервомотор (по желанию). Сервомотор обеспечивает выпечку юфка.
- Микропроцессор (ПЛК) контролируемое программирование.
- LCD сенсорный экран для удобного использования.
- Равномерное приготовление.
- Возможность сохранения 100 программы.
- Возможность работать в ручном режиме.
- Время приготовления от 1 мин. до 30 мин.
- Низкое энергопотребление.
- Быстрая и эффективная работа.
- Корпус выполнен из нержавеющей стали.