General Catalogue

Каталог Всей Продукции

كتالوج المنتجات العامة

FiMAK®

Bakery and Gastronomy Machines

Since 1976 • С 1976 года • منذ عام 1976

Fimak 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.

شركة فيماك المساهمة لإنتاج ماكينات الأفران والصناعةوالتجارة

شركة فيماك المساهمة لإنتاج ماكينات الأفران والصناعة والتجارة بدأت شركة فيماك إنتاج ماكينات الأفران عام 1976، وهي تقدم خدماتها في قطاع صناعة الأفران من خلال طاقم موظفيها المتخصصين وباستخدام أحدث التقنيات الحديثة في مصنعها المؤسس على مساحة مفتوحة تبلغ 45.000 م2 وبه مساحة مغلقة تبلغ 20.000 م2. شركة فيماك ماكينة أحد الشركات التركية العملاقة في قطاع ماكينات الخبز وتمثل صناعتنا الوطنية بفخر في الأسواق العالمية من خلال منشآتها المتكاملة التي أسستها خارج البلاد. وتتخذ مؤسستنا مبدأ رضا العملاء في منتجاتها وتواصل أعمالها بما يتماشى مع هذا المبدأ. شركة فيماك ماكينة رائدة الابتكارات في قطاع صناعة الأفران، تسعى لتحقيق أفضل المنتجات وأجملها من خلال متابعة التطورات التكنولوجية عن كثب.

Fimak Bakery Machine Industry Co.

Производитель хлебопекарного оборудования фирма ФИМАК начала свою деятельность в 1976 году. На сегодняшний день завод, площадью 20.000 кв.м. крытого помещения, расположенный на территории 45.000 кв.м, работает по новейшим технологиям с лучшими специалистами. Фирма ФИМАК, является одним из крупнейших заводов по производству хлебопекарного оборудования в Турции. ФИМАК также довольно долго находится на международном рынке и проекты компании, осуществленные заграницей, лучшим образом представляют национальную промышленность. В производстве мы следуем нашему основному принципу - довольство клиентов прежде всего... Будучи пионерами некоторых разработок в области хлебопекарного оборудования, ФИМАК следит за развитием технологий и использует в своём производстве новейшее оборудование и материалы.

FiMAK
Bakery and Gastronomy Machines

MATADOR STONEBASED MULTIDECK OVEN
ПОДОВАЯ МНОГОУРОВНЕВАЯ ПЕЧЬ С КАМЕННЫМ ОСНОВАНИЕМ
فرن متعدد الطوابق بقاعدة حجرية

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول

FIMAK® Bakery and Gastronomy Machines

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.

В стандартном исполнении Подовые Многоуровневые Печи с Каменным Основанием FIMAK изготавливаются в 4 яруса. Подовая многоуровневая паротрубная печь Fimak, производится с 4-мя камерами выпечки. Печь оборудована специальной циркуляционной системой и каменными подами, благодаря чему все камеры выпечки обогреваются равномерно, а стабильная атмосфера в камерах обеспечивает качественное выпекание. Система пароувлажнения независимая для каждой камеры выпечки. Пароувлажнение для каждой камеры регулируется отдельно, что позволяет выпекать разную продукцию одновременно. Печь производится в четырех вариациях – 5, 10, 15 и 18 кв.м. Работает на дизельном топливе, природном газе, сжиженном газе и горючем топливе. Печи работают на дизеле, мазуте, сжиженном газе, электричестве или на природном газе.

تصنع أفران الخبز متعددة الطوابق ذات القاعدة الحجرية من فيماك بحيث تتضمن 4 طوابق بشكل قياسي. وهي مزودة بنظام تدوير مصمم خصيصا وبقاعدة حجرية. وتوفر هذه الأفران توزيع متساو للحرارة في جميع الطوابق وخَبز بجودة عالية مع جو خبز هادئ وذلك بفضل نظام تدوير الهواء الخاص. يتيح نظام البخار إنتاج البخار لكل طابق على حدة. ويمكن ضبط مولدات البخار لتكون مستقلة عن بعضها البعض، مما يتيح خبز منتجات مختلفة في كل طابق على حدة. تنتج أربعة موديلات مختلفة 5م2 و10م2 و15م2 و18م2. وتوجد خيارات مختلفة لتشغيلها وهي الديزل وزيت الوقود وغاز البترول المسال والكهرباء والغاز الطبيعي

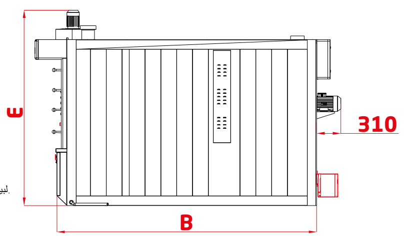
Technical Data
Технические Характеристики
معلومات تقنية

Natural Gas Entry
FM-50, FM-100, FM-150, FM-180 : 3/4 ″
Behind Entry Gas Coupling Pressure : 50-300 mbar
Burner Type and heat power information is located on the table.

Вход для природного газа
FM-50, FM-100, FM-150, FM-180: 3/4 ″ Задний входящий Давление газа : 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и информации о тепловой мощности

مدخل الغاز الطبيعي
بوصة بمدخل جانبي 4/3: FM-50,FM-100.FM-150.FM-180
ضغط توصيل الغاز : 30-50 ميللي بار بمدخل من الخلف
لبيانات المتعلقة بنوع الشعلة والطاقة الحرارية مبينة في الجدول.

Right Side View
Вид сбоку справа
اليمين الأمامي

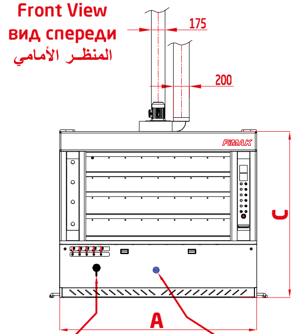


Chimney Output
Diameter measure is Ø175 mm

Выход дымовой трубы
Диаметр Измерение Ø175 мм

مخرج المدخنة Ø175 ملم

Front View
вид спереди
المنظر الأمامي



½ ″ Clean Water Inlet Pipe

½ ″ Соединение Пресная вода

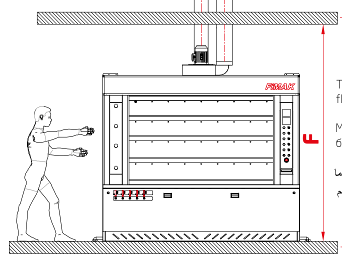
بوصة لمدخل المياه النظيف 1/2وصلة

Waste Water Connection
FM-50 : 1/2 ″ 1 Piece
FM-100 : 3/4 ″ 1 Piece
FM-150, FM-180 : 3/4 ″ 2 Piece

Подключение сточных вод
FM-50 : 1/2 ″ 1 кусок
FM-100 : 3/4 ″ 1 кусок
FM-150, FM-180 : 3/4 ″ 2 кусок

توصيل مياه الصرف
FM-50 : 1/2 ″ 1 قطعة
FM-100 : 3/4 ″ 1 قطعة
FM-150, FM-180 : 3/4 ″ قطعة

Front View
вид спереди
المنظر الأمامي



The space between ceiling and floor should be atleast 300cm

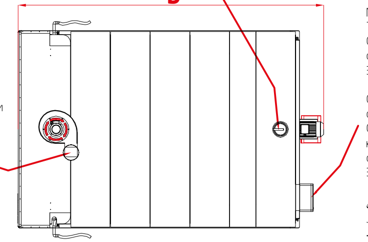
Между полом и потолком должен быть минимальный зазор 320 см.

انظر إلى الجدول لمعرفة أدنى مسافة ما
يجب ترك فراغ مقداره 300 سم.

Suction Hood Output
Diameter Measure is Ø200 mm

Диаметр дымохода вытяжки Ø200 мм

مخرج الشفاط
مقياس القطر Ø 200 ملم



Top View
Верхний вид
المنظر المنظور

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

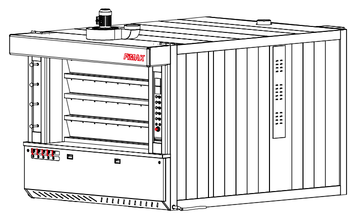
Сверху
сеть : 380 V 50 Hz
Общая электрическая мощность : 4 kW
кабель :5x2,5 mm² Включите устройство с помощью кабеля NYAF Переключатель Pako
3x20A предохранитель

ذو مدخل من الأعلى
التيار الكهربائي :380 فولت 50 هرتز
إجمالي الطاقة الكهربائية 2,7 كيلو واط
الكابل: يوصل الجهاز بالطاقة من خلال كابل
2.5x5 NYAF ملم 2 منصهر ذو 3 فاز 3X20A

Waste water drain 3mt 70 mm Diameter heat resistive afterwards pvc pipe

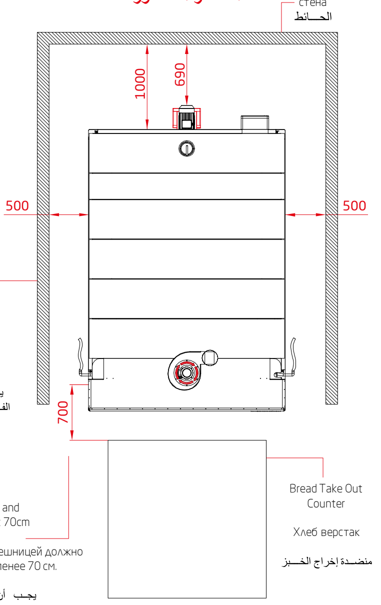
Сброс сточных вод 3mt 70 мм жаростойкий пост -пвх труб

تصريف مياه الصرف 2 متر 70 بوصة
أنبوب بولي كلوريد الفينيل مقاوم للحرارة



Perspective View
Перспективный взгляд
المنظر المنظور

Top View
Верхний вид
المنظر المنظور



The space between oven and wall should be atleast 50cm

Между духовкой и стеной должно быть не менее 50 см.

يجب أن يترك فراغ ما بين
الفرن والحائط لا يقل عن 50.

The space between oven and counter should be atleast 70cm

Между духовкой и столешницей должно быть пространство не менее 70 см.

يجب أن يترك فراغ ما بين
الفرن والحائط لا يقل عن 70.

Mounting Holes
Монтажные промежутки
فراغات التركيب

CE TÜV Rheinland TSE TSEK

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	FM-50	FM-100	FM-150	FM-180
Capacity (Loaves of Bread / 8 hours) Производительность (шт. хлеба/8 ч) السعة (عدد الخبز/8ساعات)	1440	2880	4320	5184
Capacity Calculation Расчет мощности حساب السعة	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 шт. хлеба X Количество поддонов на одном этаже X Количество этажей X Количество изменений в час X Сколько часов будет работать = хлеба Производительность عدد الصواني×عدد أرغفة الخبز×عدد التغييرات في الساعة×عدد ساعات العمل= سعة الخبز			
Baking Surface (m²) Площадь выпечки (м2) منطقة الطهي (م2)	5m²	10m²	15m²	18m²
Number of Decks / Palette Numbers Кол-во ярусов/Кол-во листов عدد الطوابق/عدد الألواح	4/2	4/2	4/3	4/3
Trolley Dimensions (mm) Размеры тележки (мм) أبعاد اللوح المستخدم (ملم)	580x1400	580x2400	580x2400	580x2800
Inner Width of Oven (mm) Ширина камеры (мм) عرض الفرن من الداخل (ملم)	1200	1200	1800	1800
Inner Depth of Oven (mm) Глубина камеры (мм) عمق الفرن من الداخل (ملم)	1020	2050	2050	2.450
Inner Height of Oven 1st and 2nd deck / 3rd and 4th deck (mm) Высота камеры (мм) ارتفاع الفرن من الداخل الطابق الأول والثاني/الطابق الثالث والرابع (ملم)	210 / 190			
Deck Entrance Height 1.and 2. deck / 3rd and 4th deck (mm) Палубное входное расстояние 1. и 2. колода (мм) ارتفاع مدخل الطابق الطابق الأول والثاني/الطابق الثالث والرابع (ملم)	175 / 150			
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ- العرض (ملم)	1880	1880	2490	2490
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (ملم)	2220	3300	3300	3690
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج- الارتفاع (ملم)	2100			
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د- أقصى عمق (ملم)	2780	3870	3870	4270
Max. Height - E (mm) E - Макс. высота (мм) هـ -أقصى ارتفاع (ملم)	2475			
Min. Ceiling Height - F (mm) Минимальная высота потолка -F (mm) و- الحد الأدنى لارتفاع السقف (ملم)	3000			
Floor Tray Capacity is 800x1000 / 750x1040 / 600x900 (mm) Кол-во листов на ярусе 800x1000 / 750x1040 / 600x900 (мм) سعة الصواني بالطابق 800×1000/ 750×1040 / 600×900 (ملم)	4 / 4 / 8	8 / 8 / 16	16 / 16 / 24	20 / 20 / 32
Palette Dimensions (mm) Размер листа (мм) مقاس اللوح (ملم)	580 x 1400	580 x 2400	580 x 2400	580 x 2800
Min.Door Dimensions for Oven (mm) Минимальные размеры дверей для духовки (мм) الحد الأدنى لأبعاد باب الفرن (ملم)	1500x2500	2000x2500	2500x2500	2500x2500
Electrical Power (kw) * Мощность (кВт) * الطاقة الكهربائية (كيلو واط)*	4			
Average Consumption (8 hours) (m³/hours) Средний расход топлива (8 часов) (m³/часов) متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (م3/ الساعة)	2,65	4,87	8,17	9,3
Thermal Power (Kcal / saat) / (kw) Тепловая мощность (кКал/ч)/(кВт) الطاقة الحرارية (كيلو كالوري/الساعة) (كيلو واط)	37.000/43	70.000/82	114.000/133	133.000/155
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	2380	3220	4680	5145
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE			
Burner Model (Riello) Модель горелки (Riello) موديل البرنر (Riello)	FS 10	FS 15	FS 20	FS 20
Burner Capacity (kw) Мощность горелки (кВт) قدرة الشعلة (كيلو واط)	42-116	81-175	81-220	81-220
Gas Coupling Pressure (mbar) Давление подключения газа (мбар) ضغط توصيل الغاز (مللي بار)	50-300			
Control System Система управления نظام التحكم	Manual or Digital / Ручная или цифровая / يدوي ورقمي			
Source of Energy Источники энергии مصادر الطاقة	Natural Gas, LPG,Solid Fuel, Diesel, Fuel Oil, Electric Дизельное топливо, природный газ, сжиженный газ, горючее топливо, الغاز الطبيعي، غاز البترول المسال، الوقود الصلب، الديزل، زيت الوقود، الكهرباء			

FiMAK®
Bakery and Gastronomy Machines

- The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.
- *Производительность печи дана по батону 250 гр и может варьировать в зависимости от веса и времени выпекания продукции*

السعة موضحة على أساس رغيف الخبز 250 جرامًا، ولذلك يمكن أن يحدث تفاوت وفقا لوزن المخبوزات ومدة الخبز

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

* В моделях с твердым топливом вместо горелки используется спираль, а электрическая мощность увеличивается на 0,55 кВт.

في الموديلات التي تعمل بالوقود الصلب يمكن استخدام الملف الحلزوني بدلا من الشعلة وتزداد الطاقة الكهربائية بمقدار 0.55 كيلو واط

ROVEN ROTARY OVEN
ROVEN РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ
روفين فرن دوار

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول

CE TÜV Rheinland TSE TSEK

FiMAK®
Bakery and Gastronomy Machines

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.

Главные особенности ротационной хлебопекарной печи с тележной загрузкой фирмы Fimak, это равномерное распределение тепла, постоянная циркуляция теплого воздуха внутри печи и высокая производительность, достигаемая благодаря тщательно спроектированным теплообменникам. По сравнению с аналогами, печь позволяет получать продукцию желаемого качества при меньшем расходе энергии. Камера сгорания изготавливается из высококачественной жаропрочной нержавеющей стали. Двусторонняя кассетная система пароувлажнения производит высокое кол-во пара, достаточного для пароувлажнения всех листов в камере выпечки.

** Завеса из горячего пара система завесы из горячего пара срабатывает сразу после открытия двери втечении 3 секунд. Благодаря этой функции, предотвращаеться потеря тепла и времени, иуменьшаеться потребление энергии. Благодаря этой функции уменьшаются потери тепла и времени, а потребление энергии сводится к минимуму.*

تتمثل المميزات الرئيسية لفرن الخبز ذو العربة الدوارة من فيماك في التوزيع الحراري المتساوي والتشغيل بكفاءة عالية والتدوير المنتظم للحرارة بداخله. يضمن الفرن كفاءة إنتاجية عالية من خلال المبادلات الحرارية جيدة التصميم. وبفضل ذلك يضمن الفرن الحصول على المخبوزات بالمواصفات المطلوبة بطاقة أقل مقارنة مع الأفران المماثلة له. حجرة الاحتراق مصنعة من الفولاذ المقاوم للصدأ عالي الجودة المقاوم للحرارة. يتم إنتاج البخار بمستوى عالٍ مما يتيح تغذية كل صينية على نحو مناسب وذلك بفضل نظام البخار ذو الأنبوب مزدوج الاتجاه

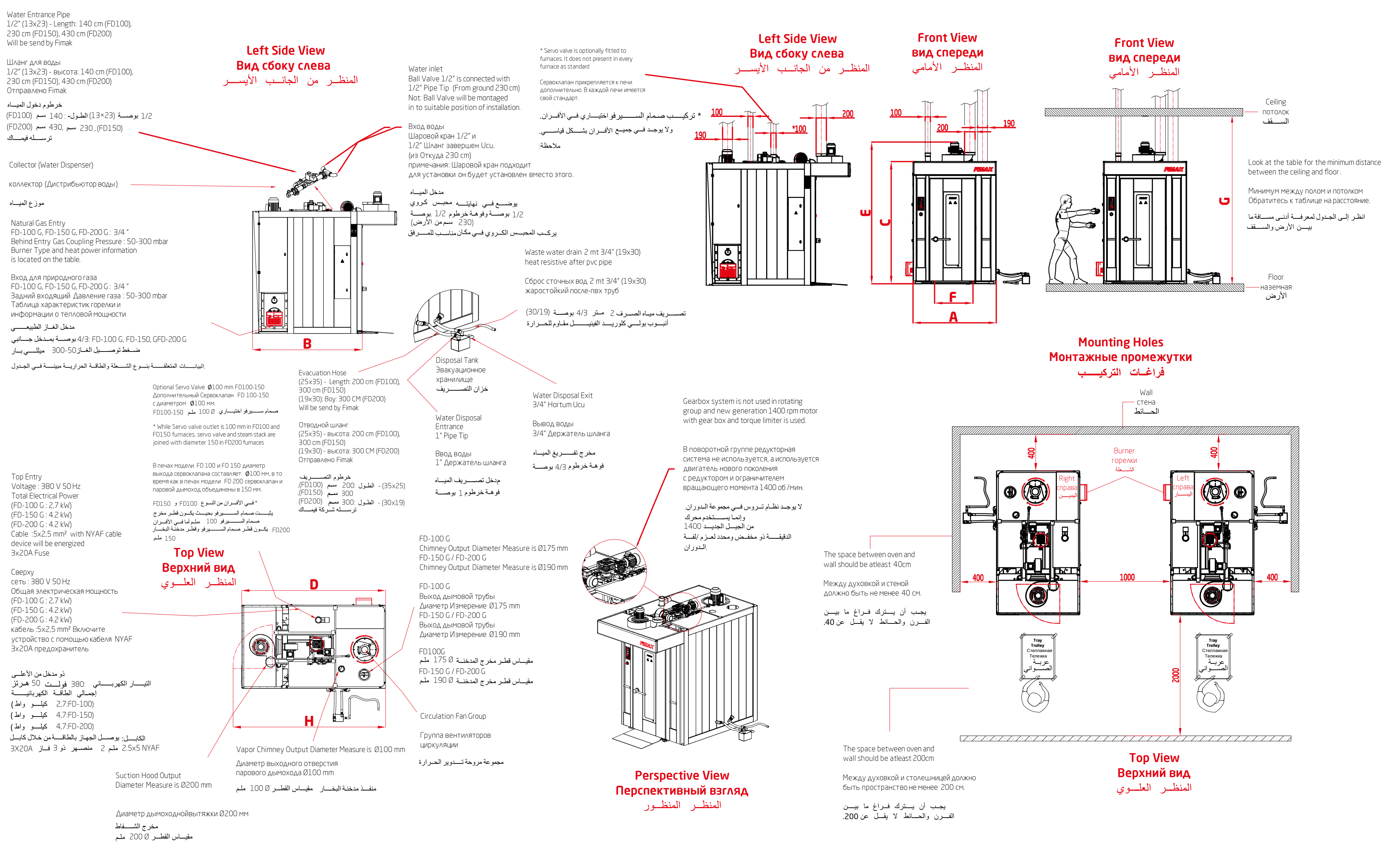
يعمل نظام حاجز البخار الساخن بعد فتح الباب بثلاث ثواني. وبفضل هذه الميزة، يقل فقدان الحرارة والوقت وبالتالي ينخفض استهلاك الطاقة إلى أدنى حد ممكن بفضل هذه الخاصية يمكن تخفيض استهلاك الطاقة لأدنى حد حيث يقل فقد الحرارة والوقت

(*) Optinional New Feature / *Новая функция - опционально* / ميزة جديدة اختيارية

Technical Data

Технические Характеристики

معلومات تقنية



MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ROVEN FD 100 G	ROVEN FD 150 G	ROVEN FD 200 G
Capacity (Loaves of Bread / 8 hours) Производительность (шт. хлеба/8 ч) السعة (عدد الخبز/8ساعات)	1584	2016	3360
Capacity Calculation Расчет мощности حساب السعة	Number of TraysXNumber of BreadXNumber of Changes Per HourXHow many hours will Work = Capacity of Bread Кол-во листовXшт. хлебаXКоличество изменений в часXСколько часов будет работать= хлеба Производительность عدد الصواني×عدد أرغفة الخبز×عدد التغييرات في الساعة×عدد ساعات العمل= سعة الخبز		
Baking Surface (m^2) Площадь выпечки (m^2) منطقة الطهي (م 2)	5,28 - 7,2	6,72 - 8,64	11,2 - 14,4
Number of Trays (pcs) Кол-во листов (шт.) عدد الصواني (قطعة)	11 - 15	14 - 18	14 - 18
Size of Tray (mm) Размер листа (мм) أبعاد الصينية (ملم)	600x800 / 600x900	600x800 / 600x900	800x1000 / 740x1000 / 750x1040
Space Between the Trays (mm) Расстояние между листами (мм) المسافة بين الصواني (ملم)	114 - 90		
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ- العرض (ملم)	1600	1600	1900
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (ملم)	1970	2110	2340
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج- الارتفاع (ملم)	2070	2350	2350
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د- أقصى عمق (ملم)	2640	2770	3000
Max. Height - E (mm) E - Макс. высота (мм) هـ - أقصى ارتفاع (ملم)	2450	2750	2750
Transition Range - F (mm) F - Проход (мм) و- نطاق الانتقال (ملم)	740	740	1000
Min. Ceiling Height - G (mm) Минимальная высота потолка -G (mm) ز-أدنى ارتفاع للسقف (ملم)	2950	3250	3250
Door Clearance Depth- H(mm) Глубина с открытой дверью ح- العمق المفتوح للباب (ملم)	2850	3000	3450
Min. Door Dimensions for Oven (mm) Минимальные размеры дверей для духовки (мм) الحد الأدنى لأبعاد باب الفرن (ملم)	1800x2400	1800x2500	2100x2500
Door Dimensions for Split Oven(mm)/ Standard 2 or 3 Piece Размеры дверей для сплит-печи(mm)/ Стандартная 2 или 3 шт. أبعاد باب الفرن المنقسم (ملم)/ قياسي 2 أو 3 قطع	900x2000	900 x 2000	900x2000
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	2,7	4,2	4,2
Average Consumption (8 hours) (m^3/hours) Средний расход топлива (8 часов) (m^3/часов) متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (م3/الساعة)	4,1	5,47	7,27
Thermal Power (Kcal / saat) / (kw) Тепловая мощность (кКал/ч)/(кВт) الطاقة الحرارية (كيلو كالوري/الساعة) (كيلو واط)	45.000 / 52	60.000 / 70	80.000 / 93
Burner Model (Riello) Модель горелки (Riello) موديل الشعلة (Riello)	FS 10	FS 10	FS 15
Burner Capacity (kw) Мощность горелки (кВт) قدرة الشعلة (كيلو واط)	42 - 116	42 - 116	81 - 175
Gas Coupling Pressure (mbar) Давление подключения газа (мбар) ضغط توصيل الغاز مللي بار	50-300		
Chimney Outlet Diameter (mm) Радиус дымохода (мм) قطر مخرج المدخنة (ملم)	Ø175	Ø190	Ø190
Suction Hood Chimney Outlet Diameter (mm) Радиус дымохода вытяжной вытяжки (мм) قطر مخرج مدخنة الشفاط (ملم)	Ø200		
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	1735	2180	2595
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE		
Control System Система управления نظام التحكم	Manual or Digital / Ручная или цифровая / يدوي ورقمي		
Source of Energy Источники энергии مصادر الطاقة	Natural Gas, LPG, Diesel, Fuel Oil, Solid Fuel Дизельное топливо, природный газ, сжиженный газ, горючее топливо الغاز الطبيعي، غاز البترول المسال، الديزل، زيت الوقود، الوقود الصلب		

- 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.

- *Вентиляционный зонт и вытяжка в верхней части печи препятствуют распространению пара по рабочему помещению. Шасси, камера выпечки и дверцы камер выпечки полностью выполнены из нержавеющей стали. По сравнению с аналогами уход, монтаж и эксплуатация печи более простые. Печь работает на дизельном топливе, природном газе, горючем топливе и сжиженном газе.*

الشفاط وحاجز التهوية الموجود فوق الفرن يمنعان انتشار البخار داخل ورشة العمل. صيانة الفرن وتركيبه واستخدامه أسهل مقارنة بالأفران المماثلة له. يمكن تشغيل فرن الخبز ذو العربة الدوارة من فيماك بالديزل وزيت الوقود وغاز البترول المسال والغاز الطبيعي. أُنتج الشاسيه وحجرة الخبز وغطاء حجرة الخبز بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ

- The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.
- *Производительность печи дана по батону 250 гр и может варьировать в зависимости от веса и времени выпекания продукции*

السعة موضحة على أساس رغيف الخبز 250 جرامًا، ولذلك يمكن أن يحدث تفاوت وفقا لوزن المخبوزات ومدة الخبز

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

* *В моделях с твердым топливом вместо горелки используется спираль, а электрическая мощность увеличивается на 0,55 кВт.*

في الموديلات التي تعمل بالوقود الصلب يمكن استخدام الملف الحلزوني بدلا من الشعلة وتزاد الطاقة الكهربائية بمقدار 0.25 كيلو واط

ROVEN ROTARY OVEN WITH FRONT BURNER
ROVEN РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ С ПЕРЕДНЕЙ ГОРЕЛКОЙ
روفين فرن دوار البرنر من الامام

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول

Bakery and Gastronomy Machines

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.

Главные особенности ротационной печи с передней горелкой фирмы Fimak, это равномерное распределение тепла, постоянная циркуляция теплого воздуха внутри печи и высокая производительность. Благодаря расположению горелки и камеры сгорания в передней части печи, улучшена теплопередача, что позволяет получать продукцию желаемого качества при меньшем расходе энергии. Камера сгорания произведена из высококачественной жаростойкой нержавеющей стали. Двусторонняя кассетная система пароувлажнения производит высокое кол-во пара, достаточного для пароувлажнения всех листов.

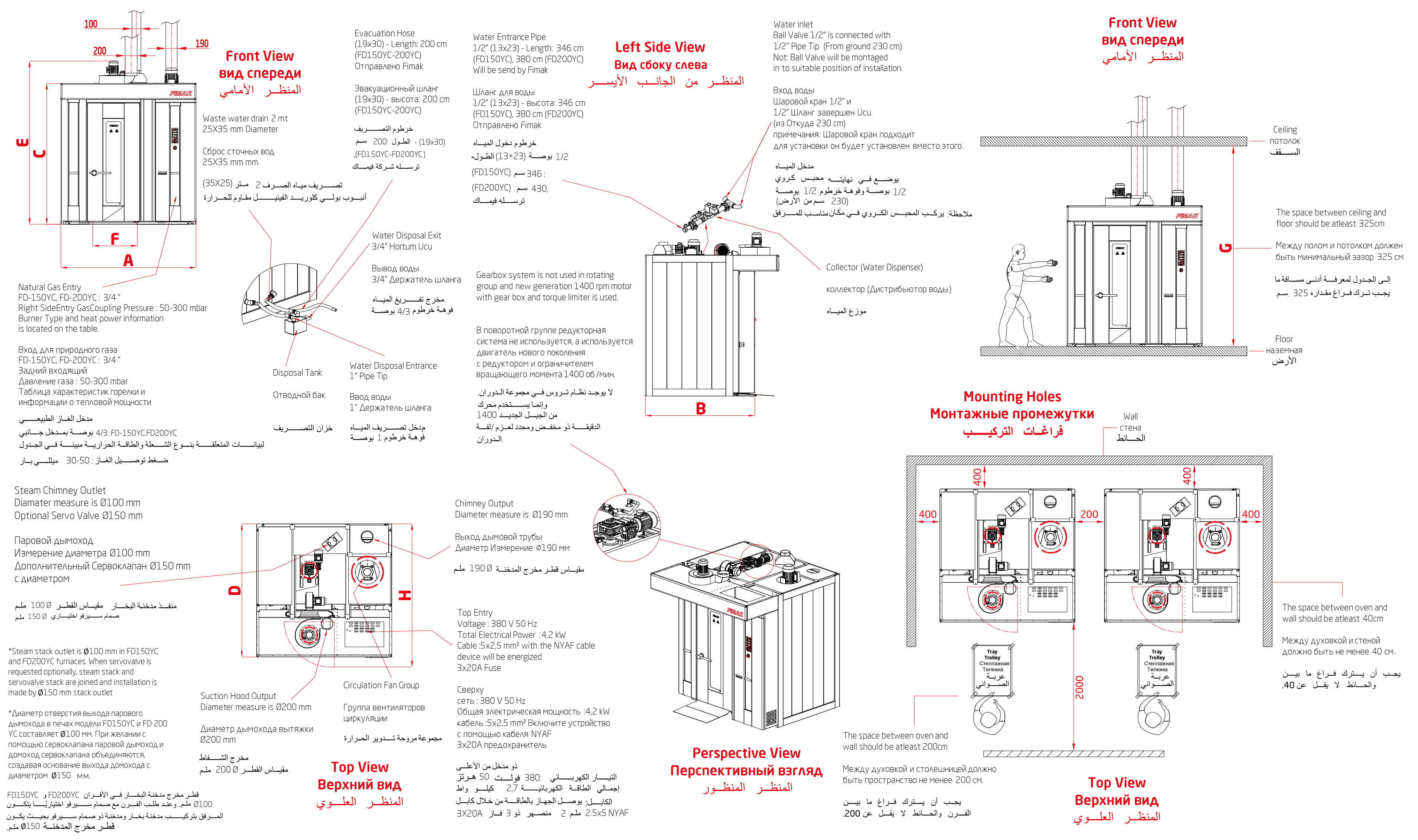
(*) *Завеса из горячего пара система завесы из горячего пара срабатывает сразу после открытия двери втечении 3 секунд. Благодаря этой функции, предотвращаеться потеря тепла и времени, иуменьшаеться потребление энергии. Благодаря этой функции уменьшаются потери тепла и времени, а потребление энергии сводится к минимуму.*

تتمثل المميزات الرئيسية للفرن الدوار البرنر من الامام من فيماك في التوزيع الحراري المتساوي والتشغيل بكفاءة عالية والتدوير المنتظم للحرارة بداخله. يتحقق أداء أعلى من خلال تحسين نقل الحرارة بفضل فتحة اللهب المتوهجة والشعلة المثبتة في القسم الأمامي. وبفضل ذلك يضمن الفرن الحصول على المخبوزات بالمواصفات المطلوبة بطاقة أقل مقارنة مع الأفران المماثلة له. حجرة الاحتراق مصنعة من الفولاذ المقاوم للصدأ عالي الجودة المقاوم للحرارة. يتم إنتاج البخار بمستوى عالٍ مما يتيح تغذية كل صينية على نحو مناسب وذلك بفضل نظام البخار ذو الأنبوب مزدوج الاتجاه

يعمل نظام حاجز البخاز الساخن بعد فتح الباب بثلاث ثواني. وبفضل هذه الميزة، يقل فقدان الحرارة والوقت وبالتالي ينخفض استهلاك الطاقة إلى أدنى حد ممكن. بفضل هذه الخاصية يمكن تخفيض استهلاك الطاقة لأدنى حد حيث يقل فقد الحرارة والوقت

(*) Optinional New Feature / *Новая функция - опционально* / ميزة جديدة اختيارية

Technical Data
Технические Характеристики
معلومات تقنية



MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ROVEN FD 150 YC	ROVEN FD 200 YC
Capacity (Loaves of Bread / 8 hours) Производительность (шт. хлеба/8 ч) السعة (عدد الخبز/8 ساعات)	2016	3360
Capacity Calculation Расчет мощности حساب السعة	Number of TraysXNumber of BreadXNumber of Changes Per HourXHow many hours will Work = Capacity of Bread Кол-во листовXшт. хлебаXКоличество изменений в часXСколько часов будет работать= хлеба Производительность عدد الصواني×عدد أرغفة الخبز×عدد التغييرات في الساعة×عدد ساعات العمل= سعة الخبز	
Baking Surface (m²) Площадь выпечки (м2) منطقةالطهي (م2)	6,72 - 8,64	11,2 - 14,4
Number of Trays (pcs) Кол-во листов (шт.) عدد الصواني (قطعة)	14 - 18	
Size of Tray (mm) Размер листа (мм) أبعاد الصينية (ملم)	600x800 / 600x900	800x1000 / 740x1000 / 750x1040
Space Between the Trays (mm) Расстояние между листами (мм) المسافة ما بين الصواني (ملم)	114 - 90	
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ- العرض (ملم)	2250	2500
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (ملم)	1820	2030
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج- الارتفاع (ملم)	2350	
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د-أقصى عمق (ملم)	2230	2430
Max. Height - E (mm) E - Макс. высота (мм) هـ أقصى ارتفاع (ملم)	2750	
Transition Range - F (mm) F - Проход (мм) و- نطاق الانتقال (ملم)	740	1000
Carrying capacity of Rotary Table Грузоподъемность роторного стола سعة حمل القاعدة الدوارة	550	600
Min. Ceiling Height - G (mm) Минимальная высота потолка -G (mm) ز- أدنى ارتفاع للسقف (ملم)	3250	
Door Clearance Depth- H(mm) Глубина с открытой дверью ح- العمق المفتوح للباب (ملم)	2400	2820
Min. Door Dimensions for Oven (mm) Минимальные размеры дверей для духовки (мм) الحد الأدنى لأبعاد باب الفرن (ملم)	2240 X 2500	2445 X 2500
Door Dimensions for Split Oven(mm)/Standard 2 or 3 Piece Размеры дверей для сплит-печи(mm)/Стандартная 2 или 3 шт. أبعاد باب الفرن المنقسم (ملم)/ قياسي 2 أو 3 قطع	900 x 2000	
Chimney Outlet Diameter (mm) Радиус дымохода (мм) قطر مخرج المدخنة (ملم)	Ø190	
Suction Hood Chimney Outlet Diameter (mm) Радиус дымохода вытяжной вытяжки (мм) قطر مخرج مدخنة الشفاط (ملم)	Ø200	
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	4,2	4,2
Average Consumption (8 hours) (m³/hours) Средний расход топлива (8 часов) (m³/часов) (متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (م3/الساعة)	5,47	7,3
Thermal Power (Kcal / saat) / (kw) Тепловая мощность (кКал/ч)/(кВт) (الطاقة الحرارية (كيلو كالوري/الساعة) (كيلو واط)	56.000 / 65	80000 / 93
Burner Model (Riello) Модель горелки (Riello) موديل البرنر (Riello)	FS 10	FS 15
Burner Capacity (kw) Мощность горелки (кВт) قدرة البرنر (كيلو واط)	42 - 116	81 - 175
Gas Coupling Pressure (mbar) Давление подключения газа (мбар) ضغط توصيل الغاز (مللي بار)	50-300	
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	2270	2650
Control System Система управления نظام التحكم	Manual or Digital / Ручная или цифровая / يدوي ورقمي	
Source of Energy Источники энергии مصادر الطاقة	Natural Gas, LPG, Diesel, Fuel Oil, Solid Fuel / Дизельное топливо, природный газ, сжиженный газ, горючее топливо / الغاز الطبيعي، غاز البترول المسال، الديزل، زيت الوقود، الوقود الصلب	

FiMAK
Bakery and Gastronomy Machines

- The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.
- *Производительность печи дана по батону 250 гр и может варьировать в зависимости от веса и времени выпекания продукции*

السعة موضحة على أساس رغيف الخبز 250 جرامًا، ولذلك يمكن أن يحدث تفاوت وفقا لوزن المخبوزات ومدة الخبز

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

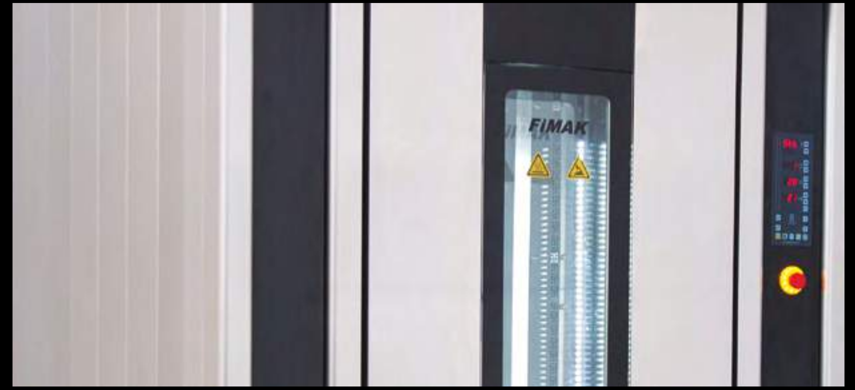
* *В моделях с твердым топливом вместо горелки используется спираль, а электрическая мощность увеличивается на 0,55 кВт.*

في الموديلات التي تعمل بالوقود الصلب يمكن استخدام الملف الحلزوني بدلا من الشعلة وتزداد الطاقة الكهربائية بمقدار 0.25 كيلو واط

CE TÜV Rheinland TSE TSEK

ROVEN ELECTRIC ROTARY OVEN
ROVEN ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ
روفين فرن دوار كهربائي

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول



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.

Главные особенности электрической ротационной хлебопекарной печи фирмы Fimak, это равномерное распределение тепла, постоянная циркуляция и высокая производительность. Благодаря специально разработанному ТЭНу, системе циркуляции воздуха и отсутствии утечки тепла через трубу, печь позволяет получать продукцию желаемого качества при меньшем расходе энергии. Двусторонняя кассетная система пароувлажнения производит высокое кол-во пара, достаточного для пароувлажнения всех листов. Вентиляционный зонт и вытяжка в верхней части печи предотвращают распространение пара по рабочему помещению. Шасси, камера выпечки и дверца камеры выпечки полностью выполнены из нержавеющей стали.

