

Labe

Elektrikli Nemlendirmeli Fırın



Fırının Teknik Özellikleri:

- Tamamı AISI 430 kalite paslanmaz çelikten ve temperlenmiş siyah camdan konstrüksiyon.
- AISI 304 kalite paslanmaz çelikten pişirme kabini ve türbini.
- Türbinlere doğrudan su püskürtme sistemi ile buhar üretimi.
- Önden ya da yandan açılan kapı seçenekleri.
- Pişirme sırasında hava akımının her yerde eşit olmasını sağlayan otomatik her iki yöne de dönen türbin.

Diğer Önemli Özellikleri:

- 4 adet 600x400mm'lik tepsi kapasitesi.
- Yarı pişmiş unlu mamül veya donuk pastane ürünleri pişirme imkanı.
- Hızlı toparlama, hızlı ısıtma ve düşük enerji tüketimi.
- Makul fiyat ile çok iyi fiyat-kalite oranı.





Doğru Çözüm Ortağınız:

- Türbinlerin çalışma şekli ve tepsi yerleşimi sayesinde daha da iyileştirilmiş hava akımı ve dolayısıyla daha kaliteli pişirme.
- Dayanıklılığı, devamlı çalışmak için tasarlanmış olması ve ihtiyaca göre taze ürün teşhir etme imkanı sunması ile doğru çözüm ortağı.



Düşük tüketim:

- Yüksek yoğunlukta taşıyıcı ile sağlam yalıtım.
- Çift sırlı COOL TOUCH kapı. Düşük salımlı cam ve doğal konveksiyonlu soğutma.

Ürün Gamı

Model	Güç (KW)	Tüketim (A)		Faz		Frekans (Hz)	Kapasite (cm)	Ağırlık (kg)	Kapı Yönü
		230 (V)	230/400 (V)	230 (V)	230/400 (V)				
LT-4	6.5	27	23/14	I	III	50/60	4 (60x40) 4 (66x46)	112	Aşçı Yönü
LT-4+H	6.5	27	23/14	I	III	50/60	4 (60x40) 4 (66x46)	186	

Dijital kontrol paneli



salva

SMR ENDÜSTRİYEL MUTFAK
(Türkiye Yetkilisi)
Tel: (+90) 212 280 49 64
Info@smrprofessional.com
www.smrprofessional.com

Salva ölçüleri ve değerleri değiştirme hakkını saklı tutar.

SMR
ENDÜSTRİYEL MUTFAK