

**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.

# SMART ROTARY OVEN DÖNER ARABALI FIRIN

Pişirme 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-1□G                              | SMART-1□E           |
|--|--|--|---------------------|
| Piştirme Alanı (m <sup>2</sup> )                       | Baking Surface (m <sup>2</sup> )                         | 4.9                                    | 4.9                 |
| Tepsi Sayısı   | Number of Tray (pcs)                                     | 10-15                                  | 10-15               |
| Tepsi Ebadı  | Size of Tray (mm)  | 400x600 530X650                        | 400x600 530X650     |
| Tavalar Arası Mesafe (mm)                              | Space Between the Trays (mm)                             | 10-8,8                                 | 10-8,8              |
| Genişlik - A (mm)                                      | Width - A(mm)  | 1210                                   | 1210                |
| Derinlik - B (mm)                                      | Depth/Length - B(mm)                                     | 1460                                   | 1460                |
| Yükseklik - C (mm)                                     | Height -C (mm)   | 1930                                   | 1930                |
| Max. Derinlik - D (mm)                                 | Max. Depth/Length - D (mm)                               | 1720                                   | 1720                |
| Max. Yükseklik - E (mm)                                | Max. Height - E(mm)                                      | 2000                                   | 2000                |
| Elektrik Gücü  | Electrical Power (kw)                                    | 1,1                                    | 34                  |
| Bağlantı Gücü  | Power Supply   | 380V-50-60Hz-3Faz 380V-50-60HZ-3 Phase |                     |
| Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat)<br>(m <sup>3</sup> /saat) | Average Consumption (8 hours)<br>(m <sup>3</sup> /hours) | 2,5 mVh-lkw/h                          | 16,78 kw/h          |
| Kontrol Sistemi  | Control System   | Manuel veya Dokunmatik/Manual or Touch |                     |
| Enerji Kaynakları                                      | Source of Energy   | Doğalgaz-Natural Gas                   | Elektrik-Electrical |
| Fırın Ağırlığı (kg)                                    | Weight of Oven (kg)                                      | 630                                    | 650                 |

