

Fermantasyon Odası ve Hamur Mayalandırma Cihazı

Fermentation Room & Climator Unit & Moisturizing Equipment



Daha fazla bilgi için
For more details



Fermantasyon Odaları Klima Cihazı ile birlikte kullanıldığında içinde nem ve ısıyı muhafaza eder ve şekil verilen hamurun mayalanarak kabarmasını sağlar. Oda istenilen boyutta poliüretan panellerden yapılır. Kapılarda içten emniyet kolu vardır. Panellerin her iki yüzünden 304 kalite paslanmaz sac kullanılır. Kilitli panel sistemi sayesinde montajı basittir.

Klima cihazları mayalama odası içerisinde homojen buhar ve ısı üretimi için kullanılmaktadır. Cihazda bulunan termostat ve higrostat (nem ölçer) sayesinde oda sıcaklığı ve nemi istenilen düzeyde otomatik olarak kontrol edilir. Paslanmaz sac'tan imal edilmektedir. Buharı ve ısıyı kendi bünyesinde üretir üzerinde bulunan fanı sayesinde odaya üfleemektedir.

Fermentation rooms protect the humidity and temperaure which already exists in the room due to using climator unit and moustrizing equipment. It provides the fermentation of the shaped dough. The room is made of polyurethane as per the requested dimensions.

The climator unit provides the homogeneous steam and heat production in the room. The room temperature and humidity is automatically controlled at the requested level thanks to the thermostat and hygrostat available with the device. All components of the device are made of stainless steel-sheet. It produces the steam and heat within its own structure and blows into the room by the fan available on the machine.

Teknik Özellikler / Technical Features

MODEL	KLM - 2000
Kapasite³/saat <i>Capacity (m³/saat)</i>	10
Isı Aralığı <i>Heat Range (°C)</i>	20 - 50
Nem Aralığı <i>Humidity Range (%)</i>	60 - 90
Su Besleme (inç) <i>Water Supply (inch)</i>	1/2
Ölçüler <i>Dimension (mm)</i>	180 x 450 x 1500
Elektrik Gücü <i>Electrical Power (kW)</i>	6,5
Makine Ağırlığı <i>Machine Weight (kg)</i>	60



Tava Arabası / Tray Trolley

Döner arabalı fırınlarda kullanılan tava arabası, tavaların yerleştirildiği tekerlekli taşıma sistemidir. Araba ebatları, fırının kapasitesine göre değişmektedir. Yanmaz ve oynak tekerlekleri sayesinde rahat hareket eder. Paslanmaz ve boyalı olarak üretilmektedir.

This is the trolley that is used in ovens with revolving carts and it is the carrier system with wheels on which trays are placed. Dimensions of the carts vary according to the capacity of the oven. Easy to maneuver thanks Fireproof and playful wheels, not easily deformed. Stainless and painted options are available.

Teknik Özellikler / Technical Features

MODEL	RT-100	RT-134	RT-150	RT-101	RT-120	RT-130	RT-125	RT-135
Tava Adeti <i>Number of Pan</i>	8-14	14-18	15-18	8-15	14-18	14-18	15-18	15-18
Tava Ölçüleri <i>Pan Dimension (mm)</i>	600x800	750x1040	750x1040	600x800	600x800	750x1040	600x800	750x1040
Tava Arabası Ölçüleri <i>Trolley Dimensions (mm)</i>	670x820x1530	817x1040x1816	817x1040x1816	660x820x1520	660x820x1750	820x1065x1750	670x820x1875	820x1065x1840



Daha fazla bilgi için
For more details

Pasa Arabası / Palette Trolley

Katlı fırınlara hamurların yüklenmesini sağlayan, paletlerin yerleştirildiği tekerlekli taşıma sistemleridir. Katlı, Borulu ve Matador fırınlarında hamurların fırına yüklenmesinde kullanılır. Araba ebatları fırının kapasitesine göre değişmektedir.

This is the trolley that is used in ovens with revolving carts and it is the carrier system with wheels on which trays are placed. Dimensions of the carts vary according to the capacity of the oven. Easy to maneuver thanks Fireproof and playful wheels, not easily deformed. Stainless and painted options are available.

Teknik Özellikler / Technical Features

MODEL	PA-50	PA-90	PA-100	PA-135	PA-180
Palet Boyutu Pallet <i>Dimension (mm)</i>	580x885	580x2470	580x2070	580x2070	580x2470
Pasa Adeti <i>Number of Loading Tables</i>	10	6	8	9	12
Ölçüler <i>Dimension (mm)</i>	580x1250	580x2800	580x2400	580x2400	580x2800
Kullanıldığı Fırınlarda <i>Usable in Ovens</i>	MV-50	BFO-90	MV-100/BFO-100	BFO-135	MV-180/BFO-180



Daha fazla bilgi için
For more details

