

ESTONE 120x80 ELEKTRİKLİ KATLI UNLU MAMÜL VE PASTA FIRINI

ESTONE 120x80 ELECTRICAL DECK IN-STORE BAKERY AND PASTRY OVEN

Ürünü web sitemizde üzerinden
incelerken için QR kodu mobil
cihazınızla okuyunuz.
Please scan the QR code with
your mobile phone to receive the
product on our website.



FİMAK
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines



FİMAK Elektrikli Katlı Fırının özelliği her katın bağımsız çalışabilmesidir. Özel alaşım taban taşları ve özel dizayn edilmiş seramik rezistanslı ısıtma sistemi sayesinde ısıyı eşit olarak yayar ve dengeli pişirme sağlar. Sıcaklık (kat içi alt ve üst sıcaklığı) ve buhar zamanı her katta isteğe göre farklı ayarlanabilir. Böylece her katta farklı ürün pişirilebilir. Pişirme öncesi mayalama için fırının altında, sıcaklığı ve nemi ayarlanabilen maya odası mevcuttur. Tek katlı kullanılabilir ve modüler olup ihtiyaca göre kat, davlumbaz ve maya odası ilave edilebilir. Düşük enerji tüketimi sağlar. Tekerlekleri sayesinde istenilen yere taşınabilir.

The major specification of electrical deck oven is that each deck can be operated independently. The heating system is designed with special stonebased and ceramic resistances that provide the heating disturbing on baking surface and it balances the heat while baking. Thus, it provides an opportunity to bake different sort of products in each deck. In order for the products to be fermented, there is a yeasting chamber available and its temperature and humidity can be adjusted as per request. It is used with single deck also modular and according to need it can be added extra deck, chimney hood and yeasting chamber. It provides low energy consumption. Thanks to its wheels it can be moved easily.

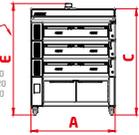


Teknik Özellikler Technical Data

1 Katlı Max. Yükseklik : 1390
2 Katlı Max. Yükseklik : 1720
3 Katlı Max. Yükseklik : 2050
4 Katlı Max. Yükseklik : 2380

First Storey Max. Height : 1390
Second Storey Max. Height : 1720
Third Storey Max. Height : 2050
Four Storey Max. Height : 2380

Ön Görünüş
Front View



3/4" Bağlantı Temiz Su Grisi
3/4" Clean Water Inlet Pipe

Atık su Bağlantısı 1/2"
Waste Water Connection 1/2"

Küpe Baca Çıkışı
Çap Ölçüsü 81,20 mm
Valve Chimney Output
Diameter Measure is 81,20 mm

Açıkta Çıkış
Çap Ölçüsü 81,20 mm
Suction Hood Output
Diameter Measure is 81,20 mm

Üst Görünüş
Top View

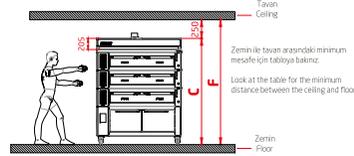
Sol Yan Görünüş
Left Side View



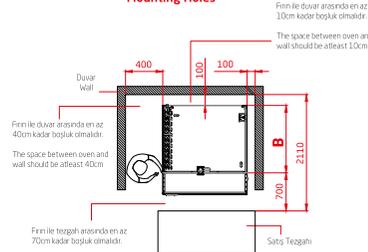
Perspektif Görünüş
Perspective View



Ön Görünüş
Front View



Montaj Boşlukları
Mounting Holes



Üst Görünüş
Top View

MODEL	ESTONE 120x80x1	ESTONE 120x80x2	ESTONE 120x80x3	ESTONE 120x80x4
Kapasite (EkmeK Adedi / 8 saat) Capacity (Loaves of Bread / 8 hours)	336	672	1008	1344
Pişirme Alanı (m²) Baking Surface (m²)	0,96	1,92	2,88	3,84
Kat Sayısı Number of Decks	1	2	3	4
Firm İÇ Geniřliđi (mm) Inner Width of Oven (mm)	1200			
Firm İÇ Derinliđi (mm) Inner Depth of Oven (mm)	865			
Firm İÇ Yüksekliđi / Kat Giriř Yüksekliđi (mm) Inner Height of Oven/Height of Deck Entry (mm)	215 / 190			
Geniřlik - A (mm) Width - A (mm)	1560			
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1310			
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	1290	1620	1950	2280
Max. Derinlik - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm)	1640			
Max. Yükseklik - E (mm) Max. Height - E (mm)	1390	1720	2050	2380
Min. Tavan Yüksekliđi - F (mm) Min. Ceiling Height - F (mm)	1540	1870	2200	2530
Kat Tava Kapasitesi 400x200 / 400x350-450x350 / 600x800 (mm) Floor Tray Capacity 400x200 / 400x350 / 600x800 (mm)	8 / 4 / 5 / 2	16 / 8 / 10 / 4	24 / 12 / 15 / 6	32 / 16 / 20 / 8
Elektrik Gücü (kW) (P1/P2) Electrical Power (kW) (P1/P2)	(13,3 / 9,8)	(23,1 / 19,6)	(32,9 / 29,4)	(42,7 / 39,2)
Rezistans Tipi / Kartak Rezistans Adedi Resistance Type / Resistance Piece	Seramik / Ceramic 12 + 2			
Ort. Yaka Tüketimi (8 saat) (kWh) (24/1Q2) Average Consumption (8 hours) (kWh) (24/1Q2)	8,3 / 5,5	13,8 / 11	19,3 / 16,5	24,8 / 22
Firm Ağırlığı (kg) (W1/W2) Weight of Oven (kg) (W1/W2)	485 / 365	736 / 616	1000 / 880	1250 / 1130
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	3P + N + PE			
Kontrol Sistemi Control System	Dijital/Digital - Dokunmatik/Touch			
Enerji Kaynađı Source of Energy	Elektrik / Electric			



* Kapasite 250 gr ekmeK için verilmiştir. Mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir.
* The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.

* Tava yerleşimi teorik olarak yerleştirilmiş olup uygulamada değişiklik gösterebilir.
* Tray layout was placed theoretically and it may vary in practice.

* W1, P1, Q1: Maya Odalı W2, P2, Q2: Maya Odasız
* W1, P1, Q1: With Yeasting Collusion W2, P2, Q2: Without Yeasting Collusion