

**Konveksiyonlu Fırın**

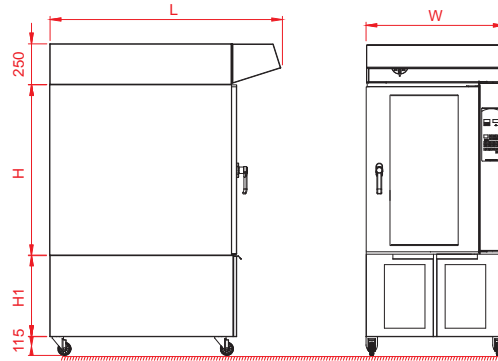
**Convection Oven**

**Конвекционная печь**





| Model<br>Model<br>Модель  | Birim<br>Unit<br>Ед. Изм.   | PMPF 5   | PMPF 9                                   | PMPF 14  | PMPF 5G    | PMPF 9G               | PMPF 14G |
|---|---|--|--|----------|------------|-----------------------|----------|
| Tava Sayısı<br>Number of tray<br>Количество противней   | adet<br>pcs<br>шт.  | 5  | 9  | 14       | 5          | 9                     | 14       |
| Tava Ebadi<br>Dimensions of trays<br>Размеры противней  | mm<br>mm<br>мм  | 400x600  | 400x600                                  | 400x600  | 400x600    | 400x600               | 400x600  |
| Tavalar arası mesafe<br>Distance between trays<br>Расстояние между противнями   | mm<br>mm<br>мм  | 80   | 80                                       | 80       | 80         | 80                    | 80       |
| Genişlik (W)<br>Width (W)<br>Ширина (W)   | mm<br>mm<br>мм  | 850  | 850                                      | 850      | 850        | 850                   | 850      |
| Uzunluk (L)<br>Length (L)<br>Длина (L)  | mm<br>mm<br>мм  | 1150   | 1250                                     | 1250     | 1300       | 1400                  | 1400     |
| Yükseklik (H)<br>Height (H)<br>Высота (H)   | mm<br>mm<br>мм  | 580  | 1250                                     | 2000     | 580        | 1050                  | 2000     |
| Kontrol Sistemi<br>Control system<br>Управление   |   | Manuel, Dijital veya Dokunmatik<br>Analogue, Digital or Touch Screen<br>Аналоговое, цифровое или сенсорное |  |          |            |                       |          |
| Enerji kaynağı<br>Energy source<br>Источник энергии   |   |  | Elektrik<br>Electricity<br>Электрическая |          |            | Gaz<br>Gas<br>Газовая |          |
| Elektrik gücü<br>Electrical power<br>Электрическая мощность   | kW<br>kW<br>кВт   | 11   | 20                                       | 27       | 0,75       | 1,5                   | 2,25     |
| Voltaj<br>Voltage<br>Напряжение   | V/Hz<br>V/Hz<br>В/Гц  | 380 / 50   | 380 / 50                                 | 380 / 50 | 220 / 50   | 220 / 50              | 220 / 50 |
| Gaz tüketimi / gaz basıncı<br>Gas consumption / pressure<br>Потребление / давление газа                               | m <sup>3</sup> /saat (bar)<br>m <sup>3</sup> /h (bar)<br>м <sup>3</sup> /ч (мбар) | -  | -  | -        | 0,5 / (20) | 1 / (20)              | 2 / (20) |
| Isıl Güç<br>Heating capacity<br>Тепловая мощность   | kcal/saat<br>kcal/h<br>ккал/ч   | -  | -  | -        | 10000      | 20000                 | 30000    |
| Fırın ağırlığı<br>Weight of oven<br>Масса печи  | kg<br>kg<br>кг  | 160  | 225                                      | 250      | 180        | 275                   | 300      |
| Mayalama kabini elektrik gücü<br>Electrical power for fermentation cabinet<br>Электрическая мощность кабины расстойки | kW<br>kW<br>кВт   | 1,5  | 1,5                                      | -        | 1,5        | 1,5                   | -        |
| Mayalandırma kabini yüksekliği (H1)<br>Height of fermentation cabinet (H1)<br>Высота кабины расстойки (H1)            | mm<br>mm<br>мм  | 600  | 600                                      | -        | 600        | 600                   | -        |
| Mayalandırma kabini ağırlığı<br>Weight of fermentation cabinet<br>Масса кабины расстойки                              | kg<br>kg<br>кг  | 75   | 50                                       | -        | 75         | 50                    | -        |



Konveksiyonlu fırın özellikle pastanelerde, restoranlarda, otellerde ve fırınlarda küçük ölçekli pasta börek, sandviç ekmek 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. Elektrikli ve gazlı olarak üretilmektedir.



The convection oven is particularly suitable for baking of baking 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, 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. It is produced with gas and electricity.



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 вдержки дрожжевого теста. Полностью выполнен из нержавеющей стали. Надежная термоизоляция помогает экономить энергию. В производстве имеются газовые и электрические модели.