Genel Ürün Kataloğu

General Catalogue

FiMAK®

Fırın ve Gastronomi Makinaları

Bakery and Gastronomy Machines

1976'dan beri • *Since 1976*

FİMAK Fırın Makinaları İmalat Sanayi Ticaret A.Ş.

Fimak 1976 yılında başladığı fırın makinaları imalatında 45.000 m² açık alan üzerine kurulmuş, kapalı alanı 20.000 m² olan fabrikasında, uzman kadrosu ile günümüzün en son teknolojilerini kullanarak fırıncılık sektöründe hizmet vermektedir. Ekmek makinaları sektöründe Türkiye'nin dev kuruluşlarından olan Fimak Makina, yurt dışına kurmuş olduğu komple tesislerle de milli sanayimizi uluslararası pazarlarda gururla temsil etmektedir. Ürünlerinde müşteri memnuniyetini esas alan kuruluşumuz bu doğrultuda çalışmalarını sürdürmektedir. Fırıncılık sektöründe yeniliklerin öncüsü olan Fimak Makina, teknolojik gelişmeleri yakından takip ederek en iyiyi, en güzeli yapmanın arayışı içindedir.

FİMAK Bakery Machine Industry Co.

Fimak has been servicing at manufacturing of bakery machines in built on 45.000 m² open space and 20.000 m² closed space with modern facilities, expert staff in the bakery sector since 1976. Fimak Makina is one of the giant firms in the bakery machinery sector which represent our national industry setting up turnkey projects in the international markets. Our company has been persisting in ensuring customer satisfaction about our company and our products. As the leader of the innovations of bakery sector that Fimak Makina is in search to do the best and most favorable by following the technological progressions.

FiMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

TAŞ TABANLI KATLI EKMEK FIRINI
STONEBASED MULTIDECK OVEN

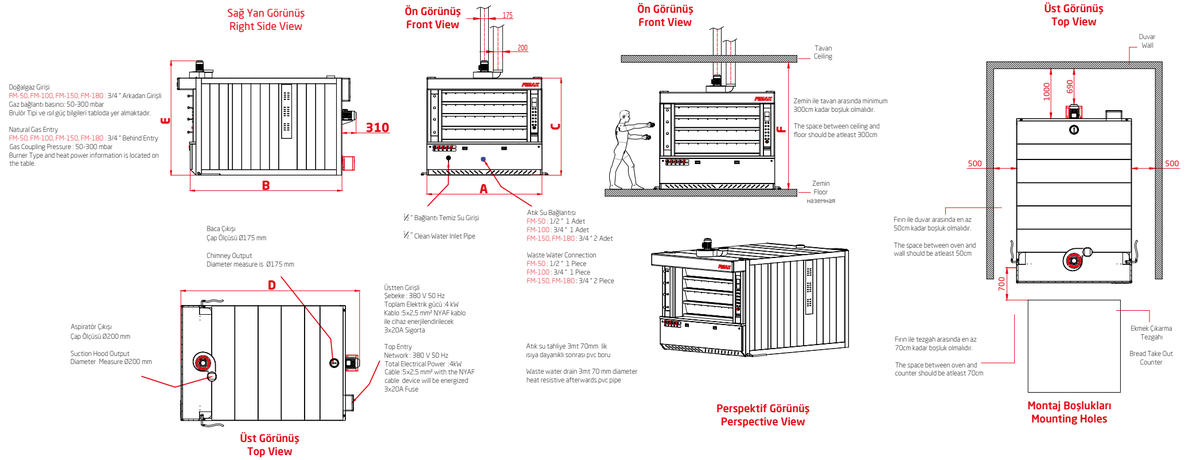
Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

FİMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

FİMAK Taş Tabanlı Katlı Ekmek Fırınları standart olarak 4 katlı olarak imal edilmektedir. Özel tasarlanmış sirkülasyon sistemi ve taş tabanlarla donatılmıştır. Özel sirkülasyon sistemi sayesinde tüm katlarda eşit ısı dağılımını ve durgun pişirme atmosferiyle kaliteli pişirmeyi sağlar. Buhar sistemi her kat için ayrı üretilmektedir. Buhar üreteçleri birbirinden bağımsız ayarlanabilir. Bu sayede her katta ayrı ürün pişirilmesine imkan sağlar. 5m², 10m², 15m² ve 18m² olmak üzere dört farklı model üretim yapılmaktadır. Motorin, fuel oil, LPG, elektrik ve doğalgazlı olarak opsiyonları mevcuttur.

FİMAK Stone based multideck bread ovens are manufactured with 4 floors as standard. It is equipped with specially designed circulation system and stone bases. Thanks to its special circulation system, it provides an equal heat distribution and a quality baking with its static baking atmosphere on all chambers. By means of steam system It can produced different sort of products at each chamber and these steam generators can be adjusted independently from each other in order to be able to bake separate products at one time. Four types of baking area as 5m², 10m², 15m², 18m² are available. It has fuel oil, LPG; electricity and natural gas options.

Teknik Özellikler
Technical Data



MODEL	FM-50	FM-100	FM-150	FM-180
Kapasite (Ekmek Adedi / 8 saat) Capacity (Loaves of Bread / 8 hours)	1440	2880	4320	5184
Kapasite Hesabı Capacity Calculation	Ekmek Sayısı X Tek Kattaki Palet Sayısı X Kat Sayısı X Saatteki Değiştirme Sayısı X Kaç Saat Çalıştığı = Ekmek Kapasitesi Number of Bread X Number of Pallets on One Floor X Number of Floor X Number of Changes Per Hour X How many hours will Work = Capacity of Bread			
Pişirme Alanı (m²) Baking Surface (m²)	5m²	10m²	15m²	18m²
Kat Sayısı / Palet Sayısı Number of Decks / Palette Numbers	4/2	4/2	4/3	4/3
Kullanılan Palet Ebatları (mm) Trolley Dimensions (mm)	580x1400	580x2400	580x2400	580x2800
Fırın İç Genişliği (mm) Inner Width of Oven (mm)	1200	1200	1800	1800
Fırın İç Derinliği (mm) Inner Depth of Oven (mm)	1020	2050	2050	2.450
Fırın İç Yüksekliği 1. ve 2.kat / 3. ve 4.kat (mm) Inner Height of Oven 1st and 2nd deck / 3rd and 4th deck (mm)	210 / 190			
Kat Giriş Yüksekliği 1. ve 2.kat / 3. ve 4.kat (mm) Deck Entrance Height 1.and 2. deck / 3rd and 4th deck (mm)	175 / 150			
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	1880	1880	2490	2490
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	2220	3300	3300	3690
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	2100			
Max. Derinlik - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm)	2780	3870	3870	4270
Max. Yükseklik - E (mm) Max. Height - E (mm)	2475			
Min. Tavan Yüksekliği - F (mm) Min. Ceiling Height - F (mm)	3000			
Kat Tava Kapasitesi 800x1000 / 750x1040 / 600x900 (mm) Floor Tray Capacity is 800x1000 / 750x1040 / 600x900 (mm)	4 / 4 / 8	8 / 8 / 16	16 / 16 / 24	20 / 20 / 32
Palet Ölçüsü (mm) Palette Dimensions (mm)	580 x 1400	580 x 2400	580 x 2400	580 x 2800
Fırın İçin Min.Kapı Boyutları (mm) Min.Door Dimensions for Oven (mm)	1500x2500	2000x2500	2500x2500	2500x2500
Elektrik Gücü (kw) * Electrical Power (kw) *	4			
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (m³/saat) Average Consumption (8 hours) (m³/hours)	2,65	4,87	8,17	9,3
Isıl Güç (Kcal / saat) / (kw) Thermal Power (Kcal / saat) / (kw)	37.000/43	70.000/82	114.000/133	133.000/155
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	2380	3220	4680	5145
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	3P + N + PE			
Brülör Modeli (Riello) Burner Model (Riello)	FS 10	FS 15	FS 20	FS 20
Brulör Kapasitesi (kw) Burner Capacity (kw)	42-116	81-175	81-220	81-220
Gaz Bağlantı Basıncı (mbar) Gas Coupling Pressure (mbar)	50-300			
Kontrol Sistemi Control System	Manuel ve Dijital Manual or Digital			
Enerji Kaynakları Source of Energy	Doğalgaz, LPG, Katı Yakıtlı,Motorin, Fuel Oil, Elektrik Natural Gas, LPG,Solid Fuel, Diesel, Fuel Oil, Electric			

FiMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

• Kapasite 250 gr ekmek için verilmiştir. Mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir.

• *The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.*

* Katı yakıtlı modellerde brülör yerine helezon kullanılıyor ve elektrik gücü 0,55 kW artıyor.

* *In solid-fueled models, helix is used instead of the burner and the electric power increases by 0.55 kW.*

ROVEN DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI
ROVEN ROTARY OVEN

Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

FİMAK Döner Arabalı Ekmek Fırınının başlıca özellikleri; eşit ısı dağılımı, yüksek verimle çalışması ve düzenli sirkülasyonudur. Yüksek verimi iyi tasarlanmış ısı eşanjörleriyle (yanma hücresi) sağlanmaktadır. Bu sayede emsallerine göre daha az enerji ile istenilen özellikte ürün elde edilmesi sağlanır. Yanma hücresi ısıya dayanıklı yüksek kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Çift yönlü kasetli buhar sistemi sayesinde yüksek seviyede buhar üretilip her tavanın yeterince beslenmesi sağlanmaktadır.

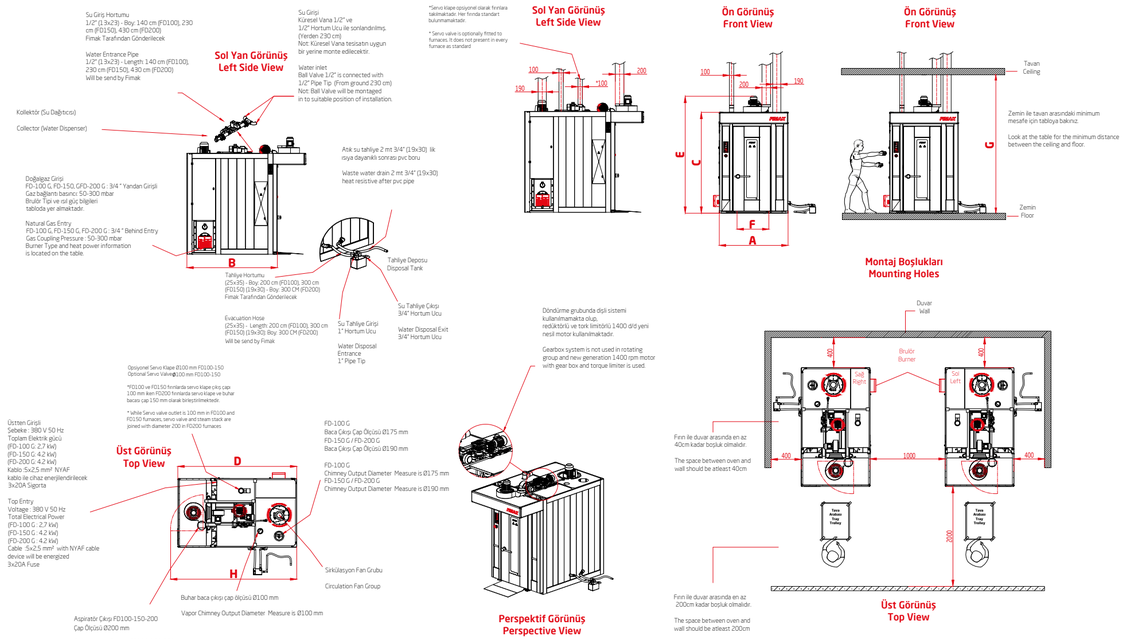
(*) Sıcak Buhar Kalkanı sistem kapı açıldıktan 3 saniye sonra devreye girmektedir. Bu özellik sayesinde ısı ve zaman kaybı azaltılarak enerji sarfiyatı minimuma indirilir.

The major features of the FIMAK Rotary Oven are the equal heat distribution, operation at high efficiency and regular circulation of the heat inside it. That is provided by well-designed heat exchangers. Thus, it allows our customers to bake their products at the requested flavour by consuming less energy as per their peers. The burning chamber is made of heatproof high quality stainless steel. Thanks to double-way plate-tube system, high level steam is produced and each of the pans is adequately provided with the steam.

(*) Hot steam Shiled system operates after door opening in 3 seconds. Heat and time loss is reduced and energy consumption is minimized through this feature.

(*) Opsiyonel Yeni Özellik / *Optinional New Feature*

Teknik Özellikler
Technical Data



MODEL	ROVEN FD 100 G	ROVEN FD 150 G	ROVEN FD 200 G
Kapasite (Ekmek Adedi / 8 saat) Capacity (Loaves of Bread / 8 hours)	1584	2016	3360
Kapasite Hesabı Capacity Calculation	Tepsi SayısıXEkmek SayısıXSaatteki Değiştirme SayısıXKaç Saat Çalışacağı = Ekmek Kapasitesi Number of TraysXNumber of BreadXNumber of Changes Per HourXHow many hours will Work = Capacity of Bread		
Pişirme Alanı (m²) Baking Surface (m²)	5,28 - 7,2	6,72 - 8,64	11,2 - 14,4
Tepsi Sayısı (Adet) Number of Trays (pcs)	11 - 15	14 - 18	14 - 18
Tepsi Ebadı (mm) Size of Tray (mm)	600x800 / 600x900	600x800 / 600x900	800x1000 / 740x1000 / 750x1040
Tavalar Arası Mesafe (mm) Space Between the Trays (mm)	114 - 90		
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	1600	1600	1900
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1970	2110	2340
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	2070	2350	2350
Max. Derinlik - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm)	2640	2770	3000
Max. Yükseklik - E (mm) Max. Height - E (mm)	2450	2750	2750
Geçiş Aralığı - F (mm) Transition Range - F (mm)	740	740	1000
Min. Tavan Yüksekliği - G (mm) Min. Ceiling Height - G (mm)	2950	3250	3250
Kapı Açık Derinlik - H (mm) Door Clearance Depth- H(mm)	2850	3000	3450
Fırın İçin Min. Kapı Boyutları (mm) Min. Door Dimensions for Oven (mm)	1800x2400	1800x2500	2100x2500
Parçalı Fırın İçin Kapı Boyutları (mm)/ Standart 2 veya 3 Parçalı Door Dimensions for Split Oven(mm)/ Standard 2 or 3 Piece	900x2000	900 x 2000	900x2000
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw)	2,7	4,2	4,2
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (m³/saat) Average Consumption (8 hours) (m³/hours)	4,1	5,47	7,27
Isıl Güç (Kcal / saat) / (kw) Thermal Power (Kcal / saat) / (kw)	45.000 / 52	60.000 / 70	80.000 / 93
Brülör Modeli (Riello) Burner Model (Riello)	FS 10	FS 10	FS 15
Brulör Kapasitesi (kw) Burner Capacity (kw)	42 - 116	42 - 116	81 - 175
Gaz Bağlantı Basıncı (mbar) Gas Coupling Pressure (mbar)	50-300		
Baca Çıkış Çapı (mm) Chimney Outlet Diameter (mm)	Ø175	Ø190	Ø190
Aspiratör Baca Çıkış Çapı (mm) Suction Hood Chimney Outlet Diameter (mm)	Ø200		
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	1735	2180	2595
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	3P + N + PE		
Kontrol Sistemi Control System	Manuel ve Dijital Manual or Digital		
Enerji Kaynakları Source of Energy	Doğalgaz, LPG, Motorin, Fuel Oil, Katı Yakıt Natural Gas, LPG, Diesel, Fuel Oil, Solid Fuel		

FiMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

- Fırın üzerinde bulunan davlumbaz ve aspiratör buharın imalathane içine dağılmasını önlemektedir. Fırın bakımı, montajı ve kullanımı emsallerine göre daha kolaydır. FİMAK döner arabalı ekmek fırını motorin, fuel-oil, LPG, motorin ve doğalgazlı olarak çalıştırılabilir. Şasi, pişirme hücresi ve pişirme hücresi kapağı tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

- *The steam is prevented to be dispersed in the workshop thanks to the hood and aspirator over the oven. Installation, mounting and maintanence of Fimak Rotary ovens are easier than the similar competitive models. Fuel-oil, LPG, Diesel and Natural Gas can be used as heating sources. Chassis, baking chamber and cover are fully made of stainless steel.*

- Kapasite 250 gr ekmek için verilmiştir. Mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir.
- *The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.*

* Katı yakıtlı modellerde brülör yerine helezon kullanılıyor ve elektrik gücü 0,55 kW artıyor.

* *In solid-fueled models, helix is used instead of the burner and the electric power increases by 0.55 kW.*

ROVEN ÖNDEN BRÜLÖRLÜ DÖNER FIRINLAR
ROVEN ROTARY OVEN WITH FRONT BURNER

Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

FiMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

FİMAK Önden Brülörlü Döner Fırınının başlıca özellikleri; eşit ısı dağılımı, yüksek verimle çalışması ve düzenli sirkülasyonudur. Ön bölüme yerleştirilmiş brülör ve cehennemlik sayesinde geliştirilmiş ısı aktarımı ile daha yüksek performans elde edilmektedir. Bu sayede emsallerine göre daha az enerji ile istenilen özellikte ürün elde edilmesi sağlanır. Yanma hücresi ısıya dayanıklı yüksek kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Çift yönlü kasetli buhar sistemi sayesinde yüksek seviyede buhar üretilip her tavanın yeterince beslenmesi sağlanmaktadır.

(*) Sıcak Buhar Kalkanı sistem kapı açıldıktan 3 saniye sonra devreye girmektedir.Bu özellik sayesinde ısı ve zaman kaybı azaltılarak enerji sarfiyatı minimuma indirilir.

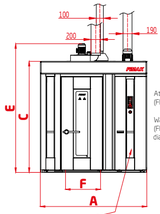
The main objectives of FIMAK Rotary Oven with Front Burner are its equal heat distribution, highly efficient working and regular air circulation system inside the oven. Owing to the burning chamber and burner located in front part of the oven, it allows improved heat transmission and ensures high performance .In this way it becomes possible to get the products at the desired peculiarly by consuming less energy when compared to its peers. The burning chamber is made of heatproof high quality stainless steel. Thanks to its double way plate tube system high level of steam is produced and each pan can be adequately provided with steam.

(*) Hot steam Shiled system operates after door opening in 3 seconds. Heat and time loss is reduced and energy consumption is minimized through this feature.

(*) Opsiyonel Yeni Özellik / *Optinional New Feature*

Teknik Özellikler
Technical Data

Ön Görünüş
Front View



Atık su tahliye 2 mt
(FD150YC-200YC) 25X35 mm

Waste water drain 2 mt
(FD150YC-200YC) 25X35 mm diameter

Tahliye Hortumu
(19x30) - Boy: 200 cm
(FD150YC-200YC)
ısıya dayanıklı hortum sonrası pvc boru
Firma Tarafından Gönderilecek

Evacuation Hose
(19x30) - Length: 200 cm
(FD150YC-200YC)
heat resistive after pvc pipe

Su Tahliye Çıkışı
3/4" Hortum Ucu

Water Disposal Exit
3/4" Hortum Ucu

Doğalgaz Girişi
FD-150YC, FD-200YC : 3/4 " Yandan Girişli
Gaz bağlantı basıncı: 50-300 mbar
Brulör Tipi ve ısıl güç bilgileri
tablosda yer almaktadır.

Natural Gas Entry
FD-150YC, FD-200YC : 3/4 " Right Side Entry
Gas Coupling Pressure : 50-300 mbar
Burner Type and heat power information
is located on the table.

Tahliye Deposu

Disposal Tank

Su Tahliye Girişi
1" Hortum Ucu

Water Disposal Entrance
1" Pipe Tip

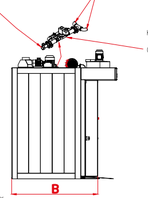
Su Girişi
Küresel Vana 1/2" ve
1/2" Hortum Ucu ile sonlandırılmış.
(Yerden 230 cm)
Not: Küresel Vana tesisatın uygun
bir yerine monte edilecektir.

Water inlet
Ball Valve 1/2" is connected with
1/2" Pipe Tip (From ground 230 cm)
Not: Ball Valve will be montaged
in to suitable position of installation.

Döndürme grubunda dişli sistemi
kullanılmamakta olup,
redüktörlü ve tork limitörlü 1400 d/d yeni
nesil motor kullanılmaktadır.

Gearbox system is not used in rotating
group and new generation 1400 rpm motor
with gear box and torque limiter is used.

Sol Yan Görünüş
Left Side View



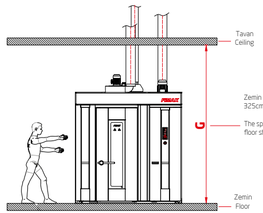
Su Girişi Hortumu
1/2" (13x23) - Boy: 346 cm (FD150YC),
380 cm (FD200YC)
Fimak Tarafından Gönderilecek

Water Entrance Pipe
1/2" (13x23) - Length: 346 cm
(FD150YC), 380 cm (FD200YC)
Will be send by Fimak

Kollektör (Su Dağıtıcısı)

Collector (Water Dispenser)

Ön Görünüş
Front View



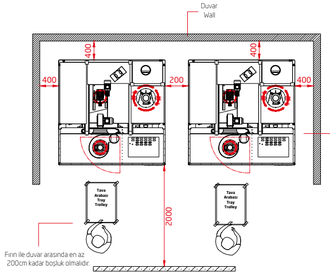
Tavan
Ceiling

Zemin ile tavan arasında minimum
325cm kadar boşluk olmalıdır.

The space between ceiling and
floor should be atleast 325cm

Zemin
Floor

Montaj Boşlukları
Mounting Holes



Fırın ile duvar arasında en az
40cm kadar boşluk olmalıdır.

The space between oven and
wall should be atleast 40cm.

Fırın ile duvar arasında en az
200cm kadar boşluk olmalıdır

The space between oven and
wall should be atleast 200cm

Üst Görünüş
Top View

Buhar Baca Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø100 mm
Opsiyonel Servo Klape Ø150 mm

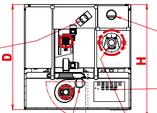
Steam Chimney Outlet
Diameter Measure is Ø100 mm
Optional Servo Valve Ø150 mm

*FD150YC ve FD200YC fırınlarda buhar bacası
çıkışı Ø100 mm dir. Opsiyonel olarak servo klape
ile istenildiğinde buhar bacası ve servo klape
bacası birleştirilerek Ø150 mm baca çıkış çapı ile
tesisat oluşturulur.

*Steam stack outlet is Ø100 mm in FD150YC
and FD200YC furnaces. When servo valve is
requested optionally, steam stack and
servo valve stack are joined and installation is
made by Ø150 mm stack outlet

Aspiratör Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø200 mm

Suction Hood Output
Diameter Measure Ø200 mm



Baca Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø190 mm

Chimney Output
Diameter measure is Ø190 mm

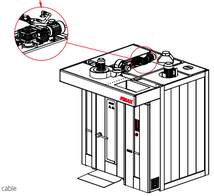
Üstten Girişli
Sebeke : 380 V 50 Hz
Toplam Elektrik gücü: 4,2 kW
Kablo :5x2,5 mm² NYAF
kablo ile cihaz enerjilendirilecek
3x20A Sigorta

Top Entry
Voltage : 380 V 50 Hz
Total Electrical Power : 4,2 kW
Cable :5x2,5 mm² with the NYAF cable
device will be energized
3x20A Fuse

Sirkülasyon Fan Grubu

Circulation Fan Group

Perspektif Görünüş
Perspective View



MODEL	ROVEN FD 150 YC	ROVEN FD 200 YC
Kapasite (Ekmek Adedi / 8 saat) Capacity (Loaves of Bread / 8 hours)	2016	3360
Kapasite Hesabı Capacity Calculation	Tepsi SayısıXEkmek SayısıXSaatteki Değiştirme SayısıXKaç Saat Çalışacağı = Ekmek Kapasitesi Number of TraysXNumber of BreadXNumber of Changes Per HourXHow many hours will Work = Capacity of Bread	
Pişirme Alanı (m²) Baking Surface (m²)	6,72 - 8,64	11,2 - 14,4
Tepsi Sayısı (Adet) Number of Trays (pcs)	14 - 18	
Tepsi Ebadı (mm) Size of Tray (mm)	600x800 / 600x900	800x1000 / 740x1000 / 750x1040
Tavalar Arası Mesafe (mm) Space Between the Trays (mm)	114 - 90	
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	2250	2500
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1820	2030
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	2350	
Max. Derinlik - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm)	2230	2430
Max. Yükseklik - E (mm) Max. Height - E (mm)	2750	
Geçiş Aralığı - F (mm) Transition Range - F (mm)	740	1000
Döner Tabla Taşıma Kapasitesi Carrying capacity of Rotary Table	550	600
Min. Tavan Yüksekliği - G (mm) Min. Ceiling Height - G (mm)	3250	
Kapı Açık Derinlik - H (mm) Door Clearance Depth- H(mm)	2400	2820
Fırın İçin Min. Kapı Boyutları (mm) Min. Door Dimensions for Oven (mm)	2240 X 2500	2445 X 2500
Parçalı Fırın İçin Kapı Boyutları (mm)/ Standart 2 veya 3 Parçalı Door Dimensions for Split Oven(mm)/ Standard 2 or 3 Piece	900 x 2000	
Baca Çıkış Çapı (mm) Chimney Outlet Diameter (mm)	Ø190	
Aspiratör Baca Çıkış Çapı (mm) Suction Hood Chimney Outlet Diameter (mm)	Ø200	
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw)	4,2	4,2
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (m³/saat) Average Consumption (8 hours) (m³/hours)	5,47	7,3
Isıl Güç (Kcal / saat) / (kw) Thermal Power (Kcal / saat) / (kw)	56.000 / 65	80000 / 93
Brülör Modeli (Riello) Burner Model (Riello)	FS 10	FS 15
Brulör Kapasitesi (kw) Burner Capacity (kw)	42 - 116	81 - 175
Gaz Bağlantı Basıncı (mbar) Gas Coupling Pressure (mbar)	50-300	
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	2270	2650
Kontrol Sistemi Control System	Manuel ve Dijital Manual or Digital	
Enerji Kaynakları Source of Energy	Doğalgaz, LPG, Motorin, Fuel Oil, Katı Yakıt Natural Gas, LPG, Diesel, Fuel Oil, Solid Fuel	

FIMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

- Kapasite 250 gr ekmek için verilmiştir. Mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir.
- *The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.*

*Katı yakıtlı modellerde brülör yerine helezon kullanılıyor ve elektrik gücü 0,55 kW artıyor.