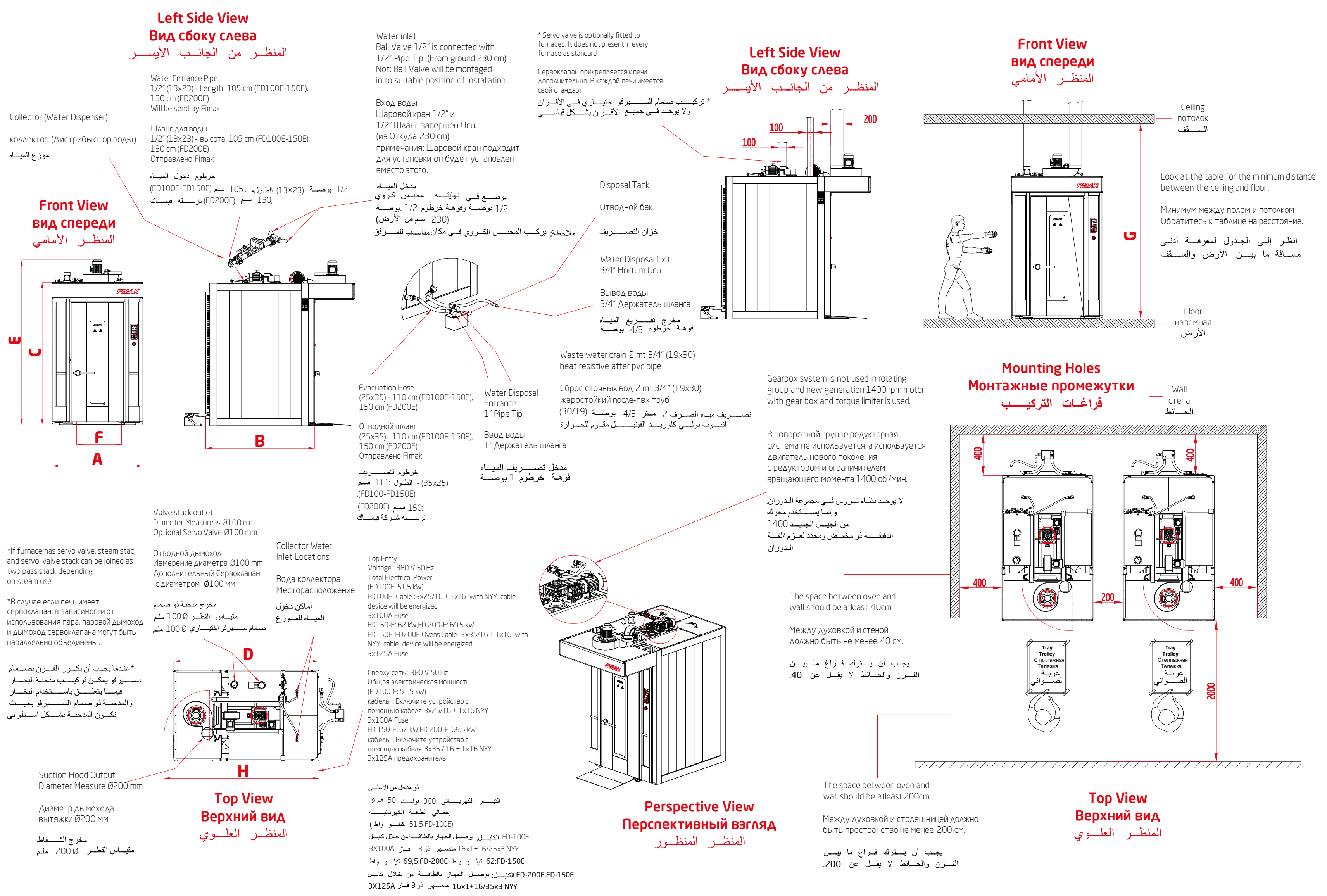
(*) Завеса из горячего пара система завесы из горячего пара срабатывает сразу после открытия двери втечении 3 секунд. Благодаря этой функции, предотвращаеться потеря тепла и времени, иуменьшаеться потребление энергии. Благодаря этой функции уменьшаются потери тепла и времени, а потребление энергии сводится к минимуму.

تتمثل المزايا الرئيسية لفرن الخبز الكهربائي بالعربة الدوارة من فيماك في التوزيع الحراري المتساوي والتشغيل بكفاءة عالية والتدوير المنتظم للحرارة بداخله. يمكنكم الحصول على المخبوزات بالمواصفات المطلوبة بأقل كمية من الطاقة بفضل نظام المقاومة المصمم خصيصًا لتدوير الهواء وبفضل عدم فقدان الحرارة من المدخنة. يتم إنتاج البخار بمستوى عالٍ مما يتيح تغذية كل صينية على نحو مناسب وذلك بفضل نظام البخار ذو الأنبوب مزدوج الاتجاه. الشفاط وحاجز التهوية الموجود فوق الفرن يمنعان انتشار البخار داخل ورشة العمل. أُنتج الشاسيه وحجرة الخبز وغطاء حجرة الخبز بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ.

يعمل نظام حاجز البخاز الساخن بعد فتح الباب بثلاث ثواني. وبفضل هذه الميزة، يقل فقدان الحرارة والوقت وبالتالي ينخفض استهلاك الطاقة إلى أدنى حد ممكن

(*) Optinional New Feature / *Новая функция - опционально* / ميزة جديدة اختيارية

Technical Data
Технические Характеристики
معلومات تقنية



CE TÜV Rheinland TSE TSEK

FIMAK
Bakery and Gastronomy Machines

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ROVEN FD 100 E	ROVEN FD 150 E	ROVEN FD 200 E
Capacity (Loaves of Bread / 8 hours) Производительность (шт. хлеба/8 ч) السعة (عدد الخبز / 8 ساعات)	1584	2016	3360
Capacity Calculation Расчет мощности حساب السعة	Number of TraysXNumber of BreadXNumber of Changes Per HourXHow many hours will Work = Capacity of Bread Кол-во листовXшт. хлебаXКоличество изменений в часXСколько часов будет работать= хлеба Производительность عدد الصواني×عدد أرغفة الخبز×عدد التغييرات في الساعة×عدد ساعات العمل= سعة الخبز		
Baking Surface (m²) Площадь выпечки (м2) منطقة الطهي (م2)	5,28 - 7,2	6,72 - 8,6	11,2 - 14,4
Number of Trays (pcs) Кол-во листов (шт.) عدد الصواني (قطعة)	11 - 15	14 - 18	14 - 18
Size of Tray (mm) Размер листа (мм) أبعاد الصينية (ملم)	600x800 / 600x900	600x800 / 600x900	800x1000 / 740x1000 / 750x1040
Space Between the Trays (mm) Расстояние между листами (мм) المسافة بين الصواني (ملم)	114 - 90		
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ- العرض (ملم)	1500	1500	1650
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (ملم)	1800	1800	1900
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج- الارتفاع (ملم)	2070	2350	2350
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د- أقصى عمق (ملم)	2460	2460	2570
Max. Height - E (mm) E - Макс. высота (мм) هـ أقصى ارتفاع (ملم)	2450	2750	2750
Transition Range - F (mm) F - Проход (мм) و- نطاق الانتقال (ملم)	740	740	1000
Min. Ceiling Height - G (mm) Минимальная высота потолка -G (mm) ز- أدنى ارتفاع للسقف (ملم)	2950	3250	3250
Door Clearance Depth- H(mm) Глубина с открытой дверью ح- العمق المفتوح للباب (ملم)	2680	2680	3000
Rotating Table Carrying Capacity (Kg) вращающийся Таблица выполнении вместимость (кг) سعة حمل القاعدة الدوارة (كجم)	500	550	600
Min. Door Dimensions for Oven (mm) Минимальные размеры дверей для духовки (мм) الحد الأدنى لأبعاد باب الفرن (ملم)	1700 x 2230	1700 x 2500	1850 x 2500
Door Dimensions for Split Oven(mm)/Standard 2 or 3 Piece Размеры дверей для сплит-печи(mm)/Стандартная 2 или 3 шт. أبعاد باب الفرن المنقسم (ملم)/ قياسي 2 أو 3 قطع	900 x 2000		
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	51,5	62	69,5
Average Consumption (8 hours) (kw/h) Средний расход топлива (8 часов) (kw/h) متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (كيلو واط /الساعة)	33,6	39,9	47,6
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	1300	1475	1630
Clack Steam Chimney Outlet Diameter (mm) Радиус дымохода (мм) قطر مخرج مدخنة البخار ذو الصمام (ملم)	Ø100		
Suction Hood Chimney Outlet Diameter (mm) Радиус дымохода вытяжной вытяжки (мм) قطر مخرج مدخنة الشفاط (ملم)	Ø200		
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE		
Control System Система управления نظام التحكم	Manual or Digital / Ручная или цифровая / يدوي ورقمي		
Source of Energy Источники энергии مصادر الطاقة	Electric / Электричество / الكهرباء		

- The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.
- *Производительность печи дана по батону 250 гр и может варьировать в зависимости от веса и времени выпекания продукции*

السعة موضحة على أساس رغيف الخبز 250 جرامًا، ولذلك يمكن أن يحدث تفاوت وفقا لوزن المخبوزات ومدة الخبز

ROKON ELITE & CLASSIC ROTARY CONVECTION OVEN

КОНВЕКЦИОННАЯ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ ROKON ELITE & CLASSIC

روكون إيليت أند كلاسيك فرن بالحمل الحراري دوار

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول

ROKON ELITE
FRN-10

ROKON CLASSIC
FRN-10

TÜV Rheinland TSE TSEK

FIMAK®
Bakery and Gastronomy Machines

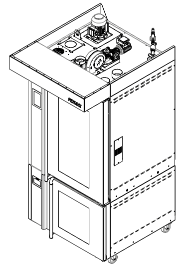
The major features of FIMAK Rokon Rotating Convection Oven are its equal heat distribution, operation at high efficiency and regular air circulation inside it. ELITE AND CLASSIC models introduce different design options while cooking performance remains same. It provides product with desired features 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.

Главные особенности конвекционной ротационной печи Рокон, это равномерное распределение тепла, постоянная циркуляция воздуха и высокая производительность. Предлагаются различные варианты дизайна моделей ELITE и CLASSIC, в то время как производительность приготовления остается неизменной. Благодаря специально разработанному ТЭНу, системе циркуляции воздуха и отсутствию утечки тепла через трубу, печь позволяет получать продукцию желаемого качества при меньшем расходе энергии. Двусторонняя кассетная система пароувлажнения производит высокое кол-во пара, достаточного для пароувлажнения каждого изделия в камере выпечки. В дополнение к десяткам рецептов, которые входят в стандартную комплектацию машины, специальные рецепты, приготовленные на аналогичной машине, могут быть легко перенесены на разные машины благодаря поддержке USB. Предлагается визуальный дизайн с цветным емкостным экраном, а также более быстрое создание рецептов и настройку с помощью сенсорной панели. Благодаря контролю процесса возможно выпекание в 4-х разных фазах. Конвекционные ротационные печи Рокон производятся в электрическом и газовом вариантах.

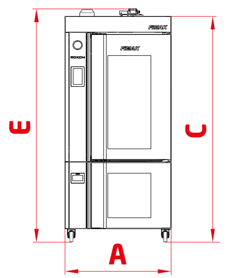
تتمثل المزايا الرئيسية لفرن روكون الدوار ذو الحمل الحراري من فيماك في التوزيع الحراري المتساوي والتشغيل بكفاءة عالية والتدوير المنتظم للهواء بداخله. ومع موديلات إيليت وكلاسيك يتوافر للعملاء خيارات بتصاميم مختلفة مع بقاء أداء الخبز بنفس المستوى. يمكنكم الحصول على المخبوزات بالمواصفات المطلوبة بأقل كمية من الطاقة بفضل نظام المقاومة المصمم خصيصًا لتدوير الهواء وبفضل عدم فقدان الحرارة من المدخنة. يتم إنتاج البخار بمستوى عالٍ وذلك بفضل نظام البخار ذو الأنبوب مما يضمن وصول البخار لجميع المخبوزات على نحو مناسب. يتوفر بالجهاز العشرات من الوصفات المتاحة به بشكل قياسي بالإضافة إلى إمكانية نقل الوصفات الخاصة المجهزة على جهاز مماثل بسهولة من خلال ذاكرة يو إس بي إلى الأجهزة المختلفة. ويتوافر الفرن بتصميم يتيح الرؤية من خلال شاشة سعوية ملونة بالإضافة إلى سهولة إنشاء الوصفات وتعديلها بسرعة أكبر من خلال خيار لوحة اللمس. كما يتيح الفرن إمكانية الخبز على أربع مراحل مختلفة بفضل التحكم في العملية. وقد أنتجت أفران روكون الدوارة ذو الحمل الحراري بموديلات كهربائية وغازية

Technical Data
Технические Характеристики
معلومات تقنية

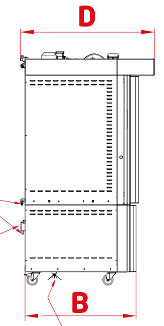
Perspective View
Вид в перспективе
المنظــر المنظــور



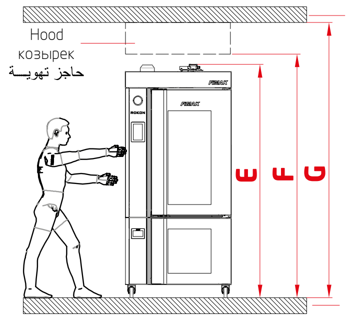
Front View
вид спереди
المنظــر الأمامي



Left Side View
слева Вид сбоку
المنظــر من الجانــب الأيســر



Front View
вид спереди
المنظــر الأمامي

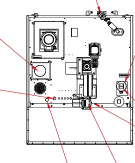


ROKON ELİTE & CLASSIC NATURAL GAS
Burner Chimney Output : Ø100 mm
(Exhaust gas outlet)

ROKON ELİTE & CLASSIC Природный газ
Выход горелка трубы : Ø100 мм
(Выпуск выхлопных газов)

فـرن روكـون إيليــت وكلاســيك بالغــاز الطبيعـــي
مخرج مدخنـة الشــعلة 100Ø ملم
(مخرج غاز العــادم)

Top View
Верхний вид
المنظــر العلــوي



3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение чистая вода
مدخل المـاء النظيــف وصــلة 3/4 بوصــة

Yeast Room Waste Water
(Bellows Hose)
Дрожжевые сточные воды
(нижний шланг)
تصــريف ماء الصــرف لغرفــة التخمــير
(خرطوم بمنفـــاخ)

Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø100 mm
Выпуск Clapper
Измерение диаметра Ø100 mm
مخرج مدخنـة الشــعلة: Ø 100 ملم

Steam Chimneys
Can Be Connected
As Pant Typed Chimney.
дымоходные трубы
могут быть объединены.
يمكــن دمج مداخن البخــار بشــكل اسـطواني.

Suction Hood Output
Diameter Measure Ø100 mm
Выход аспиратора
Диаметр Измерение Ø100 мм
مقـاس قطـر مخرج بخــار الشـــفاط Ø 100 ملم

ROKON ELİTE & 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 ELİTE & 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

Печь на ПРИРОДНОМ ГАЗЕ ROKON ELİTE & CLASSIC
верхний вход
сеть : 230 V 50 Hz
Выпечка Площадь Электрическая
мощность : 1 kW
Секция ферментации Электрическая
мощность : 3,5 kW
Мощность : 4,5 kW
1 кусок 1x6A предохранитель
1 кусок 1x20A предохранитель

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ ROKON ELİTE & CLASSIC
верхний вход
сеть : 380 V 50 Hz
Выпечка Площадь Электрическая
мощность : 23,1 kW
Секция ферментации Электрическая
мощность: 3,5 kW
Мощность : 26,6kW
1 кусок 3x40A предохранитель
1 кусок 1x20A предохранитель

فـرن إيليــت وكلاســيك بالغــاز الطبيعــي
بمـدخل من الأعلــى
التيـــار الكهربـــائي: 380 فولـــت 50 هـرتز
الطاقــة الكهربائيـــة لقســم الخــبز: 1 كيلـــو واط
الطاقــة الكهربائيـــة لغرفــة التخمـــير: 3,5 كيلـــو واط
إجمـالي الطاقــة الكهربائيـــة: 4,5 كيلـــو واط
الكابـــل:عدد 1كابـــل 1,5x3 ملـم 1 منصــهر 1x6A
الكابـــل:عدد 1كابـــل 2,5x3 ملـم 1 منصــهر 1x20A

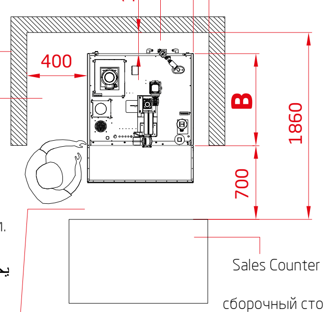
فـرن إيليــت وكلاســيك بالكهربـــاء
بمـدخل من الأعلــى
التيـــار الكهربـــائي: 380 فولـــت 50 هـرتز
الطاقــة الكهربائيـــة لقســم الخــبز: 23,1 كيلـــو واط
الطاقــة الكهربائيـــة لغرفــة التخمـــير: 3,5 كيلـــو واط
إجمـالي الطاقــة الكهربائيـــة: 26,6 كيلـــو واط
الكابـــل:عدد 1كابـــل 6x5 ملـم 1 منصــهر 3x40A
الكابـــل:عدد 1كابـــل 2,5x3 ملـم 1 منصــهر 1x20A

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

ROKON ELİTE & CLASSIC Природный газ
Вход для природного газа
1/2 " верхний вход
Давление подключения газа : 21-40mbar

فـرن روكـون إيليــت وكلاســيك بالغــاز الطبيعـــي
مدخل الغــاز الطبيعـــي
بمــدخل 2/1 بوصـــة من الأعلـــى
ضــغط توصـــيل الغــاز 21-40 مللـــي بــار

Mounting Holes
Монтажные промежутки
فراغــات التركيـــب



The space between oven and wall should be atleast 10cm
Между печкой стеной должно быть не менее 10 см.
يجـب تـرك فـراغ لا يقـل عن 10 سـم بيــن الفــرن والحـــائط.

The space between oven and wall should be atleast 40cm
Между печкой и стеной должно быть не менее 40 см.
يجـب تـرك فـراغ لا يقـل عن 40 سـم بيــن الفــرن والحـــائط.

The space between oven and counter should be atleast 70cm
печкой и сборочным столом должно быть пространство не менее 70 см.
يجـب تـرك فـراغ لا يقـل عن 70 .سـم بيــن الفــرن والمنضــدة

Top View
Верхний вид
المنظــر العلــوي

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ELITE FRN-10 E	ELITE FRN-10 G	CLASSIC FRN-10 E	CLASSIC FRN-10 G
Baking Surface (m²) Площадь выпечки (м2) منطقة الخبز (م2)	2,4			
Number of Trays (pcs) Кол-во листов (шт.) عدد الصواني (قطعة)	10			
Size of Tray (mm) Размер листа (мм) أبعاد الصينية (ملم)	400 x 600			
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ- العرض (ملم)	1010	1030	995	1015
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (ملم)	1060			
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج- الارتفاع (ملم)	2155			
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د- أقصى عمق (ملم)	1275		1300	
Peak Height - E (mm) E - Высота пика (мм) هـ ارتفاع القمة (ملم)	2230			
Min operation height below fume hodd- F(mm) F - Высота пика (мм) و- الحد الأدنى لارتفاع منطقة العمل أسفل حاجز التهوية (ملم)	2250			
Min. Ceiling Height - G (mm) G - Минимум Высота потолка (мм) ز- الحد الأدنى لارتفاع السقف (ملم)	2430			
The Diameter of the Steam Exhauster Chimney Outlet (mm) Диаметр пароотвода (мм) قطر مخرج مدخنة تصريف البخار (ملم)	Ø100			
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE	1P + N + PE	3P + N + PE	1P + N + PE
Electric Connection Cable Кабель электрического соединения كابل توصيل الكهرباء	5 x 6mm²	3 x 1,5mm²	5 x 6mm²	3 x 1,5mm²
Electrical Connection Cable for Fermentation Электрический соединительный кабель для ферментации كابل توصيل الكهرباء للتخمير	3 x 2,5 mm²			
Roasting Chamber Electrical Power (kw) Выпечка Площадь Электрическая мощность (кВт) الطاقة الكهربائية لقسم الخبز (كيلو واط)	23,1	1	23,1	1
Electrical Power for Proofing Room (kw) Секция ферментации Электрическая мощность (кВт) الطاقة الكهربائية لقسم التخمير (كيلو واط)	3,5			
Total Electrical Power for Electrical Heating (kw) Общая мощность, необходимая для электронагрева (кВт) إجمالي الطاقة الكهربائية للتسخين بالكهرباء (كيلو واط)	26,6	-	26,6	-
Total Electrical Power for Natural Gas Heating (kw) Общая мощность, необходимая для электронагрева (кВт) إجمالي الطاقة الكهربائية للتسخين بالغاز الطبيعي (كيلو واط)	-	4,5	-	4,5
Average Consumption (8 hours) (kw/h) Средний расход топлива (8 часов) (kw/h) متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (كيلو واط/ الساعة)	14,85 kW/h	1,82 m3/h 3 kW/h	14,85 kW/h	1,82 m3/h 3 kW/h
Thermal Power (kcal/h) / (kw) Тепловая мощность (кКал/ч)/(кВт) الطاقة الحرارية (كيلو كالوري/الساعة) (كيلو واط)	-	20.000 / 24	-	20.000 / 24
Burner Model Модель горелки موديل البرنر	-	Riello RX28 S/DV H 900T5	-	Riello RX28 S/DV H 900T5
Burner Capacity (kw) Мощность горелки (кВт) سعة البرنر (كيلو واط)	-	32	-	32
Gas Coupling Pressure (mbar) Давление подключения газа (мбар) ضغط توصيل الغاز (مللي بار)	-	21 - 40	-	21 - 40
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	479	484	482	490
Source of Energy Источники энергии مصادر الطاقة	Electrical Электричество كهرباء	Natural Gas Природный газ غاز طبيعي	Electrical Электричество كهرباء	Natural Gas Природный газ غاز طبيعي
Control System Система управления نظام التحكم	Digital / цифровая - Touch / Сенсорная / رقمي - باللمس			

FIMAK®
Bakery and Gastronomy Machines

ROKON SMALL ELITE ROTARY CONVECTION OVEN

КОНВЕКЦИОННАЯ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ ROKON ELITE SMALL

فرن روكون إيليت سمال دوار بالحمل الحراري

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول

ROKON SMALL
FRN-5 ELITE

ROKON SMALL
FRN-5 PLUS ELITE

ROKON SMALL
FRN-5 DOUBLE ELITE

TÜV Rheinland TSE TSEK

FiMAK®
Bakery and Gastronomy Machines

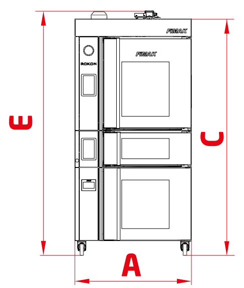
The major features of FIMAK Rokon Rotating Convection Oven are its equal heat distribution, operation at high efficiency and regular air circulation inside it. ELITE AND CLASSIC models introduce different design options while cooking performance remains same. It provides product with desired features 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.

Главные особенности конвекционной ротационной печи Рокон, это равномерное распределение тепла, постоянная циркуляция воздуха и высокая производительность. Предлагаются различные варианты дизайна моделей ELITE и CLASSIC, в то время как производительность приготовления остается неизменной. Благодаря специально разработанному ТЭНу, системе циркуляции воздуха и отсутствию утечки тепла через трубу, печь позволяет получать продукцию желаемого качества при меньшем расходе энергии. Двусторонняя кассетная система пароувлажнения производит высокое кол-во пара, достаточного для пароувлажнения каждого изделия в камере выпечки. В дополнение к десяткам рецептов, которые входят в стандартную комплектацию машины, специальные рецепты, приготовленные на аналогичной машине, могут быть легко перенесены на разные машины благодаря поддержке USB. Предлагается визуальный дизайн с цветным емкостным экраном, а также более быстрое создание рецептов и настройку с помощью сенсорной панели. Благодаря контролю процесса возможно выпекание в 4-х разных фазах.

تتمثل المزايا الرئيسية لفرن روكون الدوار ذو الحمل الحراري من فيماك في التوزيع الحراري المتساوي والعمل بكفاءة عالية والتدوير المنتظم للهواء بداخله. ومع موديلات إيليت وكلاسيك يتوافر للعملاء خيارات بتصاميم مختلفة مع بقاء أداء الخبز بنفس المستوى. يمكنكم الحصول على المخبوزات بالمواصفات المطلوبة بأقل كمية من الطاقة بفضل نظام المقاومة المصمم خصيصًا لتدوير الهواء وبفضل عدم فقدان الحرارة من المدخنة. يتم إنتاج البخار بمستوى عالٍ وذلك بفضل نظام البخار ذو الأنبوب مما يضمن وصول البخار لجميع المخبوزات على نحو مناسب. يتوفر بالجهاز العشرات من الوصفات المتاحة به بشكل قياسي بالإضافة إلى إمكانية نقل الوصفات الخاصة المجهزة على جهاز مماثل بسهولة من خلال ذاكرة يو إس بي إلى الأجهزة المختلفة. ويتوافر الفرن بتصميم يتيح الرؤية من خلال شاشة سعوية ملونة بالإضافة إلى سهولة إنشاء الوصفات وتعديلها بسرعة أكبر من خلال خيار لوحة اللمس. كما يتيح الفرن إمكانية الخبز على أربع مراحل مختلفة بفضل التحكم في العملية

Technical Data
Технические Характеристики
معلومات تقنية

Front View
вид спереди
المنظـــر الأمامي



Waste Water Connection
14 mm Hose end

Вывод отработанной воды шлангом
14 мм

وصـلة تصـــــريف ميـاه الصـرف
فوهـة خرطوم 14 ملم

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

ROKON ELİTE SMALL PLUS
С КАМЕННЫМ ПОДОМ
3/4" Соединение Пресная вода

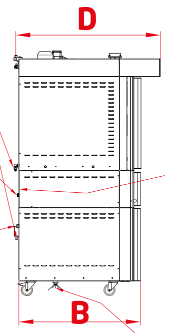
روكون إيليـــت سمال بلـــس بقاعـــدة حجرية
مدخل المـاء النظيـــف وصـلة 3/4 بوصـــة

3/4" Clean Water Inlet Pipe

3/4" Соединение чистой воды

مدخل المـاء النظيـــف وصـلة 3/4 بوصـــة

Left Side View
слева Вид сбоку
المنظـــر من الجانـــب الأيســـر



ROKON ELİTE SMALL
PLUS STONEBASED
Valve Chimney Output
Diameter Measure Ø50 mm

ROKON ELİTE SMALL PLUS
С КАМЕННЫМ ПОДОМ
Выпуск Clapper
Измерение диаметра Ø50 mm

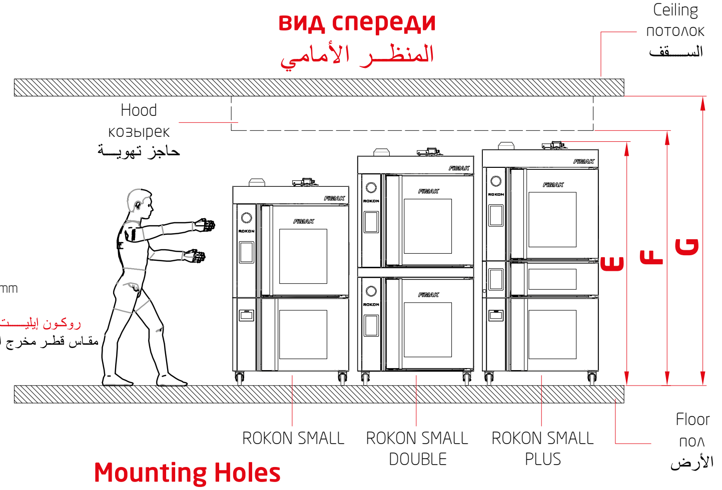
روكـون إيليـــت سمال بلـــس بقاعـــدة حجرية
مقـاس قطـر مخرج المدخنـــة ذات الصـمام: Ø50 ملم

Yeast Room Waste Water
(Bellows Hose)

Дрожжевые сточные воды
(нижний шланг)

تصـــــريف ماء الصـــرف لغرفـــة التخمـــــير
(خرطوم بمنفـــــاخ)

Front View
вид спереди
المنظـــر الأمامي



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 ELITE SMALL PLUS Мощность
верхний вход
сеть : 380 V 50 Hz
Мощность : 21 kW
1 кусок 3x25A предохранитель
1 кусок 3x16A предохранитель
1 кусок 1x20A предохранитель

الطاقـة الكهربائيـــــة لفـــرن روكـون إيليـــت سمال بلـــس
بمـــدخل من الأعلـــى
التيـــــار الكهربـــــائي: 380 فولـــت 50 هـــرتز
إجمـالي الطاقـة الكهربائيـــــة: 21 كيلـــو واط
الكابـــل: عدد 1كابـــل 4x5 ملم 1 منصـــهر 3x25A
الكابـــل: عدد 1كابـــل 2,5x5 ملم 1 منصـــهر 3x16A
الكابـــل: عدد 1كابـــل 2,5x3 ملم 1 منصـــهر 3x20A

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

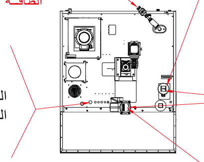
ROKON ELITE SMALL Мощность
верхний вход
сеть : 380 V 50 Hz
Мощность : 16,8 kW
1 кусок 3x25A предохранитель
1 кусок 1x20A предохранитель

الطاقـة الكهربائيـــــة لفـــرن روكـون إيليـــت سمال
بمـــدخل من الأعلـــى
التيـــــار الكهربـــــائي: 380 فولـــت 50 هـــرتز
إجمـالي الطاقـة الكهربائيـــــة: 16,8 كيلـــو واط
الكابـــل: عدد 1كابـــل 4x5 ملم 1 منصـــهر 3x25A
الكابـــل: عدد 1كابـــل 2,5x3 ملم 1 منصـــهر 3x20A

3/4" Clean Water Inlet Pipe

3/4" Соединение чистой воды

مدخل المـاء النظيـــف وصـلة 3/4 بوصـــة



Top View
Верхний вид
المنظـــر العلـــوي

Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø100 mm

Выпуск Clapper
Измерение диаметра Ø100 mm

مخرج مدخنـة الشـــعلة: Ø 100 ملم

Steam Chimneys
Can Be Connected
As Pant Typed Chimney.

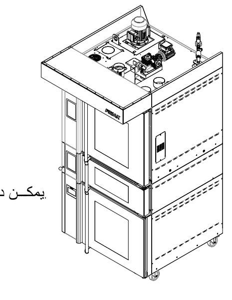
дымовые трубы
могут быть объединены .

يمكــن دمج مداخن البخـــار بشـــكل اســطواني.

Suction Hood Output
Diameter Measure Ø100 mm

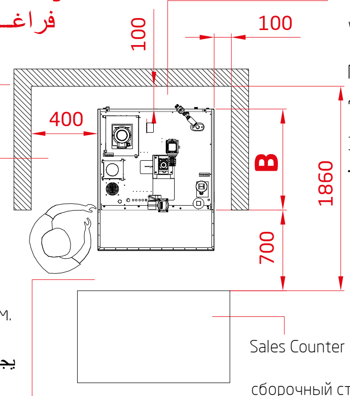
Выход аспиратора
Диаметр Измерение Ø100 мм

مقـاس قطـر مخرج بخـار الشـــفاط Ø 100 ملم



Perspective View
Перспективный взгляд
المنظـــر المنظـــور

Mounting Holes
Монтажные промежутки
فراغـــات التركيـــــب



The space between oven and wall should be atleast 10cm

Между печкой и стеной должно быть не менее 10 см.

يجـب تـرك فـراغ لا يقـل عن 10 سـم بيـــن الفـــرن والحـــائط.

The space between oven and wall should be atleast 40cm

Между духовкой и стеной должно быть не менее 40 см.

يجـب تـرك فـراغ لا يقـل عن 40 سـم بيـــن الفـــرن والحـــائط.

Sales Counter

сборочный стол

طاولـة البيــــع

The space between oven and counter should be atleast 70cm

Печкой и сборочным между столом должно быть пространство не менее 70 см.

يجـب تـرك فـراغ لا يقـل عن 70 سـم بيـــن الفـــرن والمنضـــدة.

Top View
Верхний вид
المنظـــر العلـــوي

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ROKON SMALL FRN-5 ELITE	ROKON SMALL FRN-5 PLUS ELITE (Stonebased/с Каменным Основанием / بقاعدة حجرية)	ROKON SMALL FRN-5 DOUBLE ELITE (Double Deck/двухслойный / بطابق مزدوج)
Baking Surface (m²) Площадь выпечки (м2) منطقة الخبز (م2)	1,2	1,44	2,4
Convectional Baking Section Numbers of Tray (Pieces) Кол-во листов в конвекционной секции (шт.) عدد الصواني بقسم الخبز بالحمل الحراري (قطعة)	5	5+1	5+5
Convectional Baking Section Dimensions of Tray (mm) Размер листа в конвекционной секции (мм) حجم الصواني بقسم الخبز بالحمل الحراري (ملم)	400 x 600		
Stone Based Baking Section Dimensions of Stone(mm) Размер пода в подовой секции (мм) أبعاد الحجر بقسم الخبز ذي القاعدة الحجرية	-	400x600	-
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ- العرض (ملم)	1010		
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (ملم)	1060		
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج- الارتفاع (ملم)	1740	2060	2000
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د- أقصى عمق (ملم)	1275		1360
Peak Height - E (mm) E - Высота пика (мм) هـ ارتفاع القمة (ملم)	1810	2130	2070
Peak Height - F (mm)Min operation height below fume hodd- F(mm) F - Высота пика (мм) و- الحد الأدنى لارتفاع منطقة العمل أسفل حاجز التهوية (ملم)	1820	2140	2080
Min. Ceiling Height - G (mm) G - Минимум Высота потолка (мм) ز- الحد الأدنى لارتفاع السقف (ملم)	1990	2310	2250
Electrical Power for Convectional Heating (kw) Общая мощность, необходимая для электронагрева (кВт) الطاقة الكهربائية بقسم الخبز بالحمل الحراري (كيلو واط)	13,3	13,3	26,6
Electrical Power for Stone Based Oven (kw) Общая мощность, необходимая для нагрева природным газом (кВт) الطاقة الكهربائية بقسم الخبز ذو القاعدة الحجرية (كيلو واط)	-	4,2	-
Electrical Power for Proofing Room (kw) Секция ферментации Электрическая мощность (кВт) الطاقة الكهربائية بقسم التخمير (كيلو واط)	3,5	3,5	-
Total Electrical Power (kw) Тепловая мощность (кКал/ч)/(кВт) إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	16,8	21	26,6
The Diameter of the Steam Exhauster Chimney Outlet (mm) Диаметр пароотвода (мм) قطر مخرج مدخنة تصريف البخار (ملم)	Ø100		
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE		
Electric Connection Cable (P1:Baking / P2:Intermediate Floor / P3:Fermentation Room) Кабель электрического соединения (P1:Выпечка / P2:Промежуточный этаж / P3:Брожение номер) كابل توصيل الكهرباء (P1: الخبز، P2:الطابق البيني، P3: غرفة التخمير)	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
Control System Система управления نظام التحكم	Digital / цифровая - Touch / Сенсорная / رقمي- باللمس		
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	391	474	512
Source of Energy Источники энергии مصادر الطاقة	Electric / Электричество / الكهرباء		

ROKON SMALL CLASSIC ROTARY CONVECTION OVEN

КОНВЕКЦИОННАЯ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ ROKON SMALL CLASSIC

فرن روكون سمال دوار بالحمل الحراري

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول

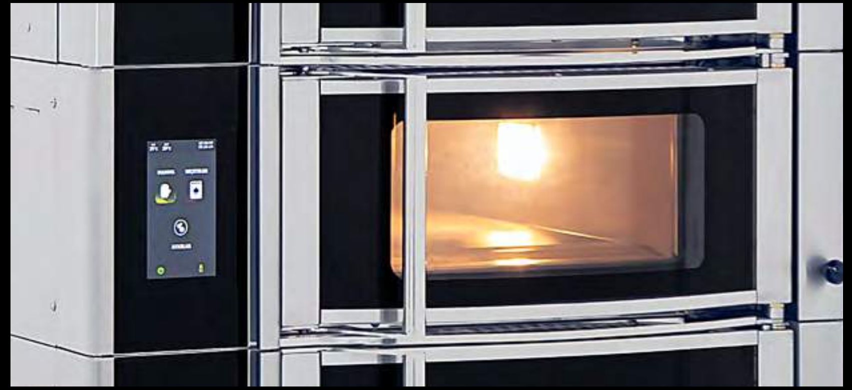
ROKON SMALL
FRN-5 CLASSIC

ROKON SMALL
FRN-5 PLUS CLASSIC

ROKON SMALL
FRN-5 DOUBLE CLASSIC

CE TÜV Rheinland TSE TSEK

FIMAK®
Bakery and Gastronomy Machines

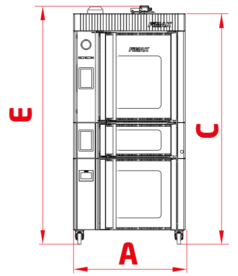


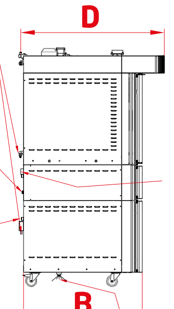
The major features of FIMAK Rokon Rotating Convection Oven are its equal heat distribution, operation at high efficiency and regular air circulation inside it. ELITE AND CLASSIC models introduce different design options while cooking performance remains same. It provides product with desired features 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.

Главные особенности конвекционной ротационной печи Рокон, это равномерное распределение тепла, постоянная циркуляция воздуха и высокая производительность. Предлагаются различные варианты дизайна моделей ELITE и CLASSIC, в то время как производительность приготовления остается неизменной. Благодаря специально разработанному ТЭНу, системе циркуляции воздуха и отсутствию утечки тепла через трубу, печь позволяет получать продукцию желаемого качества при меньшем расходе энергии. Двусторонняя кассетная система пароувлажнения производит высокое кол-во пара, достаточного для пароувлажнения каждого изделия в камере выпечки. В дополнение к десяткам рецептов, которые входят в стандартную комплектацию машины, специальные рецепты, приготовленные на аналогичной машине, могут быть легко перенесены на разные машины благодаря поддержке USB. Предлагается визуальный дизайн с цветным емкостным экраном, а также более быстрое создание рецептов и настройку с помощью сенсорной панели. Благодаря контролю процесса возможно выпекание в 4-х разных фазах.

