

GOLDEN

ROTARY OVEN DÖNER ARABALI FIRIN



EŞİT ISI
Equal Heat
Distribution



YÜKSEK VERİM
High Efficiency



DAHA AZ ENERJİ
Energy Saving



ELEKTRİKLİ WITH ELECTRIC

Verimli Isı Dağılımı

Fırın, pişirme odası boyunca ısıyı homojen olarak dağıtan dikkatle tasarlanmış ısı değiştiricileri ile donatılmıştır. Bu, istikrarlı ve eksiksiz pişirme sağlar, istenen ürün kalitesinin elde edilmesini temin eder.

Efficient Heat Distribution:

The oven is equipped with meticulously designed heat exchangers that evenly distribute heat throughout the cooking chamber. This results in consistent and thorough baking, ensuring that the desired product quality is achieved.

Enerji Verimliliği:

Gelişmiş tasarımı sayesinde, benzer modellere göre önemli ölçüde daha az enerji tüketerek çalışır. Bu, işletme maliyetlerini azaltmanın yanı sıra çevresel sürdürülebilirliğe katkı sağlar.

Versatile Use:

Thanks to its advanced design, this oven operates with significantly lower energy consumption compared to similar models. This not only reduces operating costs but also contributes to environmental sustainability.

Çift Yönlü Kasetli Buhar Sistemi:

Fırın, çift yönlü kasetli buhar sistemi içerir, bu sistem büyük miktarda buhar üretir. Bu buhar, fırın odası boyunca eşit bir şekilde dağıtılır, her seviye ve yüzeyin yeterli nem almasını sağlar. Bu, pişmiş ürünlerde istenen dokuyu ve kabuğu elde etmek için önemlidir.

Dual-Direction Cassette Steam System:

The oven features a dual-direction cassette steam system, which generates a substantial amount of steam. This steam is evenly distributed throughout the oven chamber, ensuring that every level and surface receives sufficient moisture. This is crucial for achieving the desired texture and crust on baked goods.

GOLDEN

ROTARY OVEN

DÖNER ARABALI FIRIN

Pişirme Alanı (m²)
Baking Surface (m²)
AF 200-E*

14.4

Maks. Tepsi Sayısı
Max. Number of Tray (pcs)
AF 200-E*

18

Altınoluk Döner Arabalı Fırın, yüksek performansı sağlayan iyi tasarlanmış ısı değiştiricileri ile etkili ısı dağılımını garanti eder. Benzer modellere göre daha az enerji tüketimi ile istenilen ürün kalitesinin elde edilmesini sağlar.

Altınoluk rotary ovens is equipped with meticulously designed heat exchangers that evenly distribute heat throughout the cooking chamber. This results in consistent and thorough baking, ensuring that the desired product quality is achieved.



Manuel veya Dokunmatik Kontrol Paneli
Manual or Touch Control Panel



MODEL		AF 50-E	AF 100-E	AF 200-E
Pişirme Alanı (m ²)	Baking Surface (m ²)	5.28-7.2	6.72-8.6	11.2-14.4
Tepsi Sayısı	Number of Tray (pcs)	11-15	14-18	14-18
Tepsi Ebadı	Size of Tray (mm)	40-60/50-70	60-80/60-90	75-104/80-100
Tavalar Arası Mesafe (mm)	Space Between the Trays (mm)		112-90	
Genişlik - A (mm)	Width - A (mm)	1540	1802	2092
Derinlik - B (mm)	Depth/Length - B (mm)	1290	1465	1640
Yükseklik - C (mm)	Height - C (mm)	2160	2165	2230
Max. Derinlik - D (mm)	Max. Depth/Length - D (mm)	1686	1780	2006
Max. Yükseklik - E (mm)	Max. Height - E (mm)	2475	2530	2580
Geçiş Aralığı - F (mm)	Transition Range - F (mm)	650	750	950
Kapı Açık Derinlik - G (mm)	Door Clearance Depth - G (mm)	2135	2300	2675
Fırın İçin Min. Kapı Boyutları (mm)	Min. Door Dimensions for Oven (mm)	1600X2160	2000X2500	2100X2500
Elektrik Gücü	Electrical Power (kw)	2,7	4,2	4,2
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat)(m ³ /saat)	Average Consumption (8 hours)(m ³ /hours)	33,6	39,9	69,5
Aspiratör Baca Çıkış Çapı (mm)	Suction Hood Chimney Outlet Diameter (mm)		ø90	
Fırın Ağırlığı (kg)	Weight of Oven (kg)	900	1300	1750
Elektrik Bağlantısı	Electrical Connection		3P+N+PE	
Kontrol Sistemi	Control System	Manuel veya Dokunmatik/Manual or Touch		
Enerji Kaynakları	Source of Energy	Elektrik-Electric		

