

Kalite ve Güvenle Yarım Asır | *Half a Century with Quality and Trust*
الجودة والثقة معكم منذ نصف عصر | Полвека с качеством и доверием

SILVER SERİSİ DÖNER ARABALI FIRINLAR

ROTARY OVENS

РОТАЦИОННЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ

الأفران الدوارة

RT SILVER



ÖZKÖSEOĞLU

RT SILVER Serisi Döner Arabalı Ekmek Fırınları

Yeni nesil RT SILVER Serisi döner arabalı ekmek fırınları büyük üretim kapasitesi gerektiren pastane, fırın, restaurant, merkez imalat, hotel vb. yerler için ideal bir seçimdir.

RT SILVER serisi fırınlar üstün ısıtma performansı ile kısa sürede pişirme sıcaklığına ulaşırken, seri yüklemeye dahi pişirme performansından ödün vermeyecek şekilde tasarlanmıştır

Yüksek verimlilikte düşük maliyetlerle kaliteli ürünler pişirmenize olanak verir. ÖZKÖSEOĞLU yeni nesil RT SILVER serisi Döner Arabalı Ekmek Fırınları indirekt ısıtmalı, cebri hava sirkülasyon sistemiyle çalışan ve buhar sistemi ile donatılmış, unlu mamul için en iyi pişirme şartlarını sağlayan kullanışlı ve ekonomik fırınlardır.

RT SILVER serisi fırınlar Montajlı yada Demonte halde sevk edilebilir. Döner tablalı veya askılı sistem seçenekleri mevcuttur.

**RT SILVER SERIES ROTARY OVEN**

New generation RT SILVER series rotary trolley bread oven is an ideal choice for bakeries, restaurants, hotels with big capacity production.

RT SILVER series ovens reaches to baking temperature in a short period with its superior heating performance and it designed to make perfect baking even in serial loading.

Enable to bake products with high efficiency and less cost. New generation RT SILVER series rotary trolley bread oven is an economic and useful oven with indirect heating, circulation system.

RT SILVER series ovens can be delivered assembled as well as unassembled. Turn table or hook systems choices are available

RT SILVER سلسله الأفران الدوارة

منتج RT SILVER هو جيل جديد من الأفران الدوارة يتطلب إنتاجية كبيرة من المعجنات والحلويات والمخابز والمطاعم ومراكز التصنيع والفنادق الى الخ. هذا هو الاختيار الصحيح.

RT SILVER سلسله الأفران الدوارة يتميز بتوزيع الحرارة أثناء الخبز بشكل متساوي و وقت منتظم و الجودة العالية مصممة لهذا الشكل.

إن أفران أوزكوسأولو الدوارة ÖZKÖSEOĞLU مفيدة واقتصادية مع التسخين غير المباشرة، التي تعمل على نظام دوران الهواء المتداول ومجهزة بنظام البخار وتوفير طاقة أفضل وأحسن خبز لمنتجات المخابز . أفران الجيل الجديد الدوارة تتمتع بجودة عالية من منتجاتها بتكلفة منخفضة مع كفاءة عالية.

RT SILVER سلسله الأفران الدوارة يمكن أن تكون مفكك أو غير مفكك على حسب الطلب وكذلك اختيار نظام دوران العربة من الأسفل أو الأعلى.

Ротационные хлебопекарные печи серии «РТ Силвер»

Ротационные хлебопекарные печи нового поколения серии «РТ Силвер» - это идеальный выбор для кондитерских, пекарен, ресторанов, производств, отелей и др. мест, где требуются большие производственные мощности.

Печи серии «РТ Силвер» достигая температуры выпечки за короткое время с высокой нагревательной способностью, разработаны так, чтобы не терять данную способность даже при серийной загрузке.

Позволят вам с низкими финансовыми затратами и высокой эффективностью готовить качественную продукцию. Ротационные хлебопекарные печи нового поколения серии «РТ Силвер» от компании ÖZKÖSEOĞLU – это удобные и экономичные печи с непрямым обогревом, оснащенные системой принудительной воздушной циркуляции и паровой системой, обеспечивающие лучшие условия для приготовления мучных изделий.

Печи серии «РТ Силвер» могут быть транспортированы как в собранном, так и демонтированном виде. Доступны варианты с вращающимися поддонами или же системой подвешивания.

