

MOBİL BORULU KATLI FIRIN
MOBILE STEAM TUBE OVEN



The Mini steam tube oven is a static oven which means there are no fans to dry out your baked goods. The most important characteristic of this oven is the unique heating system. Heat is supplied by a dense network of closed vapour tubes in which hot steam circulates. The baking chambers on each deck are wrapped by these vapour tubes in and around the entire deck, each steam tube is individually tested and certified at our factory. This unique concept of heating steam tubes provides our customers with low energy consumption, quick temperature recovery and the perfect uniform bake every time. The oven is so energy efficient that after 12 hours of the oven turned off, it still holds 120C. High quality stainless steel is used on the entire outside & inside of the oven for easy cleaning and look. Each deck has its own powerful self-contained high capacity steam system that is ready on demand for artisan breads, bagels and rolls. The AGILIS mini steam tube oven with refractory baking surface is ideal for hearth baking and you can also bake in regular trays. This oven is perfect for all types of products such as breads, rolls, pastries and pizza's.

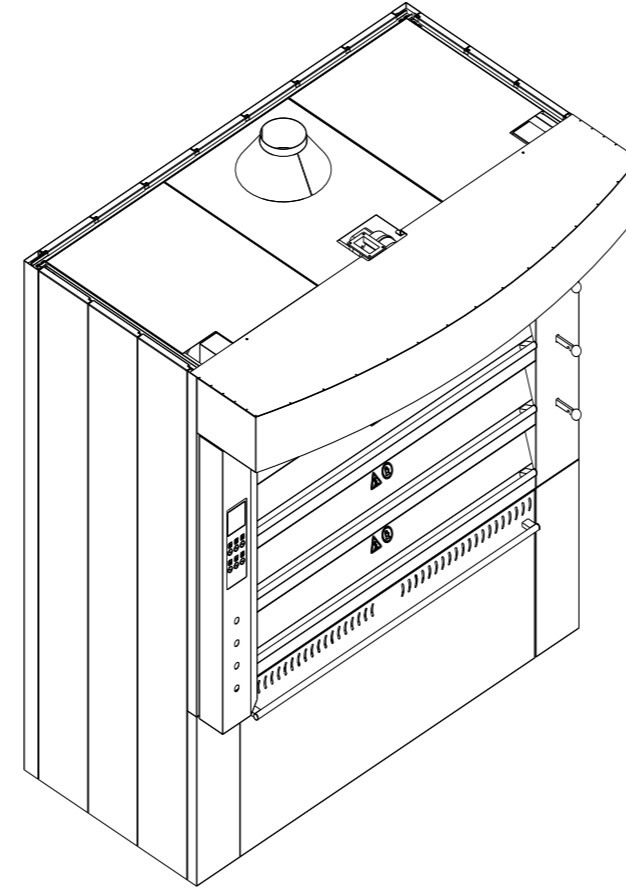
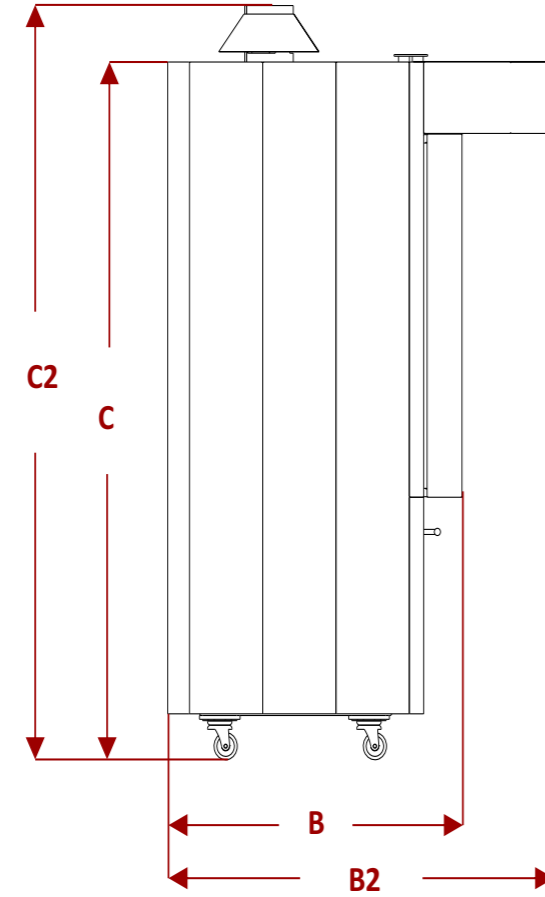
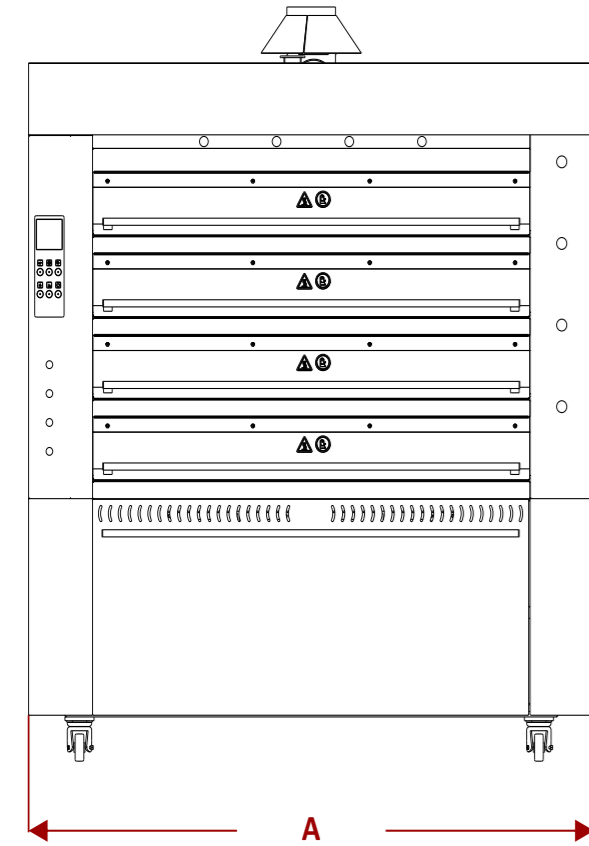


