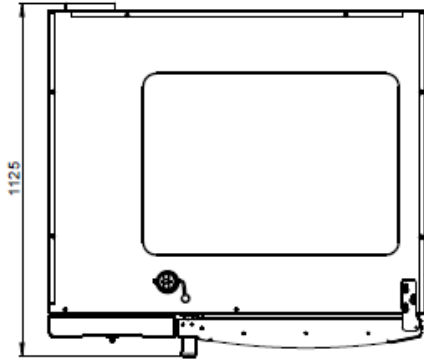
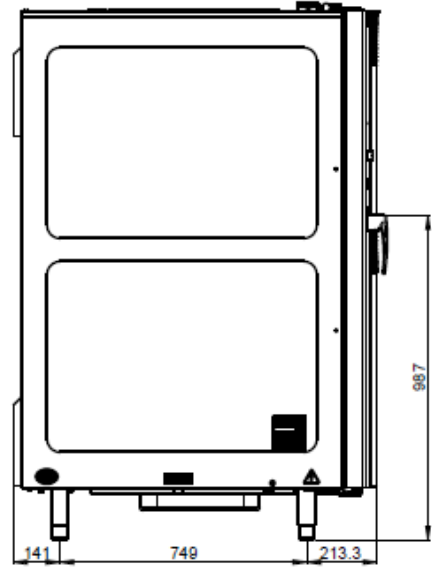
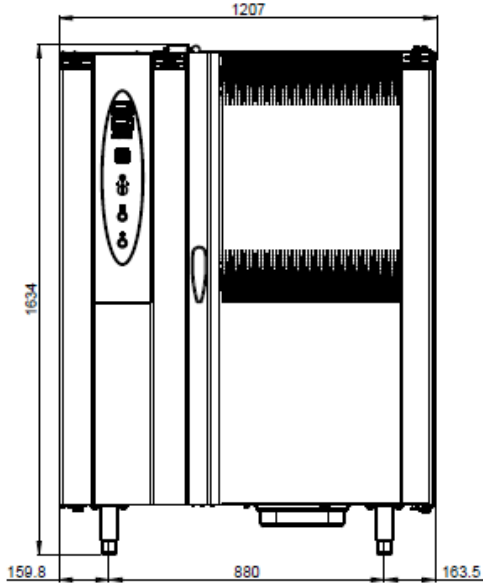


FKE042 KONVEKSİYONLU ELEKTRİKLİ FIRIN



GENEL ÖZELLİKLER

- AISI 304 kalite paslanmaz çelik saçtan üretilmiştir.
- Dijital kontrol sıcaklık ve zaman gösterge paneli
- 20 adet x GN 2/1 tepsi veya 40 adet x GN 1/1 mm tepsi kapasiteli ,
- Tüm iç ve dış konstrüksiyon ve yüzeyler AISI 304 Cr-Ni paslanmaz çelik,
- Fırın arabasının fırın içine rahat girmesini sağlayan 20 adet ray sistemi
- Fan sayesinde homojen ısı dağılımı ve pişirme sağlanır,
- Termometre ile pişirme sıcaklığının ayarlanması ve iç sıcaklığın izlenmesi sağlanır ,
- Zamanlayıcı ile pişirme süresinin ayarlanır,
- Hijyenik şartlara uygun ısıya dayanıklı çift camlı ve yanmaz özel contalı kapı, gerektiğinde gıdanın üzerine su püskürtülerek hazne içinde nemlendirme sağlanır,
- Güvenlik sistemi kapı açıldığında çalışmayı durdurur,
- Fan + brülörde pişirme ve 3 kademeli şalter ile sadece fan konumunda hızlı soğutma sağlar,
- Yalıtımlı fırın haznesi sayesinde minimum ısı kaybı
Kapı içinde lambalar ile iç aydınlatma sağlanır

TEKNİK ÖZELLİKLER

Fan Motor Gücü	0,85 x 2	kW
Elektrik Girişi	380-400	V
Frekans	60	Hz
Max. Elektrik Gücü	38	kW
Kapasite	20 GN 2/1 veya 40 GN 1/1	
Su Basıncı	2-4	bar
Su Girişi	¾	İNÇ
Boyutlar	1207x1125x1634	GxDxY
Faydalı İç Hacim	0,9	m³
Net Ağırlık	313	KG
Brüt Ağırlık	356	KG