

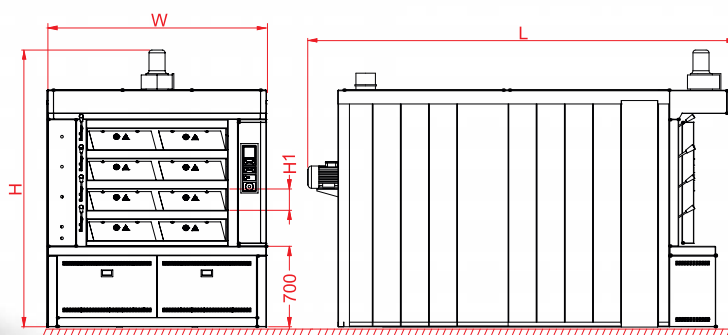
Taş Tabanlı Katlı Fırın

Stone Based Multi Deck Oven

Ярусная печь с каменным подом



8





Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMKF 100	PMKF 150
Kapasite* (ekmek/8 saat) Capacity* (bread/8 hours) Производительность* (хлеб/8 часов)	adet pcs шт.	3500	4500
Pişirme Alanı Baking surface Площадь выпечки	m ² m ² м ²	10	15
Kat Sayısı Number of deck Количество ярусов	adet pcs шт.	4	4
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1900	2500
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	3700	3700
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	2250	2250
Fırın İç Geniřlięi Inside width of oven Внутренняя ширина печи	mm mm мм	1230	1830
Fırın İç Uzunluęu Inside length of oven Внутренняя длина печи	mm mm мм	2060	2060
Fırın İç Yükseklięi (H1) Inside height of oven (H1) Внутренняя высота печи (H1)	mm mm мм	185	185
Elektrik Gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	3,6	3,6
Isı Kapasitesi Heating capacity Тепловая мощность	kcal / saat kcal / h ккал/ч	67000	86000
Maks. Isı Max. temperature Макс. температура	°C	300	300
Palet Sayısı Number of palettes Количество поддонов	adet psc шт.	8	12
Palet Ölçüsü Dimensions of palettes Размеры поддонов	mm mm мм	580x2400	580x2400
Enerji Kaynakları Source of energy Источник энергии		Dizel, Doğalgaz / LPG, Diesel, Natural gas / LPG, Дизель, Природный газ / СНГ	
Fırın Ağırlığı Weight of oven Масса печи	kg kg кг	3500	4250
Kontrol Sistemi Control system Управление		Manuel, Dijital veya Dokunmatik Analogue, Digital or Touch Screen Аналоговое, цифровое или сенсорное	
Yakıt Tüketimi** Energy Consumption** Энергопотребление**	Dizel (lt/saat) Diesel (l/h) Дизель (л/ч)	9.5	12.2
	Doęal gaz (m ³ /saat) Natural gas (m ³ /h) Природный газ (м ³ /ч)	8.8	11.3
	LPG (lt/saat) LPG (l/h) СНГ (л/ч)	8.7	11.2

*Kapasite mamulün gramajına ve pişirme süresine göre deęişkenlik gösterebilir.

* The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product.

*Производительность может изменяться в зависимости от массы и времени выпечки изделия.

** Normal şartlar altındaki yakıt tüketim deęerleridir.

** Energy consumption under normal conditions.

** Энергопотребление в нормальных условиях.



Porlanmaz taş tabanlı katlı fırınları (matador) özel geliştirilmiş sirkülasyon sistemi ve tabanları ısıya dayanıklı taşlarla donatılmıştır. Bu sistem sayesinde katlı fırının katlarının her noktasına homojen ısı dağılımı sağlanarak mükemmel bir pişirme neticesi elde edilmektedir. Her kat için istenilen miktarda buhar üreten çok güçlü buhar üreteçleri bulunmaktadır. Bunlar birbirinden bağımsız olarak açılıp kapanabilmekte, böylece her katın buhar miktarı farklı ayarlanabilmektedir. Bu ise aynı anda deęişik tipte pasta ve benzeri ürünlerin de pişirilmesini mümkün kılmaktadır. Katlı Fırınlarda yüksek izolasyon deęerli yalıtım malzemesi kullanılarak ısı kayıpları önlenmekte ve enerji tasarrufu sağlanmaktadır.



Porlanmaz Stone Based Multi Deck ovens (Matador) are equipped with specially designed heat recessive stone soles and heat circulation system. This system supplies an absolute uniform distribution of heating over all decks of the oven therefore gives excellent baking results. Each deck of oven has a powerful steaming device which enables the demanded amount of steam at any time. The steaming device can be individually switched on and off for each deck. This offers a particular advantage for confectionery goods. High graded insulation material prevents heat losses so, saves energy.



Porlanmaz Мнооярусные Печи с каменным подом оснащены новейшей системой циркуляции тепла и теплостойким каменным подом. Благодаря этому на каждой камере выпечки тепло распределяется равномерно, в результате чего получается идеальная выпечка. На каждом ярусе имеются производители пара, которые работают независимо друг от друга. Это позволяет на каждой камере одновременно выпекать несколько видов изделий. Система высокой термоизоляции предохраняет потерю и экономит энергию. Все лицевые стороны сделаны из нержавеющей стали.