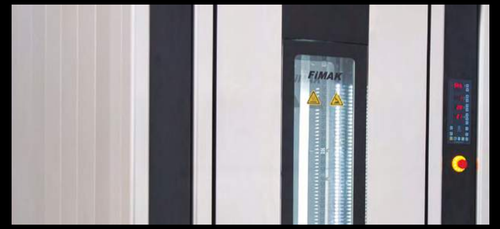
**In solid-fueled models, helix is used instead of the burner and the electric power increases by 0.55 kW.*

ROVEN ELEKTRİKLİ DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI

ROVEN ELECTRIC ROTARY OVEN

Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

FİMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines



FİMAK Elektrikli Döner Arabalı Ekmek Fırınının başlıca özellikleri; eşit ısı dağılımı, yüksek verimle çalışması ve düzenli sirkülasyonudur. Özel tasarlanmış rezistans, hava sirkülasyon sistemi ve bacadan ısı kaybının olmayışı sayesinde daha az enerji ile istenilen özellikte ürün elde edilmesi sağlanır. Çift yönlü kasetli buhar sistemi sayesinde yüksek seviyede buhar üretilip her tavanın yeterince beslenmesi sağlanmaktadır. Fırın üzerinde bulunan davlumbaz ve aspiratör buharın imalathane içine dağılmasını önlemektedir. Şasi, pişirme hücresi ve pişirme hücresi kapağı tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

(*) Sıcak Buhar Kalkanı sistem kapı açıldıktan 3 saniye sonra devreye girmektedir. Bu özellik sayesinde ısı ve zaman kaybı azaltılarak enerji sarfiyatı minimuma indirilir.

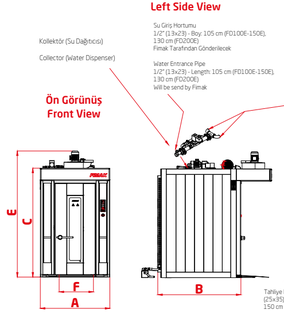
The major features of the FIMAK Electrical Rotary Oven are the equal heat distribution, operation at high efficiency and regular circulation of heat inside it. Special designed resistance, air circulation system and chimney is prevents heat dissipation,In this way the consumption of energy is reduced and the products are taken at desired level. Thanks to double-way plate-tube system, high pressure steam is produced and each of the pans is adequately provided with the steam. The steam is prevented to be dispersed in the workshop thanks to the hood and aspirator over the oven. Chassis, baking chamber and baking chamber cover is completely made of stainless steel.

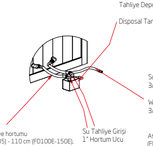
(*) Hot steam Shiled system operates after door opening in 3 seconds. Heat and time loss is reduced and energy consumption is minimized through this feature.

(*) Opsiyonel Yeni Özellik / Optinional New Feature

Teknik Özellikler
Technical Data

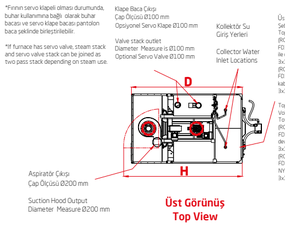
Sol Yan Görünüş
Left Side View





*Fırının servo klapeli olması durumunda, buhar kullanımına bağlı olarak buhar bacası ve servo klape bacası pantolon baca şeklinde birleştirilebilir.

*If furnace has servo valve, steam stack and servo valve stack can be joined as two pass stack depending on steam use.



Üst Görünüş
Top View

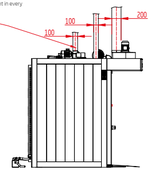
Üstten Girişi
Şebeke : 380 V 50 Hz
Toplam Elektrik gücü
(ROVEN 100-E: 51,5 kw)
FD100E-Fırınlarda Kablo : 3x25/16 + 1x16 NYY kablo ile cihaz enerjilendirilecek
3x100A Sigorta
(ROVEN 150-E: 62 kw-ROVEN 200-E: 69,5 kw)
FD150E-200E Fırınlarda Kablo : 3x35/16 + 1x16 NYY kablo ile cihaz enerjilendirilecek
3x125A Sigorta

Top Entry
Voltage : 380 V 50 Hz
Total Electrical Power
(ROVEN 100-E: 51,5 kw)
FD100E-Cable :3x25/16 + 1x16 with NYY cable device will be energized
3x100A Fuse
(ROVEN 150-E: 62 kw-ROVEN 200-E: 69,5 kw)
FD150E-FD200E Ovens Cable :3x35/16 + 1x16 with NYY cable device will be energized
3x125A Fuse

*Servo klape opsiyonel olarak fırınlara takılmaktadır. Her fırında standart bulunmamaktadır.

* Servo valve is optionally fitted to furnaces. It does not present in every furnace as standard.

Sol Yan Görünüş
Left Side View



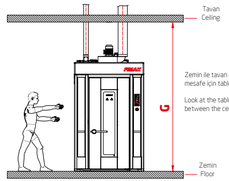
Atık su tahliye 2 mt 19x30 mm
(FD100E-150E-200E) ile
ısıya dayanıklı sonrası pvc boru.

Waste water drain 2 mt 19x30 mm
(FD100E-150E-200E)
heat resistive after pvc pipe

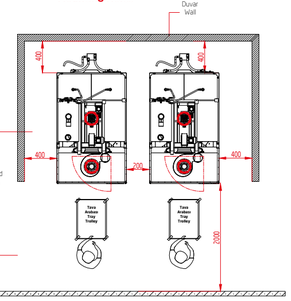
Döndürme grubunda dişli sistemi kullanılmamakta olup,
redüktörlü ve tork limitörlü 1400 dld yeni nesil motor kullanılmaktadır.

Gearbox system is not used in rotating group and new generation 1400 rpm motor with gear box and torque limiter is used.

Ön Görünüş
Front View



Montaj Boşlukları
Mounting Holes



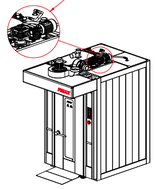
Fırın ile duvar arasında en az 40cm kadar boşluk olmalıdır.

The space between oven and wall should be atleast 40cm

Fırın ile duvar arasında en az 200cm kadar boşluk olmalıdır.

The space between oven and wall should be atleast 200cm

Perspektif Görünüş
Perspective View



MODEL	ROVEN FD 100 E	ROVEN FD 150 E	ROVEN FD 200 E
Kapasite (Ekmek Adedi / 8 saat) Capacity (Loaves of Bread / 8 hours)	1584	2016	3360
Kapasite Hesabı Capacity Calculation	Tepsi SayısıXEkmek SayısıXSaatteki Değiştirme SayısıXKaç Saat Çalışacağı = Ekmek Kapasitesi Number of TraysXNumber of BreadXNumber of Changes Per HourXHow many hours will Work = Capacity of Bread		
Pişirme Alanı (m²) Baking Surface (m²)	5,28 - 7,2	6,72 - 8,6	11,2 - 14,4
Tepsi Sayısı (Adet) Number of Trays (pcs)	11 - 15	14 - 18	14 - 18
Tepsi Ebadı (mm) Size of Tray (mm)	600x800 / 600x900	600x800 / 600x900	800x1000 / 740x1000 / 750x1040
Tavalar Arası Mesafe (mm) Space Between the Trays (mm)	114 - 90		
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	1500	1500	1650
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1800	1800	1900
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	2070	2350	2350
Max. Derinlik - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm)	2460	2460	2570
Max. Yükseklik - E (mm) Max. Height - E (mm)	2450	2750	2750
Geçiş Aralığı - F (mm) Transition Range - F (mm)	740	740	1000
Min. Tavan Yüksekliği - G (mm) Min. Ceiling Height - G (mm)	2950	3250	3250
Kapı Açık Derinlik - H (mm) Door Clearance Depth- H(mm)	2680	2680	3000
Döner Tabla Taşıma Kapasitesi (Kg) Rotating Table Carrying Capacity (Kg)	500	550	600
Fırın İçin Min. Kapı Boyutları (mm) Min. Door Dimensions for Oven (mm)	1700 x 2230	1700 x 2500	1850 x 2500
Parçalı Fırın İçin Kapı Boyutları (mm)/ Standart 2 veya 3 Parçalı Door Dimensions for Split Oven(mm)/ Standard 2 or 3 Piece	900 x 2000		
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw)	51,5	62	69,5
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (kw/h) Average Consumption (8 hours) (kw/h)	33,6	39,9	47,6
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	1300	1475	1630
Klape Buhar Bacası Çıkış Çapı (mm) Clack Steam Chimney Outlet Diameter (mm)	Ø100		
Aspiratör Baca Çıkış Çapı (mm) Suction Hood Chimney Outlet Diameter (mm)	Ø200		
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	3P + N + PE		
Kontrol Sistemi Control System	Manuel ve Dijital Manual or Digital		
Enerji Kaynakları Source of Energy	Elektrik Electric		

FiMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

*Kapasite 250 gr ekmek için verilmiştir. Mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir.

*The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.

ROKON ELİTE & CLASSIC DÖNERLİ KONVEKSİYONEL FIRIN

ROKON ELITE & CLASSIC ROTARY CONVECTION OVEN

Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

FİMAK
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

ROKON ELİTE
FRN-10

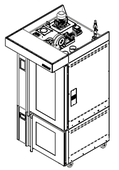
ROKON CLASSIC
FRN-10

FİMAK Rokon dönerli konveksiyonel fırının başlıca özellikleri; eşit ısı dağılımı, yüksek verimli çalışması ve düzenli hava sirkülasyonudur. ELİTE ve CLASSIC modelleri ile pişirme performansı aynı kalırken farklı tasarım seçenekleri sunulmaktadır. Özel tasarlanmış rezistans, hava sirkülasyon sistemi ve bacadan ısı kaybının az olması sayesinde daha az enerji ile istenilen özellikte ürün elde edilmesi sağlanmaktadır. Kasetli buhar sistemi ile yüksek seviyede buhar üretilip her ürünün yeterince buhar ile teması sağlanır. Makine üzerinde standart olarak gelen onlarca reçeteye ek olarak, USB desteği sayesinde benzer bir makine üzerinde hazırlanmış özel reçeteler farklı makineye kolayca aktarılabilmektedir. Dokunmatik panel opsiyonu ile daha hızlı reçete oluşturma ve ayar yapma kolaylığının yanında, renkli kapasitif ekranı ile görsel bir tasarım sunar. Ayrıca proses kontrolü sayesinde dört farklı fazda pişirme yapılabilir. Rokon dönerli konveksiyonel fırınların elektrikli ve gazlı modelleri üretilmektedir.

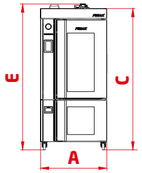
The major features of FIMAK Rokon Rotating Convection Oven are its equal heat distribution, operation at high efficiency and regular air circulation inside it. ELITE AND CLASSIC models introduce different design options while cooking performance remains same. It provides product with desired features with less energy through its specially designed resistance, air circulation system and low heat loss from stack. That is provided by well-designed heat exchangers. Special recipes which were prepared in similar machine can be transferred into machine which were delivered as Standard over machine by USB support. Touch operated panel provides a colored touch operated capacitive display which provides easiness for creating recipe and adjustment easily by touch operated panel option. Thus, it allows our customers to bake their products at the requested flavor by consuming less energy as per their peers. The burning chamber is made of heatproof high quality stainless steel. Thanks to double way plate-tube system, high level steam is produced and each of the pans is adequately provided with the steam. It is possible to load the previously prepared recipes to the control panel via USB memory stick. In addition, it is also available for our customers to bake at 4 different phases by the help of process control system available with the oven. ROKON Rotating Convection Ovens run on electricity or gas.

Teknik Özellikler
Technical Data

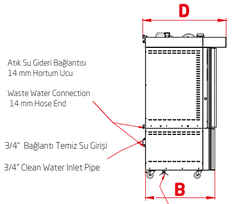
Perspektif Görünüş
Perspective View



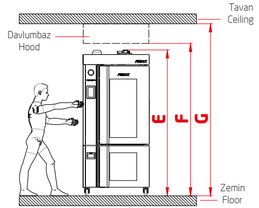
Ön Görünüş
Front View



Sol Yan Görünüş
Left Side View



Ön Görünüş
Front View



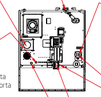
ROKON ELİTE & CLASSIC DOĞALGAZLI
Brülör Baca Çıkışı : Ø100 mm
(Atık gaz çıkışı)

ROKON ELITE & CLASSIC NATURAL GAS
Burner Chimney Output : Ø100 mm
(Exhaust gas outlet)
Double-walled stainless steel chimney

Üst Görünüş
Top View

3/4" Bağlantı Temiz Su Girişi

3/4" Clean Water Inlet Pipe



Klape Baca Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø100 mm

Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø100 mm

Buhar Bacaları
Pantolon Baca Şeklinde
Birleştirilebilir.

Steam Chimneys
Can Be Connected
As Pant Typed Chimney.

ROKON ELİTE & CLASSIC DOĞALGAZLI
Üstten Girişli
Şebeke : 230 V 50 Hz
Pişirme Bölümü Elk. Gücü : 1 kW
Maya Odası Elk. Gücü : 3,5 kW
Toplam Elektrik gücü : 4,5 kW
Kablo: 1 Adet 3x1,5 mm² / 1 Adet 1x6A Sigorta
Kablo: 1 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 1x20A Sigorta

ROKON ELİTE & CLASSIC ELEKTRİKLİ
Üstten Girişli
Şebeke : 380 V 50 Hz
Pişirme Bölümü Elk. Gücü : 23,1 kW
Maya Odası Elk. Gücü : 3,5 kW
Toplam Elektrik gücü : 26,6 kW
Kablo: 1 Adet 5x6 mm² / 1 Adet 3x40A Sigorta
Kablo: 1 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 1x20A Sigorta

ROKON ELITE & CLASSIC NATURAL GAS
Top entry
Network : 230 V 50 Hz
Roasting Chamber Electrical Power : 1 kW
Electrical Power for Proofing Room : 3.5 kW
Total Electrical Power : 4.5 kW
Cable: 1 Piece 3x1.5 mm² / 1 Piece 1x6A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2.5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse

ROKON ELITE & CLASSIC ELECTRICAL
Top entry
Network : 380 V 50 Hz
Roasting Chamber Electrical Power : 23.1 kW
Electrical Power for Proofing Room : 3.5 kW
Total Electrical Power : 26,6 kW
Cable: 1 Piece 5x6 mm² / 1 Piece 3x40A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2.5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse

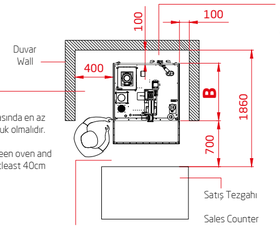
ROKON ELITE & CLASSIC DOĞALGAZLI
Doğalgaz Girişi
1/2 " Üstten Girişli
Gaz Bağlantı Basıncı: 21 -40mbar

ROKON ELITE & CLASSIC NATURAL GAS
Natural Gas Entry
1/2 " Top entry
Gaz Bağlantı Basıncı: 21 -40mbar

Aspiratör Buhar Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø100 mm

Suction Hood Output
Diameter Measure Ø100 mm

Montaj Boşlukları
Mounting Holes



Fırın ile duvar arasında en az
10cm kadar boşluk olmalıdır.

The space between oven and
wall should be atleast 10cm

Fırın ile duvar arasında en az
40cm kadar boşluk olmalıdır.

The space between oven and
wall should be atleast 40cm

Fırın ile tezgah arasında en az
70cm kadar boşluk olmalıdır.

The space between oven and
counter should be atleast 70cm

Üst Görünüş
Top View

MODEL	ELİTE FRN-10 E	ELİTE FRN-10 G	CLASSIC FRN-10 E	CLASSIC FRN-10 G
Pişirme Alanı (m²) Baking Surface (m²)	2,4			
Tepsi Sayısı (Adet) Number of Trays (pcs)	10			
Tepsi Ebadı (mm) Size of Tray (mm)	400 x 600			
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	1010	1030	995	1015
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1060			
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	2155			
Max. Derinlik - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm)	1275		1300	
Tepe Yüksekliği - E (mm) Peak Height - E (mm)	2230			
Davlumbaz Altı Min. Çalışma Yüksekliği - F (mm) Min operation height below fume hodd- F(mm)	2250			
Min. Tavan Yüksekliği - G (mm) Min. Ceiling Height - G (mm)	2430			
Buhar Tahliye Baca Çıkış Çapı (mm) The Diameter of the Steam Exhauster Chimney Outlet (mm)	Ø100			
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	3P + N + PE	1P + N + PE	3P + N + PE	1P + N + PE
Elektrik Bağlantısı Kablosu Electric Connection Cable	5 x 6mm²	3 x 1,5mm²	5 x 6mm²	3 x 1,5mm²
Mayalandırma Bağlantısı Kablosu Electrical Connection Cable for Fermentation	3 x 2,5 mm²			
Pişirme Bölümü Elektrik Gücü (kw) Roasting Chamber Electrical Power (kw)	23,1	1	23,1	1
Mayalandırma Bölümü Elektrik Gücü (kw) Electrical Power for Proofing Room (kw)	3,5			
Elektrikli Isıtma İçin Toplam Elektrik Gücü (kw) Total Electrical Power for Electrical Heating (kw)	26,6	-	26,6	-
Doğal Gazlı Isıtma İçin Toplam Elektrik Gücü (kw) Total Electrical Power for Natural Gas Heating (kw)	-	4,5	-	4,5
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (kw/h) Average Consumption (8 hours) (kw/h)	14,85 kW/h	1,82 m3/h 3 kW/h	14,85 kW/h	1,82 m3/h 3 kW/h
Isıl Güç (kcal/h)/(kw) Thermal Power (kcal/h) / (kw)	-	20.000 / 24	-	20.000 / 24
Brülör Modeli Burner Model	-	Riello RX28 S/DV H 900T5	-	Riello RX28 S/DV H 900T5
Brulör Kapasitesi (kw) Burner Capacity (kw)	-	32	-	32
Gaz Bağlantı Basıncı (mbar) Gas Coupling Pressure (mbar)	-	21 - 40	-	21 - 40
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	479	484	482	490
Enerji Kaynakları Source of Energy	Elektrik Electrical	Doğalgaz Natural Gas	Elektrik Electrical	Doğalgaz Natural Gas
Kontrol Sistemi Control System	Dijital / Digital Dokunmatik/Touch/			

FiMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

ROKON SMALL ELİTE DÖNERLİ KONVEKSİYONEL FIRIN

ROKON SMALL ELITE ROTARY CONVECTION OVEN

Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

ROKON SMALL
FRN-5 ELİTE

ROKON SMALL
FRN-5 PLUS ELİTE

ROKON SMALL
FRN-5 DOUBLE ELİTE

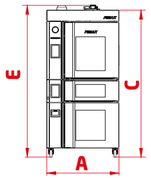
FIMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

FİMAK Rokon dönerli konveksiyonel fırının başlıca özellikleri; eşit ısı dağılımı, yüksek verimli çalışması ve düzenli hava sirkülasyonudur. ELİTE ve CLASSIC modelleri ile pişirme performansı aynı kalırken farklı tasarım seçenekleri sunulmaktadır. Özel tasarlanmış rezistans, hava sirkülasyon sistemi ve bacadan ısı kaybının az olması sayesinde daha az enerji ile istenilen özellikte ürün elde edilmesi sağlanmaktadır. Kasetli buhar sistemi ile yüksek seviyede buhar üretilip her ürünün yeterince buhar ile teması sağlanır. Makine üzerinde standart olarak gelen onlarca reçeteye ek olarak, USB desteği sayesinde benzer bir makine üzerinde hazırlanmış özel reçeteler farklı makineye kolayca aktarılabilmektedir. Dokunmatik panel opsiyonu ile daha hızlı reçete oluşturma ve ayar yapma kolaylığının yanında, renkli kapasitif ekranı ile görsel bir tasarım sunar. Ayrıca proses kontrolü sayesinde dört farklı fazda pişirme yapılabilir.

The major features of FIMAK Rokon Rotating Convection Oven are its equal heat distribution, operation at high efficiency and regular air circulation inside it. ELITE AND CLASSIC models introduce different design options while cooking performance remains same. It provides product with desired features with less energy through its specially designed resistance, air circulation system and low heat loss from stack. That is provided by well-designed heat exchangers. Special recipes which were prepared in similar machine can be transferred into machine which were delivered as Standard over machine by USB support. Touch operated panel provides a colored touch operated capacitive display which provides easiness for creating recipe and adjustment easily by touch operated panel option. Thus, it allows our customers to bake their products at the requested flavor by consuming less energy as per their peers. The burning chamber is made of heatproof high quality stainless steel. Thanks to double way plate-tube system, high level steam is produced and each of the pans is adequately provided with the steam. It is possible to load the previously prepared recipes to the control panel via USB memory stick. In addition, it is also available for our customers to bake at 4 different phases by the help of process control system available with the oven.

Teknik Özellikler
Technical Data

Ön Görünüş
Front View



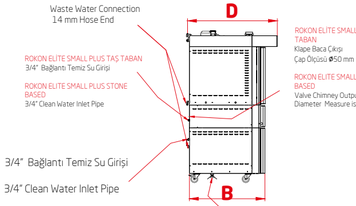
ROKON ELİTE SMALL PLUS ELEKTRİK GÜCÜ
Üstten Girişli
Şebeke : 380 V 50 Hz
Toplam Elektrik gücü : 21 kW
Kablo: 1 Adet 5x4 mm² / 1 Adet 3x25A Sigorta
Kablo: 1 Adet 5x2,5 mm² / 1 Adet 3x16A Sigorta
Kablo: 1 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 3x20A Sigorta

ROKON ELITE SMALL PLUS ELECTRICAL POWER
Top entry
Network : 380 V 50 Hz
Total Electrical Power : 21 kW
Cable: 1 Piece 5x4 mm² / 1 Piece 3x25A Fuse
Cable: 1 Piece 5x2,5 mm² / 1 Piece 3x16A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse

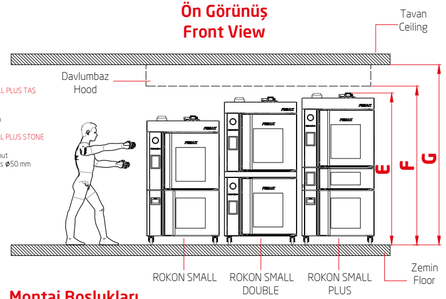
ROKON ELİTE SMALL ELEKTRİK GÜCÜ
Üstten Girişli
Şebeke : 380 V 50 Hz
Toplam Elektrik gücü : 16,8 kW
Kablo: 1 Adet 5x4 mm² / 1 Adet 3x25A Sigorta
Kablo: 1 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 1x20A Sigorta

ROKON ELITE SMALL ELECTRICAL POWER
Top entry
Network : 380 V 50 Hz
Total Electrical Power : 16,8 kW
Cable: 1 Piece 5x4 mm² / 1 Piece 3x25A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse

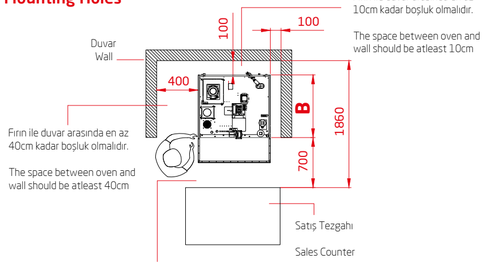
Sol Yan Görünüş
Left Side View

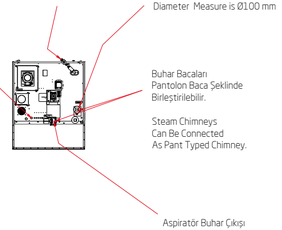


Ön Görünüş
Front View

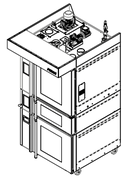


Montaj Boşlukları
Mounting Holes





Üst Görünüş
Top View



Perspektif Görünüş
Perspective View

Üst Görünüş
Top View

MODEL	ROKON SMALL FRN-5 ELİTE	ROKON SMALL FRN-5 PLUS ELİTE (Taş Tabanlı/*Stonebased*)	ROKON SMALL FRN-5 DOUBLE ELİTE (Çift Katlı/*Double Deck*)
Pişirme Alanı (m²) Baking Surface (m²)	1,2	1,44	2,4
Konveksiyonlu Pişirme Bölümü Tepsi Sayısı (Adet) Convectional Baking Section Numbers of Tray (Pieces)	5	5+1	5+5
Konveksiyonlu Pişirme Bölümü Tepsi Ebadı (mm) Convectional Baking Section Dimensions of Tray (mm)	400 x 600		
Taş Tabanlı Pişirme Bölümü Taş Ebadı (mm) Stone Based Baking Section Dimensions of Stone(mm)	-	400x600	-
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	1010		
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1060		
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	1740	2060	2000
Max. Derinlik - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm)	1275		1360
Tepe Yüksekliği - E (mm) Peak Height - E (mm)	1810	2130	2070
Davlumbaz Altı Min. Çalışma Yüksekliği - F (mm) Peak Height - F (mm)	1820	2140	2080
Min. Tavan Yüksekliği - G (mm) Min. Ceiling Height - G (mm)	1990	2310	2250
Konveksiyonlu Pişirme Bölümü Elektrik Gücü (kw) Electrical Power for Convectional Heating (kw)	13,3	13,3	26,6
Taş Tabanlı Pişirme Bölümü Elektrik Gücü (kw) Electrical Power for Stone Based Oven (kw)	-	4,2	-
Mayalandırma Bölümü Elektrik Gücü (kw) Electrical Power for Proofing Room (kw)	3,5	3,5	-
Toplam Elektrik Gücü (kw) Total Electrical Power (kw)	16,8	21	26,6
Buhar Tahliye Baca Çıkış Çapı (mm) The Diameter of the Steam Exhauster Chimney Outlet (mm)	Ø100		
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	3P + N + PE		
Elektrik Bağlantısı Kablosu (P1:Pişirme / P2:Ara Kat / P3:Maya Odası) Electric Connection Cable (P1:Baking / P2:Intermediate Floor / P3:Fermentation Room)	P1:5 x 4 mm² P3:3 x 2,5 mm²	P1:5 x 4 mm² P2:5 x 2,5 mm² P3:3 x 2,5 mm²	P1:5 x 4 mm² + 5 x 4 mm²
Kontrol Sistemi Control System	Dijital/Digital - Dokunmatik/Touch		
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	391	474	512
Enerji Kaynakları Source of Energy	Elektrik Electric		

ROKON SMALL CLASSIC DÖNERLİ KONVEKSİYONEL FIRIN

ROKON SMALL CLASSIC ROTARY CONVECTION OVEN

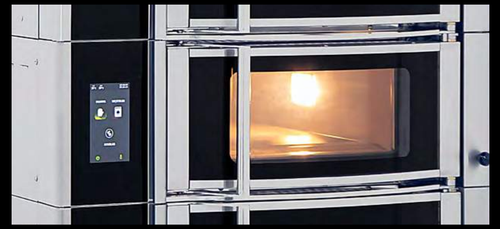
Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

ROKON SMALL
FRN-5 CLASSIC

ROKON SMALL
FRN-5 PLUS CLASSIC

ROKON SMALL
FRN-5 DOUBLE CLASSIC

FIMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

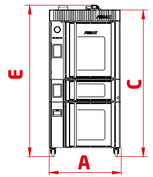


FİMAK Rokon dönerli konveksiyonel fırının başlıca özellikleri; eşit ısı dağılımı, yüksek verimli çalışması ve düzenli hava sirkülasyonudur. ELİTE ve CLASSIC modelleri ile pişirme performansı aynı kalırken farklı tasarım seçenekleri sunulmaktadır. Özel tasarlanmış rezistans, hava sirkülasyon sistemi ve bacadan ısı kaybının az olması sayesinde daha az enerji ile istenilen özellikte ürün elde edilmesi sağlanmaktadır. Kasetli buhar sistemi ile yüksek seviyede buhar üretilip her ürünün yeterince buhar ile teması sağlanır. Makine üzerinde standart olarak gelen onlarca reçeteye ek olarak, USB desteği sayesinde benzer bir makine üzerinde hazırlanmış özel reçeteler farklı makineye kolayca aktarılabilmektedir. Dokunmatik panel opsiyonu ile daha hızlı reçete oluşturma ve ayar yapma kolaylığının yanında, renkli kapasitif ekranı ile görsel bir tasarım sunar. Ayrıca proses kontrolü sayesinde dört farklı fazda pişirme yapılabilir.