تتمثل المزايا الرئيسية لفرن روكون الدوار ذو الحمل الحراري من فيماك في التوزيع الحراري المتساوي والعمل بكفاءة عالية والتدوير المنتظم للهواء بداخله. ومع موديلات إيليت وكلاسيك يتوافر للعملاء خيارات بتصاميم مختلفة مع بقاء أداء الخبز بنفس المستوى. يمكنكم الحصول على المخبوزات بالمواصفات المطلوبة بأقل كمية من الطاقة بفضل نظام المقاومة المصمم خصيصًا لتدوير الهواء وبفضل عدم فقدان الحرارة من المدخنة. يتم إنتاج البخار بمستوى عالٍ وذلك بفضل نظام البخار ذو الأنبوب مما يضمن وصول البخار لجميع المخبوزات على نحو مناسب. يتوفر بالجهاز العشرات من الوصفات المتاحة به بشكل قياسي بالإضافة إلى إمكانية نقل الوصفات الخاصة المجهزة على جهاز مماثل بسهولة من خلال ذاكرة يو إس بي إلى الأجهزة المختلفة. ويتوافر الفرن بتصميم يتيح الرؤية من خلال شاشة سعوية ملونة بالإضافة إلى سهولة إنشاء الوصفات وتعديلها بسرعة أكبر من خلال خيار لوحة اللمس. كما يتيح الفرن إمكانية الخبز على أربع مراحل مختلفة بفضل التحكم في العملية

Technical Data
Технические Характеристики
معلومات تقنية





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

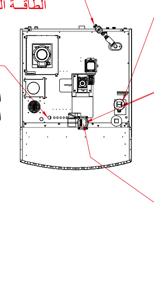
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ
ROKON CLASSIC SMALL PLUS
верхний вход
сеть : 380 V 50 Hz
Мощность : 21,7 kW
1 кусок 3x25A предохранитель
1 кусок 3x16A предохранитель
1 кусок 1x20A предохранитель

الطاقـة الكهربائيـــــة لفـــرن روكـون كلاســـيك سـمال بلـــس
بمـدخل من الأعلـــى
التيـــار الكهربـــائي: 380 فولـــت 50 هـرتز
إجمـالي الطاقـة الكهربائيـــــة: 21,7 كيلـــو واط
الكابـــل:عدد 1كابـــل 4x5 ملم 1 منصـــهر 3x25A
الكابـــل:عدد 1كابـــل 2,5x5 ملم 1 منصـــهر 3x16A
الكابـــل:عدد 1كابـــل 2,5x3 ملم 1 منصـــهر 3x20A

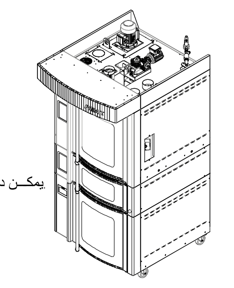
ROKON CLASSIC SMALL
ELECTRICAL POWER
Top entry
Network : 380 V 50 Hz
Total Electrical Power : 16,8 kW
Cable: 1 Piece 5x4 mm² / 1 Piece 3x25A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ
ROKON CLASSIC SMALL
верхний вход
сеть : 380 V 50 Hz
Мощность : 16,8 kW
1 кусок 3x25A предохранитель
1 кусок 1x20A предохранитель

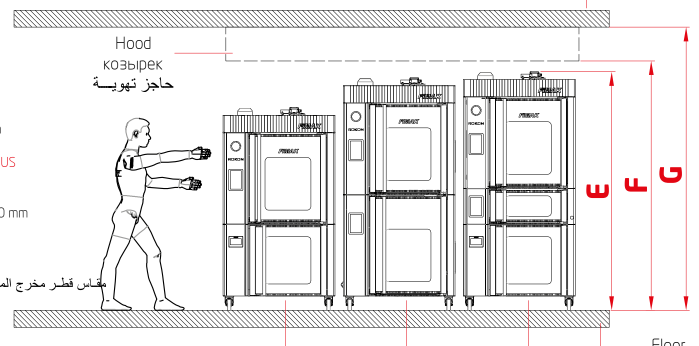
الطاقـة الكهربائيـــــة لفـــرن روكـون كلاســـيك سـمال
بمـدخل من الأعلـــى
التيـــار الكهربـــائي: 380 فولـــت 50 هـرتز
إجمـالي الطاقـة الكهربائيـــــة: 16,8 كيلـــو واط
الكابـــل:عدد 1كابـــل 4x5 ملم 1 منصـــهر 3x25A
الكابـــل:عدد 1كابـــل 2,5x3 ملم 1 منصـــهر 3x20A



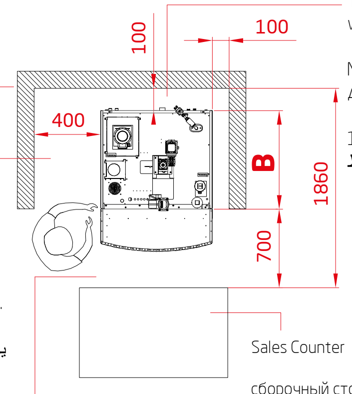
Top View
Верхний вид
المنظـــر العلـــوي



Perspective View
Перспективный взгляд
المنظـــر المنظـــور



Mounting Holes
Монтажные промежутки
فراغـــات التركيــــب



The space between oven and wall should be atleast 40cm
Между духовкой и стеной должно быть не менее 40 см.
يجـب تـرك فـراغ لا يقـل عن 40 سـم بيـــن الفـــرن والحـــائط.

The space between oven and wall should be atleast 10cm
Между печкой и стеной должно быть не менее 10 см
يجـب تـرك فـراغ لا يقـل عن 10 سـم بيـــن الفـــرن والحـــائط.

The space between oven and counter should be atleast 70cm
печкой и сборочным Между столом должно быть не менее 70 см.
يجـب تـرك فـراغ لا يقـل عن 70 .سـم بيـــن الفـــرن والمنضـــدة

Top View
Верхний вид
المنظـــر العلـــوي

TÜV Rheinland TSEK

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ROKON SMALL FRN-5 CLASSIC	ROKON SMALL FRN-5 PLUS CLASSIC (Stonebased/с Каменным Основанием / بقاعدة حجرية)	ROKON SMALL FRN-5 DOUBLE CLASSIC (Double Deck/двухслойный / بطابق مزدوج)
Baking Surface (m²) Площадь выпечки (м2) منطقة الخبز (م2)	1,2	1,44	2,4
Convectional Baking Section Numbers of Tray (Pieces) Кол-во листов в конвекционной секции (шт.) عدد الصواني بقسم الخبز بالحمل الحراري (قطعة)	5	5+1	5+5
Konveksiyonlu Pişirme Bölümü Tepsi Ebadı (mm) Convectional Baking Section Dimensions of Tray (mm) Размер листа в конвекционной секции (мм) حجم الصواني بقسم الخبز بالحمل الحراري (ملم)	400 x 600		
Taş Tabanlı Pişirme Bölümü Taş Ebadı (mm) Stone Based Baking Section Dimensions of Stone(mm) Размер пода в подовой секции (мм) (ملم) أبعاد الحجر بقسم الخبز ذي القاعدة الحجرية	-	400x600	-
Genişlik - A (mm) Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ- العرض (ملم)	995		
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (ملم)	1060		
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج- الارتفاع (ملم)	1740	2060	2000
Max. Derinlik - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د- أقصى عمق (ملم)	1300		1385
Tepe Yüksekliği - E (mm) Peak Height - E (mm) E - Высота пика (мм) هـ ارتفاع القمة (ملم)	1810	2130	2070
Davlumbaz Altı Min. Çalışma Yüksekliği - F (mm) Min operation height below fume hodd- F(mm) F - Высота пика (мм) و- الحد الأدنى لارتفاع منطقة العمل أسفل حاجز التهوية (ملم)	1820	2140	2080
Min. Tavan Yüksekliği - G (mm) Min. Ceiling Height - G (mm) G - Минимум Высота потолка (мм) ز- الحد الأدنى لارتفاع السقف (ملم)	1990	2310	2250
Konveksiyonlu Pişirme Bölümü Elektrik Gücü (kw) Electrical Power for Convectional Heating (kw) Общая мощность, необходимая для электронагрева (кВт) الطاقة الكهربائية بقسم الخبز بالحمل الحراري (كيلو واط)	13,3	13,3	26,6
Taş Tabanlı Pişirme Bölümü Elektrik Gücü (kw) Electrical Power for Stone Based Oven (kw) Общая мощность, необходимая для нагрева природным газом (кВт) الطاقة الكهربائية بقسم الخبز ذو القاعدة الحجرية (كيلو واط)	-	4,9	-
Mayalandırma Bölümü Elektrik Gücü (kw) Electrical Power for Proofing Room (kw) Секция ферментации Электрическая мощность (кВт) الطاقة الكهربائية بقسم التخمير (كيلو واط)	3,5	3,5	-
Toplam Elektrik Gücü (kw) Total Electrical Power (kw) Тепловая мощность (кКал/ч)/(кВт) إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	16,8	21,7	26,6
Buhar Tahliye Baca Çıkış Çapı (mm) The Diameter of the Steam Exhauster Chimney Outlet (mm) Диаметр пароотвода (мм) قطر مخرج مدخنة تصريف البخار (ملم)	Ø100		
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	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) Кабель электрического соединения (P1:Выпечка / P2:Промежуточный этаж / P3:Брожение номер) كابل توصيل الكهرباء (P1: الخبز، P2:الطابق البيني، P3: غرفة التخمير)	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 Система управления نظام التحكم	Digital / цифровая - Touch / Сенсорная / باللمس - رقمي		
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	395	480	520
Enerji Kaynakları Source of Energy Источники энергии مصادر الطاقة	Electric / Электричество / الكهرباء		

ROKON ELITE & CLASSIC LONG ROTARY CONVECTION OVEN

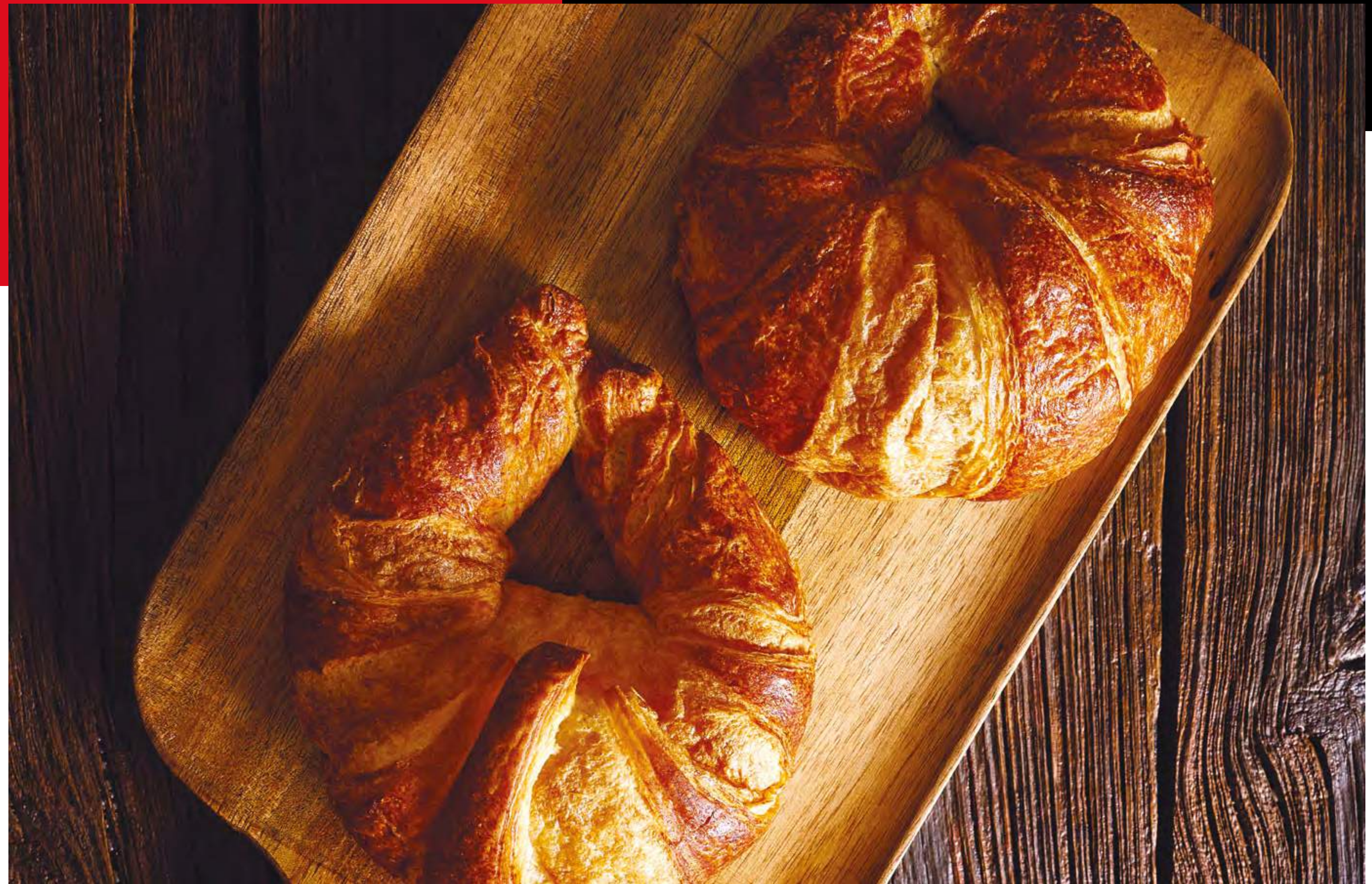
КОНВЕКЦИОННАЯ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ ROKON ELITE & CLASSIC LONG

روكون إيليت أند كلاسيك لونج فرن بالحمل الحراري دوار

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول

ROKON LONG ELITE

ROKON LONG CLASSIC



FiMAK
Bakery and Gastronomy Machines

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.

Главные особенности конвекционной ротационной печи Рокон Long, это равномерное распределение тепла, равномерная циркуляция воздуха и высокая производительность. 15-ти стеллажная тележка увеличивает производительность печи. Сравнительно небольших габаритов печь занимает мало места в пространстве и является профессиональным решением для маленьких помещений. Предлагаются различные варианты дизайна моделей ELITE и CLASSIC, в то время как производительность приготовления остается неизменной. Благодаря специально разработанному ТЭНу, системе циркуляции воздуха и отсутствию утечки тепла через трубу, печь позволяет получать продукцию желаемого качества при меньшем расходе энергии. В дополнение к десяткам рецептов, которые входят в стандартную комплектацию машины, специальные рецепты, приготовленные на аналогичной машине, могут быть легко перенесены на разные машины благодаря поддержке USB. Предлагается визуальный дизайн с цветным емкостным экраном, а также более быстрое создание рецептов и настройку с помощью сенсорной панели.Производится в электрическом и газовом вариантах.

تتمثل المزايا الرئيسية لفرن روكون لونج من فيماك في التوزيع الحراري المتساوي والعمل بكفاءة عالية والتدوير المنتظم للهواء بداخله. ويتيح لعملائنا إعداد منتجاتهم بأفضل جودة وقدرة عالية بفضل عرباته التي تستوعب 15 صينية. ويشغل باب الفرن مساحة أقل ويقدم حلولًا احترافية لأماكن العمل الضيقة نسبيًا ومع موديلات إيليت وكلاسيك يتوافر للعملاء خيارات بتصاميم مختلفة مع بقاء أداء الخبز بنفس المستوى. يتوفر بالجهاز العشرات من الوصفات المتاحة به بشكل قياسي بالإضافة إلى إمكانية نقل الوصفات الخاصة المجهزة على جهاز مماثل بسهولة من خلال ذاكرة يو إس بي إلى الأجهزة المختلفة. ويتوافر الفرن بتصميم يتيح الرؤية من خلال شاشة سعوية ملونة بالإضافة إلى سهولة إنشاء الوصفات وتعديلها بسرعة أكبر من خلال خيار لوحة اللمس. وقد أنتج بموديلات كهربائية وغازية

Technical Data
Технические Характеристики
معلومات تقنية

ROKON ELİTE & CLASSIC
LONG NATURAL GAS
Chimney Output : Ø100 mm
(Exhaust gas outlet)

ROKON ELİTE & CLASSIC
LONG Природный газ
Выход дымовой трубы : Ø100 мм
(Выпуск выхлопных газов)

كلاســـيك أنـد إيليـــت روكـون فـرن
الطبيعــــــي بالغـــاز لـــونج
البخـــار مدخنـة ج مخر: Ø 100 مم
(العــادم غاز منفــذ)

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 3x63 A Fuse

ROKON ELİTE & CLASSIC
LONG Мощность Мощность
верхний вход
сеть : 380 V 50 Hz
Мощность : 38,4 kW
1 кусок 3x63A предохранитель

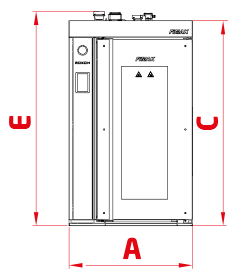
لفــرن الكهربائيـــــة الطاقــة
بالكهربـــــاء لــونج كلاســـيك أنـد إيليـــت روكـون
الأعلـــى من بمـدخل
الكهربـــــائي التيـــار :380 فولـــت 50 هـرتز
الكهربائيــــــة الطاقــة إجمـالي:38,4 واط كيلـــو
الكابـــل 10x5 ملـم 2 / منصـــهر 1 عدد3x63A

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 1x6 A Fuse

ROKON ELİTE & CLASSIC
LONG Природный газ Мощность
верхний вход
сеть : 230 V 50 Hz
Мощность : 1,1 kW
1 кусок 1x6A предохранитель

الطاقــة الكهربائيـــــة لفـــرن روكـون إيليـــت أنـد كلاســـيك لــونج بالغـــاز الطبيعـــي
بمـدخل من الأعلـــى
التيـــار الكهربـــــائي :230 فولـــت 50 هـرتز
إجمـالي الطاقــة الكهربائيـــــة : 1.1 كيلـــو واط
الكابـــل : عدد 1 كابـل 1,5x3 ملـم 2 / عدد 1 منصـهر 1x16

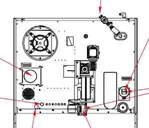
Front View
вид спереди
المنظـــر الأمامي



3/4" Clean Water Inlet Pipe

3/4" Соединение Пресная вода

مدخل الماء النظيـــف وصــلة 3/4 بوصـــة

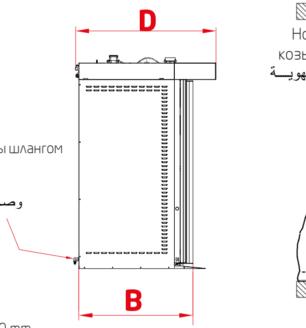


ROKON ELİTE & CLASSIC
LONG NATURAL GAS
Natural Gas Entry
1/2 " Top entry
Gas Coupling Pressure : 21-40mbar

ROKON ELİTE & CLASSIC
LONG Природный газ
Вход для природного газа
1/2 " верхний вход
Давление подключения газа : 21-40mbar

بالغـــاز لـــونج كلاســـيك أنـد إيليـــت روكـون فـــرن
الطبيعـــــي
مدخل الغـاز الطبيعـــي
بمـدخل 1/2 بوصـــة من الأعلـــى
ضـغط التوصـــــيل الكهربـــــائي: 21-40 مللـــي بـــار

Left Side View
слева Вид сбоку
المنظـــر من الجانـب الأيســر



Waste Water Connection
14 mm Hose end

Вывод отработанной воды шлангом
14 мм

وصـلة تصـــريف ميـاه الصــرف
فوهـة خرطوم14 ملـم

Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø100 mm

Выпуск Clapper
Измерение диаметра Ø100 mm

مخرج مدخنة الشـــعلة: Ø 100 ملـم

Steam Chimneys
Can Be Connected
As Pant Typed Chimney.

дымоходные трубы
могут быть объединены

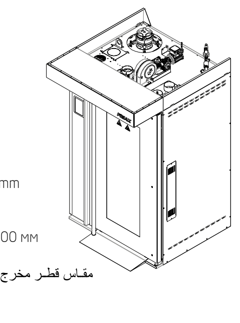
يمكــن دمج مداخن البخـــار
بشـــكل اسـطواني.

Suction Hood Output
Diameter Measure Ø100 mm

Выход аспиратора
Диаметр Измерение ⌀100 мм

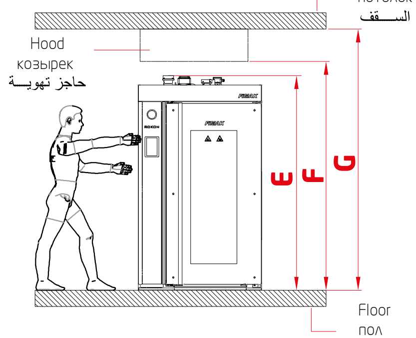
مقـاس قطـر مخرج بخــار الشـــفاط: Ø100ملـم

Mounting Holes
Монтажные промежутки
فراغـــات التركيـــب



Perspective View
Вид в перспективе ый взгляд
المنظـــور المنظـــر

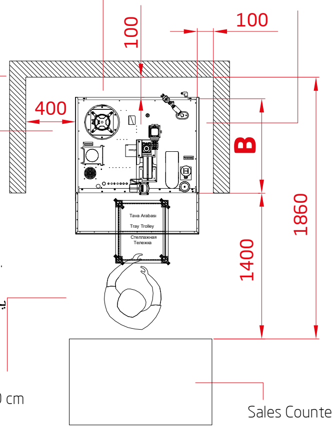
Front View
вид спереди
المنظـــر الأمامي



The space between oven and wall should be atleast 10cm

Между печкой и стеной должно быть не менее 10 см.

يجـب تــرك فــراغ لا يقــل عن 10 سم بيـــن الفـــرن والحـــائط.



The space between oven and wall should be atleast 40cm

Между печкой и стеной должно быть не менее 40 см.

يجـب تــرك فــراغ لا يقــل عن 40 سم بيـــن الفـــرن والحـــائط.

The space between oven and counter should be atleast 140 cm

Печкой между сборочным столом ей должно быть пространство не менее 140 см.

يجـب تــرك فــراغ 140 .سم بيـــن الفـــرن والمنضـــدة لا يقــل عن

Sales Counter

сборочный стол

طاولـة البيــــع

Top View
Верхний вид
المنظـــر العلـــوي

CE TÜV Rheinland TSE TSEK

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ELITE LONG-E FRN-15 (Elektrik-Electrical-Электричество كهرباء)	ELITE LONG-G FRN-15 (Doğalgaz-Natural Gas-Природный газغاز طبيعي)	CLASSIC LONG-E FRN-15 (Elektrik-Electrical-Электричествоكهرباء)	CLASSIC LONG-G FRN-15 (Doğalgaz-Natural Gas-Природный газغاز طبيعي)
Baking Surface (m²) Площадь выпечки (м2) منطقة الخبز (م2)	3,6			
Number of Trays (pcs) Кол-во листов (шт.) عدد الصواني (قطعة)	10-15			
Size of Tray (mm) Размер листа (мм) أبعاد الصينية (ملم)	400 x 600			
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ- العرض (ملم)	1145			
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (ملم)	1060			
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج- الارتفاع (ملم)	1910			
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د- أقصى عمق (ملم)	1320			
Peak Height - E (mm) E - Высота пика (мм) هـ ارتفاع القمة (ملم)	1980	1995	1980	1995
Min operation height below fume hodd- F(mm) F - Высота пика (мм) و- الحد الأدنى لارتفاع منطقة العمل أسفل حاجز التهوية (ملم)	2000	2015	2000	2015
Min. Ceiling Height - G (mm) G - Минимум Высота потолка (мм) ز- الحد الأدنى لارتفاع السقف (ملم)	2160	2170	2160	2170
The Diameter of the Steam Exhauster Chimney Outlet (mm) Диаметр пароотвода (мм) قطر مخرج مدخنة تصريف البخار (ملم)	Ø100			
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE	1P + N + PE	3P + N + PE	1P + N + PE
Electric Connection Cable Кабель электрического соединения كابل توصيل الكهرباء	5 x 10 mm²	3 x 1,5mm²	5 x 10 mm²	3 x 1,5mm²
Total Electrical Power for Electrical Heating (kw) Общая мощность, необходимая для электронагрева (кВт) إجمالي الطاقة الكهربائية للتسخين بالكهرباء (كيلو واط)	38,4	-	38,4	-
Total Electrical Power for Natural Gas Heating (kw) Общая мощность, необходимая для электронагрева (кВт) إجمالي الطاقة الكهربائية للتسخين بالغاز الطبيعي (كيلو واط)	-	1,1	-	1,1
Average Consumption (8 hours) (kw/h) Средний расход топлива (8 часов) (kw/h) متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (كيلو واط/ الساعة)	19,25kW/h	2,5 m3/h 1 kW/h	19,25kW/h	2,5 m3/h 1 kW/h
Thermal Power (kcal/h) / (kw) Тепловая мощность (кКал/ч)/(кВт) الطاقة الحرارية (كيلو كالوري/الساعة) (كيلو واط)	-	24.000 / 28	-	24.000 / 28
Burner Model Модель горелки موديل البرنر	-	Riello RX28 S/DV H 900T5	-	Riello RX28 S/DV H 900T5
Burner Capacity (kw) Мощность горелки (кВт) سعة البرنر (كيلو واط)	-	32	-	32
Gas Coupling Pressure (mbar) Давление подключения газа (мбар) ضغط توصيل الغاز (مللي بار)	-	21 - 40	-	21 - 40
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	550	572	558	582
Source of Energy Источники энергии مصادر الطاقة	Electrical Электричество كهرباء	Natural Gas Природный газ غاز طبيعي	Electrical Электричество كهرباء	Natural Gas Природный газ غاز طبيعي
Control System Система управления نظام التحكم	Digital / цифровая - Touch / Сенсорная / رقمي- باللمس			

FIMAK®
Bakery and Gastronomy Machines

ROKON LARGE & LONG LARGE ROTARY CONVECTION OVEN
КОНВЕКЦИОННАЯ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ ROKON LARGE & LONG LARGE
فرن دوار بالحمل الحراري روكون لارج ولارج طويل

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول

ROKON FRN-10 LARGE

ROKON LONG FRN-15 LARGE

FiMAK
Bakery and Gastronomy Machines

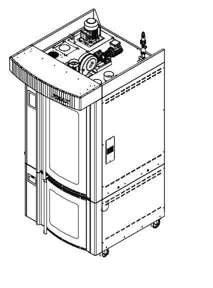
Main properties of FİMAK rotary convectional oven are equal heat distribution, high efficient operation and regular air circulation. Large models are designed according to high capacity trays and produced such that cooking balance was protected. It provides producing products with desired properties 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 or electrical models.

Главные особенности конвекционной ротационной печи Рокон, это равномерное распределение тепла, постоянная циркуляция воздуха и высокая производительность. Благодаря специально разработанному ТЭНу, системе циркуляции воздуха и отсутствию утечки тепла через трубу, печь позволяет получать продукцию желаемого качества при меньшем расходе энергии. Двусторонняя кассетная система пароувлажнения производит высокое кол-во пара, достаточного для пароувлажнения каждого изделия в камере выпечки. USB-порт на электронной панели управления позволяет внести составленные на компьютере рецептуры в память печи. Благодаря контролю процесса возможно выпекание в 4-х разных фазах. Конвекционные ротационные печи Рокон производятся в электрическом и газовом вариантах.

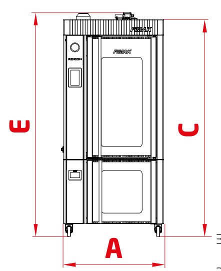
المميزات الرئيسة لفرن روكون لارج الدوار بالحمل الحراري من فيماك تتمثل في التوزيع المتساوي للحرارة والتشغيل عالي الكفاءة والتدوير المنتظم للهواء. وقد صممت الموديلات بالحجم الكبير لارج خصيصًا لتناسب أبعاد الصواني ذات السعة الأكثر ارتفاعًا. وأنتجت هذه الموديلات لحيث تحافظ على توازن الخبز. وهي تضمن لكم الحصول على المخبوزات بالمواصفات المطلوبة بأقل كمية من الطاقة بفضل نظام المقاومة المصمم خصيصًا لتدوير الهواء وبفضل عدم فقدان الحرارة من المدخنة. يتم إنتاج البخار بمستوى عالٍ وذلك بفضل نظام البخار ذو الأنبوب مما يتيح وصول البخار إلى جميع المخبوزات في الفرن على نحو مناسب. يتوفر بالجهاز العشرات من الوصفات المتاحة به بشكل قياسي بالإضافة إلى إمكانية نقل الوصفات الخاصة المجهزة على جهاز مماثل بسهولة من خلال ذاكرة يو إس بي إلى الأجهزة المختلفة. ويتوافر الفرن بتصميم يتيح الرؤية من خلال شاشة سعوية ملونة بالإضافة إلى سهولة إنشاء الوصفات وتعديلها بسرعة أكبر من خلال خيار لوحة اللمس. كما يتيح الفرن إمكانية الخبز على أربع مراحل مختلفة بفضل التحكم في العملية. وقد أنتجت أفران روكون لارج الدوارة ذو الحمل الحراري بموديلات كهربائيةوغازية

Technical Data
Технические Характеристики
معلومات تقنية

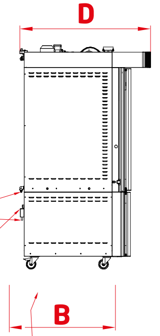
Perspective View
Вид в перспективе
المنظـر المنظـر



Front View
вид спереди
المنظـر الأمامي



Left Side View
слева Вид сбоку
المنظـر من الجانـب الأيسـر



Waste Water Connection
14 mm Hose end

Вывод отработанной воды шлангом
14 мм

وصـلة تصـريف مياه الصـرف
فوهـة خرطوم 14 ملم

3/4" Clean Water Inlet Pipe

3/4" Соединение чистая вода

مدخل الماء النظيـف وصـلة 3/4 بوصـة

Yeast Room Waste Water
(Bellows Hose)

Дрожжевые сточные воды
(нижний ный шланг)

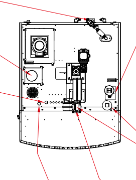
تصـريف ماء الصـرف لغرفـة التخمـير
(خرطوم بمنفـاخ)

ROKON CLASSIC LARGE NATURAL GAS
Burner Chimney Output : Ø100 mm
(Exhaust gas outlet)

ROKON CLASSIC LARGE Природный газ
Выход горелка трубы : Ø100 мм
(Выпуск выхлопных газов)

فـرن روكـون كلاسـيك لارج بالغـاز الطبيعـي
مخرج مدخنة الشـعلة Ø 100 ملم
(مخرج غاز العـادم)

Top View
Верхний вид
المنظـر العلـوي



Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø100 mm

Выпуск Clapper
Измерение диаметра Ø100 mm

مخرج مدخنة الشـعلة: Ø 100 ملم

Steam Chimneys
Can Be Connected
As Pant Typed Chimney.

дымоходные трубы
Брюки Дымовидные
могут быть объединены.

يمكـن دمج مداخن البخـار بشـكل اسـطواني

Suction Hood Output
Diameter Measure Ø100 mm

Выход аспиратора
Диаметр Измерение Ø100 мм

مقاس قطر مخرج بخـار الشـفاط Ø 100 ملم

ROKON CLASSIC 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 CLASSIC LARGE Природный газ
верхний вход
сеть : 230 V 50 Hz
Выпечка Площадь Электрическая
мощность : 1 kW
Секция ферментации Электрическая
мощность : 3,5 kW
Мощность : 4,5 kW
1 кусок 1x6A предохранитель
1 кусок 1x20A предохранитель

فـرن روكـون كلاسـيك لارج بالغـاز الطبيعـي
بمـدخل من الأعلـى
التيـار الكهربـائي: 230 فولـت50هرتز
الطاقـة الكهربائيـة لقسـم الخـبز : 1 كيلـو واط
الطاقـة الكهربائيـة لغرفـة التخمـير : 3.5 كيلـو واط
إجمـالي الطاقـة الكهربائيـة: 4.5 كيلـو واط
عدد :الكابـل 1 كابـل1.5x3 ملم² / عدد 1 منصـهر 1x6A
الكابـل :عدد 1كابـل2.5x3 ملم²/عدد 1 منصـهر1x20A

ROKON CLASSIC 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 CLASSIC LARGE Мощность
верхний вход
сеть : 380 V 50 Hz
Выпечка Площадь Электрическая
мощность : 27,6 kW
Секция ферментации Электрическая
мощность: 3,5 kW
Мощность : 31,1 kW
1 кусок3x50A предохранитель
1 кусок 1x20A предохранитель

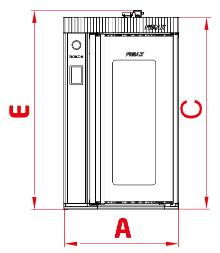
فـرن روكـون كلاسـيك لارج بالكهربـاء
بمـدخل من الأعلـى
التيـار الكهربـائي: 380 فولـت 50 هرتز
الطاقـة الكهربائيـة لقسـم الخـبز : 27.6 كيلـو واط
الطاقـة الكهربائيـة لغرفـة التخمـير : 3.5 كيلـو واط
إجمـالي الطاقـة الكهربائيـة:31.1 كيلـو واط
الكابـل : عدد 1 كابـل 6x5 ملم² / عدد1 منصـهر 3x50A
الكابـل : عدد 1 كابـل 2.5x3 ملم² / عدد 1منصـهر 1x20A

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

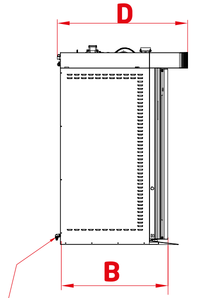
ROKON CLASSIC LARGE Природный газ
Вход для природного газа
1/2 " верхний вход
Давление подключения газа :
21-40mbar

روكـون كلاسـيك لارج بالغـاز الطبيعـي
مدخل الغـاز الطبيعـي
بمـدخل من الأعلـى 2/1 بوصـة
ضـغط توصـيل الغـاز: 40-21 مللـي بـار

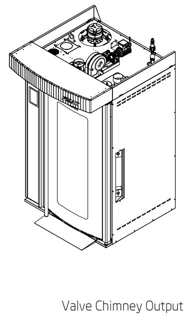
Front View
вид спереди
المنظـر الأمامي



Left Side View
слева Вид сбоку
المنظـر من الجانـب الأيسـر



Perspective View
Вид в перспективе
المنظـر المنظـر



ROKON CLASSIC LONG
LARGE NATURAL GAS
Burner Chimney Output : Ø100 mm
(Exhaust gas outlet)

ROKON CLASSIC LONG
LARGE Природный газ
Выход горелка трубы : Ø100 мм
(Выпуск выхлопных газов)

طويـل كلاسـيكي روكـون
الكبـير الطبيعـي الغـاز
مخرج مدخنـة الشـعلة Ø 100 ملم
(مخرج غاز العـادم)

Waste Water Connection
14 mm Hose end

Вывод отработанной воды шлангом
14 мм

وصـلة تصـريف مياه الصـرف
فوهـة خرطوم 14 ملم

3/4" Clean Water Inlet Pipe

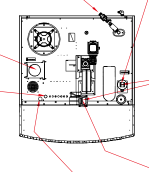
3/4" Соединение чистая вода

مدخل الماء النظيـف وصـلة 3/4 بوصـة

Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø100 mm

Выпуск Clapper
Измерение диаметра Ø100 mm

مخرج مدخنة الشـعلة: Ø 100 ملم



Steam Chimneys
Can Be Connected
As Pant Typed Chimney.

дымоходные трубы
могут быть объединены.

يمكـن دمج مداخن البخـار بشـكل اسـطواني

Suction Hood Output
Diameter Measure Ø 100 mm

Выход аспиратора
Диаметр Измерение Ø100 мм

قطـر مخرج بخـار الشـفاط Ø 100 لم

ROKON CLASSIC 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 CLASSIC LONG
LARGE Мощность Мощность
верхний вход
сеть : 380 V 50 Hz
Мощность : 45,9 kW
1 кусок 3x80A предохранитель

طويـل كلاسـيكي روكـون
كبـيرة كهربائيـة طاقـة
بمـدخل من الأعلـى
التيـار الكهربـائي: 380 فولـت 50 هرتز
إجمـالي الطاقـة الكهربائيـة:45.9 كيلـو واط
الكابـل : عدد 1 كابـل 16x5 ملم² / عدد1 منصـهر 3x80A

ROKON CLASSIC 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 CLASSIC LONG
LARGE Природный газ Мощность
верхний вход
сеть : 230 V 50 Hz
Мощность : 1,1 kW
1 кусок 1x6A предохранитель

طويـل كلاسـيكي روكـون
الكبـير الطبيعـي الغـاز الكهربائيـة الطاقـة
بمـدخل من الأعلـى
التيـار الكهربـائي: 230فولـت 50هرتز
إجمـالي الطاقـة الكهربائيـة:1.1 كيلـو واط
الكابـل :عدد 1كابـل 15x3ملم² /عدد 1منصـهر 1x6A

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

ROKON CLASSIC LONG
LARGE Природный газ
Вход для природного газа
1/2 " верхний вход
Давление подключения газа : 21-40mbar

طويـل كلاسـيكي روكـون
الكبـير الطبيعـي الغـاز
مدخل الغـاز الطبيعـي
بمـدخل من الأعلـى 2/1 بوصـة
ضـغط توصـيل الغـاز: 40-21 مللـي بـار

CE TÜV Rheinland TSE TSEK

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	FRN-10 E LARGE	FRN-10 G LARGE	FRN-15 E LONG LARGE	FRN-15 G LONG LARGE
Baking Surface (m²) Площадь выпечки (м2) منطقة الخبز (م2)	2,4		5,16	
Number of Trays (pcs) Кол-во листов (шт.) عدد الصواني (قطعة)	10		10 - 15	
Size of Tray (mm) Размер листа (мм) أبعاد الصينية (ملم)	450 x 650		530 X 650	
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ- العرض (ملم)	1140	1160	1325	
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (ملم)	1060		1185	
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج- الارتفاع (ملم)	2230		1955	
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د- أقصى عمق (ملم)	1330		1445	
Peak Height - E (mm) E - Высота пика (мм) هـ ارتفاع القمة (ملم)	2280		2050	2065
Peak Height - F (mm) F - Высота пика (мм) و- أدنى ارتفاع للعمل أسفل حاجز التهوية (ملم)	2300		2070	2085
Min. Ceiling Height - G (mm) G - Минимум Высота потолка (мм) ز- أدنى ارتفاع للسقف (ملم)	2480		2250	2065
The Diameter of the Steam Exhauster Chimney Outlet (mm) Диаметр пароотвода (мм) قطر مخرج مدخنة تفريغ البخار (ملم)	Ø100		Ø100	
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE	1P + N + PE	3P + N + PE	3P + N + PE
Electric Connection Cable Кабель электрического соединения كابل توصيل الكهرباء	5 x 6mm²	3 x 1,5mm²	5 x 16mm²	3 x 1,5 mm²
Electrical Connection Cable for Fermentation Электрический соединительный кабель для ферментации كابل توصيل الكهرباء للتخمير	3 x 2,5 mm²		-	
Roasting Chamber Electrical Power (kw) Выпечка Площадь Электрическая мощность (кВт) الطاقة الكهربائية لقسم الخبز (كيلو واط)	27,6	1	-	
Electrical Power for Proofing Room (kw) Секция ферментации Электрическая мощность (кВт) الطاقة الكهربائية لقسم التخمير (كيلو واط)	3,5		-	
Total Electrical Power for Electrical Heating (kw) Общая мощность, необходимая для электронагрева (кВт) إجمالي الطاقة الكهربائية من أجل التسخين الكهربائي (كيلو واط)	31,1	-	45,9	-
Total Electrical Power for Natural Gas Heating (kw) Общая мощность, необходимая для электронагрева (кВт) إجمالي الطاقة الكهربائية للتسخين بالغاز الطبيعي (كيلو واط)	-	4,5	-	1,1
Average Consumption (8 hours) (kw/h) Средний расход топлива (8 часов) (kw/h) متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (كيلو واط /الساعة)	17,38 kW/h	1,82 m3/h 3 kW/h	23,01 kW/h	2,5 m3/h 1 kW/h
Thermal Power (kcal/h) / (kw) Тепловая мощность (кКал/ч)/(кВт) الطاقة الحرارية (كيلو جول/الساعة) (كيلو واط)	-	20.000 / 24	-	24.000 / 28
Burner Model Модель горелки موديل البرنر	-	Riello RX28 S/DV H 900T5	-	Riello RX28 S/DV H 900T5
Burner Capacity (kw) Мощность горелки (кВт) سعة البرنر (كيلو واط)	-	32	-	32
Gas Coupling Pressure (mbar) Давление подключения газа (мбар) ضغط توصيل الغاز (مللي بار)	-	21 - 40	-	21 - 40
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	550	560	560	585
Source of Energy Источники энергии مصادر الطاقة	Electrical Электричество كهرباء	Natural Gas Природный газ غاز طبيعي	Electrical Электричество كهرباء	Natural Gas Природный газ غاز طبيعي
Control System Система управления نظام التحكم	Digital / цифровая - Touch / Сенсорная / رقمي- باللمس		Digital / цифровая - Touch / Сенсорная / رقمي- باللمس	

FSET CONVECTION OVEN
НАСТОЛЬНАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ FSET
فرن كونتر توب بالحمل الحراري FSET

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول

FSET-4 DILAS

FSET-DILAS PLUS

FSET-3 TRIAD

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.

