

Aynı anda iki farklı ürünü Tek fırında pişirme!

Cooking two different products at the same time in a Single oven!

SENOVEN[®]

SF - 1300 LD



MİKRO İŞLEMCI KONTROLLÜ KONVEYÖRLÜ FIRIN

Microprocessor Controlled Mini Conveyor Ovens

Çift bant konveyörlü fırın, tek bir fırınla aynı anda iki farklı ürünü (farklı pişirme sürelerine sahip) aynı sıcaklık derecelerinde pişirmek amacı ile geliştirilmiştir. Çift bant konveyörlü fırın farklı ürünler için farklı fırınlar veya fırın sayısının çoğaltılmasını engellemek ve tek fırınla üreticinin tüketiciye daha hızlı hizmet vermesini sağlamak için üretilmiştir. Ayrıca üreticiye tek fırınla iki ayrı pişirme yapabilme kabiliyeti dolayısı ile ekonomik olarak avantaj sağlamaktadır.

Double-belt conveyor oven, bake at the same time one of two different products (with different cooking times), bake at the same temperature has been developed with the goal. Double belt conveyor furnace for different products or different ovens bake ovens and single number to be duplicated to provide faster service to consumers by the manufacturer to ensure that product. In addition to the manufacturer the ability to do the cooking for two separate single-firing because of the economic advantages.

www.senoven.com | sengunmakina.com



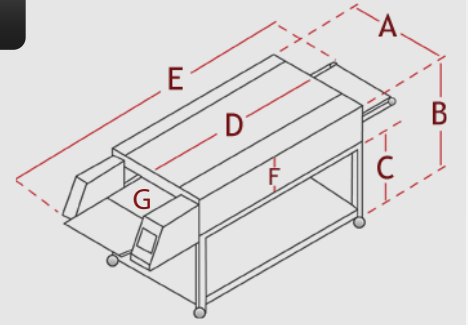
ISO 9001:2008

Güç Tüketimi / Power Consumption

Model Models	Net Ağırlık Net Weight	Toplam Güç Total Power	Elektrik Girişi Electric Input	Ortalama Güç Sarfıyatı Average Power Consumption	Kapasite (Lahmacun) Capacity (Turkish Pizza)
SF - 800-52	218 Kg	14 kW	380 V / 50 Hz	5 kw/h	160 - 180 Adet Saat Pieces Time
SF - 1300	265 Kg	18 kW	380 V / 50 Hz	6 - 7 kw/h	200 - 250 Adet Saat Pieces Time
SF - 1300 L	282 Kg	21 kW	380 V / 50 Hz	7 - 8 kw/h	300 - 350 Adet Saat Pieces Time
SF - 1300 LD	310 Kg	21 kW	380 V / 50 Hz	7 - 8 kw/h	300 - 350 Adet Saat Pieces Time
SF - 1900 L	385 Kg	25 kW	380 V / 50 Hz	8 - 10 kw/h	450 - 500 Adet Saat Pieces Time

Ürün Ölçüleri / Product Size

Ebatlar Sizes	SF - 800.52	SF - 1300	SF - 1300 L	SF - 1300 LD	SF - 1900 L
Fırın Genişlik Oven Width	A : 925 mm	885 mm	925 mm	1020 mm	925 mm
Şase + Fırın Yüksekliği Sase + Oven height	B : 1232 mm	1232 mm	1232 mm	1232 mm	1232 mm
Şase Yüksekliği Sase height	C : 922 mm	922 mm	922 mm	922 mm	922 mm
Pişirme Odası Cooking Room	D : 825 mm	1300 mm	1300 mm	1300 mm	1925 mm
Toplam Uzunluk Net Dimension	E : 1850 mm	2400 mm	2400 mm	2400 mm	3020 mm
Makina Yüksekliği Machine height	F : 310 mm	310 mm	310 mm	310 mm	310 mm
Band Genişliği Bandwidth	G : 520 mm	460 mm	520 mm	245x245 mm	520 mm



Genel Özellikleri / General Specifications

Pişirme programları arası hızlı geçiş Adet / Saat olarak diğer fırın çeşitlerine göre yüksek verim.

- * Mikroislemci (PLC) kontrollü programlama
- * Programlı hafızalama, Program dışı manuel çalışma olanağı
- * Komple paslanmaz gövde
- * Düşük elektrik tüketimi ve ürüne odaklanan pişirme sistemi sayesinde homojen pişirme
- * LCD dokunmatik ekran ile kolay kullanım
- * 100 programlı hafızalama ve Program dışı manuel çalışma olanağı
- * 1 dk ile 60 dk pişirme süresi aralığı
- * Hızlı ve verimli bir çalışma ile zamandan kazanım.
- * Düşük enerji sarfıyatı.
- * 2 Yıl Servis garantisi.

Swift switching between cooking programs. Higher throughput in terms of Pieces/Hours compared to other oven types.

- * Microprocessor (PLC)-controlled programming
- * Program storage, the program enables non-manual work
- * Complete stainless steel body
- * Low power consumption and product-focused system provides uniform cooking cooking
- * LCD touch screen for easy use
- * 100 non-manual work-program recording and program opportunities
- * 1 min and 60 min cooking time interval
- * Fast and efficient with recovery time.
- * Low energy consumption.
- * 2 year service guarantee.

Tüm fırınlarımız tek - çift - üç katlı olarak kullanım imkanı!

Possibility to use in single-double-triple layers in all our ovens!

* Pişirilmeye hazır ürün fırın arkasındaki palet üzerine yerleştirilir.

* The product ready to be cooked is placed on the pallet on the rear of the oven.



* Programlanan süre sonunda ürün pişmiş olarak ön taraftan alınır.

* The cooked product is received from the front side at the end of the programmed duration.

Örnek Uygulamalardan / From example practices



Lahmacun / Turkish Pizza



Pizza / Pizza



Lavas / Thin Bread



Pide / Flat Bread



Börek / Timbale

SENOVEN

Şengün Makina İnş.Kırt.San.Tic.Ltd.Şti. Tescilli Markasıdır.

İkitelli Organize San. Bölgesi Metal İş Sanayi Sitesi 10. Blok No:16 İkitelli - İstanbul / TÜRKİYE
Tel: +90 212 671 23 23 Pbx. | Fax: +90 212 671 88 28 | info@sengunmakina.com

Online Alış-Veriş İçin...
www.acpisir.com