The major features of FIMAK Rokon Rotating Convection Oven are its equal heat distribution, operation at high efficiency and regular air circulation inside it. ELITE AND CLASSIC models introduce different design options while cooking performance remains same. It provides product with desired features with less energy through its specially designed resistance, air circulation system and low heat loss from stack. That is provided by well-designed heat exchangers. Special recipes which were prepared in similar machine can be transferred into machine which were delivered as Standard over machine by USB support. Touch operated panel provides a colored touch operated capacitive display which provides easiness for creating recipe and adjustment easily by touch operated panel option. Thus, it allows our customers to bake their products at the requested flavor by consuming less energy as per their peers. The burning chamber is made of heatproof high quality stainless steel. Thanks to double way plate-tube system, high level steam is produced and each of the pans is adequately provided with the steam. It is possible to load the previously prepared recipes to the control panel via USB memory stick. In addition, it is also available for our customers to bake at 4 different phases by the help of process control system available with the oven.

Teknik Özellikler
Technical Data

Ön Görünüş
Front View



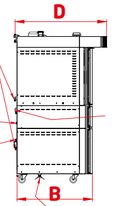
ROKON CLASSIC SMALL PLUS
ELEKTRİK GÜCÜ
Üstten Girişli
Şebeke : 380 V 50 Hz
Toplam Elektrik gücü : 21,7 kW
Kablo: 1 Adet 5x4 mm² / 1 Adet 3x25A Sigorta
Kablo: 1 Adet 5x2,5 mm² / 1 Adet 3x16A Sigorta
Kablo: 1 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 1x20A Sigorta

ROKON CLASSIC SMALL PLUS
ELECTRICAL POWER
Top entry
Network : 380 V 50 Hz
Total Electrical Power : 21,7 kW
Cable: 1 Piece 5x4 mm² / 1 Piece 3x25A Fuse
Cable: 1 Piece 5x2,5 mm² / 1 Piece 3x16A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse

ROKON CLASSIC SMALL
ELEKTRİK GÜCÜ
Üstten Girişli
Şebeke : 380 V 50 Hz
Toplam Elektrik gücü : 16,8 kW
Kablo: 1 Adet 5x4 mm² / 1 Adet 3x25A Sigorta
Kablo: 1 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 1x20A Sigorta

ROKON CLASSIC SMALL
ELECTRICAL POWER
Top entry
Network : 380 V 50 Hz
Total Electrical Power : 16,8 kW
Cable: 1 Piece 5x4 mm² / 1 Piece 3x25A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse

Sol Yan Görünüş
Left Side View



Atık Su Gideri Bağlantısı
14 mm Hortum Ucu

Waste Water Connection
14 mm Hose End

ROKON CLASSIC SMALL PLUS TAŞ TABAN
3/4" Bağlantı Temiz Su Girişi

ROKON CLASSIC SMALL PLUS STONEBASED
3/4" Clean Water Inlet Pipe

ROKON CLASSIC SMALL PLUS
TAŞ TABAN
Klape Baca Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø50 mm

ROKON CLASSIC SMALL PLUS
STONEBASED
Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø50 mm

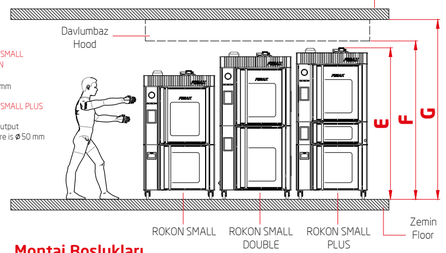
3/4" Bağlantı Temiz Su Girişi

3/4" Clean Water Inlet Pipe

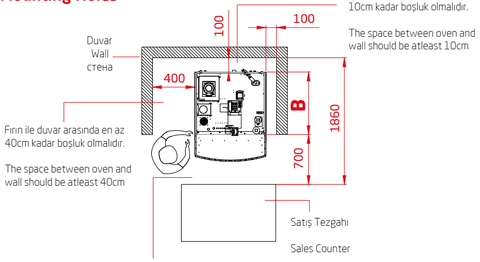
Maya Odası Atık Su Gideri
(Körüklü Hortum)

Yeast Room Waste Water
(Bellows Hose)

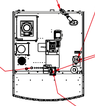
Ön Görünüş
Front View



Montaj Boşlukları
Mounting Holes



Üst Görünüş
Top View



3/4" Bağlantı Temiz Su Girişi

3/4" Clean Water Inlet Pipe

Klape Baca Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø100 mm

Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø100 mm

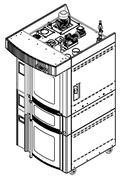
Buhar Bacaları
Pantolon Baca Şeklinde
Birleştirilebilir.

Steam Chimneys
Can Be Connected
As Pant Typed Chimney.

Aspiratör Buhar Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø100 mm

Suction Hood Output
Diameter Measure Ø100 mm

Perspektif Görünüş
Perspective View



Üst Görünüş
Top View

MODEL	ROKON SMALL FRN-5 CLASSIC	ROKON SMALL FRN-5 PLUS CLASSIC (Taş Tabanlı/*Stonebased*)	ROKON SMALL FRN-5 DOUBLE CLASSIC (Çift Katlı/*Double Deck*)
Pişirme Alanı (m²) Baking Surface (m²)	1,2	1,44	2,4
Konveksiyonlu Pişirme Bölümü Tepsi Sayısı (Adet) Convectional Baking Section Numbers of Tray (Pieces)	5	5+1	5+5
Konveksiyonlu Pişirme Bölümü Tepsi Ebadı (mm) Convectional Baking Section Dimensions of Tray (mm)	400 x 600		
Taş Tabanlı Pişirme Bölümü Taş Ebadı (mm) Stone Based Baking Section Dimensions of Stone(mm)	-	400x600	-
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	995		
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1060		
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	1740	2060	2000
Max. Derinlik - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm)	1300		1385
Tepe Yüksekliği - E (mm) Peak Height - E (mm)	1810	2130	2070
Davlumbaz Altı Min. Çalışma Yüksekliği - F (mm) Peak Height - F (mm)	1820	2140	2080
Min. Tavan Yüksekliği - G (mm) Min. Ceiling Height - G (mm)	1990	2310	2250
Konveksiyonlu Pişirme Bölümü Elektrik Gücü (kw) Electrical Power for Convectional Heating (kw)	13,3	13,3	26,6
Taş Tabanlı Pişirme Bölümü Elektrik Gücü (kw) Electrical Power for Stone Based Oven (kw)	-	4,9	-
Mayalandırma Bölümü Elektrik Gücü (kw) Electrical Power for Proofing Room (kw)	3,5	3,5	-
Toplam Elektrik Gücü (kw) Total Electrical Power (kw)	16,8	21,7	26,6
Buhar Tahliye Baca Çıkış Çapı (mm) The Diameter of the Steam Exhauster Chimney Outlet (mm)	Ø100		
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	3P + N + PE		
Elektrik Bağlantısı Kablosu (P1:Pişirme / P2:Ara Kat / P3:Maya Odası) Electric Connection Cable (P1:Baking / P2:Intermediate Floor / P3:Fermentation Room)	P1: 5 x 4 mm² P3: 3 x 2,5 mm²	P1: 5 x 4 mm² P2: 5 x 2,5 mm² P3: 3 x 2,5 mm²	P1: 5 x 4 mm² + 5 x 4 mm²
Kontrol Sistemi Control System	Dijital/Digital - Dokunmatik/Touch		
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	395	480	520
Enerji Kaynakları Source of Energy	Elektrik Electric		

ROKON ELİTE & CLASSIC LONG DÖNERLİ KONVEKSİYONEL FIRIN

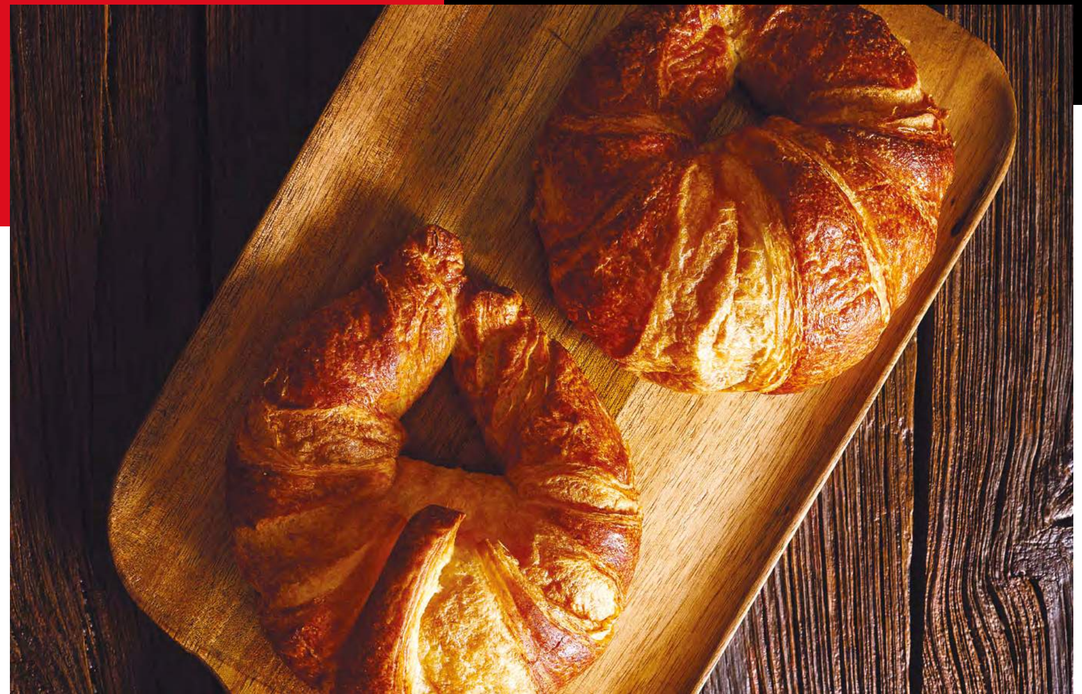
ROKON ELITE & CLASSIC LONG ROTARY CONVECTION OVEN

Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

FİMAK
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

ROKON LONG ELİTE

ROKON LONG CLASSIC

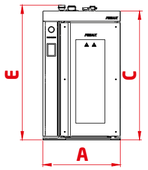


FİMAK Rokon Long fırının başlıca özellikleri; eşit ısı dağılımı, yüksek verimli çalışması ve düzenli hava sirkülasyonudur. 15 sıralı fırın arabası ile yüksek kapasitede ürün üretilmesini sağlar. Az yer kaplar, dar mekanlar için profesyonel çözümler sunar. ELİTE ve CLASSIC modelleri ile pişirme performansı aynı kalırken farklı tasarım seçenekleri sunulmaktadır. Makine üzerinde standart olarak gelen onlarca reçeteye ek olarak, USB desteği sayesinde benzer bir makine üzerinde hazırlanmış özel reçeteler farklı makineye kolayca aktarılabilmektedir. Dokunmatik panel opsiyonu ile daha hızlı reçete oluşturma ve ayar yapma kolaylığının yanında, renkli kapasitif ekranı ile görsel bir tasarım sunar. Gazlı ve elektrikli modelleri üretilmektedir.

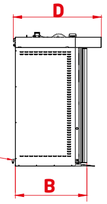
The main features of ROKON Long Rotary Convection Oven are its equal heat distribution, highly efficient working and regular air circulation system inside the oven. This enables our customers to bake their products at the most preferable quality and high capacity with its trolleys each of which takes 15 trays. It occupies less space and offers professional solutions for comparatively narrow workplaces. ELITE AND CLASSIC models introduce different design options while cooking performance remains same. Special recipes which were prepared in similar machine can be transferred into machine which were delivered as Standard over machine by USB support. Touch operated panel provides a colored touch operated capacitive display which provides easiness for creating recipe and adjustment easily by touch operated panel option. It runs on gas or electricity.

Teknik Özellikler
Technical Data

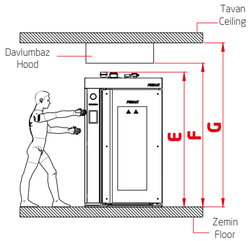
Ön Görünüş
Front View



Sol Yan Görünüş
Left Side View



Ön Görünüş
Front View



Atık Su Gideri Bağlantısı
14 mm Hortum ucu

Waste Water Connection
14 mm Hose End

Fırın ile duvar arasında en az 10cm kadar boşluk olmalıdır.

The space between oven and wall should be atleast 10cm

ROKON ELİTE & CLASSIC
LONG DOĞALGAZLI
Baca Çıkışı : Ø100 mm
(Atık gaz çıkışı)

ROKON ELİTE & CLASSIC
LONG NATURAL GAS
Chimney Output : Ø100 mm
(Exhaust gas outlet)
Double-walled stainless steel chimney

3/4" Bağlantı Temiz Su Girişi

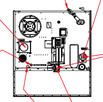
3/4" Clean Water Inlet Pipe

Klape Baca Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø100 mm

Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø100 mm

Buhar Bacaları
Pantolon Baca Şeklinde
Birleştirilebilir.

Steam Chimneys
Can Be Connected
As Pant Typed Chimney.



ROKON ELİTE & CLASSIC
LONG ELEKTRİKLİ ELEKTRİK GÜCÜ
Üstten Girişli
Şebeke : 380 V 50 Hz
Toplam Elektrik gücü : 38,4 kW
Kablo: 1 Adet 5x10 mm² / 1 Adet 3x63A Sigorta

ROKON ELİTE & CLASSIC
LONG ELECTRICAL
ELECTRICAL POWER
Top entry
Network : 380 V 50 Hz
Total Electrical Power: 38,4 kW
Cable: 1 Piece 5x10 mm² / 1 Piece 3x63A Fuse

ROKON ELİTE & CLASSIC
LONG DOĞALGAZLI ELEKTRİK GÜCÜ
Üstten Girişli
Şebeke : 230 V 50 Hz
Toplam Elektrik gücü : 1,1 kW
Kablo: 1 Adet 3x1,5 mm² / 1 Adet 1x6A Sigorta

ROKON ELİTE & CLASSIC
LONG NATURAL GAS
ELECTRICAL POWER
Top entry
Network : 230 V 50 Hz
Total Electrical Power : 1,1 kW
Cable: 1 Piece 3x1,5 mm² / 1 Piece 1x6A Fuse

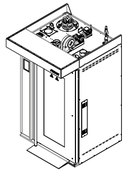
ROKON ELİTE & CLASSIC
LONG DOĞALGAZLI
Doğalgaz Girişi
1/2" Üstten Girişli
Gaz Bağlantı Basıncı: 21-40mbar

ROKON ELİTE & CLASSIC
LONG NATURAL GAS
Natural Gas Entry
1/2" Top entry
Gas Coupling Pressure : 21-40mbar

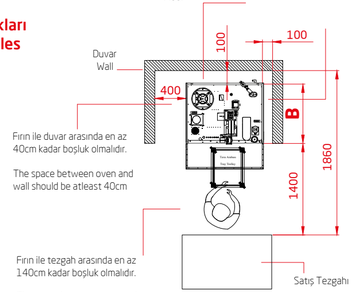
Aspiratör Buhar Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø100 mm

Suction Hood Output
Diameter Measure Ø100 mm

Montaj Boşlukları
Mounting Holes



Perspektif Görünüş
Perspective View



Üst Görünüş
Top View

MODEL	ELİTE LONG-E FRN-15 (Elektrik-Electrical)	ELİTE LONG-G FRN-15 (Doğalgaz-Natural Gas)	CLASSIC LONG-E FRN-15 (Elektrik-Electrical)	CLASSIC LONG-G FRN-15 (Doğalgaz-Natural Gas)
Pişirme Alanı (m²) Baking Surface (m²)	3,6			
Tepsi Sayısı (Adet) Number of Trays (pcs)	10-15			
Tepsi Ebadı (mm) Size of Tray (mm)	400 x 600			
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	1145			
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1060			
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	1910			
Max. Derinlik - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm)	1320			
Tepe Yüksekliği - E (mm) Peak Height - E (mm)	1980	1995	1980	1995
Davlumbaz Altı Min. Çalışma Yüksekliği - F (mm) Peak Height - F (mm)	2000	2015	2000	2015
Min. Tavan Yüksekliği - G (mm) Min. Ceiling Height - G (mm)	2160	2170	2160	2170
Buhar Tahliye Baca Çıkış Çapı (mm) The Diameter of the Steam Exhauster Chimney Outlet (mm)	Ø100			
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	3P + N + PE	1P + N + PE	3P + N + PE	1P + N + PE
Elektrik Bağlantısı Kablosu Electric Connection Cable	5 x 10 mm²	3 x 1,5mm²	5 x 10 mm²	3 x 1,5mm²
Elektrikli Isıtma İçin Toplam Elektrik Gücü (kw) Total Electrical Power for Electrical Heating (kw)	38,4	-	38,4	-
Doğal Gazlı Isıtma İçin Toplam Elektrik Gücü (kw) Total Electrical Power for Natural Gas Heating (kw)	-	1,1	-	1,1
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (kw/h) Average Consumption (8 hours) (kw/h)	19,25kW/h	2,5 m3/h 1 kW/h	19,25kW/h	2,5 m3/h 1 kW/h
Isıl Güç (kcal/h)/(kw) Thermal Power (kcal/h) / (kw)	-	24.000 / 28	-	24.000 / 28
Brülör Modeli Burner Model	-	Riello RX28 S/DV H 900T5	-	Riello RX28 S/DV H 900T5
Brülör Kapasitesi (kw) Burner Capacity (kw)	-	32	-	32
Gaz Bağlantı Basıncı (mbar) Gas Coupling Pressure (mbar)	-	21 - 40	-	21 - 40
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	550	572	558	582
Enerji Kaynakları Source of Energy	Elektrik Electrical	Doğalgaz Natural Gas	Elektrik Electrical	Doğalgaz Natural Gas
Kontrol Sistemi Control System	Dijital/Digital - Dokunmatik/Touch			

FiMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

ROKON LARGE & LONG LARGE DÖNERLİ KONVEKSİYONEL FIRIN

ROKON LARGE & LONG LARGE ROTARY CONVECTION OVEN

Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

FİMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

ROKON FRN-10 LARGE

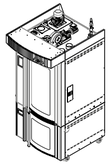
ROKON LONG FRN-15 LARGE

FİMAK Rokon Large dönerli konveksiyonel fırının başlıca özellikleri; eşit ısı dağılımı, yüksek verimli çalışması ve düzenli hava sirkülasyonudur. Large modeller daha yüksek kapasiteli tava ebatlarına özel tasarlanmış ve pişirme dengesi korunmuş olarak üretilmiş modellerdir. Özel tasarlanmış rezistans, hava sirkülasyon sistemi ve bacadan ısı kaybının az olması sayesinde daha az enerji ile istenilen özellikte ürün elde edilmesi sağlanmaktadır. Kasetli buhar sistemi ile yüksek seviyede buhar üretilip her ürünün yeterince buhar ile teması sağlanır. Makine üzerinde standart olarak gelen onlarca reçeteye ek olarak, USB desteği sayesinde benzer bir makine üzerinde hazırlanmış özel reçeteler farklı makineye kolayca aktarılabilmektedir. Dokunmatik panel opsiyonu ile daha hızlı reçete oluşturma ve ayar yapma kolaylığının yanında, renkli kapasitif ekranı ile görsel bir tasarım sunar. Ayrıca proses kontrolü sayesinde dört farklı fazda pişirme yapılabilir. Rokon Large dönerli konveksiyonel fırınların elektrikli ve gazlı modelleri üretilmektedir.

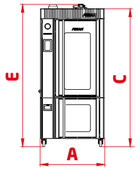
Main properties of FİMAK rotary convectional oven are equal heat distribution, high efficient operation and regular air circulation. Large models are designed according to high capacity trays and produced such that cooking balance was protected. It provides producing products with desired properties by specially designed resistance, air circulation and low heat loss in stack. Steam is produced with high level in steam system with cassette and each product is maintained to contact with sufficient steam. Special recipes which were prepared in similar machine can be transferred into machine which were delivered as standard over machine by USB support. Touch operated panel provides a coloured touch operated capacitive display which provides easiness for creating recipe and adjustment easily by touch operated panel option. Also cooking can be made in four different phases by process control. Rokon Large rotary convectional ovens are produced as gaseous and electrical models.

Teknik Özellikler
Technical Data

Perspektif Görünüş
Perspective View



Ön Görünüş
Front View



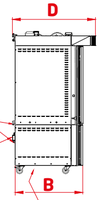
Atık Su Gideri Bağlantısı
14 mm Hortum Ucu

Waste Water Connection
14 mm Hose End

3/4" Bağlantı Temiz Su Girişi

3/4" Clean Water Inlet Pipe

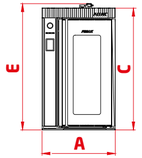
Sol Yan Görünüş
Left Side View



Maya Odası Atık Su Gideri
(Körüklü Hortum)

Yeast Room Waste Water
(Bellows Hose)

Ön Görünüş
Front View



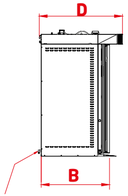
ROKON CLASSIC LONG
LARGE DOĞALGAZLI
Baca Çıkışı : Ø100 mm
(Atık gaz çıkışı)

ROKON CLASSIC LONG
LARGE NATURAL GAS
Chimney Output : Ø100 mm
(Exhaust gas outlet)
Double-walled stainless steel chimney

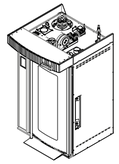
Atık Su Gideri Bağlantısı
14 mm Hortum ucu

Waste Water Connection
14 mm Hose End

Sol Yan Görünüş
Left Side View



Perspektif Görünüş
Perspective View



ROKON LARGE DOĞALGAZLI
Brülör Baca Çıkışı : Ø100 mm
(Atık gaz çıkışı)

ROKON LARGE NATURAL GAS
Burner Chimney Output : Ø100 mm
(Exhaust gas outlet)
Double-walled stainless steel chimney

3/4" Bağlantı Temiz Su Girişi

3/4" Clean Water Inlet Pipe

Üst Görünüş
Top View

Klape Baca Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø100 mm

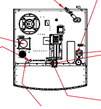
Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø100 mm

3/4" Bağlantı Temiz Su Girişi

3/4" Clean Water Inlet Pipe

Klape Baca Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø100 mm

Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø100 mm



Buhar Bacaları
Pantolon Baca Şeklinde
Birleştirilebilir.

Steam Chimneys
Can Be Connected
As Pant Typed Chimney.

Buhar Bacaları
Pantolon Baca Şeklinde
Birleştirilebilir.

Steam Chimneys
Can Be Connected
As Pant Typed Chimney.

