

MATADOR Çok Katlı Ekmek Fırınları

MATADOR Multi Deck Bread Oven



Daha fazla bilgi için
For more details



MV 50

MATADOR Çok Katlı Ekmek Fırını
MATADOR Multi Deck Bread Oven



MV 100

MATADOR Çok Katlı Ekmek Fırını
MATADOR Multi Deck Bread Oven

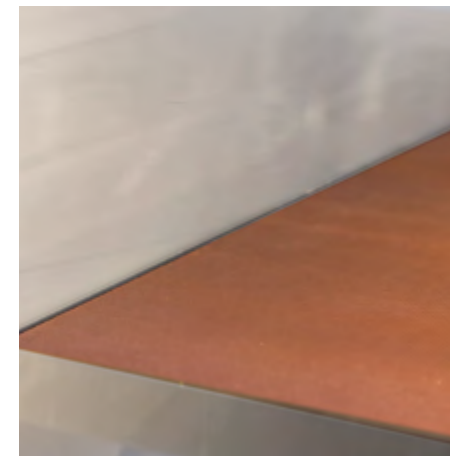


MV 180

MATADOR Çok Katlı Ekmek Fırını
MATADOR Multi Deck Bread Oven

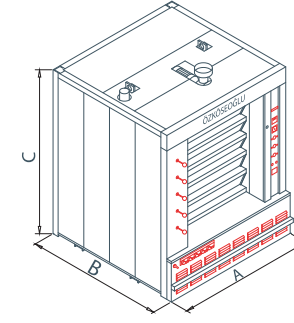
Tam 45 yıl önce çalışmaya başlayan ve aralıksız olarak ekmek üretiminde kullanılmaya devam eden ÖZKÖSEOĞLU MATADOR Fırınları, özel tasarlanmış duman gazı sirkülasyonkanalları sistemi ve taş tabanlar sayesinde tüm katlarda eşit ısı dağılımını ve durgun pişirme atmosferi ile kaliteli pişirmeyi sağlar. Pişirilen ürünler duman gazı ile temas etmez. Buhar sistemi her kat için ayrı ayrı tasarlanmış ve üretilmiştir. Bu üreteçler bir birinden bağımsız ayarla-nabilir. Bu sayede her katta farklı ürün pişirme imkânı sağlanmıştır. 5 m², 10 m² ve 18 m² lik boyut seçenekleri ile kullanıcıların hizmetine sunulmuştur. Somun ekmekten, pastane ürünlerinin pişirilmesine kadar geniş bir ürün yelpazesinde kullanıcıların tercihidir.

"MV - MATADOR multi deck ovens have been the leading product in its category with an imcomparable success of durability. They have been used non stop over 45 years, and; still continue to break their own record day after day. MATADOR serves uniform heat distribution and astill baking chamber, thanks to its specially designed gas circulation channels and refractory baking stones. The heating gases and baked articles never get in contact for healthy and hygenic baking conditions. Steam system is controlled independently for every deck. Matador has 5, 10 and 18 m² total baking area options according to the capacity demands. It is preferred for a wide product range from pastry to bakery goods."

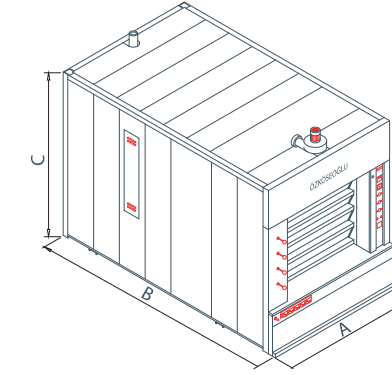


Teknik Detaylar / Technical Details

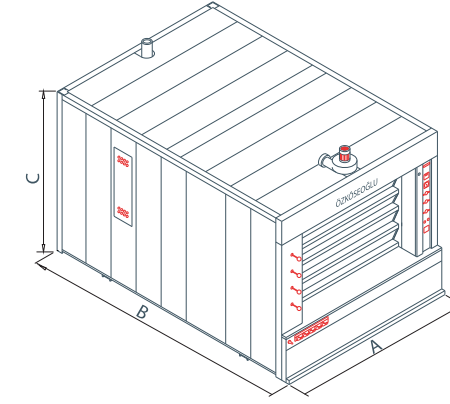
MV 50



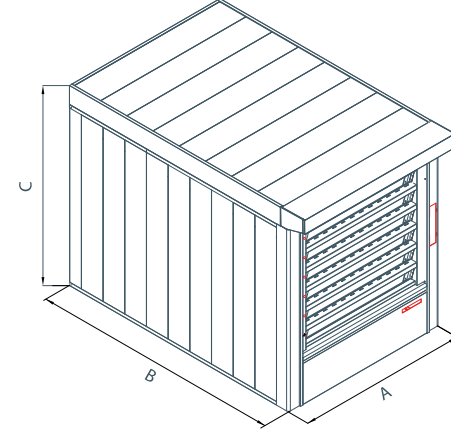
MV 100



MV 180



MV 270



Teknik Özellikler / Technical Features

MODEL	MV-50	MV-100	MV-180	MV-270
Kapasite (Ekmek / Saat) / Capacity (Bread/Hour)	240	480	864	1296
Piştirme Alanı / Baking Area (m²)	5	10	18	27
Kat sayısı / Number of Decks	5	4	4	6
Kattaki pasa sayısı / Number of Loading Palettes per Deck	2	2	3	3
Piştirme kabini ebatları / Baking Deck Dimensions (mm)	1200x885x180-160	1200x2070x200-175	1800x2470x200-175	1800x2470x200-175
Genişlik (A) / Width (mm)	1883	1880	2488	2488
Derinlik (B) / Length (mm)	1870	3215	3650	3650
Yükseklik (C) / Height (mm)	2245	2160	2160	2700
Kurulu Güç / Installed Power (kW)	1,5	3	3	3,5
Fırın Giriş Isıl Güç (kcal/saat) / Thermal Power (kcal/hour)	37.000	68.000	99.000	148.000
Brülör Kapasitesi / Burner Capacity (kW)	43	79	115	172
Brülör Bağlantı Basıncı / Burner Connection Pressure (mbar)	21-300	21-300	21-300	21-300
Yakıt seçenekleri / Energy Sources	Doğalgaz , Mazot, Katı yakıt / Natural gas, Diesel, Solid Fuel			
Max. Çalışma sıcaklığı / Max. Temperture (°C)	280			
Makine ağırlığı / Weight (kg)	2.250	3.650	5.270	6,650

* Kapasite 250 gr ekmek için verilmiştir. Mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir.

* The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.