

Kombine Fırın

Combined Oven

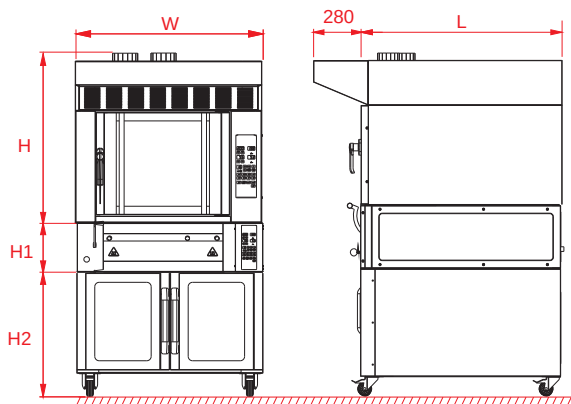
Печь комбинированная

24





Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMRC 5D
Tava sayısı Number of tray Количество противней	adet pcs шт.	5 + 2
Tava ebatları Dimensions of trays Размеры противней	cm cm см	40x60
Tavalar arası mesafe Distance between trays Расстояние между противнями	mm mm мм	80
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1050
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1250
Yükseklik (H+ H1) Height (H + H1) Высота (H + H1)	mm mm мм	840 + 350
Kontrol sistemi Control system Управление	Manuel, Dijital veya Dokunmatik Analogue, Digital or Touch Screen Аналоговое, цифровое или сенсорное	
Enerji kaynağı Energy source Источник энергии		Elektrik Electricity Электрическая
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	13.5 + 4.5
Voltaj Voltage Напряжение	V/Hz V/Hz В/Гц	380 / 50
Fırın ağırlığı Weight of oven Масса печи	kg kg кг	230+120
Mayalama kabini elektrik gücü Electrical power for fermentation cabinet Электрическая мощность кабины расстойки	kW kW кВт	3
Mayalandırma kabini yüksekliği (H2) Height of fermentation cabinet (H2) Высота кабины расстойки (H2)	mm mm мм	690
Mayalandırma kabini ağırlığı Weight of fermentation cabinet Масса кабины расстойки	kg kg кг	50
Mayalandırma odası tava kapasitesi Number of tray in fermentation cabinet Количество противней кабины расстойки	adet pcs шт.	10



Döner arabalı konveksiyonlu fırın ve katlı fırın kombinasyonu özellikle pastanelerde, restoranlarda, otellerde ve fırınlarda küçük ölçekli pasta börek, sandviç ekmek üretimi için tasarlanmıştır. Alt kısımda bulunan bölmede mayalı ürünler için uygun nemli ortam sağlayan donanımlar mevcuttur. Tamamen paslanmaz çelik saçtan imal edilmiştir. İyi bir ısı izolasyonu ile enerji tasarrufu sağlanmıştır.



Rotary Rack convection oven and deck oven combination is particularly suitable for baking of baking pastry products, gastronomy products and big or small bread. It is useful for confectioners, restaurants and hotels. At the bottom of the oven there is a fermentation cabinet for the yeast having dough. This oven has a very good uniformity of baking and vaporizer placed inside the baking chamber. High quality insulation ensures energy saving.

İmalatçı firma haber vermesizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления



Ротационно - конвекционная печь с подом удобна для использования в отелях, ресторанах, булочных и маленьких хлебопекарнях для производства кондитерских изделий. Нижняя часть печи используется для вдержки дрожжевого теста. Полностью выполнен из нержавеющей стали. Надежная термоизоляция помогает экономить энергию. В производстве имеются только электрические печи.