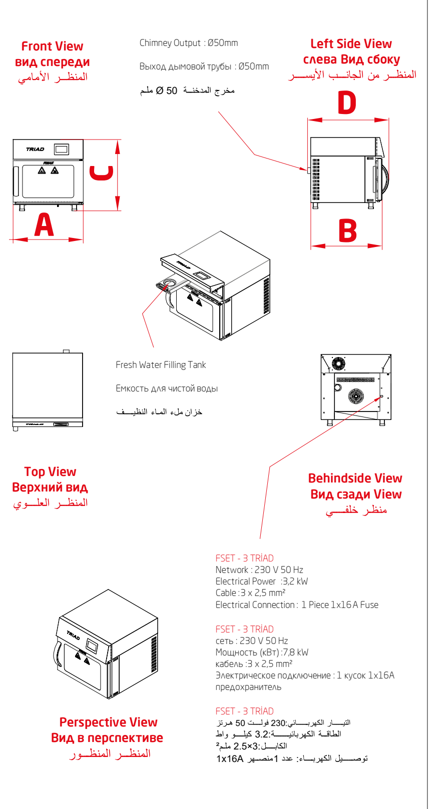
Печи Fset являются незаменимыми для узких пространств. Небольшие размеры печи, не влияют на его вкусные кулинарные способности. Таким образом, это определяет новые меры в использовании, вкусе и области управления. Благодаря инновационной теплоизоляции и высокотехнологичному стеклу, используемому в печах серии Fset, предотвращается накопление тепла в стекле. Таким образом, обеспечивая тепловую и энергетическую эффективность печи, она защищает пользователей от ожогов. Предлагая уникальный опыт пропаривания, он работает не так, как паровая система, которая используется в традиционных печах. Разбрызгивая воду в виде капель, эта печь обеспечивает увлажнение и пар вместе с теплом печи. Печи серии Fset, которые поставляются с мобильной емкостью, выводят концепцию удобства использования на высочайший уровень. Эти печи не требуют подключения воды (кроме режима мойки), благодаря 2-литровой емкости для воды. Работа, которую она проделывает, большая, а площадь, которую она покрывает, мала. Печи серии FSET выполняют большую работу в узких пространствах благодаря своим небольшим размерам. Печи, которые могут работать как настольные, создают практичную и удобную рабочую среду. Таким образом, ее можно легко использовать в кафе, закусочных, бистро, буфетах, пекарнях и многих других местах.

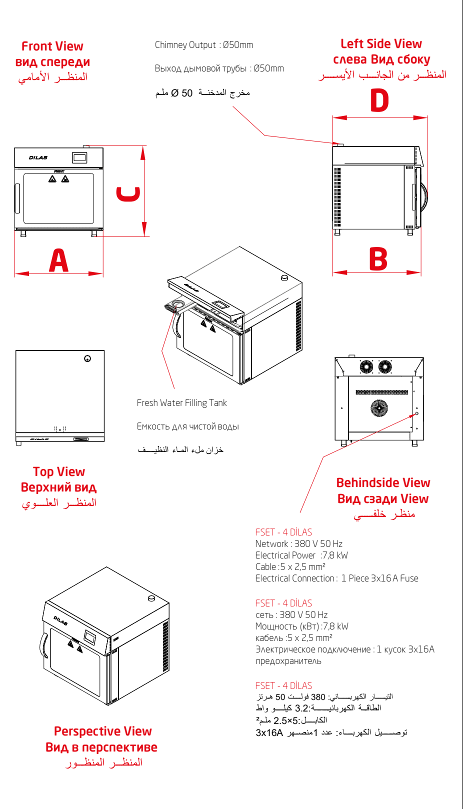
المميزات الرئيسة لفرن روكون لارج الدوار بالحمل الحراري من فيماك تتمثل في التوزيع المتساوي للحرارة والتشغيل عالي الكفاءة والتدوير المنتظم للهواء. وقد صممت الموديلات بالحجم الكبير لارج خصيصًا لتناسب أبعاد الصواني ذات السعة الأكثر ارتفاعًا. وأنتجت هذه الموديلات لحيث تحافظ على توازن الخبز. وهي تضمن لكم الحصول على المخبوزات بالمواصفات المطلوبة بأقل كمية من الطاقة بفضل نظام المقاومة المصمم خصيصًا لتدوير الهواء وبفضل عدم فقدان الحرارة من المدخنة. يتم إنتاج البخار بمستوى عالٍ وذلك بفضل نظام البخار ذو الأنبوب مما يتيح وصول البخار إلى جميع المخبوزات في الفرن على نحو مناسب. يتوفر بالجهاز العشرات من الوصفات المتاحة به بشكل قياسي بالإضافة إلى إمكانية نقل الوصفات الخاصة المجهزة على جهاز مماثل بسهولة من خلال ذاكرة يو إس بي إلى الأجهزة المختلفة. ويتوافر الفرن بتصميم يتيح الرؤية من خلال شاشة سعوية ملونة بالإضافة إلى سهولة إنشاء الوصفات وتعديلها بسرعة أكبر من خلال خيار لوحة اللمس. كما يتيح الفرن إمكانية الخبز على أربع مراحل مختلفة بفضل التحكم في العملية. وقد أنتجت أفران روكون لارج الدوارة ذو الحمل الحراري بموديلات كهربائية وغازية

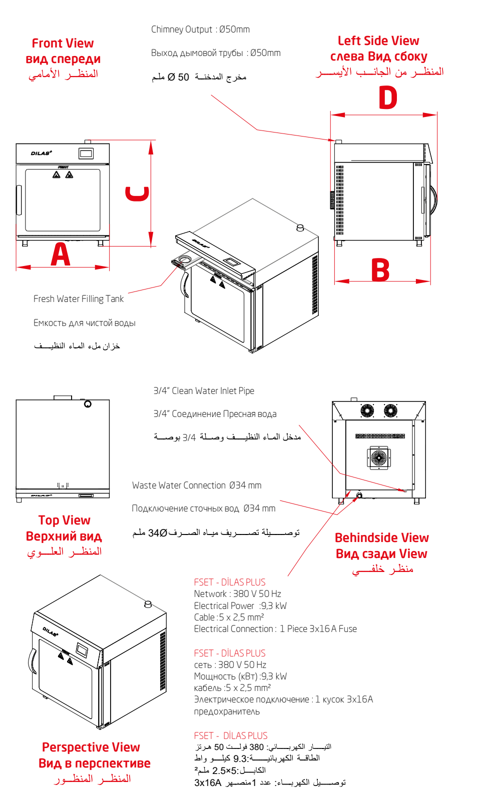
Technical Data
Технические Характеристики
معلومات تقنية

FIMAK
Bakery and Gastronomy Machines

MODEL МОДЕЛЬ الموديل	FSET-3 TRIAD	FSET-4 DILAS	FSET- DILAS PLUS
Baking Surface (m^2) Площадь выпечки (м2) منطقة الخبز (م2)	0,72	0,96	1,2
Number of Trays (pcs) Кол-во листов (шт.) عدد الصواني (قطعة)	3	4	5 - 6
Size of Tray (mm) Размер листа (мм) أبعاد الصواني (ملم)	450 x 350	400 x 600	400 x 600
Max. Temperature (°C) Макс.температура (°C) درجة الحرارة القصوى (°C)	250		
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ- العرض (ملم)	600	760	800
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (ملم)	615	760	825
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج- الارتفاع (ملم)	610	780	910
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د- أقصى عمق (ملم)	700	820	920
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	3,2	7,8	9,3
Average Consumption (8 hours) (kw/h) Средний расход топлива (8 часов) (kw/h) (متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (كيلو واط/ الساعة	2	5	5,8
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	60	95	107
Source of Energy Источники энергии مصادر الطاقة	Electric / Электричество / الكهرباء		
Control System Система управления نظام التحكم	Digital / цифровая - Touch / Сенсорная / رقمي- باللمس		
Electric Connection Cable Кабель электрического соединения كابل توصيل الطاقة	5 x 2,5 mm^2	3 x 2,5 mm^2	5 x 2,5 mm^2







ESTONE 120x200 ELECTRICAL DECK OVEN
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ ESTONE 120X200
فرن أستون الكهربائي ذو الطوابق 120×200

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول

CE TÜV Rheinland TSE TSEK

FiMAK®
Bakery and Gastronomy Machines

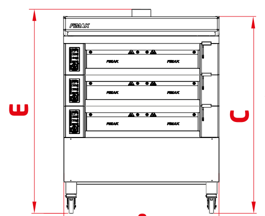
The major specification of electrical deck oven is that each deck can be operated independently. The heating system is designed with special stonebased and seramic resistances that provide the heating disturbing on baking surface and it balances the heat while baking. Temperature and the time of steam 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.

Главная особенность электрической подовой печи Fimak, это автономная работа каждой камеры выпечки. Каменные поды из особого сплава и специально разработанная система обогрева с керамическими ТЭНами способствуют равномерному распределению тепла и равномерной выпечке. Температура (пода и свода внутри камеры) и продолжительность пароувлажнения устанавливается отдельно для каждой камеры выпечки, что позволяет выпекать разную продукцию в каждой из камер. Возможна загрузка продукции на листах. В зависимости от заказа, печь производится с 1-4 камерами выпечки. Низкое энергопотребление.

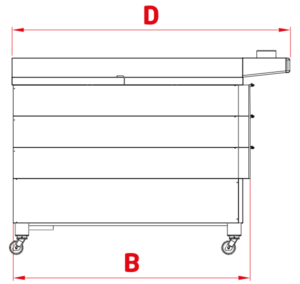
يتميز الفرن الكهربائي ذو الطوابق من فيماك بإمكانية تشغيل كل طابق على نحو مستقل. ويوزع الحرارة بالتساوي ويوفر الطهي المتوازن بفضل أحجار القاعدة ذات الخليط المعدني الخاص ونظام التسخين المصمم خصيصًا بالسيراميك المقاوم. كما يمكن ضبط درجة الحرارة (درجة الحرارة الصغرى والكبرى داخل الطابق) ووقت البخار بشكل مختلف لكل طابق حسب الرغبة. وبالتالي، يمكن طهي منتجات مختلفة في كل طابق. ويمكن رفع المنتجات على الطوابق من خلال الألواح. يمكن تصنيع الفرن بحيث يحتوى ما بين 1-4 طوابق حسب طلب العميل. ويضمن الفرن استهلاكًا منخفضا للطاقة. كما يمكن نقله إلى أي مكان بفضل عجلاته

Technical Data
Технические Характеристики
معلومات تقنية

Front View
вид спереди
المنظـر الأمامي



Left Side View
слева Вид сбоку
المنظـر من الجانـب الأيسـر



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

Высота макс. для 1 этажа : 1810
Высота макс. для 2 этажей : 1940
Высота макс. для 3 этажей : 2170
Высота макс. для 4 этажей : 2500

اقصى ارتفاع للفـــرن بـ1طـابق: 1810
اقصى ارتفاع للفـــرن بـ1طـابق: 1940
اقصى ارتفاع للفـــرن بـ1طـابق: 2170
اقصى ارتفاع للفـــرن بـ1طـابق: 2500

3/4" Clean Water Inlet Pipe

3/4" Соединение чистой воды

مدخل الماء النظيـف وصلة 4/3 بوصـة

Waste Water Connection 1/2"

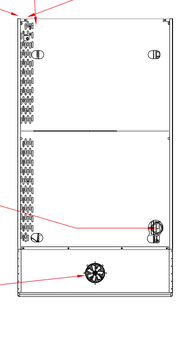
Подключение сточных вод 1/2"

توصـيل مياه الصـرف2/1 بوصـة

Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø120 mm

Выпуск Clapper
Измерение диаметра Ø120 mm

مقاس قطر مخرج المدخنة Ø 120ملم
بصـمام تغطيـة



Suction Hood Output
Diameter Measure Ø200 mm

Выход аспиратора
Диаметр Измерение Ø200 мм

مقاس قطر مخرج الشـفاط Ø 200 ملم

Top View
Верхний вид
المنظـر المنظـور

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

1 ЭТАЖ — Электрическая мощность Печи (1 Floor) (kW) : 17,9
кабель : 5x6 mm² / 1 кусок 3x40A предохранитель

2 ЭТАЖ — Электрическая мощность Печи (2 Kat) (kW) : 35,8
кабель : 5x16 mm² / 1 кусок 3x63A предохранитель

3 ЭТАЖ — Электрическая мощность Печи (3 Kat) (kW) : 53,7
кабель : 3x25/16 + 1x16 mm² / 1 кусок 3x100A предохранитель

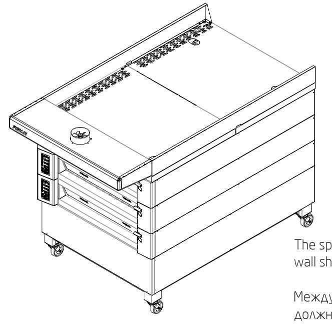
4 ЭТАЖ — Электрическая мощность Печи (4 Kat) (kW) : 71,6
кабель : 3x35/16 + 1x16 mm² / 1 кусок 3x125A предохранитель

ب1طـابق — الطاقـة الكهربائيـــة للفـــرن(1طـابق)(كيلـو واط):17.9
الكابـل:5X6ملم2/ عدد 1 منصهر 3x40A

ب2طـابق — الطاقـة الكهربائيـــة للفـــرن(2طـابق)(كيلـو واط):35.8
الكابـل:5X16ملم2/ عدد 1 منصهر 3x63A

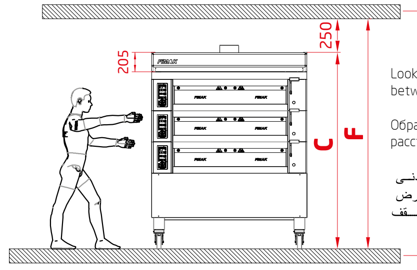
ب3طـابق — الطاقـة الكهربائيـــة للفـــرن(3طـابق)(كيلـو واط):53.7
الكابـل:3x25/16+1X16ملم2/ عدد 1 منصهر 3x100A

ب4طـابق — الطاقـة الكهربائيـــة للفـــرن(4طـابق)(كيلـو واط):71.6
الكابـل:3x35/16+1X16ملم2/ عدد 1 منصهر 3x125A



Perspective View
Вид в перспективе
المنظـور

Front View
вид спереди
المنظـر الأمامي



Ceiling
потолок
السـقف

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

Обратись к таблице для минимального расстояния между полом и потолком

انظـر إلـى الجـدول لمعرفــة الحـد الأدنــى للمســافة الــتي يجـب تركهـا بيــن الأرض والسـقف

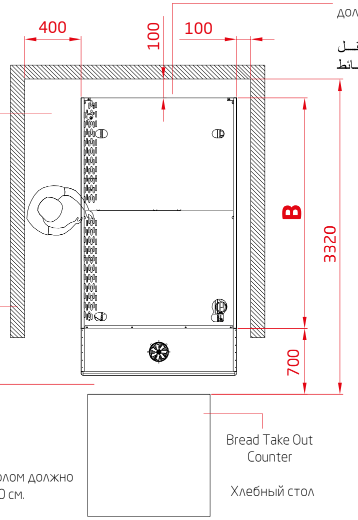
Floor
пол
الأرض

Mounting Holes
Монтажные промежутки
فراغـات التركيـب

The space between oven and wall should be atleast 10cm

Между Печкой стеной должно быть не менее 10 см.

يجـب تـرك فـراغ لا يقـل عن 10سم بيـن الفـرن والحـائط



The space between oven and wall should be atleast 40cm

Между духовкой и стеной должно быть не менее 40 см.

يجـب تـرك فـراغ لا يقـل عن 40 سم بيـن الفـرن والحـائط

Wall
стена
الحـائط

The space between oven and counter should be atleast 70cm

Печкой и сборочным между столом должно быть пространство не менее 70 см.

يجـب تـرك فـراغ لا يقـل عن 70 سم بيـن الفـرن والمنضـدة

Bread Take Out Counter

Хлебный стол

منضـدة إخراج الخـبز

Top View
Верхний вид
المنظـر المنظـور

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ESTONE 120x200x1	ESTONE 120x200x2	ESTONE 120x200x3	ESTONE 120x200x4
Capacity (Loaves of Bread / 8 hours) Производительность (шт. хлеба/8 ч) السعة (عدد الخبز /8 ساعات)	720	1440	2160	2880
Baking Surface (m²) Площадь выпечки (м2) منطقة الخبز (م2)	2,4	4,8	7,2	9,6
Number of Decks / Palette Numbers Кол-во ярусов/Кол-во листов عدد الطوابق/عدد الألواح	1/2	2/2	3/2	4/2
Inner Width of Oven (mm) Ширина камеры (мм) عرض الفرن من الداخل (ملم)	1200			
Inner Depth of Oven (mm) Глубина камеры (мм) عمق الفرن من الداخل (ملم)	2060			
Inner Height of Oven/Height of Deck Entry (mm) Полезная высота/Высота камеры выпечки (мм) ارتفاع الفرن من الداخل /ارتفاع مدخل الطابق (ملم)	215 / 190			
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ- العرض (ملم)	1650			
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (ملم)	2520			
Height - C (mm) (Wheeled) C - Общая высота (мм) (прокатка) ج- الارتفاع (ملم) (بعجلات)	1730	1860	2090	2420
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د- أقصى عمق (ملم)	2950			
Max. Height - E (mm) (Wheeled) E - Макс. высота (мм) (прокатка) هـ أقصى ارتفاع (ملم) (بعجلات)	1810	1940	2170	2500
Min. Ceiling Height - F (mm) (Wheeled) Минимальная высота потолка -F (mm) (прокатка) و-الحد الأدنى لارتفاع السقف (ملم) (بعجلات)	1980	2110	2340	2670
Height of Oven's Foot- G(mm) Высота ножек печи - G (мм) ز- ارتفاع قدم الفرن (ملم)	900	700	600	600
Floor Tray Capacity 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (mm) Кол-во листов на ярусе 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (мм) سعة صينية الطابق 400×300/400×600/ 450×350/ 600×800 (ملم)	20 / 10 / 12 / 4	40 / 20 / 24 / 8	60 / 30 / 36 / 12	80 / 40 / 48 / 16
Wheel Height (mm) Высота колеса (mm) ارتفاع العجلة (ملم)	200			
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	17,9	35,8	53,7	71,6
Resistance Type / Number of Resistances Тип сопротивления / Количество сопротивлений نوع المقاوم /عدد المقاومات	Ceramic / керамический/ سيراميك 28 + 3			
Average Consumption (8 hours) (kw/h) Средний расход топлива (8 часов) (kw/h) متوسط الاستهلاك (8ساعات) (كيلو واط/الساعة)	11,3	22,6	33,9	45,2
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	950	1.510	2.070	2.610
Suction Hood Chimney Diameter (mm) Радиус дымохода вытяжной вытяжки (мм) قطر منفذ مدخنة الشفاط (ملم)	Ø200			
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل اكهرباء	3P + N + PE			
Palette Dimensions (mm) Размер листа (мм) مقياس اللوح (ملم)	580x2400	580x2400	580x2400	580x2400
Control System Система управления نظام التحكم	Digital / цифровая - Touch / Сенсорная / رقمي- باللمس			
Source of Energy Источники энергии مصادر الطاقة	Electric / Электричество / الكهرباء			

- The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.
- *Производительность печи дана по батону 250 гр и может варьировать в зависимости от веса и времени выпекания продукции*

السعة موضحة على أساس رغيف الخبز 250 جرامًا، ولذلك يمكن أن يحدث تفاوت وفقا لوزن المخبوزات ومدة الخبز

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

* *Листы размещены теоретически и могут отличаться на практике.*

الصينية موضوعة نظريًا وقد يختلف وضعها من الناحية العملية

ESTONE 120x120 ELECTRICAL DECK OVEN
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ ESTONE 120X120
فرن أستون الكهربائي ذو الطوابق 120×120

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول

TÜV Rheinland
TSE
TSEK

FIMAK®
Bakery and Gastronomy Machines

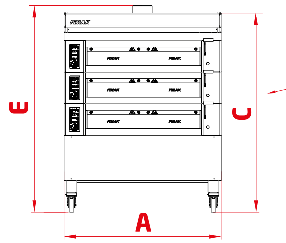
The major specification of electrical deck oven is that each deck can be operated independently. The heating system is designed with special stonebased and seramic resistances that provide the heating disturbing on baking surface and it balances the heat while baking. Temperature and the time of steam 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.

Главная особенность электрической подовой печи Fimak, это автономная работа каждой камеры выпечки. Каменные поды из особого сплава и специально разработанная система обогрева с керамическими ТЭНами способствуют равномерному распределению тепла и равномерной выпечке. Температура (пода и свода внутри камеры) и продолжительность пароувлажнения устанавливается отдельно для каждой камеры выпечки, что позволяет выпекать разную продукцию в каждой из камер. Возможна загрузка продукции на листах. В зависимости от заказа, печь производится с 1-4 камерами выпечки. Низкое энергопотребление.

يتميز الفرن الكهربائي ذو الطوابق من فيماك بإمكانية تشغيل كل طابق على نحو مستقل. ويوزع الحرارة بالتساوي ويوفر الطهي المتوازن بفضل أحجار القاعدة ذات الخليط المعدني الخاص ونظام التسخين المصمم خصيصًا بالسيراميك المقاوم. كما يمكن ضبط درجة الحرارة (درجة الحرارة الصغرى والكبرى داخل الطابق) ووقت البخار بشكل مختلف لكل طابق حسب الرغبة. وبالتالي، يمكن طهي منتجات مختلفة في كل طابق. ويمكن رفع المنتجات على الطوابق من خلال الألواح. يمكن تصنيع الفرن بحيث يحتوى ما بين 1-4 طوابق حسب طلب العميل. ويضمن الفرن استهلاكًا منخفضا للطاقة. كما يمكن نقله إلى أي مكان بفضل عجلاته.

Technical Data
Технические Характеристики
معلومات تقنية

Front View
вид спереди
المنظـر الأمامي

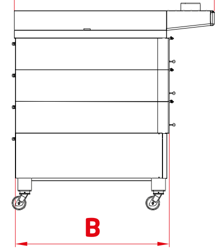


First Storey Max. Height : 1810
Second Storey Max. Height : 1940
Third Storey Max. Height : 2170
Fourth Storey Max. Height : 2500

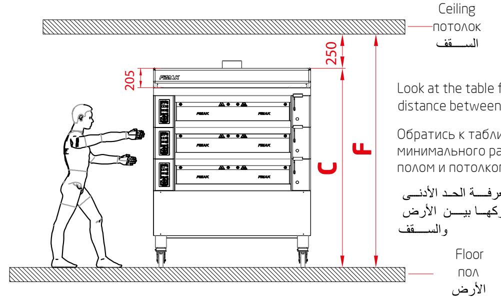
Высота макс. для 1 этажа : 1810
Высота макс. для 2 этажей : 1940
Высота макс. для 3 этажей : 2170
Высота макс. для 4 этажей : 2500

اقصى ارتفاع للفـــرن بـــ1طـابق: 1810
اقصى ارتفاع للفـــرن بـــ1طـابق: 1940
اقصى ارتفاع للفـــرن بـــ1طـابق: 2170
اقصى ارتفاع للفـــرن بـــ1طـابق: 2500

Left Side View
слева Вид сбоку
المنظـر من الجانب الأيسـر



Front View
вид спереди
المنظـر الأمامي



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

Обратись к таблице для минимального расстояния между полом и потолком

انظـر إلـى الجـدول لمعرفـــة الحـد الأدنـى للمســـافة الـــتي يجـب تركهـا بيـــن الأرض والســـقف

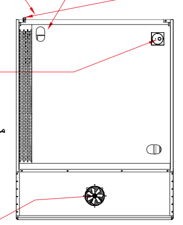
Waste Water Connection 1/2"
Подключение сточных вод 1/2"
توصـــيل مياه الصـــرف2/1 بوصـــة

3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение чистой воды
مدخل المـاء النظيـــف وصـلة 4/3 بوصـــة

Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø120 mm

Выпуск Clapper
Измерение диаметра Ø120 mm

مقـاس قطـر مخرج المدخنـــة Ø 120ملـم
بصـــمام تغطيـــة



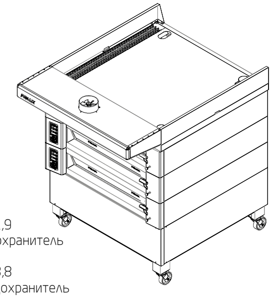
Suction Hood Output
Diameter Measure Ø200 mm

Выход аспиратора
Диаметр Измерение Ø200 мм

مقـاس قطـر مخرج الشـــفاطØ 200 ملـم

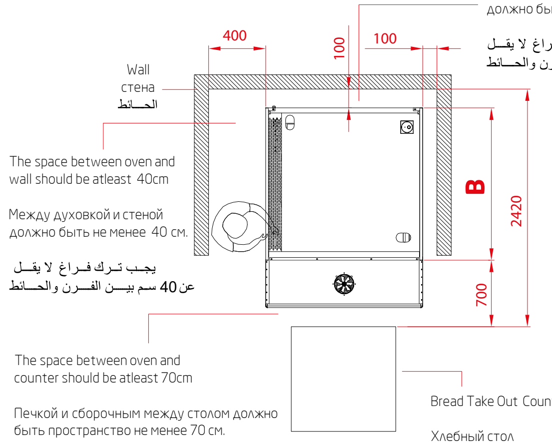
Top View
вид сверху
المنظـر المنظـور

Single Storey	Oven Electrical Power (1 Floor) (kW) : 11,9 Cable: 1 Piece 5x2,5 mm² / 1 Piece 3x25A Fuse
Two Storey	Oven Electrical Power (2 Floor) (kW) : 23,8 Cable: 2 Pieces 5x2,5 mm² / 2 Pieces 3x25A Fuse
Three Storey	Oven Electrical Power (3 Floor) (kW) : 35,7 Cable: 3 Pieces 5x2,5 mm² / 3 Pieces 3x25A Fuse
Fourth Storey	Oven Electrical Power (4 Floor) (kW) : 47,6 Cable: 4 Pieces 5x2,5 mm² / 4 Pieces 3x25A Fuse
1 ЭТАЖ	Электрическая мощность печи (1 ЭТАЖ) (kW) : 11,9 кабель : 1 кусок 5x2,5 mm² / 1 кусок 3x25A предохранитель
2 ЭТАЖ	Электрическая мощность печи (2 ЭТАЖ) (kW) : 23,8 кабель : 2 кусок 5x2,5 mm² / 2 кусок 3x25A предохранитель
3 ЭТАЖ	Электрическая мощность печи (3 ЭТАЖ) (kW) : 35,7 кабель : 3 кусок 5x2,5 mm² / 3 кусок 3x25A предохранитель
4 ЭТАЖ	Электрическая мощность печи (4 ЭТАЖ) (kW) : 47,6 кабель : 4 кусок 5x2,5 mm² / 4 кусок 3x25A предохранитель
بـ1طـابق	الطاقـة الكهربائيـــــة للفـــرن(1طـابق)(كيلـــو واط):11.9 الكابـــل:عدد 1 كابـــل 2,5X5ملم/2 عدد 1 منصـهر 3x25A
بـ2طـابق	الطاقـة الكهربائيـــــة للفـــرن(2طـابق)(كيلـــو واط):23.8 الكابـــل:عدد 2 كابـــل 2,5X5 ملم/2 عدد 2 منصـهر 3x25A
بـ3طـابق	الطاقـة الكهربائيـــــة للفـــرن(3طـابق)(كيلـــو واط):35.7 الكابـــل:عدد 2كابـــل 2,5X5 ملم/2 عدد 3 منصـهر 3x25A
بـ4طـابق	الطاقـة الكهربائيـــــة للفـــرن(4طـابق)(كيلـــو واط):47.6 الكابـــل:عدد 4 كابـــل 2,5X5 ملم/2 عدد 1 منصـهر 3x25A



Perspective View
Вид в перспективе
المنظـر المنظـور

Mounting Holes
Монтажные промежутки
فراغـات التركيـــب



The space between oven and wall should be atleast 10cm

Между Печкой и стеной должно быть не менее 10 см

يجـب تـرك فـراغ لا يقـل عن 10سـم بيـــن الفـــرن والحـــائط

The space between oven and wall should be atleast 40cm

Между духовкой и стеной должно быть не менее 40 см.

يجـب تـرك فـراغ لا يقـل عن 40 سـم بيـــن الفـــرن والحـــائط

The space between oven and counter should be atleast 70cm

Печкой и сборочным между столом должно быть пространство не менее 70 см.

يجـب تـرك فـراغ لا يقـل عن 70 سـم بيـــن الفـــرن والمنضـــدة

Bread Take Out Counter

Хлебный стол

منضـــدة إخراج الخـــبز

Top View
Верхний вид
المنظـر المنظـور

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ESTONE 120x120x1	ESTONE 120x120x2	ESTONE 120x120x3	ESTONE 120x120x4
Capacity (Loaves of Bread / 8 hours) Производительность (шт. хлеба/8 ч) السعة (عدد الخبز /8 ساعات)	430	860	1290	1720
Baking Surface (m²) Площадь выпечки (м2) منطقة الخبز (م2)	1,44	2,88	4,2	5,76
Number of Decks / Palette Numbers Кол-во ярусов/Кол-во листов عدد الطوابق/عدد الألواح	1/2	2/2	3/2	4/2
Inner Width of Oven (mm) Ширина камеры (мм) عرض الفرن من الداخل (ملم)	1200			
Inner Depth of Oven (mm) Глубина камеры (мм) عمق الفرن من الداخل (ملم)	1200			
Inner Height of Oven/Height of Deck Entry (mm) Полезная высота/Высота камеры выпечки (мм) ارتفاع الفرن من الداخل /ارتفاع مدخل الطابق (ملم)	215 / 190			
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ- العرض (ملم)	1650			
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (ملم)	1615			
Height - C (mm) (Wheeled) C - Общая высота (мм) (прокатка) ج-الارتفاع (ملم) (بعجلات)	1730	1860	2090	2420
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د- أقصى عمق (ملم)	2100			
Max. Height - E (mm) (Wheeled) E - Макс. высота (мм) (прокатка) هـ أقصى ارتفاع (ملم) (بعجلات)	1810	1940	2170	2500
Min. Ceiling Height - F (mm) (Wheeled) Минимальная высота потолка -F (mm) (прокатка) و-الحد الأدنى لارتفاع السقف (ملم) (بعجلات)	1980	2110	2340	2670
Height of oven' s foot- G(mm) Высота ножек печи - G (мм) ز - ارتفاع قدم الفرن (ملم)	900	700	600	600
Floor Tray Capacity 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (mm) Кол-во листов на ярусе 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (мм) سعة صينية الطابق 400×300/400×600/ 450×350/ 600×800 (ملم)	12 / 6 / 8 / 2	24 / 12 / 16 / 4	36 / 18 / 24 / 6	48 / 24 / 32 / 8
Wheel Height (mm) Высота колеса (mm) ارتفاع العجلة (ملم)	200			
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	11,9	23,8	35,7	47,6
Resistance Type / Number of Resistances Тип сопротивления / Количество сопротивлений نوع المقاوم/عدد المقاومات	Ceramic / керамический/ سيراميك 28 + 3			
Average Consumption (8 hours) (kw/h) Средний расход топлива (8 часов) (kw/h) متوسط الاستهلاك (8ساعات) (كيلو واط/الساعة)	7 kW/h	14 kW/h	21 kW/h	28 kW/h
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	565	865	1.230	1.555
Suction Hood Chimney Diameter (mm) Радиус дымохода вытяжной вытяжки (мм) قطر منفذ مدخنة الشفاط (ملم)	Ø200			
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE			
Palette Dimensions (mm) Размер листа (мм) مقياس اللوح (ملم)	580x1400	580x1400	580x1400	580x1400
Control System Система управления نظام التحكم	Digital / цифровая - Touch / Сенсорная / رقمي- باللمس			
Source of Energy Источники энергии مصادر الطاقة	Electric / Электричество / الكهرباء			

Bakery and Gastronomy Machines

- The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.
- *Производительность печи дана по батону 250 гр и может варьировать в зависимости от веса и времени выпекания продукции*

السعة موضحة على أساس رغيف الخبز 250 جرامًا، ولذلك يمكن أن يحدث تفاوت وفقا لوزن المخبوزات ومدة الخبز

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

* *Листы размещены теоретически и могут отличаться на практике.*

الصينية موضوعة نظريًا وقد يختلف وضعها من الناحية العملية

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

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ ESTONE 120X80 ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

فرن أستون الكهربائي ذو الطوابق للمخبوزات والمعجنات 120×80

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول

CE TÜV Rheinland TSE TSEK

FiMAK
Bakery and Gastronomy Machines

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.

Главная особенность электрической подовой печи Fimak, это автономная работа каждой камеры выпечки. Каменные поды из особого сплава и специально разработанная система обогрева с керамическими ТЭНами способствуют равномерному распределению тепла и равномерной выпечке. Температура (пода и свода внутри камеры) и продолжительность пароувлажнения устанавливается отдельно для каждой камеры выпечки, что позволяет выпекать разную продукцию в каждой из камер. Под печью расположен расстоечный шкаф с регуляцией тепла и влажности, где продукция расстаивается перед выпечкой. Печь может быть одноярусной и благодаря модульной конструкции по необходимости можно добавлять ярусы, вытяжной зонт и расстоечный шкаф. Ко дну расстоечного шкафа прикреплены колеса, способствующие свободному перемещению печи. Низкое энергопотребление.

يتميز الفرن الكهربائي ذو الطوابق من فيماك بإمكانية تشغيل كل طابق على نحو مستقل. ويوزع الحرارة بالتساوي ويوفر الطهي المتوازن بفضل أحجار القاعدة ذات الخليط المعدني الخاص ونظام التسخين المصمم خصيصًا بالسيراميك المقاوم. كما يمكن ضبط درجة الحرارة (درجة الحرارة الصغرى والكبرى داخل الطابق) ووقت البخار بشكل مختلف لكل طابق حسب الرغبة. وبالتالي، يمكن طهي منتجات مختلفة في كل طابق. ويوجد أسفل الفرن غرفة تخمير يمكن ضبط رطوبتها ودرجة حرارتها من أجل التخمير قبل الخبز. يمكن استخدامه بطابق واحد، ويمكن تصنيع الفرن على النحو القياسي كما يمكن أن يضاف إليه طوابق إضافية أو حاجزًا للتهوية أو غرفة تخمير. ويضمن الفرن استهلاكًا منخفضا للطاقة. كما يمكن نقله إلى أي مكان بفضل عجلاته

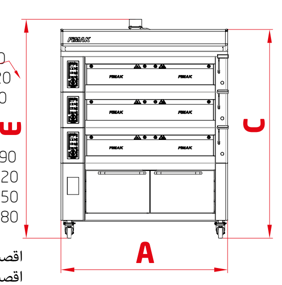
Technical Data
Технические Характеристики
معلومات تقنية

Front View
вид спереди
المنظـر الأمامي

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

Высота макс. для 1 этажа : 1390
Высота макс. для 2 этажей : 1720
Высота макс. для 3 этажей : 2050
Высота макс. для 4 этажей : 2380

اقصى ارتفاع للفـــرن بـــ1طـابق: 1390
اقصى ارتفاع للفـــرن بـــ1طـابق: 1720
اقصى ارتفاع للفـــرن بـــ1طـابق: 2050
اقصى ارتفاع للفـــرن بـــ1طـابق: 2380



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)

1 ЭТАЖ
Электрическая мощность печи (1 ЭТАЖ) (kW) : 9,8
дрожжевая комната Мощность (kW) : 3,5
Мощность (kW): 13,3
кабель : 1 кусок 5x2,5 mm² / 1 кусок 3x25A предохранитель
кабель : 1 кусок 3x2,5 mm² / 1 кусок 1x20A предохранитель (комнаты майя)

2 ЭТАЖ
Электрическая мощность печи (2 ЭТАЖ) (kW) : 19,6
дрожжевая комната Мощность (kW) : 3,5
Мощность (kW): 23,1
кабель : 2 кусок 5x2,5 mm² / 2 кусок 3x25A предохранитель
кабель : 1 кусок 3x2,5 mm² / 1 кусок 1x20A предохранитель (комнаты майя)

3 ЭТАЖ
Электрическая мощность печи (ЭТАЖ) (kW) : 29,4
дрожжевая комната Мощность (kW) : 3,5
Мощность (kW): 32,9
кабель : 3 кусок 5x2,5 mm² / 3 кусок 3x25A предохранител
кабель : 1 кусок 3x2,5 mm² / 1 кусок 1x20A предохранитель (комнаты майя)

4 ЭТАЖ
Электрическая мощность печи (ЭТАЖ) (kW) : 39,2
дрожжевая комната Мощность (kW) : 3,5
Мощность (kW): 42,7
кабель : 4 кусок 5x2,5 mm² / 4 кусок 3x25A предохранитель
кабель : 1 кусок 3x2,5 mm² / 1 кусок 1x20A предохранитель (комнаты майя)

ب1طـابق
الطاقـة الكهربائيـــة للفـــرن (1 طـابق) (كيلـو واط) : 9,8
الطاقـة الكهربائيـــة لغرفـة التخمـير (كيلـو واط) :3,5
إجمـالي الطاقـة الكهربائيـــة (كيلـو واط):13,3
الكابـل:عدد 1كابـل5×2.5ملم 2/عدد1منصـهر 3x25A
الكابـل:عدد 1كابـل 2,5x3 2/منصـهر عدد 1منصـهر1x20A(غرفـة التخمـير)

ب2طـابق
الطاقـة الكهربائيـــة للفـــرن (2 طـابق) (كيلـو واط) : 19,6
الطاقـة الكهربائيـــة لغرفـة التخمـير (كيلـو واط) :3,5
إجمـالي الطاقـة الكهربائيـــة (كيلـو واط):23,1
الكابـل:عدد 2كابـل5×2.5ملم 2/عدد2منصـهر 3x25A
الكابـل:عدد 1كابـل 2,5x3 2/منصـهر عدد 1منصـهر1x20A(غرفـة التخمـير)

ب3طـابق
الطاقـة الكهربائيـــة للفـــرن (3 طـابق) (كيلـو واط) : 29,4
الطاقـة الكهربائيـــة لغرفـة التخمـير (كيلـو واط) :3,5
إجمـالي الطاقـة الكهربائيـــة (كيلـو واط):32,9
الكابـل:عدد 3كابـل5×2.5ملم 2/عدد3منصـهر 3x25A
الكابـل:عدد 1كابـل 2,5x3 2/منصـهر عدد 1منصـهر1x20A(غرفـة التخمـير)

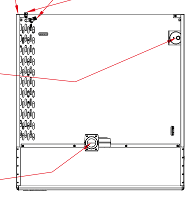
ب3طـابق
الطاقـة الكهربائيـــة للفـــرن (3 طـابق) (كيلـو واط) : 39,2
الطاقـة الكهربائيـــة لغرفـة التخمـير (كيلـو واط) :3,5
إجمـالي الطاقـة الكهربائيـــة (كيلـو واط):42,7
الكابـل:عدد 4كابـل5×2.5ملم 2/عدد4منصـهر 3x25A
الكابـل:عدد 1كابـل 2,5x3 2/منصـهر عدد 1منصـهر1x20A(غرفـة التخمـير)

3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение чистой воды
مدخل المـاء النظيـــف وصـلة 4/3 بوصـــة

Waste Water Connection 1/2"
Подключение сточных вод 1/2"
توصـــيل ميـاه الصــرف2/1 بوصـــة

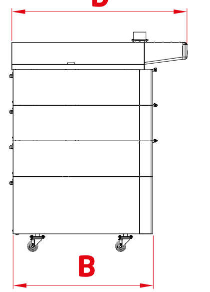
Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø120 mm
Выпуск Clapper
Измерение диаметра Ø120 mm
مقـاس قطـر مخرج المدخنــة Ø 120ملم
بصـــمام تغطيـــة

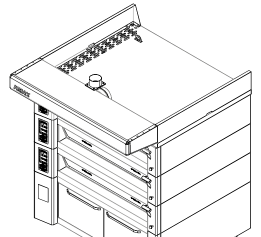
Suction Hood Output
Diameter Measure Ø120 mm
Выход аспиратора
Диаметр Измерение Ø120 мм
مقـاس قطـر مخرج الشـــفاطØ 120 ملم



