

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

- 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 kullanılır 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.*