



Aşağıda yer alan teknik bilgiler pişirme hücrei için verilmiştir.
Given technical details for baking chamber.

Tava Ölçüsü Baking Tray size	cm	40 x 60
Tava Adedi Number of Trays	Adet Pcs	6
Tava Arası Mesafe Tray Clearances	cm	8,5
Pişirme Alanı Baking Area	m ²	1,44
Dış Ölçüler Exterior Dimension	cm	W: 100/ D: 130 / H: 112+25
Kapı Girişi Intake Opening	cm	52
Buhar Bacı Çıkışı Steam Extraction Pipe	Ø cm	12
Su Girişi Water Supply	İnc Inch	1/2"
Enerji Kaynağı Heating Type	Elektrikli Electrical	
Ağırlık Weight	kg	320
Elektrik Bağlantısı Power Supply	380V / 50-60hz / 3 phase	
Kontrol Sistemi Control System	Bilgisayarlı Dokunmatik Panel Touch Screen Computer	
Bağlantı Gücü Power Supply	kw	15,5

Aşağıda yer alan teknik bilgiler taş tabanlı kat için verilmiştir.
Given technical details for stone deck in the below.

Tava Kapasitesi (60x40) Number of Tray (60x40)	cm	2
Pişirme Alanı Baking Area	m ²	0,5
Kat İç Ölçüleri Interior Dimension	cm	60 x 80
Kat Giriş Ölçüleri Intake Opening	cm	60 x 21
Dış Ölçüler Exterior Dimension	cm	W: 100/ D: 130 / H: 45
Elektrik Gücü Power	kw	6
Ağırlık Weight	kg	185

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

Tava Kapasitesi (80x60) Number of Tray (80x60)	cm	6
Tava Kapasitesi (60x40) Number of Tray (60x40)	cm	12
Dış Ölçüler Exterior Dimension	cm	W: 100/ D: 130 / H: 71
Elektrik Gücü Power	kw	2,5
Ağırlık Weight	kg	100



STELLA COMBINE

UNLU MAMÜL VE PASTA FIRINI
COMBINE IN-STONE OVEN



Standart Özellikler

- Endüstri 4.0 ile uyumludur.
- Sık ve ergonomik dizayn
- Görül ve sesli ikaz
- Yüksek enerji tasarrufu
- Kolay kurulum
- İç-dış paslanmaz AİSİ 304 kalite paslanmaz çelik
- PLC Dokunmatik panel üzerinden tüm katları kontrol edilebilir
- Standart dijital panele sahip taş tabanlı pişirme hücresi
- Aynı anda konveksiyonel ve statik pişirme prensibine sahip kombinasyon
- İç ve dış paslanmaz çelik dizayn
- Her iki pişirme hücreesinde de yüksek kapasiteli buhar jeneratörü
- Otomatik buhar kontrolü ve buhar klepesi
- Standart fermantasyon kabini
- Bağımsız otomatik ısı ve nem kontrollü fermantasyon odası
- Sıcaklık aralığı: 50-300 °C*

Opsiyonel Donanımlar

- Stand

Standard Features

- Compatible with Industry 4.0
- Stylish and ergonomic design
- Visual and audible warning
- High energy saving
- Easy Installation
- Internal & External AISI 304 grade stainless steel
- Control all floors from a only PLC touch panel
- Standart digital programmable panel on bottom
- Convectonal and static baking principle in obe combination
- Stainless steel interior and exterior design
- High capacity steam system in built baking chambers
- Automatic steam control and air damper
- Equipssed with proofing cabinet
- Independent automatic temperature and humidity control in proofing chamber
- Temperature range 50-300 °C*

Accessories

- Stand



Resimler ürün seçeneklerini gösterir. Kesinleştirilmiş görüntüden politikasından dolayı On İtarımdan özellikleri ve/veya dizayn detaylarına bakarak satın alınız.
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.