

KARAFIRIN ELEKTRİKLİ

STONE OVEN

КАМЕННОЙ ПЕЧИ

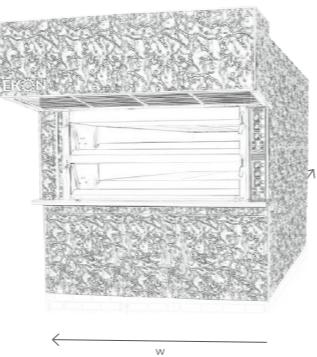
الفرن الأسود الكهربائي - بطبقتين

Geleneksel lezzetimiz , karafirin tadından vazgeçmeyecekler için en değer lezzet. Fırnlarda kötü görüntü , çevre kirliliği ve apartmanlardaki baca sorunu düşünürlere özel tasarlanmıştır. Avrupa standartlarına uygun , ruhsat alma problemi yok eden teknolojide. Yüksek hijyen ve insan sağlığını uygundur. Tüm pişirme katları için alt ve üst rezitans grubu farklı derecelere ayarlanır ve bağışlıdır. Katlar aynı açılan ikili cam sistemiyle tasarlanmıştır. Kapaklarda ısı kaybı , koku ve buharı dışarı vermesini engellemek amacıyla seramik elyaf gıda tütüğüne uygun conta sistemi kullanılmıştır. Fırnlarımız üstün emniyet tedbirleri alınarak insan ergonomisine en uygun şekilde üretilmiştir. İçine yerleştirilen buhar düzeneği sayesinde istege bağlı her kata ayrı buhar verebilme imkanı sunulmuştur. Pişen her üzerinde en iyi sonuç



Традиционный вкус нашей выпечки является равноценным для тех, кто не может отказаться от вкуса выпечки в каменной печи. Каменная печь разработана специально с учётом глухого внешнего вида печей, экологического загрязнения и проблем с дымоходной трубой в многоэтажных домах. Технология, соответствующая европейским стандартам, исключая возникновение проблем с получением разрешения. Для всех ярусов выпекания нижние и верхние группы нагревателей могут настраиваться на различную температуру. Установлена система двойных стёкол, открывающихся и закрывающихся по отдельности для повышения качества выпечки и наиболее подходящих для эксплуатации. Для предотвращения теплопотери на крышках выпуска наружу запахов и пара, использованы керамические ватные прокладки, соответствующие пищевому кодексу. Наши печи изготовлены самым подходящим с точки зрения эргономики человека способом, принимая все меры безопасности. Благодаря паровому механизму, размещенному внутри, при необходимости предоставлена возможность отдельной подачи пара на каждый ярус. Гарантирует наилучшие результаты при выпечке любого изделия.

لدينا التكهنات التقليدية للذين لا يستطيعون التخلص عن تكهن الفرن الأسود. التكهن التي تعادل التكهنات التقليدية، حيث تم تصميم الفرن بشكل خاص من خلال التفكير بمشاكل المداخن في البيئة والتلوث البيئي والصورة السيسية للفرن ووفقاً للمعايير الأوروبية، إنها التكنولوجيا التي تتفق على متطلبات الحصول على التفاصيل. مناسبة لصحة الإنسان وتتميز بنظافة عالية يتم ضبط مجموعة المقاومة إلى الأعلى والأدنى لأجل كافة طبقات الطهي بمختلف درجات وتكوين مستقلة. وقد تم تصميم الطبقات بنظام الزجاج المزدوج الذي يفتح بشكل مستقل يستخدم نظام الفصل بحيث يناسب النظام الداخلي للأغذية، ويعني فقدان الحرارة، ولأجل منع تسرب الرائحة والبخار للخارج تم استخدام ألياف السيراميك، صممت وإنتجت أفراناً من خلال اتخاذ كافة تدابير السلامة والآمن العالي لتكون أكثر ملاءمة لبيئة العمل البشرية. وبفضل نظام البخار المركب بدأ خطة يمكن إيصال البخار إلى كل البناء. وحسب الحاجة وبشكل منفصل النتيجة مضمونة سلامة في كل منتج



Teknik Özellikler / Technical Specifications / ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

