

ECF-1046/G



ECF-1046/G

10 TEPİLİ GAZLI KONVEKSİYON FIRINI



CE 1984

servogas
ateşe hükmederek hayata tat katıyoruz

Ecomatic ECF-1046/G

Her büyüklükte işletmenin ihtiyacına cevap verebilecek; günlük pişirme programına ilave olarak özel siparişleri de gelire dönüştürme imkanı veren yüksek pişirme kapasiteli, düşük işletme giderli; 1 m²'de kurulabilen; mayalı mamuller, simit, kruvasan, roll ekmekek, baget ekmekek, börek çeşitleri, kare tepsi pizzası, kurabiye, muffin, paskalya çöreği, pasta hazırlık mamulleri vb. pişirmeye yönelik çok amaçlı, gazlı, baca bağlantısı gerektirmeyen konveksiyon fırını.

- **Tepsi Tipi:** 40x60 cm EURONORM düz veya delikli pastacı tavası
- İlave Seçenekler: 40x60 cm baget / sandviç / hamburger ekmeği tavası
Küçük ebatlı tavaları kullanmaya imkan veren 40x60 cm tel ızgara
Bütün tavuk / hindi pişirme sistemi
- **Tepsi Kapasitesi:** 10 adet pastacı tepsi (tepsiler arası mesafe 8 cm) veya
8 adet pastacı tepsi (tepsiler arası mesafe 10 cm)
- **Kumanda Sistemi:** Elektronik sıcaklık kontrolü (maks. 250°C), elektronik zaman ayarı (maks. 24 saat), elektronik buhar oluşturma kontrolü, elektronik gaz ateşleme ve kontrol sistemi.
- Buhar kumandası tek sefer ya da fasıllarla (1 sn. ile 10 dk. aralığında ayarlanabilecek aralıklarla) istenilen oranda (%0-100) buhar vermeye imkan tanır.
- Yıkama Sistemi: Buharlama yolu ile deterjanlanmış kabini temizleme ve fiske ile durulama sağlayan yarı otomatik yıkama sistemi.
- **Güvenlik Sistemleri:** Emniyet termostatu, faz kaybında ve motorun ısınmasında çalışmayı durduran sistem, kapı açıldığında fanı ve pişirmeyi durduran sistem, düşük voltajlı aydınlatma, uluslararası normlara uygun elektronik gaz ateşleme ve kontrol tertibatı.
- **Aksesuarlar:** İsteğe bağlı olarak mayalama kabini ya da tepsi raylı ayak üzerine kurulabilir.
- Kapı üzeri davlumbaz isteğe bağlıdır ve kapının açılması ile birlikte kapıdan kaçan buharı toplamak üzere devreye girer.





1



2



3



4



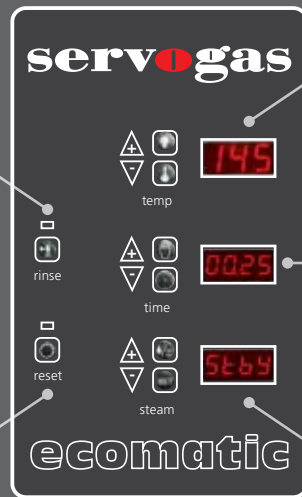
5

- 1 2 Paslanmaz çelik telden imal edilmiş, yıkanabilir gelişmiş hava filtresi ile hassas ürünler kolaylıkla pişirilebilir. Bir süre saat yönünde, bir süre saatin tersi yönde dönen paslanmaz çelik fan, tepşilerin çevrilmeden pişirilmesini sağlar. Buharlama sıcak fana püskürtülen su yolu ile gerçekleştirilir. Paslanmaz çelik eşanjör boruları, cehennemlikte yakılan gazın sıcaklığını pişirme kabini içerisine alırken, yanmış gazı dışarıya tahliye ederek dengeli ve sağlıklı bir pişirme sağlar.
- 3 Pişirme kabini kolay temizlenebilecek şekilde tasarlanmıştır ve parlak paslanmaz sacdan imal edilmiştir. Tepsi taşıma raylarının paslanmaz milden imal edilmesi ile fırın kabini içerisindeki kütleleri azaltılmıştır. Tepsi taşıma rayları, eşanjör boruları ve kabin içerisindeki diğer bileşenlerin parlatılması ile temizlenebilirliğe katkı sağlanmıştır. Kabin içerisindeki su gideri yıkama esnasında tahliye sağladığı gibi buharlı pişirmelerde de kondanse olan nemin tahliyesini sağlar.
- 4 Pişirme kabini içerisindeki su fiskiyesi kabinin temizlik amacıyla durulanmasına imkan verir. Fırının buhar oluşturma sıcaklığına ısıtılmasını takiben deterjan püskürtülür ve buhar devresi fasıllı çalışma konumunda çalıştırılır. Durulama için durulama fiskiyesi çalıştırılarak kabinin temizliği sağlanır. Kabin saclarında kireç birikimini önlemek için Servogas tarafından temin edilen su filtresinin kullanımı gereklidir.
- 5 Mayalama kabini; 10 adet tepsi kapasitelidir (8 cm aralık ile), 0-45°C aralığında ayarlanabilir, kabin içerisindeki iki adet fan ile sıcak havayı dağıtır. İsteğe göre, kabin içerisindeki bağıl nem oranına bağlı olarak kumanda edilebilen kuru buhar oluşturma devresi de ilave edilebilir.