Top View
Верхний вид
المنظـر المنظـور

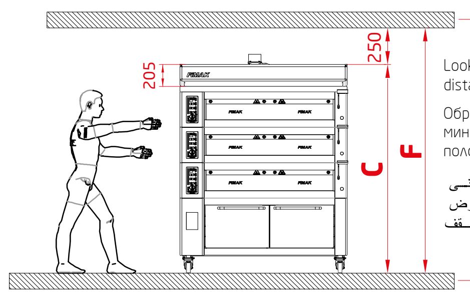
Left Side View
слева Вид сбоку
المنظـر من الجانـب الأيســـر





Perspective View
Вид в перспективе
المنظـر المنظـور

Front View
вид спереди
المنظـر الأمامي



Ceiling
потолок
الســـقف

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

Обратись к таблице для минимального расстояния между полом и потолком

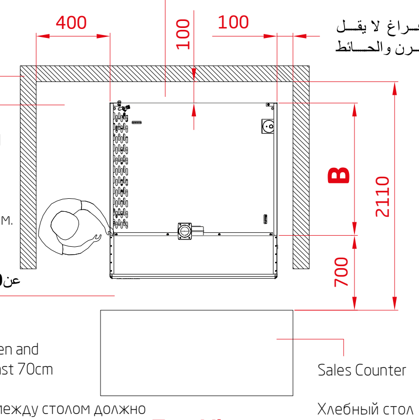
انظـر إلـى الجـدول لمعرفـة الحـد الأدنـى للمســـافة الـــتي يجـب تركهـا بيـــن الأرض والســـقف

Floor
пол
الأرض

Mounting Holes
Монтажные промежутки
فراغـات التركيـــب

The space between oven and wall should be atleast 10cm
Между печкой и стеной должно быть не менее 10 см.
يجـب تـرك فـراغ لا يقـل عن10سم بيـــن الفـــرن والحـــائط

Wall
стена
الحـــائط



The space between oven and wall should be atleast 40cm
Между духовкой и стеной должно быть не менее 40 см.
يجـب تـرك فـراغ لا يقـل عن40 سم بيـــن الفـــرن والحـــائط

The space between oven and counter should be atleast 70cm
Печкой и сборочным между столом должно быть пространство не менее 70 см.
يجـب تـرك فـراغ لا يقـل عن70 سم بيـــن الفـــرن والمنضـدة

Sales Counter
Хлебный стол
منضـدة إخراج الخـبز

Top View
Верхний вид
المنظـر المنظـور

CE TÜV Rheinland TSE TSEK

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ESTONE 120x80x1	ESTONE 120x80x2	ESTONE 120x80x3	ESTONE 120x80x4
Capacity (Loaves of Bread / 8 hours) Производительность (шт. хлеба/8 ч) السعة (عدد الخبز/8 ساعات)	336	672	1008	1344
Baking Surface (m²) Площадь выпечки (м2) منطقة الخبز (م2)	0,96	1,92	2,88	3,84
Number of Decks Кол-во ярусов عدد الطوابق	1	2	3	4
Inner Width of Oven (mm) Ширина камеры (мм) عرض الفرن من الداخل (ملم)	1200			
Inner Depth of Oven (mm) Глубина камеры (мм) عمق الفرن من الداخل (ملم)	865			
Inner Height of Oven/Height of Deck Entry (mm) Полезная высота/Высота камеры выпечки (мм) ارتفاع الفرن من الداخل/ارتفاع مدخل الفرن (ملم)	215 / 190			
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ-العرض (ملم)	1560			
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (ملم)	1310			
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج- الارتفاع (ملم)	1290	1620	1950	2280
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د- أقصى عمق (ملم)	1640			
Max. Height - E (mm) E - Макс. высота (мм) هـ- أقصى ارتفاع (ملم)	1390	1720	2050	2380
Min. Ceiling Height - F (mm) Минимальная высота потолка -F (mm) و- الحد الأدنى لارتفاع السقف (ملم)	1540	1870	2200	2530
Floor Tray Capacity 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (mm) Кол-во листов на ярусе 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (мм) سعة صينية الطابق 400×300/400×600/ 450×350/ 600×800 (ملم)	8 / 4 / 5 / 2	16 / 8 / 10 / 4	24 / 12 / 15 / 6	32 / 16 / 20 / 8
Electrical Power (kw) (P1/P2) Мощность (кВт) (P1/P2) الطاقة الكهربائية (كيلو واط) (P1/P2)	(13,3 / 9,8)	(23,1 / 19,6)	(32,9 / 29,4)	(42,7 / 39,2)
Resistance Type / Resistance Piece Тип сопротивления / Кусок نوع المقاوم/ عدد المقاومات في الطابق	Ceramic / керамический/ سيراميك 28 + 3			
Average Consumption (8 hours) (kw/h) (Q1/Q2) Средний расход топлива (8 часов) (kw/h) (Q1/Q2) متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (كيلو واط/الساعة) (Q1/Q2)	8,3 / 5,5	13,8 / 11	19,3 / 16,5	24,8 / 22
Weight of Oven (kg) (W1/W2) Масса (кг) (W1/W2) وزن الفرن (كجم) (W1/W2)	485 / 365	736 / 616	1000 / 880	1250 / 1130
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE			
Control System Система управления نظام التحكم	Digital / цифровая - Touch / Сенсорная / رقمي- باللمس			
Source of Energy Источники энергии مصادر الطاقة	Electric / Электричество / الكهرباء			

FIMAK
Bakery and Gastronomy Machines

- The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.
- *Производительность печи дана по батону 250 гр и может варьировать в зависимости от веса и времени выпекания продукции*

السعة موضحة على أساس رغيف الخبز 250 جرامًا، ولذلك يمكن أن يحدث تفاوت وفقا لوزن المخبوزات ومدة الخبز

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

* *Листы размещены теоретически и могут отличаться на практике.*

الصينية موضوعة نظريًا وقد يختلف وضعها من الناحية العملية

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

* *W1, P1, Q1: камера брожения W2, P2, Q2: без брожение комнаты*

بغرفة تخمير: W1, P1, Q1 بدون غرفة تخمير:W2, P2, Q2

ESTONE 60X80 ELECTRICAL DECK IN-STORE BAKERY AND PASTRY OVEN
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ ESTONE 60X80 ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
فرن أستون الكهربائي ذو الطوابق للمخبوزات والمعجنات 60×80

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول

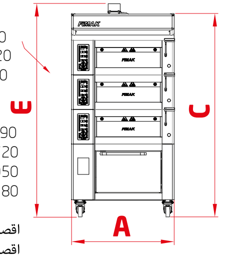
The major specification of electrical deck oven is that each deck can be operated independently. The heating system is designed with special stonebased and seramic resistances that provide the heating disturbing on baking surface and it balances the heat while baking. Thus, it provides an opportunity 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.

Главная особенность электрической подовой печи Fimak, это автономная работа каждой камеры выпечки. Каменные поды из особого сплава и специально разработанная система обогрева с керамическими ТЭНами способствуют равномерному распределению тепла и равномерной выпечке. Температура (пода и свода внутри камеры) и продолжительность пароувлажнения устанавливается отдельно для каждой камеры выпечки, что позволяет выпекать разную продукцию в каждой из камер. Под печью расположен расстоечный шкаф с регуляцией тепла и влажности, где продукция расстаивается перед выпечкой. Печь может быть одноярусной и благодаря модульной конструкции по необходимости можно добавлять ярусы, вытяжной зонт и расстоечный шкаф. Ко дну расстоечного шкафа прикреплены колеса, способствующие свободному перемещению печи. Низкое энергопотребление.

يتميز الفرن الكهربائي ذو الطوابق من فيماك بإمكانية تشغيل كل طابق على نحو مستقل. ويوزع الحرارة بالتساوي ويوفر الطهي المتوازن بفضل أحجار القاعدة ذات الخليط المعدني الخاص ونظام التسخين المصمم خصيصًا بالسيراميك المقاوم. كما يمكن ضبط درجة الحرارة (درجة الحرارة الصغرى والكبرى داخل الطابق) ووقت البخار بشكل مختلف لكل طابق حسب الرغبة. وبالتالي، يمكن طهي منتجات مختلفة في كل طابق. ويوجد أسفل الفرن غرفة تخمير يمكن ضبط رطوبتها ودرجة حرارتها من أجل التخمير قبل الخبز. يمكن استخدامه بطابق واحد، ويمكن تصنيع الفرن على النحو القياسي كما يمكن أن يضاف إليه طوابق إضافية أو حاجزًا للتهوية أو غرفة تخمير. ويضمن الفرن استهلاكًا منخفضا للطاقة. كما يمكن نقله بسهولة إلى أي مكان بفضل عجلاته

Technical Data
Технические Характеристики
معلومات تقنية

Front View
вид спереди
المنظـر الأمامي



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

Высота макс. для 1 этажа : 1390
Высота макс. для 2 этажей : 1720
Высота макс. для 3 этажей : 2050
Высота макс. для 4 этажей : 2380

اقصى ارتفاع للفـــرن بـــ1طـــابق: 1390
اقصى ارتفاع للفـــرن بـــ1طـــابق: 1720
اقصى ارتفاع للفـــرن بـــ1طـــابق: 2050
اقصى ارتفاع للفـــرن بـــ1طـــابق: 2380

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)

1 ЭТАЖ
Электрическая мощность печи (1 ЭТАЖ) (kW) : 5,9
дрожжевая комната Мощность (kW) : 3,5
Мощность (kW): 9,4
кабель : 1 кусок 5x2,5 mm² / 1 кусок 3x20A предохранитель
кабель : 1 кусок 3x2,5 mm² / 1 кусок 1x20A предохранитель (комнаты майя)

2 ЭТАЖ
Электрическая мощность печи (2 ЭТАЖ) (kW) : 11,8
дрожжевая комната Мощность (kW) : 3,5
Мощность (kW): 15,3
кабель : 2 кусок 5x2,5 mm² / 2 кусок 3x20A предохранитель
кабель : 1 кусок 3x2,5 mm² / 1 кусок 1x20A предохранитель (комнаты майя)

3 ЭТАЖ
Электрическая мощность печи (ЭТАЖ) (kW) : 17,7
дрожжевая комната Мощность (kW) : 3,5
Мощность (kW): 21,2
кабель : 3 кусок 5x2,5 mm² / 3 кусок 3x20A предохранител
кабель : 1 кусок 3x2,5 mm² / 1 кусок 1x20A предохранитель (комнаты майя)

4 ЭТАЖ
Электрическая мощность печи (ЭТАЖ) (kW) : 23,6
дрожжевая комната Мощность (kW) : 3,5
Мощность (kW): 27,1
кабель : 4 кусок 5x2,5 mm² / 4 кусок 3x20A предохранитель
кабель : 1 кусок 3x2,5 mm² / 1 кусок 1x20A предохранитель (комнаты майя)

ب1طـابق
الطاقـة الكهربائيـــــة للفـــرن (1 طـابق) (كيلـــو واط) : 5,9
الطاقـة الكهربائيـــــة لغرفـــة التخمـــير (كيلـــو واط) :3,5
إجمـالي الطاقـة الكهربائيـــــة (كيلـــو واط):9,4
الكابـــل:عدد 1كابــل5×2.5ملم 2/عدد1منصـــهر 3x20A
الكابـــل:عدد 1كابــل 2,5x3 2/منصـــهر عدد 1منصـــهر1x20A(غرفـة التخمـــير)

ب2طـابق
الطاقـة الكهربائيـــــة للفـــرن (2 طـابق) (كيلـــو واط) : 11,8
الطاقـة الكهربائيـــــة لغرفـــة التخمـــير (كيلـــو واط) :3,5
إجمـالي الطاقـة الكهربائيـــــة (كيلـــو واط):15,3
الكابـــل:عدد 2كابــل5×2.5ملم 2/عدد2منصـــهر 3x20A
الكابـــل:عدد 1كابــل 2,5x3 2/منصـــهر عدد 1منصـــهر1x20A(غرفـة التخمـــير)

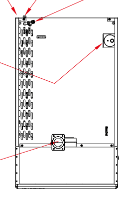
ب3طـابق
الطاقـة الكهربائيـــــة للفـــرن (3 طـابق) (كيلـــو واط) : 17,7
الطاقـة الكهربائيـــــة لغرفـــة التخمـــير (كيلـــو واط) :3,5
إجمـالي الطاقـة الكهربائيـــــة (كيلـــو واط):21,2
الكابـــل:عدد 3كابــل5×2.5ملم 2/عدد3منصـــهر 3x20A
الكابـــل:عدد 1كابــل 2,5x3 2/منصـــهر عدد 1منصـــهر1x20A(غرفـة التخمـــير)

ب4طـابق
الطاقـة الكهربائيـــــة للفـــرن (3 طـابق) (كيلـــو واط) : 23,6
الطاقـة الكهربائيـــــة لغرفـــة التخمـــير (كيلـــو واط) :3,5
إجمـالي الطاقـة الكهربائيـــــة (كيلـــو واط):27,1
الكابـــل:عدد 4كابــل5×2.5ملم 2/عدد4منصـــهر 3x25A
الكابـــل:عدد 1كابــل 2,5x3 2/منصـــهر عدد 1منصـــهر1x20A(غرفـة التخمـــير)

3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение чистой воды
مدخل المـاء النظيـــف وصـلة 4/3 بوصـــة

Waste Water Connection 1/2"
Подключение сточных вод 1/2"
توصـــيل ميـاه الصـرف2/1 بوصـــة

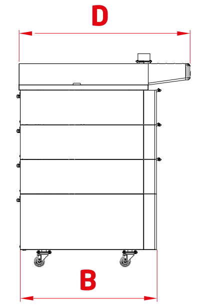
Valve Chimney Output
Radius Measure is Ø1 20 mm
Выпуск Clapper
Измерение диаметра Ø120 mm
مقـاس قطـر مخرج المدخنـة Ø 120ملم
بصـمام تغطيـــة

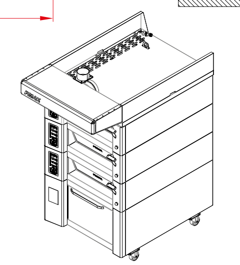


Suction Hood Output
Radius Measure Ø120 mm
Выход аспиратора
Диаметр Измерение Ø120 мм
مقـاس قطـر مخرج الشـــفاطØ 120 ملم

Top View
Верхний вид
المنظـر المنظـور

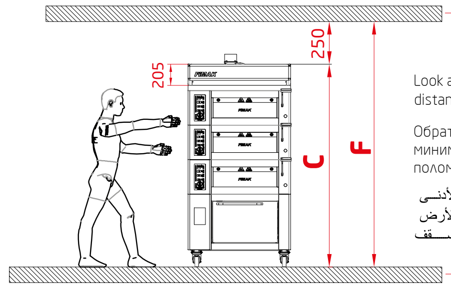
Left Side View
слева Вид сбоку
المنظـر من الجانـب الأيســـر





Perspective View
Вид в перспективе
المنظـر المنظـور

Front View
вид спереди
المنظـر الأمامي

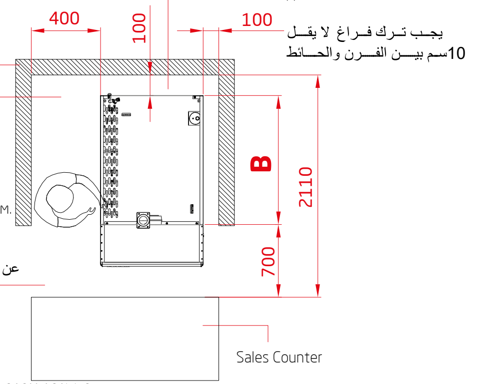


Look at the table for the minimum distance between the ceiling and floor .

Обратись к таблице для минимального расстояния между полом и потолком

انظـر إلـى الجـدول لمعرفـــة الحـد الأدنـــى للمســـــافة الـــتي يجـب تركهـا بيـــن الأرض والســـقف

Mounting Holes
Монтажные промежутки
فراغــات التركيـــــب



The space between oven and wall should be atleast 10cm

Между печкой и стеной должно быть не менее 10

يجـب تـرك فـراغ لا يقـل 10سم بيـــن الفـــرن والحـــائط

The space between oven and wall should be atleast 40cm

Между духовкой и стеной должно быть не менее 40 см.

يجـب تـرك فـراغ لا يقـل عن 40 سم بيـــن الفـــرن والحـــائط

The space between oven and counter should be atleast 70cm

печкой и сборочным между столом должно быть пространство не менее 70 см.

يجـب تـرك فـراغ لا يقـل عن 70 سم بيـــن الفـــرن والمنضـــدة

Top View
Верхний вид
المنظـر المنظـور

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ESTONE 60x80x1	ESTONE 60x80x2	ESTONE 60x80x3	ESTONE 60x80x4
Capacity (Loaves of Bread / 8 hours) Производительность (шт. хлеба/8 ч) السعة (عدد الخبز/8ساعات)	144	288	432	576
Baking Surface (m²) Площадь выпечки (м2) منطقة الخبز (م2)	0,48	0,96	1,44	1,92
Number of Decks Кол-во ярусов عدد الطوابق	1	2	3	4
Inner Width of Oven (mm) Ширина камеры (мм) عرض الفرن من الداخل (ملم)	600			
Inner Depth of Oven (mm) Глубина камеры (мм) عمق الفرن من الداخل (ملم)	865			
Inner Height of Oven/Height of Deck Entry (mm) Полезная высота/Высота камеры выпечки (мм) ارتفاع الفرن من الداخل/ ارتفاع مدخل الطابق (ملم)	215 / 190			
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ- العرض (ملم)	985			
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (ملم)	1310			
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج- الارتفاع (ملم)	1290	1620	1950	2280
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د- أقصى عمق (ملم)	1640			
Max. Height - E (mm) E - Макс. высота (мм) هـ أقصى ارتفاع (ملم)	1390	1720	2050	2380
Min. Ceiling Height - F (mm) Минимальная высота потолка -F (mm) و- الحد الأدنى لارتفاع السقف (ملم)	1540	1870	2200	2530
Floor Tray Capacity 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (mm) Кол-во листов на ярусе 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (мм) سعة صينية الطابق 400×300/400×600/ 450×350/ 600×800 (ملم)	12 / 6 / 8 / 2	24 / 12 / 16 / 4	36 / 18 / 24 / 6	48 / 24 / 32 / 8
Electrical Power (kw) (P1/P2) Мощность (кВт) (P1/P2) الطاقة الكهربائية (كيلو واط) (P1/P2)	(9,4 / 5,9)	(15,3 / 11,8)	(21,2/ 17,7)	(27,1 / 23,6)
Resistance Type / Resistance Piece Тип сопротивления / Кусок نوع المقاوم/ عدد المقاومات في الطابق	Ceramic / керамический/ سيراميك 28 + 3			
Average Consumption (8 hours) (kw/h) (Q1/Q2) Средний расход топлива (8 часов) (kw/h) (Q1/Q2) متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (كيلو واط/الساعة) (Q1/Q2)	5,66 / 2,86	8,52 / 5,72	11,38 / 8,58	14,24 / 11,44
Weight of Oven (kg) (W1/W2) Масса (кг) (W1/W2) وزن الفرن (كجم) (W1/W2)	280 / 200	400 / 320	560 / 480	720 / 640
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE			
Control System Система управления نظام التحكم	Digital / цифровая - Touch / Сенсорная / رقمي- باللمس			
Source of Energy Источники энергии مصادر الطاقة	Electric / Электричество / الكهرباء			

FIMAK
Bakery and Gastronomy Machines

- The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.
- *Производительность печи дана по батону 250 гр и может варьировать в зависимости от веса и времени выпекания продукции*

السعة موضحة على أساس رغيف الخبز 250 جرامًا، ولذلك يمكن أن يحدث تفاوت وفقا لوزن المخبوزات ومدة الخبز

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

* *Листы размещены теоретически и могут отличаться на практике.*

الصينية موضوعة نظريًا وقد يختلف وضعها من الناحية العملية

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

* *W1, P1, Q1: камера брожения W2, P2, Q2: без брожение комнаты*

W2, P2, Q2:بدون غرفة تخمير W1, P1, Q1 :بغرفة تخمير

BONA HOME TYPE STONE BASED ELECTRICAL OVEN
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЫТОВАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ BONA
فرن بونا الكهربائي بقاعدة حجرية للمنزل

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول

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.

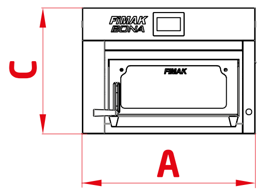
С электрической бытовой подовой печью BONA вы сможете наслаждаться профессионализмом в своем доме. Эта печь позволит перенести специально подготовленные вкусы на новый уровень. BONA со своим маленьким размером делает большие вещи в маленьких помещениях. Эргономичный дизай печи и его небольшие размеры подходят для настольного использования. Обеспечивает низкое энергопотребление благодаря специально изготовленной каменной основе и ТЭНу, рассчитанному на 230 В. Благодаря легко заправляемому мобильному резервуару для воды обеспечивает эффективный пар, необходимый для хлеба, без необходимости водоснабжения.

مع فرن بونا الكهربائي بالقاعدة الحجرية للمنزل، يمكنكم الاستمتاع بالاحترافية في منزلكم. فهو يضمن لكم الارتقاء بمستوى أطباقكم الشهية المعدة في المنزل. فرن بونا ينجز أعمالًا كبيرة في الأماكن الضيقة بحجمه الصغير. إنه مناسب للاستخدام فوق الطاولة بتصميمه العملي وصغر حجمها. كما يضمن لكم استهلاكًا منخفضًا للطاقة مع قاعدته الحجرية المصنّعة خصيصًا ومجموعة المقاومة المصممة بجهد 230 فولت. بفضل خزان المياه المتنقل الذي يسهل إعادة تعبئته، فإنه يوفر البخار الفعال المطلوب في أنواع الخبز دون الحاجة إلى توصيله بالمياه

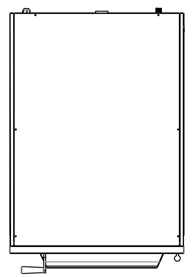
Technical Data
Технические Характеристики
معلومات تقنية

MODEL МОДЕЛЬ الموديل	BONA
Baking Surface (m²) Площадь выпечки (м2) منطقة الطهي (م2)	0,36
Inner Width of Oven (mm) Ширина камеры (мм) عرض الفرن من الداخل (ملم)	700
Inner Depth of Oven (mm) Глубина камеры (мм) عمق الفرن من الداخل (ملم)	505
Inner Height of Oven (mm) Полезная высота (мм) ارتفاع الفرن من الداخل (ملم)	170
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ- العرض (ملم)	710
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (ملم)	980
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج- الارتفاع (ملم)	515
Depth/Length - D (mm) D - Общая глубина (мм) د- أقصى عمق (ملم)	1085
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	5,3
Resistance Type / Resistance Piece Тип сопротивления / Кусок نوع المقاوم/عدد المقاومات	Tubular Resistance Трубчатое сопротивление مقاوم أنبوبي
Electrical Connection Электрическое подключение التوصيل الكهربائي	1P + N + PE - 230V
Electric Connection Cable Кабель электрического соединения كابل توصيل الكهرباء	3 x 2,5 mm²
Fuse плавкий предохранитель المنصهر	1 x 25 A
Average Consumption (8 hours) (kw/h) Средний расход топлива (8 часов) (kw/h) متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (كيلو واط/ الساعة)	3,4
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	127
Max. Temperature (°C) Макс.температура (°C) درجة الحرارة القصوى (°C)	280
Control System Система управления نظام التحكم	Touch / Сенсорная / باللمس
Source of Energy Источники энергии مصادر الطاقة	Electrical / Электричество / الكهرباء

Front View
вид спереди
المنظـر الأمامي



Top View
Верхний вид
المنظـر العلـوي



Chimney Output : Ø50mm

Выход дымовой трубы : Ø50mm

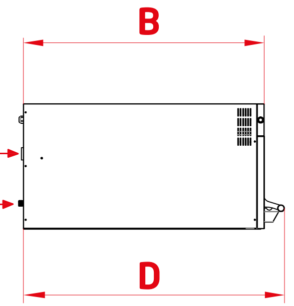
مخرج المدخنـة Ø 50 ملم

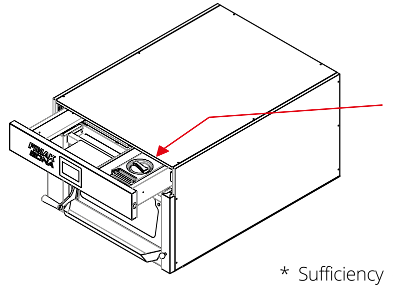
Waste Water Connection
14 mm Hose end

Вывод отработанной воды шлангом 14 мм

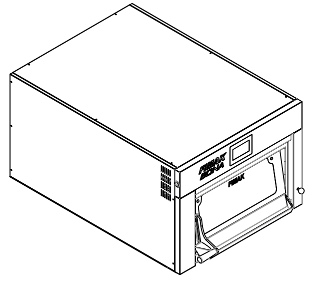
وصـلة تصـريف ميـاه الصـرف
فوهـة خرطوم 14 ملم

Left Side View
слева Вид сбоку
المنظـر من الجانـب الأيسـر





Perspective View
Перспективный взгляд
المنظـر المنظـر



Fresh water filling tank

Емкость для чистой воды

خزان ملء المـاء النظيـف

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

сеть : 230 V 50 Hz
Мощность (кВт) :5,3 kW
кабель :3 x 2,5 mm²
Электрическое подключение: 1x25A предохранитель

التيـار الكهربـائي: 230 فولـت 50/60 هـرتز
الطاقـة الكهربائيـة: 5,3 كيلـو واط
الكابـل:3×2.5 ملم²
توصـيل الكهربـاء:منصهر 1x25A

* Sufficiency of electrical installation should be controlled before operating 230 V. **It should be powered by external circuit breaker installation.**

* *Электрической установки должна быть проверена перед работой при 230 В. Печь должна быть запитана от внешнего предохранителя.* ***Не подключать к розетке напрямую.***

يجب التحقق من كفاءة إمداد الكهرباء قبل التشغيل بحيث يكون بجهد 230 فولت. يجب إمداد الفرن **بالكهرباء من خلال مجموعة منصهر خارجية.**
يجب ألا يوصل مباشرة بالمقبس

MONDO STONE-BASED PIZZA OVEN
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ & ГАЗОВАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ MONDO
بيتزا موندو فرن للبيتزا بقاعدة حجرية بالكهرباء وبالغاز الطبيعي

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول

PIZZA MONDO-G

PIZZA MONDO-E

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.

Печь для пиццы Mondo позволит Вам легко использовать свою печку с 4.3- дюймовым резистивным пультом управления. Печь можно быстро отрегулировать с помощью легко изменяемого времени приготовления и контроля температуры. Благодаря высококачественной каменной основе, которая обеспечивает однородное приготовление пищи, приготовит ваши продукты с одинаковым качеством. Электрическая печь для пиццы, которая может приготовить четыре пиццы размером 33 см одновременно.

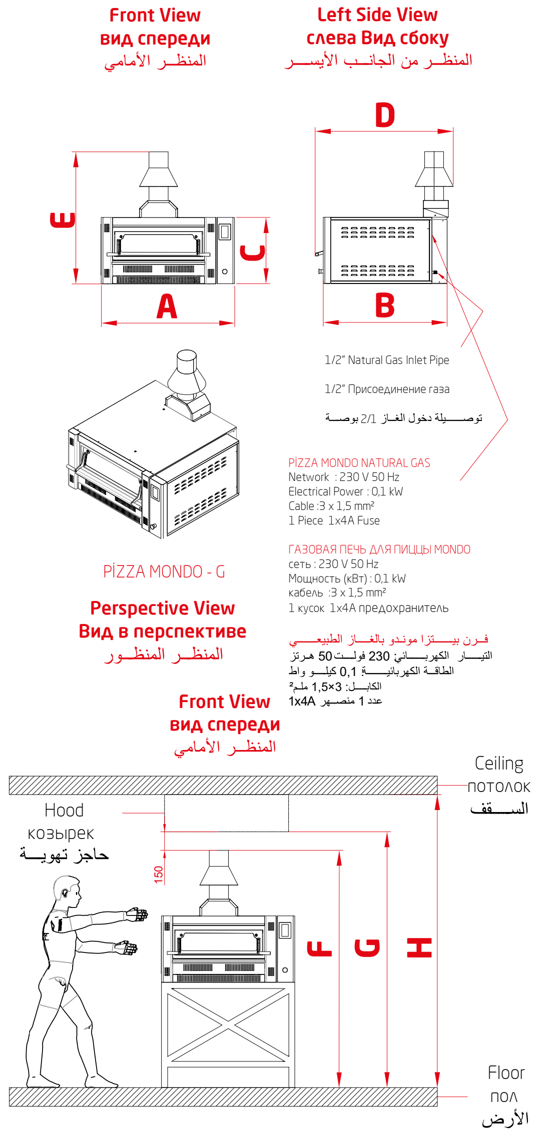
تتيح لكم أفران بيتزا موندو استخدام الفرن بسهولة بفضل لوحة التحكم المقاومة التي تعمل باللمس مقاس 4.3 بوصة. يمكن ضبطه بسرعة من خلال تغيير وقت الطهي والتحكم في درجة الحرارة بسهولة. بفضل قاعدته الحجرية عالية الجودة التي توفر الخبز المتجانس، فإنه يتيح لكم خبز منتجاتكم بنفس الجودة. يسع الفرن عدد 4 بيتزا بقطر 33 سم كما يتيح للمنشآت خيارات إنتاج متعددة مع خاصية تشغيله بطابقين معا فوق بعضهما البعض. يمكن إنتاجه ليعمل بالغاز الطبيعي أو بالكهرباء

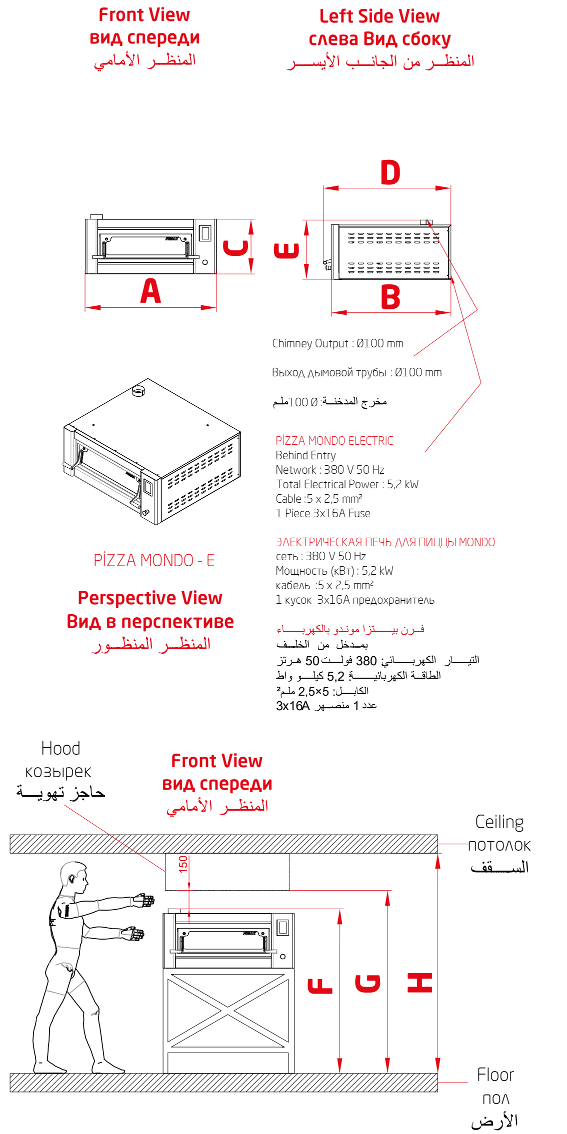
Technical Data
Технические Характеристики
معلومات تقنية

MODEL МОДЕЛЬ الموديل	PIZZA MONDO - E (Electrical-Электричество بالكهرباء)		PIZZA MONDO - G (Natural Gas-Природный газ بالغاز الطبيعي)	
	PIZZA MONDO-E X 1	PIZZA MONDO-E X 2	PIZZA PFG-4 MONDO-G X 1	PIZZA PFG-4 MONDO-G X 2
Capacity (Loaves of Pizza / 1 hours) Производительность (шт. хлеба/1 ч) السعة (عدد البيتزا/ 1 ساعة)	36	72	36	72
Baking Surface (m²) Площадь выпечки (м2) منطقة الخبز (م2)	0,5	1	0,45	0,9
Number of Decks Кол-во ярусов عدد الطوابق	1	2	1	2
Inner Width of Oven (mm) Ширина камеры (мм) عرض الفرن من الداخل (ملم)	720	720	688	688
Inner Depth of Oven (mm) Глубина камеры (мм) عمق الفرن من الداخل (ملم)	720	720	670	670
Inner Height of Oven (mm) Полезная высота (мм) ارتفاع الفرن من الداخل (ملم)	150	150	186	186
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ- العرض (ملم)	1060		1080	
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (ملم)	965		1000	
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج- الارتفاع (ملم)	440	880	535	1075
Max. Depth/Length - D (mm) D – Макс.глубина/длина (мм) د- أقصى عمق (ملم)	1040		1120	
Max. Height - E (mm) E - Макс. высота (мм) هـ أقصى ارتفاع (ملم)	480	920	1060	1610
Max. Height - F (mm) F - Макс. высота (мм) و- أقصى ارتفاع بالركيزة (ملم)	1330	1770	1920	2455
Minimum working height below fume hood-G(mm) G - Высота пика (мм) ز- الحد الأدنى لارتفاع العمل أسفل حاجز التهوية (ملم)	1480	1920	2070	2605
Min. Ceiling Height - H (mm) H - Минимум Высота потолка (мм) ح- الحد الأدنى لارتفاع السقف (ملم)	1780	2220	2370	2905
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	5,2	10,4	1	2
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE		1P + N + PE	
Max. Temperature (°C) Макс.температура (°C) درجة الحرارة القصوى (°C)	400		400	
Average Consumption (8 hours) (kw/h) Средний расход топлива (8 часов) (kw/h) متوسط الاستهلاك (8ساعات) (كيلو واط/الساعة)	2,74	5,48	1,6	3,2
Chimney Outlet Diameter (mm) Радиус дымохода (мм) قطر مخرج المدخنة (ملم)	-		Ø155	
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	160	320	194	386
Source of Energy Источники энергии مصادر الطاقة	Electric / Электричество الكهرباء		Natural Gas / Природный газ الغاز الطبيعي	
Control System Система управления نظام التحكم	Touch / Сенсорная / باللمس			

CE TÜV Rheinland TSE TSEK

FIMAK® Bakery and Gastronomy Machines





MENSA PIZZA DOUGH MOULDER MACHINE
ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ MENSA
ماكينة منسا لفرد عجين البيتزا

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول

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.

Тестораскаточная машина MENSA имеет возможность раскатывать тесто требуемой толщины, ограниченное максимальным диаметром 400 мм. Благодаря функции автоматического запуска и остановки MENSA обеспечивает большое преимущество благодаря последовательному и практичному использованию, не требуя дополнительного управления. Благодаря прочной структуре стального листа, окрашенной статической краской, он также пригоден для настольного использования без ущерба для своей прочности. Подвижные части под верхней крышкой с уплотнителем для микроокругления обеспечивают равномерную коррекцию теста. Для облегчения этого процесса рекомендуется использовать большое количество муки в верхнем и нижнем подвижном частях машины. Благодаря специально разработанным ручкам обеспечивается образование края теста. Рычаг регулировки на правой стороне подвижного корпуса регулирует рабочее расстояние между частями.

ماكينة منسا لفرد العجين تتمتع بخاصية فرد العجين بالسمك المطلوب، وبحيث يبلغ قطره 400 ملم كحد أقصى. وبفضل ميزة التشغيل والإيقاف التلقائي، توفر ماكينة منسا ميزة كبيرة من خلال استخدامها التسلسلي والعملي دون الحاجة إلى أي تحكم إضافي. كما أنها مناسبة للاستخدام فوق الطاولة دون جدال بفضل هيكلها القوي من الصفائح الفولاذية المطلية بطلاء ثابت. الأجزاء المتحركة الموجودة تحت الغطاء العلوي المحبوك للدوران الدقيق، تضمن تسوية العجين على نحو متجانس. يوصى باستخدام كمية كبيرة من الدقيق في القاعدة المتحركة العلوية والسفلية بالماكينة لتنفيذ هذه العملية بسهولة. الأذرع المصممة خصيصا تتيح تشكيل حافة العجين. يمكن ضبط مسافة العمل بين القاعدة العلوية والسفلية من خلال مقبض الضبط الموجود على الجانب الأيمن من الهيكل المتحرك

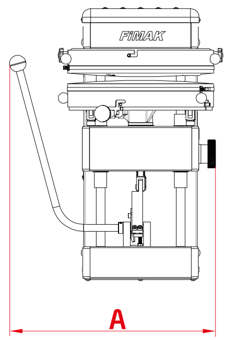
Technical Data
Технические Характеристики
معلومات تقنية

MODEL МОДЕЛЬ الموديل	MENSA
Dough processing capacity (piece/hour) Производительность теста (шт. / Час) سعة تجهيز العجين (قطعة/الساعة)	200-250
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ- العرض (ملم)	760
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (ملم)	580
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج- الارتفاع (ملم)	775
Min. Ceiling Height - D (mm) Минимальная высота потолка - D (mm) د- الحد الأدنى لارتفاع العمل (ملم)	875
Max dough spreading diameter(mm) Макс.диаметр раскатки теста (мм) أقصى قطر لفرد العجين (ملم)	400
Rolling speed (rpm) Скорость округления (об / мин) سرعة التدوير (لفة/ الدقيقة)	300
Weight of Machine (kg) Масса (кг) وزن الماكينة (كجم)	110
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	0,55
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	1P + N + PE - 230V
Control System Система управления نظام التحكم	Manuel / Manual

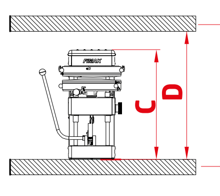
CE TÜV Rheinland TSE TSEK

FIMAK®
Bakery and Gastronomy Machines

Front View
вид спереди
المنظر الأمامي



Mounting Holes
Монтажные промежутки
فراغات التركيب



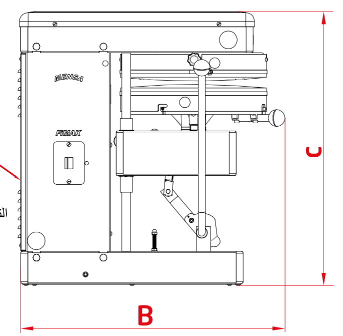
Left Side View
сбоку СЛЕВА
منظر الجانب الأيسر

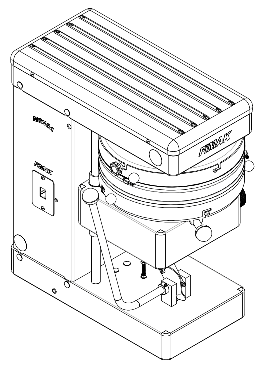
Perspective View
Перспективный взгляд
المنظر الرود

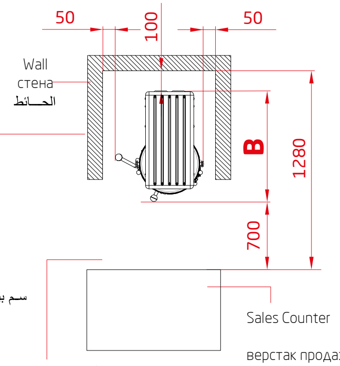
Network : 230 V 50 Hz
Electrical Power: 0,55 kW
Cable: 3x1,5 mm²
1 Piece 1x16A Plug

сеть: 230 V 50 Hz
Мощность: 0,55 kW
кабель: 3x1,5 mm²
1 кусок 1x16A Штепсель

التيار الكهربائي: 230فولت50هرتز
الطاقة الكهربائية :0.55 كيلو واط
الكابل: 1.5x3ملم^2
1x16A عدد1مقبس







The space between oven and wall should be atleast 5cm

Расстояние от стед должно быть около 5 см пространства.

سم بين 5 يجب ترك مسافة لا تقل عن الحائط وماكينة فرد العجين.

