

Döner Arabalı Konveksiyonlu Fırın

Rotary Rack Convection Oven

Ротационно-конвекционная печь

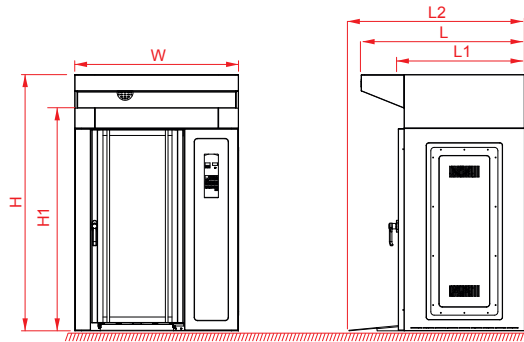


22





Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMRC 15
Tava sayısı Number of trays Количество противней	adet pcs шт.	15
Tava ebatları Dimensions of tray Размеры противней	cm cm cm	40x60 46x66
Tavalar arası mesafe Distance between trays Расстояние между противнями	mm mm mm	80
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm mm	1220
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm mm	1220
Uzunluk (L1) Length (L1) Длина (L1)	mm mm mm	940
Uzunluk (L2) Length (L2) Длина (L2)	mm mm mm	1310
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm mm	1910
Yükseklik (H1) Height (H1) Высота (H1)	mm mm mm	1660
Maksimum Isı Max. temperature Макс. температура	°C °C °C	300
Kontrol sistemi Control system Управление	Analog, digital veya dokunmatik Analogue, Digital or Touch Screen Аналоговое, цифровое или сенсорное	
Enerji kaynağı Energy source Источник энергии	Elektrik Electric Электрическая	
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	35
Voltaj Voltage Напряжение	V/Hz V/Hz В/Гц	380 / 50
Fırın ağırlığı Weight of oven Масса печи	kg kg кг	720



Döner arabalı konveksiyonlu fırın özellikle pastanelerde, restoranlarda, otellerde ve fırınlarda küçük ölçekli pasta börek, sandviç ekmek üretimi için tasarlanmıştır. İçerisinde bulunan fan yardımıyla sıcak hava dolaşımı sağlanır ve tüm hacime homojen olarak yayılır. İyi bir ısı izolasyonu ile enerji tasarrufu sağlanmıştır. Elektrikli olarak imal edilmektedir.

- Buhar üretme sistemi
- Araba için döner platform
- Çift camlı kapı
- Ergonomik kapı kolu
- Homojen pişirme
- Kompakt ebatlar
- Kabin içi aydınlatma sistemi
- Davlumbaz ve aspiratör fanı
- Tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiştir



Rotary Rack convection oven is particularly suitable for baking of 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. This oven has a very good uniformity of baking and vaporizer placed inside the baking chamber. High quality insulation ensures energy saving. It is only produced with electricity.

- Steaming system
- Rotary platform for trolley
- Double glass door
- Ergonomic door handle
- Uniform baking
- Compact dimensions
- Illumination system
- Chimney and exhaust fan
- Completely made of stainless steel



Ротационная Конвекционная Печь удобна для использования в отелях, ресторанах, булочных и маленьких хлебобулочных для производства хлеба и кондитерских изделий. Современная система циркуляции воздуха с вентилятором создает в камере абсолютно однородный поток теплого воздуха. Надежная термоизоляция помогает экономить энергию. В производстве имеются только электрические печи.

- Пар производится в печи
- Ротационная платформа для тележки
- Двойные стекла в двери
- Эргономичная ручка двери
- Равномерная выпечка
- Компактные размеры
- Освещение в камеры выпечки
- Вытяжной вентилятор и зонт
- Полностью из нержавеющей стали