Kumanda Sistemi:

Durulama fiskiyesi
çalıştırma butonu

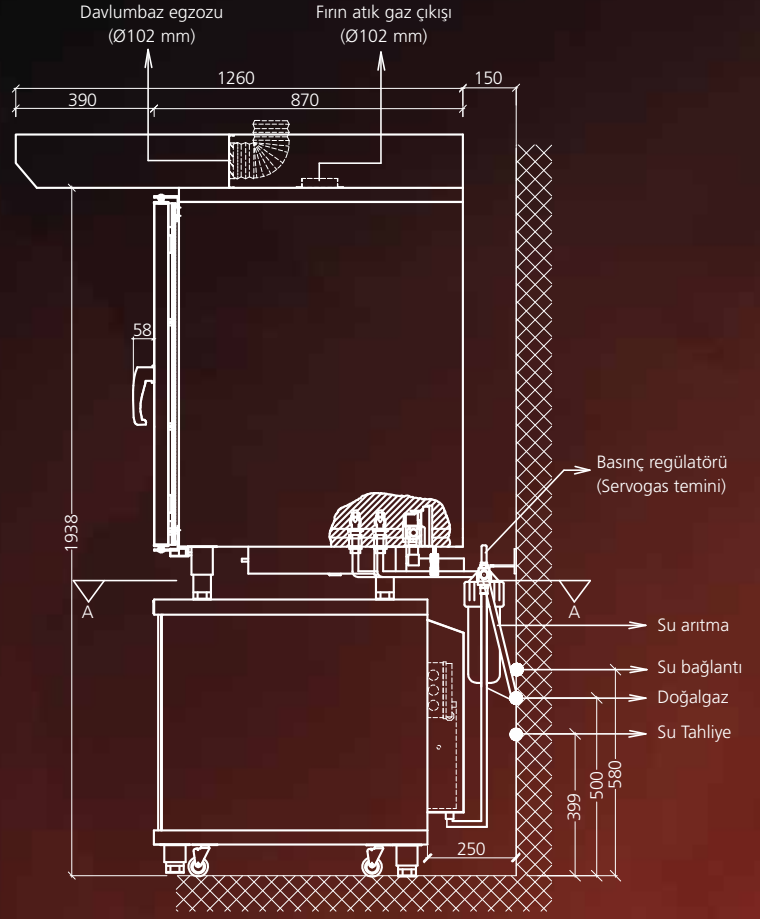
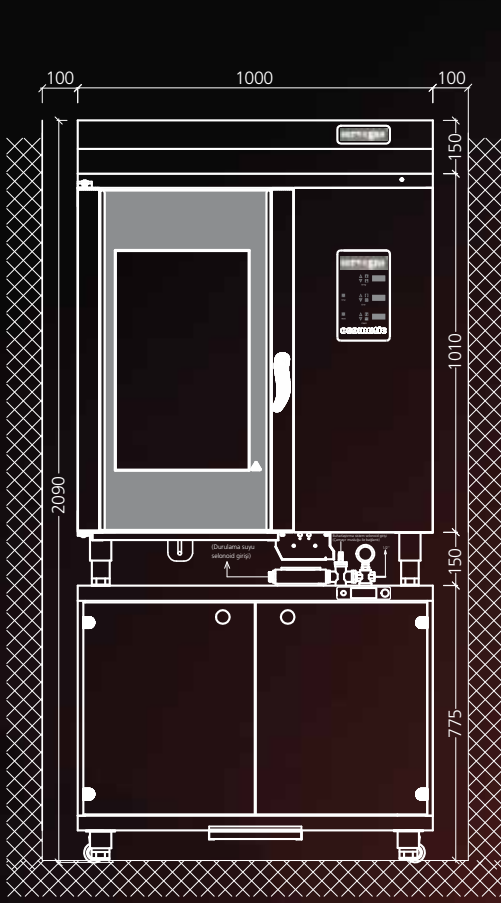
Gaz sistemi uyarısı
sıfırlama butonu



