

ROKON ELİTE & CLASSIC DÖNERLİ KONVEKSİYONEL FIRIN

ROKON ELITE & CLASSIC ROTARY CONVECTION OVEN

Ürünü web siteniz üzerinden
incetlemek için QR kodu mobil
cihazınızla okuyunuz.
Please scan the QR code with
your mobile device to receive the
product on our website.



FİMAK
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines



ROKON ELITE
FRN-10



ROKON CLASSIC
FRN-10



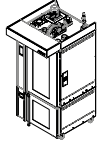
FIMAK Rokon dönerli konveksiyonel fırının başlıca özellikleri; eşit ısı dağılımı, yüksek verimli çalışması ve düzenli hava sirkülasyonudur. ELITE ve CLASSIC modelleri ile pişirme performansı aynı kalırken farklı tasarım seçenekleri sunulmaktadır. Özel tasarlanmış rezistans, hava sirkülasyon sistemi ve bacadan ısı kaybının az olması sayesinde daha az enerji ile istenilen özellikte ürün elde edilmeye sağlanmaktadır. Kasetsiz buhar sistemi ile yüksek seviyede buhar üretilip her ürünü yeterince buhar ile teması sağlanır. Makine üzerinde standart olarak gelen onlarca reçeteye ek olarak, USB desteği sayesinde benzer bir makine üzerinde hazırlanmış özel reçeteler farklı makineye kolayca aktarılabilmektedir. Dokunmatik panel opsiyonu ile daha hızlı reçete oluşturma ve ayar yapma kolaylığının yanında, renkli kapasitif ekranı ile görsel bir tasarım sunar. Ayrıca proses kontrolü sayesinde dört farklı fazda pişirme yapılabilir. Rokon dönerli konveksiyonel fırınların elektrikli ve gazlı modelleri üretilmektedir.

The major features of FIMAK Rokon Rotating Convection Oven are its equal heat distribution, operation at high efficiency and regular air circulation inside it. ELITE AND CLASSIC models introduce different design options while cooking performance remains same. It provides product with desired features with less energy through its specially designed resistance, air circulation system and low heat loss from stack. That is provided by well-designed heat exchangers. Special recipes which were prepared in similar machine can be transferred into machine which were delivered as Standard oven machine by USB support. Touch operated panel provides a colored touch operated capacitive display which provides easiness for recipe and adjustment easily by touch operated panel option. Thus, it allows our customers to bake their products at the requested flavor by consuming less energy as per their peers. The burning chamber is made of heatproof high quality stainless steel. Thanks to double way plate-tube system, high level steam is produced and each of the pans is adequately provided with the steam. It is possible to load the previously prepared recipes to the control panel via USB memory stick. In addition, it is also available for our customers to bake at 4 different phases by the help of process control system available with the oven. ROKON Rotating Convection Ovens run on electricity or gas.

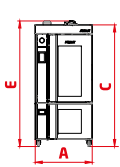


Teknik Özellikler Technical Data

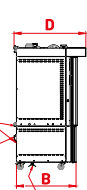
Perspektif Görünüş Perspective View



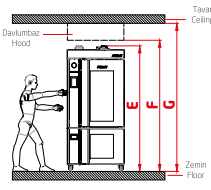
Ön Görünüş Front View



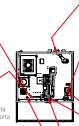
Sol Yan Görünüş Left Side View



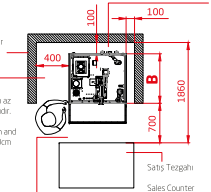
Ön Görünüş Front View



Üst Görünüş Top View



Montaj Boşlukları Mounting Holes



RIKON ELITE & CLASSIC DOĞALGAZLI
Buhar Baca Çıpa: Ø10,00 mm
(1/4" gas pipe)

RIKON ELITE & CLASSIC NATURAL GAS
Burner Chamber Output: Ø10,00 mm
(Ø1/4" gas pipe)

RIKON ELITE & CLASSIC DOĞALGAZLI
Dışarı Çıkış
Sistem: 230V/50Hz
Pigme Bülambaz Elektrik Gücü: 1,4 kW
Meydan Bülambaz Elektrik Gücü: 3,5 kW
Toplam Elektrik Gücü: 4,9 kW
Kablo: 3 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 1x40A Sigorta
Kablo: 3 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 1x40A Sigorta

RIKON ELITE & CLASSIC ELEKTRİK
Dışarı Çıkış
Sistem: 230V/50Hz
Pigme Bülambaz Elektrik Gücü: 2,3 kW
Meydan Bülambaz Elektrik Gücü: 3,5 kW
Toplam Elektrik Gücü: 5,8 kW
Kablo: 3 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 1x40A Sigorta
Kablo: 3 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 1x40A Sigorta