Mobil borulu fırınımız küçük ve orta ölçekli işletmeler için ekmek, simit, poğaç, baklava ve diğer ürünleri pişirmede kullanılır. Mobil borulu katlı fırının en önemli özelliği ısıtma sistemidir. Sıcaklık buharın borular içinde dolaştırılmasıyla sağlanır. Pişirme odaları halka şeklindeki borularla çevrilmiştir. Aynı zamanda odaların taban ve tavanları da yanlamasına geçen borularla ısıtılmaktadır. Boru çapı 21 mm olup yüksek basınca ve ısıya dayanıklı özel malzemeden imal edilmiştir. Bacasız ve tekerlekli olduğu için istenilen yere kolayca taşınabilir. Doğal gaz veya LPG ile çalışır Atmosferik brülör gayet ekonomik ve yakıt tasarrufu sağlar. Bu özel tasarım ve buhar üretme üniteleri sayesinde pişirme dengesi ve ısı dağılımı homojendir. Geniş camı ve aydınlatmaları sayesinde içeride pişen ürün rahatlıkla gözlemlenebilir. De-monte veya montajlı sevk edilebilir.





MOBİL BORULU KATLI FIRIN MOBILE STEAM TUBE OVEN



MODEL	U-TO 13	U -TO 25	U -TO 40	U -TO 50
Pişirme Alanı (m ²) Baking Surface (m ²)	1,2	2,5	4	5
Fırın İç Genişliği (mm) Inner Width of Oven (mm)	500	1000	1500	1500
Fırın İç Derinliği (mm) Inner Depth of Oven (mm)	660	635	635	840
Fırın İç Yüksekliği / Kat Giriş Yüksekliği (mm) Inner Height of Oven/Height of Deck Entry (mm)	150	150	150	150
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	885	1650	2150	2150
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1085	1085	1085	1285
Yükseklik - C (mm) (Tekerlekli) Height - C (mm) (Wheeled)	1842	1957	1957	1957
Yükseklik - C1 (mm) (Tekerlekli) Height - C1 (mm) (Wheeled)	2050	2175	2175	2175
Elektrik Bağlantısı Kablosu Electric Connection Cable	5x2,5 mm			
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	1100	1300	1500	1850
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	(380VAC 50Hz) 3P + N + PE (1,5kW)			
Isı Kapasitesi (kcal/h) Heat Capacity (kcal/h)	28.000	28.000	34.500	43.000
Maksimum Isı Kapasitesi (°C) Maximum Temperature (°C)	300	300	300	300
Kontrol Sistemi Control System				
Enerji Kaynakları Source of Energy	Doğalgaz / LPG - Natural Gas / LPG			