

Konveksiyonlu Fırın

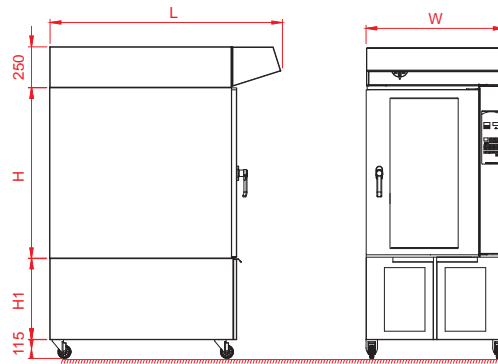
Convection Oven

Конвекционная печь





Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMPF 9	PMPF 14	PMPF 9G	PMPF 14G
Tava Sayısı Number of tray Количество противней	adet pcs шт.	9	14	9	14
Tava Ebadı Dimensions of trays Размеры противней	mm mm мм	400x600	400x600	400x600	400x600
Tavalar arası mesafe Distance between trays Расстояние между противнями	mm mm мм	80	80	80	80
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	850	850	850	850
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1250	1250	1400	1400
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1250	2000	1050	2000
Kontrol Sistemi Control system Управление	Manuel, Dijital veya Dokunmatik Analogue, Digital or Touch Screen Аналоговое, цифровое или сенсорное				
Enerji kaynağı Energy source Источник энергии		Elektrik Electric Электрическая		Gaz Gas Газовая	
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	20	27	1,5	2,25
Voltaj Voltage Напряжение	V/Hz V/Hz В/Гц	380 / 50	380 / 50	220 / 50	220 / 50
Gaz tüketimi / gaz basıncı Gas consumption / pressure Потребление / давление газа	m ³ /saat (bar) m ³ /h (bar) м ³ /ч (мбар)	-	-	1 / (20)	2 / (20)
Isıl Güç Heating capacity Тепловая мощность	kcal/saat kcal/h ккал/ч	-	-	20000	30000
Fırın ağırlığı Weight of oven Масса печи	kg kg кг	225	250	275	300
Mayalama kabini elektrik gücü Electrical power for fermentation cabinet Электрическая мощность кабины расстойки	kW kW кВт	2,5	-	2,5	-
Mayalandırma kabini yüksekliği (H1) Height of fermentation cabinet (H1) Высота кабины расстойки (H1)	mm mm мм	600	-	600	-
Mayalandırma kabini ağırlığı Weight of fermentation cabinet Масса кабины расстойки	kg kg кг	50	-	50	-



Konveksiyonlu fırın özellikle pastanelerde, restoranlarda, otellerde ve fırınlarda küçük ölçekli pasta börek, sandviç ekmeği için tasarlanmıştır. İçerisinde bulunan iki adet fan yardımıyla sıcak hava dolaşımı sağlanır ve tüm hacime homojen olarak yayılır. Alt kısımda bulunan bölmede mayalı ürünler için uygun nemli ortam sağlayan donanımlar mevcuttur. Tamamen paslanmaz çelik sacdan imal edilmiştir. İyi bir ısı izolasyonu ile enerji tasarrufu sağlanmıştır.



The 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 fans. At the bottom of the oven there is a fermentation cabinet for the yeast having dough. This oven has a very good uniformity of baking and vaporizer placed inside the baking chamber. High quality insulation ensures energy saving.



Конвекционная печь удобна для использования в отелях, ресторанах, булочных и маленьких хлебопекарнях для производства кондитерских изделий. Современная система циркуляции воздуха с двумя вентиляторами создает в камере абсолютно однородный поток теплого воздуха. Нижняя часть печи используется для вдержки дрожжевого теста. Полностью выполнен из нержавеющей стали. Надежная термоизоляция помогает экономить энергию.