

KOMPAKT FIRIN COMPACT OVEN



Farklı tipte ürün pişiren pastane ve market sektöründeki müşterilerimizin, talep ve beklentileri doğrultusunda üretilmiş olan Kompakt Fırın; konveksiyonlu fırın ve mini katlı fırını tek bir makine şeklinde bir araya getirmiştir. Yeni ürünümüz sayesinde müşterilerimiz, işletme maliyetlerini azalttığı gibi, iş yeri ve müşteri satış alanından da maksimum verim elde etmektedir. Dokunmatik ve manuel kontrol pano seçeneklerine sahiptir. Üstte 40x60 cm ölçülerindeki 7 tepsi kapasiteli Dönerli konveksiyonlu fırın, altta ise 4 tepsi kapasiteli, tek veya çift katlı taş tabanlı fırından oluşmaktadır. Konveksiyonlu fırın içerisinde bulunan Sirkülasyon fan sistemi sayesinde, ısıtılan hava, kabin içerisinde eşit şekilde dağıtılır. Böylelikle ürünlerin tümünde, eşit pişirme dengesi sağlanmış olur. Doğrudan fanın üzerine püskürtülen su, hızlı bir şekilde buhara dönüşür ve bu sayede ihtiyaç duyulan miktarda buhar, her zaman kolayca üretilebilir. Maya odası ise fırının alt kısmında opsiyonel olarak mevcuttur. İstenirse maya odası yerine paslanmaz sehpa ile de kullanılabilir.



Oven has been designed as a combination of Rotary convection and deck ovens. The oven is very useful for the costumers who produce different sorts of products in patisserie and grocery markets. It affects to decrease the production costs and provide extra space for getting maximum efficiency from narrow areas. Control panel is produced as touch screen or manual type. The 40 x 60 cm trays could be used for both ovens. The capacity of rotary convection oven is 7 trays and 4 trays for deck oven. Heat distribution of convection oven is obtained through the forced circulation of heated air by fans. It ensures a very good uniformity of baking. The water is directly sprayed on the fans so it is easy and quick to supply demanded vapor inside the oven. There is equipment which supply moist environment for fermented products at underside of the oven. Also a stainless-steel stand is available.

MODEL	U-CP 150
Kat bölümü iç genişlik (mm) Floor section interior width (mm)	920
Kat bölümü iç Derinlik (mm) Floor section interior Depth (mm)	1240
Kat bölümü iç Yükseklik (mm) Floor section interior Height (mm)	215
Konveksiyonel bölüm Tepsi sayısı (Adt) Convection section Number of trays (pcs)	7
Konveksiyonel bölüm Tepsi ölçüleri (mm) Convection section Dimensions of trays (mm)	400x600
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	1560
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1460
Derinlik - B1 (mm) Depth/Length - B1 (mm)	1860
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	2400
Yükseklik - C1 (mm) Height - C1 (mm)	220
Yükseklik - C2 (mm) Height - C2 (mm)	960
Yükseklik - C3 (mm) Height - C3 (mm)	392
Yükseklik - C4 (mm) Height - C4 (mm)	830
Kat bölümü Elektrik gücü (kW) Floor section electrical power (kW)	10+2
Konveksiyonel bölüm elektrik gücü (kW) Convection Section electrical power (kW)	13,5
Mayalandırma Bölümü Elektrik Gücü (kw) Electrical Power for Proofing Room (kw)	6,7
Toplam Elektrik gücü (kW) Total Electrical power (kW)	32,2
Makine Ağırlığı (KG) Machine Weight (kg)	426
Enerji Kaynakları Source of Energy	Elektrik Electrical
Kontrol Sistemi Control System	Manuel yada Dijital Manual or Digital

