

# Metro

## Arabalı Konveksiyonlu Fırın



### Fırının Teknik Özellikleri:

- Tamamen AISI 430 kalite paslanmaz çelik dış konstrüksiyon.
- AISI 304 kalite paslanmaz çelikten pişirme kabini ve türbini.
- Yüksek yoğunluklu taşıyünü ile sağlam yalıtım.
- Taşıyünü ve üç camlı ısı izolasyon sistemi ile yalıtılmış; robot ile kaynatılmış kapı.
- Yüksek performanslı buhar jeneratörü ile güçlü buhar salınımı.
- Pişirme sırasında hava akımının her yerde eşit olmasını sağlayan otomatik her iki yöne de dönen türbin.

### Geliştirilmiş Hava Akımı:

- 3 adet 350 mm. Çapında türbin ile pişirme kabininden hava emişi.
- Özel tasarım delikli yan hava besleme kanalları ile kabin içinde eşit hava akımı.
- Eşit ve kaliteli sonuç.
- Korumalı rezistanslar ile ısı yayılımı.



## Yüksek Pişirme Kapasitesi ve Her Pişirmede Aynı sonuç!



- Kabin içi ısıyı dış ortama geçirmeyen özel COOL TOUCH çift camlı kapı özelliği sayesinde soğuk kalan dış cam termal köprü oluşturur ve özel tasarım "LOW-e" düşük salımlı iç cam ısıyı içeride tutar.
- Robot ile kaynaklı, mükemmel yalıtımlı ve içinde doğal hava perdeli kapı.



- Tüm tepsilerde aynı sonucu elde etmek için çift yöne dönen türbin.
- Yüksek performanslı buhar jeneratörü.
- Çeşitli tepsi seçenekleri: 60x40, 75x45, 80x40 ve 80x45.

### Kontrol panelleri STANDARD PREMIUM



### Ürün Gamı:

Model	Güç (kW)	Tüketim (A)		Faz	Frekans (Hz)	Ağırlık (kg)
		230	400			
K-15+H	24,5	60,5	35	III	50	545
K-15+H 32 kW	32,5	-	46,2	III	50	545

**salva**

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

Salva ölçüleri ve değerleri değiştirme hakkını saklı tutar.

**SMR**  
ENDÜSTRİYEL MUTFAK