RT 120

Döner Arabalı Fırınlar Ротационные хлебопекарные печи
Rotary Ovens الأفران الدوارة

RT 130

Döner Arabalı Fırınlar Ротационные хлебопекарные печи
Rotary Ovens الأفران الدوارة



Öne Çıkan Özellikler:

- Paslanmaz Çelik gövde, pişirme ve yanma hücresi
- Geniş pencereci kapı ve sıcaklığa dayanıklı aydınlatma lambası ile pişme sürecini kontrol imkanı
- Olası aşırı sıcaklık yükselmelerini önleyen baca termostati
- Ayarlanabilir sıcaklık kontrolü, buhar miktarı ve pişirme süresi
- Manuel / otomatik buhar verebilme
- Temizlik ve bakımı kolaydır.
- Opsiyonel olarak sunulan hafızalı ve programlanabilir pano seçenekleri

Prominent Features:

- Stainless steel body, baking and combustion chamber
- Wide window door and high temperature resistant lighting lamp provides an observing during the baking
- Safety Chimney thermostat which is prevent the possible excessive temperature increase
- Adjustable heating control, automatic / manuel steam system.
- Cleaning and maintenance is easy.
- Optional memory and programmable control panel

Главные особенности:

- Корпус из нержавеющей стали, камера приготовления и сгорания
- Возможность контроля времени приготовления с помощью дверцы с широким окном и термостойкой осветительной лампы.
- Термостат, препятствующий чрезмерному повышению температуры
- Возможность контроля температуры, количества пара и срока приготовления
- Ручная / автоматическая подача пара
- Легкая чистка и уход
- В качестве дополнительного оборудования предлагаются варианты приборных панелей с запоминанием и программированием

الخصائص

- بيت النار و منطقة الخبيز مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ ستانلس ستيل
- سهولة إستخدام لوحة التحكم بالفرن مع نافذة عريضة و وإضاءة قوية
- يمنع ارتفاع درجة الحرارة بواسطة مدخنة ترموستات
- يتم تعديل البخار و قت الخبيزو التحكم في درجة الحرارة
- توفير البخار يدوي أو اتوماتيكي
- التنظيف والصيانة سهلة
- لوحة التحكم وذاكرة البرنامج اختياري

TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS

DAVLUMBAZ

Kapının açılmasıyla fırın içerisinde oluşan buharı güçlü motoru sayesinde seri bir şekilde dışarı tahliyesini sağlar.

EXTRACTION HOOD

The steam generated inside the oven with the opening of the oven door is being quickly discharging due to the powerful engine

ÇİFT CAM

Isı kayıplarını engellemek için özel çift cam sistemine sahiptir. Açılabilir ön cam sayesinde temizliği kolaydır.

* Opsiyonel olarak reflektörlü cam

DOUBLE GLAZING

In order to prevent heat waste the double - glazing is being foreseen. Easy to clean due to openable front glass.

* Reflecting glasses (optional)

YANMA HÜCRESİ

Özel olarak tasarlanmış yanma hücresi sayesinde extra verimlilik sağlanmaktadır. Yüksek ısıya dayanıklı ve uzun ömürlüdür.

COMBUSTION CHAMBER

Specially designed combustion chamber provides extra efficiency. Resistant to high temperature and hardwearing.

KONTROL PANOSU

Basit yapılandırılmış dijital kontrol panosu sayesinde tüm değerleri kolayca görebilir ve ayarlayabilirsiniz.

CONTROL PANEL

All values can be observed and adjustable easily thanks to simple configured digital control panel.

BRULÖR

Düşük emisyonludur. Mikro işlemcili alev kontrol sistemi ve arıza teşhis sistemi ile donatılmıştır.

BURNER

Fire control system with microprocessor and equipped with fault diagnosis system

ВЫТЯЖКА

Благодаря сильному двигателю, во время открытия двери, обеспечивает отвод пара, образующегося в печи.

الشفاط

الباب مصمم بطريقة تضمن عدم تسرب الحرارة للخارج مما يوفر استهلاك الطاقة .

ДВОЙНОЕ СТЕКЛО

Обладает специальной системой двойного стекла для избежания утечки тепла. Благодаря открывающемуся переднему стеклу, легко производится очистка.

* Дополнительно: рефлекторное стекло

زجاج مزدوج

لديها نظام الزجاج المزدوج خاص لمنع تسرب الحرارة سهل التنظيف بفضل الزجاج الأمامي .
* زجاج من نوع ريفليكتور إختياري .

КАМЕРА СГОРАНИЯ

Благодаря специально разработанной камере сгорания, обеспечивается высокая производительность. Стойкая к высокой температуре и рассчитана на длительный срок службы.

