

UNIBAKE

B A K E R Y E Q U I P M E N T S

COMPACT OVEN



KOMPAK FIRIN

COMPACT OVEN

UNI-CMP

C140-C400



UNIBAKE Compact Oven, pastane ve market sektöründeki müşterilerimizin çeşitli ürün pişirme talepleri ve beklentileri doğrultusunda geliştirilmiştir. Bu fırın, konveksiyonlu fırın ve mini katlı fırını tek bir birimde birleştirerek müşterilerimize özel bir çözüm sunar. Yeni ürünümüz sayesinde işletme maliyetlerini azaltırken iş yerleri ve müşteri hizmet alanlarından maksimum verim sağlamalarını mümkün kılar.

UNIBAKE Compact Oven, dokunmatik ve manuel kontrol paneli seçenekleri sunar. Üst kısmında 40x60 cm boyutunda 5 tepsi kapasiteli konveksiyonlu fırın bulunurken, alt kısımda tek veya çift katlı taş tabanlı fırın 2 tepsi kapasiteli olarak yer alır. Konveksiyonlu fırının içindeki halka şeklindeki fan sistemi sayesinde, ısıtılmış hava eşit şekilde dağıtılır ve bu sayede ürünlerin homojen pişirilmesi sağlanır. Doğrudan fana püskürtülen su hızla buhara dönüşür, bu da istenilen miktarda buharın kolayca üretilmesini sağlar. Maya odası opsiyonel olarak fırının altında bulunur ve istenirse paslanmaz çelik sehpa ile değiştirilebilir.

UNIBAKE Compact Oven has been developed to meet the various baking needs and expectations of customers in the bakery and retail sectors. Combining convection and mini-deck oven capabilities in a single unit, this oven offers a tailored solution to optimize operational costs and maximize efficiency in workplace and customer service areas.

The UNIBAKE Compact Oven is equipped with both touch and manual control panel options. It features a 5-tray capacity convection oven (40x60 cm) on the upper section, complemented by a single or double-tier stone deck oven (2 trays) below. The convection oven's ring-shaped fan system ensures even distribution of heated air, achieving consistent baking results across all products. Direct injection of water onto the fan rapidly converts it into steam, facilitating easy production of the required steam quantity.

An optional proofing chamber is located beneath the oven, replaceable with a stainless steel shelf if desired.



Parameter	Details
Model	UNIBAKE-CMP 400
Floor section interior width (mm)	920
Floor section interior Depth (mm)	1240
Floor section interior Height (mm)	215
Convection section Number of trays	7
Convection section Dimensions of trays	400x600
Width – A (mm)	1560
Depth/Length – B (mm)	1460
Depth/Length – B1 (mm)	1860
Height – C (mm)	2400
Height – C1 (mm)	220
Height – C2 (mm)	960
Height – C3 (mm)	392
Height – C4 (mm)	830
Floor section electrical power (kW)	10+2
Convection Section electrical power (kW)	13.5
Electrical Power for Proofing Room (kW)	6.7
Total Electrical power (kW)	32.2
Machine Weight (kg)	426
Source of Energy	Elektrik
Electrical Control System	Manuel yada Dijital
Manual or Digital	