

KORTO KONVEKSİYONEL FIRIN KORTO CONVECTION OVEN

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



FIMAK
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines



KORTO FK-6

KORTO FK-10



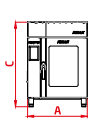
FIMAK KORTO 40X60 cm ve GN 1/1 Gastronomi Küvet ölçüsünde 6 veya 10 adet tepsi kapasitesine sahiptir. Korto'nun en önemli özelliklerinden birisi profesyonel yıkama sistemine sahip olmasının yanında hem gastronomi hem de unlu mamul imalatı için uygun olmasıdır. Deterjanlı yıkama sistemi, bulaşık makinalarının sistemi gibi çalışır ve fırının içerisindeki suyu devir daim yaparak su tüketimini minimum seviyede tutar. Yalnızca raf sistemi değiştirilerek hem gastronomi ürünleri hem de unlu mamullerin pişirilmesi için uygun olabilmektedir. Yoğusmalı davlumbaz sistemi sayesinde fırın içerisindeki buharın baca çıkışından etrafa dağılması engellenerek, sıvı bir şekilde atılması sağlanır. KORTO özel tasarlanmış çok fanlı hava sirkülasyonu ve yüksek buhar gücü sayesinde enfes ürünler ortaya çıkarır. 4 ayrı noktadan ölçüm yapabilen et probu ile kullanışlılığı ve teknolojisizlikle dikkatleri üzerine çekmektedir. Hassas kapasiteli dokunmatik paneli sayesinde kullanımı kolaydır ve 99 farklı ürün reçetesi kaydedilebilir. Bu özellik, birden fazla ürün pişirenler için muazzam kolaylık sağlar.

FIMAK KORTO has a capacity of 6 or 10 trays in the size of 40X60 cm and GN 1/1 Gastronomy tub. One of the most important features of Korto, besides having a professional washing system, is that it is suitable for both gastronomy and bakery products. Detergent washing system works as dishwasher system and recirculates water inside oven and keeps water consumption at minimum level. It can be suitable for both gastronomy and bakery products by only changing rack system. Dissipation of steam inside oven from stack outlet towards surrounding by condensing fume hood system and they are released as liquid. Korto produces specially designed multi-fan air circulation and high steam power. Meat probe which measure from 4 different points takes attraction by practicality and technology. They are easy to use by sensitive capacitive touch operated panel and 99 different product recipes can be saved. This feature ensures tremendous easiness for the ones which cook more than one product.

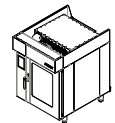
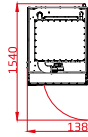


Teknik Özellikler Technical Data

Ön Görünüş
Front View

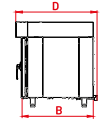


Üst Görünüş
Top View

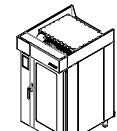
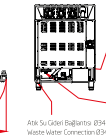


Perspektif Görünüş
Perspective View

Sağ Yan Görünüş
Right Side View

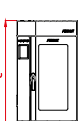


Arka Görünüş
Behindside View

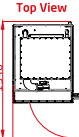


Perspektif Görünüş
Perspective View

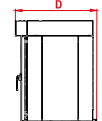
Ön Görünüş
Front View



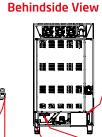
Üst Görünüş
Top View



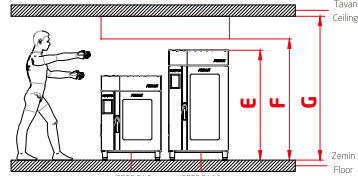
Sağ Yan Görünüş
Right Side View



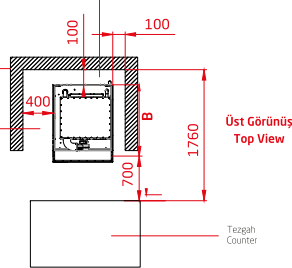
Arka Görünüş
Behindside View



Fırın ile duvar arasında en az 40cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and wall should be atleast 40cm



Montaj Boşlukları
Mounting Holes



MODEL	KORTO FK-6	KORTO FK-10
Pişirme Alanı (m²) Baking Surface (m²)	1,44 m²	2,4 m²
Tepsi Sayısı (Adet) Number of Trays (pcs)	6	10
Tepsi Ebadı (mm) Size of Tray (mm)	400 x 600	
Gastronom Küvet (mm) Gastronom Containers (mm)	530x325	
Mix. Sıcaklık (°C) Mix. Temperature (°C)	300	300
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	790	
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	955	
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	1120	1455
Mix. Derinlik - D (mm) Mix. Depth/Length - D (mm)	1080	
Elektrik Gücü (kW) Electrical Power (kw)	11,2	16,5
Elektrik Bağlantısı Kablosu Electric Connection Cable	5 x 2,5 mm²	
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	180	228
Enerji Kaynağı Source of Energy	Elektrik Electric	
Kontrol Sistemi Control System	Dokunmatik/Touch	



* Gastro modeller için, pişirilen ürünlerden açığa çıkan yağ vb. gibi atıklar yağuşma sisteminin performansını düşürdüğü için yağışmalı davlumbaz opsiyonu tavsiye edilmektedir.

* For Gastro models, the condensng hood option is not recommended, since wastes such as oil etc. released from the baked goods can decrease performance of the condens system.