

Konveksiyonlu Fırın

Convection Oven

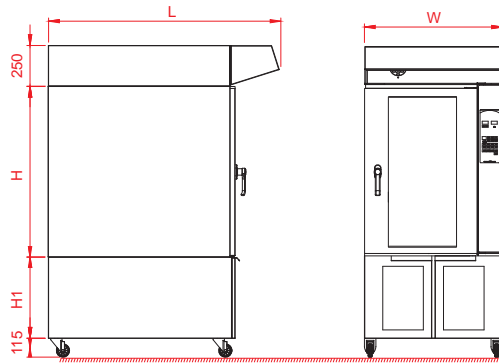
Конвекционная печь

18





Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMPF 9		PMPF 14	
Tava sayısı Number of tray Количество противней	adet pcs шт.	9		14	
Tava ebatları Dimensions of trays Размеры противней	cm cm см	40x60		40x60	
Tavalar arası mesafe Distance between trays Расстояние между противнями	mm mm мм	80		80	
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	850		850	
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1250		1250	
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1250		2030	
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 Electric Элек.	Gaz Gas Газовая	Elektrik Electric Элек.	Gaz Gas Газовая
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	20	1,5	27	2,25
Voltaj Voltage Напряжение	V/Hz V/Hz В/Гц	380 / 50	220 / 50	380 / 50	220 / 50
Gaz tüketimi (gaz basıncı) Gas consumption (pressure) Потребление (давление газа)	m ³ /saat (bar) m ³ /h (bar) м ³ /ч (мбар)	-	1 / (20)	-	2 / (20)
Isıl güç Heating capacity Тепловая мощность	kcal/saat kcal/h ккал/ч	-	20000	-	30000
Fırın ağırlığı Weight of oven Масса печи	kg kg кг	225	275	250	300
Mayalama kabini elektrik gücü Electrical power for fermentation cabinet Электрическая мощность расстойной камеры	kW kW кВт	2,5		-	
Mayalandırma kabini yüksekliği (H1) Height of fermentation cabinet (H1) Высота расстойной камеры (H1)	mm mm мм	600		-	
Mayalandırma kabini ağırlığı Weight of fermentation cabinet Масса расстойной камеры	kg kg кг	50		-	
Mayalandırma odası tava kapasitesi Number of tray in fermentation cabinet Количество противней расстойной камеры	adet pcs шт.	10		-	



Konveksiyonlu fırın özellikle pastanelerde, restoranlarda, otellerde ve fırınlarda küçük ölçekli pasta börek, sandviç ekmeği üretimi için tasarlanmıştır. İçerisinde bulunan iki adet fan yardımıyla sıcak hava dolaşımı sağlanır ve tüm hacime homojen olarak yayılır. Alt kısımda bulunan bölmede mayalı ürünler için uygun nemli ortam sağlayan donanımlar mevcuttur. Tamamen paslanmaz çelik sacdan imal edilmiştir. İyi bir ısı izolasyonu ile enerji tasarrufu sağlanmıştır.



The convection oven is particularly suitable for baking of pastry products, gastronomy products and big or small breads. It is useful for confectioners, restaurants and hotels. Heat distribution on the product is obtained through the forced circulation of heated air, by means of fans. 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.



Конвекционная печь удобна для использования в отелях, ресторанах, булочных и маленьких хлебопекарнях для производства кондитерских изделий. Современная система циркуляции воздуха с двумя вентиляторами создает в камере абсолютно однородный поток теплого воздуха. Нижняя часть печи используется для поддержки дрожжевого теста. Полностью выполнен из нержавеющей стали. Надежная термоизоляция помогает экономить энергию.