

Mini Katlı Fırın

Mini Deck Oven

Электрическая мини ярусная печь

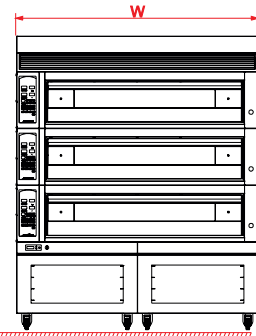
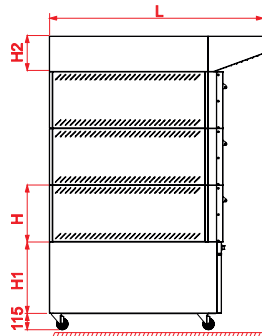


12





Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMKF 6	PMKF 12	PMKF 12G
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1050	1700	1700
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1300	1300	1450
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	400	400	420
Fırın iç genişliği Inside width of oven Внутренняя ширина печи	mm mm мм	600	1200	1200
Fırın iç uzunluğu Inside length of oven Внутренняя длина печи	mm mm мм	1000	1000	900
Fırın iç yüksekliği Inside height of oven Внутренняя высота печи	mm mm мм	190	190	150
Davlumbaz yüksekliği (H2) Height of chimney hood (H2) Высота вытяжки (H2)	mm mm мм	250	250	250
Mayalandırma Kabini yüksekliği (H1) Height of fermentation cabinet(H1) Высота кабины расстойки (H1)	mm mm мм	600	600	600
Her kat için tava adedi (tava ebatları) Number of tray in each deck (dimensions of trays) Количество противней на каждом ярусе (размеры противней)	cm cm см	2 (35x45) 2 (40x60) 1 (60x80)	6 (35x45) 5 (40x60) 2 (60x80)	6 (35x45) 4 (40x60) 2 (60x80)
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	8	13	1
Gaz tüketimi / gaz basıncı Gas consumption / gas pressure Расход газа / давление газа	m ³ /mbar m ³ /mbar м ³ /мбар	-	-	4,5 / 20
Mayalama kabini elektrik gücü Electrical power of fermentation cabinet Электрическая мощность кабины расстойки	kW kW кВт	2,5	2,5	2,5
Kontrol sistemi Control system Управление			Manuel veya Dijital Analogue or Digital Ручное или Цифровое	
Fırın ağırlığı Weight of oven Масса печи	kg kg кг	120	270	380
Mayalandırma kabini ağırlığı Weight of fermentation cabinet Масса кабины расстойки	kg kg кг	70	150	150



Mini Katlı Fırının (modüler fırın) özelliği her katın bağımsız çalışabilmesidir. Katlar taş tabanlı olduğundan ısıyı eşit olarak yayar. Sıcaklık (kat içi alt ve üst sıcaklığı) ve buhar zamanı her katta isteğe göre farklı ayarlanabilir. Böylece her katta farklı ürün pişirilebilir. Pişirme öncesi mayalanma için fırının altında sıcaklığı ve nemi ayarlanabilen mayalanma kabini vardır. Tek katlı kullanılabilir ve modüler olup ihtiyaca göre kat, davlumbaz ve mayalandırma kabini ilave edilmektedir. Düşük enerji tüketimi sağlar. Tekerlekleri sayesinde istenen yere taşınabilir. Elektrikli ve gazlı olarak üretilmektedir.



The major specification of mini deck oven (modular oven) is each deck can be operated independently. Temperature and the time of steam can be adjusted for each deck as per the request. Thus, it provides an opportunity to bake different sort of products in each deck. For being fermented there is a fermentation cabinet and its temperature and humidity can be adjusted. It is used with single deck extra deck, chimney hood and fermentation cabinet. It provides low energy consumption. It can be moved by means of its wheels. Optional stand is produced for the oven. It is produced with gas and electricity.



Основная специфика мини ярусной печи (модульная печь) - возможность каждого яруса работать самостоятельно. Температура и время пара можно регулировать для каждого яруса согласно запросу. Это обеспечивает удобность для выпечки различных продуктов на каждом ярусе. Печь используется для выпечки кондитерских и других хлебобулочных изделий. Используется с одним ярусом и можно добавить дополнительный ярус по желанию. Кабина расстойки теста занимает нижнюю часть печи. Температура и влажность кабины расстойки можно регулировать. Эта печь обеспечивает низкое потребление электроэнергии. Печи можно перенести посредством колес. Кабину расстойную и нижнюю стойку с колесами можно поставить по желанию. В производстве имеются газовые и электрические модели.