Sales Counter

верстак продаж

طاولة البيع

The space between oven and counter should be atleast 70cm

Между Кабинетом Майя и столешницей по крайней мере Там должно быть около
70 см пространства.

سم بين 70 يجب ترك مسافة لا تقل عن الطاولة وماكينة فرد العجين.

Top View
Верхний вид
المنظر العلوي

KORTO CONVECTION OVEN
КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ KORTO
فرن كورتو KORTO بالحمل الحراري

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول

KORTO FK-6

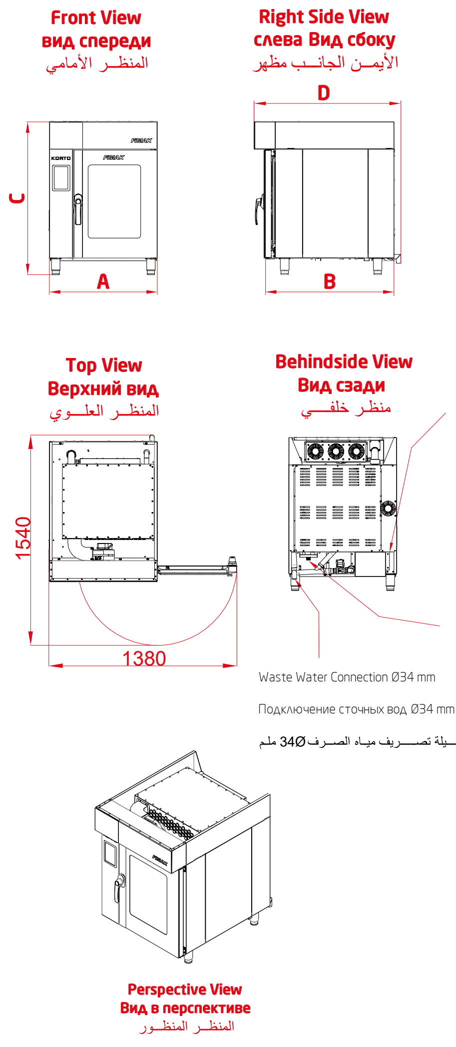
KORTO FK-10

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.

FİMAK KORTO рассчитана на 6 или 10 лотков размерами 40x60 или гастроемкости GN 1/1. Одна из самых важных особенностей Korto – это автоматическая система мойки, а также использование для приготовления гастрономических и хлебобулочных изделий. Используя минимальное количество воды, печка может проводить самоочистку как посудомоечная машину, за счет циркуляции воды во время процесса мойки. Он может быть пригоден для приготовления как гастрономических, так и хлебобулочных изделий, просто меняя систему полок. Пар который аккумулируется внутри печки выводиться через вытяжку при помощи конденсирующего козырька. Благодаря специально разработанной циркуляции воздуха с несколькими вентиляторами и высокой мощности пара, печь KORTO создает изысканные продукты. Мясной зонд, который может измерять 4 различных точки, привлекает внимание своей полезностью и технологией. Легкая в использовании чувствительная сенсорная панель может запомнить 99 различных рецептов, что поможет выпекать вам различную продукцию.

تبلغ سعة صواني فيماك كورتو حجم 40*60 سم و صواني فن الطهي جن 1/1 من 6 ال 10 صواني , واحدة من أهم ميزات فرن كورتو هو أنه يحتوي على نظام غسيل احترافي , وإلى جانب فن الطهو فضلا عن كونه مناسب لإنتاج منتجات المخابز. يعمل نظام الغسيل بالمنظفات مثل نظام غسالات الصحون، ويجعل استهلاك المياه في الحد الأدنى عن طريق إعادة تدوير الماء في الفرن. وهو مناسب لطهي الأطعمة وكذلك خبز المعجنات عن طريق تغيير نظام الأرفف فقط. وبفضل نظام حاجز التكثيف، يُمنع البخار الموجود داخل الفرن من الانتشار بخروجه من مخرج المدخنة ويتم تصريفه بشكل سائل. فرن كورتو يتيح لكم إعداد أشهى المنتجات بفضل تدوير الهواء متعدد المراوح المصمم خصيصًا وقدرة البخار العالية. يجذب الانتباه بفضل استخداماته والتكنولوجيا التي يتضمننها ومن خلال مسبار اللحوم الذي يمكنه قياس الحرارة من 4 نقاط مختلفة. وهو سهل الاستخدام بفضل لوحة اللمس بالسعة الدقيقة، ويمكن حفظ 99 وصفة منتج مختلفة به. وتوفر هذه الميزة سهولة هائلة لأولئك الذين يطبخون منتجات متعددة

Technical Data
Технические Характеристики
معلومات تقنية



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

KORTO FK-6
Задняя панель ввода
сеть : 380 V 50 Hz
Мощность (кВт) :11,2 kW
кабель :5 x 2,5 mm²
Электрическое подключение
1 кусок 3x20A предохранитель

KORTO FK-6
بمـدخل من الخلـف
التيـــار الكهربـــائي: 380 فولــت 50 هـرتز
الطاقـة الكهربائيـــــة: 11.2 كيلــو واط
الكابـــل: 5×2.5 ملم²
توصـــيل الكهربـــاء:
عدد 1 منصـهر 3x20A

3/4" Clean Water Inlet Pipe

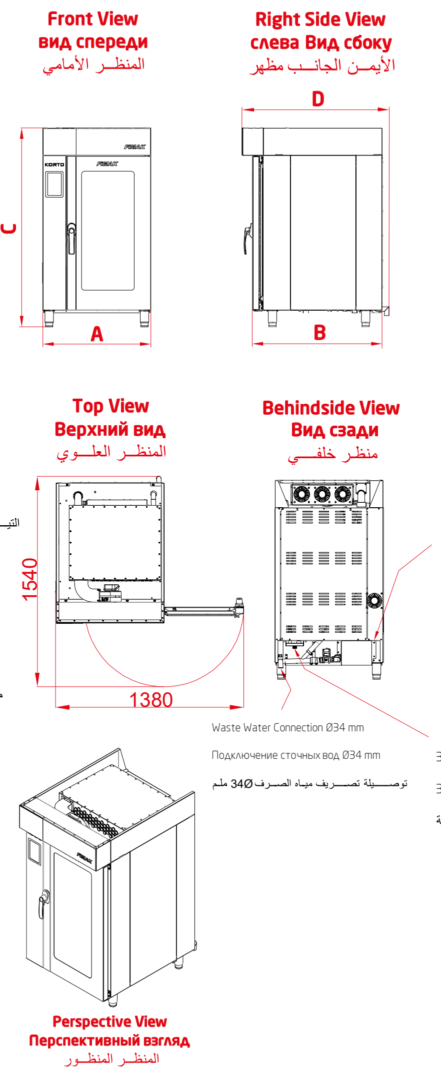
3/4" Соединение Чистой воды

مدخل الماء النظيـــف وصـلة 3/4 بوصـــة

Waste Water Connection Ø34 mm

Подключение сточных вод Ø34 mm

توصــــيلة تصــــريف ميـاه الصــرف 34Ø ملم



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

KORTO FK-10
Задняя панель ввода
сеть : 380 V 50 Hz
Мощность (кВт) :16,5 kW
кабель :5 x 4 mm²
Электрическое подключение
1 кусок 3x32A предохранитель

KORTO FK-6
بمـدخل من الخلـف
التيـــار الكهربـــائي: 380 فولــت 50 هـرتز
الطاقـة الكهربائيـــــة: 16,5 كيلــو واط
الكابـــل: 5×4 ملم²
توصـــيل الكهربـــاء:
عدد 1 منصـهر 3x32A

3/4" Clean Water Inlet Pipe

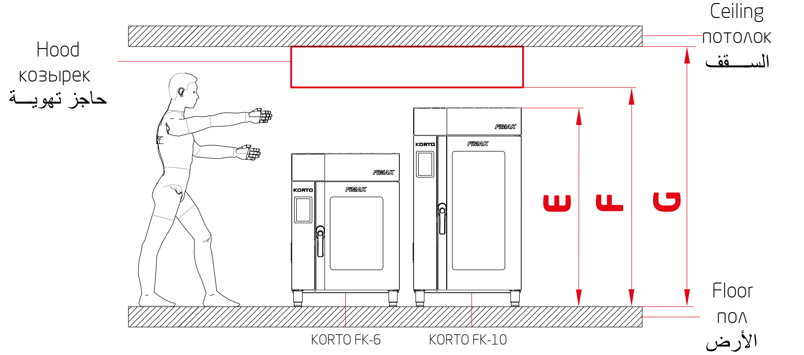
3/4" Соединение Чистой воды

مدخل الماء النظيـــف وصـلة 3/4 بوصـــة

Waste Water Connection Ø34 mm

Подключение сточных вод Ø34 mm

توصــــيلة تصــــريف ميـاه الصــرف 34Ø ملم

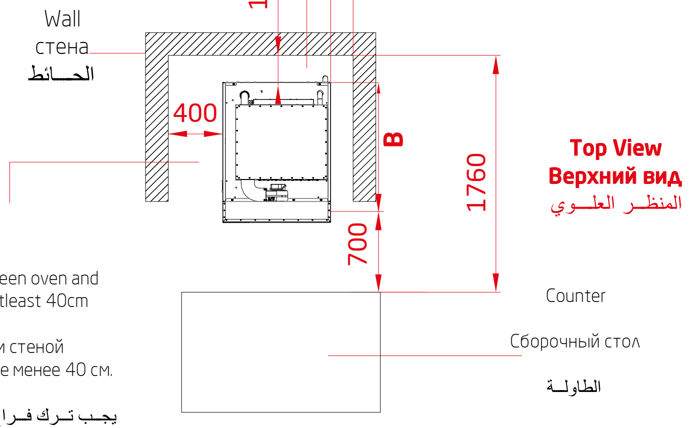


The space between oven and wall should be atleast 10cm

Между печкой и стеной должно быть не менее 10 см

ترك فـراغ لا يقـل عن 10 سم بيـن الفـرن والحـائط.

Mounting Holes
Монтажные промежутки
فراغـات التركيـــب



The space between oven and wall should be atleast 40cm

Между печкой и стеной должно быть не менее 40 см.

يجب تـرك فـراغ لا يقـل عن 40 سم بيـن الفـرن والحـائط.

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	KORTO FK-6	KORTO FK-10
Baking Surface (m²) Площадь выпечки (м2) منطقة الطهي (م2)	1,44 m²	2,4 m²
Number of Trays (pcs) Кол-во листов (шт.) عدد الصواني (قطعة)	6	10
Size of Tray (mm) Размер листа (мм) أبعاد الصواني (ملم)	400 x 600	
Gastronorm Containers (mm) Контейнеры для гастрономов (мм) حوض الطعام (ملم)	530x325	
Max. Temperature (°C) Макс.температура (°C) درجة الحرارة القصوى (°C)	300	300
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ- العرض (ملم)	790	
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (ملم)	955	
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج- الارتفاع (ملم)	1120	1455
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د- أقصى عمق (ملم)	1080	
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	11,2	16,5
Electric Connection Cable Кабель электрического соединения كابل التوصيل الكهربائي	5 x 2,5 mm²	5 x 4 mm²
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	180	226
Source of Energy Источники энергии مصادر الطاقة	Electric Электричество الكهرباء	
Control System Система управления نظام التحكم	Touch / Сенсорная панель / باللمس	

FiMAK
Bakery and Gastronomy Machines

* 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.

** Не рекомендуется использовать вытяжной колпак, так как жир и другие отходы после выпечки могут засорить систему конденсата модели Gastro.*

نمادج فن الطهي لا ينصح باستعمال الشفاط للتكييف لان الزيت و غيره الدي يخرج من المنتوجات المطبوخة يسد نظام التكييف

RETROS NEW GENERATION MEAT OVEN
ПЕЧЬ ДЛЯ МЯСА НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ RETROS
ريتروس جيل جديد لأفران للحوم

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول

FİMAK
Bakery and Gastronomy Machines

RETROS-s

RETROS

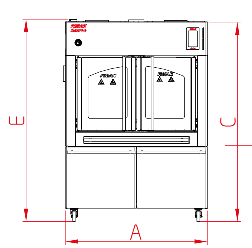
RETROS is the new generation electrical stone oven which uses static heat for roasting. It is the new modernized form of the traditional wood fired stone ovens, manufactured by using the recent production technologies and the know-how of the worldwide famous Turkish Master Chefs. RETROS is the new generation 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.

RETROS - новое поколение электричесих каменных печей, которая использует статическое тепло для жарки. Это - новая модернизированная форма дровянных традиционного каменных печек, произведенных при помощи недавних производственных технологий и ноу-хау всемирноизвестных турецких шеф-поваров. Retros - мясная печь нового поколения, разработанная и производимая брендом FİMAK для традиционной и легкой жарки в мясной промышленности и ресторанной индустрии. Retros начали производить после 2 лет научно-исследовательской работы данной модернизированной трандиционной дровянной печи, производимой при помощи недавних технологий и самых известных во всем мире турецких шеф-поваров. Совмещая в себе работу 4 приборов, данная печь помогает сэкономить време, пространство и энергии и легкое использование, необходимое сегодня шеф-поварам. Масла и соки мяса собираюся в специальной емкости для следующего использования. Минимальные потери от того, что используются экспертные технологии изоляции, и паровой потери пара минимизированна при жарке. Таким образом потеря сока меньше, и Вы можете получить от 10% до 15% больше продукта чем в других печах. За более короткое время с меньшим количеством потребления энергии, чем в лругих печах можно пожарить целого ЯГНЕНка, ГОВЯДИНу, УТКу, ГУСя, ПЕРЕПЕЛа, ЦЫПЛЕНОКа, РЫБу. Мясной зонд, который может измерять 4 различных точки, привлекает внимание своей полезностью и технологией. Пользователи могут доверять печам Retors благодаря тому, что у компании Fimak опыт более чем 40 лет в технологиях печей и ее широкой сервисной сети.

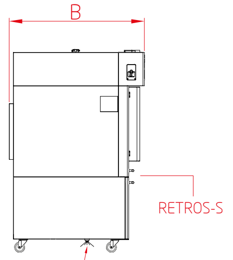
ريتروس فرن حجري من جيل جديد يعمل بالكهرباء يتيح إمكانية الطهو بحرارة هادئة. وهو تحديث للأفران الحجرية التقليدية -التي يتم الطهو بها من خلال نار الحطب- جرى تحديثه باستخدام تقنيات الإنتاج الحديثة والخبرات المتراكمة للطهاة الأتراك المشهورين عالميا. ريتروس فرن حجري من جيل جديد طورته العلامة التجارية فيماك من أجل قطاع اللحوم والمطاعم باستخدام التكنولوجيا الحديثة ويوفر الطهي السهل في ذوق أصيل. يؤدي الجهاز وظيفته بمفرده فقط حيث يتميز بأربعة خصائص مختلفة مما يوفر الوقت والمساحة والطاقة والسهولة التي يرغب بها طهاة اليوم. يُجمع الزيت والماء للمنتج المطهو في صينية خاصة لإعادة استخدامهما. وتضمن خبرة العزل في تكنولوجيا الإنتاج تقليل فقد البخار أثناء الطهي. لذلك، يقل فقدان الماء في اللحم المطبوخ. ويمكن الحصول على منتجات أكثر بنسبة تتراوح ما بين ٪10 و ٪15 مقارنة بأفران الطهي الأخرى. يمكن طهي لحم الضأن ولحم البقر والبط والأوز والسمان والدجاج والسمك في وقت أقصر باستهلاك كهرباء أقل من الكهرباء التي تستهلكها أفران الطهي الأخرى. يجذب انتباه العملاء بفضل استخداماته وما يتضمنه من تكنولوجيا ومجس اللحوم الذي يمكنه قياس الحرارة من 4 نقاط مختلفة. ريتروس يمنح الثقة لمستخدميه بفضل خبرة فيماك التي تتجاوز أكثر من 40 عامًا في مجال صناعة الأفران وشبكة خدماتها الواسعة.

Technical Data
Технические Характеристики
معلومات تقنية

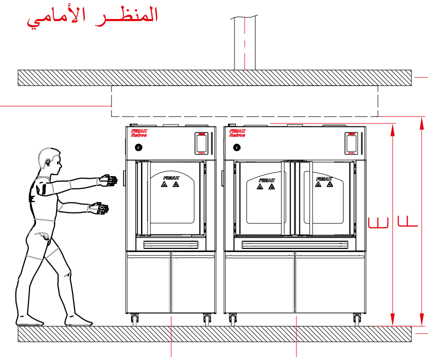
Front View
вид спереди
المنظــر الأمامي



Left Side View
слева Вид сбоку
المنظــر من الجانــب الأيســر



Front View
вид спереди
المنظــر الأمامي



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

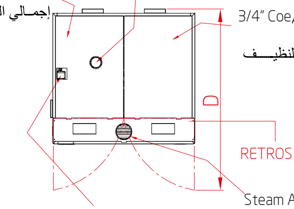
верхний вход
сеть : 380 V 50 Hz
Мощность : 18,4 kW
кабель : 5 x 6 mm²
1 кусок 3x40A предохранитель

بمـدخل من الأعلـى
التيـــار الكهربـــائي: 380فولـت 50هـرتز
إجمـالي الطاقـة الكهربائيـــة: 18.4كيلــو واط
عدد :الكابــل 1كابــل 6x5ملـم ²
عدد 1منصـهر 3x40A

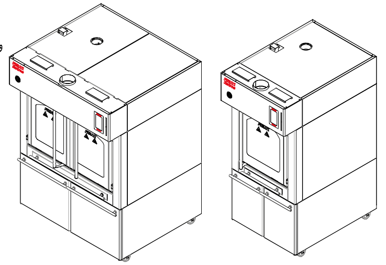
RETROS-S
Top entry
Network : 380 V 50 Hz
Total Electrical Power : 14,9 kW
Cable : 5x4 mm²
1 piece 3x32A Fuse

верхний вход
сеть : 380 V 50 Hz
Мощность : 14,9 kW
кабель : 5x4 mm²
1 кусок 3x32A предохранитель

بمـدخل من الأعلـى
التيـــار الكهربـــائي: 380فولـت 50هـرتز
إجمـالي الطاقـة الكهربائيـــة: 14.9كيلــو واط
عدد :الكابــل 1كابــل 4x5ملـم ²
عدد 1منصـهر 3x32A

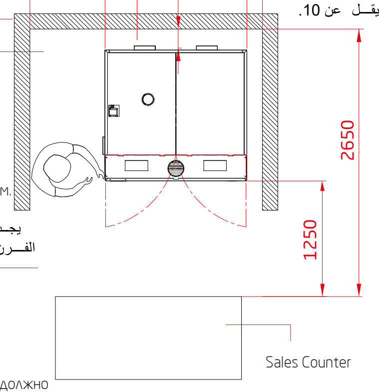


Top View
Верхний вид
المنظــر العلــوي



Perspective View
Перспективный взгляд
المنظــر المنظــور

Mounting Holes
Монтажные промежутки
فراغــات التركيـــب



Top View
Верхний вид
المنظــر العلــوي

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	RETROS-S	RETROS
Volume of Baking (m³) Объем выпечки (m³) حجم الطهي (م3)	0,18 (m³)	0,36 (m³)
Euronom Tray (mm) Euronom Tray (мм) صينية بالمعيار الأوروبي (ملم)	400x600	
Gastronorm Containers (mm) Контейнеры для гастрономов (мм) حوض الطعام (ملم)	530x325	
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ- العرض (ملم)	875	1375
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب-العمق (ملم)	1300	
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج- الارتفاع (ملم)	1930	
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د- أقصى عمق (ملم)	1850	1750
Max. Height - E (mm) E - Макс. высота (мм) هـ أقصى ارتفاع (ملم)	2000	
Min. Hood Height - F (mm) F - Минимум Высота потолка (мм) و- الحد الأدنى لارتفاع حاجز التهوية (ملم)	2050	
Max. Temperature (°C) Максимум Температура (°C) درجة الحرارة القصوى (°C)	350 °C	
Roasting Chamber Electrical Power (kW) Электрическая мощность камеры для выпечки (kW) الطاقة الكهربائية بقسم الطهي (كيلو واط)	9 kW	12,5 kW
Steam Exchangers Electrical Power (kW) Паровые теплообменники Электрическая мощность (kW) الطاقة الكهربائية للبخار في منطقة الطهي (كيلو واط)	1,4 kW	
Conservation Chamber Electrical Power (kW) Электрическая мощность комнаты отдыха (kW) الطاقة الكهربائية بقسم التعتيق (كيلو واط)	3,5 kW	
Smoke System Electrical Power (kW) Электрическая мощность дымовой системы (kW) الطاقة الكهربائية بقسم التدخين (كيلو واط)	1 kW	
Total Electrical Power (kW) Общая электрическая мощность (kW) إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	14,9 kW	18,4 kW
Source of Energy Источники энергии مصادر الطاقة	Electrical / Электричество / الكهرباء	
Control System Система управления نظام التحكم	Touch / Сенсорная / باللمس	
Voltage (V/Hz) напряжение (V/Hz) التيار الكهربائي	380V / 50 Hz	
Cable (mm²) кабель (мм²) الكابل (ملم2)	5x4 (mm²)	5x6 (mm²)
Safety Fuse (A) Предохранитель безопасности (A) فتيل السلامة (A)	3P 32 A	3P 40 A
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	578	805

FIMAK
Bakery and Gastronomy Machines

ROKON GUSTO & ROKON WASHER ROTARY CONVECTION OVEN

КОНВЕКЦИОННАЯ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ ROKON GUSTO & ROKON С СИСТЕМОЙ САМООЧИСТКИ

روكون جستوو روكون بخاصية الغسل فرن دوار بالحمل الحراري

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول

ROKON CLASSIC GUSTO

ROKON ELITE WASHER

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. 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.

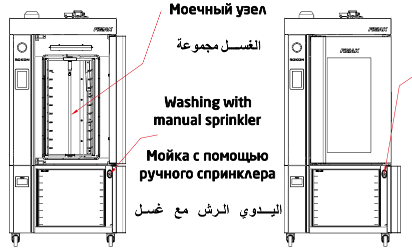
Главные особенности конвекционной ротационной печи FİMAK Gastro Рокон, это равномерное распределение тепла, постоянная циркуляция воздуха и высокая производительность. Предлагаются различные варианты дизайна моделей ELITE и CLASSIC, в то время как производительность приготовления остается неизменной. Благодаря специально разработанному ТЭНу, системе циркуляции воздуха и отсутствию утечки тепла через трубу, печь позволяет получать продукцию желаемого качества при меньшем расходе энергии. Помимо того, что модели с мойкой и Gusto обладают всеми своими качествами и характеристиками серии Rokon, они также подходят для входа в гастро-ванну благодаря проволочной решетке расстойного шкафа. Привлекает внимание сенсорной панелью и технологией в обоих отсеках. Гарантируется, что продукты всегда готовятся в чистой обстановке, выбирая один из различных режимов мойки с моющим средством с циркулирующей водой под высоким давлением. Помимо режимов мойки, внутреннюю поверхность печи можно быстро очистить, выбрав один из 3 различных режимов полоскания. Благодаря чистящему разбрызгивателю в модели Gusto, быструю очистку можно выполнить вручную после выпечки.

تتمثل المزايا الرئيسية لفرن روكون جسترو الدوار ذو الحمل الحراري من فيماك في التوزيع الحراري المتساوي والتشغيل بكفاءة عالية والتدوير المنتظم للهواء بداخله. ومع موديلات إيليت وكلاسيك يتوافر للعملاء خيارات بتصاميم مختلفة مع بقاء أداء الخبز بنفس المستوى. يمكنكم الحصول على المنتجات بالمواصفات المطلوبة بأقل كمية من الطاقة بفضل نظام المقاومة المصمم خصيصًا لتدوير الهواء وبفضل عدم فقدان الحرارة من المدخنة. يتم إنتاج البخار بمستوى عالٍ وذلك بفضل نظام البخار ذو الأنبوب مما يضمن وصول البخار لجميع المنتجات على نحو مناسب. تتمتع موديلات يكامالي وجستو بجميع مميزات سلسلة روكون وجودتها بالإضافة إلى أنها مناسبة لدخول حوض الطعام بفضل سلك الرف بغرفة الخبز وغرفة التسوية. وهي تجذب الانتباه من خلال ما تتمتع به من تقنيات ومن خلال لوحة شاشة اللمس المتوفرة في كلا القسمين. وتتوافر خاصية الغسل في نموذج يكامالي من خلال اختيار أحد أوضاع الغسل المختلفة المدعومة بالمنظفات من خلال الفوهات الدوارة النافثة للمياه بضغط عال الموجودة بقسم الخبز، وهذا يتيح خبز المنتجات في بيئة نظيفة دائمًا. وبخلاف أوضاع الغسل يمكن تنظيف الأجزاء الداخلية للفرن سريعًا باختيار أحد أوضاع الشطف الثلاثة المختلفة. وفي موديل جستو يمكن إجراء تنظيف سريع يدويًا بعد الخبز بفضل فوهة التنظيف المتوفرة به

Technical Data
Технические Характеристики
معلومات تقنية

Rokon with washer
ROKON с Мойкой
بالغسـل ركوون

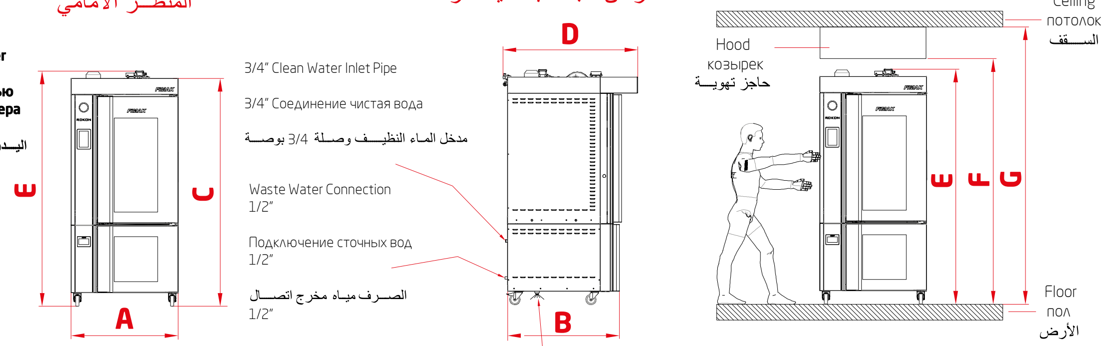
Rokon Gusto
Rokon Gusto
غوسـتو روكون



Front View
Вид спереди
المنظـر الأمامي

Left Side View
слева Вид сбоку
المنظـر من الجانـب الأيسـر

Front View
Вид спереди
المنظـر الأمامي



ROKON GUSTO& WITH WASHER, NATURAL GAS
Burner Chimney Output : Ø100 mm
(Exhaust gas outlet)

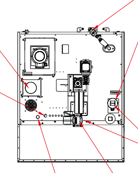
Газовая Печь ROKON GUSTO & ROKON с Мойкой
Выход горелка трубы : Ø100 мм
(Выпуск выхлопных газов)

فـرن روكـون جسـتو وروكـون يكامـالي بالغـاز
مخرج مدخنة الشـعلة: Ø100 ملم
(مخرج غاز العـادم)

3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение чистая вода
مدخل الماء النظيـف وصلـة 3/4 بوصـة

Yeast Room Waste Water
(Bellows Hose)
Дрожжевые сточные воды
(нижний ый шланг)
تصـريف ماء الصـرف لغرفـة التخمـير
(خرطوم بمنفـاخ)

Top View
Верхний вид
المنظـر العلـوي



Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø100 mm
Выпуск Clapper
Измерение диаметра Ø100 mm
مخرج مدخنـة الشـعلة: Ø 100 ملم

Steam Chimneys
Can Be Connected
As Pant Typed Chimney.
дымоходные трубы
могут быть объединены.
يمكـن دمج مداخن البخـار بشـكل اسـطواني.

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

Электрическая Печь ROKON GUSTO & ROKON с Мойкой
верхний вход
сеть : 380 V 50 Hz
Выпечка Площадь Электрическая
мощность : 24,1 kW
Секция ферментации Электрическая
мощность: 3,5 kW
Мощность : 27,6kW
1 кусок3x40A предохранитель
1 кусок 1x20A предохранитель

فـرن روكـون جسـتو وروكـون يكامـالي بالكهربـاء
بمـدخل من الأعلـى
التيـار الكهربـائي: 380 فولـت 50 هـرتز
الطاقـة الكهربائيـة لقسـم الخـبز:24,1 كيلـو واط
الطاقـة الكهربائيـة لغرفـة التخمـين: 3,5 كيلـو واط
إجمـالي الطاقـة الكهربائيـة: 27,6 كيلـو واط
الكابـل: عدد 1كابـل 6x5 ملم 1 منصـهر 3x40A
الكابـل: عدد 1كابـل 2,5x3 ملم 1 منصـهر 1x20A

ROKON GUSTO& WITH 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

Газовая Печь ROKON GUSTO & ROKON с Мойкой
верхний вход
сеть : 230 V 50 Hz
Выпечка Площадь Электрическая
мощность : 2 kW
Секция ферментации Электрическая
мощность : 3,5 kW
Мощность : 5,5 kW
1 кусок 1x10A предохранитель
1 кусок 1x20A предохранитель

فـرن روكـون جسـتو وروكـون يكامـالي بالغـاز
بمـدخل من الأعلـى
التيـار الكهربـائي: 380 فولـت 50 هـرتز
الطاقـة الكهربائيـة لقسـم الخـبز:2 كيلـو واط
الطاقـة الكهربائيـة لغرفـة التخمـين: 3,5 كيلـو واط
إجمـالي الطاقـة الكهربائيـة: 5,5 كيلـو واط
الكابـل: عدد 1كابـل 1,5x3 ملم 1 منصـهر 1x10A
الكابـل: عدد 1كابـل 2,5x3 ملم 1 منصـهر 1x20A

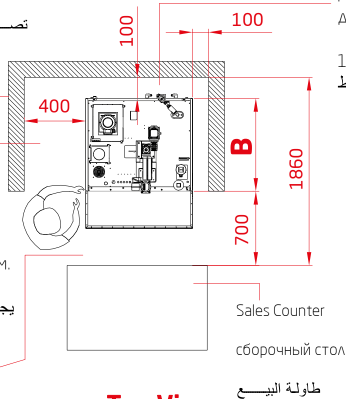
ROKON GUSTO& WITH WASHER, NATURAL GAS
Natural Gas Entry
1/2 " Top entry
Gaz Bağlantı Basıncı: 21-40mbar

Газовая Печь ROKON GUSTO & ROKON с Мойкой
Вход для природного газа
1/2 " верхний вход
Давление подключения газа : 21-40mbar

فـرن روكـون جسـتو وروكـون يكامـالي بالغـاز الطبيعـي
مدخل الغـاز الطبيعـي
بمـدخل 2/1 بوصـة من الأعلـى
ضـغط توصـيل الغـاز 21-40 مللـي بـار

Suction Hood Output
Diameter Measure Ø 100 mm
Выход аспиратора
Диаметр Измерение Ø100 мм
مقاس قطـر مخرج بخـار الشـفاط Ø 100 ملم

Mounting Holes
Монтажные промежутки
فراغـات التركيـب

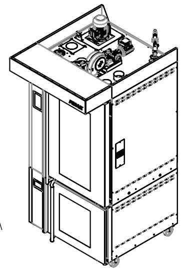


The space between oven and wall should be atleast 10cm
Между печкой и стеной должно быть не менее 10 см.
يجـب تـرك فـراغ لا يقـل عن 10 سم بيـن الفـرن والحـائط.

The space between oven and wall should be atleast 40cm
Между печкой и стеной должно быть не менее 40 см.
يجـب تـرك فـراغ لا يقـل عن 40 سم بيـن الفـرن والحـائط.

The space between oven and counter should be atleast 70cm
Печкой между сборочным столом ей должно быть пространство не менее 70 см.
يجـب تـرك فـراغ لا يقـل عن 70 .سم بيـن الفـرن والمنضـدة

Top View
Верхний вид
المنظـر العلـوي



Perspective View
Вид в перспективе
المنظـر المنظـور

CE TÜV Rheinland TSE TSEK

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ELITE GUSTO/WASHER FRN-10 E	ELITE GUSTO/WASHER FRN-10 G	CLASSIC GUSTO/WASHER FRN-10 E	CLASSIC GUSTO/WASHER FRN-10 G
Baking Surface (m²) Площадь выпечки (м2) منطقة الطهي (م2)	2,4			
Number of Trays (pcs) Кол-во листов (шт.) عدد الصواني (قطعة)	10			
Size of Tray (mm) Размер листа (мм) أبعاد الصينية (ملم)	400 x 600			
Gastronorm Containers (mm) Контейнеры для гастрономов (мм) (ملم) ماعطلا ضوحأ	530x325			
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ- العرض (ملم)	1010	1030	995	1015
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (ملم)	1060			
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج- الارتفاع (ملم)	2155			
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د- أقصى عمق (ملم)	1275		1300	
Peak Height - E (mm) E - Высота пика (мм) هـ ارتفاع القمة (ملم)	2230			
Min operation height below fume hodd- F(mm) F - Высота пика (мм) و- الحد الأدنى لارتفاع منطقة العمل أسفل حاجز التهوية (ملم)	2250			
Min. Ceiling Height - G (mm) G - Минимум Высота потолка (мм) ز- الحد الأدنى لارتفاع السقف (ملم)	2430			
The Diameter of the Steam Exhauster Chimney Outlet (mm) Диаметр пароотвода (мм) قطر مخرج مدخنة تصريف البخار (ملم)	Ø100			
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE	1P + N + PE	3P + N + PE	1P + N + PE
Electric Connection Cable Кабель электрического соединения كابل توصيل الكهرباء	5 x 6mm²	3 x 1,5mm²	5 x 6mm²	3 x 1,5mm²
Electrical Connection Cable for Fermentation Электрический соединительный кабель для ферментации كابل توصيل الكهرباء للتخمير	3 x 2,5 mm²			
Roasting Chamber Electrical Power (kw) Выпечка Площадь Электрическая мощность (кВт) الطاقة الكهربائية لقسم الطهي (كيلو واط)	24,1	2	24,1	2
Electrical Power for Proofing Room (kw) Секция ферментации Электрическая мощность (кВт) الطاقة الكهربائية لقسم التخمير (كيلو واط)	3,5			
Total Electrical Power for Electrical Heating (kw) Общая мощность, необходимая для электронагрева (кВт) إجمالي الطاقة الكهربائية للتسخين بالكهرباء (كيلو واط)	27,6	-	27,6	-
Total Electrical Power for Natural Gas Heating (kw) Общая мощность, необходимая для электронагрева (кВт) إجمالي الطاقة الكهربائية للتسخين بالغاز الطبيعي (كيلو واط)	-	5,5	-	5,5
Average Consumption (8 hours) (kw/h) Средний расход топлива (8 часов) (kw/h) متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (كيلو واط/ الساعة)	17,29 kW/h	1,82 m3/h 3 kW/h	17,29 kW/h	1,82 m3/h 3 kW/h
Thermal Power (kcal/h) / (kw) Тепловая мощность (кКал/ч)/(кВт) الطاقة الحرارية (كيلو كالوري/الساعة) (كيلو واط)	-	20.000 / 24	-	20.000 / 24
Burner Model Модель горелки موديل الشعلة	-	Riello RX28 S/DV H 900T5	-	Riello RX28 S/DV H 900T5
Burner Capacity (kw) Мощность горелки (кВт) سعة الشعلة (كيلو واط)	-	32	-	32
Gas Coupling Pressure (mbar) Давление подключения газа (мбар) ضغط توصيل الغاز (مللي بار)	-	21 - 40	-	21 - 40
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	480 / 492	485 / 497	483 / 495	491 / 503
Source of Energy Источники энергии مصادر الطاقة	Electrical Электричество كهرباء	Natural Gas Природный газ غاز طبيعي	Electrical Электричество كهرباء	Natural Gas Природный газ غاز طبيعي
Control System Система управления نظام التحكم	Touch / Сенсорная / باللمس		Digital / цифровая - Touch / Сенсорная رقمي - باللمس	

FIMAK®
Bakery and Gastronomy Machines

AUTOMATIC SPIRAL MIXER
АВТОМАТИЧЕСКИЙ СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕСИТЕЛЬ
الخلاط الحلزوني الأتوماتيكي

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول

TÜV Rheinland TSE TSEK

FiMAK®
Bakery and Gastronomy Machines

SPM 40

SPM 80

SPM 130

SPM 160

SPM 250

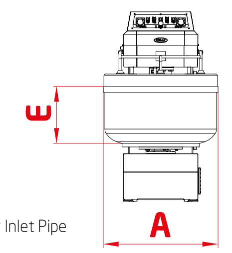
The specification of the automatic spiral mixer is to knead more dough in a short time. It can knead up to more than %10 for maximum kneading capacity. It is suitable for use more easily and hygienic thanks to touch-operated glass panel. The kneading time can be followed on panel screen thanks to the 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.

Особенностью автоматического спирального тестомесителя является возможность замеса большего количества теста за короткий промежуток времени. Машина позволяет замешивать тесто из небольшого количества муки. Благодаря енсорной панели управления тестомеситель прост и более гигиеничен в эксплуатации, а процесс замеса полностью наблюдается на панели. Количество воды, используемое при замесе теста, контролируется на сенсорной панели с омощью водомера. Дежа, спираль и лопасти, выполненные из нержавеющей стали, импортированы в комплекте из Европы. Работает в ручном и автоматическом режиме. Длительность замешивания теста устанавливается оператором. Благодаря использованию ременной передачи, машина работает бесшумно, и благодаря двухполюсному двигателю в машине имеется две скорости замеса. На крышке дежи установлена система безопасности. Имеется функция кстренной остановки.

