

öztiryakiler

**Печи с управляемым
конвейером и микро обработкой**

Microprocessor Controlled Conveyor Ovens



Конвейерная печь для пиццы / Conveyor oven for pizza

OKF - 1500 | 1700 | 2000

Конвейерная печь с микро обработкой легка в использовании, благодаря программируемой системе выпечки и системе запоминания. Благодаря каналам горячего воздуха, наши печи способны обеспечить равномерную выпечку мучного изделия, ликвидируя в процессе перегордку холодного воздуха над продуктом. Имеются модели электрические и модели, работающие на природном газе.

It provides ease of use for our customers by its microprocessor controlled programmable cooking system and memory feature. Our ovens assure product-oriented homogenous cooking by eliminating the cool air curtain above the product by means of air ducts.

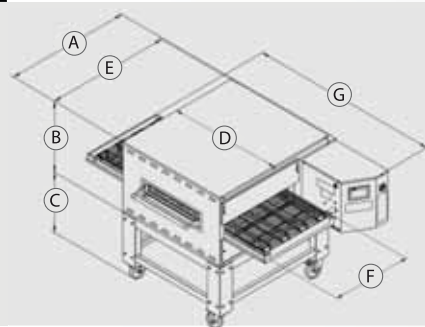


Потребление мощности / Power Consumption

Модель Models	Тип энергии Energy Type	Вес нетто Net Weight	Общая мощность Total Power	Электрическое напряжение Electric Input	Средний расход энергии Average Power Consumption
OKF - 1500	Электричество	130 кг	10 кВт	380 В / 50 Гц	4/5 кв/ч
	Природный газ	134 кг	13 кВт	230 В / 50 Гц	
OKF - 1700	Электричество	215 кг	19,8 кВт	380 В / 50 Гц	0,65 м³
	Природный газ	217 кг	22 кВт	230 В / 50 Гц	8/10 кв/ч
OKF - 2000	Электричество	316 кг	27 кВт	380 В / 50 Гц	1,3 м³
	Природный газ	317 кг	35 кВт	230 В / 50 Гц	10/12 кв/ч
					2 м³

Размеры товара / Product Dimensions

Ebatlar	Sizes	OKF - 1500	OKF - 1700	OKF - 2000
Ширина печи	A: Oven Width	915 мм	1091 мм	1382 мм
Высота печи	B: Height of Oven	448 мм	570 мм	752 мм
Высота шасси	C: Chassis Height	616 мм	559 мм	542 мм
Длина печной камеры	D: Cooking Room Length	710 мм	915 мм	1024 мм
Ширина печной камеры	E: Cooking Room Width	796 мм	1020 мм	1275 мм
Ширина ленты	F: Bandwidth	480 мм	650 мм	850 мм
Общая длина	G: Total length	1558 мм	1781 мм	2005 мм



Основные характеристики / General Features

Быстрый переход программ выпечки (штук/час), высокая производительность, по сравнению с другими печами.

Rapid transition between cooking pcs / hour as compared to other types of high efficiency furnaces.

* Контролируемая микропроцессорная программа

** Microprocessor (PLC)-controlled programming*

* Возможность работать по заданной программе и при ручном управлении

** Program storage, the program enables non-manual work*

* Полностью нержавеющий корпус

** Complete stainless steel body*

* Низкий расход энергии, равномерная выпечка, благодаря системе концентрации температуры на самом изделии

** Low power consumption and product-focused system provides uniform cooking cooking*

* Легкое управление при помощи сенсорного экрана LCD

** LCD touch screen for easy use*

* Промежуток выпечки от 1 до 60 минут

** 1 min and 60 min cooking time interval*

* Экономия времени, благодаря быстрой и эффективной работе

** Fast and efficient with recovery time.*

* Низкий расход энергии

** Low energy consumption.*

* Гарантия 2 года

** 2 year service guarantee.*



Производительность печи для пиццы / Pizza Oven Capacity

OKF - 1500	Диаметр / Pizza	3	4	5	6	7	8
	пиццы / Diameter	пиццы / minutes	пиццы / minutes	пиццы / minutes	пиццы / minutes	пиццы / minutes	пиццы / minutes
	30 см	54 шт/час	41 шт/час	32 шт/час	27 шт/час	23 шт/час	20 шт/час
	36 см	41 шт/час	31 шт/час	25 шт/час	21 шт/час	18 шт/час	15 шт/час
	41 см	36 шт/час	27 шт/час	22 шт/час	18 шт/час	15 шт/час	13 шт/час
OKF - 2000	Диаметр / Pizza	3	4	5	6	7	8
	минуты / Diameter	пиццы / minutes	пиццы / minutes	пиццы / minutes	пиццы / minutes	пиццы / minutes	пиццы / minutes
	30 см	182 шт/час	137 шт/час	109 шт/час	91 шт/час	78 шт/час	68 шт/час
	36 см	115 шт/час	86 шт/час	69 шт/час	58 шт/час	49 шт/час	43 шт/час
	41 см	102 шт/час	77 шт/час	61 шт/час	51 шт/час	43 шт/час	38 шт/час

КОНВЕЙЕРНЫЕ ПЕЧИ / Burners with Conveyor



OF - 800.52



OF - 1300 | 1300 L | 1900 L

Благодаря системе контроля микро обработки, программируемой системе выпечки и системе запоминания программ можно быстро выпекать продукты одного стандарта. Продукт используется при изготовлении лахмаджун, пиццы, пиде, лавашей и прочих подобны мучных изделий.

