

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

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

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

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

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

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

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