

DÖNER TABANLI ENDÜSTRİYEL PİZZA PİŞİRME FIRINLARI

TEL: 0212 2370749 – 0212 2370750 – 0212 2370751 – 0212 2370759 BELGEGEÇER: 0212 2548347
Genelağ: www.mutfakmerkezi.com E-pošta: satis@mutfakmerkezi.com



Telefon
0212
2370749-2370750-2370751-2370759

Döner Tip Taş Tabanlı Pizza Pişiren Fırınlar

Döner Taş Tabanlı Elektrikli Pizza Fırını Modeli : AEMPSPO01

İşlev: Pizzacılar için taş tabanlı döner pizza pişirme fırını-Elektrikle Çalışan Döner Taş tabanlı Pizza Pişirme Fırını

Pişirme Sistemi	: Elektrikle Çalışır
Pizza Pişirme Kapasitesi	: 30 cm lik 6 pizza
Saatte Pizza Pişirme Kapasitesi	: 75 Pizza
Pizza Fırınının Ölçüleri (a x b x c)	: 120x130x179 cm
Pizza Fırınının Ağırlığı	: 500 Kg
Toplam Çektiği Güç	: 16 Kw
Çalışma Gerilimi	: 220 V 3 Faz / 380 V 50 Hz
Montajlama Kablo Kesiti	: 5 x 4
İç Hacim	: 2.79 m3
Fırın İç Yüksekliği	: 17 cm
Pizza Fırını Pişirme Taşı	: 100 cm
Ayarlanabilir Pişirme Derecesi	: 0 – 400 Derece
Maksimum Isı Limit Termostatı	: Var - 450 derece
Pizza Fırınının Kapı Ölçüsü	: 50 x 14 cm
Taban Taşı Dönme Özelliği	: Var – Homojen Pişirme
Pizza Fırını Taban Taşı Özelliği	: Refrakter Fırın Taşı
Pişirme Haznesinin Malzemesi	: Paslanmaz Çelik
Dijital Kumanda Panosu	: Var
Lcd Ekranlı Kontrol Paneli	: Var - 3.2 inç renkli ekran
Dijital İç Sıcaklık Göstergesi	: Var
Harici Bellek İle Menü Yükleme	: Var
Harici Belleğe Menü Yükleme	: Var
Ekrandan Program İsmi Verme	: Var
Ayarlanabilir Program Sayısı	: 99
Ekrandan Kullanım Kılavuzu Görme	: Var
Ayarlanabilir Pişirme Süresi ve Gösterme	: Var
PID Sistemiyle Hassas Isı Kontrolü	: Var – SSR Röleli
Menü Dil Seçenekleri	: 6 Dil – Türkçe, İngilizce, Fransızca, Rusça, Almanca, Arapça
Ücretsiz Montaj	: Var
Garanti Süresi	: 2 Yıl
Ücretli Yedek Parça Bulundurma	: 10 Yıl

Taş Tabanlı ve Tabanlı Dönerli Pizza Fırınıyla ilgili sorularınız için arayabilirsiniz:
0212 2370749 – 0212 2370750
0212 2370751 – 0212 2370759

Döner Taş Tabanlı Pizza Fırınları-Sanayi Tipi Endüstriyel Döner Refrakter Taşlı Elektrikli Gazlı Pizza Fırını broşüründeki teknik özellikler, resim v.s. bilgi ürün geliştirme nedeniyle değişiklik gösterebilir, güncel bilgiler için arayınız

TEL: 0212 2370749 – 0212 2370750 – 0212 2370751 – 0212 2370759 BELGEGEÇER: 0212 2548347
Genelağ: www.mutfakmerkezi.com E-pošta: satis@mutfakmerkezi.com

DÖNER TABANLI ENDÜSTRİYEL PİZZA PİŞİRME FIRINLARI

TEL: 0212 2370749 – 0212 2370750 – 0212 2370751 – 0212 2370759 BELGEGEÇER: 0212 2548347

Genel Ağ: www.mutfakmerkezi.com E-posta: satis@mutfakmerkezi.com



Döner Tip Taş Tabanlı Pizza Pişiren Fırınlar

Döner Taş Tabanlı Elektrikli Pizza Fırını Modeli : AEMPSP02

İşlev: Pizzacılar için taş tabanlı döner pizza pişirme fırını - Gazla Çalışan Döner Taş tabanlı Pizza Pişirme Fırını

Piştirme Sistemi : Gazla (Lpg Tüple veya Ng Doğalgazla) veya Odunla Çalışabilme

Pizza Piştirme Kapasitesi : 30 cm lik 9 pizza

Saatte Pizza Piştirme Kapasitesi : 130 Pizza

Pizza Fırınının Ölçüleri (a x b x c) : 168x185x185 cm

Pizza Fırınının Ağırlığı : 1425 Kg

Güç : 36 Kw

Çalışma Gerilimi : 220 V 50 Hz

Gaz Tüketim Değeri Lpg Tüple : 3,2 kg / Saat

Gaz Tük.Değeri Ng Doğalgazla : 4,2 kg / Saat

İç Hacim : 5.75 m3

Fırın İç Yüksekliği : 45 cm

Pizza Fırını Piştirme Taşı : 130 cm

Ayarlanabilir Piştirme Derecesi : 0 – 400 Derece

Maksimum Isı Limit Termostatı : Var - 450 derece

Pizza Fırınının Kapı Ölçüsü : 50 x 25 cm

Taban Taşı Dönme Özelliği : Var – Homojen Piştirme

Pizza Fırını Taban Taşı Özelliği : Refrakter Fırın Taşı

Piştirme Haznesinin Malzemesi : Paslanmaz Çelik

Termal Sabitleme : Var

Dijital Kumanda Panosu : Var

Lcd Ekranlı Kontrol Paneli : Var - 3.2 inç renkli ekran

Termostatik Isıtma : Var

Harici Bellek İle Menü Yükleme : Var

Harici Belleğe Menü Yükleme : Var

Ekrandan Program İsmi Verme : Var

Ayarlanabilir Program Sayısı : 99

Ekrandan Kullanım Kılavuzu Görme : Var

Ayarlanabilir Piştirme Süresi ve Gösterme : Var

PID Sistemiyle Hassas Isı Kontrolü : Var – SSR Röleli

Menü Dil Seçenekleri : 6 Dil – Türkçe, İngilizce, Fransızca, Rusça, Almanca, Arapça

