



DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI
ROTARY BREAD AND PASTRY OVENS
TOURMANTVOITURE CULTIVER FOUR

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS TECHNIQUE PARTICULARITE

TIP	Type	TYPE	EEF 919-N	EEF 920-N	EEF 921-N	EEF 922-N
GENİŞLİK A	Width A	Total LargeurA	1250 mm	1600 mm	1800 mm	1900 mm
DERİNLİK B	Depth B	DEPTH B	1800 mm	2300 mm	2700 mm	2700 mm
YÜKSEKLİK C	Height C	Hauteur C	2000 mm	2300 mm	2400 mm	2500 mm
TAVA BOYUTLARI	Pan Dimensions	Poêle Dimension	400x 600 mm	600x 800 mm	750x 1040 mm	750x 1040 mm
TAVA SAYISI	Number of Pans	Poêle la somme	14 ADET / PC	16 ADET / PC	16 ADET / PC	18 ADET / PC
PIŞİRME HACMI	Baking Volume	Cuite Volume	1,25 m ³	2,3 m ³	3,8 m ³	3,8 m ³
PIŞİRME KAPASİTESİ	Baking Capacity	Cuite Capacity	BİR YÜKLEMEDE 56 ADET (350) GR. HAMUR TO LOAD AT ONCE 56 PC. (350) GR. DOUGH 168 ADET/SAAT PC/H (350) GR. DOUGH	BİR YÜKLEMEDE 128 ADET (350) GR. HAMUR TO LOAD AT ONCE 128 PC. (350) GR. DOUGH 756 ADET/SAAT PC/H (350) GR. DOUGH	BİR YÜKLEMEDE 224 ADET (350) GR. HAMUR TO LOAD ONCE 224 PC (350) GR. DOUGH 672 ADET/SAAT - PCH (350) GR DOUGH	BİR YÜKLEMEDE 252 ADET (350) GR. HAMUR TO LOAD AT ONCE 252 PC. (350) GR. DOUGH 756 ADET/SAAT PC/H (350) GR. DOUGH
PIŞİRME SÜRESİ	Baking Time	Cuite Durée	18 -20 dakika / min.	18 -20 dakika / min.	18 -20 dakika / min.	18 -20 dakika / min.
PIŞİRME SICAKLIĞI	Baking Temperature	Cuite Temperature	300°C - 320°C	300°C - 320°C	300°C - 320°C	300°C - 320°C
TOP. MAZOT,F.OİL,D.GAZ	Top. D.Oil,F.Oil,N.Gas	TOP. D.OIL,F.OIL,N.GAS	1.62 KW	2.42 KW	4.84 KW	4.84 KW
GÜÇ, ELEKTRİK İLE	Power with electric	Force avec électricité	3737 KW	58.86 KW	85.86 KW	112.86 KW
AĞIRLIK	Weight	Lenteur	1375 Kg	1850 Kg	2650 Kg	2750 Kg
			Ekmek adetleri hamurun gramajına göre değişir The quantity of bread pieces may differ according to the desired weight of the dough.		İsteğe bağlı olarak 17 tavali yapılabilir. If ordered can bemanufactured with 17 pans.	İsteğe bağlı olarak 19 tavali yapılabilir. If ordered can bemanufactured with 19 pans.