



MEDF | ELEKTRİKLİ DÖNER FIRIN



Yeni geliştirilen ısı geliştiricilerimizde; yanma odasında üretilen ısı, klasik sistemlere göre daha fazla emilerek pişme kabine 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 sac'tan mamul edilmiş olup, pas ve kararma olmaz. Kapıya 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 50	MEDF 100	MEDF 150	MEDF 200	MEDF 300
Kapasite*	Capacity	kg	700	1000	1200	2150	2400
8 Saat Hamur	8 h dough						
Piştirme Alanı	Baking surface	m ²	4.2	5,2 - 7,2	6,6 - 8,5	11,2 - 14,4	19,2
Tepsi Sayısı	Number of trays	adet	9 - 12	11 - 15	14 - 18	14 - 18	32
Tepsi Ebadı	Tray size	mm	530x650 500*700	600x800	600x800	750x1040-740x980 800x1000	600*800x2 800x1200
Tavalar Arası Mesafe	Distance between trays	mm	114 - 85	114 - 90	114 - 90	114 - 90	114 - 90
Genişlik (W)	Width (W)	mm	1150	1300	1300	1600	1900
Uzunluk (L)	Length (L)	mm	1350	1600	1600	2000	2250
Yükseklik (H)	Height (H)	mm	1750	2000	2250	2250	2250
Elektrik Gücü	Electrical power	Kw	3	3,5	3,5	3,5	5,5
Isı Kapasitesi	Heating capacity	kcal / saat	32000	50000	60000	70000	95000
Enerji Kaynakları	Source of energy				Elektrik Enerjisi		
Fırın Ağırlığı	Weight of oven	kg	900	1150	1300	1600	2150
Kontrol Sistemi	Control system				Manuel - Dijital - PLC		
Yakıt Tüketimi **	Consumption of fuel	kw	25	35	45	55	85

* 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..