

STONE

ELECTRICAL DECK OVEN ELEKTRİKLİ KATLI FIRIN



EŞİT ISI
Equal Heat
Distribution



YÜKSEK VERİM
High Efficiency



DAHA AZ ENERJİ
Energy Saving



MAYALANDIRMA KABİNI
Fermentation
Cabinet



TAŞ TABANLI
Stone Based



ELEKTRİKLİ WITH ELECTRIC

Mini Katlı Fırının (modüler fırın) özelliği her katin bağımsız çalışma bilmesidir. Katlar taş tabanlı olduğundan ısıyı eşit olarak yayar.

Sıcaklık (kat içi alt ve üst sıcaklığı) ve buhar zamanı her katta isteğe göre farklı ayarlanabilir. Böylece her katta farklı ürün pişirilebilir. Pişirme öncesi mayalanma için fırının altında sıcaklığı ve nemi ayarlanabilen mayalanma kabini vardır. Tek katlı kullanılabilir ve modüler olup ihtiyaca göre kat, davlumbaz ve mayalandırma kabini ilave edilmektedir. Düşük enerji tüketimi sağlar. Tekerlekleri sayesinde istenilen yere taşınabilir.

The major specification of mini deck oven is each deck can be operated independently. Temperature and the time of steam can be adjusted for each deck as per the request. Thus, it provides an opportunity to bake different sort of products in each deck. It is used with single deck also modular and according to need it can be added extra deck, chimney hood and fermentation cabinet.





STONE

ELECTRICAL DECK OVEN

ELEKTRİKLİ KATLI FIRIN



Tek Kat Single Deck



Tek Kat + Mayalandırma Kabini
Single Deck + Fermentation Cabinet



İki Katlı Double Deck

Hızlı ve Eşit Pişirme

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

Fast and Even Cooking:

Deck 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			ALT - 45	ALT - 90	ALT - 200
Genişlik (W)	Width (W)	mm	1100	1560	1560
Uzunluk (L)	Length (L)	mm	1400	1400	2530
Uzunluk (2)	Length (2)	mm	1750	1750	2900
Yükseklik (H1)	Height (H1)	mm	610	610	610
Yükseklik (H2)	Height (H2)	mm	350	360	360
Yükseklik (H3)	Height (H3)	mm	200	200	200
Fırın iç genişliği	Inside width of oven	mm	740	1245	1245
Fırın iç uzunluğu	Inside length of oven	mm	940	940	2000
Fırın iç yüksekliği	Inside height of oven	mm	180	210	210
Davlumbaz yüksekliği	Height of chimney hood	mm	200	200	200
Mayalandırma Kabini yüksekliği (H1)	Height of fermentation cabinet	mm	610	610	610
Her kat için tava sayısı (Tava ebatları)	Number of tray in each deck (Dimension of trays)	adet (cm) plc (cm)	4 (35x45) 4 (40x60)	6 (35x45) 4 (40x60)	12 (35x45) 8 (40x60)
Elektrik gücü	Electrical power	kW	7	11	20
Mayalandırma kabini elektrik gücü	Electrical power of fermentation cabinet	kW	2,5	2,5	2,5
Kontrol sistemi	Control system		Manuel, Digital veya Dokunmatik		
Fırın ağırlığı	Weight of oven (1 deck)	kg	270	430	610
Mayalandırma kabini ağırlığı	Weight of fermentation cabinet	kg	70	150	250

* Kapasite mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir.
** Normal şartlar altındaki yakıt tüketim değerleridir.

* The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product.
** Energy consumption under normal conditions.