

Konveyörlü Pizza Fırını

Conveyor Oven for Pizza

Конвейерная печь для пиццы



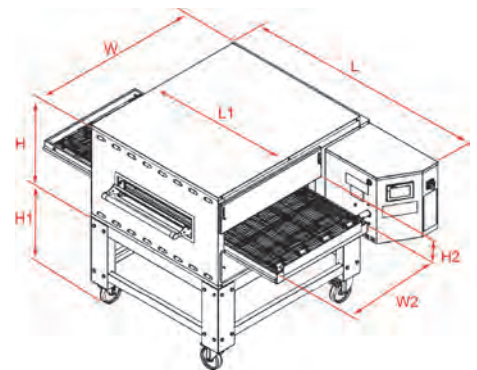
28



Model / Model / Модель	Birim Unit Ед. Изм.	ELEKTRİKLİ MODELLER ELECTRICAL MODELS ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МОДЕЛИ				GAZLI MODELLER GAS MODELS ГАЗОВЫЕ МОДЕЛИ			
		PSEN 1500	PSEN 1600	PSEN 1700	PSEN 2000	PSEN 1500G	PSEN 1600G	PSEN 1700G	PSEN 2000G
Piştirme alanı Baking surface Площадь выпечки	m ² m ² m ²	0,34	0,40	0,59	0,87	0,34	0,40	0,59	0,87
Maksimum pizza çapı Max. diameter of pizza Макс. диаметр пиццы	cm cm cm	45	53	65	85	45	53	65	85
Toplam elektrik gücü Total power Электрическая мощность	kW kW kW	10	13	19,8	27	1,375	1,375	1,586	2,855
Voltaj Voltage Напряжение	V / Hz V / Hz V / Hz	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50	220 / 50	220 / 50	220 / 50	220 / 50
Ortalama elektrik tüketimi Average Power consumption Среднее энергопотребление	kW kW kW	4-5	5-6	8-10	12-13	-	-	-	-
Ortalama gaz tüketimi Average gas consumption Среднее потребление газа	m ³ /saat m ³ /saat m ³ /saat	-	-	-	-	0,65	0,68	1,3	2
Gas basıncı Gas pressure Давление газа	mbar mbar dk	-	-	-	-	21	21	21	21
Isı kontrolü (min. – maks.) Temperature control (min. – max.) Контроль температуры (мин. - макс.)	°C °C °C	150-300	150-300	150-300	150-300	150-300	150-300	150-300	150-300
Piştirme zaman kontrolü (min. – maks.) Baking time control (min. – max.) Контроль времени выпечки (мин. - макс.)	dk dk dk	1-30	1-30	1-30	1-30	1-30	1-30	1-30	1-30
Kontrol sistemi Control system Управление		Dokunmatik ekran Touch screen Сенсорный экран				Dokunmatik ekran Touch screen Сенсорный экран			
Makine ağırlığı Weight of oven Общая масса печи	kg kg kg	130	140	215	316	130	140	215	316

FIRIN BOYUTLARI (ELEKTRİKLİ, GAZLI)
DIMENSIONS OF OVEN (ELECTRIC, GAS)
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ (ГАЗОВАЯ И ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ)

Model / Model / Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PSEN 1500	PSEN 1600	PSEN 1700	PSEN 2000
Fırın genişliği (W) Width of oven (W) Ширина печи (W)	mm mm mm	915	995	1090	1415
Fırın uzunluğu (L) Length of conveyor belt (L) Длина печи (L)	mm mm mm	1557	1557	1780	2005
Fırın yüksekliği (H) Height of oven (H) Высота печи (H)	mm mm mm	448	448	570	755
Şase yüksekliği (H1) Height of stand (H1) Высота шасси (H1)	mm mm mm	620	620	560	545
Piştirme odası uzunluğu (L1) Length of baking chamber (L1) Длина камеры выпечки (L1)	mm mm mm	710	710	915	1025
Piştirme odası yüksekliği (H2) Height of baking chamber (H2) Высота камеры выпечки (H2)	mm mm mm	90	90	90	90
Bant genişliği (W1) Width of conveyor belt (W1) Ширина конвейерной ленты (W1)	mm mm mm	480	560	650	850



Piştirilebilecek bazı ürünlerin listesi:
 • Pizza • Ekmek • Hamburger • Sıcak sandviç
 • Omlet • Pankek • Tavadak karışık sebze
 • Biftek • Çöp şiş • Patates • Tavuk kanadı
 • Tavuk sote • Tavuk gril • Balık • Deniz ürünleri
 • Brownie (kek/ çikolatalı kurabiye)
 • Lavaş (tava ekmegi) • Lahmacun • Pide
 • Künefe • Çeşitli kurabiyeler • Tart
 • Ve diğer benzeri ürünler

Variety of some products that can be baked/ cooked in this oven
 • Pizza • Bread • Hamburger • Hot sandwich • Omelet
 • Pancake • Mixed vegetable in pan • Beefsteak
 • Grilled small pieces of meat • Potato • Chicken wings
 • Chicken sauté • Chicken grill • Fish • Sea foods
 • Brownie (cake/ cookie with chocolate)
 • Lavash (tin bread) • Lahmacun • Pita • Kunafah
 • Cookie with chocolate • Pie • and etc. similar products

Разнообразие некоторых продуктов, которых можно выпекать / приготовить в этой печи
 • Пицца • Хлеб • Гамбургер • Горячий сэндвич
 • Омлет • Смешанные овощи • Бифтек
 • Говяжье мясо • Картофель • Куриные крылышки
 • Куриный соте • Куриный гриль • Рыба
 • Морепродукты • Шоколадный кекс • Лаваш
 • Лахмаджун • Пита • Кунафа • Шоколадные печеня
 • Пирог • и подобные

- Mikroişlemci (PLC) kontrollü programlama
 - Programlı hafızalima, Program dışı manuel çalışma olanağı
 - Komple paslanmaz gövde
 - Düşük elektrik tüketimi
 - LCD dokunmatik ekran ile kolay kullanım
 - 1 dk.ile 60 dk.pıştırma süresi aralığı
 - Hızlı ve verimli bir çalışma ile zamandan kazanım.
 - Homojen piştirme sağlar
 - Piştirme kabin içinde üfleme fanı
 - İsteğe göre 1, 2 ve 3 katlı yapılabilir

- Microprocessor PLC control system
 - Programmable. Also possibility for manual working
 - Completely stainless steel body
 - Low energy consumption
 - LCD touchscreen
 - 1-60 minutes baking time
 - Fast and effective result
 - Uniform baking / cooking
 - Blowing fan inside baking chamber
 - On request it is possible to make 1, 2 and 3 decks

- Микропроцессорная система управления ПЛК
 - Программируемая. Также работает в ручном режиме
 - Корпус полностью нержавеющей
 - Низкое энергопотребление
 - LCD сенсорный экран
 - 1-60 мин. время выпечки
 - Быстрый и эффективный результат
 - Равномерная выпечка
 - Обдувочный вентилятор в камере выпечки
 - По запросу можно сделать 1, 2 и 3-х этажная