



MEDF 40 | ELEKTRİKLİ DÖNER ARABALI FIRIN 40 LİK SERİ



Yeni geliştirilen ısı geliştiricilerimizde; yanma odasında üretilen ısı, klasik sistemlere göre daha fazla emilerek pişirme kabineye aktarılmaktadır. Bu daha düşük enerji tüketimi ile birlikte kalite ve homojen pişmeyi sağlamaktadır. Buhar üretme sistemine yapılan yenilik ile de bol miktarda buhar, düşey plakalarda elde edilerek her tava için gerekli nem fazlaca sağlanmaktadır. Döner fırınların brülörleri yan tarafta olduğundan dar uzun hacimdeki pastane ve fırınlara kolayca monte edilebilir. Yanma hücresi (cehennemlik) 1000 santigrat dereceden daha fazla ısıya dayanıklı özel alaşımlı (AISI 321 S) paslanmaz çelikten yapılmıştır. Ön paneller ve kaportalar tamamen paslanmaz sacdan mamul edilmiş olup, pas ve karama olmaz. Kapağı takılan halojen lambalar sayesinde mükemmel bir aydınlatma temin edilmiş olup lambalar kolayca dışarıdan değiştirilmektedir. Fırınlarda su yumuşatma ünitesi kullanılması önemle tavsiye edilir.

In our new designed heat exchanger, the heat produces in combustions chamber is absorbed better than the traditional versions. This ensures more uniform baking with lower energy consumption. New built-in vertical plate steam unit supplies abundant moisture to every part of rack. Our rotary ovens are produced with side burner which is suitable long, narrow rooms and in extra compact dimensions. Therefore, our rotary ovens are ideal for installation in any bread or pastry shop. Burning chamber is made of heat resistive (more than 1000 centigrade degree) special stainless steel (AISI 321 S). Front panels and all outside covers are completely made of stainless steel material. Therefore, it doesn't get darkening and rust. By means of halogen lamps which are mounted the doors, an excellent illumination is obtained and these lamps enable to be changed from outside of door, it is strongly recommended that a water softening unit is fitted to the water supply of all ovens

Teknik Özellikler / Technical Specification

Model	Model	Birim	MEDF 40-9	MEDF 40-9T	MEDF 40-12	MEDF 40-15
Tepsi Sayısı	Number of trays	adet	9	9	12	15
Tepsi Ebadı	Tray size	mm	400*600	400*600	400*600	400*600
Tavalar Arası Mesafe	Distance between trays	mm	90	90	90	90
Genişlik (W)	Width (W)	mm	970	970	970	970
Uzunluk (L)	Length (L)	mm	1250	1250	1250	1250
Yükseklik (H)	Height (H)	mm	1250	1285	1400	1700
Elektrik Gücü	Electrical power	Kw	2.5	2.5	2.5	2.5
Elektrikli Fırın İçin	Electric capacity for	Kw	12	20	15	20
Elektrik Kapasitesi	electrical model					
Enerji Kaynakları	Source of energy				Elektrik Enerjisi	
Fırın Ağırlığı	Weight of oven	kg	350	450	450	600
Kontrol Sistemi	Control system				Manuel - Dijital - Plc	
Mayalandırma Kabini	Number of tray in	adet	18	18	12	-----
Tepsi	fermentation cabinet					
Kapasitesi						
Mayalama Kabini	Electrical power for	Kw	2,5	2,5	2,5	2,5
Elektrik Gücü	fermentation cabinet					
Mayalandırma Kabini	Height of	mm	870	835	720	420
Yüksekliği (H1)	fermentation cabinet					
	(H1)					
Mayalandırma Kabini	Weight of	kg	85	75	85	-----
Ağırlığı	fermentation cabinet					

* Kapasite mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir. The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product

** Normal şartlar altındaki yakıt tüketim değerleridir. ** Energy consumption under normal conditions

İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice..