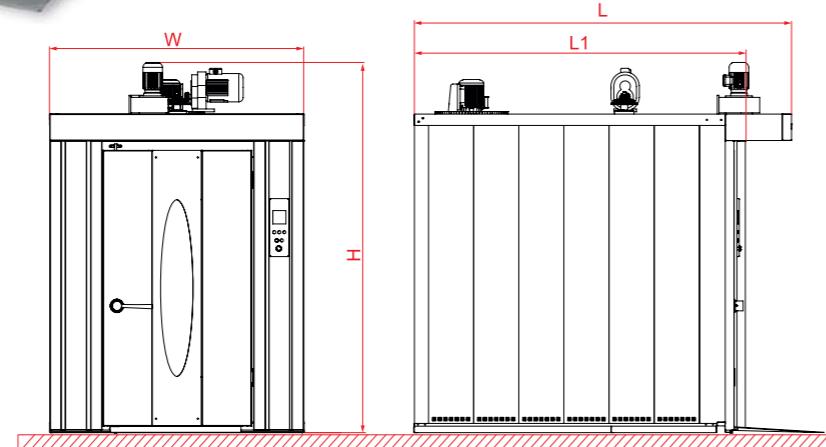
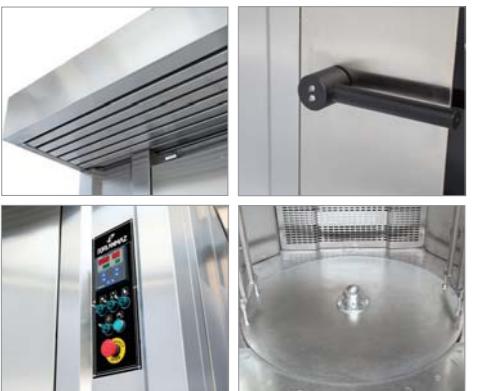


Döner Arabalı Fırın

Rotary Rack Oven

Ротационная печь

06



| 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 M 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 Ebadi Tray size Размеры противня | mm mm мм | 530x650 500x700 | 600x800 600x900 | 600x800 750x1040 | 800x1000 |
| 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 электротехники для электрических моделей | kW kW кВт | 34 | 46 | 53 | 68 |
| Enerji Kaynağı Source of energy Источник энергии | | | | | |
| Fırın ağırlığı Weight of oven Масса печи | kg kg кг | 1120 | 1450 | 1740 | 2210 |
| Kontrol sistemi Control system Управление | | | | | |
| Diesel (lt/saat) Diesel (l/h) Дизель (л/ч) | 3,6 | 5,7 | 6,8 | 8 | |
| Yakıt Tüketimi** Energy Consumption** Энергопотребление** | Doğal gaz (m ³ /saat) Natural gas (m ³ /h) Природный газ (м ³ /ч) | 4,2 | 6,5 | 7,9 | 9,2 |
| LPG (lt/saat) LPG (l/h) CHP (л/ч) | 3 | 5 | 6 | 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 altında yakıt tüketim değerleridir.

** Energy consumption under normal conditions.

** Энергопотребление в нормальных условиях.



İmalatını yapmakta olduğumuz Porlanmaz Döner Arabalı firmanın temel özelliklerinden birisi eşit ısı dağılımı düzenli sirkülasyonu ve iyi tasarlanmış ısı eşanjörleri ile sağlanan yüksek verimlidir. Kullanılan bu ısı eşanjörü sayesinde sınıfındaki benzer makineler ile kıyaslandığında yüksek ısı tasarrufu istenilen özellikle ürün elde edilmesi sağlanmaktadır. Yanma hücresi (cehennemlik) 1000 santigrat derecededən daha fazla ısıya dayanıklı özel alaşımlı paslanmaz çelikten yapılmıştır. Kasetli buhar sistemi sayesinde her tavanın yeterince beslenmesini sağlamak için yüksek seviyede buhar üretmektedir. Ürün piştiğinden sonra sıcak hava ve buharın imalathane içerisinde dağılmaması önemlek için davlumbaz ve aspiratör sistemi firma mevcuttur. Brülör sistemi ile çalışan firmanızın brülörleri yan tarafa monte edilmesinden dolayı dar ve uzun hacimdeki pastane ve firmlara kolayca monte edilmektedir. Ön paneller, pişirme kabini ve kaportalar tamamen paslanmaz çelik saçtan imal edilmiş olup pas ve kararma kesinlikle meydana gelmez. Kapılırla yerleştirilmiş fırın içi aydınlatma sistemi diğer firnlardan 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. Firnlarda 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 ad 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 используются для приготовления сразу две функции: конвекция и ротация. Ротационные печи обеспечивают высококачественную выпечку хлеба, булочек, кексов, коржей, бисквитов, печеных, 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, паррабатывается в профилях, которые находятся внутри печи и снабжают каждый подовой лист нужным количеством пара. Камера горения сделана из нержавеющей стали, частный сплав с выносливостью больше 1000 сантиметров градусов тепла. Горелки расположены на боковых сторонах печи, поэтому легко помещаются в узкие помещения. Освещение установлено на двери кабинки печи. Лампы можно с легкостью поменять снаружи. В печах рекомендуется применять смягченную воду.