يمتاز الخلاط الحلزوني الأتوماتيكي بخاصية العجن في فترة قصيرة جدًا. يمكن أن يعجن حتي 10 % من القدرة الاستيعابية للخلاط. يمكن استخدام الخلاط بشكل صحي وأكثر سهولة بفضل اللوحة الرقمية، ويمكن ملاحظة مدة عجن العجين على الشاشة. يمكن التحكم في كمية المياه المستخدمة في العجين من خلال تقنية مقياس المياه باللتر الموجودة في الشاشة الرقمية. الوعاء الفولاذي والملف الحلزوني وطقم السكاكين مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ. الخلاط مزود بتقنيتي التشغيل الأتوماتيكي واليدوي. ويمكن ضبط فترة العجين. ويعمل الوعاء بسرعة مضاعفة بفضل المحرك ذو الدورة المزدوجة الذي يعمل بدون صوت. يمتاز الخلاط بتقنية الإيقاف في حالات الطوارئ، ومزود بجهاز أمان في غطاء الوعاء. ويمكن تحريك الخلاط بسهولة بفضل العجلات المزود بها

Technical Data
Технические Характеристики
معلومات تقنية

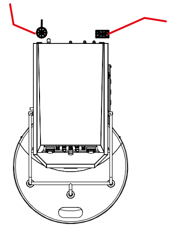
Front View
вид спереди
المنظـر الأمامي



1/2" Clean Water Inlet Pipe

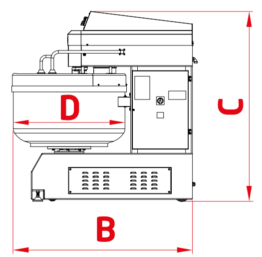
1/2" Соединение Пресная вода

مدخل المياه النظيفة 1/2 بوصة

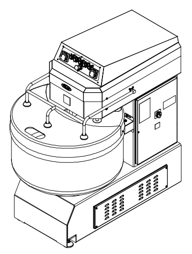


Top View
Верхний вид
المنظـر العلـوي

Right Side View
Вид сбоку слева
منظر الجانـب الأيمـن



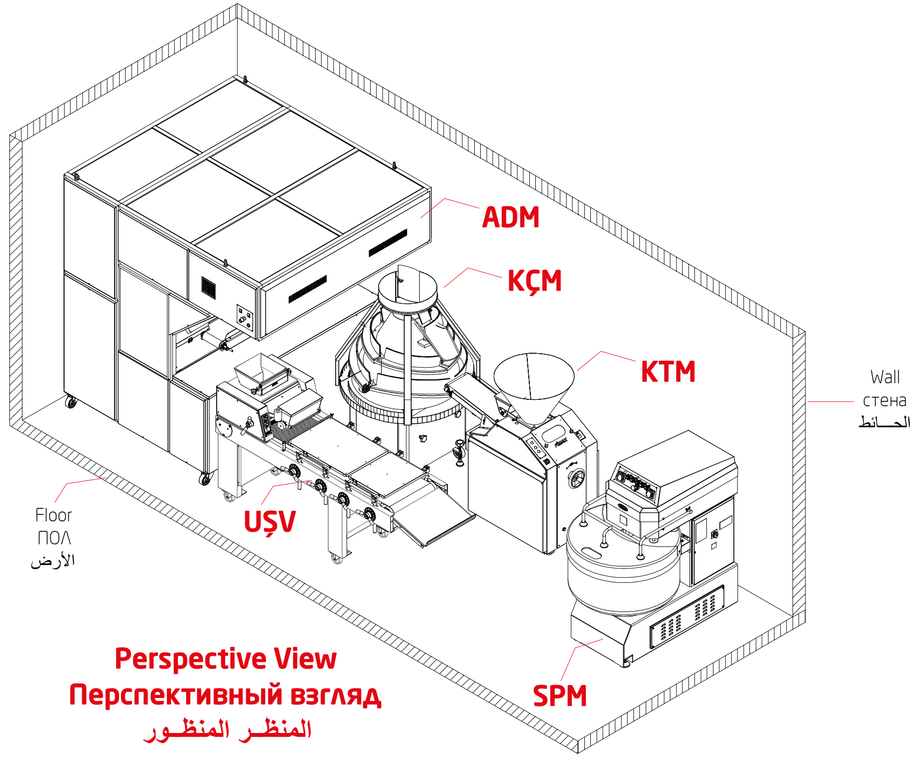
Perspective View
Перспективный взгляд
المنظـور المنظـر



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

SPM-40
Мощность (kW) : 4,1
кабель : 5x1,5 mm²
1 кусок 3x16A предохранитель
SPM-80
Мощность (kW) : 7 kW
кабель : 5x2,5 mm²
1 кусок 3x16A предохранитель
SPM-100
Мощность (kW) : 7 kW
кабель : 5x2,5 mm²
1кусок 3x16A предохранитель
SPM-130
Мощность (kW) : 8 kW
кабель : 5x4 mm²
1 кусок3x32A предохранитель
SPM-160
Мощность (kW) : 9,5
кабель : 5x4 mm²
1 кусок 3x32A предохранитель
SPM-200
Мощность (kW) : 9,5
кабель : 5x4 mm²
1 кусок 3x32A предохранитель
SPM-250
Мощность (kW) : 13,5
кабель : 5x4 mm²
1 кусок 3x32A предохранитель

SPM-40
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 4.1
الكابل: 1.5x5 ملم^2
المنصهر 16Ax3
SPM-80
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 7
الكابل: 2.5x5 ملم^2
المنصهر 16Ax3
SPM-100
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 7
الكابل: 2.5x5 ملم^2
المنصهر 16Ax3
SPM-130
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 8
الكابل: 4x5 ملم^2
المنصهر 32Ax3
SPM-160
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 9.5
الكابل: 4x5 ملم^2
المنصهر 32Ax3
SPM-200
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 9.5
الكابل: 4x5 ملم^2
المنصهر 32Ax3
SPM-250
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 13.5
الكابل: 4x5 ملم^2
المنصهر 32Ax3



Perspective View
Перспективный взгляд
المنظـور المنظـر

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	SPM-40	SPM-80	SPM-100	SPM-130	SPM-160	SPM-200	SPM-250
Capacity Of Dough (kg) Вместимость теста (кг) سعة العجين (كجم)	40	80	100	130	160	200	250
Capacity Of Flour (kg) Вместимость муки (кг) سعة الطحين (كجم)	25	50	62,5	80	100	125	150
Dimensions Of Bowl Ø x h (mm) (D x E) Габариты дежи Ø x h (мм) (D x E) مقياس الوعاء Ø x h (ملم) (D x E)	530x320	700x370	700x410	800x430	900x430	900x470	1000x470
Width - A (mm) A - Ширина (мм) أ- العرض (ملم)	560	725	725	830	930	930	1130
Depth/Length - B (mm) B - Глубина/длина (мм) ب- العمق (ملم)	1000	1200	1200	1370	1470	1470	1610
Height - C (mm) C - Высота (мм) ج-الارتفاع (ملم)	1080	1420	1420	1460	1530	1530	1440
Spiral Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm) мощность спирального двигателя вращения и цикл(кВт (л.с.)-об/ мин) طاقة محرك تدوير الملف الحلزوني ودورته (كيلو واط) (لفة/ الدقيقة) (hp)	3 / 1,5 kW (4/2 hp) 717 x 1435 rpm لفة/الدقيقة	5,5 / 3,5 kW (8/4,7 hp) 700 x 1400 rpm لفة/الدقيقة	5,5 / 3,5 kW (8/4,7 hp) 700 x 1400 rpm لفة/الدقيقة	6,5 / 4 kW (9/6 hp) 722 x 1445 rpm لفة/الدقيقة	8 / 5 kW (11/7 hp) 715 x 1430 rpm لفة/الدقيقة	8 / 5 kW (11/7 hp) 715 x 1430 rpm لفة/الدقيقة	12 / 8 kW (16/10,5 hp) 715 x 1440 rpm لفة/الدقيقة
Spiral Rotation Speed (rpm) спиральная скорость вращения (Оборотов в минуту) سرعة الدوران الحلزوني (لفة/الدقيقة)	105 - 210			107 - 215			100 - 200
Mixer Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm) Power and cycle of the electric motor of the mixer (kW (hp) - rpm) طاقة محرك تدوير الوعاء ودورته (كيلو واط) (لفة/ الدقيقة) (hp)	1,1 kW 940 rpm لفة الدقيقة	1,5 kW (2 hp) 950 rpm لفة/الدقيقة					
Mixer Rotation Speed (rpm) Скорость вращения смесителя (об / мин) سرعة دوران الوعاء (لفة/الدقيقة)	15						
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE						
Control System Система управления نظام التحكم	Manual or Digital / Ручная или цифровая / يدوي أو رقمي						
Electrical Power (kW) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	4,1	7	7	8	9,5	9,5	13,5
Weight of Machine (kg) Масса (кг) وزن الماكينة (كجم)	324	578	580	686	750	754	950

OPTIMUS AUTOMATIC SPIRAL MIXER (WITHOUT CENTRAL BAR)

OPTIMUS АВТОМАТИЧЕСКИЙ СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕСИТЕЛЬ (БЕЗ РАЗДЕЛИТЕЛЬНОГО НОЖА)

الخلاط الحلزوني الأتوماتيكي أوبتيموس (بدون سكين)

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول

FiMAK®
Bakery and Gastronomy Machines

OPTIMUS SPM-80

OPTIMUS SPM-160

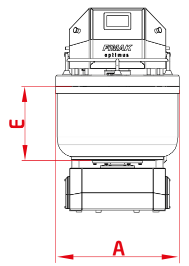
Property of Optimus automatic spiral mixer without bladed is that it kneads dough in short time period without heating and breaking down the essence of dough. It may knead up to 10% of max kneading capacity. There is not any central bar which cuts dough during kneading Thereby use of ice reduces significantly 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.

Особенность автоматического спирального миксера без планки состоит в том, что он замешивает тесто в очень короткое время не разрушая и не нагревая тесто. Может замешивать тесто до 10% от его замешивающей способности. Тестомеситель не имет ножа, который разрезает тесто во время замешивания. Таким образом, использование льда значительно сокращается, тесто становится более плотным и эластичным. С помощью этого метода можно поймать вкус традиционных методов замешивания. Тестомеситель можно легко запрограммировать с помощью сенсорной панели, температуру теста можно непрерывно контролировать на экране благодаря встроенной функции пирометра. Время замешивания теста можно наблюдать на экране панели в виде медленного и быстрого цикла. Количество воды, используемого в тесте, можно контролировать с сенсорного экрана с помощью функции «Литр воды». Котел, спиральные и лопастные комплекты выполнены из нержавеющей стали. Доступны варианты автоматического и ручного использования. Время перемешивания можно регулировать. Обеспечивает две скорости благодаря бесшумному двухскоростному двигателю. В аварийных ситуациях есть функция останова и система безопасности на крышке котла. Благодаря своим колесам, легко перемещается.

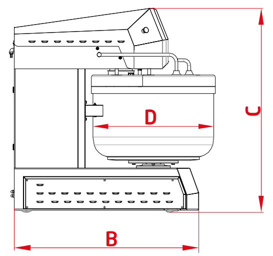
يمتاز الخلاط الحلزوني الأتوماتيكي الخالي من السكاكين بخاصية العجن في فترة قصيرة دون تسخين العجين ودون تفتيته. يمكن عجن العجين بكميات تصل إلى 10% من القدرة الاستيعابية للخلاط. ولا توجد سكين تقطع العجين أثناء العجن. ولهذا يكون العجين أكثر كثافة ومرونة ويتم تقليل استخدام الثلج بنسبة كبيرة. وبهذه الطريقة يمكن الحصول على المذاق الذي تمنحه طريقة العجين التقليدية. يمكن برمجة الآلة والتحكم فيها بواسطة شاشة التحكم باللمس، ويمكن أيضًا متابعة حرارة العجين باستمرار على الشاشة من خلال خاصية البيرومتر المدمج به. يمكن ملاحظة مدة عجن العجين إذا كانت بطيئة أو سريعة من خلال الشاشة. يمكن التحكم في كمية المياه المستخدمة من خلال تقنية مقياس المياه باللتر الموجودة في شاشة التحكم. يصنع الوعاء الصلب والملف الحلزوني وطقم السكاكين من الصلب المقاوم للصدأ. الخلاط مزود بتقنيتي التشغيل الأتوماتيكي واليدوي. ويمكن ضبط فترة العجين. ويعمل الوعاء بسرعة مضاعفة بفضل المحرك ذو الدورة المزدوجة الذي يعمل بدون صوت. يمتاز الخلاط بتقنية الإيقاف في حالات الطوارئ، ومزود بجهاز أمان في غطاء الوعا

Technical Data
Технические Характеристики
معلومات تقنية

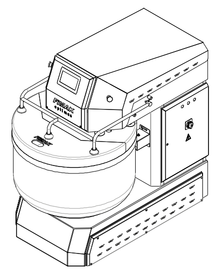
Front View
вид спереди
المنظر الأمامي



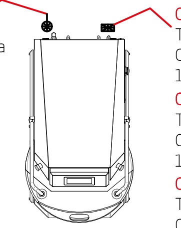
Left Side View
Вид сбоку слева
منظر الجانـب الأيســر



Perspective View
Перспективный взгляд
المنظـر المنظور



1/2" Clean Water Inlet Pipe
1/2" Соединение Пресная вода
مدخل الميــاه النظيفـــــة 2/1 بوصــة

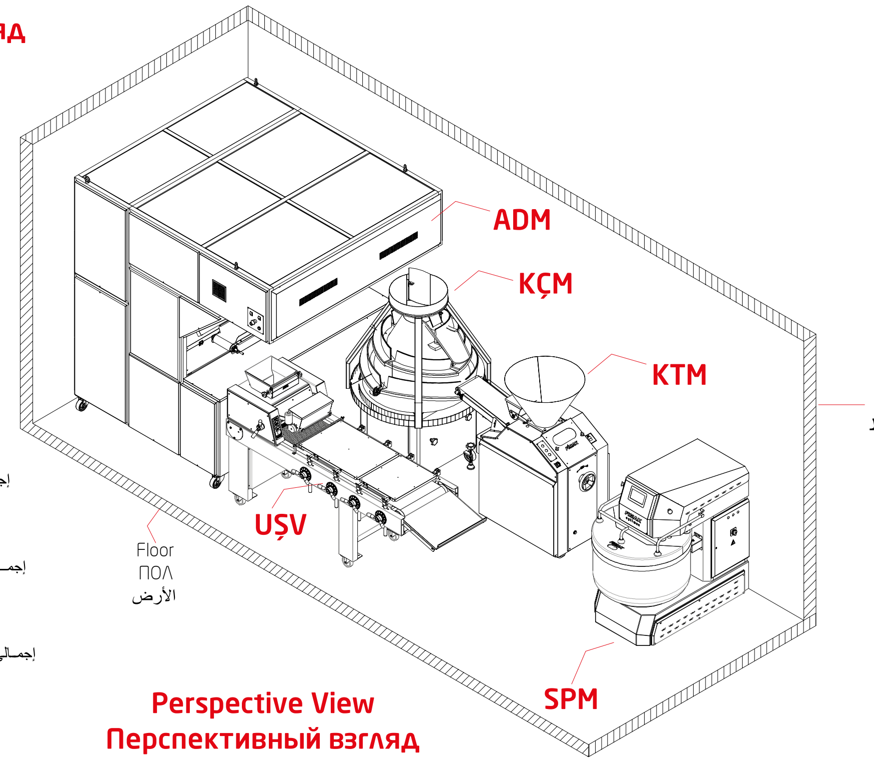


Top View
Верхний вид
المنظـر العلــوي

OPTİMUS-80
Total Electrical Power (kW) : 7
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

OPTİMUS-80
Мощность (kW) : 7
кабель : 5x2,5 mm²
1 кусок 3x16A предохранитель
OPTİMUS-160
Мощность (kW) : 9,5
кабель : 5x4 mm²
1 кусок 3x25A предохранитель
OPTİMUS-250
Мощность (kW) : 13,5
кабель : 5x4 mm²
1 кусок 3x32A предохранитель

OPTİMUS-80
إجمـالي الطاقـة الكهربائيـــــة (كيلـــو واط):7
الكابــل: 2.5x5 ملم^2
عدد 1 منصــهر 3P 16A
OPTİMUS-160
إجمـالي الطاقـة الكهربائيـــــة (كيلـــو واط): 9.5
الكابــل: 4x5 ملم^2
عدد 1 منصــهر 3P 32A
OPTİMUS-250
إجمـالي الطاقـة الكهربائيـــــة (كيلـــو واط): 13.5
الكابــل: 4x5 ملم^2
عدد 1 منصــهر 3P 32A



Perspective View
Перспективный взгляд
المنظـر المنظور

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	OPTIMUS SPM-80	OPTIMUS SPM-160	OPTIMUS SPM-250
Capacity Of Dough (kg) Вместимость теста (кг) سعة العجين (كجم)	80	160	250
Capacity Of Flour (kg) Вместимость муки (кг) سعة الطحين (كجم)	50	100	150
Dimensions Of Bowl Ø x h (mm) (D x E) Габариты дежи Ø x h (мм) (D x E) مقياس الوعاء Ø x h (ملم) (D x E)	650x390	850x500	950x515
Width - A (mm) A - Ширина (мм) أ- العرض (ملم)	670	880	980
Depth/Length - B (mm) B - Глубина/длина (мм) ب- العمق (ملم)	1140	1425	1530
Height - C (mm) C - Высота (мм) ج-الارتفاع (ملم)	1390	1440	1560
Spiral Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm) мощность спирального двигателя вращения и цикл(кВт (л.с.)-об/ мин) طاقة محرك تدوير الملف الحلزوني ودورته (كيلو واط) (لفة/ الدقيقة (hp)	5,5 / 3,5 kW (8/4,7 hp) 700 x 1400 rpm لفة/الدقيقة	8 / 5 kW (11/7 hp) 715 x 1430 rpm لفة/الدقيقة	12 / 8 kW (16/10,5 hp) 715 x 1440 rpm لفة/الدقيقة
Spiral Rotation Speed (rpm) спиральная скорость вращения (Оборотов в минуту) سرعة الدوران الحلزوني (لفة/الدقيقة)	144-72	136 - 68	
Mixer Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm) Power and cycle of the electric motor of the mixer (kW (hp) - rpm) طاقة محرك تدوير الوعاء ودورته (كيلو واط) (لفة/ الدقيقة (hp)	1,5 kW (2 hp) 950 rpm لفة/الدقيقة		
Mixer Rotation Speed (rpm) Скорость вращения смесителя (об / мин) سرعة دوران الوعاء (لفة/الدقيقة)	15	26	
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE		
Control System Система управления نظام التحكم	Manual and Touch Operated / Ручная или сенсорная / يدوي أو باللمس		
Electrical Power (kW) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	7	9,5	13,5
Weight of Machine (kg) Масса (кг) وزن الماكينة (كجم)	600	800	995

TÜV Rheinland TSEK

AUTOMATIC MOBILE SPIRAL MIXER WITH MOBILE BOWL

АВТОМАТИЧЕСКИЙ СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕСИТЕЛЬ С ПОДКАТНОЙ ДЕЖОЙ

الخلاط الحلزوني الأتوماتيكي (ذو الوعاء المتحرك

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول

FIMAK®
Bakery and Gastronomy Machines

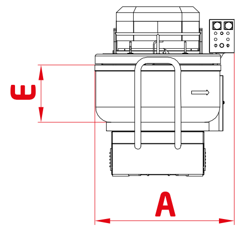
The specification of the automatic spiral mixer is to knead more dough in a short time. The bowl, spiral and blades which are made of stainless steel are imported in set. It enables to make very little flour to dough. The automatic and manual use options are available. The kneading time can be adjusted. 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.

Особенностью автоматического спирального тестомесителя является возможность замеса большего количества теста за короткий промежуток времени. Дежа, спираль и лопасти, выполненные из нержавеющей стали, импортированы в комплекте из Европы. Машина позволяет замешивать тесто из небольшого количества муки. Работает в ручном и автоматическом режиме. Длительность замешивания теста устанавливается оператором. Ременная передача способствует бесшумной работе машины. Благодаря двухполюсному двигателю в машине имеется две скорости замеса. На крышке дежи установлена система безопасности. Имеется функция экстренной остановки. Главная особенность данной машины – использование подкатной дежи, что позволяет замену дежи. Машина подходит для работы с автоматическим дежеподъемоопрокидывателем.

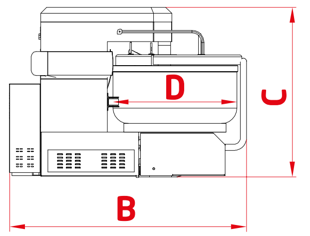
يمتاز الخلاط الحلزوني الأتوماتيكي ذو الوعاء المتحرك من فيماك بخاصية العجن في فترة قصيرة جدًا. يصنع الوعاء الفولاذي والملف الحلزوني وطقم السكاكين من الفولاذ المقاوم للصدأ. ويمكنه حتى عجن أقل كمية من الدقيق. الخلاط مزود بتقنيتي التشغيل الأتوماتيكي واليدوي. ويمكن ضبط فترة العجين. ويعمل الوعاء بدون صوت بفضل النظام الطوقي للسير النقال. يعمل الخلاط بسرعات متعدد بفضل المحرك ذو الدورة المزدوجة. ومزود بتقنية الإيقاف في حالات الطوارئ، ومزود بجهاز أمان في غطاء الوعاء. وأهم ما يميز هذا الخلاط هو إمكانية استخدام وعاء احتياطي مع الوعاء المتحرك المُركب به. يعمل الوعاء المتحرك بالانسجام مع ماكينة الرفع والقلب

Technical Data
Технические Характеристики
معلومات تقنية

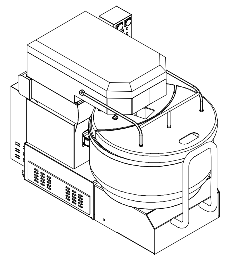
Front View
Вид спереди
المنظر الأمامي

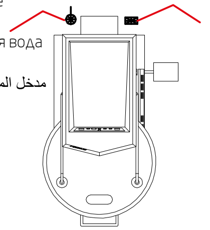


Left Side View
Вид сбоку слева
منظر الجانب الأيسر



Perspective View
Перспективный взгляд
المنظر المنظور





Top View
Верхний вид
المنظر العلوي

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

SPM-160 / 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

SPM-100 M
Мощность (kW) : 8,1
кабель : 5x2,5 mm²
3x32A предохранитель

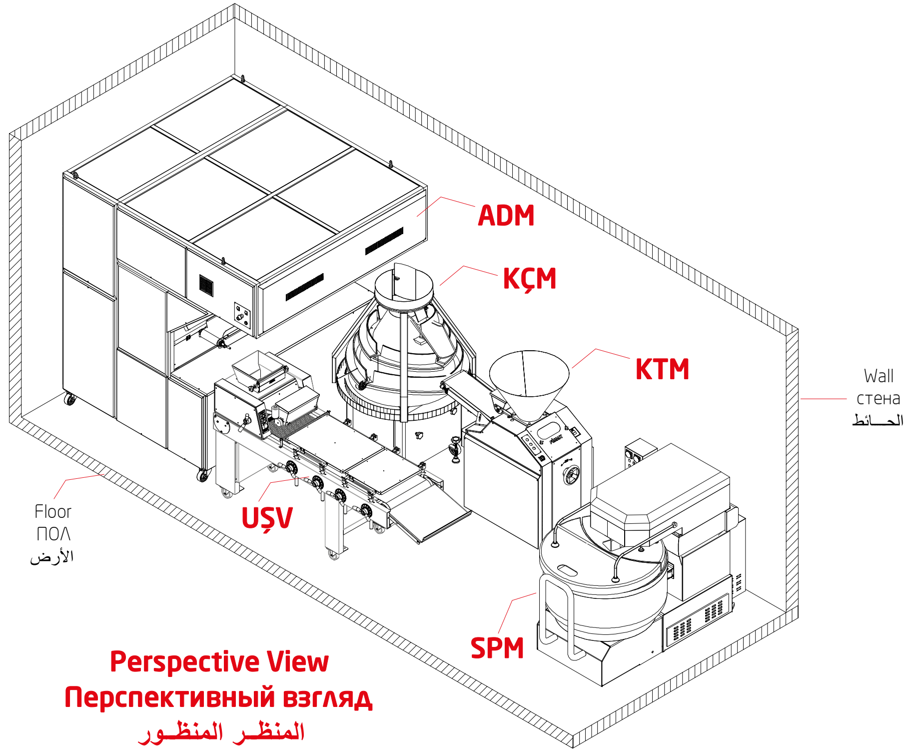
SPM-160 / 200 M
Мощность (kW) : 10,6
кабель : 5x4 mm²
3x32A предохранитель

SPM-250 M
Мощность (kW) : 14,6
кабель : 5x4 mm²
3x32A предохранитель

SPM-100 M ذو الوعاء المتحرك
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 8.1
الكابل: 2.5x5 ملم^2
المنصهر 32Ax3

SPM-160 / 200 M ذو الوعاء المتحرك
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 10.6
الكابل: 4x5 ملم^2
المنصهر 32Ax3

SPM-250 M ذو الوعاء المتحرك
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 14.6
الكابل: 4x5 ملم^2
المنصهر 32Ax3



Perspective View
Перспективный взгляд
المنظر المنظور

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	SPM-100 M	SPM-160 M	SPM-200 M	SPM-250 M
Capacity Of Dough (kg) Вместимость теста (кг) سعة العجين (كجم)	100	160	200	250
Capacity Of Flour (kg) Вместимость муки (кг) سعة الطحين (كجم)	62,5	100	125	150
Dimensions Of Bowl Ø x h (mm) (D x E) Габариты дежи Ø x h (мм) (D x E) مقياس الوعاء Ø x h (ملم) (D x E)	700x410	900x430	900x470	1000x470
Width - A (mm) A - Ширина (мм) أ- العرض (ملم)	890	1070	1070	1120
Depth/Length - B (mm) B - Глубина/длина (мм) ب- العمق (ملم)	1790	1940	1940	1950
Height - C (mm) C - Высота (мм) ج-الارتفاع (ملم)	1270	1400	1400	1430
Electrical Power (kW) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	8,1	10,6	10,6	14,6
Weight of Machine (kg) Масса (кг) وزن الماكينة (كجم)	924	1220	1224	1286
Spiral Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm) мощность спирального двигателя вращения и цикл(кВт (л.с.)-об/ мин) طاقة محرك تدوير الملف الحلزوني ودورته (كيلو واط) (لفة/ الدقيقة (hp)	5,5 / 3,5 kW (8/4,7 hp) 700 x 1400 rpm لفة/الدقيقة	8 / 5 kW (11/7 hp) 715 x 1430 rpm لفة/ الدقيقة	8 / 5 kW (11/7 hp) 715 x 1430 rpm لفة/الدقيقة	12 / 8 kW (16/10,5 hp) 715 x 1430 rpm لفة/الدقيقة
Spiral Rotation Speed (rpm) спиральная скорость вращения (Оборотов в минуту) سرعة الدوران الحلزوني (لفة/الدقيقة)	105 - 210	100 - 200		
Mixer Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm) Power and cycle of the electric motor of the mixer (kW (hp) - rpm) طاقة محرك تدوير الوعاء ودورته (كيلو واط) (لفة/ الدقيقة (hp)	1,5 kW (2 hp) 710 rpm لفة/الدقيقة			
Mixer Rotation Speed (rpm) Скорость вращения смесителя (об / мин) سرعة دوران الوعاء (لفة/الدقيقة)	15			
Hydraulic pump (kW) Гидравлический насос (кВт) المضخة الهيدروليكية (كيلو واط)	1,1 kW (1,47 hp) 1410 rpm لفة/الدقيقة			
Hydraulic Unit Working Pressure (bar) Рабочее давление гидравлического устройства (bar) ضغط تشغيل الوحدة الهيدروليكية (بار)	150			
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE			
Control System Система управления نظام التحكم	Manual / Ручная / يدوي			

AUTOMATIC TILTING LIFT MACHINE
АВТОМАТИЧЕСКИЙ ДЕЖЕПОДЪЕМООПРОКИДЫВАТЕЛЬ
ماكينة الرفع والقلب الأتوماتيكي

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول

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.

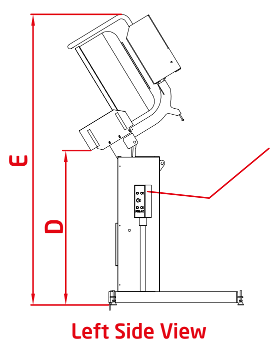
Автоматический дежеподъемоопрокидыватель предназначен для работы с автоматическим спиральным тестомесителем с подкатной дежой Fimak. Машина опрокидывает тесто, замешанное в тестомесителе с подкатной дежой, в тестоделитель. Дежеподъемоопрокидыватель предназначен для эксплуатации в условиях промышленного производства.

ماكينة الرفع والقلب الأتوماتيكي تعمل بالانسجام مع الوعاء المتحرك للخلاط الحلزوني الأتوماتيكي ذو الوعاء المتحرك من فيماك. توفر هذه الماكينة الإنتاج التسلسلي حيث تنقل العجين الذي تم إنتاجه في الخلاط المتحرك إلى ماكينة القطع دون ملامسته باليد

Technical Data
Технические Характеристики
معلومات تقنية

FiMAK
Bakery and Gastronomy Machines

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	FKD-250	FKD-4000
Capacity Of Dough (kg) Вместимость теста (кг) سعة العجين (كجم)	250	250
Dimensions Of Bowl Ø x h (mm) (D x E) Габариты дежи Ø x h (мм) (D x E) مقياس الوعاء Ø x h (ملم) (D x E)	1000x470	1000x470
Lifting Capacity (kg) Подъемная масса (кг) سعة الرفع (كجم)	600	600
Width - A (mm) A - Ширина (мм) أ- العرض (ملم)	1150	1250
Depth/Length - B (mm) B - Глубина/длина (мм) ب- العمق (ملم)	1650	2070
Height - C (mm) C - Высота (мм) ج-الارتفاع (ملم)	1620	4450
Dough Discharging Height - D (mm) D - Высота опрокидывания теста (мм) د- ارتفاع سكب العجين (ملم)	1760	3000
Max. Height - E (mm) E - Макс.высота (мм) هـ- أقصى ارتفاع (ملم)	3220	4650
Electrical Power (kW) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	1,1	2,75
Weight of Machine (kg) Масса (кг) وزن الماكينة (كجم)	574	1100
Electrical Connection Электрическое соединение التوصيل الكهربائي	3P + N + PE	
Dough Pouring Angle (degrees) Угол заливки теста (в градусах) زاوية سكب العجين (درجة)	30°	25°
Mobile Car (Mixer) Elevation distance (Stroke) - S (mm) Мобильный автомобиль (миксер) Высота Дистанце (ход) - S (мм) العربة المتحركة (الوعاء) مسافة الارتفاع (خفقة) (ملم)	550 (Lifting) - 450 (Overturning) 550 (лифтинг) - 450 (переворачивание) الرفع 550 - القلب 450	2900
Ascent Rate (mm / min) Скорость подъема (мм / мин) سرعة الارتفاع (ملم/الدقيقة)	1000	5750
Lifting System Подъемная система نظام الرفع	Hydraulic System Гидравлическая система نظام هيدروليكي	Chain / Gear Mechanism цепь / Механизм редуктора سلسلة/آلية مسننة
Lifting Engine Power and Cycle (kW (hp) - rpm) Мощность подъемного двигателя и цикл (кВт (л.с.) - об / мин) طاقة محرك الرفع ودورته (كيلو واط) (لفة/ الدقيقة) (hp)	1,1 kW (1,5 hp) 1410 rpm لفة/الدقيقة	2,2 kW (3 hp) 900 rpm لفة/الدقيقة
Mixer Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm) Мощность двигателя и цикла вращения (кВт (л.с.) - об / мин) طاقة محرك تدوير الوعاء ودورته (كيلو واط) (لفة/ الدقيقة) (hp)	-	0,55 kW (1 hp) 1400 rpm لفة/الدقيقة
Locking Mechanism (Safety Lock) Механизм блокировки (предохранительный замок) آلية الإغلاق (قفل أمان)	Hydraulic System Гидравлическая система نظام هيدروليكي	Mechanical System Механическая система نظام ميكانيكي
Skimming System Скимминг-система نظام الكشط	-	Pneumatic Cylinder Supported Пневматический цилиндр مدعومة باسطوانة هوائية
Air pressure which is required for srcaper system (bar) Необходимое давление воздуха в системе скребка (бар) ضغط الهواء اللازم لنظام الكشط (بار)	-	6

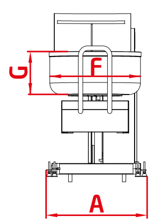


Left Side View
слева Вид сбоку
منظر الجانب الأيسر

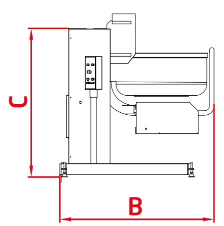
FKD-250
Total Electrical Power (kW) : 1.1
Cable : 5x1,5 mm²
5x6A Plug
FKD-4000
Total Electrical Power (kW) : 2,75
Cable : 5x1,5 mm²
5x10A Plug
FKD-250
Мощность (kW) : 1.1
кабель : 5x1,5 mm²
5x6A Штепсель
FKD-4000
Мощность (kW) : 2,75
кабель : 5x1,5 mm²
5x10A Штепсель

FKD-250
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 1.1
الكابل: 1.5x5 ملم ^2
مقبس 6Ax5
FKD-4000
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 2.75
الكابل: 1.5x5 ملم ^2
مقبس 10Ax5

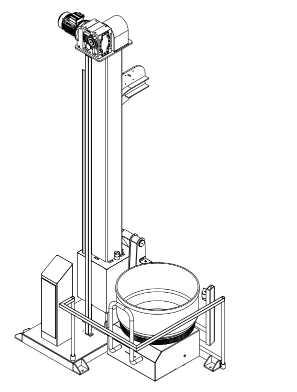
Front View
вид спереди
المنظر الأمامي



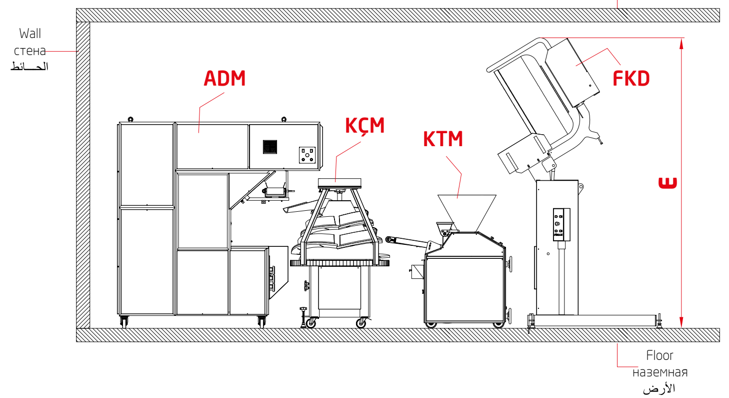
Left Side View
слева Вид сбоку
منظر الجانب الأيسر



Perspective View
Перспективный взгляд
المنظر المنظور



Left Side View
слева Вид сбоку
منظر الجانب الأيسر



Mounting Holes
Монтажные промежутки
فراغات التركيب

VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER
ВОЛЮМЕТРИЧЕСКИЙ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ
ماكينة القطع والوزن

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول

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.

Волюметрический тестоделитель, представляющий собой последнюю технологию в обработке теста, осуществляет деление теста на желаемые порции без прессования или любого травмирования. Все поверхности, контактирующие с тестом, выполнены из нержавеющей стали. Деление теста происходит при помощи вакуумно-поршневой системы (вакуум образуется при движении поршня и цилиндра). Смазочная система функционирует в полностью автоматическом режиме, что позволяет увеличить срок службы оборудования. Все поверхности смазываются маслом, пригодным для использования в пищевой промышленности. Вес порции можно регулировать с помощью регулировочного рычага по желанию.

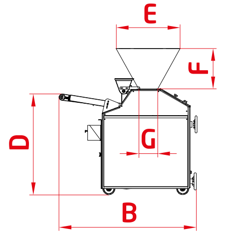
تتمتع ماكينة القطع والوزن بأحدث نظام لتكنولوجيا معالجة العجين، تقطع الماكينة العجين بالوزن المطلوب دون ضغطهه أو إهلاكه. جميع الأجزاء التي يلامسها العجين مصنوعة من الفولاذ المقوم للصدأ. تُقطع العجين من خلال الفراغ الذي يتكون من خلال حركة المكبس-الاسطوانة بسبب ثقل العجين نفسه. يعمل نظام التزييت تلقائيًا مما يضمن أن يكون عمر الماكينة أطول. تُزيت جميع الأسطح بزيت مناسب للطعام. يمكن ضبط مقدار التوزين اختياريًا باستخدام ذراع الضبط

Technical Data
Технические Характеристики
معلومات تقنية

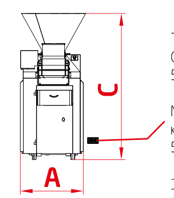
MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	KTM-60	KTM-70	KTM-80	KTM-90	KTM-100	KTM-110	KTM-130
Cutting Capacity (Pcs/Hours) Производительность سعة القطع (قطعة/الساعة)	1000-2000						
Grammage Range (gr) Весовой диапазон тестовых заготовок (г) نطاق التوزين (جم)	60-150	65-200	70-350	90-420	90-600	120-600	200-900
Hopper Capacity (kg) Вместимость (кг) سعة الوعاء القمعي (كجم)	(Small Bunker)(маленький бункерный) 60 (وعاء قمعي صغير) (Large Bunker)(большой бункерный)(120 (وعاء قمعي كبير						
Width - A (mm) A - Ширина (мм) أ- العرض (ملم)	650						
Depth/Length - B (mm) B - Глубина/длина (мм) ب- العمق (ملم)	1430						
Height - C (mm) Высота - C (мм) ج- الارتفاع (ملم	1550						
Dough Output - D (mm) Высота выхода теста - D (мм) د- مخرج العجين (ملم)	810-1070						
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	1,5						
Weight of Machine (kg) Масса (кг) وزن الماكينة (كجم)	510						
Large Bunker Measurements - ExF (mm) Большие размеры бункера - ExF (мм) مقاسات الوعاء القمعي الكبير ExF (ملم)	Ø990 x 530 - 170 lt.						
Small Bunker Scales - ExF (mm) Малые бункерные весы - ExF (мм) مقاسات الوعاء القمعي الصغير ExF (ملم)	Ø600 x 500 - 70 lt.						
Bunker Bottom Diameter G (mm) Бункер Нижний диаметр G (мм) قطر أسفل الوعاء القمعي (ملم)	180						

FiMAK®
Bakery and Gastronomy Machines

Right Side View
Вид сбоку справа
منظر الجانــب الأيمــن



Front View
вид спереди
المنظــر الأمامي

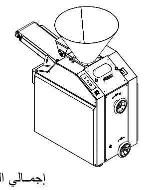


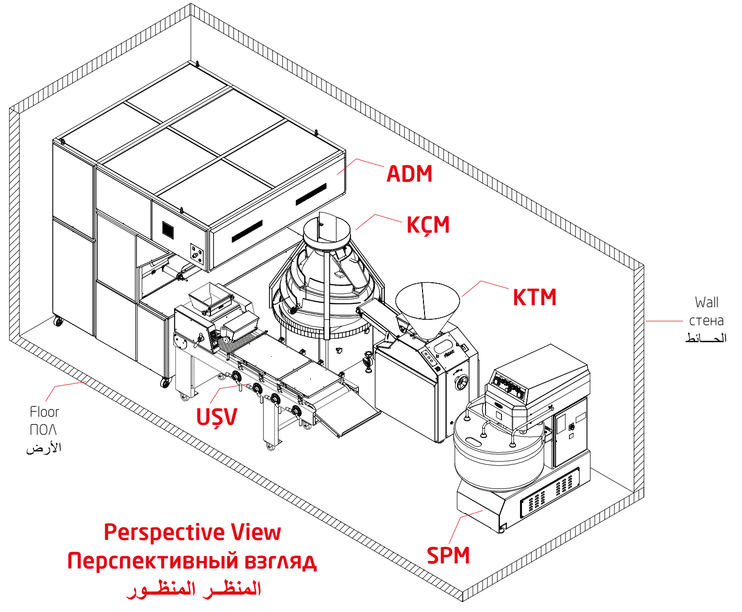
Total Electrical Power (kW) : 1,5
Cable : 5x1,5 mm²
5x16A Plug

Мощность (kW) : 1,5
кабель : 5x1,5 mm²
5x16A Штепсель

إجمــالي الطاقــة الكهربائيــــــة (كيلــو واط): 1.5
الكابــــل: 1.5x5 ملم ^2
5x16A مقبـــس

Perspective View
Перспективный взгляд
المنظــر المنظــور





Perspective View
Перспективный взгляд
المنظــر المنظــور

* Weights are given for regular bread dough. The data may vary depending on the of the dough.
* Весовые веса приведены для обычного теста на хлеб. Жирное тесто может варьироваться для разных типов теста, например, теста тонкий тесто.
أوزان التوزين هي القيم الممنوحة لعجين الخبز العادي. ولهذا قد يحدث تفاوت بالنسبة لأنواع العجين المختلفة مثل العجين ذو الزيت وعجين الرقائق.

CONICAL ROUNDING MACHINE
КОНИЧЕСКИЙ ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬ
ماكينة التدوير المخروطي

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول

KÇM 2000 A

KÇM 1000 S

KÇM 2000 A-C

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.

Конический тестоокруглитель придает тесту шарообразную форму при помощи конуса со спиралевидным желобом, выполненных из алюминия. Тестовые заготовки из тестоделителя подаются во входное отверстие алюминиевого желоба и благодаря округлительному барабану и направляющим желобам поступают в машину предварительной расстойки в виде шаров. Мукопосыпатель предотвращает прилипание теста к выходу алюминиевого желоба. Обдув тестовых заготовок воздухом во время округления в желобах предотвращает прилипание теста к барабану. В качестве опции, возможно тефлоновое покрытие поверх алюминиевых округлительного конуса и желоба. Машина производится в три вариантах: со стандартными желобами на тестовые заготовки 50-150 г, регулирующимися желобами с весовым диапазоном 50-1600 г.

