



Aşağıda yer alan teknik bilgiler bir kat için verilmiştir.
Given technical details for single deck.

Kapasite (Adet / 8 Saat) Capacity (Pcs / 8 Hours)	Adet Pcs	960
Pişirme Alanı Baking Area	m ²	2.45
Kat Sayısı Possible Number of Deck	Adet Pcs	1-4
İç Ölçüler Interior Dimension	cm	W: 120 / D: 206
Dış Ölçüler Exterior Dimension	cm	W: 165 / D: 260 / H:33
Kat Giriş Ölçüleri Intake Opening	cm	120 x 21
Buhar Bacası Çıkışı Steam Extraction Pipe	Ø cm	11
Su Girişi Water Supply	İnc Inch	1/2"
Enerji Kaynağı Heating Type		Elektrikli Electrical
Elektrik Gücü Power	kw	16 (+4 Buhar jeneratörü gücü) 16 (+4 Steam generator power)
Ağırlık Weight	kg	460
Kontrol Sistemi Control System		Dijital Programlı Digital Programmable
Elektrik Bağlantısı Power Supply		380 V / 50-60 Hz / 3 Phase

Aşağıda yer alan teknik bilgiler sehpa için verilmiştir.
Given technical details for chamber.

Dış Ölçüler Exterior Dimension	cm	W: 165 / D: 260 / H:72
Ağırlık Weight	kg	400

Aşağıda yer alan teknik bilgiler davulmız için verilmiştir.
Given technical details for steam extraction.

Dış Ölçüler Exterior Dimension	cm	W: 165 / D: 40 / H:45
Ağırlık Weight	kg	20
Elektrik Gücü Power	kw	0.3



SNOVA

ELEKTRİKLİ KATLI FIRIN ELECTRICAL DECK OVEN

Standart Özellikler

- Sık ve ergonomik tasarım
- Görsel ve sesli ikaz
- Yüksek enerji tasarrufu
- Ayarlanabilir yükseklik (+25cm)
- Yoğuşmalı seramik rezistans teknolojisi sayesinde yüksek enerji tasarrufu
- İç gövde Alüminised Alüsi sac
- Statik salma prensibii
- Her kat için (Kat içi alt ve üst sıcaklığı) ısı ve buhar zamanı isteğe göre ayarlanabilir. Böylece her katta isteğe göre farklı ürün pişirilebilir.
- Pürüzsüz yüzeyli özel alajımlı pişirme taşı
- Dış AISI 304 kalite paslanmaz çelik tasarım
- Cift cam kapak
- Sıcaklık aralığı 50-300 C°

Opsiyonel Donanımlar

- Katalpa paletle mamül yükleyebilme
- Tapma tekeri
- PLC Dokunmatik kontrol paneli

Standard Features

- Stylish and ergonomic design
- Visual and audible warning
- High energy saving
- Adjustable height
- High energy saving thanks to condensed ceramic resistance technology
- Internal Aluminised Alasi sheet
- Static heating principle
- For each deck of the oven (temperatures at bottom top sides of each deck) can be adjusted as needed thus you can bake a different kind of pastry in each deck as you want.
- Specially alloyed smooth surface baking tile
- External cover AISI 304 grade stainless steel design
- Double glass door
- Temperature range 50-300 C°

Accessories

- Possible to load products with pallet to decks
- Transport wheel
- PLC Touch screen control panel



Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Resimlerin gösterdiği potansiyelden dolayı ön karar olmadan özellikleri ve/veya ölçülerini değiştirme hakkını saklı tutarız.
Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.