Kabin içi
sıcaklık ayarı

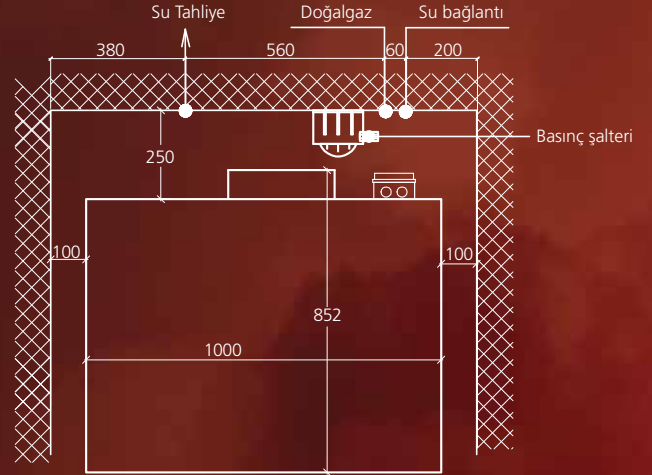
Pişirme süresi
kontrolü

Buharlama
yüzdesi ve
aralığı ayarı



KONVEKSİYON FIRINI TESİSAT İHTİYAÇLARI

TESİSAT		ECF-1046/G GAZLI KONVEKSİYON FIRINI
ELEKTRİK	Özellik	380V / 3F+N+G / 50 Hz. / 0,75 kW
	Opsiyon	220V / F+N+G / 50 Hz. / 0,75 kW
	Yerden Yükseklik	Min. H: 120 cm
	Bağlantı Şekli	Trifaze Fiş ya da V Otomat
GAZ	Gaz Tipi	20 mbar Doğalgaz / 30 mbar LPG
	Kapasite	20.000 kcal/saat
	Yerden Yükseklik	Min. H: 50 cm
	Bağlantı Şekli	Müşteri tarafından temin edilen esnek 1/2" doğalgaz hortumu ile
İÇİLEBİLİR SU	Özellik	3/4" çamaşır musluğu bağlantılı soğuk, içilebilir nitelikte su
	Yerden Yükseklik	H: 58 cm
	Bağlantı Şekli	Su arıtma filtresi Servogas tarafından temin edilecektir.
ATIK SU	Özellik	50 mm PVC atık su borusuna adaptör conta ile bağlantı
	Yerden Yükseklik	H: 40 cm
BACA		Baca bağlantısı gerektirmez (Montaj Tipi: A1)
HAVALANDIRMA		Ortam havalandırması doğalgaz tesisatı yönergelerine göre sağlanmalıdır. Fırının davlumbaz altına yerleştirilmesi tavsiye edilir.
SERTİFİKALAR		CE ₁₉₈₄



* Tüm ölçüler mm cinsindedir.

MAYALAMA KABİNİ TESİSAT İHTİYAÇLARI

TESİSAT		MAYALAMA DOLABI	BUHARLI MAYALAMA DOLABI
ELEKTRİK	Özellik	220V / F+N+G / 50 Hz. / 1,55 kW	220V / F+N+G / 50 Hz. / 1,75 kW
	Yerden Yükseklik	Min. H: 80 cm	
	Bağlantı Şekli	Monofaze Fiş	
İÇİLEBİLİR SU	Bağlantı Şekli	Fırın su bağlantısından alınmaktadır.	

Servogas bu broşüdeki tüm bilgileri teknik gelişmelere uygun olarak değiştirme hakkını saklı tutar.



+90 (212) 617 2296
www.facebook.com/servogas konveksiyon fırınları
www.youtube.com/servogas fırınları
www.servogas.com
 Hekimsuyu Cd. 559. Sk. No:39 Küçükköy G.O.P. / İstanbul

servogas
 ateşe hükmederek hayata tat katıyoruz