

## RETROS YENİ NESİL ET FIRINI RETROS NEW GENERATION MEAT OVEN

Ürünü web siteniz üzerinden incelemek 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



RETROS-S



RETROS



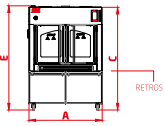
RETROS; durağan ısıda pişirme yapan, elektrik ile çalışan yeni nesil taş fırındır. Geleneksel odun ateşi ile pişirme yapan taş fırınların, günümüz üretim teknolojileri ve dünyaca ünlü Türk şeflerin bilgi birikimi kullanılarak modernize edilmiş halidir. RETROS, FİMAK markasının et ve restoran sektörü için modern teknolojiyi kullanarak geliştirdiği, otantik damak tadında kolay pişirme sağlayan yeni nesil taş fırındır. Dört farklı özellikteki cihazın yaptığı işlevi tek başına yerine getirerek zamandan, alandan ve enerjiden tasarruf etmenizi ve günümüz şeflerinin arzularıyla kolaylığı sağlar. Pişirilen ürünün yağı ve suyu tekrar kullanılmak üzere özel tepesinde toplanmaktadır. Pişirme işlemi yapılırken, üretim teknolojisindeki izolasyon uzmanlığı buhar kaybını minimize eder. Dolayısıyla pişen etteki su kaybı azalır. Pişirme yapılan diğer fırınlara oranla %10 ila %15 arası daha fazla ürün alınabilir. KUZU, DANA, ÖRDEK, KAZ, BİLDİRİCİN, TAVUK ve BALIKLAR bütün olarak diğer fırınların pişirme için harcadığı elektrikten daha az harcayarak daha kısa sürede pişirilebilmektedir. 4 ayrı noktadan ölçüm yapabilen et probu ile kullanılabilirliği ve teknolojiyle dikkatleri üzerine çekmektedir. RETROS, FİMAK'ın fırın üretimi konusundaki 40 yılı aşkın tecrübesi ve geniş servis ağı sayesinde kullanıcılarına güven verir.

*RETROS is the new generation electrical stone oven which uses static heat for roasting. It is the new modernized form of the traditional wood fired stone ovens, manufactured by using the recent production technologies and the know-how of the worldwide famous Turkish Master Chefs. RETROS is the new generation meat oven designed and developed by FİMAK brand for traditional and easy roasting in the meat and restaurant industry. RETROS is produced after 2 years of research and development work is the modernized form of the traditional wood fired ovens manufactured by using the recent technologies and the most famous Turkish worldwide chefs. By making the work of 4 different type of appliances in one, help you to save from time, space and energy with easy usage desired by today's chefs. The oil and juices of the meat is collected in a special pan for the next use. Minimum loss by the help of being an expert on insulation technologies, steam loss is minimized while roasting. Thus juice loss is less and you may get 10 % to 15% more product than other ovens. The whole, LAMB, BEEF, DUCK, GOOSE, QUAIL, CHICKEN, FISH can be roasted in a shorter time with less energy consumption than other ovens. Meat probe which can measure from 4 different points take attraction by its practicality and technology. RETROS is giving confidence to the users by Fimak's over 40 years experience on oven technologies and its wide service network.*



## Teknik Özellikler Technical Data

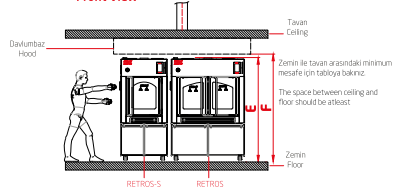
**Ön Görünüş  
Front View**



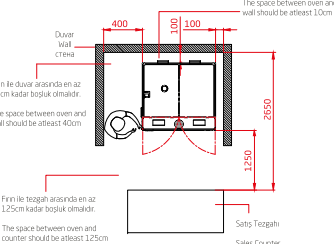
**Sol Yan Görünüş  
Left Side View**



**Ön Görünüş  
Front View**



**Montaj Boşlukları  
Mounting Holes**



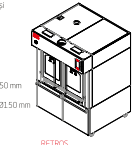
**RETROS**  
Östeme Girişi  
Şebeke: 380 V 50 Hz  
Toplam Elektrik Gücü: 18,4 kW  
Kablo: 5x6 mm<sup>2</sup>  
1 Adet 3x32A Sigorta  
Top entry  
Network: 380 V 50 Hz  
Total Electrical Power: 18,4 kW  
Cable: 5x6 mm<sup>2</sup>  
1 Piece 3x32A Fuse

Tütsü Çıkışı Ø100 mm  
Steam Aspirator Output Ø100 mm

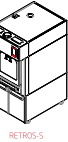
**RETROS S**  
Östeme Girişi  
Şebeke: 380 V 50 Hz  
Toplam Elektrik Gücü: 14,9 kW  
Kablo: 5x4 mm<sup>2</sup>  
1 Adet 3x32A Sigorta  
Top entry  
Network: 380 V 50 Hz  
Total Electrical Power: 14,9 kW  
Cable: 5x4 mm<sup>2</sup>  
1 Piece 3x32A Fuse

Kapı Çıkışı  
Steam Cook Output

**Üst Görünüş  
Top View**



**Perspektif Görünüş  
Perspective View**



**RETROS S**

**Üst Görünüş  
Top View**



MODEL	RETROS-S	RETROS
Piçme Hacmi (m <sup>3</sup> ) Volume of Baking (m <sup>3</sup> )	0,18 (m <sup>3</sup> )	0,36 (m <sup>3</sup> )
Euronorm Tava (mm) Euronorm Tray (mm)		400x600
Gastronorm Küveti (mm) Gastronorm Containers (mm)		530x325
Geniřliđi - A (mm) Width - A (mm)	875	1375
Derinliđi - B (mm) Depth/Length - B (mm)		1300
Yüksekliđi - C (mm) Height - C (mm)		1930
Max. Derinliđi - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm)	1850	1750
Max. Yüksekliđi - E (mm) Max. Height - E (mm)		2000
Min. Davlumbaz Yüksekliđi - F (mm) Min. Hood Height - F (mm)		2050
Max. Sıcaklık (°C) Max. Temperature (°C)		350 °C
Piçme Bölümü Elektrik Gücü (kW) Roasting Chamber Electrical Power (kW)	9 kW	12,5 kW
Piçme Bölümü Buhar Elektrik Gücü (kW) Steam Exchangers Electrical Power (kW)		1,4 kW
Deñlendirme Bölümü Elektrik Gücü (kW) Conservation Chamber Electrical Power (kW)		3,5 kW
Tütsüleme Bölümü Elektrik Gücü (kW) Smoke System Electrical Power (kW)		1 kW
Toplam Elektrik Gücü (kW) Total Electrical Power (kW)	14,9 kW	18,4 kW
Enerji Kaynakları Source of Energy		Elektrik Electrical
Kontrol Sistemi Control System		Dokunmatik/Touch
Şebeke (V/Hz) Voltage (V/Hz)		380V / 50 Hz
Kablo (mm <sup>2</sup> ) Cable (mm <sup>2</sup> )	5x4 (mm <sup>2</sup> )	5x6 (mm <sup>2</sup> )
Sigorta (A) Safety Fuse (A)	3P 32 A	3P 40 A
Firm Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	578	805

