

# SMART

## ROTARY OVEN

### DÖNER ARABALI FIRIN



EŞİT ISI  
Equal Heat  
Distribution



YÜKSEK VERİM  
High Efficiency



DAHA AZ ENERJİ  
Energy Saving



GAZLI  
WITH GAS



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.

ALTINOLUK®

# SMART

## ROTARY OVEN

### DÖNER ARABALI FIRIN

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

17.3

Maks. Tepsi Sayısı

Max. Number of Tray (pcs)

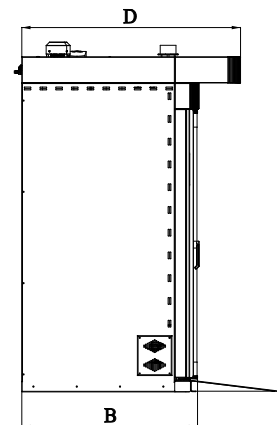
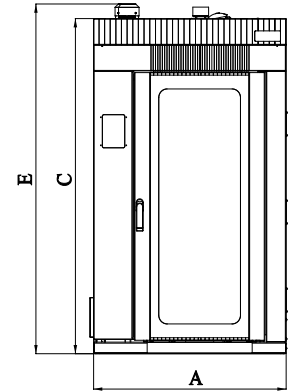
15

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		SMART-15G	SMART-15E
Piştirme Alanı (m <sup>2</sup> )	Baking Surface (m <sup>2</sup> )	3,6	3,6
Tepsi Sayısı	Number of Tray (pcs)	10-15	10-15
Tepsi Ebadı	Size of Tray (mm)	400x600	400x600
Tavalar Arası Mesafe (mm)	Space Between the Trays (mm)	10-8,8	112-9
Genişlik - A (mm)	Width - A (mm)	1100	1100
Derinlik - B (mm)	Depth/Length - B (mm)	965	965
Yükseklik - C (mm)	Height - C (mm)	1915	1915
Max. Derinlik - D (mm)	Max. Depth/Length - D (mm)	1258	1258
Max. Yükseklik - E (mm)	Max. Height - E (mm)	2000	2000
Elektrik Gücü	Electrical Power (kw)	1,1	39
Bağlantı Gücü	Power Supply	380V-50-60Hz-3Faz	
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (m <sup>3</sup> /saat)	Average Consumption (8 hours) (m <sup>3</sup> /hours)	2,5 m <sup>3</sup> /h-1kw/h	19,25 kw/h
Kontrol Sistemi	Control System	Manuel veya Dokunmatik	
Enerji Kaynakları	Source of Energy	Doğalgaz	Elektrik
Fırın Ağırlığı (kg)	Weight of Oven (kg)	630	650