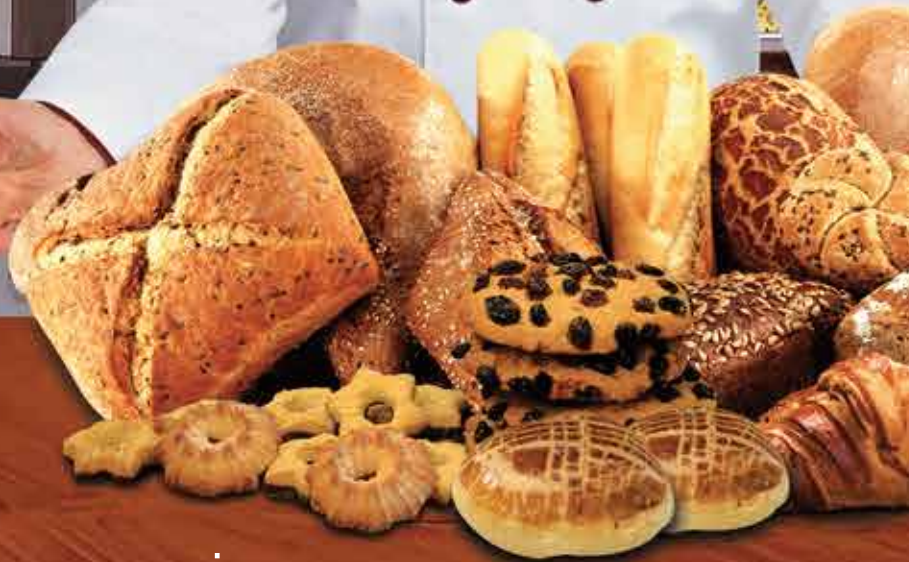


ECF-1046/E



**ECF-1046/E**

10 TEPİLİ ELEKTRİKLI KONVEKSİYON FIRINI



**servogas**  
*ateşe hükmederek hayata tat katıyoruz*

# ecomatic ECF-1046/E

Her büyüklükte işletmenin ihtiyacına cevap verebilecek; günlük pişirme programına ilave olarak özel siparişleri de gelire dönüştürme imkanı veren yüksek pişirme kapasiteli, düşük işletme giderli; 1 m<sup>2</sup>'de kurulabilen; mayalı mamuller, simit, kruvasan, roll ekmekek, baget ekmekek, börek çeşitleri, kare tepsi pizzası, kurabiye, muffin, paskalya çöreği, pasta hazırlık mamulleri vb. pişirmeye yönelik çok amaçlı, elektrikli konveksiyon fırını.

- **Tepsi Tipi:** 40x60 cm EURONORM düz veya delikli pastacı tavası  
- İlave Seçenekler: 40x60 cm baget / sandviç / hamburger ekmeği tavası  
Küçük ebatlı tavaları kullanmaya imkan veren 40x60 cm tel ızgara  
Bütün tavuk / hindi pişirme sistemi
- **Tepsi Kapasitesi:** 10 adet pastacı tepsi (tepsiler arası mesafe 8 cm) veya  
8 adet pastacı tepsi (tepsiler arası mesafe 10 cm)
- **Kumanda Sistemi:** Elektronik sıcaklık kontrolü (maks. 250°C), elektronik zaman ayarı (maks. 24 saat), elektronik buhar oluşturma kontrolü.  
- Buhar kumandası tek sefer ya da fasıllarla (1 sn. ile 10 dk. aralığında ayarlanabilecek aralıklarla) istenilen oranda (%0-100) buhar vermeye imkan tanır.  
- Yıkama Sistemi: Buharlama yolu ile deterjanlanmış kabini temizleme ve fiskeyle durulama sağlayan yarı otomatik yıkama sistemi.
- **Güvenlik Sistemleri:** Emniyet termostatu, faz kaybında ve motorun ısınmasında çalışmayı durduran sistem, kapı açıldığında fanı ve pişirmeyi durduran sistem, düşük voltajlı aydınlatma.
- **Aksesuarlar:** İsteğe bağlı olarak mayalama kabini ya da tepsi raylı ayak üzerine kurulabilir.
- Kapı üzeri davlumbaz isteğe bağlıdır ve kapının açılması ile birlikte kapıdan kaçan buharı toplamak üzere devreye girer.





