

DÖNERLİ FIRINLAR RACK OVENS



İstenilen pişirme sıcaklığına ısıtılan fırına yüklenen tava arabasındaki ürünleri aynı renkte ve kıvamda homojen şekilde pişiren fırın tipidir.

Her kapasiteye ve uygulamaya göre farklı fırın modelleri mevcuttur. Önden brülörlü modeliyle kullanım kolaylığı sağlanırken brülörü arkada olan modeli de dar alanlar için geliştirilmiştir.

Özellikleri

- Her tür pişirmeye uygun yüksek performans
- Tüm ürün gramajlarında mükemmel ve homojen pişirme
- Yüksek buhar kapasitesi
- Yüksek verimlilik ve enerji tasarrufu için büyük alanlı ısıtıcı
- Paslanmaz çelikten yanma hücresi , pişirme gövdesi , davlumbaz , ön taraf ve dış kapaklar
- Kapı çevresi komple sızdırmaz contalı Kolay kullanım ve kontrol
- Dijital kontrol panosu
- Mazot, doğalgaz , LPG ve Elektrik ile çalışabilme
- Pişirme sona erdiğinde sesli ikaz sistemi

Opsiyonel

- Dijital dışında Touch panelli (Dokunmatik) veya Manuel Kontrol opsiyonları
- İstenildiği takdirde Standard davlumbazdan daha Büyük davlumbaz
- İsteğe bağlı Yükseltilmiş fırın bölmesi Giriş rampası uzatması
- Tava arabaları
- Tavalar

BARTECH Rack Ovens provide homogeneous baking with same colour and quality for products put with the trolleys in the oven heated to the desired temperature.

Different oven models are available for any capacities and practices. Designed for places with limited working area. Front burner model offers ease of use and maintenance and rear burner is designed for places with limited working.

Features

- High performance for all sorts of baking
- Excellent and homogenous baking for all basis weights
- High steam capacity
- High productivity and expended heater for energy saving
- Stainless steel combustion chamber, baking chassis, hood, front and outer doors
- Completesealed door
- circumference Ease of use and control
- Digital control panel
- Compatible with diesel fuel, natural gas, LPG and electricity as energy source
- Alarm system for baked product

Optional

- Touch panel (touch-matic) or manual control options in addition to digital option
- Bigger aspirator hood than standard aspirator hood if desired
- Optional higher oven rack
- Entrance ramp elongation
- Trays trolley
- Trays



BARMAK BARUTCUOĞLU GIDA MAKINA SAN. TIC. A. S.

Organize Sanayi Bölgesi Lacivert Cad. No: 8 16140 BURSA/TURKIYE

+90 224 241 63 20 (pbx) +90 224 241 63 29

@info@barutcuoglu.com.tr

www.barutcuoglu.com.tr

Teknik Özellikler / Technical Specifications / Технические Характеристики

TURBO	GRAND MAXI
Tava Boyutları / Tray Dimensions / Размеры Противней	750x1050 mm
Tava Sayısı / Quantity of Trays / Кол-во Противней	16
Pişirme Alanı / Bakery Area / Площадь Выпечки	12,6 m ²
Genişlik (A) / Width (A) / Ширина	1860 mm
Fırın Derinliği (B) / Oven Depth (B) / Глубина (B1)	2355 mm
Fırın Yüksekliği (H) / Oven Height (H) / Высота (H1)	2800 mm
Toplam Güç / Total Power / Мощность	3.3 kW
Elektrikli Fırın Elektrik Gücü / Power For Electric Oven / Мощность для эл.печи	87 kW
Ağırlık / Weight / Вес	2600 kg
Günlük Kapasite (250-8hr) / Daily Capacity (250-8hr) / Произв-ть(250гр/8ч)	5000
Yakıt Türü / Fuel Type / Вид Топлива	Dizel, Doğal Gaz, LPG, Elektrik

Belirtilen kapasite değerleri örnektir. Kapasite pişirilecek ürüne göre değişiklik gösterebilir.

This is a simple production capacity. Capacity may vary depending on baked product.

Teknik Çizim / Technical Drawings / Технический Чертеж

