

MTF-13580/E



MTF-13580/E

MODÜLER TAŞ TABANLI FIRIN

servogas

ateşe hükmederek hayata tat katıyoruz

modüler MTF-13580/E

Perakende sektöründe market fırınları, pastane, café vb. sıcak ürün sunum noktalarında ve imalathanelerinde kullanım için tasarlanmış; buhar oluşturma olanağıyla taş taban üzerinde çeşit ekmekleri pişirmeye uygun ya da tepside baklava ve mayalı ürünleri pişirebilen; yüksek sıcaklığa ulaşma imkanı ile ince pizza hamuru, lavaş ekmeği, pide, lahmacun vb. için de kullanılabilir; benzerlerinden daha düşük elektrik enerjisi ihtiyacı ile her noktaya kurulabilen ve ekonomik olarak işletilen; ihtiyaca göre kat sayısı belirlenebilen taş tabanlı modüler fırın.

- **Kat Sayısı:** 1, 2, 3 ya da 4 katlı olarak üst üste kurulabilir.
- **Piştirme Yüzeyi:** 135x80 cm toplam piştirme tabanlı, parçalı refrakter taş. Net iç yükseklik: 17,4 cm
- **Tepsi Kapasitesi:** 3 adet 40x60 cm EURONORM ya da 3 adet 40x80 cm pastacı / ekmeği tavası ya da 2 adet 60x80 cm pastacı / ekmeği tavası ya da 6 adet 35x45 cm baklavacı tepsi
- **Kumanda Sistemi:** Her bir kat için üst ve alt ısıtıcıların sıcaklık ayarı elektronik kumandası, elektronik piştirme süresi ayarı, elektronik buhar kumandası.
- Buhar kumandası tek seferlik ya da fasıllı olarak ve buharlaştırılan su miktarını kontrol ederek kabin içerisine istenilen miktarda buhar enjekte etmeye olanak sağlar.
- **Güvenlik Sistemleri:** Emniyet termostatu, düşük voltajlı aydınlatma.
- **Aksesuarlar:** Fırın, kurulacak kat sayısına bağlı olarak muhtelif yükseklikte ayak ünitesi üzerine kurulur.
- Tek katlı ve çift katlı fırınlarda ayak ünitesi içerisine hareketli mayalama kabini (14 tepsi kapasiteli) yerleştirilebilir.
- Opsiyonel davlumbaz, perakende sıcak noktalarda müşteri önündeki kullanımlarda ortamdaki buharı uzaklaştırmak ve kullanıcıları sıcak yüzeylerden uzak tutmak için tavsiye edilir.
- Tepsili mamul pişirmelerinde taş taban üzerine paslanmaz tel ızgara yerleştirilmesi önerilir.

MTF-13580/E-3





- 1 Nakliye ve değişim kolaylığı imkanı sağlamak üzere iki ya da üç parçadan oluşan refrakter döküm taban taşı, sürgü ile taş yüzeyine doğrudan hamur yüklemesini kolaylaştırmak için ön kenarı eğimli olarak imal edilmiştir.
- 2 Tamamı paslanmaz çelik sacdan imal edilmiş iç yapı, silikon fitiller ile buhar sızdırmazlığı sağlanmış pişirme hacmi yükleme kapısı ve ısı kayıplarını en aza indirmek için her bir katta en az 10 cm olacak şekilde uygulanmış taşıyıcı izolasyon.
- 3 Her bir kat için taş tabanın sıcaklığı ile üst bölge sıcaklığının ayrı ayrı ayarlanmasına imkan veren hassas algoritmali elektronik termostatlar, elektronik pişirme süresi ayarı, tek seferde istenilen miktarda ya da fasılalarla sürekli buhar verme kumandası.

MTF-13580/E-1



Fırında pişirilen mallar fırın altındaki çekmece raylı rafta soğumaya bırakılabilir. Fotoğrafta, tek katlı, 17,5 cm net iç yükseklikli fırın modülü, toplam 10 cm izolasyon kalınlığı sağlayacak şekilde alt ve üst izolasyon plakaları yerleştirilmiş olarak ayak konstrüksiyonu üzerinde görülmektedir.

