

Döner Arabalı Konveksiyonlu Fırın

Rotary Rack Convection Oven

Ротационная Конвекционная Печь

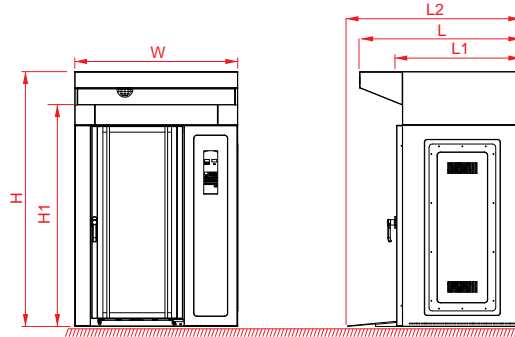


22





Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMRC 15
Tepsi sayısı Number of trays Количество противней	pcs pièce PC	15
Tepsi ebadı Dimensions of tray Размеры противней	cm cm cm	40x60
Tavalar arası mesafe Distance between trays Расстояние между противнями	mm mm mm	80
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm mm	1220
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm mm	1220
Uzunluk (L1) Length (L1) Длина (L1)	mm mm mm	940
Uzunluk (L2) Length (L2) Длина (L2)	mm mm mm	1310
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm mm	1910
Yükseklik (H1) Height (H1) Высота (H1)	mm mm mm	1660
Maksimum Isı Max. temperature Макс. температура	°C °C °C	300
Kontrol sistemi Control system Управление	Analog, digital veya dokunmatik Analogue, digital or touchscreen Аналоговое, цифровое или сенсорное	
Enerji kaynağı Energy source Источник энергии	Elektrik Electric Электрическая	
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW kW	35
Voltaj Voltage Напряжение	V/Hz V/Hz V/Hz	380 / 50
Fırın ağırlığı Weight of oven Масса печи	kg kg kg	360



Döner arabalı konveksiyonlu fırın özellikle pastanelerde, restoranlarda, otellerde ve fırınlarda küçük ölçekli pasta börek, sandviç ekmek üretimi için tasarlanmıştır. İçerisinde bulunan üç adet fan yardımıyla sıcak hava dolaşımı sağlanır ve tüm hacime homojen olarak yayılır. İyi bir ısı izolasyonu ile enerji tasarrufu sağlanmıştır. Elektrikli olarak imal edilmektedir.

- Fan sayısı: 3 adet
- Buhar üretme sistemi
- Rampa yüksekliği: 47mm.
- Araba için döner platform
- Çift camlı kapı
- Ergonomik kapı kolu
- Homojen pişirme
- Kompakt ebatlar
- Kabin içi aydınlatma sistemi
- Davlumbaz ve aspiratör fanı
- Tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiştir



Rotary Rack convection oven is particularly suitable for baking of baking pastry products, gastronomy products and big or small bread. It is useful for confectioners, restaurants and hotels. Heat distribution on the product is obtained through the forced circulation of heated air, by means of three pcs fans. This oven has a very good uniformity of baking and vaporizer placed inside the baking chamber. High quality insulation ensures energy saving. It is only produced with electricity.

- Number of fans: 3 pcs
- Steaming system
- Height of entrance ramp: 47mm.
- Rotary platform for trolley
- Double glass door
- Ergonomic door handle
- Uniform baking
- Compact dimensions
- Illumination system
- Chimney and exhaust fan
- Completely made of stainless steel

İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления



Ротационная Конвекционная Печь удобна для использования в отелях, ресторанах, булочных и маленьких хлебопечарнях для производства хлеба и кондитерских изделий. Современная система циркуляции воздуха с тремя вентиляторами создает в камере абсолютно однородный поток теплого воздуха. Надежная термоизоляция помогает экономить энергию. В производстве имеются только электрические печи.

- Количество вентиляторов: 3 шт.
- Пар производится в печи
- Высота порога входной двери: 47мм.
- Ротационная платформа для тележки
- Двойные стекла в двери
- Эргономичная ручка двери
- Равномерная выпечка
- Компактные размеры
- Освещение в камеры выпечки
- Вытяжной вентилятор и зонт
- Полностью из нержавеющей стали