



ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONEL FIRIN

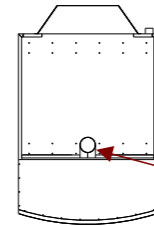
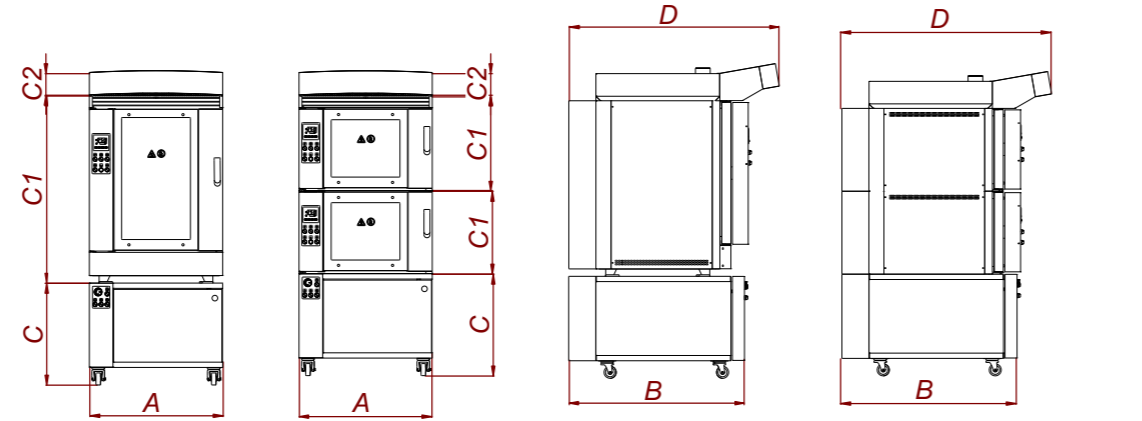
ELECTRICAL CONVECTION OVEN

Klape Baca Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø90 mm
Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø90 mm

3/4" Bağlantı Temiz Su Girişi
3/4" Clean Water Inlet Pipe

Şebeke : 380 V 50 Hz
U-KF8E) Pişirme Bölümü Elk. Gücü : 15,6 kW
U-KF5E) Pişirme Bölümü Elk. Gücü : 7,8 kW
Maya Odası Elk. Gücü : 3,5 kW
U-KF8E) Kablo: 1 Adet 5x6 mm² / 1 Adet 3x40A Sigorta
U-KF5E) Kablo: 1 Adet 5x4 mm² / 1 Adet 3x25A Sigorta
(Maya Odası) Kablo: 1 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 1x20A Sigorta

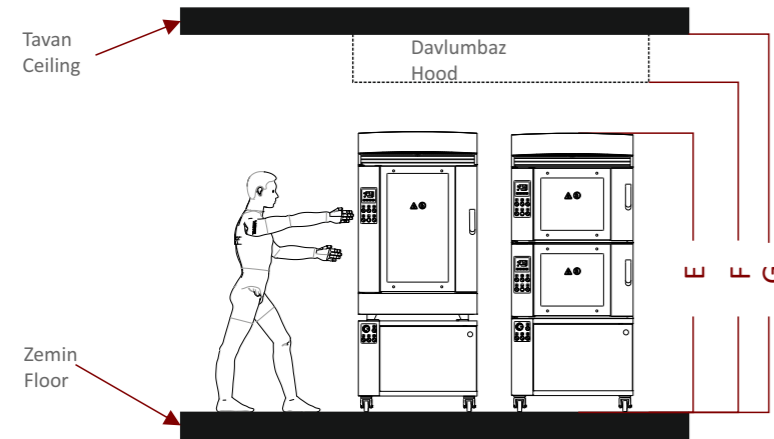
Network : 380 V 50 Hz
U-KF8E) Oven section Elc. Power : 15,6 kW
U-KF5E) Oven section Elc. Power : 7,8 kW
Fermentation Cab. Elc. Power : 3,5 kW
U-KF8E) Cable : 1 Piece 5x6 mm² / 1 Piece 3x40A Fuse
U-KF5E) Cable : 1 Piece 5x4 mm² / 1 Piece 3x25A Fuse
(Maya Odası) Cable : 1 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse



Aspiratör Buhar Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø100 mm
Suction Hood Output
Diameter Measure Ø100 mm

