



	LUNA COMBINE	LUNA MAYA ODASI
Tava Ölçüsü Baking Tray Size	cm 40 x 60	40 x 60
Tava Adedi Number of Trays	Adet 5 Pcs 5	6
Tava Arası Mesafe Tray Clearances	cm 7.5	-
Pişirme Alanı Baking Area	m <sup>2</sup> 115	-
Kapı Girişi Intake Opening	mm 535	-
Buhar Bacası Çıkışı Steam Extraction Pipe	Ø cm 10	-
Ağırlık Weight	kg 120	100
Elektrik Bağlantısı Electric Connection	380 V / 50-60 Hz / 3 Phase	-
Bağlantı Gücü Power Supply	kw 7.5	2.5
Dış Ölçüler Exterior Dimensions	cm W: 910 D : 990 H : 535	W: 910 D : 990 H : 590

Aşağıda yer alan teknik bilgiler taş tabanlı kat için verilmiştir.  
Given technical details for stone deck in the below.

Tava Kapasitesi (60x40) cm Number of Tray (60x40)	2	-
Pişirme Alanı Baking Area	m <sup>2</sup> 0.5	-
Kat İç Ölçüleri Interior Dimension	cm 60 x 80	-
Kat Giriş Ölçüleri Intake Opening	cm 60 x 21	-
Dış Ölçüler Exterior Dimension	cm W: 100/ D: 130 / H: 45	-
Elektrik Gücü Power	kw 6	-
Ağırlık Weight	kg 185	-

#### Standart Özellikler

- Endüstri 4.0 ile uyumludur
- PLC dokunmatik paneli üzerinden tüm katları kontrol edilebilir
- Standart dijital panelde sahip taş tabanlı pişirme hücresi
- Aynı anda konveksiyoneli ve statik pişirme prensibine sahip kombinasyon
- Her iki pişirme hücresinde de yüksek kapasiteli buhar jeneratörü
- Otomatik buhar kontrolü ve buhar klepsisi
- Standart fermantasyon kabini
- Buharız otomatik su ve nem kontrolü fermantasyon odası
- Sıcaklık aralığı 50-300 °C
- Sak ve ergonomik dizayn
- Görsel ve sesli ikaz
- Yüksek enerji tasarrufu
- Yüksek buhar sistemi ile gerektiğinde %10'dan %100'e anında nem arttırımı
- Fan invertöründe 3 hava çıkışı hızı
- İyice dayanıklı çift camlı tasarım
- Pişirme stresinde %25'e kadar azalma
- Esit ve dengeli pişirme
- İyice ferah hapsedilen özel cam

#### Standard Features

- Compatible with Industry 4.0
- PLC dokunmatik paneli üzerinden tüm katları kontrol edilebilir
- Standard digital programmable panel on bottom
- Conventional and static baking principle in one combination
- High capacity steam system in both baking chambers
- Automatic steam control and air damper
- Equipped with proofing cabinet
- Independent automatic temperature and humidity control in proofing chamber
- Temperature range 50-300 °C
- Stylish and ergonomic design
- Visual and audible warning
- High energy saving
- with the high steam system, the moisture instantly increase from 10% to 100%.
- Possible to 3 air outlet speed in the Fan inverter.
- Heat resistant double glazed design
- Up to 25% reduction in cooking time
- Equal and even cooking
- Special glass protecting the heat



# LUNA COMBINE

KONVEKSİYONLU FIRIN  
CONVECTION IN-STONE DECK OVEN



Resimlerin seçeneklerini içermeyebilir. Kesinleştirilmeden önce görüntüden dolayı onlar etrafında değişiklikler ve/veya diğer değişiklikler olabilir.  
Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.