

Aşağıda yer alan teknik bilgiler
bir kat için verilmiştir.
Given technical details
for single deck.

		NOVA 128	NOVA 68
Tava Kapasitesi (80x60 cm) Number of Tray (80x60 cm)	Adet Pcs	2	1
Tava Kapasitesi (60x40 cm) Number of Tray (60x40 cm)	Adet Pcs	4	2
Pişirme Alanı Baking Area	m ²	1	0.5
Kat Sayısı Possible Number of Deck	Adet Pcs	1-4	1-4
İç Ölçüler Interior Dimension	cm	W: 120 / D: 80	W: 60 / D: 80
Dış Ölçüler Exterior Dimension	cm	W: 160 / D: 140 / H:33	W: 99 / D: 140 / H:33
Kat Giriş Ölçüleri Intake Opening	cm	120 x 21	60 x 21
Buhar Baca Çıkarı Steam Extraction Pipe	Ø cm	12	12
Su Girişi Water Supply	Inch Inch	1/2"	1/2"
Enerji Kaynağı Heating Type	Elektrikli Electrical	Elektrikli Electrical	Elektrikli Electrical
Elektrik Gücü Power	kw	10	6
Ağırlık Weight	kg	225	145
Kontrol Sistemi Control System	Dijital Programlı Digital Programmable	Dijital Programlı Digital Programmable	Dijital Programlı Digital Programmable
Elektrik Bağlantısı Power Supply		380 V / 50-60 hz / 3 Phase	380 V / 50-60 hz / 3 Phase

Aşağıda yer alan teknik bilgiler fermantasyon odası için verilmiştir.
Given technical details for proofing chamber.

Tava Kapasitesi (80x60 cm) Number of Tray (80x60 cm)	Adet Pcs	12	6
Tava Kapasitesi (60x40 cm) Number of Tray (60x40 cm)	Adet Pcs	24	12
Dış Ölçüler Exterior Dimension	cm	W: 160 / D: 140 / H:71	W: 99 / D: 140 / H:71
Ağırlık Weight	kg	175	125
Elektrik Gücü Power	kw	2.5	2.5

Aşağıda yer alan teknik bilgiler davlumbaz için verilmiştir.
Given technical details for steam extraction.

Dış Ölçüler Exterior Dimension	cm	W: 160 / D: 45 / H:25	W: 99 / D: 45 / H:25
Ağırlık Weight	kg	15	10
Elektrik Gücü Power	kw	0.3	0.3



NOVA

ELEKTRİKLİ
KATLI
FİRİN

ELECTRICAL
DECK
OVEN



Standart Özellikler

- Pic Dokunmatik ekran
- Endüstri 4.0 ile uyumludur.
- Sık ve ergonomik tasarım
- Görsel ve sesli ikaz
- Yüksek enerji tasarrufu
- Ayarlanabilir yükseklik (+25cm)
- Yoğuşmalı seramik rezistans teknolojisi sayesinde yüksek enerji tasarrufu
- İç gövde Alüminize Alüsi sac
- Manuel kepe sistemi ile ayarlanabilir nem dengesi
- Statik ısıtma prensibi
- Her kat için (Kat içi alt ve üst sıcaklığı) ısı ve buhar zamanı isteğe göre ayarlanabilir. Böylece her katta isteğe göre farklı ürün pişirilebilir.
- Pürüzsüz yüzeyli özel alüminyum pişirme taşı
- Dış AISI 304 kalite paslanmaz çelik tasarım
- Manuel kontrollü buhar kepeci
- Bağımsız otomatik ısı ve nem kontrollü fermantasyon odası
- Tekli cam kapak
- Sıcaklık aralığı 50-300 C°

Opsiyonel Donanımlar

- Stand

Standard Features

- Pic Touch Screen
- Compatible with Industry 4.0
- Stylish and ergonomic design
- Visual and audible warning
- High energy saving
- Adjustable height
- High energy saving thanks to condensed ceramic resistance technology
- Internal Aluminized Alüsi sheet
- Adjustable moisture balance with manual air damper system
- Static heating principle
- For each deck of the oven (temperatures at bottom top sides of each deck) can be adjusted as needed. Thus you can bake a different kind of pastry in each deck as you want.
- Specially alloyed smooth surface baking tile
- External cover AISI 304 grade stainless steel design
- Manually control air damper
- Independent automatic temperature and humidity control in proofing chamber
- Single glass door
- Temperature range 50-300 C°

Accessories

- Stand



Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Kesintisiz ürün geliştirme politikasından dolayı ön Star olmadan özellikleri ve/veya tasarım detaylarını hakları saklı tutulur.
Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.