MODEL NUMARASI	MODEL NO	МОДЕЛЬ №	رقم الموديل	EK75	EK100	EK122	EK171	EK172	EK173
Genişlik (mm)	Width (mm)	Ширина (мм)	عرض (مم)	1700	1700	1700	2150	2150	2150
Derinlik (mm)	Depth (mm)	Глубина (мм)	العمق (مم)	1800	2150	2600	2400	2950	3450
Yükseklik (mm)	Height (mm)	Высота (мм)	الارتفاع (مم)	1900	1900	1900	1900	1900	1900
İç Hacimi (cm x cm) (x2)	Interior Vol (cm x cm) (x2)	Внутренний объём (см) (x2)	(سم x سم) (x2) الحجم الداخلي	125 x 122	125 x 165	125 x 210	171 x 190	171 x 210	171 x 275
Kapasite	Capacity (quant./h)	Мощность (час./шт.)	القدرة (عد/ساعة)	220	220	288	360	432	576
Pişirme süresi	Baking Time (sec)	Срок выпекания (мин.)	مدة الطهي (دقائق)	16 - 18	16 - 18	16 - 18	16 - 18	16 - 18	16 - 18
Pişirme sıcaklığı (Alt)	Baking Temp. (Upper)	Temperatura выпекания (верхняя)	حرارة الطهي (علوي)	215 °C					
Pişirme sıcaklığı (Üst)	Baking Temp. (Lower)	Temperatura выпекания (нижняя)	حرارة الطهي (أدري)	185 °C					
Ağırlık	Weight (kg)	Вес	وزن (كجم)	1750	1750	2100	2150	2400	2550
Max. Sıcaklık	Maximum Temperature(°C)	Максимальная температура	أقصى درجة حرارة	0 - 250	0 - 250	0 - 250	0 - 250	0 - 250	0 - 250
Elektrik sarfiyati (Kw/h)	Electrical Consumption (Kw/h)	расход энергии (у/кВт)	اسعارات الكهرباء	24	26	32	36	40	52

www.ekonisi.com

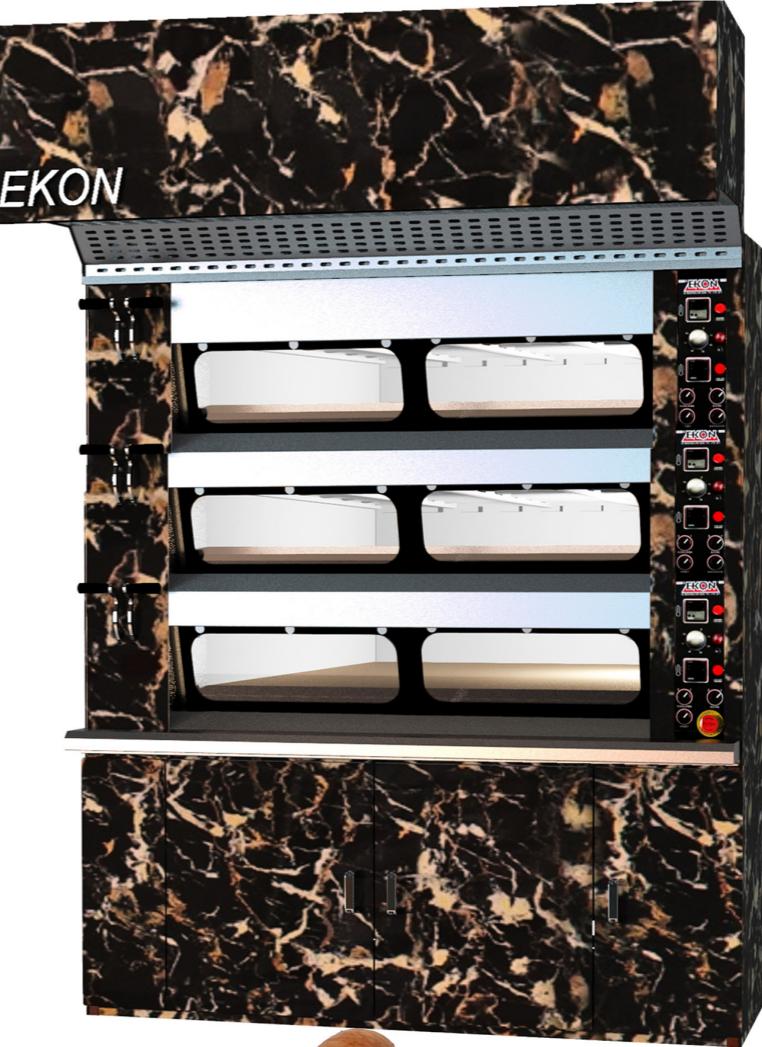
EKON ISI MAKİNALARI GIDA İNŞ. SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ

Fatih Mahallesi 185 Sk. No:3 Sarnıç Sanayi Gaziemir - İZMİR

Tel : +90(232)264 13 70 - 281 55 85 Fax: +90(232)281 63 65



ISI MAK. GIDA İNŞ. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.



KARAFIRIN ELEKTRİKLİ

STONE OVEN

КАМЕННОЙ ПЕЧИ

الفرن الأسود الكهربائي - بطبقتين

www.ekonisi.com

