

Elektrikli Kombi Fırınlar
Electric Combi Ovens


Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension mm			Ağırlık Weight kg	Net Net m³	Güç Power kw	Yükleme Kapasite Loading Capacity porsiyon
		a	b	c				
EMPCBE6	Elektrikli Kombi Fırınlar 6 Gn 1/1 Electric Combi Oven 6 Gn 1/1	920	874	730	160	1	10.1	85
EMPCBE6-AS	Alt Stand 6 Gn 1/1 Bottom Stand 6 Gn 1/1	740	850	700	25	0.45		



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension mm			Ağırlık Weight kg	Net Net m³	Güç Power kw	Yükleme Kapasite Loading Capacity porsiyon
		a	b	c				
EMPCBE10	Elektrikli Kombi Fırınlar 10 Gn 1/1 Electric Combi Oven 10 Gn 1/1	920	874	975	198	1.2	17.3	140
EMPCBE10-AS	Alt Stand 10 Gn 1/1 Bottom Stand 10 Gn 1/1	700	860	600	30	0.3		

Tütsüleme Kiti
Smoking Kit


Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension mm			Ağırlık Weight kg	Net Net m³	Güç Power kw
		a	b	c			
EMPTTK01	Tütsüleme Kiti Smoking Kit	230	355	120	5.2	0.01	0.15

Türkçe

ELEKTRİKLİ KOMBİ FIRINLAR

- 400 V, 50 Hz çalışma gücü.
- Pişirme sırasında enerji sarfiyatını düşüren ECO fonksiyonu.
- SC2 yarı otomatik yıkama.
- 99 programlı pişirme hafızası : 4 fazlı; 3 ısıtma, 4 düşük dereceli pişirme ve 1 delta T programı.
- Tek noktalı pişirme probu.
- UR2 pişirme esnasında otomatik nem kontrolü.
- RDC ekonomik buhar jenerasyonu sistemi.
- Ters yönlü 2 kademeli AWC fan.
- Dijital kontrol.
- Manuel buhar enjeksiyonu.
- Alarmla uyarı verebilen arıza teşhis özelliği.
- IPX5 koruma derecesi.
- Çift temperli camlı kapı.
- 304 kalite paslanmaz dış gövde, 316 kalite fırın iç yapısı.
- Ergonomik kapı kulbu.
- Kapalı kapı ile fırın içi soğutma fonksiyonu.
- Pişirme başlangıç saatini ayarlayabilme özelliği.
- Set edilen ve ölçülen sıcaklık değerlerini ayrı ayrı gösterebilme özelliği.
- Düşük sıcaklıklı veya yüksek sıcaklıklı buhar üretebilme özelliği.
- Kendi kendini yıkayabilme özelliği.

English

ELECTRIC COMBI OVENS

- 400 V, 50 Hz operation power.
- ECO function for consumption reduction in cooking.
- SC2 semi automatic washing.
- Cooking modes: manual or programmable selection, 99 programs with 4 phases of whom 7 are standard, 3 re-heating programs, 5 smoking, 4 Low Temperature and 1 Delta T.
- Single-point temperature core probe.
- UR2 automatic humidity control while cooking.
- RDC steam generator with low management cost.
- Automatic fan reverse AWC, 2 fan speeds.
- Digital controls.
- Manual steam injection.
- Self-diagnosis with malfunction alarms.
- IPX5 protection degree.
- Door double tempered glazing.
- AISI 304 stainless steel polished cooking chamber, with AISI 316L (1,2 mm) top and bottom and rounded edges without joints.
- Handle with double handgrip, easier opening also with hands full.
- Automatic Cooling and Preheating.
- Start-up time selection.
- Display of set and current cooking values.
- Low temperature steam and Superheated steam.
- Self cleaning system.

Tüm modellerde tepsi kitleri
fiyatlara dahildir.

Tray kits are included in the price
for each model.