

ROVEN DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI ROVEN ROTARY OVEN



Gizlilik web sitesinden
internetten sizi QR kodlu mobil
telefonunuza indirebilirsiniz.
Please scan the QR code with
your mobile device to review the
product on our website.



FIMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines



FIMAK Döner Arabalı Ekmek Firınının başlıca özellikleri; eşit ısı dağılımı, yüksek verimle çalışması ve düzenli sirkülasyonudur. Yüksek verimi iyi tasarılanmış ısı eşanjörleriyle (yanma hücresi) sağlanmaktadır. Bu sayede emsallerine göre daha az enerji ile istenilen özellikte ürün elde edilmesi sağlanır. Yanma hücresi isya dayanıklı yüksek kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Çift yönlü buhar sistemi sayesinde yüksek seviyede buhar ürettilip her tavanın yeterince beslenmesi sağlanmaktadır.

(*) Sıcak Buhar Kalkanı sistem kapı açıldığtan 3 saniye sonra devreye girmektedir. Bu özellikle sayesinde ısı ve zaman kaybı azaltılarak enerji sarfıyatı minimuma indirilir.

The major features of the FIMAK Rotary Oven are the equal heat distribution, operation at high efficiency and regular circulation of the heat inside it. That is provided by well-designed heat exchangers. Thus, it allows our customers to bake their products at the requested flavour 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.

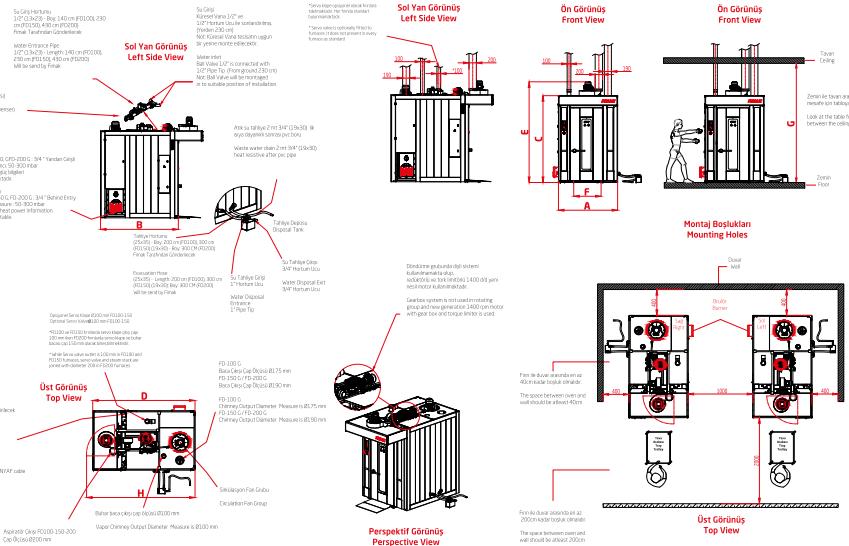
(**) Hot steam Shield system operates after door opening in 3 seconds. Heat and time loss is reduced and energy consumption is minimized through this feature.

(**) Opsiyonel Yeni Özellik / Optional New Feature



Teknik Özellikler

Technical Data



MODEL	ROVEN FD 100 G	ROVEN FD 150 G	ROVEN FD 200 G
Kapasite (Same-Adet / 8 saat) Capacity (Loaves of Bread / 8 hours)	1584	2016	3360
Kapasit Hesabı Capacity Calculation	Tepe SayısıXekmek SayısıXsaatteki Değişimde SayısıXKac Saat Çalışacağı = Ekmek Kapasitesi Number of TraysXNumber of BreadXNumber of Changes Per HourXHow many hours will Work = Capacity of Bread		
Parmak Alanı (m ²) Baking Area (m ²)	5,28 - 7,2	6,72 - 8,64	11,2 - 14,4
Tepsi Sayısı (Adet) Number of Trays (pcs)	11 - 15	14 - 18	14 - 18
Tepsi Boyutu (mm) Size of Tray (mm)	600x800 / 600x900	600x800 / 600x900	800x1000 / 750x1000 / 750x1040
Tavalar Arası Mesafe (mm) Space Between the Trays (mm)		114 - 90	
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	1600	1600	1900
Dereklük - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1970	2110	2340
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	2070	2350	2350
Maks. Dengeleme - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm)	2640	2770	3000
Maks. Yükseklik - E (mm) Max. Height - E (mm)	2450	2750	2750
Giriş Açıağı - F (mm) Tray Inlet Angle - F (mm)	740	740	1000
Maks. Tavan Yıkamak - G (mm) Min. Ceiling Height - G (mm)	2950	3250	3250
Kapı Açı Derinliği - H (mm) Door Clearance Depth - H (mm)	2850	3000	3450
Fırın Üstü Min. Kapı Boyutları (mm) Min. Dimensions of Oven (mm)	1800x400	1800x2500	2100x2500
Parsan Fırın İçin Kapı Boyutları (mm) Standard 2 ve 3 Parçalı Door Dimensions for Split Oven(mm)/ Standart 2 & 3 Parça	900x2000	900 x 2000	900x2000
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw)	2,7	4,2	4,2
Ort. Yakıt Hesabı (8 saat) (m ³ /saat) Average Consumption (8 hours) (m ³ /hour)	4,1	5,47	7,27
İst. Güc (Kw) / sat (kw) Thermal Power (Kcal / sat) / (kw)	45.000 / 52	60.000 / 70	80.000 / 93
Bırıcı Modeli (Reolo) Burner Model (Reolo)	FS 10	FS 10	FS 15
Bırıcı Kapasitesi (kw) Burner Capacity (kw)	42 - 116	42 - 116	81 - 175
Gaz Bağlantı Basıncı (mbar) Gas Coupling Pressure (mbar)		50-300	
Baca Çıktı Capı (mm) Chimney Outflame (mm)	Ø175	Ø190	Ø190
Azizlik Çıktı Capı (mm) Sudden Head Outflame Diameter (mm)	Ø200		
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	1735	2180	2995
Elektrik Bağlantısı Electric Connection	3P + N + PE		
Kontrol Sistemi Control System	Manual or Digital		
Enerji Kaynakları Source of Energy	Dogalgaz, LPG, Motorin, Fuel Oil, Kati Yakıt Natural Gas, LPG, Diesel, Fuel Oil, Solid Fuel		

FIMAK®
Firm ve Gastronomi Makinaları
Baking and Gastronomy Machines

- Firm üzerinde bulunan davulbuz aspiratör buharın imhaçına içine degitirilebilir. Firma bilmeli, montaj, bakım ve onarım işlemlerini göre en kolay FIMAK diğer arabalı ekmek firmi motor, lpg, motorin ve doğalgazlı olarak çalıştırılabilir. Fırın, pişirme hucusi ve pişirme hucusi kapaklı tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- The steam is prevented to be dispersed in the workshop thanks to the hood and aspirator over the oven. Installation, mounting and maintenance of Fimak Rotary ovens are easier than the similar competitive models. Fuel-oil, LPG, Diesel and Natural Gas can be used as heating sources. Chassis, baking chamber and cover are fully made of stainless steel.

- Kapasite 250 gr ekmek için sınırlıdır. Mamullün grammajına 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.

- * Kati yakıcı modellerde brülör yerine helizon kullanılır veya elektrik gücü 0,55 kw artırmır.
- * In solid-fueled models, helix is instead of the burner and the electric power increases by 0,55 kw.