ROKON LARGE DOĞALGAZLI
Üstten Girişli
Şebeke : 230 V 50 Hz
Pişirme Bölümü Elk. Gücü : 1 kW
Maya Odası Elk. Gücü : 3,5 kW
Toplam Elektrik gücü : 4,5 kW
Kablo: 1 Adet 3x1,5 mm² / 1 Adet 1x6A Sigorta
Kablo: 1 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 1x20A Sigorta

ROKON LARGE NATURAL GAS
Top entry
Network : 230 V 50 Hz
Roasting Chamber Electrical Power : 1 kW
Electrical Power for Proofing Room : 3,5 kW
Total Electrical Power : 4,5 kW
Cable: 1 Piece 3x1,5 mm² / 1 Piece 1x6A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse

ROKON LARGE ELEKTRİKLİ
Üstten Girişli
Şebeke : 380 V 50 Hz
Pişirme Bölümü Elk. Gücü : 27,6 kW
Maya Odası Elk. Gücü : 3,5 kW
Toplam Elektrik gücü : 31,1 kW
Kablo: 1 Adet 5x6 mm² / 1 Adet 3x50A Sigorta
Kablo: 1 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 1x20A Sigorta

ROKON LARGE ELECTRICAL
Top entry
Network : 380 V 50 Hz
Roasting Chamber Electrical Power : 27,6 kW
Electrical Power for Proofing Room : 3,5 kW
Total Electrical Power : 31,1 kW
Cable: 1 Piece 5x6 mm² / 1 Piece 3x50A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse

ROKON LARGE DOĞALGAZLI
Doğalgaz Girişi
1/2" Üstten Girişli
Gaz Bağlantı Basıncı: 21-40mbar

ROKON LARGE NATURAL GAS
Natural Gas Entry
1/2" Top entry
Gaz Bağlantı Basıncı: 21-40mbar

Aspiratör Buhar Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø100 mm

Suction Hood Output
Diameter Measure Ø100 mm

ROKON LONG LARGE
ELEKTRİKLİ ELEKTRİK GÜCÜ
Üstten Girişli
Şebeke : 380 V 50 Hz
Toplam Elektrik gücü : 45,9 kW
Kablo: 1 Adet 5x16 mm² / 1 Adet 3x80A Sigorta

ROKON LONG LARGE
ELECTRICAL ELECTRICAL POWER
Top entry
Network : 380 V 50 Hz
Total Electrical Power: 45,9 kW
Cable: 1 Piece 5x16 mm² / 1 Piece 3x80A Fuse

ROKON LONG LARGE
DOĞALGAZLI ELEKTRİK GÜCÜ
Üstten Girişli
Şebeke : 230 V 50 Hz
Toplam Elektrik gücü : 1,1 kW
Kablo: 1 Adet 3x1,5 mm² / 1 Adet 1x6A Sigorta

ROKON LONG LARGE
NATURAL GAS
ELECTRICAL POWER
Top entry
Network : 230 V 50 Hz
Total Electrical Power : 1,1 kW
Cable: 1 Piece 3x1,5 mm² / 1 Piece 1x6A Fuse

ROKON LONGLARGE
DOĞALGAZLI
Doğalgaz Girişi
1/2" Üstten Girişli
Gaz Bağlantı Basıncı: 21-40mbar

ROKON LONG LARGE
NATURAL GAS
Natural Gas Entry
1/2" Top entry
Gas Coupling Pressure : 21-40mbar

Aspiratör Buhar Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø100 mm

Suction Hood Output
Diameter Measure Ø100 mm

FiMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

MODEL	FRN-10 E LARGE	FRN-10 G LARGE	FRN-15 E LONG LARGE	FRN-15 G LONG LARGE
Pişirme Alanı (m²) Baking Surface (m²)	2,4		5,16	
Tepsi Sayısı (Adet) Number of Trays (pcs)	10		10 - 15	
Tepsi Ebadı (mm) Size of Tray (mm)	450 x 650		530 X 650	
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	1140	1160	1325	
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1060		1185	
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	2230		1955	
Max. Derinlik - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm)	1330		1445	
Tepe Yüksekliği - E (mm) Peak Height - E (mm)	2280		2050	2065
Davlumbaz Altı Min. Çalışma Yüksekliği - F (mm) Peak Height - F (mm)	2300		2070	2085
Min. Tavan Yüksekliği - G (mm) Min. Ceiling Height - G (mm)	2480		2250	2065
Buhar Tahliye Baca Çıkış Çapı (mm) The Diameter of the Steam Exhauster Chimney Outlet (mm)	Ø100		Ø100	
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	3P + N + PE	1P + N + PE	3P + N + PE	3P + N + PE
Elektrik Bağlantısı Kablosu Electric Connection Cable	5 x 6mm²	3 x 1,5mm²	5 x 16mm²	3 x 1,5 mm²
Mayalandırma Bağlantısı Kablosu Electrical Connection Cable for Fermentation	3 x 2,5 mm²		-	
Pişirme Bölümü Elektrik Gücü (kw) Roasting Chamber Electrical Power (kw)	27,6	1	-	
Mayalandırma Bölümü Elektrik Gücü (kw) Electrical Power for Proofing Room (kw)	3,5		-	
Elektrikli Isıtma İçin Toplam Elektrik Gücü (kw) Total Electrical Power for Electrical Heating (kw)	31,1	-	45,9	-
Doğal Gazlı Isıtma İçin Toplam Elektrik Gücü (kw) Total Electrical Power for Natural Gas Heating (kw)	-	4,5	-	1,1
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (kw/h) Average Consumption (8 hours) (kw/h)	17,38 kW/h	1,82 m3/h 3 kW/h	23,01 kW/h	2,5 m3/h 1 kW/h
Isıl Güç (kcal/h)/(kw) Thermal Power (kcal/h) / (kw)	-	20.000 / 24	-	24.000 / 28
Brülör Modeli Burner Model	-	Riello RX28 S/DV H 900T5	-	Riello RX28 S/DV H 900T5
Brulör Kapasitesi (kw) Burner Capacity (kw)	-	32	-	32
Gaz Bağlantı Basıncı (mbar) Gas Coupling Pressure (mbar)	-	21 - 40	-	21 - 40
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Öven (kg)	550	560	560	585
Enerji Kaynakları Source of Energy	Elektrik Electrical	Doğalgaz Natural Gas	Elektrik Electrical	Doğalgaz Natural Gas
Kontrol Sistemi Control System	Dijital/Digital - Dokunmatik/Touch		Dijital/Digital - Dokunmatik/Touch	

FSET SET ÜSTÜ KONVEKSİYONEL FIRIN
FSET CONVECTION OVEN

Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

FSET-4 DİLAS

FSET-DİLAS PLUS

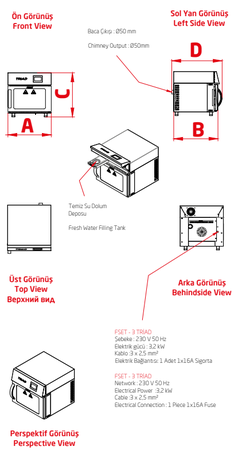
FSET-3 TRİAD

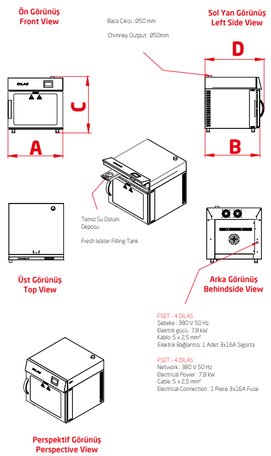
Parmak yedirten lezzetlerin kaynağı Fset fırınlar dar mekanların vazgeçilmezidir. Boyutlarının küçük olmasının yanında lezzetli pişirme yeteneğinden de taviz vermez. Böylece kullanım, damak tadı ve alan yönetiminde yeni ölçüler belirler. Yenilikçi Isı yalıtımı ile Fset serisi fırınlarda kullanılan yüksek teknoloji cam sayesinde, camda ısı birikimi engellenmiş olur. Böylece fırın içinde ısı ve enerji verimliliği sağlanırken, kullanıcıları yanmalara karşıda korumuş olur. Eşsiz buharlama tecrübesi sunarak geleneksel fırınlarda alışılagelmiş olan buharlama sisteminden farklı çalışmaktadır. Fırın içine suyu partiküller halinde atarken fırın ısısı ile birlikte nemlendirmeyi ve buharı sağlamaktadır. Mobil deposu ile gelen Fset serisi fırınlar kullanışlılık konseptini en üst seviyelere çıkartır. 2 litrelik su haznesi sayesinde su bağlantısına gerek duymayan fırınlar (yıkama modu hariç), tesisat zorunluluğunu ortadan kaldırır. Yaptığı işler büyük, kapladığı alan küçüktür. FSET serisi fırınlar küçük ebatlarıyla dar alanlarda büyük işler yapar. Set üstü olarak da çalıştırılabilme imkanı olan fırınlar, pratik ve elverişli çalışma ortamları yaratır. Böylece cafe, şarküteri, bistro, büfe, ekmek fırınları ve daha birçok yerde rahatlıkla kullanılabilir.

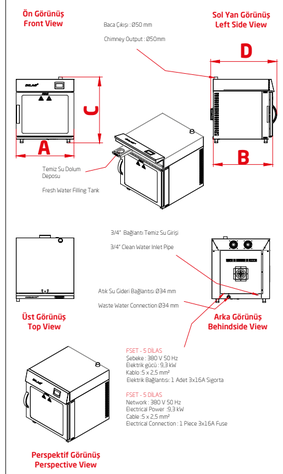
Fset ovens which are sources of tastes which are finger licking good are indispensable for narrow spaces. It does not compromise from delicious cooking ability in addition to its small sizes. Thereby it determines new measures in use, palatal delight and space management. Heat accumulation glass is prevented by innovative heat insulation and high technology which is used in Fset ovens. Thereby heat and energy efficiency is maintained inside oven and users are protected against burns. It provides unique steaming experience and it is operated different from ordinary steaming system. It spread water inside oven as particles and provides steam and humidifying by oven heat. Fset series ovens which are delivered together with mobile tank rises the practicality concept at top level. Ovens which do not require water connection due to its 2 liter water tank (except washing mode) eliminates the requirement of water installations. Works performed by it are great and area covered by it is small. Fset series ovens perform great works with their small sizes. Thereby they can be used easily in cafes, delicatessen, bistro, bakery oven, and many other places.

Teknik Özellikler
Technical Data

MODEL	FSET-3 TRİAD	FSET-4 DİLAS	FSET-DİLAS PLUS
Pişirme Alanı (m²) Baking Surface (m²)	0,72	0,96	1,2
Tepsi Sayısı (Adet) Number of Trays (pcs)	3	4	5 - 6
Tepsi Ebadı (mm) Size of Tray (mm)	450 x 350	400 x 600	400 x 600
Max. Sıcaklık (°C) Max. Temperature (°C)	250		
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	600	760	800
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	615	760	825
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	610	780	910
Max. Derinlik - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm)	700	820	920
Elektrik Gücü (kW) Electrical Power (kw)	3,2	7,8	9,3
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (kwh) Average Consumption (8 hours) (kw/h)	2	5	5,8
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	60	95	107
Enerji Kaynakları Source of Energy	Elektrik Electric		
Kontrol Sistemi Control System	Dokunmatik/Touch		
Elektrik Bağlantısı Kablosu Electric Connection Cable	5 x 2,5 mm²	3 x 2,5 mm²	5 x 2,5 mm²







ESTONE 120x200 ELEKTRİKLİ KATLI FIRIN
ESTONE 120x200 ELECTRICAL DECK OVEN

Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

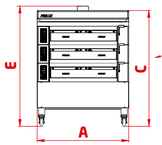
FİMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

FİMAK Elektrikli Katlı Fırının özelliği, her katın bağımsız çalışabilmesidir. Özel alaşım taban taşları ve özel dizayn edilmiş seramik rezistanslı ısıtma sistemi sayesinde ısıyı eşit olarak yayar ve dengeli pişirme sağlar. Sıcaklık (kat içi alt ve üst sıcaklığı) ve buhar zamanı her kat için isteğe göre farklı ayarlanabilir. Böylece her katta farklı ürün pişirilebilir. Mamul, katlara palet ile yüklenebilir. Fırın, isteğe göre 1-4 kat arasında imal edilebilir. Düşük enerji tüketimi sağlar. Tekerlekleri sayesinde istenilen yere taşınabilir.

The major specification of electrical deck oven is that each deck can be operated independently. The heating system is designed with special stonebased and seramic resistances that provide the heating disturbing on baking surface and it balances the heat while baking. Temperature and the time of steam can be adjusted for each deck as per request. In this way, it can be baked different products in each deck at one time. Products can be loaded into the decks with the setter. The oven can be manufactu-red between 1 and 4 decks as per request of customers. It provides low energy consumption. Thanks to its wheels it can be moved easily.

Teknik Özellikler
Technical Data

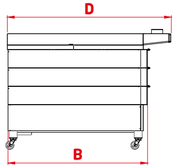
Ön Görünüş
Front View



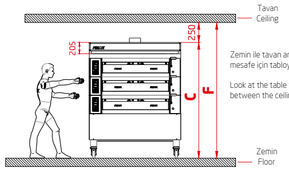
1 Katlı Max. Yükseklik : 1810
2 Katlı Max. Yükseklik : 1940
3 Katlı Max. Yükseklik : 2170
4 Katlı Max. Yükseklik : 2500

First Storey Max. Height : 1810
Second Storey Max. Height : 1940
Third Storey Max. Height : 2170
Fourth Storey Max. Height : 2500

Sol Yan Görünüş
Left Side View



Ön Görünüş
Front View



Zemin ile tavan arasındaki minimum mesafe için tabloya bakınız.

Look at the table for the minimum distance between the ceiling and floor.

3/4" Bağlantı Temiz Su Girişi

3/4" Clean Water Inlet Pipe

Atık su Bağlantısı 1/2"

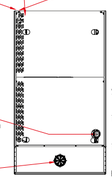
Waste Water Connection 1/2"

Klape Baca Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø120 mm

Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø120 mm

Aspiratör Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø200 mm

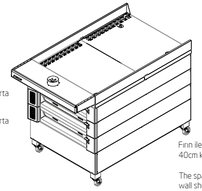
Suction Hood Output
Diameter Measure Ø200 mm



1 Katlı	Fırın Elektrik Gücü (1 Kat) (kW) : 17,9 Kablo: 5x6 mm² / 1 Adet 3x40A Sigorta
2 Katlı	Fırın Elektrik Gücü (2 Kat) (kW) : 35,8 Kablo: 5x16 mm² / 1 Adet 3x63A Sigorta
3 Katlı	Fırın Elektrik Gücü (3 Kat) (kW) : 53,7 Kablo: 3x25/16 + 1x16 mm² / 1 Adet 3x100A Sigorta
4 Katlı	Fırın Elektrik Gücü (4 Kat) (kW) : 71,6 Kablo: 3x35/16 + 1x16 mm² / 1 Adet 3x125A Sigorta

Single Storey	Oven Electrical Power (1 Floor) (kW) : 17.9 Cable: 5x6 mm² / 1 Piece 3x40A Fuse
Two Storey	Oven Electrical Power (2 Floor) (kW) : 35.8 Cable: 5x16 mm² / 1 Piece 3x63A Fuse
Three Storey	Oven Electrical Power (3 Floor) (kW) : 53.7 Cable: 3x25/16 + 1x16 mm² / 1 Piece 3x100A Fuse
Four Storey	Oven Electrical Power (4 Floor) (kW) : 71.6 Cable: 3x35/16 + 1x16 mm² / 1 Piece 3x125A Fuse

Üst Görünüş
Top View

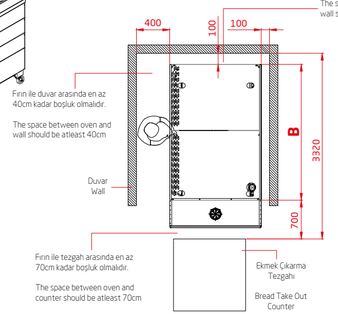


Perspektif Görünüş
Perspective View

Montaj Boşlukları
Mounting Holes

Fırın ile duvar arasında en az 10cm kadar boşluk olmalıdır.

The space between oven and wall should be atleast 10cm



Fırın ile duvar arasında en az 40cm kadar boşluk olmalıdır.

The space between oven and wall should be atleast 40cm

Fırın ile tezgah arasında en az 70cm kadar boşluk olmalıdır.

The space between oven and counter should be atleast 70cm

Üst Görünüş
Top View

MODEL	ESTONE 120x200x1	ESTONE 120x200x2	ESTONE 120x200x3	ESTONE 120x200x4
Kapasite (Ekmek Adedi / 8 saat) Capacity (Loaves of Bread / 8 hours)	720	1440	2160	2880
Pişirme Alanı (m²) Baking Surface (m²)	2,4	4,8	7,2	9,6
Kat Sayısı / Palet Sayısı Number of Decks / Palette Numbers	1/2	2/2	3/2	4/2
Fırın İç Genişliği (mm) Inner Width of Oven (mm)	1200			
Fırın İç Derinliği (mm) Inner Depth of Oven (mm)	2060			
Fırın İç Yüksekliği / Kat Giriş Yüksekliği (mm) Inner Height of Oven/Height of Deck Entry (mm)	215 / 190			
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	1650			
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	2520			
Yükseklik - C (mm) (Tekerlekli) Height - C (mm) (Wheeled)	1730	1860	2090	2420
Max. Derinlik - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm)	2950			
Max. Yükseklik - E (mm) (Tekerlekli) Max. Height - E (mm) (Wheeled)	1810	1940	2170	2500
Min. Tavan Yüksekliği - F (mm) (Tekerlekli) Min. Ceiling Height - F (mm) (Wheeled)	1980	2110	2340	2670
Fırın Ayak Yüksekliği - G (mm) Height of Oven's Foot- G(mm)	900	700	600	600
Kat Tava Kapasitesi 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (mm) Floor Tray Capacity 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (mm)	20 / 10 / 12 / 4	40 / 20 / 24 / 8	60 / 30 / 36 / 12	80 / 40 / 48 / 16
Tekerlek Yüksekliği (mm) Wheel Height (mm)	200			
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw)	17,9	35,8	53,7	71,6
Rezistans Tipi / Rezistans Adeti Resistance Type / Number of Resistances	Seramik / Ceramic 28 + 3			
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (kw/h) Average Consumption (8 hours) (kw/h)	11,3	22,6	33,9	45,2
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	950	1.510	2.070	2.610
Aspiratör Baca Çıkış Çapı (mm) Suction Hood Chimney Diameter (mm)	Ø200			
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	3P + N + PE			
Palet Ölçüsü (mm) Palette Dimensions (mm)	580x2400	580x2400	580x2400	580x2400
Kontrol Sistemi Control System	Dijital/Digital - Dokunmatik/Touch			
Enerji Kaynakları Source of Energy	Elektrik / Electric			

FiMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

- Kapasite 250 gr ekmek için verilmiştir. Mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir.
- *The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.*

* Tava yerleşimi teorik olarak yerleştirilmiş olup uygulamada değişiklik gösterebilir.

* *Tray layout was placed theoretically and it may vary in practice.*

ESTONE 120x120 ELEKTRİKLİ KATLI FIRIN
ESTONE 120x120 ELECTRICAL DECK OVEN

Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

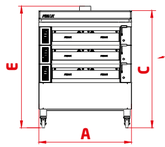
FİMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

FİMAK Elektrikli Katlı Fırının özelliği, her katın bağımsız çalışabilmesidir. Özel alaşım taban taşları ve özel dizayn edilmiş seramik rezistanslı ısıtma sistemi sayesinde ısıyı eşit olarak yayar ve dengeli pişirme sağlar. Sıcaklık (kat içi alt ve üst sıcaklığı) ve buhar zamanı her kat için isteğe göre farklı ayarlanabilir. Böylece her katta farklı ürün pişirilebilir. Mamul, katlara palet ile yüklenebilir. Fırın, isteğe göre 1-4 kat arasında imal edilebilir. Düşük enerji tüketimi sağlar. Tekerlekleri sayesinde istenilen yere taşınabilir.

The major specification of electrical deck oven is that each deck can be operated independently. The heating system is designed with special stonebased and seramic resistances that provide the heating disturbing on baking surface and it balances the heat while baking. Temperature and the time of steam can be adjusted for each deck as per request. In this way, it can be baked different products in each deck at one time. Products can be loaded into the decks with the setter. The oven can be manufactured between 1 and 4 decks as per request of customers. It provides low energy consumption. Thanks to its wheels it can be moved easily.

Teknik Özellikler
Technical Data

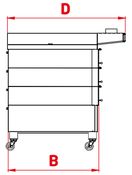
Ön Görünüş
Front View



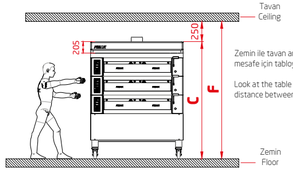
1 Katlı Max. Yükseklik : 1810
2 Katlı Max. Yükseklik : 1940
3 Katlı Max. Yükseklik : 2170
4 Katlı Max. Yükseklik : 2500

First Storey Max. Height : 1810
Second Storey Max. Height : 1940
Third Storey Max. Height : 2170
Fourth Storey Max. Height : 2500

Sol Yan Görünüş
Left Side View



Ön Görünüş
Front View



Zemin ile tavan arasındaki minimum mesafe için tabloya bakınız.

Look at the table for the minimum distance between the ceiling and floor.

Atık su Bağlantısı 1/2"

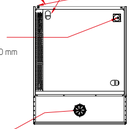
Waste Water Connection 1/2"

3/4" Bağlantı Temiz Su Girişi

3/4" Clean Water Inlet Pipe

Klape Baca Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø120 mm

Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø120 mm



Aspiratör Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø200 mm

Suction Hood Output
Diameter Measure Ø200 mm

Üst Görünüş
Top View

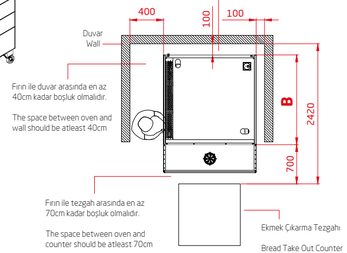
1 Katlı	Fırın Elektrik Gücü (1 Kat) (kw) : 11,9 Kablo: 1 Adet 5x2.5 mm² / 1 Adet 3x25A Sigorta
2 Katlı	Fırın Elektrik Gücü (2 Kat) (kw) : 23,8 Kablo: 2 Adet 5x2.5 mm² / 2 Adet 3x25A Sigorta
3 Katlı	Fırın Elektrik Gücü (3 Kat) (kw) : 35,7 Kablo: 3 Adet 5x2.5 mm² / 3 Adet 3x25A Sigorta
4 Katlı	Fırın Elektrik Gücü (4 Kat) (kw) : 47,6 Kablo: 4 Adet 5x2.5 mm² / 4 Adet 3x25A Sigorta
Single Storey	Üven Electrical Power (1 Floor) (kw) : 11,9 Cable: 1 Piece 5x2.5 mm² / 1 Piece 3x25A Fuse
Two Storey	Üven Electrical Power (2 Floor) (kw) : 23,8 Cable: 2 Pieces 5x2.5 mm² / 2 Pieces 3x25A Fuse
Three Storey	Üven Electrical Power (3 Floor) (kw) : 35,7 Cable: 3 Pieces 5x2.5 mm² / 3 Pieces 3x25A Fuse
Fourth Storey	Üven Electrical Power (4 Floor) (kw) : 47,6 Cable: 4 Pieces 5x2.5 mm² / 4 Pieces 3x25A Fuse

Perspektif Görünüş
Perspective View

Montaj Boşlukları
Mounting Holes

Fırın ile duvar arasında en az 10cm kadar boşluk olmalıdır.

The space between oven and wall should be atleast 10cm



Üst Görünüş
Top View

MODEL	ESTONE 120x120x1	ESTONE 120x120x2	ESTONE 120x120x3	ESTONE 120x120x4
Kapasite (Ekmek Adedi / 8 saat) Capacity (Loaves of Bread / 8 hours)	430	860	1290	1720
Pişirme Alanı (m²) Baking Surface (m²)	1,44	2,88	4,2	5,76
Kat Sayısı / Palet Sayısı Number of Decks / Palette Numbers	1/2	2/2	3/2	4/2
Fırın İç Genişliği (mm) Inner Width of Oven (mm)	1200			
Fırın İç Derinliği (mm) Inner Depth of Oven (mm)	1200			
Fırın İç Yüksekliği / Kat Giriş Yüksekliği (mm) Inner Height of Oven/Height of Deck Entry (mm)	215 / 190			
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	1650			
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1615			
Yükseklik - C (mm) (Tekerlekli) Height - C (mm) (Wheeled)	1730	1860	2090	2420
Max. Derinlik - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm)	2100			
Max. Yükseklik - E (mm) (Tekerlekli) Max. Height - E (mm) (Wheeled)	1810	1940	2170	2500
Min. Tavan Yüksekliği - F (mm) (Tekerlekli) Min. Ceiling Height - F (mm) (Wheeled)	1980	2110	2340	2670
Fırın Ayak Yüksekliği - G (mm) Height of Oven's Foot- G(mm)	900	700	600	600
Kat Tava Kapasitesi 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (mm) Floor Tray Capacity 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (mm)	12 / 6 / 8 / 2	24 / 12 / 16 / 4	36 / 18 / 24 / 6	48 / 24 / 32 / 8
Tekerlek Yüksekliği (mm) Wheel Height (mm)	200			
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw)	11,9	23,8	35,7	47,6
Rezistans Tipi / Rezistans Adeti Resistance Type / Number of Resistances	Seramik / Ceramic 16 + 3			
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (kw/h) Average Consumption (8 hours) (kw/h)	7 kW/h	14 kW/h	21 kW/h	28 kW/h
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	565	865	1.230	1.555
Aspiratör Baca Çıkış Çapı (mm) Suction Hood Chimney Diameter (mm)	Ø200			
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	3P + N + PE			
Palet Ölçüsü (mm) Palette Dimensions (mm)	580x1400	580x1400	580x1400	580x1400
Kontrol Sistemi Control System	Dijital/Digital - Dokunmatik/Touch			
Enerji Kaynakları Source of Energy	Elektrik / Electric			

FiMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

- Kapasite 250 gr ekmek için verilmiştir. Mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir.
- *The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.*

* Tava yerleşimi teorik olarak yerleştirilmiş olup uygulamada değişiklik gösterebilir.

* *Tray layout was placed theoretically and it may vary in practice.*

ESTONE 120x80 ELEKTRİKLİ KATLI UNLU MAMÜL VE PASTA FIRINI

ESTONE 120x80 ELECTRICAL DECK IN-STORE BAKERY AND PASTRY OVEN

Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

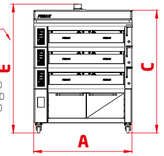
FİMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

FİMAK Elektrikli Katlı Fırının özelliği her katın bağımsız çalışabilmesidir. Özel alaşım taban taşları ve özel dizayn edilmiş seramik rezistanslı ısıtma sistemi sayesinde ısıyı eşit olarak yayar ve dengeli pişirme sağlar. Sıcaklık (kat içi alt ve üst sıcaklığı) ve buhar zamanı her katta isteğe göre farklı ayarlanabilir. Böylece her katta farklı ürün pişirilebilir. Pişirme öncesi mayalama için fırının altında, sıcaklığı ve nemi ayarlanabilen maya odası mevcuttur. Tek katlı kullanılabilir ve modüler olup ihtiyaca göre kat, davlumbaz ve maya odası ilave edilebilir. Düşük enerji tüketimi sağlar. Tekerlekleri sayesinde istenilen yere taşınabilir.

The major specification of electrical deck oven is that each deck can be operated independently. The heating system is designed with special stonebased and seramic resistances that provide the heating disturbing on baking surface and it balances the heat while baking. Thus, it provides an opportunity to bake different sort of products in each deck. In order for the products to be fermented, there is a yeasting chamber available and its temperature and humidity can be adjusted as per request. It is used with single deck also modular and according to need it can be added extra deck, chimney hood and yeasting chamber. It provides low energy consumption. Thanks to its wheels it can be moved easily.

