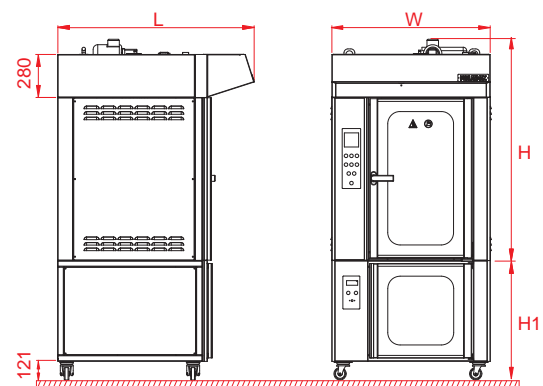


**Döner Arabalı Konveksiyonlu Fırın**

**Rotary Rack Convection Oven**

**Ротационно-конвекционная печь**

20





Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMRC 10	
Tava sayısı Number of tray Количество противней	adet pcs шт.	10	
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	1030	
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1280	
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1440	
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	Gaz Gas Газовая
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	24	1,5
Voltaj Voltage Напряжение	V/Hz V/Hz В/Гц	380, 50 / 60	
Gaz tüketimi (gaz basıncı) Gas consumption (pressure) Потребление (давление газа)	m <sup>3</sup> /saat (bar) m <sup>3</sup> /h (bar) м <sup>3</sup> /ч (бар)	-	1/ (20)
Isıl güç Heating capacity Тепловая мощность	kcal/saat kcal/h ккал/ч	-	20000
Fırın ağırlığı Weight of oven Масса печи	kg kg кг	310	330
Mayalandırma kabini elektrik gücü Electrical power for fermentation cabinet Электрическая мощность расстойной камеры	kW kW кВт	3	
Mayalandırma kabini yüksekliği (H1) Height of fermentation cabinet (H1) Высота расстойной камеры (H1)	mm mm мм	775	
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.	16	



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



Rotary Rack 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. 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. It is produced with electricity and gas.



Ротационная Конвекционная Печь удобна для использования в отелях, ресторанах, булочных и маленьких хлебопекарнях для производства кондитерских изделий. Современная система циркуляции воздуха с вентилятором создает в камере абсолютно однородный поток теплого воздуха. Нижняя часть печи используется для расстойки теста. Полностью изготовлена из нержавеющей стали. Надежная термоизоляция помогает экономить энергию. В производстве имеются газовые и электрические модели.