Products are produced to the same standard and swiftly by being cooked by means of its microprocessor controlled programmable cooking system and memory feature. It is used to cook products like lahmacun, flat bread, pizza, thin bread, etc.

ПЕЧЬ С ДВОЙНЫМ КОНВЕЙЕРОМ / Double Band Burners with Conveyor

OF - 1300 LD

Конвейерная печь с двойной лентой была разработана для того, чтобы одновременно можно было выпекать сразу два продукта при одной температуре (с возможностью настройки разного времени выпечки для каждого продукта). Кроме того, такая печь идеально подходит для того, чтобы предотвратить лишнюю закупку дополнительных печей, а также для того, чтобы увеличить скорость выпечки в пределах одной печи. Благодаря возможности выпечки двух изделий в одной печи одновременно, данная модель обладает превосходством с экономической точки зрения.

The double belt conveyor oven is developed in order to cook two different products (which have different cooking durations) at the same cooking temperature by means of a single oven. The double belt conveyor oven is produced in order to avoid requirement of different ovens or increasing the number of ovens for different products and to allow the producer to provide a more rapid service for consumers by means of a single oven. Besides, economical advantage is provided for the producer by virtue of ability to cook in two different ways with a single oven.



ВЫПЕЧКА В ОДНОЙ ПЕЧИ СРАЗУ ДВУХ ПРОДУКТОВ!

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



Все наши печи можно использовать для выпечки одного, или одновременно двух и трех изделий!

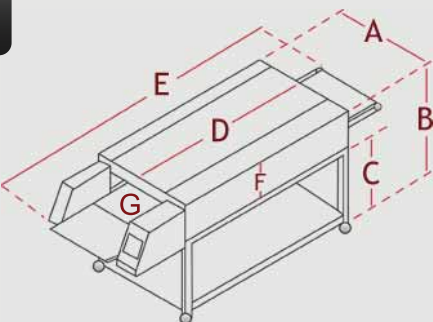
Possibility to use in single-double-triple layers in all our ovens!

Потребление мощности / Power Consumption

Модель <i>Models</i>	Вес нетто <i>Net Weight</i>	Вес нетто <i>Total Power</i>	Общая мощность <i>Electric Input</i>	Средний расход энергии <i>Average Power Consumption</i>	Электрическое напряжение <i>Capacity (Turkish Pizza)</i>	
OF - 800-52	253 kg	14 кВ	380 V / 50 Гц	5 кВ/ч	160 - 180 шт./час	Pieces Time
OF - 1300	310 kg	18 кВ	380 V / 50 Гц	6 - 7 кВ/ч	200 - 250 шт./час	Pieces Time
OF - 1300 L	327 kg	21 кВ	380 V / 50 Гц	7 - 8 кВ/ч	300 - 350 шт./час	Pieces Time
OF - 1300 LD	355 kg	21 кВ	380 V / 50 Гц	7 - 8 кВ/ч	300 - 350 шт./час	Pieces Time
OF - 1900 L	435 kg	25 кВ	380 V / 50 Гц	8 - 10 кВ/ч	450 - 500 шт./час	Pieces Time

Размеры товара / Product Size

Размеры	Sizes	OF - 800.52	OF - 1300	OF - 1300 L	OF - 1300 LD	OF - 1900 L
Ширина печи A:	Oven Width	A : 925 мм	885 мм	925 мм	1020 мм	925 мм
Высота шасси и печи B:	Sase + Oven height	B : 1232 мм	1232 мм	1232 мм	1232 мм	1232 мм
Высота шасси C:	Sase height	C : 922 мм	922 мм	922 мм	922 мм	922 мм
Печная камера D:	Cooking Room	D : 825 мм	1300 мм	1300 мм	1300 мм	1925 мм
Общая длина E:	Net Dimension	E : 1850 мм	2400 мм	2400 мм	2400 мм	3020 мм
Высота машины F:	Machine height	F : 310 мм	310 мм	310 мм	310 мм	310 мм
	Bandwidth	G : 520 мм	460 мм	520 мм	245x245 мм	520 мм



Основные характеристики / General Specifications

Быстрый переход программ выпечки (штук/час), высокая производительность, по сравнению с другими печами.

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

* Контролируемая микропроцессорная программа	* Microprocessor (PLC)-controlled programming
* Возможность работать по заданной программе и при ручном управлении	* Program storage, the program enables non-manual work
* Полностью нержавеющей корпус	* Complete stainless steel body
* Низкий расход энергии, равномерная выпечка, благодаря системе концентрации температуры на самом изделии	* Low power consumption and product-focused system provides uniform cooking cooking
* Легкое управление при помощи сенсорного экрана LCD	* LCD touch screen for easy use
* Возможность ввода 100 программ, а также работа при ручном управлении	* 100 non-manual work-program recording and program opportunities
* Промежуток выпечки от 1 до 60 минут	* 1 min and 60 min cooking time interval
* Экономия времени, благодаря быстрой и эффективной работе	* Fast and efficient with recovery time.
* Низкий расход энергии	* Low energy consumption.
* Гарантия 2 года	* 2 year service guarantee.

* Продукт, готовый к выпечке, размещается на пластину, которая находится в задней части печи.

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



* По окончании запрограммированного срока выпеченное изделие выводится в передней части печи.

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

Примеры работ / From example practices



Lahmacun / Turkish Pizza



Pizza / Pizza



Lavaş / Thin Bread



Pide / Flat Bread



Börek / Timbale