Teknik Özellikler
Technical Data

Ön Görünüş
Front View



1 Katlı Max. Yükseklik : 1390
2 Katlı Max. Yükseklik : 1720
3 Katlı Max. Yükseklik : 2050
4 Katlı Max. Yükseklik : 2380

First Storey Max. Height : 1390
Second Storey Max. Height : 1720
Third Storey Max. Height : 2050
Four Storey Max. Height : 2380

1 Katlı
Fırın Elektrik Gücü (1 Katı) (kw) : 9,8
Maya Odası Elektrik Gücü (kw) : 3,5
Toplam Elektrik Gücü (kw) : 13,3
Kablo: 1 Adet 5x2,5 mm² / 1 Adet 3x25A Sigorta
Kablo: 1 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 1x20A Sigorta (Maya Odası)

2 Katlı
Fırın Elektrik Gücü (2 Katı) (kw) : 19,6
Maya Odası Elektrik Gücü (kw) : 3,5
Toplam Elektrik Gücü (kw) : 23,1
Kablo: 2 Adet 5x2,5 mm² / 2 Adet 3x25A Sigorta
Kablo: 1 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 1x20A Sigorta (Maya Odası)

3 Katlı
Fırın Elektrik Gücü (3 Katı) (kw) : 29,4
Maya Odası Elektrik Gücü (kw) : 3,5
Toplam Elektrik Gücü (kw) : 32,9
Kablo: 3 Adet 5x2,5 mm² / 3 Adet 3x25A Sigorta
Kablo: 1 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 1x20A Sigorta (Maya Odası)

4 Katlı
Fırın Elektrik Gücü (4 Katı) (kw) : 39,2
Maya Odası Elektrik Gücü (kw) : 3,5
Toplam Elektrik Gücü (kw) : 42,7
Kablo: 4 Adet 5x2,5 mm² / 4 Adet 3x25A Sigorta
Kablo: 1 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 1x20A Sigorta (Maya Odası)

Single Storey
Oven Electrical Power (1 Floor) (kW) : 9,8
Yeasting Chamber Electrical Power (kw) : 3,5
Total Electrical Power (kW) : 13,3
Cable: 1 Piece 5x2,5 mm² / 1 Piece 3x25A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse (The Yeast Room)

Two Storey
Oven Electrical Power (2 Floor) (kW) : 19,6
Yeasting Chamber Electrical Power (kw) : 3,5
Total Electrical Power (kW) : 23,1
Cable: 2 Pieces 5x2,5 mm² / 2 Pieces 3x25A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse (The Yeast Room)

Three Storey
Oven Electrical Power (3 Floor) (kW) : 29,4
Yeasting Chamber Electrical Power (kw) : 3,5
Total Electrical Power (kW) : 32,9
Cable: 3 Pieces 5x2,5 mm² / 3 Pieces 3x25A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse (The Yeast Room)

Fourth Storey
Oven Electrical Power (4 Floor) (kW) : 39,2
Yeasting Chamber Electrical Power (kw) : 3,5
Total Electrical Power (kW) : 42,7
Cable: 4 Pieces 5x2,5 mm² / 4 Pieces 3x25A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse (The Yeast Room)

3/4" Bağlantı Temiz Su Girişi

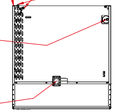
3/4" Clean Water Inlet Pipe

Atık su Bağlantısı 1/2"

Waste Water Connection 1/2"

Klape Baca Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø120 mm

Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø120 mm

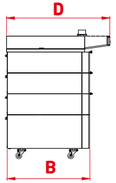


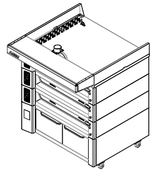
Aspiratör Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø120 mm

Suction Hood Output
Diameter Measure Ø120 mm

Üst Görünüş
Top View

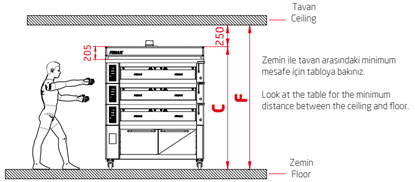
Sol Yan Görünüş
Left Side View



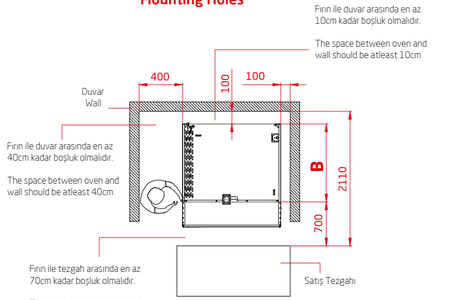


Perspektif Görünüş
Perspective View
Перспективный взгляд

Ön Görünüş
Front View



Montaj Boşlukları
Mounting Holes



Üst Görünüş
Top View

MODEL	ESTONE 120x80x1	ESTONE 120x80x2	ESTONE 120x80x3	ESTONE 120x80x4
Kapasite (Ekmek Adedi / 8 saat) Capacity (Loaves of Bread / 8 hours)	336	672	1008	1344
Pişirme Alanı (m²) Baking Surface (m²)	0,96	1,92	2,88	3,84
Kat Sayısı Number of Decks	1	2	3	4
Fırın İç Genişliği (mm) Inner Width of Oven (mm)	1200			
Fırın İç Derinliği (mm) Inner Depth of Oven (mm)	865			
Fırın İç Yüksekliği / Kat Giriş Yüksekliği (mm) Inner Height of Oven/Height of Deck Entry (mm)	215 / 190			
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	1560			
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1310			
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	1290	1620	1950	2280
Max. Derinlik - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm)	1640			
Max. Yükseklik - E (mm) Max. Height - E (mm)	1390	1720	2050	2380
Min. Tavan Yüksekliği - F (mm) Min. Ceiling Height - F (mm)	1540	1870	2200	2530
Kat Tava Kapasitesi 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (mm) Floor Tray Capacity 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (mm)	8 / 4 / 5 / 2	16 / 8 / 10 / 4	24 / 12 / 15 / 6	32 / 16 / 20 / 8
Elektrik Gücü (kw) (P1/P2) Electrical Power (kw) (P1/P2)	(13,3 / 9,8)	(23,1 / 19,6)	(32,9 / 29,4)	(42,7 / 39,2)
Rezistans Tipi / Kattaki Rezistans Adeti Resistance Type / Resistance Piece	Seramik / Ceramic 12 + 2			
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (kw/h) (Q1/Q2) Average Consumption (8 hours) (kw/h) (Q1/Q2)	8,3 / 5,5	13,8 / 11	19,3 / 16,5	24,8 / 22
Fırın Ağırlığı (kg) (W1/W2) Weight of Oven (kg) (W1/W2)	485 / 365	736 / 616	1000 / 880	1250 / 1130
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	3P + N + PE			
Kontrol Sistemi Control System	Dijital/Digital - Dokunmatik/Touch			
Enerji Kaynakları Source of Energy	Elektrik / Electric			

FiMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

- Kapasite 250 gr ekmek için verilmiştir. Mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir.
- *The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.*

* Tava yerleşimi teorik olarak yerleştirilmiş olup uygulamada değişiklik gösterebilir.

* *Tray layout was placed theoretically and it may vary in practice.*

* W1, P1, Q1: Maya Odalı W2, P2, Q2: Maya Odasız

* *W1, P1, Q1: With Yeasting Collusion W2, P2, Q2: Without Yeasting Collusion*

ESTONE 60x80 ELEKTRİKLİ KATLI UNLU MAMÜL VE PASTA FIRINI

ESTONE 60X80 ELECTRICAL DECK IN-STORE BAKERY AND PASTRY OVEN

Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

FİMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

FİMAK Elektrikli Katlı Fırının özelliği her katın bağımsız çalışabilmesidir. Özel alaşım taban taşları ve özel dizayn edilmiş seramik rezistanslı ısıtma sistemi sayesinde ısıyı eşit olarak yayar ve dengeli pişirme sağlar. Sıcaklık (kat içi alt ve üst sıcaklığı) ve buhar zamanı her katta isteğe göre farklı ayarlanabilir. Böylece her katta farklı ürün pişirilebilir. Pişirme öncesi mayalama için, fırının altında sıcaklığı ve nemi ayarlanabilen maya odası mevcuttur. Tek katlı kullanılabilir ve modüler olup ihtiyaca göre kat, davlumbaz ve maya odası ilave edilebilir. Düşük enerji tüketimi sağlar. Tekerlekleri sayesinde istenilen yere taşınabilir.

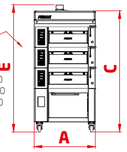
The major specification of electrical deck oven is that each deck can be operated independently. The heating system is designed with special stonebased and seramic resistances that provide the heating disturbing on baking surface and it balances the heat while baking. Thus, it provides an opportunity to bake different sort of products in each deck. In order for the products to be fermented, there is a yeasting chamber available and its temperature and humidity can be adjusted as per request. It is used with single deck also modular and according to need it can be added extra deck, chimney hood and yeasting chamber. It provides low energy consumption. Thanks to its wheels it can be moved easily.

Teknik Özellikler
Technical Data

Ön Görünüş
Front View

1 Katlı Max.Yükseklik : 1390
2 Katlı Max. Yükseklik : 1720
3 Katlı Max. Yükseklik : 2050
4 Katlı Max. Yükseklik : 2380

First Storey Max. Height : 1390
Second Storey Max. Height : 1720
Third Storey Max. Height : 2050
Four Storey Max. Height : 2380



1 Katlı
Fırın Elektrik Gücü (1 Kat) (kW) : 5,9
Maya Odası Elektrik Gücü (kW) : 3,5
Toplam Elektrik Gücü (kW) : 9,4
Kablo: 1 Adet 5x2,5 mm² / 1 Adet 3x20A Sigorta
Kablo: 1 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 1x20A Sigorta (Maya Odası)

2 Katlı
Fırın Elektrik Gücü (2 Kat) (kW) : 11,8
Maya Odası Elektrik Gücü (kW) : 3,5
Toplam Elektrik Gücü (kW) : 15,3
Kablo: 2 Adet 5x2,5 mm² / 2 Adet 3x20A Sigorta
Kablo: 1 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 1x20A Sigorta (Maya Odası)

3 Katlı
Fırın Elektrik Gücü (3 Kat) (kW) : 17,7
Maya Odası Elektrik Gücü (kW) : 3,5
Toplam Elektrik Gücü (kW) : 21,2
Kablo: 3 Adet 5x2,5 mm² / 3 Adet 3x20A Sigorta
Kablo: 1 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 1x20A Sigorta (Maya Odası)

4 Katlı
Fırın Elektrik Gücü (4 Kat) (kW) : 23,6
Maya Odası Elektrik Gücü (kW) : 3,5
Toplam Elektrik Gücü (kW) : 27,1
Kablo: 4 Adet 5x2,5 mm² / 4 Adet 3x20A Sigorta
Kablo: 1 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 1x20A Sigorta (Maya Odası)

Single Storey
Oven Electrical Power (1 Floor) (kW) : 5,9
Yeasting Chamber Electrical Power (kW) : 3,5
Total Electrical Power (kW) : 9,4
Cable: 1 Piece 5x2,5 mm² / 1 Piece 3x20A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse (The Yeast Room)

Two Storey
Oven Electrical Power (2 Floor) (kW) : 11,8
Yeasting Chamber Electrical Power (kW) : 3,5
Total Electrical Power (kW) : 15,3
Cable: 2 Pieces 5x2,5 mm² / 2 Pieces 3x20A Fuse
Cable: 2 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse (The Yeast Room)

Three Storey
Oven Electrical Power (3 Floor) (kW) : 17,7
Yeasting Chamber Electrical Power (kW) : 3,5
Total Electrical Power (kW) : 21,2
Cable: 3 Pieces 5x2,5 mm² / 3 Pieces 3x20A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse (The Yeast Room)

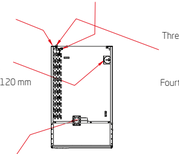
Fourth Storey
Oven Electrical Power (4 Floor) (kW) : 23,6
Yeasting Chamber Electrical Power (kW) : 3,5
Total Electrical Power (kW) : 27,1
Cable: 4 Pieces 5x2,5 mm² / 4 Pieces 3x20A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse (The Yeast Room)

3/4" Bağlantı Temiz Su Girişi
3/4" Clean Water Inlet Pipe

Atık su Bağlantısı 1/2"
Waste Water Connection 1/2"

Klape Baca Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø120 mm

Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø120 mm

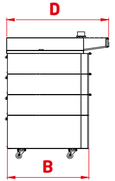


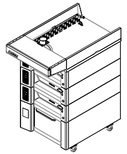
Aspiratör Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø120 mm

Suction Hood Output
Diameter Measure Ø120 mm

Üst Görünüş
Top View

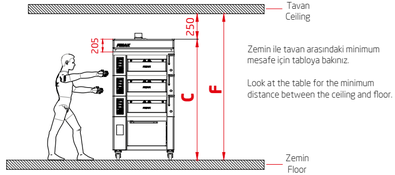
Sol Yan Görünüş
Left Side View





Perspektif Görünüş
Perspective View

Ön Görünüş
Front View



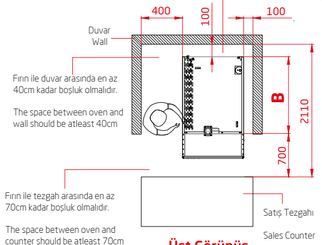
Zemin ile tavan arasındaki minimum mesafe için tabloya bakınız.

Look at the table for the minimum distance between the ceiling and floor.

Montaj Boşlukları
Mounting Holes

Fırın ile duvar arasında en az 10cm kadar boşluk olmalıdır.

The space between oven and wall should be atleast 10cm



Fırın ile duvar arasında en az 40cm kadar boşluk olmalıdır.

The space between oven and wall should be atleast 40cm

Fırın ile tezgah arasında en az 70cm kadar boşluk olmalıdır.

The space between oven and counter should be atleast 70cm

Üst Görünüş
Top View

MODEL	ESTONE 60x80x1	ESTONE 60x80x2	ESTONE 60x80x3	ESTONE 60x80x4
Kapasite (Ekmek Adedi / 8 saat) Capacity (Loaves of Bread / 8 hours)	144	288	432	576
Pişirme Alanı (m²) Baking Surface (m²)	0,48	0,96	1,44	1,92
Kat Sayısı Number of Decks	1	2	3	4
Fırın İç Genişliği (mm) Inner Width of Oven (mm)	600			
Fırın İç Derinliği (mm) Inner Depth of Oven (mm)	865			
Fırın İç Yüksekliği / Kat Giriş Yüksekliği (mm) Inner Height of Oven/Height of Deck Entry (mm)	215 / 190			
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	985			
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1310			
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	1290	1620	1950	2280
Max. Derinlik - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm)	1640			
Max. Yükseklik - E (mm) Max. Height - E (mm)	1390	1720	2050	2380
Min. Tavan Yüksekliği - F (mm) Min. Ceiling Height - F (mm)	1540	1870	2200	2530
Kat Tava Kapasitesi 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (mm) Floor Tray Capacity 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (mm)	12 / 6 / 8 / 2	24 / 12 / 16 / 4	36 / 18 / 24 / 6	48 / 24 / 32 / 8
Elektrik Gücü (kw) (P1/P2) Electrical Power (kw) (P1/P2)	(9,4 / 5,9)	(15,3 / 11,8)	(21,2/ 17,7)	(27,1 / 23,6)
Rezistans Tipi / Kattaki Rezistans Adeti Resistance Type / Resistance Piece	Seramik / Ceramic 12 + 2			
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (kw/h) (Q1/Q2) Average Consumption (8 hours) (kw/h) (Q1/Q2)	5,66 / 2,86	8,52 / 5,72	11,38 / 8,58	14,24 / 11,44
Fırın Ağırlığı (kg) (W1/W2) Weight of Oven (kg) (W1/W2)	280 / 200	400 / 320	560 / 480	720 / 640
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	3P + N + PE			
Kontrol Sistemi Control System	Dijital/Digital - Dokunmatik/Touch			
Enerji Kaynakları Source of Energy	Elektrik / Electric / Электричество			

FiMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

- Kapasite 250 gr ekmek için verilmiştir. Mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir.
- *The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.*

* Tava yerleşimi teorik olarak yerleştirilmiş olup uygulamada değişiklik gösterebilir.

* *Tray layout was placed theoretically and it may vary in practice.*

* W1, P1, Q1: Maya Odalı W2, P2, Q2: Maya Odasız

* *W1, P1, Q1: With Yeasting Collusion W2, P2, Q2: Without Yeasting Collusion*

BONA EV TİPİ TAŞ TABANLI ELEKTRİKLİ FIRIN
BONA HOME TYPE STONE BASED ELECTRICAL OVEN

Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

BONA Ev Tipi Taş Tabanlı Elektrikli Fırın ile evinizde profesyonelliğin keyfini sürebilirsiniz. Ev ortamında özel hazırlanan lezzetleri bir üst seviyeye taşımanıza olanak sağlar. BONA küçük ebatlarıyla dar alanlarda büyük işler yapar. Ergonomik tasarımı ve küçük boyutu ile tezgah üstü kullanıma uygundur. Özel imal edilmiş taş tabanı ve 230V olarak dizayn edilmiş rezistans dizilimi ile düşük enerji tüketimi sağlar. Kolay doldurulabilir mobil su deposu sayesinde, ekmek çeşitlerinde ihtiyaç duyulan buhar gereksinimini ayrı bir tesisat ihtiyacı olmadan sağlamaktadır.

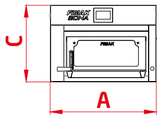
You can enjoy professionalism by BONA Home type stone based electrical oven in your home. It provides opportunity to carry tastes which were prepared especially in house environment to upper level. Bona performs great jobs in narrow spaces with its small dimensions. It is suitable for bench top use by its ergonomic designed and small dimension. It provides low energy consumption by specially produced stone base and 230 V designed resistance array. It provides efficient steam installation in bread types by its mobile water tank which can be filled easily.

Teknik Özellikler
Technical Data

MODEL	BONA
Pişirme Alanı (m²) Baking Surface (m²)	0,36
Fırın İç Genişliği (mm) Inner Width of Oven (mm)	700
Fırın İç Derinliği (mm) Inner Depth of Oven (mm)	505
Fırın İç Yüksekliği (mm) Inner Height of Oven (mm)	170
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	710
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	980
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	515
Max.Derinlik - D (mm) Depth/Length - D (mm)	1085
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw)	5,3
Rezistans Tipi / Rezistans Adeti Resistance Type / Resistance Piece	Boru Tip Rezistans Tubular Resistance
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	1P + N + PE - 230V
Elektrik Bağlantısı Kablosu Electric Connection Cable	3 x 2,5 mm²
Sigorta Fuse	1 x 25 A
Ort. Yakıt Tüketi- mi (8 saat) (kw/h) Average Consumption (8 hours) (kw/h)	3,4
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	127
Max. Sıcaklık (°C) Max. Temperature (°C)	280
Kontrol Sistemi Control System	Dokunmatik/Touch
Enerji Kaynakları Source of Energy	Elektrik Electrical

FiMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

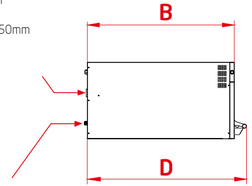
Ön Görünüş
Front View



Sol Yan Görünüş
Left Side View

Baca Çıkışı : Ø50 mm

Chimney Output : Ø50mm

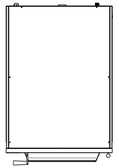


Şebeke : 230 V 50/60 Hz
Elektrik gücü : 5,3 kW
Kablo :3 x 2,5 mm²
Elektrik Bağlantısı: 1x25A Sigorta

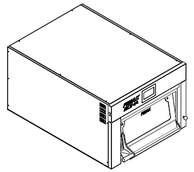
Network : 230 V 50 Hz
Electrical Power :5,3 kW
Cable :3 x 2,5 mm²
Electrical Connection : 1x25A Fuse

Atık Su Gideri Bağlantısı 13 mm Hortum Ucu

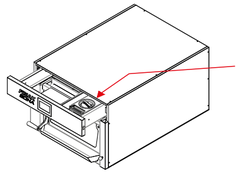
Waste Water Connection 13 mm Hose End



Üst Görünüş
Top View



Perspektif Görünüş
Perspective View



Temiz Su Dolum Deposu

Fresh Water Filling Tank

* 230 V olarak çalıştırılmadan önce elektriksel tesisatın yeterliliği kontrol edilmelidir. Harici bir sigorta tertibatı ile enerjilendirilmelidir. **Direkt olarak prize bağlanmamalıdır.**

** Sufficiency of electrical installation should be controlled before operating 230 V. It should be powered by external circuit breaker installation.* ***It should not be connected directly to a plug socket.***

MONDO TAŞ TABANLI PİZZA FIRINI
MONDO STONE-BASED PIZZA OVEN

Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

PİZZA MONDO-G

PİZZA MONDO-E

Mondo Pizza fırınları, 4.3 inç renkli dokunmatik rezistif kontrol paneli sayesinde fırınınızı kolayca kullanmanızı sağlar. Kolay değiştirilebilir pişirme süresi ve derece kontrolü ile hızlı şeklide ayar yapılabilmektedir. Homojen pişirme sağlayan yüksek kaliteli taş tabanı sayesinde, ürünlerinizi aynı kalitede pişirmenize olanak sağlar. 4 adet 33 cm pizza kapasitesine sahip pizza fırını, 2 katlı olarak üst üste çalışabilme özelliği ile de işletmelere çoklu üretim seçeneği sunar. Doğalgazlı veya elektrikli olarak üretilebilmektedir.

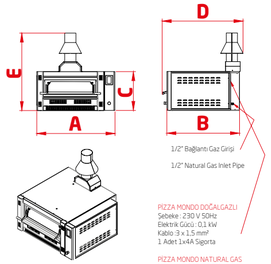
Mondo Pizza Ovens provides easy usage of oven by 4.3 inch colored touch operated resistive control board. It can be adjusted fastly by cooking period which can be changed easily and degrees control. High quality Stone bas which provides homogenous cooking provides opportunity to cook your products with same quality. Pizza oven which has 4 pieces of 33 cm pizza capacity provides multiple production option for enterprises which can be operated overlapped as two deck. It can be produced with natural gas or electricity.

Teknik Özellikler
Technical Data

MODEL	PİZZA MONDO - E (Elektrik-Electrical)		PİZZA MONDO - G (Doğalgaz-Natural Gas)	
	PİZZA MONDO-E X 1	PİZZA MONDO-E X 2	PİZZA PFG-4 MONDO-G X 1	PİZZA PFG-4 MONDO-G X 2
Kapasite (Pizza Adedi / 1 saat) Capacity (Loaves of Pizza / 1 hours)	36	72	36	72
Pişirme Alanı (m²) Baking Surface (m²)	0,5	1	0,45	0,9
Kat Sayısı Number of Decks	1	2	1	2
Fırın İç Genişliği (mm) Inner Width of Oven (mm)	720	720	688	688
Fırın İç Derinliği (mm) Inner Depth of Oven (mm)	720	720	670	670
Fırın İç Yüksekliği (mm) Inner Height of Oven (mm)	150	150	186	186
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	1060		1080	
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	965		1000	
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	440	880	535	1075
Max. Derinlik - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm)	1040		1120	
Max. Yükseklik - E (mm) Max. Height - E (mm)	480	920	1060	1610
Max. Sehpalı Yüksekliği - F (mm) Max. Height - F (mm)	1330	1770	1920	2455
Davlumbaz Altı Min.Çalışma Yüksekliği - G(mm) Peak Height - G (mm)	1480	1920	2070	2605
Min. Tavan Yüksekliği - H (mm) Min. Ceiling Height - G (mm)	1780	2220	2370	2905
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw)	5,2	10,4	1	2
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	3P + N + PE		1P + N + PE	
Max. Sıcaklık (°C) Max. Temperature (°C)	400		400	
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (kw/h) Average Consumption (8 hours) (kw/h)	2,74	5,48	1,6	3,2
Baca Çıkış Çapı (mm) Chimney Outlet Diameter (mm)	-		Ø155	
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	160	320	194	386
Enerji Kaynakları Source of Energy	Elektrik/Electric		Doğalgaz/Natural Gas	
Kontrol Sistemi Control System	Dokunmatik/Touch			

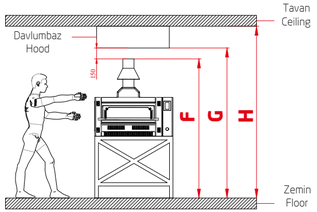
Ön Görünüş
Front View

Sol Yan Görünüş
Left Side View



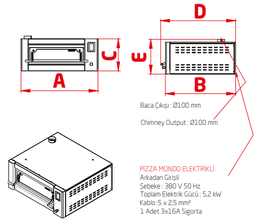
PİZZA MONDO - G

Perspektif Görünüş
Perspective View



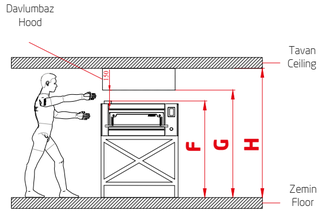
Ön Görünüş
Front View

Sol Yan Görünüş
Left Side View



PİZZA MONDO - E

Perspektif Görünüş
Perspective View



MENSA PİZZA HAMUR AÇMA MAKİNESİ
MENSA PIZZA DOUGH MOULDER MACHINE

Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

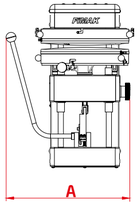
MENSA hamur açma makinası, maksimum 400 mm çapta sınırlandırılmış olarak, istenilen kalınlıkta hamur açma özelliğine sahiptir. MENSA otomatik başlama ve durdurma özelliği ile ekstra bir kontrol gerektirmeden, seri ve pratik kullanımıyla büyük avantaj sağlamaktadır. Statik boya ile boyanmış güçlü çelik sac yapısı sayesinde, sağlamlığından ödün vermeden tezgah üstü kullanıma da uygundur. Mikro yuvarlama için keçeli üst kapağın altında hareketli parçalar, hamurun homojen düzeltme yapmasını sağlar. Makinenin üst ve alt hareketli tablasında bu işlemin kolaylıkla yapılabilmesi için, bol miktarda un kullanılması önerilir. Özel tasarlanmış kollar sayesinde hamurun kenar oluşumu sağlanır. Hareketli gövdenin sağ tarafında yer alan ayar topuzu, tablaların arasındaki çalışma mesafesini ayarlamaktadır.

MENSA dough spreading machine has the feature to spread dough with desired thickness as being limited with maximum 400 mm diameter. MENSA does not require extra control by automatic and stop feature and provides great advantage by serial and practical usage. It is suitable for countertop usage without compromising from robustness by its powerful steel structure which is painted by static paint. Movable parts which located below top cover with seal for micro rolling provides homogenous leveling in dough. Use of plenty amount of flour is recommended for performing this operation easily above and below movable table of machine. Formation of edge of dough is provided by specially designed arms. Adjustment knob which is located right hand side of body adjusts working distance between tables.