غرفة الاحتراق

غرفة الاحتراق مصممة تصميماً جيداً بحيث يتم توفير الطاقة و مقاومة لدرجات الحرارة العالية طول الأعوام .

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Благодаря простой цифровой панели управления, можно легко увидеть все значения и настроить их.

لوحة التحكم

لوحة التحكم الرقمية سهلة الإستخدام و بسيطة الشكل ،
يمكنك بسهولة رؤية وضبط جميع العيارات .

ГОРЕЛКА

Низкий уровень выбросов. Оснащена микро-процессорной системой контроля пламени и системой диагностики неисправностей.

الحراق

يوجد نظام فحص العطب و مراقبة النار وبنفس الوقت يعمل عمل الميكرو .



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ / المواصفات الفنية

PIŞIRME HÜCRESİ

Ürünlerin pişirildiği bölümdür. Hijyen ve sağlık koşullarına uygun paslanmaz çelikten üretilmiştir.

BAKING CHAMBER

This is the section where the baking of the products takes place. Made of stainless steel in conformance with hygiene and health conditions.

BUHAR KLAPESİ

Ürün pişirme esnasında fırın içerisinde oluşan fazla buharın kapıyı açmadan (havalandırma bacasından) dışarıya tahliye edilmesini sağlar.

STEAM FLAP / DAMPER

Provides discharge of steam inside the oven and being generated during baking without opening the door (from ventilation shaft)

BUHAR KASETLERİ

Güçlü buhar sistemi sayesinde hızlı ve güçlü buhar almanıza sağlar.

STEAM PANELS

Powerfull steam system allows you to get fast and powerful steam.

İZOLASYON

Enerji tasarrufu sağlayan mükemmel izolasyona sahiptir.

INSULATION

Excellent insulation system provides energy saving

KAPI KOLU MEKANİZMASI

Çalışma kolaylığı sağlayan kilitli kalmayı önlemek için tasarlanmış kapı kilit tertibatı ile yüksek güvenlikli sisteme sahiptir.

DOOR HANDLE MECHANİSM

Door handle mechanism designed in the way to prevent click shutting of the door. Accomplished with high security system.

КАМЕРА ВЫПЕКАНИЯ

Отдел приготовления продукции. Изготовлена из нержавеющей стали в соответствии с гигиеническими и санитарными требованиями.

منطقة الخبز

منطقة خبز المنتجات هي مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ ستانلس ستيل مناسبة للنظافة والظروف الصحية .

КЛАПАН ПАРА

Во время приготовления обеспечивает отвод пара (через вентиляционную трубу) без необходимости открытия дверцы.

وحدة البخار

أثناء عملية الخبز، يتم تفريغ البخار الزائد المتولد في الفرن إلى الخارج بدون فتح الباب بواسطة *مداخن التهوية*

КАСЕТЫ ПАРА

Обеспечивает быстрое и мощное удаление пара, благодаря мощной паровой системе.

حالات البخار

بفضل نظام البخار القوي يسمح لك للحصول على البخار سريع وقوي .

ИЗОЛЯЦИЯ

Обладает превосходной изоляцией, обеспечивающей энергосбережение.

عازل الحرارة

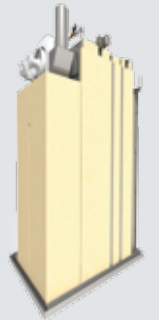
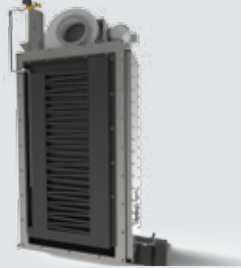
يتميز بالعزل الممتاز الذي يوفر الطاقة .

