

**SLIM**

**CONVECTION OVEN  
KONVEKSİYONLU FIRIN**



**EŞİT İSİ**  
Equal Heat  
Distribution



**YÜKSEK VERİM**  
High Efficiency



**DAHA AZ ENERJİ**  
Energy Saving



**MAYALANDIRMA KABİNE**  
Fermentation  
Cabinet



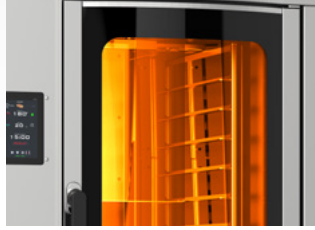
**GAZLI  
WITH GAS**



**ELEKTRİKLİ  
WITH ELECTRIC**



Manuel veya Dokunmatik Kontrol Paneli  
Manual or Touch Control Panel



Altinoluk konveksiyonlu fırınlar, pastanelerden restoranlara, otellere ve küçük fırınlara kadar geniş bir yelpazede kullanılan profesyonel mutfak ekipmanıdır. Özellikle küçük ölçekli pasta, börek ve sandviç ekmek üretimi için mükemmel bir seçenek sunar.

Altinoluk convection ovens are professional kitchen equipment widely used in a range of establishments, from bakeries to restaurants, hotels, and small bakeries. They are an excellent choice, especially for small-scale production of pastries, pies, and sandwich bread.

**ALTINOLUK®**



# SLIM CONVECTION OVEN KONVEKSİYONLU FIRIN

Pişirme Alanı (m<sup>2</sup>)  
Baking Surface (m<sup>2</sup>)

2,4

Maks. Tepsi Sayısı  
Max. Number of Tray (pcs)

10

### Hızlı ve Eşit Pişirme

Altınoluk Konveksiyonlu fırın, fanlar yardımıyla sıcak hava dolaşımını artırır, bu da yiyeceklerin daha hızlı ve eşit pişmesini sağlar.

### Fast and Even Cooking:

Convection ovens use fans to enhance the circulation of hot air, resulting in faster and more even cooking of food.

### Kolay Temizlik

Genellikle paslanmaz çelik iç yüzeylere sahiptirler ve bu nedenle temizliği kolaydır.

### Easy Cleaning:

They often have stainless steel interior surfaces, making them easy to clean.

### Çok Yönlü Kullanım

Pastalar, börekler, sandviç ekmekleri ve daha birçok ürünün pişirilmesinde kullanılabilirler.

### Versatile Use:

They can be used for baking cakes, pastries, pies, sandwich bread, and a variety of other products.

### Yüksek Üretkenlik:

Hızlı pişirme süreleri ve birden fazla raf seviyesi, aynı anda daha fazla ürünü pişirme kapasitesini artırır.

### High Productivity:

Quick cooking times and multiple rack levels increase cooking capacity, allowing for more products to be cooked simultaneously.



MODEL		10-G	10-E
Piştirme Alanı (m <sup>2</sup> )	Baking Surface (m <sup>2</sup> )	2,4	2,4
Tepsi Sayısı	Number of Tray (pcs)	10	10
Tepsi Ebadı	Size of Tray (mm)	400*600	400*600
Tavalar Arası Mesafe (mm)	Space Between the Trays (mm)	8,5	8,5
Genişlik - A (mm)	Width - A (mm)	1015	1015
Derinlik - B (mm)	Depth/Length - B (mm)	1010	1010
Yükseklik - C (mm)	Height - C (mm)	2105	2105
Max. Derinlik - D (mm)	Max. Depth/Length - D (mm)	1300	1300
Max. Yükseklik - E (mm)	Max. Height - E (mm)	2100	2100
Elektrik Gücü	Electirial Power (kw)	4,5	26,6
Bağlantı Gücü	Power Supply	380V-50-60Hz-3Faz / Phase	
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (m <sup>3</sup> /saat)	Average Consumption (8 hours) (m <sup>3</sup> /hours)	1,82 m <sup>3</sup> /h-3kw/h	14,85 kw/h
Kontrol Sistemi	Control System	Manuel veya Dokunmatik/Manual or Touch	
Enerji Kaynakları	Source of Energy	Doğalgaz-Naturel Gas	Elektrik-Electrical
Fırın Ağırlığı (kg)	Weight of Oven (kg)	390	350
<b>Fermantasyon Odası / Fermentation Chamber</b>			
Tava kapasitesi (40x60 cm)	Number of Tray (40x60 cm)	10	10
Dış Ölçüler	Exterior Dimensions	992x1030x745	992x1030x745
Elektrik Gücü (kw)	Electrical Power (kw)	3,5	3,5
Ağırlık	Weight	100	100
Toplam Ağırlık	Total Weight	490	450