1



2



3



4

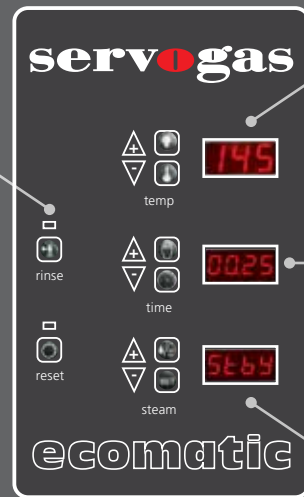


5

- 1 2 Paslanmaz çelik telden imal edilmiş, yıkanabilir gelişmiş hava filtresi ile hassas ürünler kolaylıkla pişirilebilir. Bir süre saat yönünde, bir süre saatin tersi yönde dönen paslanmaz çelik fan tepsilerin çevrilmeden pişirilmesini sağlar. Buharlama sıcak fana püskürtülen su yolu ile gerçekleştirilir. Paslanmaz çelik elektrik ısıtıcıları özel tasarımları ile dengeli ve yüksek verimli bir pişirme sağlar.
- 3 Pişirme kabini kolay temizlenebilecek şekilde tasarlanmıştır ve parlak paslanmaz sacdan imal edilmiştir. Tepsi taşıma raylarının paslanmaz milden imal edilmesi ile fırın kabini içerisindeki kütleleri azaltılmıştır. Tepsi taşıma rayları, eşanjör boruları ve kabin içerisindeki diğer bileşenlerin parlatılması ile temizlenebilirliği katkı sağlanmıştır. Kabin içerisindeki su gideri yıkama esnasında tahliye sağladığı gibi buharlı pişirmelerde de kondanse olan nemin tahliyesini sağlar.
- 4 Pişirme kabini içerisindeki su fıskiyesi kabinin temizlik amacıyla durulanmasına imkan verir. Fırının buhar oluşturma sıcaklığına ısıtılmasını takiben deterjan püskürtülür ve buhar devresi fasıllı çalışma konumunda çalıştırılır. Durulama için durulama fıskiyesi çalıştırılarak kabinin temizliği sağlanır. Kabin saclarında kireç birikimini önlemek için Servogas tarafından temin edilen su filtresinin kullanımı gereklidir.
- 5 Mayalama kabini; 10 adet tepsi kapasitelidir (8 cm aralık ile), 0-45°C aralığında ayarlanabilir, kabin içerisindeki iki adet fan ile sıcak havayı dağıtır. İsteğe göre, kabin içerisindeki bağıl nem oranına bağlı olarak kumanda edilebilen kuru buhar oluşturma devresi de ilave edilebilir.

#### Kumanda Sistemi:

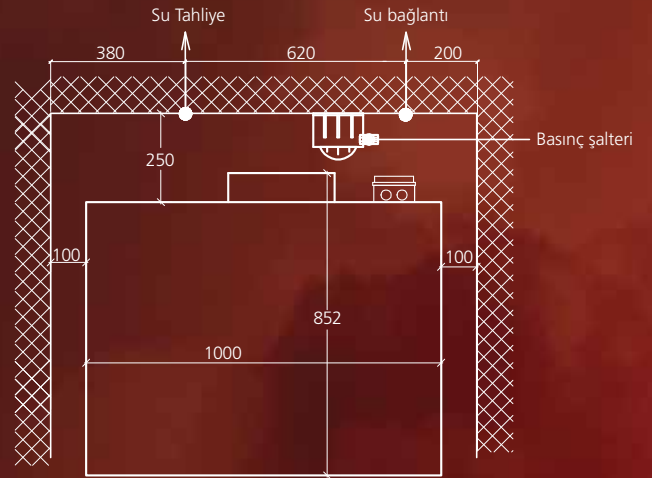
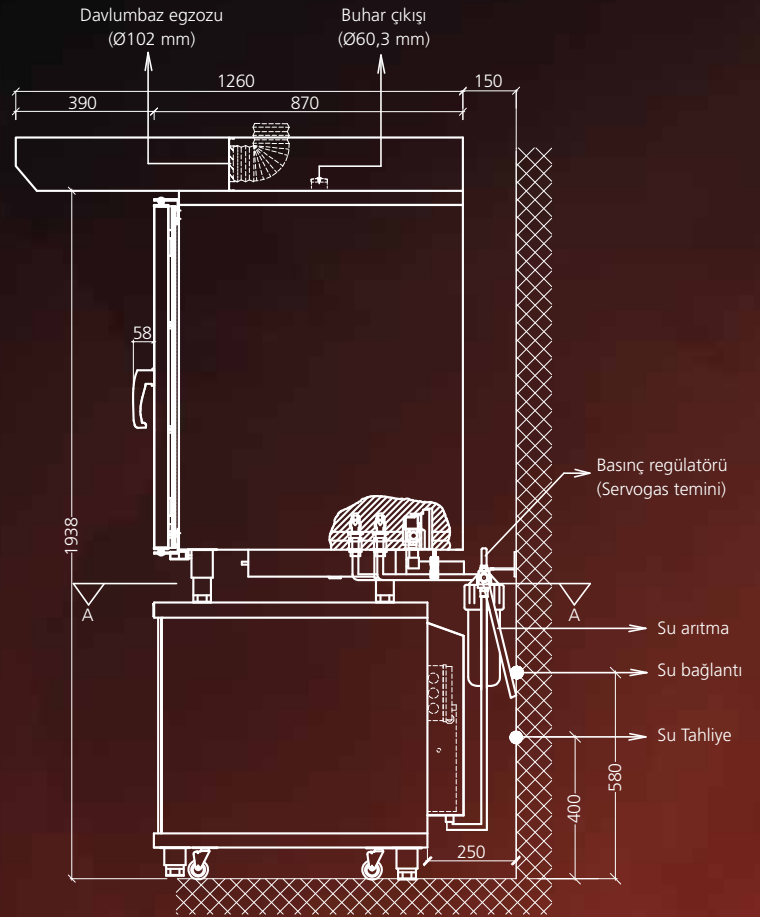
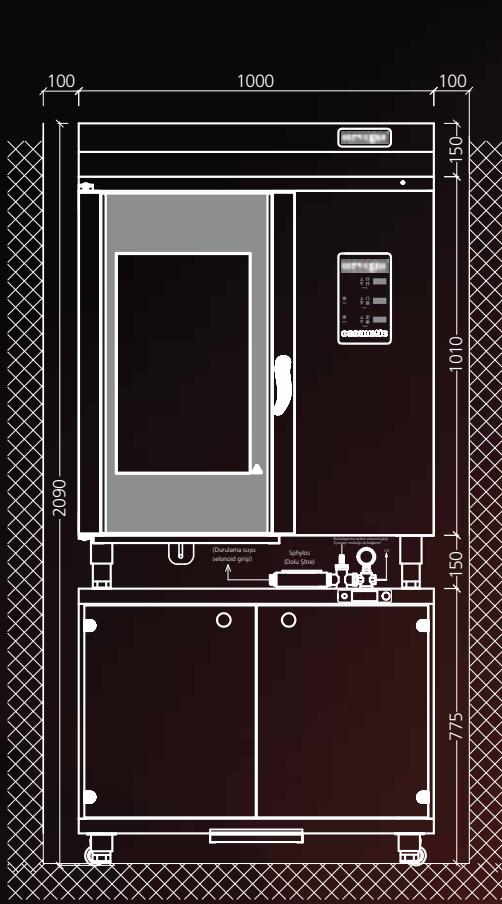
Durulama fıskiyesi  
çalıştırma butonu