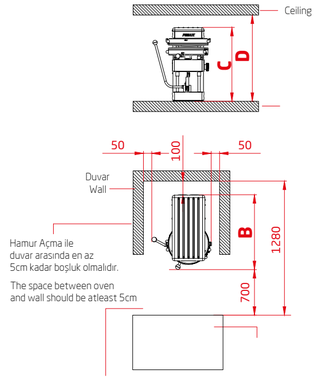
Teknik Özellikler
Technical Data

MODEL	MENSA
Hamur İşleme Kapasitesi (adet / saat) Dough Processing Capacity (piece/hour)	200-250
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	760
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	580
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	775
Min. Çalışma Yüksekliği - D (mm) Min. Ceiling Height - D (mm)	875
Max. Hamur Açma Çapı (mm) Max Dough Spreading Diameter (mm)	400
Yuvarlama Hızı (dev/dk) Rolling Speed (rpm)	300
Makine Ağırlığı (kg) Weight of Machine (kg)	110
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw)	0,55
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	1P + N + PE - 230V
Kontrol Sistemi Control System	Manuel / Manual

Ön Görünüş
Front View



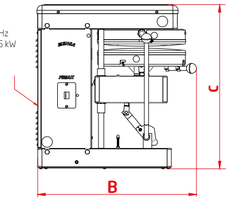
Montaj Boşlukları
Mounting Holes



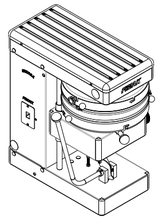
Sol Yan Görünüş
Left Side View

Şebeke : 230 V 50 Hz
Elektrik Gücü: 0,55 kW
Kablo: 3x1,5 mm²
1 Adet 1x16A Priz

Network : 230 V 50 Hz
Electrical Power: 0,55 kW
Cable: 3x1,5 mm²
1 Piece 1x16A Plug



Perspektif Görünüş
Perspective View



Üst Görünüş
Top View

KORTO KONVEKSİYONEL FIRIN
KORTO CONVECTION OVEN

Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

FiMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

KORTO FK-6

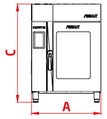
KORTO FK-10

FİMAK KORTO 40X60 cm ve GN 1/1 Gastronomi küvet ölçüsünde 6 veya 10 adet tepsi kapasitesine sahiptir. Korto'nun en önemli özelliklerinden birisi profesyonel yıkama sistemine sahip olmasının yanında hem gastronomi hem de unlu mamul imalatı için uygun olmasıdır. Deterjanlı yıkama sistemi, bulaşık makinalarının sistemi gibi çalışır ve fırının içerisindeki suyu devir daim yaparak su tüketimini minimum seviyede tutar. Yalnızca raf sistemi değiştirilerek hem gastronomi ürünleri hem de unlu mamullerin pişirilmesi için uygun olabilmektedir. Yoğuşmalı davlumbaz sistemi sayesinde fırın içerisindeki buharın baca çıkışından etrafa dağılması engellenerek, sıvı bir şekilde atılması sağlanır. KORTO özel tasarlanmış çok fanlı hava sirkülasyonu ve yüksek buhar gücü sayesinde enfes ürünler ortaya çıkarır. 4 ayrı noktadan ölçüm yapabilen et probu ile kullanışlılığı ve teknolojisiyle dikkatleri üzerine çekmektedir. Hassas kapasitif dokunmatik paneli sayesinde kullanımı kolaydır ve 99 farklı ürün reçetesi kaydedilebilir. Bu özellik, birden fazla ürün pişirenler için muazzam kolaylık sağlar.

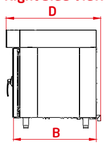
FİMAK KORTO has a capacity of 6 or 10 trays in the size of 40X60 cm and GN 1/1 Gastronomy tub. One of the most important features of Korto, besides having a professional washing system, is that it is suitable for both gastronomy and bakery products. Detergent washing system works as dishwasher system and recirculates water inside oven and keeps water consumption at minimum level. It can be suitable for both gastronomy and bakery products by only changing rack system. Dissipation of steam inside oven from stack outlet towards surrounding by condensing fume hood system and they are released as liquid. Korto produces specially designed multi-fan air circulation and high steam power. Meat probe which measure from 4 different points takes attraction by practicality and technology. They are easy to use by sensitive capacitive touch operated panel and 99 different product recipes can be saved. This feature ensures tremendous easiness for the ones which cook more than one product.

Teknik Özellikler
Technical Data

Ön Görünüş / Front View

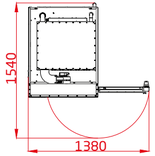


Sağ Yan Görünüş / Right Side View

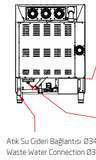


KORTO FK-6
Arkadan Girişli
Sebeke : 380 V 50 Hz
Elektrik gücü : 11,2 kW
Kablo :5 x 2,5 mm²
Elektrik Bağlantısı:
1 Adet 3x20A Sigorta

Üst Görünüş / Top View

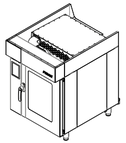


Arka Görünüş / Behindside View



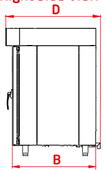
KORTO FK-6
Behind Entry
Network : 380 V 50 Hz
Electrical Power :11,2 kW
Cable :5 x 2,5 mm²
Electrical Connection :
1 Piece 3x20A Fuse

Perspektif Görünüş / Perspective View



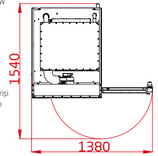
Ön Görünüş / Front View

Sağ Yan Görünüş / Right Side View

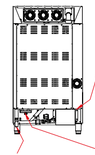


KORTO FK-10
Arkadan Girişli
Sebeke : 380 V 50 Hz
Elektrik gücü : 16,5 kW
Kablo :5 x 4 mm²
Elektrik Bağlantısı:
1 Adet 3x32A Sigorta

Üst Görünüş / Top View

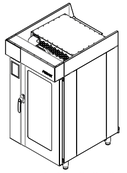


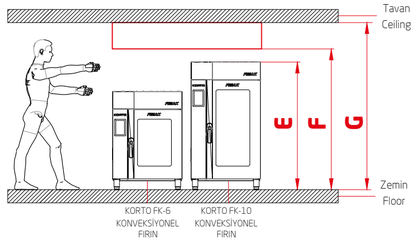
Arka Görünüş / Behindside View



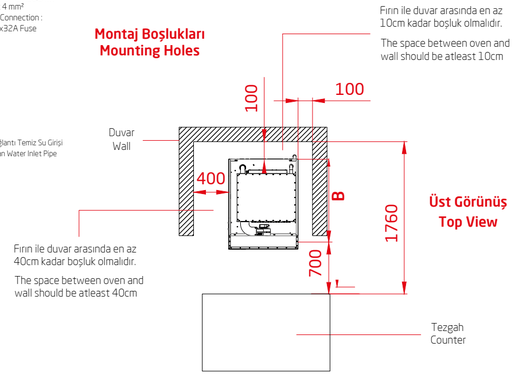
KORTO FK-10
Behind Entry
Network : 380 V 50 Hz
Electrical Power :16,5 kW
Cable :5 x 4 mm²
Electrical Connection :
1 Piece 3x32A Fuse

Perspektif Görünüş / Perspective View





Montaj Boşlukları / Mounting Holes



Üst Görünüş / Top View

MODEL	KORTO FK-6	KORTO FK-10
Pişirme Alanı (m²) Baking Surface (m²)	1,44 m²	2,4 m²
Tepsi Sayısı (Adet) Number of Trays (pcs)	6	10
Tepsi Ebadı (mm) Size of Tray (mm)	400 x 600	
Gastronorm Küvet (mm) Gastronorm Containers (mm)	530x325	
Max. Sıcaklık (°C) Max. Temperature (°C)	300	300
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	790	
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	955	
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	1120	1455
Max. Derinlik - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm)	1080	
Elektrik Gücü (kW) Electrical Power (kw)	11,2	16,5
Elektrik Bağlantısı Kablosu Electric Connection Cable	5 x 2,5 mm²	5 x 4 mm²
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	180	226
Enerji Kaynakları Source of Energy	Elektrik Electric	
Kontrol Sistemi Control System	Dokunmatik/Touch	

FiMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

* Gastro modeller için, pişirilen ürünlerden açığa çıkan yağ vb. gibi atıklar yoğuşma sisteminin performansını düşürdüğü için yoğuşmalı davlumbaz opsiyonu tavsiye edilmemektedir.

** For Gastro models, the condensing hood option is not recommended, since wastes such as oil etc. released from the baked goods can decrease performance of the condense system.*

RETROS YENİ NESİL ET FIRINI
RETROS NEW GENERATION MEAT OVEN

Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

RETROS-s

RETROS

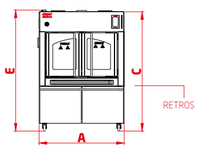
FİMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

RETROS; durağan ısıda pişirme yapan, elektrik ile çalışan yeni nesil taş fırındır. Geleneksel odun ateşi ile pişirme yapan taş fırınların, günümüz üretim teknolojileri ve dünyaca ünlü Türk şeflerin bilgi birikimi kullanılarak modernize edilmiş halidir. RETROS, FİMAK markasının et ve restoran sektörü için modern teknolojiyi kullanarak geliştirdiği, otantik damak tadında kolay pişirme sağlayan yeni nesil taş fırındır. Dört farklı özellikteki cihazın yaptığı işlevi tek başına yerine getirerek zamandan, alandan ve enerjiden tasarruf etmenizi ve günümüz şeflerinin arzuladığı kolaylığı sağlar. Pişirilen ürünün yağı ve suyu tekrar kullanılmak üzere özel tepsisinde toplanmaktadır. Pişirme işlemi yapılırken, üretim teknolojisindeki izolasyon uzmanlığı buhar kaybını minimize eder. Dolayısıyla pişen etteki su kaybı azalır. Pişirme yapılan diğer fırınlara oranla %10 ila %15 arası daha fazla ürün alınabilir. KUZU, DANA, ÖRDEK, KAZ, BILDIRCIN, TAVUK ve BALIKLAR bütün olarak diğer fırınların pişirme için harcadığı elektrikten daha az harcayarak daha kısa sürede pişirilebilmektedir. 4 ayrı noktadan ölçüm yapabilen et probu ile kullanışlılığı ve teknolojisiyle dikkatleri üzerine çekmektedir. RETROS, FİMAK'ın fırın üretimi konusundaki 40 yılı aşan tecrübesi ve geniş servis ağı sayesinde kullanıcısına güven verir.

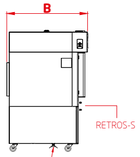
RETROS is the new generation electrical stone oven which uses static heat for roasting. It is the new modernized form of the traditional wood fired stone ovens, manufactured by using the recent production technologies and the know-how of the worldwide famous Turkish Master Chefs. RETROS is the new generation meat oven designed and developed by FİMAK brand for traditional and easy roasting in the meat and restaurant industry. RETROS is produced after 2 years of research and development work is the modernized form of the traditional wood fired ovens manufactured by using the recent technologies and the most famous Turkish worldwide chefs. By making the work of 4 different type of appliances in one, help you to save from time, space and energy with easy usage desired by today's chefs. The oil and juices of the meat is collected in a special pan for the next use. Minimum loss by the help of being an expert on insulation technologies, steam loss in minimized while roasting. Thus juice loss is less and you may get 10 % to 15% more product than other ovens. The whole, LAMB, BEEF, DUCK, GOOSE, QUAIL, CHICKEN, FISH can be roasted in a shorter time with less energy consumption than other ovens. Meat probe which can measure from 4 different points take attraction by its practicality and technology. RETROS is giving confidence to the users by Fimak's over 40 years experience on oven technologies and its wide service network.

Teknik Özellikler
Technical Data

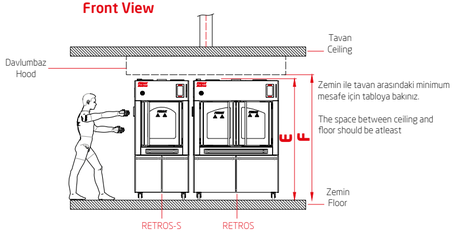
Ön Görünüş
Front View



Sol Yan Görünüş
Left Side View



Ön Görünüş
Front View



RETROS
Üstten Girişli
Şebeke : 380 V 50 Hz
Toplam Elektrik gücü : 18,4 kW
Kablo : 5x6 mm²
1 Adet 3x40A Sigorta

Top entry
Network : 380 V 50 Hz
Total Electrical Power : 18,4 kW
Cable : 5x6 mm²
1 Piece 3x40A Fuse

Et Dinlendirme Odası Atık Su Gideri
(Körüklü Hortum)

Warming Cabinet Waste Water Output
(Bellows Hose)

Tütsü Çıkışı Ø100 mm

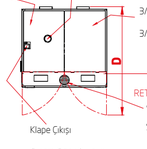
Steam Aspirator Output Ø100 mm

3/4" Bağlantı Temiz Su Girişi

3/4" Clean Water Inlet Pipe

RETROS-S
Üstten Girişli
Şebeke : 380 V 50 Hz
Toplam Elektrik gücü :14,9 kW
Kablo : 5x4 mm²
1 Adet 3x32A Sigorta

Top entry
Network : 380 V 50 Hz
Total Electrical Power : 14,9 kW
Cable : 5x4 mm²
1 piece 3x32A Fuse



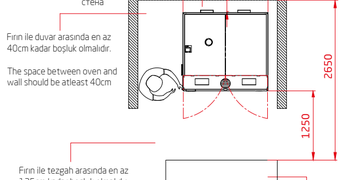
Aspiratör Buhar Çıkışı Ø150 mm

Steam Aspirator Output Ø150 mm

Klape Çıkışı

Steam Clack Output

Montaj Boşlukları
Mounting Holes



Fırın ile duvar arasında en az 10cm kadar boşluk olmalıdır.

The space between oven and wall should be atleast 10cm

Üst Görünüş
Top View

Perspektif Görünüş
Perspective View

Üst Görünüş
Top View

MODEL	RETROS-S	RETROS
Pişirme Hacmi (m³) Volume of Baking (m³)	0,18 (m³)	0,36 (m³)
Euronom Tava (mm) Euronom Tray (mm)	400x600	
Gastronorm Követ (mm) Gastronorm Containers (mm)	530x325	
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	875	1375
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1300	
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	1930	
Max. Derinlik - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm)	1850	1750
Max. Yükseklik - E (mm) Max. Height - E (mm)	2000	
Min. Davlumbaz Yüksekliği - F (mm) Min. Hood Height - F (mm)	2050	
Max. Sıcaklık (°C) Max. Temperature (°C)	350 °C	
Pişirme Bölümü Elektrik Gücü (kW) Roasting Chamber Electrical Power (kW)	9 kW	12,5 kW
Pişirme Bölümü Buhar Elektrik Gücü (kW) Steam Exchangers Electrical Power (kW)	1,4 kW	
Dinlendirme Bölümü Elektrik Gücü (kW) Conservation Chamber Electrical Power (kW)	3,5 kW	
Tütsülleme Bölümü Elektrik Gücü (kW) Smoke System Electrical Power (kW)	1 kW	
Toplam Elektrik Gücü (kW) Total Electrical Power (kW)	14,9 kW	18,4 kW
Enerji Kaynakları Source of Energy	Elektrik Electrical	
Kontrol Sistemi Control System	Dokunmatik/Touch	
Şebeke (V/Hz) Voltage (V/Hz)	380V / 50 Hz	
Kablo (mm²) Cable (mm²)	5x4 (mm²)	5x6 (mm²)
Sigorta (A) Safety Fuse (A)	3P 32 A	3P 40 A
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	578	805

FiMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

ROKON GUSTO & ROKON YIKAMALI DÖNERLİ KONVEKSİYONEL FIRIN

ROKON GUSTO & ROKON WASHER ROTARY CONVECTION OVEN

Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

ROKON CLASSIC GUSTO

ROKON ELİTE YIKAMALI

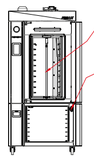
FIMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

FİMAK Gastro Rokon dönerli konveksiyonlu fırınların başlıca özellikleri; eşit ısı dağılımı, yüksek verimli çalışması ve düzenli hava sirkülasyonudur. ELİTE ve CLASSIC modelleri ile pişirme performansı aynı kalırken farklı tasarım seçenekleri sunulmaktadır. Özel tasarlanmış rezistans, hava sirkülasyon sistemi ve bacadan ısı kaybının olmayışı sayesinde daha az enerji ile istenilen özellikte ürün elde edilmesi sağlanır. Kasetli buhar sistemi sayesinde yüksek seviyede buhar üretilip her ürünün yeterince buhar ile teması sağlanır. Yıkamalı ve Gusto modeller, Rokon serisinin tüm kalitesine ve özelliklerine sahip olmasının yanı sıra pişirme, dinlendirme odasının raf teli sayesinde gastro küvet girişine uygundur. Her iki bölmede barındırdığı dokunmatik ekran paneli ve teknolojisiyle dikkatleri üzerine çekmektedir. Yıkamalı modelde pişirme bölümündeki dönebilen yüksek basınçlı su fışkırtabilen fıskiyeleri ile deterjan destekli farklı yıkama modlarından biri seçilerek, ürünlerin her zaman temiz ortamda pişirilmesi sağlanır. Yıkama modlarının haricinde 3 farklı durulama modlarından biri seçilerek fırın içi hızlı şeklide temizlenebilmektedir. Gusto modelde bulunan temizleme fıskiyesi sayesinde pişirme sonrası manuel olarak hızlı bir temizlik yapılabilmektedir.

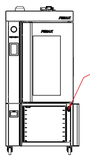
Main properties of FİMAK Gastro Rokon rotating conventional oven is equal heat distribution, high efficient operation and regular air circulation. Different design options are presented while performance is same by ELITE and Classic model. Specially designed resistance, air circulation system and not losing heat from stack provides obtaining product with desired properties with less energy. High level steam is produced by steam system with cassette and every products contacts with sufficient steam. Gusto models and models with washer has the quality and properties of Rokon series and it is suitable for gastronomic tub inlet by rack wire of conditioning chamber. It takes attraction by touch operated panel and technology included in both parts. Products are always cooked in clean environment by selecting different washing methods supported by detergent by sprinkler which can spray high pressure water in cooking chamber. Oven interior can be cleaned rapidly by three different rinsing methods except washing modes. Manual and fast cleaning can be made after cooking by means of sprinkler which is present in Gusto model.

Teknik Özellikler
Technical Data

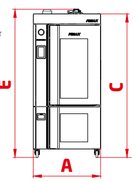
ROKON YIKAMALI
ROKON WASHER



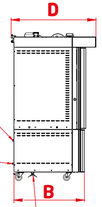
ROKON GUSTO
ROKON GUSTO



Ön Görünüş
Front View



Sol Yan Görünüş
Left Side View

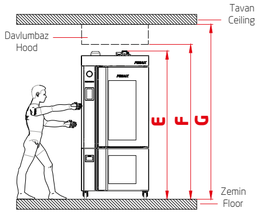


3/4" Bağlantı Temiz Su Girişi
3/4" Clean Water Inlet Pipe

Atık Su Gideri Bağlantısı 1/2"
Waste Water Connection 1/2"

Maya Odası Atık Su Gideri (Körüklü Hortum)
Yeast Room Waste Water (Bellows Hose)

Ön Görünüş
Front View



ROKON GUSTO &
YIKAMALI DOĞALGAZLI
Brülör Baca Çıkışı : Ø100 mm
(Atık gaz çıkışı)

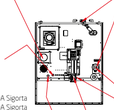
ROKON GUSTO & WITH
WASHER NATURAL GAS
Burner Chimney Output : Ø100 mm
(Exhaust gas outlet)
Double-walled stainless steel chimney

Üst Görünüş
Top View

3/4" Bağlantı Temiz Su Girişi
3/4" Clean Water Inlet Pipe

Klape Baca Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø100 mm

Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø100 mm



Buhar Bacaları
Pantolon Baca Şeklinde
Birleştirilebilir.

Steam Chimneys
Can Be Connected
As Pant Typed Chimney.

Aspiratör Buhar Çıkışı
Çap Ölçüsü Ø100 mm

Suction Hood Output
Diameter Measure Ø100 mm

ROKON GUSTO &
ROKON YIKAMALI ELEKTRİKLİ
Üstten Girişli
Şebeke : 380 V 50 Hz
Pişirme Bölümü Elk. Gücü : 24,1 kW
Maya Odası Elk. Gücü : 3,5 kW
Toplam Elektrik gücü : 27,6 kW
Kablo: 1 Adet 5x6 mm² / 1 Adet 3x40A Sigorta
Kablo: 1 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 1x20A Sigorta

ROKON GUSTO &
ROKON YIKAMALI DOĞALGAZLI
Üstten Girişli
Şebeke : 230 V 50 Hz
Pişirme Bölümü Elk. Gücü : 2 kW
Maya Odası Elk. Gücü : 3,5 kW
Toplam Elektrik gücü : 5,5 kW
Kablo: 1 Adet 3x1,5 mm² / 1 Adet 1x10A Sigorta
Kablo: 1 Adet 3x2,5 mm² / 1 Adet 1x20A Sigorta

ROKON GUSTO &
ELECTRICAL WITH WASHER
Top entry
Network : 380 V 50 Hz
Roasting Chamber Electrical Power : 24,1 kW
Electrical Power for Proofing Room : 3,5 kW
Total Electrical Power : 27,6 kW
Cable: 1 Piece 5x6 mm² / 1 Piece 3x40A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse

ROKON GUSTO &
WASHER NATURAL GAS
Top entry
Network : 230 V 50 Hz
Roasting Chamber Electrical Power : 2 kW
Electrical Power for Proofing Room : 3,5 kW
Total Electrical Power : 5,5 kW
Cable: 1 Piece 3x1,5 mm² / 1 Piece 1x10A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse

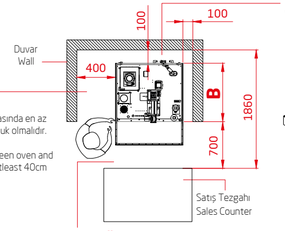
ROKON GUSTO &
ROKON YIKAMALI DOĞALGAZLI
Doğalgaz Girişi
1/2 " Üstten Girişli
Gaz Bağlantı Basıncı: 21-40mbar

ROKON GUSTO & WITH
WASHER NATURAL GAS
Natural Gas Entry
1/2 " Top entry
Gaz Bağlantı Basıncı: 21-40mbar

Montaj Boşlukları
Mounting Holes

Fırın ile duvar arasında en az 10cm kadar boşluk olmalıdır.

The space between oven and wall should be atleast 10cm



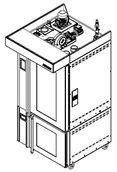
Fırın ile duvar arasında en az 40cm kadar boşluk olmalıdır.

The space between oven and wall should be atleast 40cm

Fırın ile tezgah arasında en az 70cm kadar boşluk olmalıdır.

The space between oven and counter should be atleast 70cm

Üst Görünüş
Top View



Perspektif Görünüş
Perspective View

MODEL	ELİTE GUSTO/YIKAMALI FRN-10 E	ELİTE GUSTO/YIKAMALI FRN-10 G	CLASSIC GUSTO/YIKAMALI FRN-10 E	CLASSIC GUSTO/YIKAMALI FRN-10 G
Pişirme Alanı (m²) Baking Surface (m²)	2,4			
Tepsi Sayısı (Adet) Number of Trays (pcs)	10			
Tepsi Ebadı (mm) Size of Tray (mm)	400 x 600			
Gastronorm Küvet (mm) Gastronorm Containers (mm)	530x325			
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	1010	1030	995	1015
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1060			
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	2155			
Max. Derinlik - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm)	1275		1300	
Tepe Yüksekliği - E (mm) Peak Height - E (mm)	2230			
Davlumbaz Altı Min. Çalışma Yüksekliği - F (mm) Peak Height - F (mm)	2250			
Min. Tavan Yüksekliği - G (mm) Min. Ceiling Height - G (mm)	2430			
Buhar Tahliye Baca Çıkış Çapı (mm) The Diameter of the Steam Exhauster Chimney Outlet (mm)	Ø100			
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	3P + N + PE	1P + N + PE	3P + N + PE	1P + N + PE
Elektrik Bağlantısı Kablosu Electric Connection Cable	5 x 6mm²	3 x 1,5mm²	5 x 6mm²	3 x 1,5mm²
Mayalandırma Bağlantısı Kablosu Electrical Connection Cable for Fermentation	3 x 2,5 mm²			
Pişirme Bölümü Elektrik Gücü (kw) Roasting Chamber Electrical Power (kw)	24,1	2	24,1	2
Mayalandırma Bölümü Elektrik Gücü (kw) Electrical Power for Proofing Room (kw)	3,5			
Elektrikli Isıtma İçin Toplam Elektrik Gücü (kw) Total Electrical Power for Electrical Heating (kw)	27,6	-	27,6	-
Doğal Gazlı Isıtma İçin Toplam Elektrik Gücü (kw) Total Electrical Power for Natural Gas Heating (kw)	-	5,5	-	5,5
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (kw/h) Average Consumption (8 hours) (kw/h)	17,29 kW/h	1,82 m3/h 3 kW/h	17,29 kW/h	1,82 m3/h 3 kW/h
Isıl Güç (kcal/h)/(kw) Thermal Power (kcal/h) / (kw)	-	20.000 / 24	-	20.000 / 24
Brülör Modeli Burner Model	-	Riello RX28 S/DV H 900T5	-	Riello RX28 S/DV H 900T5
Brulör Kapasitesi (kw) Burner Capacity (kw)	-	32	-	32
Gaz Bağlantı Basıncı (mbar) Gas Coupling Pressure (mbar)	-	21 - 40	-	21 - 40
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg)	480 / 492	485 / 497	483 / 495	491 / 503
Enerji Kaynakları Source of Energy	Elektrik Electrical	Doğalgaz Natural Gas	Elektrik Electrical	Doğalgaz Natural Gas
Kontrol Sistemi Control System	Dokunmatik/Touch		Dijital/Digital - Dokunmatik/Touch	

FiMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

OTOMATİK SPİRAL MİKSER
AUTOMATIC SPIRAL MIXER

Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

SPM 40

SPM 80

SPM 130

SPM 160

SPM 250

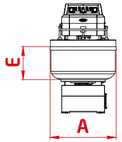
FİMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

Otomatik spiral mikserin özelliği çok kısa sürede hamur yoğurmasıdır. Max. yoğurma kapasitesinin %10'u kadar hamuru yoğurabilir. Dijital panel sayesinde daha kolay ve hijyenik kullanılabilirken, hamur yoğurma süresi ekranında gözlemlenebilmektedir. Hamurda kullanılacak su miktarını su litreleme özelliği sayesinde dijital ekrandan kontrol edilebilir. Çelik kazan, spiral ve bıçak takım halinde paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Otomatik ve manuel kullanma seçenekleri mevcuttur. Yoğurma süreleri ayarlanabilir. Sessiz çalışan çift devirli motoru sayesinde iki hızlı kullanım sağlar. Acil durumlarda durdurma fonksiyonu ve kazan kapağında güvenlik sistemi mevcuttur. Tekerlekleri sayesinde kolayca hareket ettirilebilir.

