



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

Kapasite (Adet / 8 Saat) Capacity (Pcs / 8 Hours)	Adet Pcs	720
Pişirme Alanı Baking Area	m ²	2,45
Kat Sayısı Possible Number of Deck	Adet Pcs	1-4
İç Ölçüler Interior Dimensions	cm	W: 120 / L: 206 / H:22
Dış ölçüler Exterior Dimensions	cm	W: 165 / L: 260 / H:33
Kat Giriş Ölçüleri Intake Opening	cm	120 x 20
Buhar Baca Çıkışı Steam Chimney Outlet	Ø cm	11,5
Su Girişi Water Supply	İnç Inch	1/2"
Enerji Kaynağı Energy Resource		Elektrikli Electrical
Elektrik Gücü Power	kw	16 (+4 Buhar jeneratörü gücü) 16 (+4 Steam generator power)
Ağırlık Weight	kg	460
Kontrol Sistemi Control System		Dijital Programlı Digital Programmable
Elektrik Bağlantısı Power Supply		380 V / 50-60 hz / 3 Phase

Aşağıda yer alan teknik bilgiler sehpa için verilmiştir.
The following technical informations are provided for the chamber

Dış ölçüler Exterior Dimension	cm	W: 165 / L: 260 / H:72
Ağırlık Weight	kg	400

Aşağıda yer alan teknik bilgiler davlumbaz için verilmiştir.
For steam extraction, the technical details are given below

Dış ölçüler Exterior Dimension	cm	W: 165 / L: 40 / H:38
Ağırlık Weight	kg	30
Elektrik Gücü Power	kw	0,3



Toplam Ölçüler Total Dimensions	Yükleme Aparatı Ölçüler Loading Apparatus Dimensions
W : 165 L : 260 L1 : 293 H : 200	W : 197 L : 331,5 H : 220



SNOVA

ELEKTRİKLİ KATLI FIRIN ELECTRICAL DECK OVEN

Standart Özellikler

- 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
- 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 pişirme taşı
- Dış AISI 304 kalite paslanmaz çelik dizayn
- Çift cam kapak
- Sıcaklık aralığı 50-300 C°

Opsiyonel Donanımlar

- Katlara paletle mamül yükleyebilme
- Taşıma tekeri
- PLC Dokunmatik kontrol paneli

Standard Features

- 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
- 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
- Double glass door
- Temperature range between 50-300 C°

Accessories

- Possible to load products with pallet to decks
- Transport wheel
- PLC Touch screen control panel