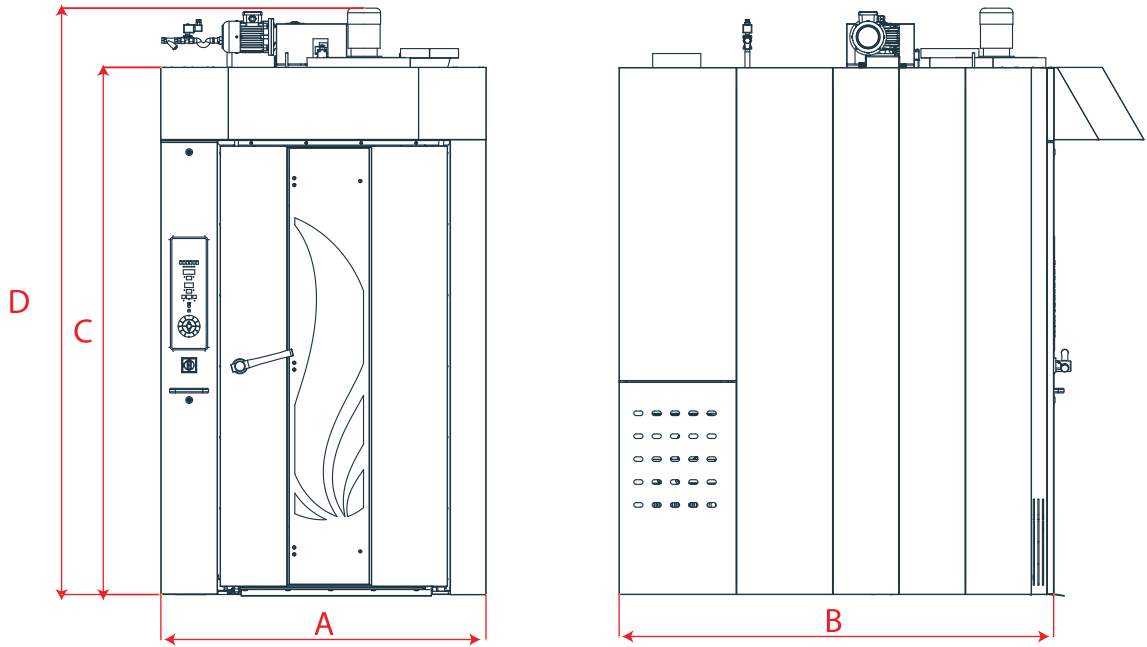
МЕХАНИЗМ РУЧКИ ДВЕРИ

Обладает системой высокой безопасности с механизмом дверного замка, предотвращающего блокировку и обеспечивающего простоту работы.

آلة مقبض الباب

لديها نظام امني لقفل الباب مصمم بشكل متطور حسب التكنولوجيا الحديثة وكذلك يقوم بتأمين وتسهيل التشغيل .





MAKİNE MODELİ / МОДЕЛЬ / النموذج	RT-101	RT-120	RT-130
Kapasite (ekmek/saat) / Емкость (хлеб / час) Capacity (bread/hour) / قدرة (خبز/ساعة)	360	432	756
Piştirme Alanı (m ²) / Варочные поверхности (м ²) Baking Area (m ²) / منطقة الخبز (م ²)	7,2	8,64	14,04
Tava Boyutları (mm) / Размеры противня (мм) Trays Dimension (mm) / مقاس الصواني (mm)	600x800	600x800	750x1040
Tava Sayısı (adet) / Количество противней (шт.) Tray Number (pcs) / عدد الصواني (عدد)	12-15	15-18	15-18
Tavalar Arası Mesafe (mm) / Расстояние между противнями (мм) Space Between Each Tray (mm) / المسافة بين الصواني (mm)	110-88	104-88	104-88
Genişlik - A (mm) / Ширина (мм) Width - A (mm) / العرض (mm)	1420	1420	1610
Derinlik - B (mm) / Глубина (мм) Length - B (mm) / العمق (mm)	1900	1900	2155
Yükseklik - C (mm) / Высота (мм) Height - C (mm) / الارتفاع (mm)	2000	2300	2300
Max. Yükseklik - D (mm) / Макс. высота (мм) Max. Height - D (mm) / ارتفاع الأقصى (mm)	2260	2560	2560
Kurulu Güç (kW) (Gaz ve Sıvı Yakıt) / Установленная мощность (кВт) Газ и жидкое топливо Installed Power (kW) (Gas and Diesel) / الطاقة الكهربائية (الغاز أو الديزل) (kW)	1,5	2,5	2,5
Kurulu Güç (kW) (Elektrik) / Установленная мощность (кВт) Электричество Installed Power (kW) (Electric) / الطاقة الكهربائية (الكهرباء) (kW)	56,5	65	85
Isıl Güç (kcal/saat) / Тепловая мощность (ккал/час) Thermal Power (kcal/hour) / الطاقة الحرارية (kcal/h)	47.300	51.600	73.100
Brulör Kapasitesi (kW) / Мощность горелки (кВт) Burner Capacity (kW) / قدرة الحراق (kW)	55	60	85
Brulör Bağlantı Basıncı (mbar) / Давление подключения горелки (мбар) Burner Connection Pressure (mbar) / ضغط رابط الحراق (mbar)	21	21	21
Yakıt Seçenekleri / Параметры топлива Energy Sources / استهلاك الطاقة	Doğalgaz, Dizel Naturel Gas, Diesel		
Max. Çalışma Sıcaklığı (°C) / Макс. рабочая температура (°C) Max. Temperature (°C) / درجة الحرارة القصوى (°C)	280		
Makine Ağırlığı (kg) / Вес машины (кг) Weight (kg) / وزن الفرن (kg)	1135	1300	1500

Özköseoğlu A.Ş. ürün görsellerinde ve belirtilen teknik özelliklerde, önceden haber vermeksizin değişiklik yapma hakkına sahiptir.

