

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

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

17.3

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		AF100-G	AF200-G
Piştirme Alanı (m ²)	Baking Surface (m ²)	8.6	17.3
Tepsi Sayısı	Number of Tray (pcs)	11-13-15	14-16-18
Tepsi Ebadı	Size of Tray (mm)	60-80/60-90	75-104/80-100
Tavalar Arası Mesafe (mm)	Space Between the Trays (mm)	12,5-10-9	11,4-10-8,9
Genişlik - A (mm)	Width-A(mm)	1750	1970
Derinlik - B (mm)	Depth/Length - B(mm)	2150	2900
Yükseklik - C (mm)	Height - C (mm)	2100	2320
Max. Derinlik - D (mm)	Max. Depth/Length - D (mm)	2650	3050
Max. Yükseklik - E (mm)	Max. Height - E (mm)	2350	2650
Geçiş Aralığı - F (mm)	Transition Range - F(mm)	820	1000
Kapı Açık Derinlik - G (mm)	Door Clearance Depth - G (mm)	2900	3385

Elektrik Gücü	Electrical Power(kw)	3.5	3,5
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat)(m ³ /saat)	Average Consumption (8 hours)(m ³ /hours)	4,1	7,27
Isıl Gücü (Kcal / saat) / (kw)	Thermal Power (Kcal / hours) / (kw)	60.000/70	81.700/95
Brülör Modeli (Riello)	Burner Model (Riello)	FS10	FS 20
Brülör Kapasitesi (kw)	Burner Capacity (kw)	42-116	81-220
Gaz Bağlantı Basıncı (mbar)	Gas Coupling Pressure (mbar)	50-300 mbar	
Baca Çıkış Çapı (mm)	Chimney Outlet Diameter (mm)	0200	0200
Aspiratör Baca Çıkış Çapı (mm)	Suction Hood Chimney Outlet Diameter (mm)	Ø150	Ø150
Fırın Ağırlığı (kg)	Weight of Oven (kg)	1950	2700
Elektrik Bağlantısı	Electrical Connection	3P+N+PE	
Kontrol Sistemi	Control System	Manuel veya Dokunmatik/Manual or Touch	
Enerji Kaynakları	Source of Energy	Dogalgaz-Lpg-Motorin-Katı Yakıt	

