

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

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

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