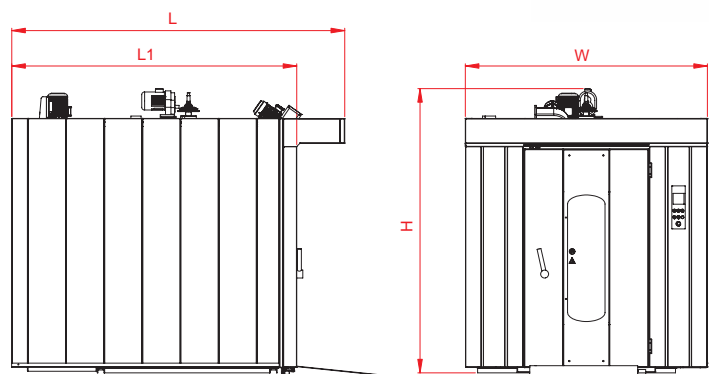


Çift Arabalı Döner Fırın

Double Rack Rotary Oven

Ротационная печь с двумя тележками



Единый адрес для всех регионов: pam@nt-rt.ru || www.porlanmaz.nt-rt.ru



Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMDF 250
Kapasite* (ekmek/8 saat) Capacity* (bread/8 hours) Производительность* (хлеб/8 часов)	adet pcs шт.	6000
Pişirme alanı Baking surface Площадь выпечки	m ² m ² м ²	9,6-19,2
Tava sayısı (Tava ebatları) Number of trays (Tray size) Количество противней (Размеры противня)	adet pcs шт.	10-20 (80x120) 20-40 (60x80) 40-80 (40x60)
Tavalar arası mesafe Distance between trays Расстояние между противнями	mm mm мм	160-80
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	2142
Uzunluk (L1) Length (L1) Длина (L1)	mm mm мм	2521
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	2945
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	2517
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	4
Isıl Güç Heating capacity Тепловая мощность	kcal/saat kcal/h ккал/ч	88565
Maks. Isı Max. temperature Макс. температура	°C	350
Gaz bağlantı basıncı / Çalışma basıncı Gas coupling pressure / Working pressure Давление газа / Рабочее давление	mbar mbar мбар	300/50
Elektrikli Fırın için elektrik kapasitesi Electric power for electrical model Потребление электроэнергии для электрических моделей	kW kW кВт	92
Enerji Kaynağı Source of energy Источник энергии		Dizel, Doğalgaz / LPG, Elektrik Enerjisi / Pellet Diesel, Natural gas / LPG, Electric energy / Pellet Дизель, Природный газ / СНГ и Электроэнергия / Пеллет
Fırın ağırlığı Weight of oven Масса печи	kg kg кг	3115
Kontrol sistemi Control system Управление		Manuel, Dijital veya Dokunmatik Analogue, Digital or Touch Screen Аналоговое, цифровое или сенсорное
Yakıt Tüketimi Maks.** Energy Consumption Max.** Энергопотребление Макс.**	Dizel (lt/saat) Diesel (l/h) Дизель (л/ч)	10,2
	Doğal gaz (m ³ /saat) Natural gas (m ³ /h) Природный газ (м ³ /ч)	10,7
	LPG (lt/saat) LPG (l/h) СНГ (л/ч)	8,7

*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 altındaki yakıt tüketim değerleridir.

** Energy consumption under normal conditions.

** Энергопотребление при нормальных условиях



Ротационные хлебопекарные печи с двумя тележками используют для приготовления сразу две функции: конвекция и ротация. Ротационные печи обеспечивают высококачественную выпечку хлеба, булочек, кексов, коржей, бисквитов, печенья, 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, пар вырабатывается в профилях, которые находятся внутри печи и снабжают каждый подовой лист нужным количеством пара. Камера сгорания сделана из нержавеющей стали, частный сплав с выносливостью больше 1000 сантитратных градусов тепла. Горелки расположены на боковых сторонах печи, поэтому легко помещаются в узкие помещения. Освещение установлено на двери кабины печи. Лампы можно с легкостью поменять снаружи. В печах рекомендуется применять смягченную воду.

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные елны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

Единый адрес для всех регионов: pam@nt-rt.ru || www.porlanmaz.nt-rt.ru