Fırın ile duvar arasında en az 40cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and wall should be atleast 40cm

Fırın ile duvar arasında en az 10cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and wall should be atleast 10cm



Fırın ile duvar arasında en az 40cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and wall should be atleast 40cm

Duvar
Wall

Fırın ile duvar arasında en az 40cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and wall should be atleast 40cm

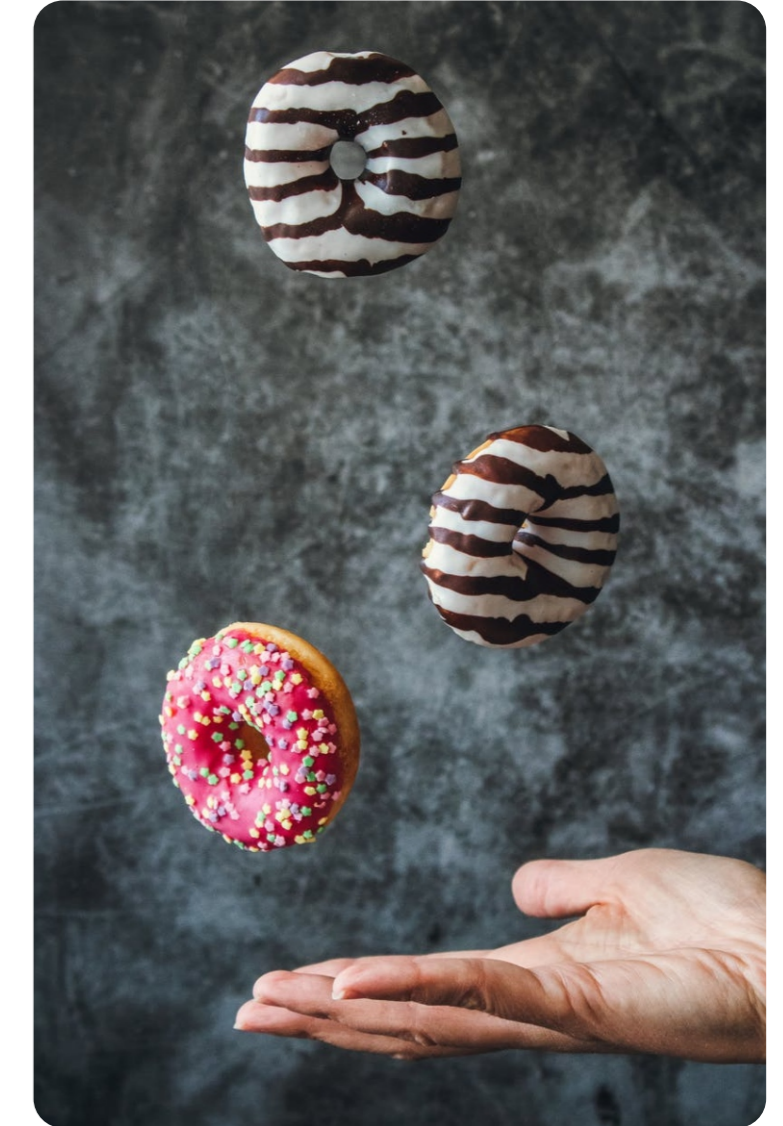
Fırın ile tezgah arasında en az 70cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and counter should be atleast 70cm

