

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 device 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.

