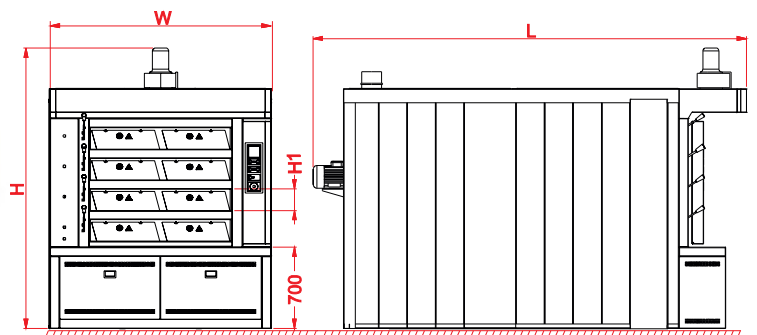


Таş Tabanlı Katlı Fırın

Stone Based Multi Deck Oven

Ярусная печь с каменным подом

08





Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMKF 100	PMKF 150
Kapasite* (ekmek/8 saat) Capacity* (bread/8 hours) Производительность* (хлеб/8 часов)	adet psc шт.	3500	4500
Pişirme Alanı Baking surface Площадь выпечки	m <sup>2</sup> m <sup>2</sup> м <sup>2</sup>	10	15
Kat Sayısı Number of deck Количество ярусов	adet psc шт.	4	4
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1900	2500
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	3850	3850
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	2400	2400
Fırın İç Genişliği Inside width of oven Внутренняя ширина печи	mm mm мм	1230	1830
Fırın İç Uzunluğu Inside length of oven Внутренняя длина печи	mm mm мм	2060	2060
Fırın İç Yüksekliği (H1) Inside height of oven (H1) Внутренняя высота печи (H1)	mm mm мм	185	185
Elektrik Gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	3,6	3,6
Isı Kapasitesi Heating capacity Тепловая мощность	kcal / saat kcal / h ккал / ч	67000	86000
Palet Sayısı Number of palettes Количество поддонов	adet psc шт.	8	12
Palet Ölçüsü Dimensions of palettes Размеры поддонов	mm mm мм	580x2400	580x2400
Enerji Kaynakları Source of energy Источник энергии		Dizel, Doğalgaz / LPG, Diesel, Natural gas / LPG, Дизель, Природный газ / СНГ	
Fırın Ağırlığı Weight of oven Масса печи	kg kg кг	3500	4250
Kontrol Sistemi Control system Управление		Manuel veya Dijital Analogue or Digital Ручное или цифровое	
Yakıt Tüketimi** Energy Consumption** Энергопотребление**	Dizel (lt/saat) Diesel (l/h) Дизель (л/ч)	9.5	12.2
	Doğal gaz (m <sup>3</sup> /saat) Natural gas (m <sup>3</sup> /h) Природный газ (м <sup>3</sup> /ч)	8.8	11.3
	LPG (lt/saat) LPG (l/h) CHG (л/ч)	8.7	11.2

\*Kapasite mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir.

\*The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product.

\*Производительность может изменяться в зависимости от массы и времени выпечки изделия.

\*\* Normal şartlar altındaki yakıt tüketimi değerleridir.

\*\* Energy consumption under normal conditions.

\*\* Энергопотребление в нормальных условиях.



Porlanmaz taş tabanlı katlı fırınları (matador) özel geliştirilmiş sirkülasyon sistemi ve tabanları ısıya dayanımlı taşlarla donatılmıştır. Bu sistem sayesinde katlı fırının katlarının her noktasına homojen ısı dağılımı sağlanarak mükemmel bir pişirme neticesi elde edilmektedir. Her kat için istenilen miktarda buhar üreten çok güçlü buhar üreteçleri bulunmaktadır. Bunlar birbirinden bağımsız olarak açılıp kapanabilmekte, böylece her katın buhar miktarı farklı ayarlanabilmektedir. Bu ise aynı anda değişik tipte pasta ve benzeri ürünlerin de pişirilmesini mümkün kılmaktadır. Katlı Fırınlarda yüksek izolasyon değerli yalıtım malzemesi kullanılarak ısı kayıpları önlenmekte ve enerji tasarrufu sağlanmaktadır.



Porlanmaz Stone Based Multi Deck ovens (Matador) are equipped with specially designed heat recessive stone soles and heat circulation system. This system supplies an absolute uniform distribution of heating over all decks of the oven therefore excellent baking results. Each deck of oven has a powerful steaming device which enables the demanded amount of steam at any time. The steaming device can be individually switched on and off for each deck. This offers a particular advantage for confectionery goods. High graded insulation material prevents heat losses so, saves energy.



Porlanmaz Многоярусные Печи с каменным подом оснащены новейшей системой циркуляции тепла и теплостойким каменным подом. Благодаря этому на каждой камере выпечки тепло распределяется равномерно, в результате чего получается идеальная выпечка. На каждом ярусе имеются производители пара, которые работают независимо друг от друга. Это позволяет на каждой камере одновременно выпекать несколько видов изделий. Система высокой термоизоляции предохраняет потерю и экономит энергию. Все лицевые стороны сделаны из нержавеющей стали.