

## ROVEN DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI ROVEN ROTARY OVEN

Ürünü web siteniz üzerinden  
incetlemek için QR kodu mobil  
cihazınızla okutunuz.  
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 Döner Arabalı Ekmek Fırınının başlıca özellikleri; eşit ısı dağılımı, yüksek verimle çalışması ve düzenli sirkülasyonudur. Yüksek verimi iyi tasarlanmış ısı eşanjörleriyle (yanma hücresi) sağlanmaktadır. Bu sayede emsallerine göre daha az enerji ile istenilen özellikte ürün elde edilmesi sağlanır. Yanma hücresi ısıya dayanıklı yüksek kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Çift yönlü kasetsel buhar sistemi sayesinde yüksek seviyede buhar üretilip her tavanın yeterince beslenmesi sağlanmaktadır.

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

*The major features of the FİMAK 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 Shielded 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