Satış Tezgahı
Sales Counter

MODEL	U-KF8 E	U-KF 5+5
Piştirme Alanı (m ²) Baking Surface (m ²)	1,9	1,2 + 1,2
Tepsi Sayısı (Adet) Number of Trays (pcs)	8	5+5
Tepsi Ebadı (mm) Size of Tray (mm)	400 x 600	
Tavalar Arası Mesafe (mm) Space Between the Trays (mm)	95	85
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	885	
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1075	
Max. Derinlik - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm)	1360	
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	675	
Yükseklik - C1 (mm) Height - C1 (mm)	1190	580
Yükseklik - C2 (mm) Height - C2 (mm)	150	
Tepe Yüksekliği - E (mm) Peak Height - E (mm)	1950	2050
Davlumbaz Altı Min. Çalışma Yüksekliği - F (mm) Min operation height below fume hood- F(mm)	2150	2250
Min. Tavan Yüksekliği - G (mm) Min. Ceiling Height - G (mm)	2350	2450
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	3P + N + PE	
Elektrik Bağlantısı Kablosu Electric Connection Cable	5 x 6 mm ²	5 x 4 mm ² + 5 x 4 mm ²
Mayalandırma Bağlantısı Kablosu Electrical Connection Cable for Fermentation	3 x 2,5 mm ²	
Piştirme Bölümü Elektrik Gücü (kw) Roasting Chamber Electrical Power (kw)	11,6	5,8 + 5,8
Mayalandırma Bölümü Elektrik Gücü (kw) Electrical Power for Proofing Room (kw)	3,6	3,6
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (kw/h) Average Consumption (8 hours) (kw/h)	10,85 kW/h	5,4 kW/h + 5,4 kW/h
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	385	455
Enerji Kaynakları Source of Energy	Elektrik Electrical	
Kontrol Sistemi Control System	Manuel veya Dijital Manual or Digital	

UNIBAKE


BAKERY EQUIPMENTS




U-KF 4 E

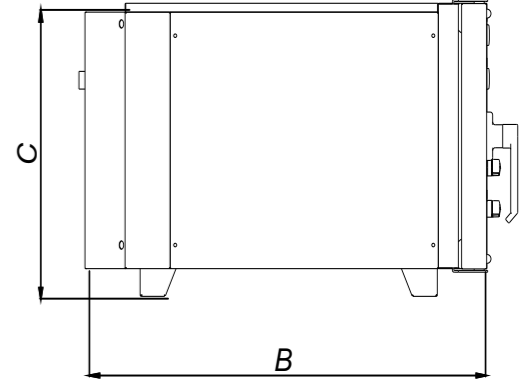
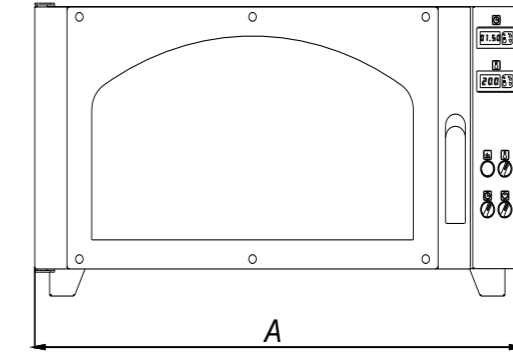
ELEKTRİKLİ SETÜSTÜ KONVEKSİYONEL FIRIN ELECTRICAL CONVECTION OVEN



 The 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. 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.

 Konveksiyonlu fırın özellikle pastanelerde, restoranlarda, otellerde ve fırınlarda küçük ölçekli pasta börek, sandviç ekmeğin 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.

MODEL	U-KF4 E
Piştirme Alanı (m ²) Baking Surface (m ²)	0,96
Tepsi Sayısı (Adet) Number of Trays (pcs)	4
Tepsi Ebadı (mm) Size of Tray (mm)	400 x 600
Tavalar Arası Mesafe (mm) Space Between the Trays (mm)	80
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	980
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	800
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	500
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	1P + N + PE
Elektrik Bağlantısı Kablosu Electric Connection Cable	3 x 2,5 mm ²
Piştirme Bölümü Elektrik Gücü (kw) Roasting Chamber Electrical Power (kw)	5,7
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (kw/h) Average Consumption (8 hours) (kw/h)	4,2
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	90
Enerji Kaynakları Source of Energy	Elektrik Electrical
Kontrol Sistemi Control System	Manuel veya Dijital Manual or Digital



Şebeke : 380 V 50 Hz
Elektrik gücü : 7,8 kW
Kablo : 5 x 2,5 mm²
Elektrik Bağlantısı: 1 Adet 3x16A Sigorta

Network : 380 V 50 Hz
Electrical Power : 7,8 kW
Cable : 5 x 2,5 mm²
Electrical Connection : 1 Piece 3x16A Fuse

Şebeke : 220 V 50 Hz
Elektrik gücü : 7,8 kW
Kablo : 3 x 2,5 mm²
Elektrik Bağlantısı: 1 Adet 3x16A Sigorta

Network : 220 V 50 Hz
Electrical Power : 7,8 kW
Cable : 3 x 2,5 mm²
Electrical Connection : 1 Piece 3x16A Fuse