Ücretsiz Montaj : Var

Garanti Süresi : 2 Yıl

Ücretli Yedek Parça Bulundurma : 10 Yıl

Taş Tabanlı ve Tabanlı Dönerli Pizza Fırınıyla ilgili sorularınız için arayabilirsiniz:

0212 2370749 – 0212 2370750

0212 2370751 – 0212 2370759

Döner Taş Tabanlı Pizza Fırınları-Sanayi Tipi Endüstriyel Döner Refrakter Taşlı Elektrikli Gazlı Pizza Fırını broşüründeki teknik özellikler, resim v.s. bilgi ürün geliştirme nedeniyle değişiklik gösterebilir, güncel bilgiler için arayınız

TEL: 0212 2370749 – 0212 2370750 – 0212 2370751 – 0212 2370759 BELGEGEÇER: 0212 2548347

Genel Ağ: www.mutfakmerkezi.com E-posta: satis@mutfakmerkezi.com

DÖNER TABANLI ENDÜSTRİYEL PİZZA PİŞİRME FIRINLARI

TEL: 0212 2370749 – 0212 2370750 – 0212 2370751 – 0212 2370759 BELGEGEÇER: 0212 2548347
Genel ağ: www.mutfakmerkezi.com E-pošta: satis@mutfakmerkezi.com



ELEKTRİKLE GAZLA ÇALIŞAN TAŞ TABANLI VE TABAN TAŞI DÖNEN PİZZA FIRINLARININ ORTAK ÖZELLİKLERİ

- Döner Taş Tabanlı Pizza Fırınları; pizzacılar, kafeler, restoran, otel ve benzeri unlu mamül pişirme yerlerinde homojen pizza pişirmek için kullanılan fırınlardır
- Pizzaları altını üstünü homojen ve eşit pişirir, istediğiniz pişirme kıvamına ayar yapabilirsiniz
- 3.2 inç renkli LCD ekran kontrol paneli vardır (Taş tabanlı pizza fırınları 0212 2370749)
 - Harici bellek ile hafızaya menü yükleyebilme özelliği
 - 99 ayrı program özelliği
 - Ekran üzerinden program ismi tanımlama özelliği
 - Ekran üzerinden kullanım kılavuzuna ulaşabilme özelliği
- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi vardır (Taş tabanlı pizza fırınları 0212 2370750)
 - 0° C- 400° C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı ve dijital göstergesi
 - 450° C lik limit termostat
 - 6 farklı dil seçeneği (Türkçe, İngilizce, Fransızca, Almanca, Rusça, Arapça)
- PID sistemiyle hassas ısı kontrolü (SSR röleli) vardır (Taş tabanlı pizza fırınları 0212 2370751)
 - Homojen pişirme sağlayan döner taban
 - Refrakter pişirme taşı
 - Paslanmaz çelik iç hazne
- Fırınlarda tabanında; kırılmaya dayanıklı, gıda maddeleriyle teması uygun refrakter yapıda özel pizza fırını taşı vardır (Taş tabanlı pizza fırınları 0212 2370759)
- Pişirme esnasında pizzayı gözetleyebileceğiniz ısıya dayanıklı özel kapak camı vardır
 - Pizza fırınlarının tezgahlı ayakları mevcuttur
- Bu pizza fırınlarıyla yedek parça sorunuz olmaz, en ekonomik fiyatlarla istediğiniz yedek parçaya beklemeden sahip olursunuz
- Döner taş tabanlı pizza fırınları CE belgesine sahiptir vardır (Taş tabanlı pizza fırınları 0212 2370750)
 - Stok durumuna göre 3 farklı renk seçeneği mevcuttur
 - Modeline göre; Elektrikle, gazla ve odunla çalışabilme özelliğine sahiptirler
- Dayanıklı ısıtma ve elektronik kumanda sistemleriyle pişirme esnasında taş tabanı kendiliğinden dönen pizza fırınları uzun yıllar çalışarak, size kazandırmaya devam edecektir
- Ayrıca diğer markalardaki pizza fırınlarının; rezistansı, termostati, dijital göstergesi, elektronik kumanda kartları, pizza fırını taban taşı, kapak camı ve aydınlatma lambalarını kuruluşumuzdan tedarik edebilir, her marka pizza fırını için teknik destek; tamir-bakım-servis-onarım hizmeti sağlayabilirsiniz. Sorularınız için çekinmeden arayabilirsiniz

Telefonlarımız 0212 2370749 – 0212 2370750 – 0212 2370751 – 0212 2370759

Döner Taş Tabanlı Pizza Fırınları-Sanayi Tipi Endüstriyel Döner Refrakter Taşlı Elektrikli Gazlı Pizza Fırını broşüründeki teknik özellikler, resim v.s. bilgi ürün geliştirme nedeniyle değişiklik gösterebilir, güncel bilgiler için arayınız

TEL: 0212 2370749 – 0212 2370750 – 0212 2370751 – 0212 2370759 BELGEGEÇER: 0212 2548347
Genel ağ: www.mutfakmerkezi.com E-pošta: satis@mutfakmerkezi.com