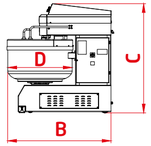
The specification of the automatic spiral mixer is to knead more dough in a short time. It can knead up to more than %10 for maximum kneading capacity. It is suitable for use more easily and hygienic thanks to touch-operated glass panel. The kneading time can be followed on panel screen thanks to the touch-operated glass panel. Quantity of water using for dough can be controlled on touch-operated glass panel thanks to the water dosage system. The bowl, spiral and blades which are made of stainless steel are imported in set from Europe. The automatic and manual use options are available the kneading time can be adjusted. It provides a two speed use thanks to quite running double positioned motor. The emergency stop function and the security system on the cover are available. It can be moved easily thanks to its wheels.

Teknik Özellikler
Technical Data

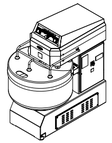
Ön Görünüş
Front View

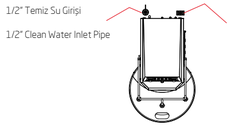


Sağ Yan Görünüş
Right Side View



Perspektif Görünüş
Perspective View

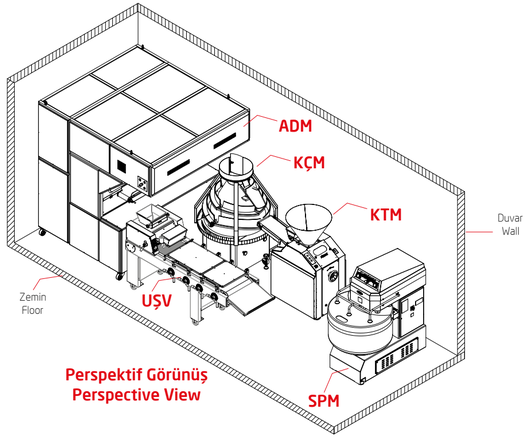




Üst Görünüş
Top View

SPM-40
Toplam Elektrik Gücü (kW) : 4,1
Kablo : 5x1,5 mm²
1 Adet 3x16A Sigorta
SPM-80
Toplam Elektrik Gücü (kW) : 7 kW
Kablo : 5x2,5 mm²
1 Adet 3x16A Sigorta
SPM-100
Toplam Elektrik Gücü (kW) : 7 kW
Kablo : 5x2,5 mm²
1 Adet 3x16A Sigorta
SPM-130
Toplam Elektrik Gücü (kW) : 8 kW
Kablo : 5x4 mm²
1 Adet 3x32A Sigorta
SPM-160
Toplam Elektrik Gücü (kW) : 9,5
Kablo : 5x4 mm²
1 Adet 3x32A Sigorta
SPM-200
Toplam Elektrik Gücü (kW) : 9,5
Kablo : 5x4 mm²
1 Adet 3P 32A Sigorta
SPM-250
Toplam Elektrik Gücü (kW) : 13,5
Kablo : 5x4 mm²
1 Adet 3x32A Sigorta

SPM-40
Total Electrical Power (kW) : 4,1
Cable : 5x1,5 mm²
1 Piece 3x16A Fuse
SPM-80
Total Electrical Power (kW) : 7 kW
Cable : 5x2,5 mm²
1 Piece 3x16A Fuse
SPM-100
Total Electrical Power (kW) : 7 kW
Cable : 5x2,5 mm²
1 Piece 3x16A Fuse
SPM-130
Total Electrical Power (kW) : 8 kW
Cable : 5x4 mm²
1 Piece 3x32A Fuse
SPM-160
Total Electrical Power (kW) : 9,5
Cable : 5x4 mm²
1 Piece 3x32A Fuse
SPM-200
Total Electrical Power (kW) : 9,5
Cable : 5x4 mm²
1 Piece 3x32A Fuse
SPM-250
Total Electrical Power (kW) : 13,5
Cable : 5x4 mm²
1 Piece 3x32A Fuse



Perspektif Görünüş
Perspective View

MODEL	SPM-40	SPM-80	SPM-100	SPM-130	SPM-160	SPM-200	SPM-250
Hamur Kapasitesi (kg) Capacity Of Dough (kg)	40	80	100	130	160	200	250
Un Kapasitesi (kg) Capacity Of Flour (kg)	25	50	62,5	80	100	125	150
Kazan Ölçüleri Ø x h (mm) (D x E) Dimensions Of Bowl Ø x h (mm) (D x E)	530x320	700x370	700x410	800x430	900x430	900x470	1000x470
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	560	725	725	830	930	930	1130
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1000	1200	1200	1370	1470	1470	1610
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	1080	1420	1420	1460	1530	1530	1440
Spiral Döndürme Motor Gücü ve Devri (kW (hp) - dev/dk) Spiral Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm)	3 / 1,5 kW (4/2 hp) 717 x 1435 dev/dk	5,5 / 3,5 kW (8/4,7 hp) 700 x 1400 dev/dk	5,5 / 3,5 kW (8/4,7 hp) 700 x 1400 dev/dk	6,5 / 4 kW (9/6 hp) 722 x 1445 dev/dk	8 / 5 kW (11/7 hp) 715 x 1430 dev/dk	8 / 5 kW (11/7 hp) 715 x 1430 dev/dk	12 / 8 kW (16/10,5 hp) 715 x 1440 dev/dk
Spiral Dönüş Hızı (dev/dk) Spiral Rotation Speed (rpm)	105 - 210			107 - 215			100 - 200
Kazan Döndürme Motor Gücü ve Devri (kW (hp) - dev/dk) Mixer Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm)	1,1 kW 940dev / dk (rpm)	1,5 kW (2 hp) 950 dev / dk (rpm)					
Kazan Dönüş Hızı (dev/dk) Mixer Rotation Speed (rpm)	15						
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	3P + N + PE						
Kontrol Sistemi Control System	Manuel veya Dijital / Manual or Digital						
Elektrik Gücü (kW) Electrical Power (kW)	4,1	7	7	8	9,5	9,5	13,5
Makine Ağırlığı (kg) Weight of Machine (kg)	324	578	580	686	750	754	950

OPTİMUS OTOMATİK SPİRAL MİKSER (BIÇAKSIZ)

OPTIMUS AUTOMATIC SPIRAL MIXER (WITHOUT CENTRAL BAR)

Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

FiMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

OPTİMUS SPM-80

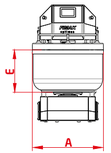
OPTİMUS SPM-160

Optimus bıçaksız otomatik spiral mikserin özelliği çok kısa sürede hamuru ısıtmadan ve özünü parçalamadan yoğurmasıdır. Max. yoğurma kapasitesinin %10 u kadar hamuru yoğurabilmektedir Yoğurma esnasında hamuru kesen bir bıçak bulunmamaktadır. Bu sayede buz kullanımı büyük oranda azaltılırken, hamur daha yoğun ve elastik olabilmektedir. Bu yöntemle geleneksek yoğurma yöntemlerindeki tat yakalanabilmektedir. Dokunmatik panel ile daha kolay programlanabilirken, dahili pirometre özelliği sayesinde ekranda sürekli hamur sıcaklığı izlenebilmektedir. Yavaş ve hızlı devir olarak hamur yoğurma süresi panel ekranında gözlemlenebilmektedir. Hamurda kullanılacak su miktarını su litreleme özelliği ile dokunmatik ekrandan kontrol edilebilir. Çelik kazan, spiral ve bıçak takım halinde paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Otomatik ve manuel kullanma seçenekleri mevcuttur. Yoğurma süreleri ayarlanabilir. Sessiz çalışan çift devirli motoru sayesinde iki hızlı kullanım sağlar. Acil durumlarda durdurma fonksiyonu ve kazan kapağında güvenlik sistemi mevcuttur. Tekerlekleri sayesinde kolayca hareket ettirilebilir.

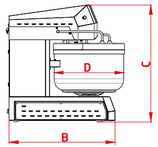
Property of automatic Optimus spiral mixer without bladed is that it kneads dough in short time period without heating and breaking down the essence of dough. It may knead up to 10% of max kneading capacity. There is not any central bar which cuts dough during kneading Thereby use of ice reduces significantly and dough may be more elastic and intense. Taste in traditional kneading can be obtained by this manner. It can be programmed easier by touch operated panel while dough temperature can be shown in display by internal diameter. Dough kneading period as slow and fast speed can observed in display. Amount of water to be used in dough can be controlled through touch operated panel. Steel boiled, spiral and blade as made of stainless steel as set. It has manual and automatic operation options. Kneading periods can be adjusted. It provides two speed operation by two speed motor. Kneading period can be adjusted. Also there emergency stop function and safety system in vessel cover. It can be moved easily by its wheels.

Teknik Özellikler
Technical Data

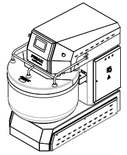
Ön Görünüş
Front View



Sol Yan Görünüş
Left Side View



Perspektif Görünüş
Perspective View



1/2" Temiz Su Girişi

1/2" Clean Water Inlet Pipe

Üst Görünüş
Top View

OPTİMUS-80
Toplam Elektrik Gücü (kW) : 7 kW
Kablo : 5x2,5 mm²
1 Adet 3x16A Sigorta

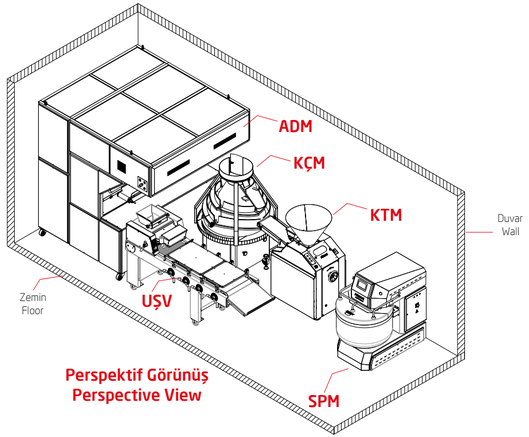
OPTİMUS-160
Toplam Elektrik Gücü (kW) : 9,5
Kablo : 5x4 mm²
1 Adet 3x25A Sigorta

OPTİMUS-250
Toplam Elektrik Gücü (kW) : 13,5
Kablo : 5x4 mm²
1 Adet 3x32A Sigorta

OPTİMUS-80
Total Electrical Power (kW) : 7 kW
Cable : 5x2,5 mm²
1 Piece 3x16A Fuse

OPTİMUS-160
Total Electrical Power (kW) : 9,5
Cable : 5x4 mm²
1 Piece 3x25A Fuse

OPTİMUS-250
Total Electrical Power (kW) : 13,5
Cable : 5x4 mm²
1 Piece 3x32A Fuse



Perspektif Görünüş
Perspective View

MODEL	OPTIMUS SPM-80	OPTIMUS SPM-160	OPTIMUS SPM-250
Hamur Kapasitesi (kg) Capacity Of Dough (kg)	80	160	250
Un Kapasitesi (kg) Capacity Of Flour (kg)	50	100	150
Kazan Ölçüleri Ø x h (mm) (D x E) Dimensions Of Bowl Ø x h (mm) (D x E)	650x390	850x500	950x515
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	670	880	980
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1140	1425	1530
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	1390	1440	1560
Spiral Döndürme Motor Gücü ve Devri (kW (hp) - dev/dk) Spiral Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm)	5,5 / 3,5 kW (8/4,7 hp) 700 x 1400 dev/dk	8 / 5 kW (11/7 hp) 715 x 1430 dev/dk	12 / 8 kW (16/10,5 hp) 715 x 1440 dev/dk
Spiral Dönüş Hızı (dev/dk) Spiral Rotation Speed (rpm)	144-72	136 - 68	
Kazan Döndürme Motor Gücü ve Devri (kW (hp) - dev/dk) Mixer Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm)	1,5 kW (2 hp) - 950 dev / dk (rpm)		
Kazan Dönüş Hızı (dev/dk) Mixer Rotation Speed (rpm)	15	26	
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	3P + N + PE		
Kontrol Sistemi Control System	Manuel veya Dokunmatik / Manuel or Touch		
Elektrik Gücü (kW) Electrical Power (kW)	7	9,5	13,5
Makine Ağırlığı (kg) Weight of Machine (kg)	600	800	995

OTOMATİK SPİRAL MİKSER (MOBİL KAZANLI)

AUTOMATIC MOBILE SPIRAL MIXER WITH MOBILE BOWL

Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

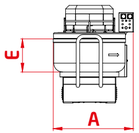
FİMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

FİMAK mobil kazanlı otomatik spiral mikserin özelliği çok kısa sürede hamur yoğurmasıdır. Çelik kazan, spiral ve bıçak takım halinde paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Çok daha küçük gramajda unu hamur yapabilmektedir. Otomatik ve manuel kullanma seçenekleri mevcuttur. Yoğurma süreleri ayarlanabilir. Kayış kasnak sistemi sayesinde sessiz çalışır. Çift devirli motoru sayesinde iki farklı hızda kullanım sağlar. Acil durumlarda durdurma fonksiyonu ve kazan kapağında güvenlik sistemi mevcuttur. En önemli özelliği hareketli kazan sistemi ile yedek kazan kullanılabilmesidir. Hareketli kazan otomatik kaldır devir makinesi ile uyumlu çalışmaktadır.

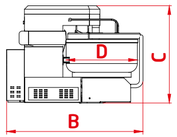
The specification of the automatic spiral mixer is to knead more dough in a short time. The bowl, spiral and blades which are made of stainless steel are imported in set. It enables to make very little flour to dough. The automatic and manual use options are available. The kneading time can be adjusted. Thanks to the belt pulley system, it operates very quietly. It also provides a two speed use because of its double positioned motor. The emergency stop function and the security system on the cover are available. The most important specification is to use a removable bowl system and spare bowl. Removable bowl works compatible with Automatic Tilting Lift Machine.

Teknik Özellikler
Technical Data

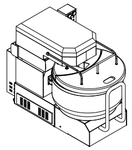
Ön Görünüş
Front View



Sol Yan Görünüş
Left Side View

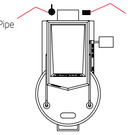


Perspektif Görünüş
Perspective View



1/2" Temiz Su Girişi

1/2" Clean Water Inlet Pipe



Üst Görünüş
Top View

SPM-100 Mobil
Toplam Elektrik Gücü (kW) : 8,1
Kablo : 5x2,5 mm²
3x32A Sigorta

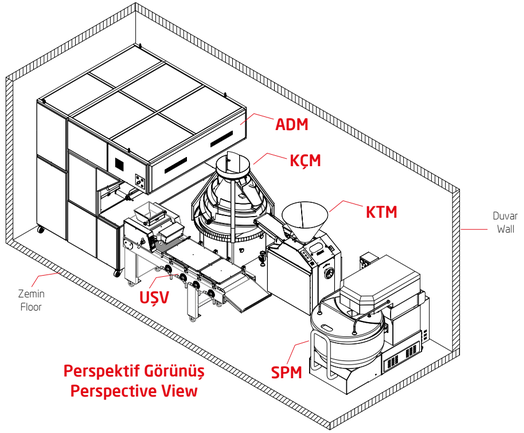
SPM-160 Mobil - 200 Mobil
Toplam Elektrik Gücü (kW) : 10,6
Kablo : 5x4 mm²
3x32A Sigorta

SPM-250 Mobil
Toplam Elektrik Gücü (kW) : 14,6
Kablo : 5x4 mm²
3x32A Sigorta

SPM-100 M
Total Electrical Power (kW) : 8,1
Cable : 5x2,5 mm²
3x32A Fuse

SPM-160 Mobil - 200 M
Total Electrical Power (kW) : 10,6
Cable : 5x4 mm²
3x32A Fuse

SPM-250 M
Total Electrical Power (kW) : 14,6
Cable : 5x4 mm²
3x32A Fuse



Perspektif Görünüş
Perspective View

MODEL	SPM-100 M	SPM-160 M	SPM-200 M	SPM-250 M
Hamur Kapasitesi (kg) Capacity Of Dough (kg)	100	160	200	250
Un Kapasitesi (kg) Capacity Of Flour (kg)	62,5	100	125	150
Kazan Ölçüleri Ø x h (mm) (D x E) Dimensions Of Bowl Ø x h (mm) (D x E)	700x410	900x430	900x470	1000x470
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	890	1070	1070	1120
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1790	1940	1940	1950
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	1270	1400	1400	1430
Elektrik Gücü (kW) Electrical Power (kW)	8,1	10,6	10,6	14,6
Makine Ağırlığı (kg) Weight of Machine (kg)	924	1220	1224	1286
Spiral Döndürme Motor Gücü ve Devri (kW (hp) - dev/dk) Spiral Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm)	5,5 / 3,5 kW (8/4,7 hp) 700 x 1400 dev/dk	8 / 5 kW (11/7 hp) 715 x 1430 dev/dk	8 / 5 kW (11/7 hp) 715 x 1430 dev/dk	12 / 8 kW (16/10,5 hp) 715 x 1430 dev/dk
Spiral Dönüş Hızı (dev/dk) Spiral Rotation Speed (rpm)	105 - 210	100 - 200		
Kazan Döndürme Motor Gücü ve Devri (kW (hp) - dev/dk) Mixer Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm) Power and Cycle of the Electric Motor of the Mixer (kW (hp) - rpm)	1,5 kW (2 hp) 710 dev/dk (rpm)			
Kazan Dönüş Hızı (dev/dk) Mixer Rotation Speed (rpm)	15			
Hidrolik pompası (kW) Hydraulic pump (kW)	1,1 kW 1410 dev/dk (rpm)			
Hidrolik Ünite Çalışma Basıncı (bar) Hydraulic Unit Working Pressure (bar)	150			
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	3P + N + PE			
Kontrol Sistemi Control System	Manuel/Manual			

OTOMATİK KALDIRMA DEVİRME MAKİNESİ
AUTOMATIC TILTING LIFT MACHINE

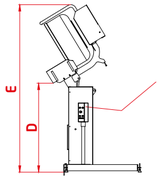
Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

Otomatik kaldırma devirme makinesi, Fimak mobil kazanlı otomatik spiral mikserin hareketli kazanı ile uyumlu çalışmaktadır. Mobil mikserde üretilen hamuru el değmeden kesme makinesine aktararak seri üretim sağlar.

Automatic Tilting Lift Machine, works compatible with the removable bowl of Fimak Automatic Spiral Mixer with Mobil Bowl. It enables the mass production by conveying the dough to the volumetric dough divider machine untouched.

Teknik Özellikler
Technical Data

MODEL	FKD-250	FKD-4000
Hamur Kapasitesi (kg) Capacity Of Dough (kg)	250	250
Kazan Ölçüleri Ø x h (mm) (F x G) Dimensions Of Bowl Ø x h (mm) (F x G)	1000x470	1000x470
Kaldırma Kapasitesi (kg) Lifting Capacity (kg)	600	600
Genişlik - A (mm) Width -A(mm)	1150	1250
Derinlik - B (mm) Depth/Length -B (mm)	1650	2070
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	1620	4450
Hamur Dökme Yüksekliği - D (mm) Dough Discharging Height - D (mm)	1760	3000
Max. Yükseklik - E (mm) Max. Height - E (mm)	3220	4650
Elektrik Gücü (kW) Electrical Power (kW)	1,1	2,75
Makine Ağırlığı (kg) Weight of Machine (kg)	574	1100
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	3P + N + PE	
Hamur Dökme Açısı (derece) Dough Pouring Angle (degrees)	30°	25°
Mobil Araba (kazan) Yükselme mesafesi (Strok) - S (mm) Mobile car (mixer) Elevation distance (Stroke) - S (mm)	550 (Kaldırma) - 450 (Devirme) 550 (Lifting) - 450 (Overturning)	2900
Yükselme Hızı (mm/dk) Ascent Rate (mm / min)	1000	5750
Kaldırma Sistemi Lifting System	Hidrolik Sistem Hydraulic System	Zincir / Dişli Mekanizma Chain / Gear Mechanism
Kaldırma Motor Gücü ve Devri (kW (hp) - dev/dk) Lifting Engine Power and Cycle (kW (hp) - rpm)	1,1 kW (1,5 hp) 1410 dev/dk	2,2 kW (3 hp) 900 dev/dk
Kazan Çevirme Motor Gücü ve Devri (kW (hp) - dev/dk) Mixer Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm	-	0,55 kW (1 hp) 400 dev/dk
Kilitleme Mekanizması (Emniyet Kilidi) Locking Mechanism (Safety Lock)	Hidrolik Sistem Hydraulic System	Mekanik Sistem Mechanical System
Sıyırıcı Sistem Skimming System	-	Pnömatik Silindir Destekli Pneumatic Cylinder Supported
Sıyırıcı Sistemi Gerekli Hava Basıncı (bar) Air Pressure which is Required for Scraper System (bar)	-	6

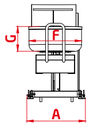


Sol Yan Görünüş
Left Side View

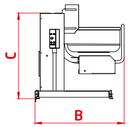
FKD-250
Toplam Elektrik Gücü (kW) : 1.1
Kablo : 5x1,5 mm²
5x6A Priz
FKD-4000
Toplam Elektrik Gücü (kW) : 2,75
Kablo : 5x1,5 mm²
5x10A Priz

FKD-250
Total Electrical Power (kW) : 1.1
Cable : 5x1,5 mm²
5x6A Plug
FKD-4000
Total Electrical Power (kW) : 2,75
Cable : 5x1,5 mm²
5x10A Plug

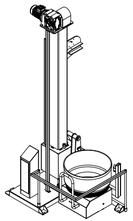
Ön Görünüş
Front View



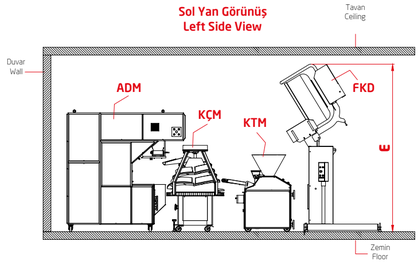
Sol Yan Görünüş
Left Side View



Perspektif Görünüş
Perspective View



Sol Yan Görünüş
Left Side View



Montaj Boşlukları
Mounting Holes

KESME-TARTMA MAKİNESİ
VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER

Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

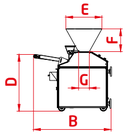
Hamur işleme teknolojisinin en yeni sistemi olan Kesme Tartma Makinesi, hamuru sıkıştırmadan ve yıpratmadan istenilen gramajda kesmektedir. Hamurun temas ettiği tüm yüzeyler paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Hamuru kendi ağırlığıyla piston-silindir hareketiyle oluşturulan vakum sayesinde keser. Yağlama sistemi otomatik olarak çalışmaktadır. Böylece makinenin daha uzun ömürlü olması sağlanır. Tüm yüzeyler gıdaya uygun yağ ile yağlanır. Gramaj miktarı isteğe bağlı olarak ayar kolu ile ayarlanabilir.

Our Volumetric Dough Divider Machine, which is the latest system of the dough processing technology, cuts the dough at the requested weight in gram without pressing and harming the dough. All the surfaces contacting the dough are made of stainless steel. It cuts the dough with its weight thanks to the vacuum generated by piston cylinder movement. The lubrication system is automatically operated. Thus, the machinery is provided to have longer life. All surfaces are lubricated with the oil which is compatible with food. The adjustment of grammage can be optionally manufactured both manually and mechanically.

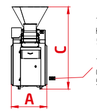
Teknik Özellikler
Technical Data

MODEL	KTM-60	KTM-70	KTM-80	KTM-90	KTM-100	KTM-110	KTM-130
Kesme Kapasitesi (Adet/Saat) Cutting Capacity (Pcs/Hours)	1000-2000						
Gramaj Aralığı (gr) Grammage Range (gr)	60-150	65-200	70-350	90-420	90-600	120-600	200-900
Bunker Kapasitesi (kg) Hopper Capacity (kg)	(Küçük Bunker) (Small Bunker) 60 (Büyük Bunker) (Large Bunker) 120						
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	650						
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1430						
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	1550						
Hamur Çıkışı - D (mm) Dough Output - D (mm)	810-1070						
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw)	1,5						
Makine Ağırlığı (kg) Weight of Machine (kg)	510						
Büyük Bunker Ölçüleri - ExF (mm) Large Bunker Measurements - ExF (mm)	Ø990 x 530 - 170 lt.						
Küçük Bunker Ölçüleri - ExF Small Bunker Scales - ExF (mm)	Ø600 x 500 - 70 lt.						
Bunker Alt Çapı G (mm) Bunker Bottom Diameter G (mm)	180						

Sağ Yan Görünüş
Right Side View



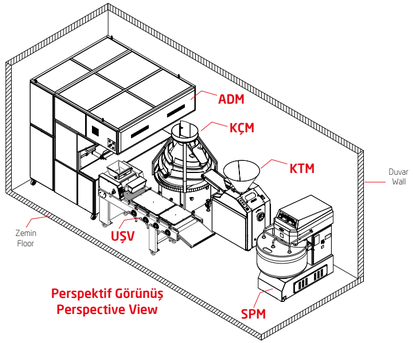
Ön Görünüş
Front View



Toplam Elektrik Gücü (kw) : 1,5
Kablo : 5x1,5 mm²
5x16A Priz

Total Electrical Power (kw) : 1,5
Cable : 5x1,5 mm²
5x16A Plug

Perspektif Görünüş
Perspective View



Perspektif Görünüş
Perspective View

* Gramaj ağırlıkları normal ekmek hamuru için verilen değerlerdir.Yağlı hamur, yufkalık hamur gibi farklı hamur çeşitleri için farklılık gösterebilir.
** Weights are given for regular bread dough. The data may vary depending on the of the dough.*

KONİK ÇEVİRME MAKİNASI
CONICAL ROUNDING MACHINE

Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

KÇM 2000 A

KÇM 1000 S

KÇM 2000 A-C

Konik Çevirme Makinesi, alüminyumdan üretilen bir koni ve etrafında spiral şeklinde dolaşan alüminyum kollar sayesinde hamura şekil verir. Kesme-tartma makinesinden gelen hamur, alüminyum giriş oluğuna düşer. Yuvarlama tamburu ve yönlendirici oluklar sayesinde yuvarlak şekil alarak dinlendirme makinesine ulaşır. Bu arada un eleme tertibatıyla hamurun boşaltma oluğuna yapışması önlenir. Havalandırma tertibatı sayesinde de oluklara hava üflenerek hamurun tambura yapışması da önlenmiş olur. Bütün alüminyum aksam isteğe bağlı olarak teflonla kaplanabilir. Standart 50-150 gr ve ayarlanabilen kollarla 50-1600 gr hamura şekil veren üç çeşit makine üretilmektedir.

Conical Rounding Machine shapes the dough thanks to a cone made of aluminium and the aluminium sleeves around which spirally move. The dough coming from volumetric dough divider drops into the aluminium input chamber and leading chutes. Meanwhile, the dough is prevented to stick to the dough is prevented to stick on the drum by optionally blowing hot or cold air per request. 3 types of machinery are manufactured; can be as standard weight 50-150 gr or 50 to 1600 gr with the help of adjustable mechanism.