Özköseoğlu A.Ş. reserves the right to change product designs & technical specifications without any announcement.

АО «ОЗКЭСЕОГЛУ» обладает правом произвести изменения в изображениях и заявленных технических особенностях, не предупреждая об этом заранее.

شركة Özköseoğlu A.Ş. أوزكوسألو تحتفظ لنفسها بالحق في تغيير تصميم منتجاتها ومواصفاتها الفنية دون إشعار سابق.

Kontrol Panoları / Control Panels

ПРИБОРНЫЕ ПАНЕЛИ КОНТРОЛЯ / لوحات التحكم

MANUEL
РУЧНОЕ
يدوي



ADVANCED
РАСШИРЕННЫЙ
تطور



PRO
ПРО
برفسيونال



açıklama / EXPLANATION / ОБЪяснение / الوصف	MANUEL РУЧНОЕ يدوي	ADVANCED РАСШИРЕННЫЙ تطور	PRO ПРО برفسيونال
Reçete Oluşturma / Создание рецепта Creating Recipe / وصفة الإنشاء	x	✓	✓
Modülasyonlu çalışma / Модуляционная работа Modulated Working / تشغيل المودلسيوني	x	✓	✓
Ön ısıtma / Предварительный нагрев Pre-Heating / التسخين الأولي	x	✓	✓
Haftalık Programlama / Программирование на неделю Weekly Programing / البرنامج الأسبوعي	x	✓	✓
Buhar Tahliye Kontrolü / Контроль отвода пара Steam Discharge Control / التحكم في إخراج البخار	Manuel	Manuel/Otomatik	Otomatik
Kapı alarmı / Сигнализация на двери Door Alarm / إنذار الباب	x	✓	✓
Alarm Kaydı / Запись сигнализации Alarm Memory / إنذار تسجيل	x	x	✓
Aydınlatma Kontrolü / Контроль освещения Lighting Control / التحكم في الإضاءة	✓	✓	✓
Isıtma On/Off Kontrolü / Включение / выключение контроля тепла Heating On /Off Control / إيقاف التحكم / تشغيل التسخين	✓	✓	✓
Döner Tabla Kontrolü / Контроль вращающегося поддона Turntable Control / تحكم في الطاولة الدوارة	✓	✓	✓
Sirkülasyon Fan Kontrolü / Контроль циркуляционного вентилятора Circulation Fan Control / التحكم في مروحة الدوران	✓	✓	✓
Uyku Modu / Режим сна Sleep Mod / في حالة السكون	x	x	✓
Soğutma Modu / Режим охлаждения Cooling Mod / في حالة التبريد	x	✓	✓
Davlumbaz Kontrolü / Контроль вытяжки Hood Control / التحكم في الشفاط	✓	✓	✓
Otomatik Buhar Kontrolü / Автоматический контроль пара Automatic Steam Control / التحكم في البخار أوماتيكي	x	✓	✓

* Üretim Kapasitesi 250 gr. Ekmek ağırlığı ve 18 dakika pişirme süresi dikkate alınarak verilmiştir.

* Production capacity is determined with 250 gr. unit weight and 18 minutes baking time capacity.

* Производственная мощность указана с учетом веса хлеба - 250 г. и времени приготовления - 18 минут.

* وقت الخبز 18 دقيقة يتغير على حسب شكل أنواع الخبز . الطاقة الإنتاجية 250 غرام .



ÖZKÖSEOĞLU
ISI SANAYİİ ve TİCARET A.Ş.

Sanayi Caddesi No: 82 Yenibosna, 34196 Bahçelievler / İstanbul
tel: +90 (212) 551 51 00 (pbx) fax: +90 (212) 551 32 12
email: pazarlama@ozkoseoglu.com | export@ozkoseoglu.com
www.ozkoseoglu.com



www.facebook.com/ozkoseogluTurkey
www.facebook.com/ozkoseogluArabic
www.facebook.com/ozkoseogluRussia



www.youtube.com/user/ozkoseogluisisanayi