Kabin içi  
sıcaklık ayarı

Pişirme süresi  
kontrolü

Buharlama  
yüzdesi ve  
aralığı ayarı



\* Tüm ölçüler mm cinsindedir.

### KONVEKSİYON FIRINI TESİSAT İHTİYAÇLARI

TESİSAT		ECF-1046/E ELEKTRİKLİ KONVEKSİYON FIRINI
ELEKTRİK	Özellik	380V / 3F+N+G / 50 Hz. / 16,0 kW
	Yerden Yükseklik	Min. H: 120 cm
	Bağlantı Şekli	V Otomat
İÇİLEBİLİR SU	Özellik	3/4" çamaşır musluğu bağlantılı soğuk, içilebilir nitelikte su
	Yerden Yükseklik	H: 58 cm
	Bağlantı Şekli	Su arıtma filtresi Servogas tarafından temin edilecektir.
ATIK SU	Özellik	50 mm PVC atık su borusuna adaptör conta ile bağlantı
	Yerden Yükseklik	H: 40 cm
HAVALANDIRMA		Fırının davlumbaz altına yerleştirilmesi tavsiye edilir.

### MAYALAMA KABİNİ TESİSAT İHTİYAÇLARI

TESİSAT		MAYALAMA DOLABI	BUHARLI MAYALAMA DOLABI
ELEKTRİK	Özellik	220V / F+N+G / 50 Hz. / 1,55 kW	220V / F+N+G / 50 Hz. / 1,75 kW
	Yerden Yükseklik	Min. H: 80 cm	
	Bağlantı Şekli	Monofaze Fiş	
İÇİLEBİLİR SU	Bağlantı Şekli	Fırın su bağlantısından alınmaktadır.	

Servogas bu broşüdeki tüm bilgileri teknik gelişmelere uygun olarak değiştirme hakkını saklı tutar.



+90 (212) 617 2296  
[www.facebook.com/servogas](https://www.facebook.com/servogas) konveksiyon fırınları  
[www.youtube.com/servogas](https://www.youtube.com/servogas) fırınları  
[www.servogas.com](http://www.servogas.com)  
 Hekimsuyu Cd. 559. Sk. No:39 Küçükköy G.O.P. / İstanbul

**servogas**  
 ateşe hükmederek hayata tat katıyoruz