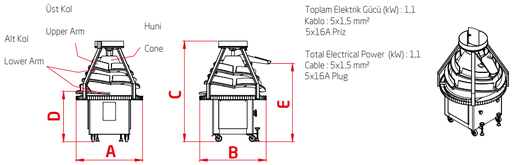
Teknik Özellikler
Technical Data

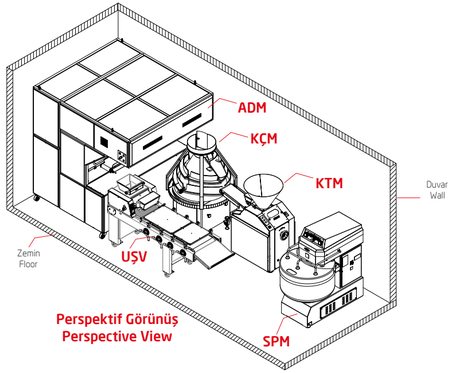
MODEL	KÇM 1000 S	KÇM 2000 A	KÇM 2000 A-C
Yuvarlama Kapasitesi (Adet/Saat) Rounding Capacity (Pcs/Hours)	1000-2000		
Gramaj Aralığı (gr) Grammage Range (gr)	50-150	50-1600	50-1600
Unluk Kapasitesi (kg) Capacity of Flour Box (kg)	3	3	1
Hamur Girişi - D (mm) Dough Input - D (mm)	930	870	870
Hamur Çıkışı - E (mm) Dough Output - E (mm)	1040	1040	1040
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	950	1100	1100
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	950	1100	1100
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	1580	1660	1660
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw)	1,1		
Makine Ağırlığı (kg) Weight of Machine (kg)	255	385	420
Kol Mekanizmaları Arm Mechanisms	Sabit Kol Fixed Arm	Ayarlanabilir Kol Adjustable Handle	Tek Merkezden (Ayarlanabilir Kol) From Single Center (Adjustable Handle)
Kol Sayısı / Toplam Uzunluk (mm) Number of arms / Total length (mm)	(10) / (4600)	(10) / (5280)	(10) / (5280)
Teflon Kaplama Özelliği Teflon Coating Feature	Huni Teflon Kaplanabilir Cone Teflon Coating	Huni ve Kollar Teflon Kaplanabilir Cone and Handles Teflon Coating	

Ön Görünüş
Front View

Sağ Yan Görünüş
Right Side View

Perspektif Görünüş
Perspective View





Perspektif Görünüş
Perspective View

ARA DİNLENDİRME MAKİNESİ
DOUGH PROOFING MACHINE

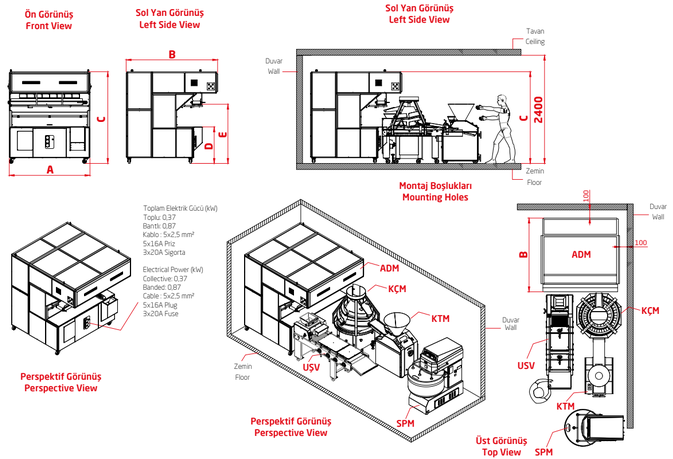
Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

FİMAK endüstriyel Ara Dinlendirme Makinesi, dinlendirme süresi talebine göre ayarlanabilir olarak üretilir. İskelet, şasi, dış kapaklar ve salıncaklar paslanmaz çelikten üretilmiştir. Temizlik için çıkarılabilir plastik fileler kullanılmıştır. Fileler 100-1500 gr hamuru taşıyabilmektedir. Makinenin kolay kumanda edilebilmesi için elektrik kontrol paneli her iki yanda konumlandırılmıştır. Kesme, yuvarlama ve şekil makinelerini çalıştırabilmek için elektrik panosunda prizler mevcuttur. Çıkış bandı sağ ve sol çıkışlar için kayar mekanizmalı olarak konumlandırılmıştır.

With FIMAK Dough Proofing Machine, proofing time can be adjusted according to the demand. Skeletal chassis, exterior doors and swings are made of stainless steel. Removable plastic netting is used for cleaning. Plastic nets can carry 100 grams to 1500 grams of dough. Electrical control panel is available to ensure easy commanding of machine on both sides. The sockets are also available on the electrical control panel to run for the rounding, dividing and moulding machines. Output tape is positioned as a slide mechanism for the left and right outputs.

Teknik Özellikler
Technical Data

MODEL	SMALL 6	SMALL 8	SMALL 10	LARGE 6	LARGE 8	LARGE 10
Hamur Kapasitesi (Adet) Capacity Of Dough (Pcs)	144	192	240	240	320	400
Salıncak Sayısı Number of Swings	24	24	24	40	40	40
Salıncaktaki File Sayısı Number of Nettings in Each Swing	6	8	10	6	8	10
Hamur Ağırlığı (gr) Dough Weight (gr)	100-1500					
File Ölçüsü (mm) Netting Diameter (mm)	190x190					
Dinlendirme Zamanı (dk.) Proofing Time (min.)	1 - 5	1 - 6,5	1 - 8	1,5 - 8	1,5 - 10	1,5 - 13,5
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	1650	2020	2400	1650	2020	2400
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1670	1670	1670	2290	2290	2290
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	2300	2300	2300	2300	2300	2300
Hamur Girişi - D (mm) Dough Input - D (mm)	Toplu Sistem / Collective System : 1030 Bantlı Sistem / Banded System : 910					
Hamur Çıkışı - E (mm) Dough Output - E (mm)	Toplu Sistem / Collective System : 1270 Bantlı Sistem / Banded System : 1480					
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw)	Toplu Sistem / Collective System : 0,37 Bantlı Sistem / Banded System : 0,87					
Makine Ağırlığı (kg) Weight of Machine (kg)	725	805	870	985	1066	1135



- Taşıma filelerinin plastik ve değiştirilebilir olması ile kolay ve hijyenik temizlik sağlanır.
- Şeffaf kapalar sayesinde hamurun hareketi kolayca gözlenebilmektedir.
- Tekerlekleri sayesinde istenilen yere kolayca hareket ettirilebilir.
- Hamur kapasitesi 144, 192, 240, 240, 320 ve 400; dinlendirme kapasitesi saatte 1700-1900 adettir.
- Bantlı sistem opsiyoneldir.

- *It can provide simple and hygienic work flow thanks to its plastic and changeable nettings.*
- *The dough movement can be watched easily thanks to the transparent covers.*
- *It can be moved easily thanks to its wheels.*
- *Dough capacity is 144, 192, 240, 240, 320 and 400 pieces. Proofing capacity is between 1700-1900 pieces per hour.*
- *Tape system is optional.*

UZUN ŞEKİL VERME MAKİNESİ
LONG MOULDER MACHINE

Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

UŞV 3000 M

UŞV 3000 MTC

UŞV 3000 MT

İki veya dört adet polyamid merdane yardımıyla pide şeklinde açtığı hamurlara yastık vasıtasıyla istenilen boy ve kalınlıkta şekil vermektedir. Merdane ayarı 0-30 mm arası kademesiz olarak değiştirilir. Merdaneler üzerinde hamurun yapışmaması için yaylı sıyırma mekanizması bulunur. Polyesterden dokunmuş ve mukavemeti arttırılmış uzun ömürlü taşıma bandı ve ayarlanabilir merdane grubu sayesinde hamura 400 mm uzunluğunda şekil verilebilir. Katlama zinciri ve aksamı paslanmaz çelikten imal edilir. Saatte 2500 adet hamur şekillendirme kapasitesi ve 80-1800 gr hamuru işleyebilme özelliği vardır.

It shapes the dough, which can shape the dough flat by the help of two polyamide rollers, at any length and thickness by the means of 2 or 4 cushions. The roller can be adjusted between 0-30 mm without any positioning. There is a spring scraping mechanism made of stainless steel on the roller to avoid any kind of dough stuck. The dough can be shaped at 400 mm length thanks to the polyester woven and resistance increased long-life conveying band and adjustable roller group. The folding chain and the components are made of stainless steel. It has capacity to shape 2500 pieces of dough per hour and the feature of processing 80-1800 gr dough.

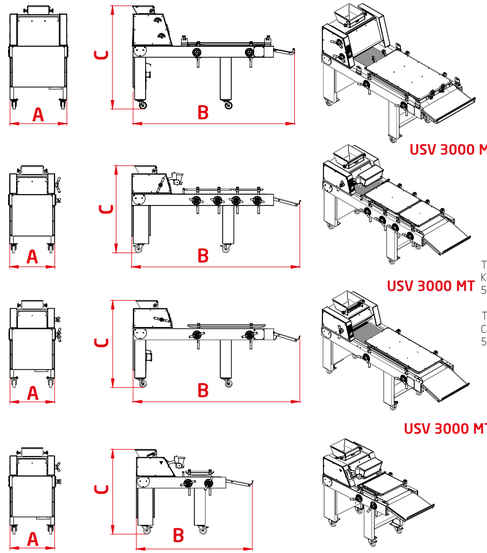
Teknik Özellikler
Technical Data

MODEL	UŞV-3000 M	UŞV-3000 MT	UŞV-3000 MTS	UŞV-3000 MTC
Şekil Verme Kapasitesi (Adet/Saat) Moulding Capacity (pieces per hour)	2500			
Şekil Verme Ağırlığı (gr) Moulding Weight (gr)	80-1800	80-1200	30-1200	80-1200
Şekil Verme Bant Genişliği (mm) Band Width for Moulding (mm)	650	420	420	420
Merdane Sayısı (Adet/Saat) The Number of Rollers (pieces per hour)	4	2	2	2
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	825	670	670	670
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	2400	2400	2400	2150
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	1470	1230	1230	1230
Makine Ağırlığı (kg) Weight of Machine (kg)	330	270	250	220
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw)	1,1			
Max. Hamur Uzunluğu (mm) Max. Dough Length (mm)	550	400	400	400
Max.Hamur Kalınlığı (mm) Max.Dough Thickness (mm)	95	70	70	70
Silindir Adedi (Üst Şase + Bant Tablası) Number of Cylinders (Top Chase + Tape Table)	4 + 2	2 + 2	2 + 2	2 + 2
İşleme Yastık Sayısı (Adet) Number of Processing Pillows (Piece)	1	2	1	1

Ön Görünüş
Front View

Sol Yan Görünüş
Left Side View

Perspektif Görünüş
Perspective View



Toplam Elektrik Gücü (kW) : 1,1
Kablo : 5x1,5 mm²
5x16A Priz

Total Electrical Power (kW) : 1,1
Cable : 5x1,5 mm²
5x16A Plug

MAYALANDIRMA DOLABI
FERMENTATION CHAMBER

Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

FMD-16

KORTO MD

WİNDROSE MD

Fimak mayalandırma dolapları 12, 16 ve 20 adet 40x60 cm tepsi kapasiteli olarak farklı ölçülerde üretilmektedir. Korto maya odası gastronomik küvete uygun olarak da üretilebilmektedir. Mayalandırma dolaplarının iç bölümleri ve dış bölümlerinin tamamı AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilir. Mayalandırma dolabı paneli fermente edilecek ürünlerin buhar ve sıcaklık kontrolünü sağlar. Zamanlama özelliği sayesinde ürünü istenilen sürede hazır hale getirir. Mayalandırma dolapları, buhar üreteci ve özel rezistansları sayesinde fermente edilecek ürünleri farklı oranlarda buhar ya da ısı ile mayalandırılabilmektedir. Basit yapılandırılmış kumanda paneli uzman olmayan personel tarafından da kolayca kullanılabilir. Dayanıklı tuş takımı sayesinde uzun ömürlü kullanım sağlar.

Fimak fermentation cabinet has 12, 16 and 20 pieces of 40x60cm tray capacity. Korto fermentation cabinet can be produced according to gastronomic tub. All the inner and external parts are made of AISI 304 quality stainless steel. Yeasting cabinet control panel provides the heat and steam control of fermenting products. With the timing feature makes the product ready in desired time. Yeasting cabinets can yeast products to be fermented with different rates of steam and heat through heat generator and special resistances. It can be used also by unskilled staff by its simple structured control panel. Provides long life usage by the durable keypad.

Teknik Özellikler
Technical Data

KORTO MD
Şebeke : 380 V 50 Hz
Elektrik Gücü: 3,5 kW
Kablo: 3 x 2,5 mm²
1 Adet 1x20A Sigorta

KORTO MD
Network : 380 V 50 Hz
Electrical Power: 3,5 kW
Cable: 3 x 2,5 mm²
1 Piece 1x20A Fuse

Ön Görünüş
Front View

Sol Yan Görünüş
Left Side View

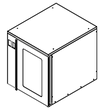
3/4"Bağlantı Temiz Su Girişi

3/4"Clean Water Inlet Pipe

Maya Odası Atık Su Gideri
(Körüklü Hortum)

Yeast Room Waste Water
(Bellows Hose)

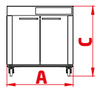
Perspektif Görünüş
Perspective View



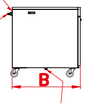
WİNDROSE MD
Şebeke : 380 V 50 Hz
Elektrik Gücü: 3,5 kW
Kablo: 3 x 2,5 mm²
1 Adet 1x20A Sigorta

WİNDROSE MD
Network : 380 V 50 Hz
Electrical Power: 3,5 kW
Cable: 3 x 2,5 mm²
1 Piece 1x20A Fuse

Ön Görünüş
Front View



Sol Yan Görünüş
Left Side View



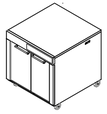
3/4"Bağlantı Temiz Su Girişi

3/4"Clean Water Inlet Pipe

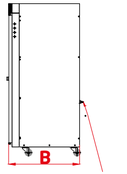
Maya Odası Atık Su Gideri
(Körüklü Hortum)

Yeast Room Waste Water
(Bellows Hose)

Perspektif Görünüş
Perspective View



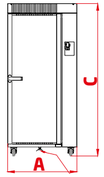
Ön Görünüş
Front View



3/4" Bağlantı Temiz Su Girişi

3/4" Clean Water Inlet Pipe

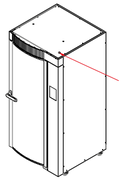
Sol Yan Görünüş
Left Side View



Maya Odası Atık Su Gideri
(Körüklü Hortum)

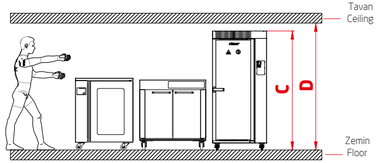
Yeast Room Waste Water
(Bellows Hose)

Perspektif Görünüş
Perspective View

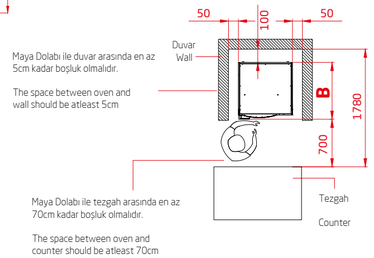


FMD - 16
Şebeke : 380 V 50 Hz
Elektrik Gücü: 6,5 kW
Kablo: 5 x 2,5 mm²
1 Adet 3x25A Sigorta

FMD - 16
Network : 380 V 50 Hz
Electrical Power: 6,5 kW
Cable: 5 x 2,5 mm²
1 Piece 3x25A Fuse



Montaj Boşlukları
Mounting Holes



Maya Dolabı ile duvar arasında en az 5cm kadar boşluk olmalıdır.

The space between oven and wall should be atleast 5cm

Maya Dolabı ile tezgah arasında en az 70cm kadar boşluk olmalıdır.

The space between oven and counter should be atleast 70cm

Üst Görünüş
Top View

MODEL	FMD-16	WİNDROSE MD	KORTO MD
Mayalandırma alanı (mm²) Fermentation area (mm²)	3,84	4,8	2,88
Tepsi Sayısı (adet) Number of Trays (pieces)	16	20	12
Tepsi Ebatı (mm) Tray Dimension (mm)	400 x 600	400 x 600	400 x 600
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	820	905	790
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	840	950	975
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	1800	960	985
Min. Tavan Yüksekliği - D (mm) Min. Ceiling Height - D (mm)	1900	1060	1085
Maksimum Sıcaklık (°C) Maximum Temperature (°C)	90	90	90
Nem (%Rh) Humidity (% Rh)	70	70	70
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw)	6,5	3,5	3,5
Rezistans Tipi Resistance Type	Borulu Rezistans/Tubular Resistance		
Maya Odası Ağırlığı (kg) Yeast Chamber Weight (kg)	195	108	110
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	3P + N + PE	1P + N + PE	1P + N + PE
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	5 x 2,5 mm²	3 x 2,5 mm²	3 x 2,5 mm²
Kontrol Sistemi Control System	Dijital/Digital	Dijital/Digital	Dokunmatik/Touch
Enerji Kaynakları Energy Resources	Elektrik Electrical		

MAYALANDIRMA VE NEMLENDİRME CİHAZI
PROOFING AND MOISTURIZING EQUIPMENT

Ürünü web sitemiz üzerinden incelemek için QR kodu mobil cihazınız ile okutunuz.
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.

Kaliteli ekmek üretiminde mayalanma süresi çok önemli bir faktördür. Klima cihazı mayalanma odaları için vazgeçilmez bir elemandır. Klima cihazı oda içerisinde homojen buhar ve ısı üretimi gerçekleştirir. Cihazda bulunan termostat ve higrostat (nemölçer) sayesinde oda sıcaklığı ve nemi istenilen düzeyde otomatik olarak kontrol edilir. Cihazın tüm elemanları paslanmaz sacdan imal edilmiştir. Buhar ve ısıyı kendi bünyesinde üretir ve üzerinde bulunan fan sayesinde odaya üfler.

The yeasting period is a very important factor to produce bread in good quality. Clima unit and moisturizing equipment is an inevitable component for the yeasting rooms. The clima unit realize the homogeneous steam and heat production in the room. The room temperature and humidity is automatically controlled at the requested level thanks to the thermostat and hygrostat available with the device. All components of the device are made of stainless steel-sheet. It produces the steam and heat within its own structure and blows into the room via the fan available on the machine.

Teknik Özellikler
Technical Data

MODEL	CLU
Nem Aralığı (%) Humidity Range (%)	30 - 90
Isıtma Aralığı (°C) Temperature Range (°C)	0 - 40
Kapasite (m³) Capacity (m³)	10
Makine Boyutları AxBxC (mm) Dimensions of Machine - AxBxC (mm)	450x175x1680
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw)	6,5
Makine Ağırlığı (kg) Weight of Machine (kg)	49
Su Girişi (inch) Water Inlet (inch)	1/2
Kontrol Sistemi Control System	Dijital Digital

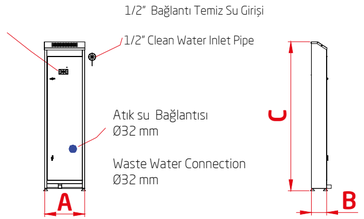
FİMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

Ön Görünüş
Front View

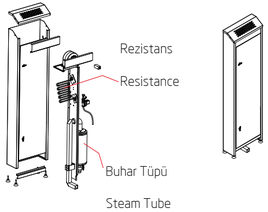
Sol Yan Görünüş
Left Side View

Elektrik Gücü (Kw) : 6,5
Kablo: 5x2,5 mm²
1 Adet 3x32A Sigorta

Electrical Power (Kw) : 6,5
Cable: 5x2,5 mm²
1 Piece 3x32A Fuse



Perspektif Görünüş
Perspective View



MÜŞTERİ ODAKLI ÇALIŞMA

FİMAK MAKİNA, 60'tan fazla ülkedeki müşterilerine sunduğu profesyonel ürünleriyle hizmet vermeyi sürdürmektedir.

Proje aşamasından itibaren kurulum ve teknik servise kadar müşterilerin ihtiyaçlarını görerek hareket etmenin doğruluğuna inanıyoruz. İster küçük bir işletme olsun, ister büyük bir kurum olsun doğru iş akışını tanımlama ve doğru ekipmanları önermek konusunda FİMAK MAKİNA olarak tam donanımlıyız. Satış sonrası müşterilerimizi firmamızın kurumsal parçası olarak kabul eder 7/24 teknik servis desteği vermeyi taahhüt ederiz.

CUSTOMER-FOCUSED STUDIES

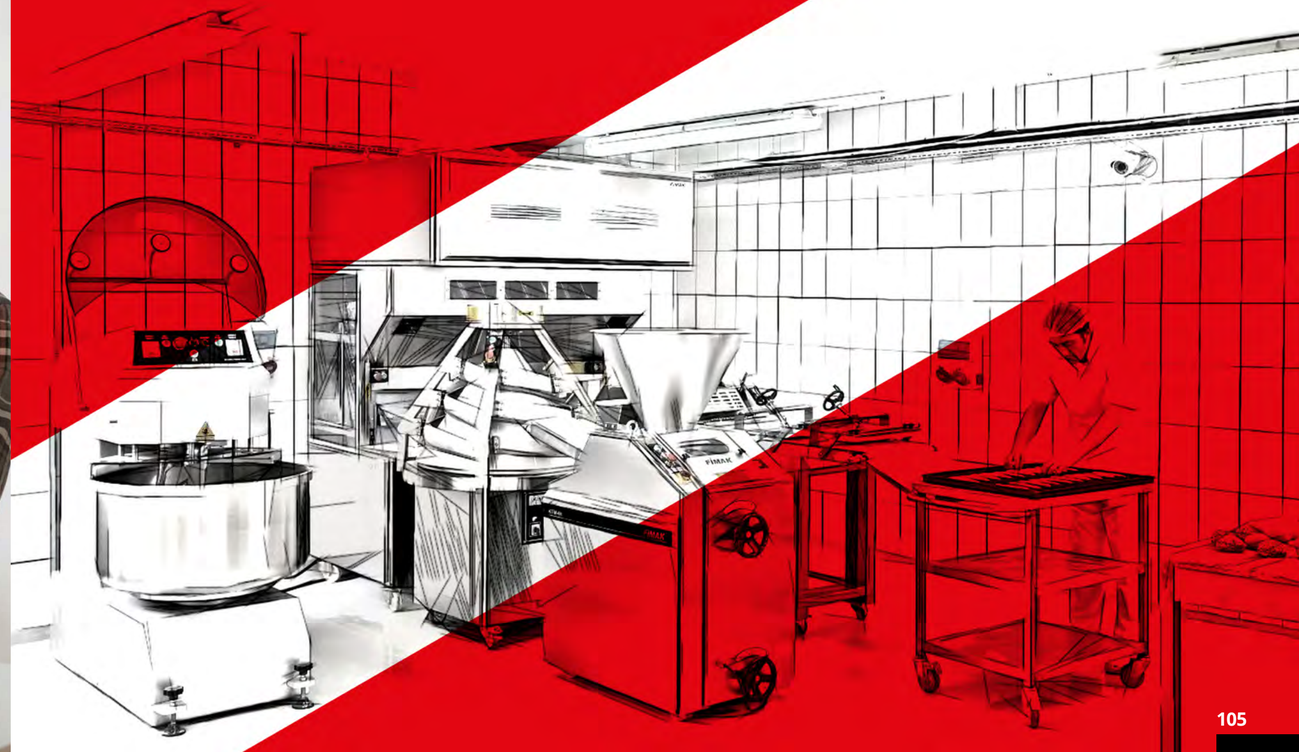
FIMAK to serve in more than 60 countries with high quality products.

We believe in the benefits of serving our customers at all stages from beginning of the project till technical servicing. We are fully equipped about defining the right work flow and suggest the correct equipment, regardless of a small business or a large corporation. After sale, we accept our customers as a member of our company and we undertake 24/7 technical service support.

1976'dan beri...

Since 1976

FiMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines



KALİTE POLİTİKASI

Hedefimiz; müşterilerimizin isteklerinin ötesinde memnuniyetini sağlamak, firmamızın rekabet gücünü sürekli kılmaktır. Sürekli iyileştirme faaliyetlerimiz ile müşterilerimizin firmamıza ve ürünlerimize olan güvenini sürekli kılarız.

Kayıp ve hataları en aza indirerek maliyetleri düşürmek öncelikli ilkemizdir. Tüm çalışanlar Kalite Herkesin İşidir anlayışı ile kalite geliştirme ve iyileştirme çalışmalarına katılır. Rekabet edebilmek için teknolojik gelişmeleri takip eder, tedarikçilerimizle karşılıklı yarara dayalı işbirliği kurarız. Ürünlerimizin tasarımında temiz ve güvenli çevreyi hedefler, üretirken çevreye verdiğimiz zararı en alt düzeyde tutarız. En önemli kaynak insandır anlayışı ile eğitim ve bilgi paylaşımının önemine inanır, çalışanlarımıza iletişim ve insana saygının hüküm sürdüğü rahat ve huzurlu bir iş ortamı sunarız.

OUR QUALITY POLICY

Our main goal to provide customer satisfaction and to protect permanence of our competitive power at the sector. We are targeting the permanence of our client's trust on our company and products by regular treatment activities. Our main objective is to reduce costs by lowering mistakes and casualties.

All employees participate to processing quality and treatment studies with the mentality of quality is everybody's work. We follow the technological progressions and make a cooperation with our accumulators to make a mutual benefit for competing. We aim to a clean and confident environment in the project of our products and keep the harm to the environment at minimum during our production. We believe the importance that communicating of education and information with mentality of Human is very important provenance and we provide comfort and peaceful working at our surroundings to our employees with reigning communication and respect to human being.

CE TÜV Rheinland TSE TSEK

FiMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

MERKEZ FABRİKA - *HEADQUARTERS/FACTORY*

Konya Organize Sanayi Bölgesi
Evrenköy Cad. No: 35
Konya-TURKIYE

T: +90 (332) 239 00 81
F: +90 (332) 239 00 70

sales@fimakmakina.com.tr
info@fimakmakina.com.tr

ISTANBUL SHOWROOM - *REGIONAL DIRECTORATE OF ISTANBUL/SHOWROOM*

Basın Ekspres Yolu Bahariye Cad.
Mehmet Akif Mah. Süphan Sok. No: 35
İkitelli/İstanbul-TURKIYE

T: +90 (212) 471 20 76-78 81
F: +90 (212) 471 20 77

sales@fimakmakina.com.tr
info@fimakmakina.com.tr

/fimakmakina

fimakmakina.com.tr

FDES AYANS SUNUM +90 332 249 90 90