RIKON ELITE & CLASSIC NATURAL GAS
Tavan Çıkışı
Sistem: 230V/50Hz
Burner Chamber Electrical Power: 1,4 kW
Electrical Power for Proofing Room: 3,5 kW
Total Electrical Power: 4,9 kW
Cable: 3 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 40A Fuse
Cable: 3 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 40A Fuse

RIKON ELITE & CLASSIC ELECTRICAL
Tavan Çıkışı
Sistem: 230V/50Hz
Burner Chamber Electrical Power: 2,3 kW
Electrical Power for Proofing Room: 3,5 kW
Total Electrical Power: 5,8 kW
Cable: 3 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 40A Fuse
Cable: 3 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 40A Fuse

RIKON ELITE & CLASSIC DOĞALGAZLI
Buhar Baca Çıpa: 2x Ø10,00 mm
2x 1/4" Gas Pipe
Gas Inlet/Outlet: 2x Ø10,00 mm

RIKON ELITE & CLASSIC NATURAL GAS
Natural Gas Entry
1/2" Top Entry
Gas Inlet/Outlet: 2x Ø10,00 mm

Buhar Baca Çıpa Çapı Ölçüsü: Ø10,00 mm
Valve Chimney Output Diameter: Measure is Ø10,00 mm

Buhar Baca Çıpa Çapı Ölçüsü: Ø10,00 mm
Aspiratör Buhar Çıpa Çapı Ölçüsü: Ø10,00 mm

Suction Hood Output Diameter: Measure Ø10,00 mm

Maysa Odası Artk Su Çıdai (Kıvrıklı Hortum)
Yeast Room Waste Water (Bellows Hose)

Maysa Odası Artk Su Çıdai (Kıvrıklı Hortum)
Yeast Room Waste Water (Bellows Hose)

The space between oven and wall should be atleast 40cm

The space between oven and counter should be atleast 70cm

Fırın ile duvar arasında en az 10cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and wall should be atleast 10cm

Fırın ile tezgah arasında en az 70cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and counter should be atleast 70cm

MODEL	ELITE FRN-10 E	ELITE FRN-10 G	CLASSIC FRN-10 E	CLASSIC FRN-10 G
Pigme Alanı (m ²) Baking Surface (m ²)	2,4			
Tepsi Sayısı (Adet) Number of Trays (pcs)	10			
Tepsi Ebadı (mm) Size of Tray (mm)	400 x 600			
Geniřlik - A (mm) Width - A (mm)	1010	1030	995	1015
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1060			
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	2155			
Max. Derinlik - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm)	1275		1300	
Tipe Yükseklięi - E (mm) Peak Height - E (mm)	2230			
Davumbaz Altı-Mn. Çalışma Yükseklięi - F (mm) Min operation height below fume hood- F (mm)	2250			
Mn. Tavan Yükseklięi - G (mm) Min. Ceiling Height - G (mm)	2430			
Buhar Tahliye Baca Çıpa Çapı (mm) The Diameter of the Steam Exhauster Chimney Outlet (mm)	Ø100			
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	3P + N + PE	1P + N + PE	3P + N + PE	1P + N + PE
Elektrik Bağlantısı Kablosu Electric Connection Cable	5 x 6mm ²	3 x 1,5mm ²	5 x 6mm ²	3 x 1,5mm ²
Maysalandırma Bağlantısı Kablosu Electrical Connection Cable for Fermentation	3 x 2,5 mm ²			
Pigme Bölümü Elektrik Gücü (kw) Roasting Chamber Electrical Power (kw)	23,1	1	23,1	1
Maysalandırma Bölümü Elektrik Gücü (kw) Electrical Power for Proofing Room (kw)	3,5			
Elektrik Isıtma İçin Toplam Elektrik Gücü (kw) Total Electrical Power for Electrical Heating (kw)	26,6	-	26,6	-
Doęal Gaz Isıtma İçin Toplam Elektrik Gücü (kw) Total Electrical Power for Natural Gas Heating (kw)	-	4,5	-	4,5
Ort. Yarı Tüketim (8 saat) (kw/h) Average Consumption (8 hours) (kw/h)	14,85 kW/h	1,82 m ³ /h 3 kW/h	14,85 kW/h	1,82 m ³ /h 3 kW/h
İşıl Güç (kcal/h)(kw) Thermal Power (kcal/h) / (kw)	-	20.000 / 24	-	20.000 / 24
Bürlür Modeli Burner Model	-	Rieilo RX28 S/DV H 900T5	-	Rieilo RX28 S/DV H 900T5
Bürlür Kapasitesi (kw) Burner Capacity (kw)	-	32	-	32
Gas Bağlantı Basıncı (mbar) Gas Coupling Pressure (mbar)	-	21 - 40	-	21 - 40
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	479	484	482	490
Enerji Kaynakları Source of Energy	Elektrik Electrical	Doęalgaz Natural Gas	Elektrik Electrical	Doęalgaz Natural Gas
Kontrol Sistemi Control System	Dijital / Digital Dokunmatik/Touch			

