

Döner Arabalı Fırın

Rotary Rack Oven

Ротационная печь



Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMDF 50	PMDF 100	PMDF 150	PMDF 200
Kapasite* (ekmek/8 saat) Capacity* (bread/8 hours) Производительность* (хлеб/8 часов)	adet pcs шт.	1750	2500	3000	5000
Pişirme alanı Baking surface Площадь выпечки	m ² m ² м ²	4.2	5,2 - 7,2	6,6 - 8,5	11,2 - 14,4
Tepsi sayısı Number of trays Количество противней	adet pcs шт.	9-12	11-15	14 - 18	14-18
Tepsi Ebadı Tray size Размеры противня	mm mm мм	530x650 500x700	600x800 600x900	600x800 600x900	800x1000 750x1040
Tavalar arası mesafe Distance between trays Расстояние между противнями	mm mm мм	114 - 85	114 - 90	114 - 90	114 - 90
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1700	2000	2000	2250
Uzunluk (L1) Length (L1) Длина (L1)	mm mm мм	1990	2250	2250	2750
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	2150	2200	2500	2500
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	2050	2130	2410	2410
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	2.6	2.6	2.6	3.8
Isıl Güç Heating capacity Тепловая мощность	kcal/saat kcal/h ккал/ч	32000	50000	60000	70000
Gaz bağlantı basıncı / Çalışma basıncı Gas coupling pressure / Working pressure Давление газа / Рабочее давление	mbar mbar мбар	300 / 50	300 / 50	300 / 50	300 / 50
Elektrikli Fırın için elektrik kapasitesi Electric power for electrical model Потребление электроэнергии для электрических моделей	kW kW кВт	34	46	53	68
Enerji Kaynağı Source of energy Источник энергии		Dizel, Doğalgaz / LPG, Elektrik Enerjisi Diesel, Natural gas / LPG, Electric energy Дизель, Природный газ / СНГ и Электроэнергия			
Fırın ağırlığı Weight of oven Масса печи	kg kg кг	1120	1450	1740	2210
Kontrol sistemi Control system Управление		Manuel veya Dijital Analogue or Digital Ручное или цифровое			
Yakıt Tüketimi** Energy Consumption** Энергопотребление**	Dizel (lt/saat) Diesel (l/h) Дизель (л/ч) Doğal gaz (m ³ /saat) Natural gas (m ³ /h) Природный газ (м ³ /ч) LPG (lt/saat) LPG (l/h) СНГ (л/ч)	3,6 4,2 3	5,7 6,5 5	6,8 7,9 6	8 9,2 6,8

*Kapasite mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir.

*The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product.

*Производительность может изменяться в зависимости от массы и времени выпечки изделия.

** Normal şartlar altındaki yakıt tüketim değerleridir.

** Energy consumption under normal conditions.

** Энергопотребление в нормальных условиях.



İmalatını yapmakta olduğumuz Porlanmaz Döner Arabalı fırının temel özelliklerinden birisi eşit ısı dağılımı düzenli sirkülasyonu ve iyi tasarlanmış ısı eşanjörleri ile sağlanan yüksek verimdir. Kullanılan bu ısı eşanjörü sayesinde sınıftaki benzer makineler ile kıyaslandığında yüksek ısı tasarrufu istenilen özellikte ürün elde edilmesi sağlanmaktadır. Yanma hücresi (cehennemlik) 1000 santigrat dereceden daha fazla ısıya dayanıklı özel alaşımli paslanmaz çelikten yapılmıştır. Kasetli buhar sistemi sayesinde her tavanın yeterince beslenmesini sağlamak için yüksek seviyede buhar üretmektedir. Ürün piştikten sonra sıcak hava ve buharın imalathane içerisine dağılmasını önlemek için davlumbaz ve aspiratör sistemi fırına mevcuttur. Brülör sistemi ile çalışan fırınlarımızın brülörleri yan tarafa monte edilmesinden dolayı dar ve uzun hacimdeki pastane ve fırınlara kolayca monte edilmektedir. Ön paneller, pişirme kabini ve kaportalar tamamen paslanmaz çelik sacın imal edilmiş olup pas ve karama kesinlikle meydana gelmez. Kapılara yerleştirilmiş fırın içi aydınlatma sistemi diğer fırınlara göre mükemmel bir aydınlatma sağlamaktadır. İsteğe bağlı olarak dokunmatik, dijital veya manuel kumanda paneli takılmaktadır. Fırın bakım kurulum ve kullanımı sınıftaki benzer makineler ile kıyaslandığında daha kolaydır. Fırınlarda su yumuşatma ünitesi kullanılması önemle tavsiye edilir.



The major feature of the Porlanmaz Rotary Rack Oven is the equal heat distribution; operate at high production and regular circulation. It's provided by well-designed heat exchangers. This ensures more uniform baking with lower energy consumption. Burning chamber is made of heat resistive (more than 1000 centigrade degree) special stainless steel. By means of the plate-tube system, high level steam is produced and each of the pans is adequately provided with the steam. Our rotary ovens are produced with side burner which is suitable long, narrow rooms and in extra compact dimensions. Therefore, our rotary ovens are ideal for installation in any bread or pastry shop. By means of halogen lamps which are mounted on the door, an excellent illumination is obtained and it is easy to replace the lamps. The steam is prevented to be dispersed in the workshop thanks to the hood and aspirator over the oven. Baking chamber, all outside hoods and chimney hood are fully made of stainless steel. It is easier to maintain and use of the oven as per its peers. It is recommended that a water softening unit is fitted to the water supply of all ovens.



Ротационные хлебопекарные печи используют для приготовления сразу две функции: конвекция и ротация. Ротационные печи обеспечивают высококачественную выпечку хлеба, булочек, кексов, коржей, бисквитов, печенья, пирожных, круассанов и т.д. Новейшая технология разработки тепла в камере, по сравнению с классическими моделями, позволяет больше подачи пара в камеру выпечки. Это дает возможность экономной и равномерной выпечки. В новой системе, пар вырабатывается в профилях, которые находятся внутри печи и снабжают каждый подовой лист нужным количеством пара. Камера сгорания сделана из нержавеющей стали, частный сплав с выносливостью больше 1000 сантиградных градусов тепла. Горелки расположены на боковых сторонах печи, поэтому легко помещаются в узкие помещения. Освещение установлено на двери кабины печи. Лампы можно с легкостью поменять снаружи. В печах рекомендуется применять смягченную воду.

