

Electrical Conveyor Oven

Four Electrique Convoyeur

Horno de Cinta Transportadora Eléctrico

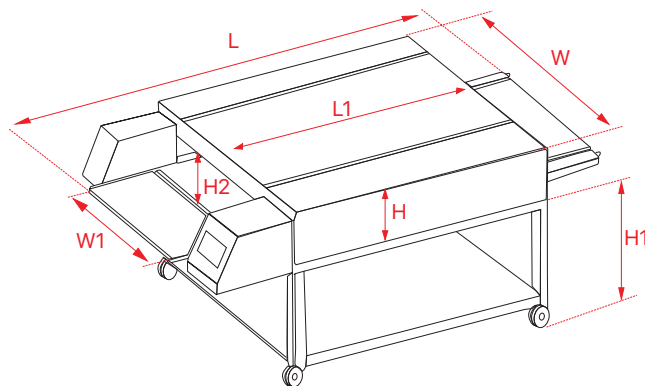


24





Model / Modèle / Modelo	Unit Unité Unidad	PSF 852	PSF 1300L	PSF 1300LD	PSF 1900L
Capacity (Ø30 cm) Capacité (Ø30 cm) Capacidad (Ø30 cm)	pcs/h pièce/heure PC/h	160	300 - 350	300 - 350	450 - 500
Width of oven (W) Largeur du Four (W) Ancho de horno (W)	mm mm mm	925	925	1020	925
Width of conveyor belt (W1) Largeur bande (W1) Anchura de la cinta (W1)	mm mm mm	520	520	2x245	520
Length of baking chamber (L1) La longueur de la chambre de cuisson (L1) Longitud de la cámara de cocción (L1)	mm mm mm	825	1300	1300	1900
Height of baking chamber (H2) La hauteur de la chambre de cuisson (H2) Altura de la cámara de cocción (H2)	mm mm mm	120	120	120	120
Total length of oven (L) Longueur Totale du Four (L) La longitud total del horno (L)	mm mm mm	1850	2400	2400	3020
Height of stand (H1) Hauteur Châssis (H1) Altura del bastidor (H1)	mm mm mm	922	922	922	922
Height of oven (H) Hauteur du Four (H) Altura del horno (H)	mm mm mm	310	310	310	310
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	14	21	21	25
Average power consumption Consommation moyenne d'énergie Consumo medio de energía	kW kW kW	5	7 - 8	7 - 8	8 - 10
Voltage Supply voltage Voltage	V / Hz V / Hz V / Hz	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50
Total weight Poids Total Peso total	kg kg kg	300	380	380	430



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.



Ces fours sont utilisés pour la cuisson de lahmacun (galettes), pide (pain), lavash, petit pâté et produits similaires.

Caractéristique Général:

- Servomoteur (sur demande). Le servomoteur est ajouté pour la cuisson de pâtes feuilletées.
- Microprocesseur (PLC) programmation contrôlée
- Utilisation simple avec LCD Ecran tactile
- Cuisson homogène
- 100 enregistrements de programmes
- Possibilité de fonctionner manuellement
- Intervalle de cuisson de 1 minute à 30 minutes
- Faible consommation d'énergie
- Utilisation rapide et efficace
- Corps en acier inoxydable complètement.



Especificaciones generales

- Microprocesador (PLC) controlado por programación
- LCD pantalla táctil monitor de homogenea hornear
- 100 programas de ahorro
- Capacidad para trabajar en modo manual
- Horneo de tiempo de 1 min a 30 min.
- Consumo bajo de energía
- Uso efectivo
- Acero inoxidable completamente