آلة التدوير المخروطية تتكون من جزء مخروطي مصنوع من الألومنبوم وأذرع من الألومنيوم تدور بشكل حلزوني حول هذا الجزء المخروط وبهذا يتشكل العجين. حيث يقع العجين القادم من ماكينة القطع والتوزين في مجرى مدخل الألومنيوم. وبفضل اسطوانة التدوير وأخاديد التوجيه يتخذ العجين شكلًا دائريًا ويصل إلى ماكينة الإراحة. وفي الوقت نفسه، فإن جهاز غربلة الدقيق يمنع العجين من الالتصاق بمنزلق التفريغ. كما أن عدة التهوية تنفخ الهواء في المزالق وبهذا يمنع التصاق العجينة باسطوانة التدوير. كما يمكن تغليف جميع أجزاء الألومنيوم بالتفلون حسب الرغبة. يتم إنتاج ثلاثة أنواع الماكينات التي تشكل العجين على نحو قياسي بحيث يتراوح ما بين -50 150 جرامًا، وما بين 50-1600 جرام مع أذرع قابلة للضبط

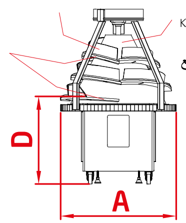
Technical Data
Технические Характеристики
معلومات تقنية

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	KÇM 1000 S	KÇM 2000 A	KÇM 2000 A-C
Rounding Capacity (Pcs/Hours) Производительность округления (ед./ч) سعة التدوير (قطعة/الساعة)	1000-2000		
Grammage Range (gr) Весовой диапазон тестовых заготовок (г) نطاق التوزين (جم)	50-150	50-1600	50-1600
Capacity of Flour Box (kg) Вместимость мукопосыпателя (кг) سعة صندوق الطحين (كجم)	3	3	1
Dough Input - D (mm) D - Высота подачи теста (мм) د- مدخل العجين (ملم)	930	870	870
Dough Output - E (mm) E - Высота выхода теста (мм) هـ- مخرج العجين (ملم)	1040	1040	1040
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ- العرض (ملم)	950	1100	1100
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (ملم)	950	1100	1100
Height - C (mm) C - Высота (мм) ج- الارتفاع (ملم)	1580	1660	1660
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	1,1		
Weight of Machine (kg) Масса (кг) وزن الماكينة (كجم)	255	385	420
Arm Mechanisms Механизмы рычага آليات الذراع	Fixed Arm фиксированный рука ذراع ثابت	Adjustable Handle Регулируемая ручка ذراع قابل للضبط	(From Single Center Adjustable Handle) Из единого центра (Регулируемая ручка) (من مركز واحد (ذراع قابل للضبط
Number of arms / Total length (mm) Количество оружия / Общая длина (мм) عدد الأذرع/ إجمالي الطول (ملم)	(10) / (4600)	(10) / (5280)	(10) / (5280)
Teflon Coating Feature Специальность для тефлонового покрытия خاصية التغليف بالتفلون	Cone Teflon Coating Воронка Покрытие тефлон يمكن تغليف القمع بالتفلون	Cone and Handles Teflon Coating Воронка и ручки Покрытие тефлон يمكن تغطية القمع بالتفلون	

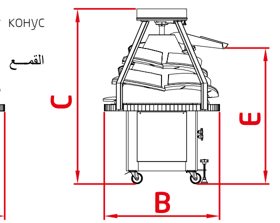
FiMAK®
Bakery and Gastronomy Machines

Front View
Вид спереди
المنظـر الأمامي

Upper Arm
Верхний рычаг
الـذراع العلـــوي
Lower Arm
Нижний рычаг
الـذراع الســــــفلي
Cone
конус
القمــع



Right Side View
Вид сбоку справа
منظر الجانـب الأيمـن

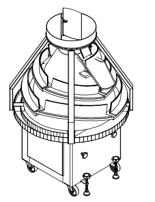


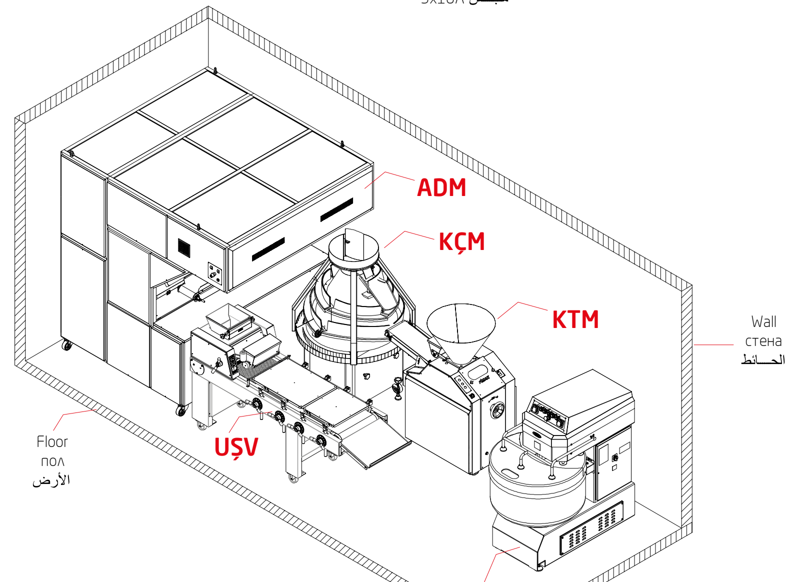
Total Electrical Power (kW) : 1,1
Cable : 5x1,5 mm²
5x16A Plug

Мощность (kW) : 1,1
кабель : 5x1,5 mm²
5x16A Штепсель

إجمالي الطاقة الكهربائيـــــة (كيلــو واط): 1.1
الكابـــل: 1.5x5 ملم ^2
5x16A مقبـــس

Perspective View
Перспективный взгляд
المنظـر المنظـور





Perspective View
Перспективный взгляд
المنظـر المنظـور

DOUGH PROOFING MACHINE
ШКАФ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ
ماكينة إراحة العجين

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول

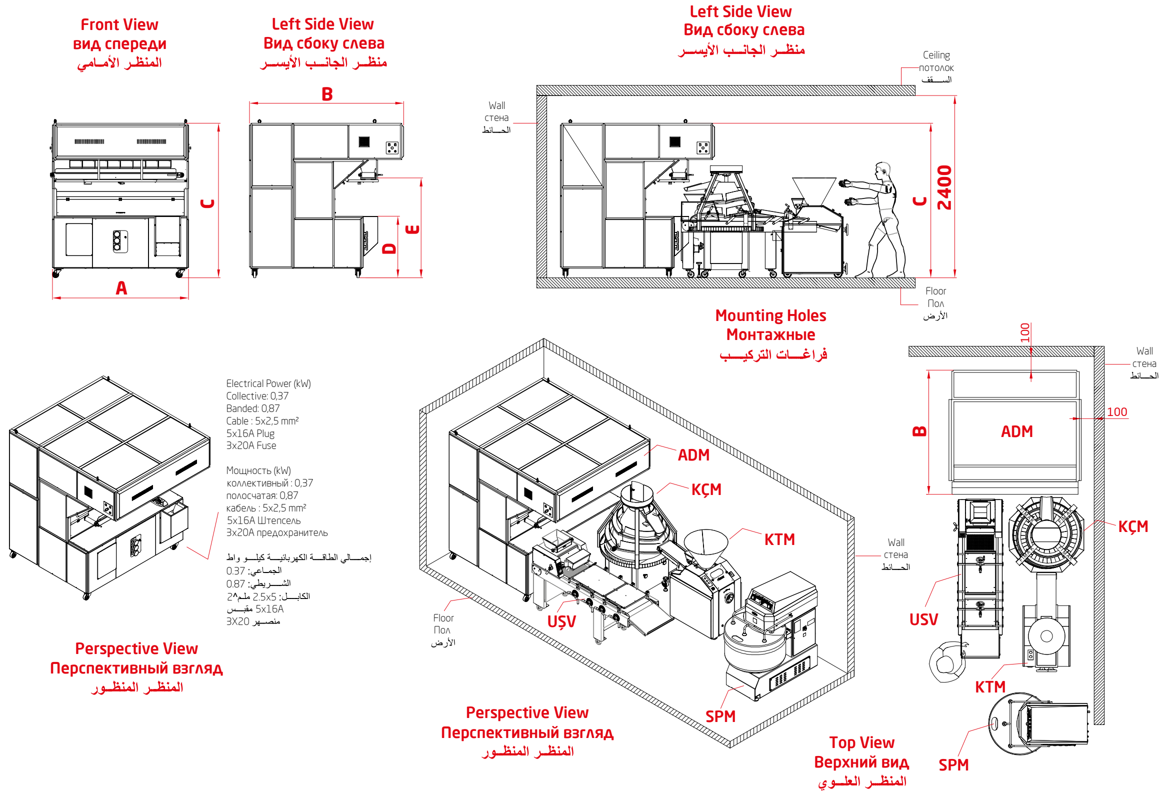
With FIMAK Dough Proofing Machine, proofing time can be adjusted according to the demand. Skeletal chassis, exterior doors and swings are made of stainless steel. Removable plastic netting is used for cleaning. Plastic nets can carry 100 grams to 1500 grams of dough. Electrical control panel is available 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.

Шкаф предварительной расстойки промышленного типа производится опционно с регулятором времени расстойки. Корпус, шасси, внешние дверцы и люльки выполнены из нержавеющей стали. Пластиковые съемные корзины, перемещающие тестовые заготовки с весовым диапазоном 100-1.500 г, удобны для чистки. Для удобства в эксплуатации, электрическая панель управления установлена с обеих сторон машины. В панели управления установлены розетки для запуска тестоделительной, тестоокруглительной и формующей машин. Движущийся механизм передачи теста делает возможным выход теста как с правой, так и с левой стороны машины

ماكينة إراحة العجين الصناعية من فيماك مصممة بحيث يمكن ضبط فترة الإراحة بها وفقًا للطلب. يتم تصنيع الهيكل والشاسية والأغطية الخارجية وأذرع التعليق من الفولاذ المقاوم للصدأ. ويستخدم بها شبكات بلاستيكية قابلة للفك والتنظيف. الشبكات يمكنها حمل 100- 1500 جرام من العجين. والماكينة مزودة بلوحة تحكم كهربائية في كلا الجانبين من أجل سهولة التحكم فيها. يوجد مقابس كهربائية في لوحة التحكم الكهربائية من أجل تشغيل ماكينات القطع والتدوير والتشكيل. يتم تركيب جرار من أجل المخارج اليمني واليُسرى لشريط الخروج

Technical Data
Технические Характеристики
معلومات تقنية

MODEL МОДЕЛЬ الموديل	SMALL 6	SMALL 8	SMALL 10	LARGE 6	LARGE 8	LARGE 10
Capacity Of Dough (Pcs) Вместимость тестовых заготовок (шт.) سعة العجين (قطعة)	144	192	240	240	320	400
Number of Swings Количество люлек عدد أذرع التعليق	24	24	24	40	40	40
Number of Nettings in Each Swing Количество корзин в люльке عدد الشبكات في ذراع التعليق	6	8	10	6	8	10
Dough Weight (gr) Весовой диапазон тестовых заготовок (г) وزن العجين (جم)	100-1500					
Netting Diameter (mm) Размер корзины (мм) (ملم) مقاس الشبكة	190x190					
Proofing Time (min.) Время расстойки (мин.) وقت الإراحة (دقيقة)	1 - 5	1 - 6,5	1 - 8	1,5 - 8	1,5 - 10	1,5 - 13,5
Width - A (mm) Ширина (мм) أ- العرض (ملم)	1650	2020	2400	1650	2020	2400
Depth/Length - B (mm) B - Глубина/длина ب- العمق (ملم)	1670	1670	1670	2290	2290	2290
Height - C (mm) C - Высота (мм) ج- الارتفاع (ملم)	2300	2300	2300	2300	2300	2300
Dough Input - D (mm) D - Высота подачи теста (мм) د- مدخل العجين (ملم)	Collective System / коллективная система / 1030 : الجماعي Banded System / полосная система / 910 : الشريطي					
Dough Output - E (mm) E - Высота выхода теста (мм) هـ- مخرج العجين (ملم)	Collective System / коллективная система / 1270 : الجماعي Banded System / полосная система / 1480 : الشريطي					
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	Collective System / коллективная система / 0,37 : الجماعي Banded System / полосная система / 0,87 : الشريطي					
Weight of Machine (kg) Масса (кг) وزن الماكينة (كجم)	725	805	870	985	1066	1135



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.

Пластиковые съемные корзины, перемещающие тестовые заготовки, удобны для чистки и гигиеничны. Прозрачный дверцы позволяют наблюдать процесс расстойки теста. Машина оснащена колесами, что делает возможным ее свободное передвижение. Вместимость тестовых заготовок 144, 192, 240, 240, 320 ve 400; производительность расстойки 1.700-1.900 тестовых заготовок в час. Система ремней не является обязательной

يمكن تنظيف شبكات الحمل بشكل صحي وسهل لكونها بلاستيكية وهي قابلة للتغيير. ويمكن متابعة حركة العجين بسهولة من خلال الغطاء الشفاف. يمكن تحريك الماكينة في أي مكان بواسطة العجلات المثبتة بها. وتصل القدرة الاستيعابية للعجين 144، 192، 240، 240، 320 و400؛ والقدرة الاستيعابية لإراحة العجين في الساعة 1700- 1900. نظام الحزام اختياري

FIMAK Bakery and Gastronomy Machines

LONG MOULDER MACHINE
ТЕСТОФОРМУЮЩАЯ МАШИНА
ماكينة التشكيل الطويل

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول

UŞV 3000 M

UŞV 3000 MTC

UŞV 3000 MT

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.

Оснащена двумя или четырьмя полиамидными валками, которые раскатывают тесто при помощи накладной подушки, придающей нужную длину и толщину заготовке из теста. Положение валков регулируется в пределах 0-30 мм. С целью предотвращения налипания теста, валки оснащены пружинным скребным механизмом. Выполненная из полиэстера, упрочненная долговечная лента и регулируемые валки позволяют формование теста длиной до 400 мм. Цепь с комплектующими деталями производятся из нержавеющей стали. Производительность формования: 2.500 ед./ч. Весовой диапазон тестовой заготовки 80-1.800 г.

تعمل هذه الماكينة على تشكيل العجين المفرود على شكل سندوتش بيدا من خلال بكرتين أو أربع بكرات من بكرات البولي آميد ليكون بالسمك والطول المطلوب وذلك من خلال الوسادة الضاغطة. يمكنك تعديل ضبط البكرة بشكل تدريجي ما بين 0-30 ملم.توجد آلية للكشط تعمل بزنبرك لمنع التصاق العجين بالبكرات. يمكن تشكيل العجين ليصل لطول 400 ملم وذلك بفضل مجموعة البكرات القابلة للضبط وشريط الحمل ذو فترة الاستخدام الطويلة حيث أنه مقوّى ومنسوج من البوليستر. سلاسل الطي وأجزاؤها مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ. تعمل الماكينة بسعة تشكيل تصل إلى 2500 قطعة عجين ومعالجة 80-1800 جرام من العجين في الساعة

Technical Data
Технические Характеристики
معلومات تقنية

CE TÜV Rheinland TSE TSEK

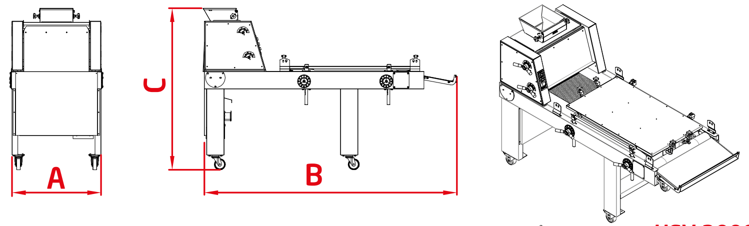
FİMAK Bakery and Gastronomy Machines

MODEL МОДЕЛЬ الموديل	UŞV-3000 M	UŞV-3000 MT	UŞV-3000 MTS	UŞV-3000 MTC
Moulding Capacity (pieces per hour) Производительность формования (ед./ч) سعة التشكيل (قطعة/الساعة)	2500			
Moulding Weight (gr) Весовой диапазон формования (gr) وزن التشكيل (جم)	80-1800	80-1200	30-1200	80-1200
Band Width for Moulding (mm) Ширина ленты формования (мм) عرض شريط التشكيل (ملم)	650	420	420	420
The Number of Rollers (pieces per hour) Кол-во валков (шт.) عدد البكرات (قطعة/ الساعة)	4	2	2	2
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ- العرض (ملم)	825	670	670	670
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (ملم)	2400	2400	2400	2150
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج- الارتفاع (ملم)	1470	1230	1230	1230
Weight of Machine (kg) Масса (кг) وزن الماكينة (كجم)	330	270	250	220
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	1,1			
Max. Dough Length (mm) Max. Длина тесто (mm) أقصى طول للعجين (ملم)	550	400	400	400
Max.Dough Thickness (mm) Max.толстый тесто (mm) أقصى سمك للعجين (ملم)	95	70	70	70
Number of Cylinders (Top Chase + Tape Table) Количество цилиндров (шасси топ + Таблица лента) عدد الاسطوانات (شاسيه علوي- قاعدة شريطية)	4 + 2	2 + 2	2 + 2	2 + 2
Number of Processing Pillows (Piece) Количество обрабатывающих подушек (кусок) عدد وسائد المعالجة (قطعة)	1	2	1	1

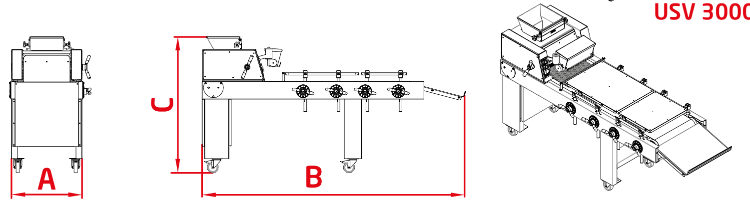
Front View
вид спереди
المنظر الأمامي

Left Side View
Вид сбоку слева
منظر الجانب الأيسر

Perspective View
Перспективный взгляд
المنظر المنظور



USV 3000 M

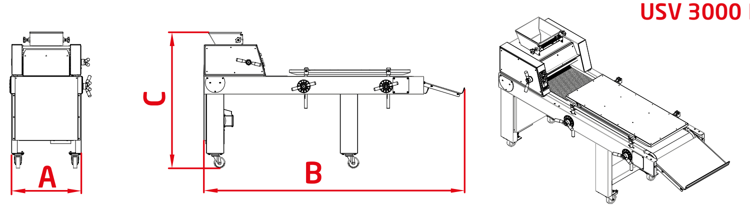


USV 3000 MT

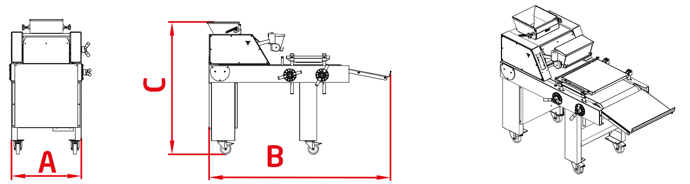
Total Electrical Power (kW) : 1,1
Cable : 5x1,5 mm²
5x16A Plug

Мощность(kW) : 1,1
кабель : 5x1,5 mm²
5x16A Штепсель

إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 1.1
الكابل: 1.5x5 ملم^2
16Ax5 مقبس



USV 3000 MTS



USV 3000 MTC

FERMENTATION CHAMBER
ДЛИННЫЙ ФЕРМЕНТАЦИЯ ПАЛАТА
خزانة التخمير

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول

FiMAK
Bakery and Gastronomy Machines

FMD-16

KORTO MD

WINDROSE MD

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.

Шкафы для расстойки производства Fimak вмещают противни размером 40x60 см в количестве12, 16 и 20 штук. Шкафы Корто могут быть изготовлены в соответствии с гастрономической ванной. Внутренняя и внешняя части ферментационного шкафа выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Панель ферментационного шкафа обеспечивает контроль пара и температуры ферментированных продуктов. Благодаря функции синхронизации устройство готовит продукт в нужное время. Благодаря парогенератору и специальному ТЭНу ферментированные продукты могут подвергаться ферментации с различными скоростями пара или тепла. Простая панель управления также может быть легко использована неспециалистами. Долговечное использование благодаря прочной клавиатуре.

* تُنتج خزائن التخمير من فيماك بأحجام مختلفة فمنها ما يسع12 صينية 40 × 60 سم ومنها ما يسع 16 صينية و 20 صينية. كما يمكن إنتاج غرفة التخمير كورتو بحيث تناسب حوض الطعام. وتصنع الأجزاء الداخلية والخارجية لخزانات التخمير كاملة من الفولاذ المقاوم للصدأ بجودة (AISI 304). لوحة التحكم الموجودة بخزانة التخمير تضمن التحكم في البخار ودرجة الحرارة للمنتجات المراد تخميرها. وهي تجعل المنتج جاهزًا في الوقت المطلوب بفضل ميزة التوقيت الموجودة بها. يمكن تخمير المنتجات بالبخار أو بالحرارة بنسب مختلفة، وذلك بفضل مولد البخار وأجهزة المقاومة الخاصة. كما يمكن استخدام لوحة التحكم بسيطة التكوين بسهولة من قبل أفراد غير متخصصين. يسمح بالاستخدام طويل الأمد بفضل لوحة المفاتيح المتينة

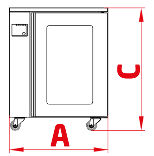
Technical Data
Технические Характеристики
معلومات تقنية

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

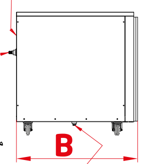
РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ KORTO
сеть: 380 V 50 Hz
Мощность: 3,5 kW
кабель: 3 x 2,5 mm²
1 кусок 1x20A предохранитель

غرفـة تخمـــير كورتـــو
التيـــار الكهربــــائي: 380 فولــت 50 هـرتز
الطاقــة الكهربائيـــــة: 3,5 كيلـــو واط
الكابـــل: 3×2.5 ملم²
عدد 1 منصـهر 1x20A

Front View
вид спереди
المنظــر الأمامي



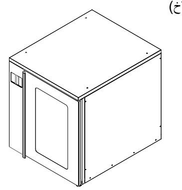
Right Side View
слева Вид сбоку
الأيمــن الجانــب مظهر



3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение чистой воды
مدخل المـاء النظيـــف وصـلة 3/4 بوصـــة

Yeast Room Waste Water
(Bellows Hose)
Дрожжевые сточные воды
(Сильфонный шланг)
تصــــريف ماء الصـــرف لغرفـــة التخمـــــير
(خرطوم بمنفـــاخ)

Perspective View
Вид в перспективе
المنظــر المنظــور

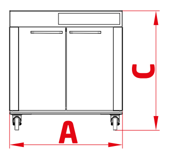


WINDROSE YEAST ROOM
Network : 380 V 50 Hz
Electrical Power : 3,5 kW
Cable: 3 x 2,5 mm²
1 Piece 1x20A Fuse

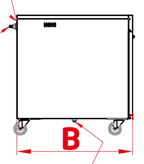
РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ WINDROSE
сеть: 380 V 50 Hz
Мощность: 3,5 kW
кабель: 3 x 2,5 mm²
1 кусок 1x20A предохранитель

غرفـة تخمـــير كورتـــو
التيـــار الكهربــــائي: 380 فولــت 50 هـرتز
الطاقــة الكهربائيـــــة: 3,5 كيلـــو واط
الكابـــل: 3×2.5 ملم²
عدد 1 منصـهر 1x20A

Front View
вид спереди
المنظــر الأمامي



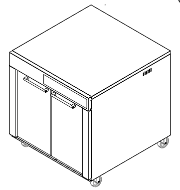
Right Side View
слева Вид сбоку
الأيمــن الجانــب مظهر



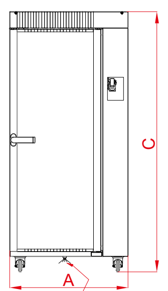
3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение чистой воды
مدخل المـاء النظيـــف وصـلة 3/4 بوصـــة

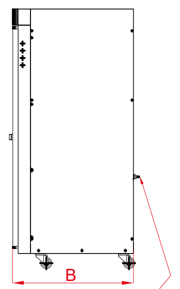
Yeast Room Waste Water
(Bellows Hose)
Дрожжевые сточные воды
(нижний шланг)
تصــــريف ماء الصـــرف لغرفـــة التخمـــــير
(خرطوم بمنفـــاخ)

Perspective View
Вид в перспективе
المنظــر المنظــور



Front View
вид спереди
المنظــر الأمامي

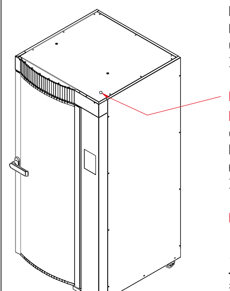




Yeast Room Waste Water
(Bellows Hose)
Дрожжевые сточные воды
(нижний шланг)
تصــــريف ماء الصـــرف لغرفـــة التخمـــــير
(خرطوم بمنفـــاخ)

3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение чистой воды
مدخل المـاء النظيـــف وصـلة 3/4 بوصـــة

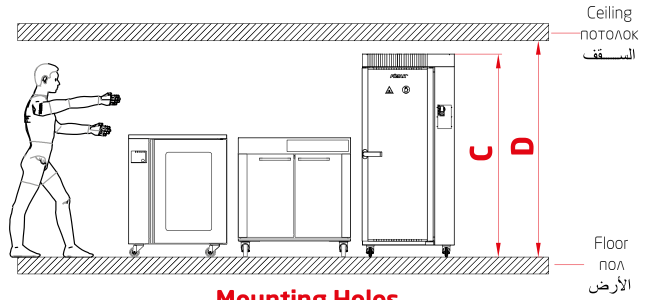
Perspective View
Перспективный взгляд
المنظــر المنظــور



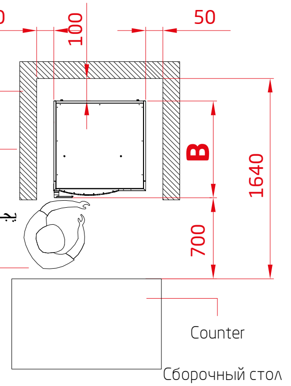
FMD - 16
YEAST ROOM
Mains: 380V 50 Hz
Electrical Power:6,5 kW
Cable:5 x 2,5 mm²
1 Piece 3x250A Circuit Breaker

FMD - 16
РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ
сеть: 380 V 50 Hz
Мощность: 6,5 kW
кабель: 5 x 2,5 mm²
1 кусок 3x25A предохранитель

FMD - 16
خزانـة تخمـــير
التيـــار الكهربــــائي: 380 فولــت 50 هـرتز
الطاقــة الكهربائيـــــة: 6,5 كيلـــو واط
الكابـــل: 5×2.5 ملم²
عدد 1 منصـهر 3x25A



Mounting Holes
Монтажные промежутки
فراغــات التركيـــــب



The space between oven and
wall should be atleast 5cm

Между печкой и стеной не менее
Должно быть около 5 см пространства.

يجـب تـرك فـراغ لا يقـل عن 5 سم بيــن الحـــائط وخزانـة التخمـــير.

The space between oven and
counter should be atleast 70cm

Между печкой Майя и сборочным столом
должно быть около 70 см пространства.

سم بيــن الطاولــة 70يجـب تـرك فـراغ لا يقـل عن
وخزانـة التخمـــير.

Top View
Верхний вид
المنظــر العلــوي

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	FMD-16	WINDROSE MD	KORTO MD
Fermentation area (mm²) Ферментационная область (mm²) منطقة التخمير (ملم2)	3,84	4,8	2,88
Number of Trays (pieces) Количество лотков (штук) عدد الصواني (قطعة)	16	20	12
Tray Dimension (mm) Размер лотка (мм) أبعاد الصينية (ملم)	400 x 600	400 x 600	400 x 600
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ-العرض (ملم)	820	905	790
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (ملم)	840	950	975
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج- الارتفاع (ملم)	1800	960	985
Min. Ceiling Height - D (mm) Минимальная высота потолка - D (mm) د- أدنى ارتفاع للسقف (ملم)	1900	1060	1085
Maximum Temperature (°C) Максимальная температура (° C) درجة الحرارة القصوى (° C)	90	90	90
Humidity (% Rh) Влажность (% Rh) الرطوبة (% Rh)	70	70	70
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	6,5	3,5	3,5
Resistance Type Тип сопротивления نوع المقاوم	Tubular Resistance / Трубчатое сопротивление / مقاوم أنبوبي		
Yeast Chamber Weight (kg) Вес дрожжевой камеры (кг) وزن غرفة التخمير (كجم)	195	108	110
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE	1P + N + PE	1P + N + PE
Electrical Connection Cable Электрический соединительный кабель كابل التوصيل الكهربائي	5 x 2,5 mm²	3 x 2,5 mm²	3 x 2,5 mm²
Control System Система управления نظام التحكم	Digital цифровой رقمي	Touch Сенсорная باللمس	Touch Сенсорная باللمس
Energy Resources Энергетические ресурсы مصادر الطاقة	Electrical / Электричество / الكهرباء		

PROOFING AND MOISTURIZING EQUIPMENT
КЛИМАТИЧЕСКАЯ УСТАНОВКА ДЛЯ РАССТОЙКИ ТЕСТА
جهاز التخمير والترطيب

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرأ رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول

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.

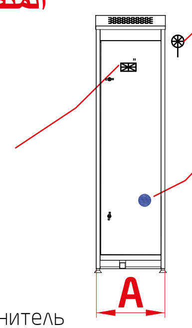
Время расстойки очень важный фактор в производстве качественного хлеба, что делает климатическую установку обязательной для расстоечных шкафов. Климатическая установка производит равномерное количество пара и тепла в шкафу. Встроенные термостат и гидростат (замеритель влажности) автоматически поддерживают необходимый уровень влажности и температуры в шкафу. Установка, полностью выполненная из нержавеющей стали, распространяет производимый пар и нагреваемый воздух с помощью вентилятора.

تعتبر فترة التخمير عاملاً مهمًا للغاية في إنتاج الخبز عالي الجودة. كما أن مكيف الهواء هو عنصر لا غنى عنه لغرف التخمير. ينتج مكيف الهواء البخار والحرارة المتجانسة في الغرفة. يتم التحكم أتوماتيكيًا في درجة الحرارة والرطوبة بالغرفة لتكون بالمستوى المطلوب وذلك بفضل منظم الحرارة والهيجروستات (مقياس الرطوبة). جميع عناصر الجهاز مصنوعة من الصفائح غير القابلة للصدأ. تنتج الماكينة البخار والحرارة في داخلها وتهب في الغرفة بفضل المروحة الموجودة عليها

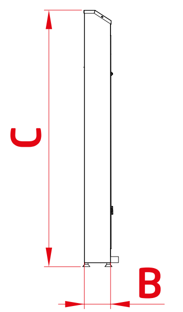
Technical Data
Технические Характеристики
معلومات تقنية

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	CLU
Humidity Range (%) Диапазон влажности (%) نسبة الرطوبة (%)	30 - 90
Temperature Range (°C) Диапазон нагрева (˚C) نطاق التسخين (˚C)	0 - 40
Capacity (m²) Производительность (м2) السعة (م2)	10
Dimensions of Machine - AxBxC (mm) Габариты AxBxC (мм) أبعاد الماكينة (ملم)	450x175x1680
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	6,5
Weight of Machine (kg) Масса (кг) وزن الماكينة (كجم)	49
Water Inlet (inch) Подключение воды (инч) مدخل المياه (بوصة)	1/2
Control System Система управления نظام التحكم	Digital цифровой رقمي

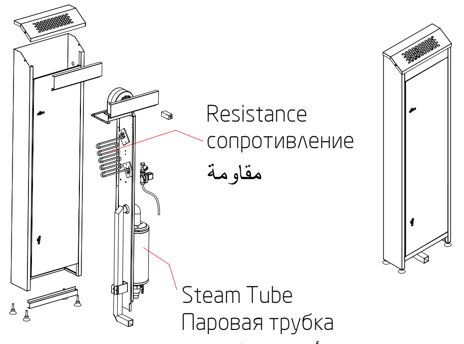
Front View
вид спереди
المنظـر الأمامي



Left Side View
Вид сбоку слева
منظر الجانـب الأيسـر



Perspective View
Перспективный взгляд
المنظـور



CUSTOMER FOCUSED STUDIES

Ориентация На Заказчика

العمل المركز على العميل

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

We believe in the benefit 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.

FIMAK поставляет профессиональное хлебопекарное оборудование клиентам в более чем 60 странах.

Специалисты компании уверены, начиная с технологического проектирования объекта до осуществления запуска поставляемого оборудования и технического обслуживания оборудования, самое верное решение по оборудованию объекта принимается в совместной работе с заказчиком. Вне зависимости от величины предприятия, объема и состава заказа, профессионалы в FIMAK определяют правильный процесс работы на объекте и подбирают необходимое для производства оборудование. Каждый клиент компании воспринимается как часть коллектива. В работе с клиентами после продажи, FIMAK гарантирует техническое обслуживание 7/24

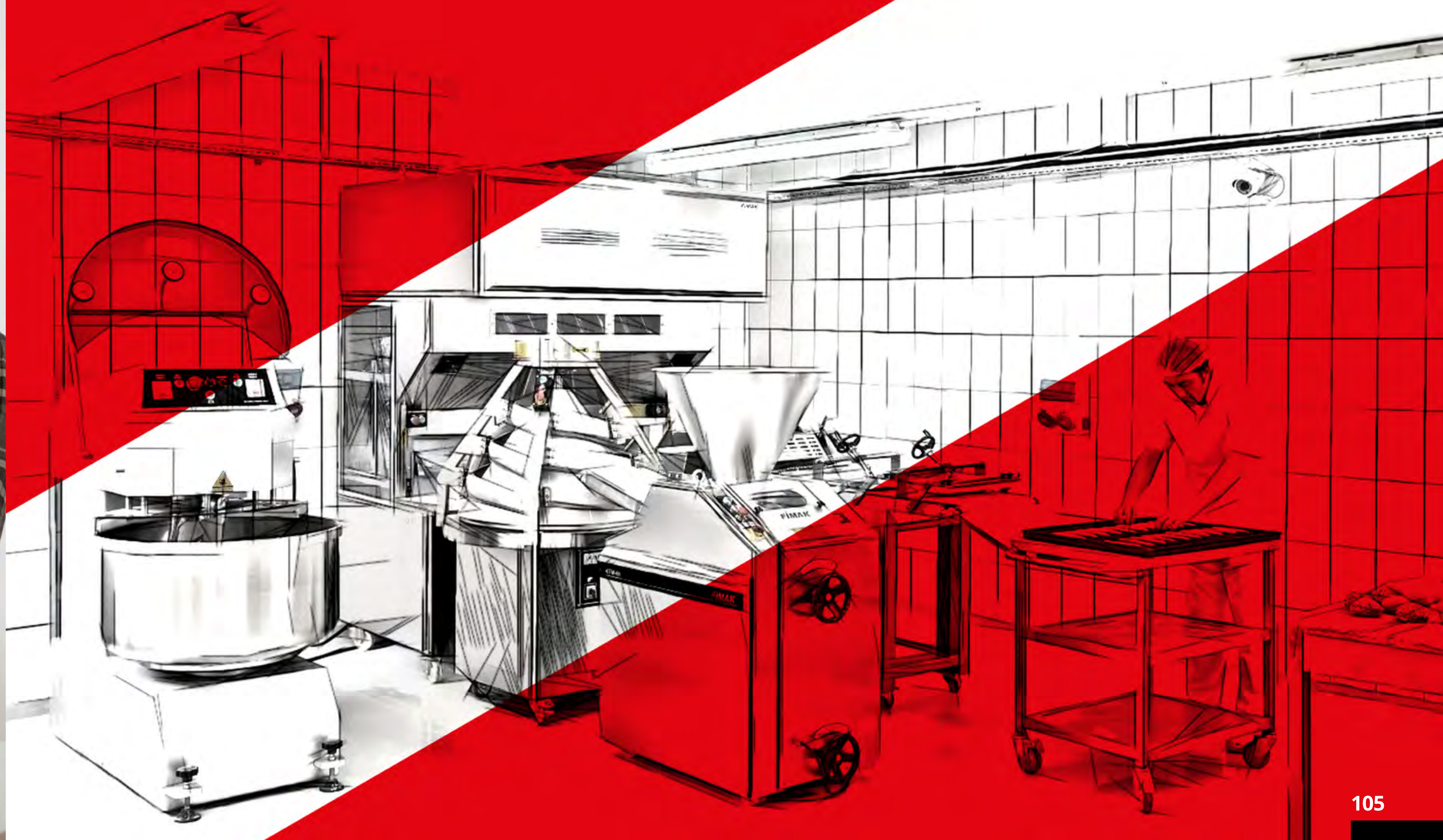
تواصل شركة فيماك ماكينة تقديم الخدمات لعملائها في أكثر من 60 دولة بمنتجاتها المهنية.

نحن نؤمن بأن الوجهة الصائبة هي العمل من خلال رؤية احتياجات العملاء اعتبارًا من مرحلة المشروع ووصولًا إلى تركيب المنتجات وتقديم الخدمات الفنية.

نحن شركة فيماك ماكينة مجهزون بالكامل فيما يتعلق بتحديد سير العمل المناسب والتوصية بالمعدات المناسبة سواء كان ذلك سواء لشركة صغيرة أو مؤسسة كبيرة. نحن نعتبر عملاءنا بعد البيع جزء مؤسسي من الشركة، ونقدم لهم الدعم الفني على مدار الساعة طوال أيام الأسبوع.

Since 1976

FIMAK®
Bakery and Gastronomy Machines



OUR QUALITY POLICY

Политика Качества

سياسة الجودة

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 accumulaters 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 educationand 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.

Целью нашей компании является сохранение конкурентноспособности и максимальное удовлетворение потребностей клиентов. Мы завоевываем доверие клиентов по отношению к компании и нашей продукции путем постоянного совершенствования. Главным принципом для нас является сведение к минимуму ошибок и потерь в работе, что приводит к уменьшению затрат. Следуя девизу компании качество – дело каждого, все сотрудники принимают участие в работе по развитию и улучшению качества продукции.

Чтобы оставаться конкурентноспособными, мы следим за развитием технологий в отрасли и строим взаимовыгодные отношения с нашими поставщиками. Во имя будущего окружающей среды, в работе над дизайном продукции большое внимание уделяется экологической чистоте и безопасности. В производстве мы также стараемся свести к минимуму негативное воздействие на окружающую среду. Исходя из понятия человек является основным ресурсом, мы уверены в важности обучения и обмена знаниями. Наша компания предоставляет всем сотрудникам возможность общения и комфортную производственную среду, где царит взаимоуважение

هدفنا هو ضمان رضا عملائنا بما يتجاوز رغباتهم والحفاظ المستمر على القدرة التنافسية لشركتنا. نسعى باستمرار لنيل ثقة عملائنا في شركتنا ومنتجاتنا من خلال أنشطة التحسين المستمر لدينا. ومبدأنا الأساسي هو خفض التكاليف عن طريق تقليل الخسائر والأخطاء. يشارك جميع الموظفين في أعمال تنمية الجودة وتحسينها على أساس أن الجودة هي عمل الجميع.

كما نتابع التطورات التكنولوجية ونقيم تعاونات قائمة على المنفعة المتبادلة مع موردينا، لنتمكن من المنافسة. وعند تصميم منتجاتنا نهدف إلى أن تظل البيئة آمنة ونظيفة وعند إنتاجها نسعى لكي تكون الأضرار التي تلحق بالبيئة في أدنى مستوى. نحن نؤمن بأهمية التعليم وتبادل المعلومات فمفهومنا أن أهم مورد هو الإنسان، ولذلك نوفر لموظفينا بيئة عمل مريحة ومستقرة حيث يسود التواصل واحترام الإنسان.

FiMAK®

Bakery and Gastronomy Machines

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

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

FIDES AJANS +90 332 249 90 90