

Aşağıda yer alan teknik bilgiler bir kat için verilmiştir.
Given technical details for single deck.

| | | NOVA 128 | NOVA 125 | NOVA 68 |
|---|----------------|--|--|--|
| Tava Kapasitesi (80x60 cm) Number of Tray (80x60 cm) | Adet Pcs | 2 | 2 | 1 |
| Tava Kapasitesi (60x40 cm) Number of Tray (60x40 cm) | Adet Pcs | 4 | 6 | 2 |
| Piştirme Alanı Baking Area | m ² | 1 | 1.5 | 0.5 |
| Kat Sayısı Possible Amount of Deck | Adet Pcs | 1-4 | | 1-4 |
| İç Ölçüler Interior Dimensions | cm | W: 120 / L: 80 | W: 120 / L: 125 | W: 60 / L: 80 |
| Dış ölçüler Exterior Dimensions | cm | W: 160 / L: 140 / H:33 | W: 160 / L: 165 / H:33 | W: 99 / L: 140 / H:33 |
| Kat Giriş Ölçüleri Intake Opening | cm | 121 x 21 | 121 x 21 | 61 x 21 |
| Buhar Baca Çıkışı Steam Extraction Pipe | Ø cm | 11,5 | 11,5 | 11,5 |
| Su Girişi Water Supply | İnç Inch | 1/2" | 1/2" | 1/2" |
| Enerji Kaynağı Heating Type | | Elektrikli Electrical | Elektrikli Electrical | Elektrikli Electrical |
| Elektrik Gücü Power | kw | 7,4(+2,6 Buhar jeneratörü gücü) 7,4(+2,6 Steam Generator power) | 9,7(+2,6 Buhar jeneratörü gücü) 9,7(+2,6 Steam Generator power) | 4,5(+1,5 Buhar jeneratörü gücü) 4,5(+1,5 Steam Generator power) |
| Ağırlık Weight | kg | 225 | 250 | 145 |
| Kontrol Sistemi Control System | | Dijital Programlı Digital Programmable | Dijital Programlı Digital Programmable | Dijital Programlı Digital Programmable |
| Elektrik Bağlantısı Power Supply | | 380 V / 50-60 hz / 3 Phase | 380 V / 50-60 hz / 3 Phase | 380 V / 50-60 hz / 3 Phase |

Aşağıda yer alan teknik bilgiler fermantasyon odası için verilmiştir.
Given technical details for proofing chamber.

| | | NOVA 128 | NOVA 125 | NOVA 68 |
|---|-------------|------------------------|------------------------|-----------------------|
| Tava Kapasitesi (80x60 cm) Number of Tray (80x60 cm) | Adet Pcs | 12 | 12 | 6 |
| Tava Kapasitesi (60x40 cm) Number of Tray (60x40 cm) | Adet Pcs | 24 | 24 | 12 |
| Dış ölçüler Exterior Dimensions | cm | W: 160 / L: 140 / H:71 | W: 160 / L: 165 / H:71 | W: 99 / L: 140 / H:71 |
| Ağırlık Weight | kg | 175 | 175 | 125 |
| Elektrik Gücü Power | kw | 4 | 4 | 3,2 |

Aşağıda yer alan teknik bilgiler davlumbaz için verilmiştir.
Given technical details for steam extraction.

| | | NOVA 128 | NOVA 125 | NOVA 68 |
|-----------------------------------|----|-----------------------|-----------------------|----------------------|
| Dış ölçüler Exterior Dimension | cm | W: 160 / L: 45 / H:25 | W: 160 / L: 45 / H:25 | W: 99 / L: 45 / H:25 |
| Ağırlık Weight | kg | 15 | 15 | 10 |
| Elektrik Gücü Power | kw | 0.3 | 0.3 | 0.3 |



Toplam Ölçüler
Total Dimensions
W: 160
L: 140
L1: 175
H: 211+10

Toplam Ölçüler
Total Dimensions
W: 160
L: 165
L1: 175
H: 211+10

Toplam Ölçüler
Total Dimensions
W: 99
L: 140
L1: 175
H: 211+10



NOVA

ELEKTRİKLİ
KATLI
FIRINELECTRICAL
DECK
OVEN**Standart Özellikler**

- Plc Dokunmatik ekran
- Endüstri 4.0 ile uyumludur.
- Şık ve ergonomik dizayn
- Görsel ve sesli ikaz
- Yüksek enerji tasarrufu
- Ayarlanabilir yükseklik (+25cm)
- Yoğuşmalı seramik rezistans teknolojisi sayesinde yüksek enerji tasarrufu
- İç gövde Aluminised Alusi sac
- Manuel klepe sistemi ile ayarlanabilir nem dengesi
- Statik ısıtma prensibi
- Her kat için (Kat içi alt ve üst sıcaklığı) ısı ve buhar zamanı isteğe göre ayarlanabilir. Böylece her katta isteğe göre farklı ürün pişirilebilir.
- Pürüzsüz yüzeyli özel alaşımli piştirme taşı
- Dış AISI 304 kalite paslanmaz çelik dizayn
- Manuel kontrollü buhar klepesi
- Bağımsız otomatik ısı ve nem kontrollü fermantasyon odası
- Tekli cam kapak
- Sıcaklık aralığı 50-300 C°

Opsiyonel Donanımlar

- Stand
- PLC dokunmatik ekran

Standard Features

- Plc Touch Screen
- Compatible with Industry 4.0
- Stylish and ergonomic design
- Visual and audible warning
- High energy saving
- Adjustable height
- High energy saving thanks to condensing ceramic resistance technology.
- Internal Aluminised Alusi sheet
- Adjustable moisture balance with manual air damper system
- Static heating principle
- For each deck of the oven, the temperatures (bottom/top sides) can be adjusted as needed therefore you can bake a different kind of pastry in each deck as you want
- Specially alloyed smooth surface baking tile
- External cover AISI 304 grade stainless steel design
- Manually control air damper
- Independent automatic temperature and humidity control in proofing chamber
- Single glass door
- Temperature range 50-300 C°

Accessories

- Stand
- PLC touch screen



Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Kesintisiz ürün geliştirme politikasından dolayı ön ihter olmadan özellikleri ve/veya dizaynı değiştirme hakkını saklı tutarız.
Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.