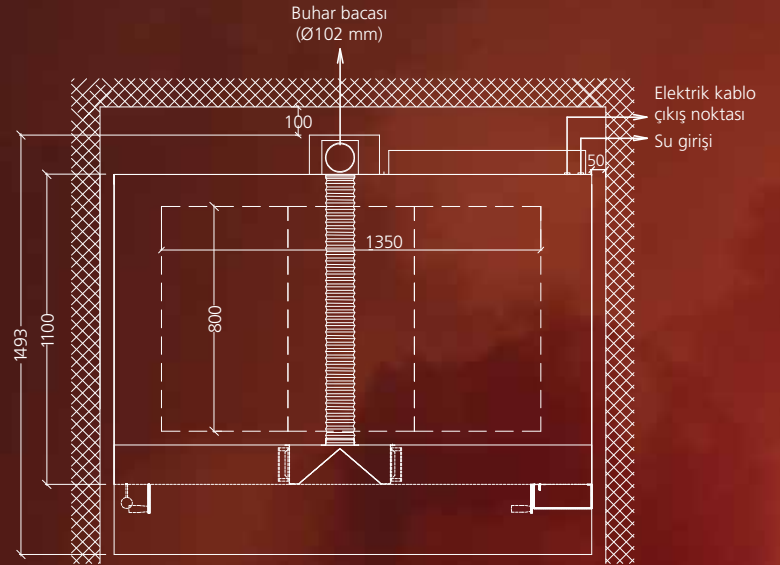
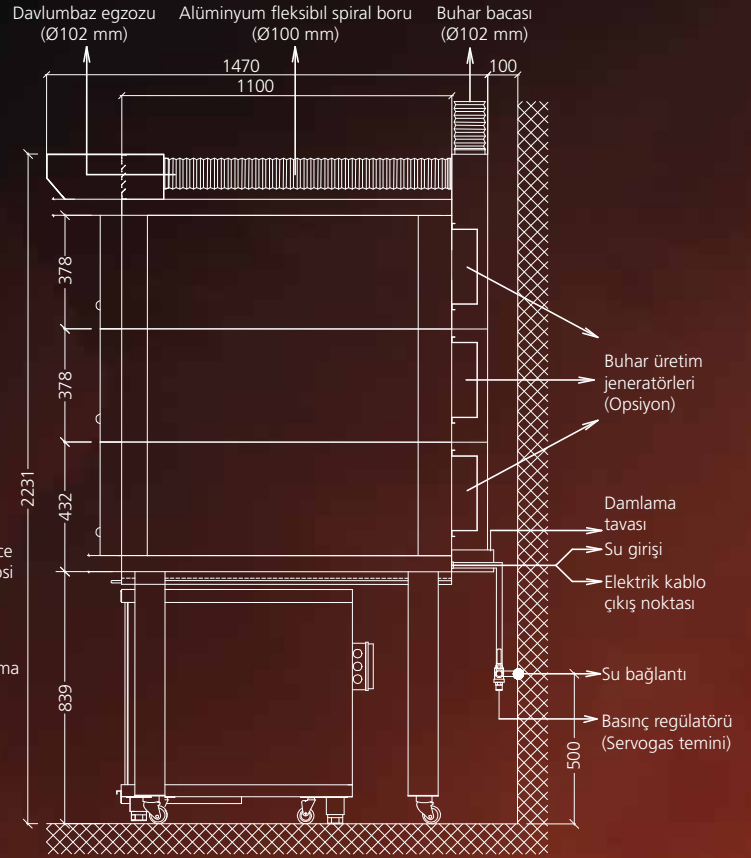
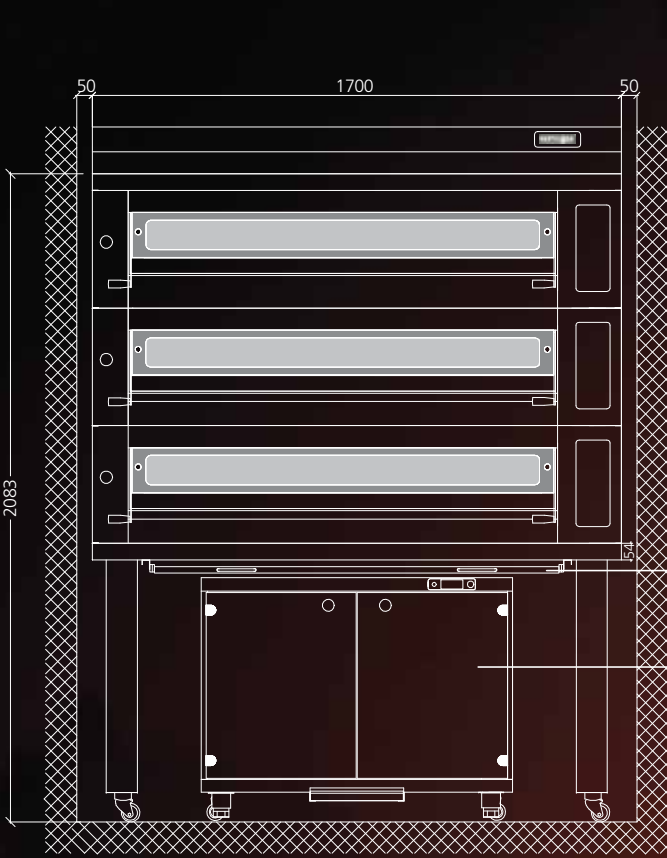
MTF-13580/E-2



Katlı fırınları oluştururken toplam yükseklik aşağıdaki gibi hesaplanabilir:

(Kat Sayısı x 37,8 cm) + 10,8 cm (Ayak ve Davlumbaz hariçtir).

Ayaklar, altına seyyar mayalama dolabı park edilebilecek ya da 3-4 katlı kullanımlarda en üst katın pişirme seviyesini göz hizasında tutacak şekilde imal edilir.



* Tüm ölçüler mm cinsindedir.

MTF-13580 TESİSAT İHTİYAÇLARI

TESİSAT		MTF 13580-1	MTF 13580-2	MTF 13580-3	MTF 13580-4
ELEKTRİK	Özellik	380V / 3F+N+G / 50 Hz.			
	Güç	7,5 kW	15,0 kW	22,5 kW	30,0 kW
	Buhar ilavesi ile	Buhar Sistemi Seçilen Kat Sayısı x 2,0 kW			
	Yerden Yükseklik	Min. H: 120 cm			
İÇİLEBİLİR SU	Özellik	3/4" çamaşır musluğu bağlantılı soğuk, içilebilir nitelikte su			
	Yerden Yükseklik	H: 50 cm			
	Bağlantı Şekli	2 atm'e ayarlanmış basınç regülatörü ile			
BACA	Baca bağlantısı gerektirmez.				

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: 120 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 konveksiyon fırınları
www.youtube.com/servogas fırınları
www.servogas.com
 Hekimsuyu Cd. 559. Sk. No:39 Küçükköy G.O.P. / İstanbul

servogas
 ateşe hükmederek hayata tat katıyoruz