

İMPROVEN

Zanaatkar Ustaların, Profesyonel Tercihi

ÜRÜN KATALOĞU





İMPROVEN

Zanaatkar Ustaların, Profesyonel Tercihi

HAKKIMIZDA

İmproven olarak, 2022 yılından bu yana sektörde 15 yılı aşkın tecrübeye sahip profesyonel ekibimizle endüstriyel fırınlar üretiyor; müşterilerimizin üretkenliğine değer katıyoruz.

Başta dönerli, taş tabanlı ve konveksiyonlu fırınlar olmak üzere geniş bir yelpazede, unlu mamül ve pastacılık sektörüne yönelik profesyonel fırınlar üretiyoruz.

Bu modellerin yanı sıra, Türkiye'nin ilk artizan fırını olan Moven'ın üreticisi olmanın gururunu taşıyoruz. Kuruluşumuzdan bu yana gerçekleştirdiğimiz ihracatlarla, ürünlerimizi dünyanın dört bir yanındaki şeflere, fırın ve pastanelere ulaştırıyoruz.

Sürekli gelişim ilkemiz doğrultusunda müşterilerimizin ihtiyaçlarını büyük bir özenle dikkate alıyor, yüksek kaliteli imalatımıza yenilikler kazandırıyor, unlu mamül ve pastacılık sektörüne yeni ürün modelleri sunuyoruz.

Misyonumuz

Endüstriyel mutfak sektörünün ihtiyaçlarına etkili bir şekilde cevap veren, verimliliği, işlevselliği ve kaliteyi bir arada sunan endüstriyel fırınlar üretmek.

Vizyonumuz

Alanımızda güvenilir ve tercih edilen bir marka olmak; sunduğumuz yüksek kalite ve sağlamlıkla değer yaratmak.

FIRINLARIMIZ

ANEMO

DÖNERLİ KONVEKSİYONLU FIRIN

PEDRA

TAŞ TABANLI FIRIN

PEDRA MİNİ

TAŞ TABANLI FIRIN

HOMOJEN

ÇOK FONKSİYONLU FIRIN

KOSTAN

KONVEKSİYONLU FIRIN

MOVEN

ARTİZAN FIRIN

LEVİA

DİKEY MAYALANDIRMA KABİNİ

İMPROVEN

ANEMO 20

Gazlı Dönerli Konveksiyonlu Fırın

Yüksek üretim hacmine sahip işletmeler için geliştirilen Anemo 20, özel iç tasarımı ve dönerli raf sistemiyle yüksek kalitede pişirme imkanı sağlar. İçerisindeki dengeli hava dolaşımı, ısıнын her tepside eşit şekilde geçmesini sağlayarak tüm ürünlerde aynı pişirme kalitesini ve görünümü elde etmenize olanak tanır.

Hem 40x60 cm hem de 60x80 cm tava kullanımına uygun esnek yapısı, farklı ürün gruplarını aynı fırında pişirme imkanı vererek üretimimize çeşitlilik katar.



AÇIKLAMA	IMP - 20 DGM
40x60 cm Tava Kapasitesi	20 adet
60x80 cm Tava Kapasitesi	10 adet
Tavalar Arası Mesafe	8 cm
Genişlik	115 cm
Derinlik	160 cm
Yükseklik	200 cm
Elektrik Bağlantısı	220 V - 1 Faz - 50 Hz
Fırın Elektrik Gücü	1,5 kW
Fırın Yakıt Tüketimi	Doğalgaz
Doğalgaz Girişi	1/2"
Doğalgaz Basıncı	20 mbar
Isıl Güç	30960 kcal
Buhar Su Girişi	3/4"
Ağırlık	450 kg
Mayalandırma Tava Kapasitesi	14 adet
Mayalandırma Elektrik Gücü	2 kW

ÖZELLİKLER

Kontrol

- Kolay kullanım için dijital kontrol paneli
- Günlük kullanım kolaylığı için otomatik başlatma
- Pişirme için standart 4 programlı hafıza
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar sistemi
- Gerektiğinde iç sıcaklığı hızla düşürmek için soğutma sistemi
- Her biri 5 kademeli, 100 özelleştirilebilir pişirme programı (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)
- Fırın nem kontrolü için manuel ve otomatik buhar klape kontrol sistemi (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)

Sıcaklık ve Pişirme Performansı

- 300°C'ye ulaşan çalışma sıcaklığı sayesinde, farklı ürün gruplarını pişirme imkanı

Yalıtım ve Enerji Verimliliği

- Isı kaybını önleyen ısıya dayanıklı kapı contası
- Enerji tasarrufu ve iç sıcaklığın korunması için yüksek kaliteli ısı yalıtımı

Havalandırma ve Temizlik

- Çalışma ortamını ferah tutan davlumbaz sistemi
- Hızlı temizlik için kolayca çıkarılabilen çift temperli kapı camı

Dayanıklılık ve Güvenlik

- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma
- Sabit ve güvenli konumlandırma için kilitlenebilir ısıya dayanıklı tekerlekler

Opsiyonel

- Klape Sistemi
- Siyah Ön Yüz
- 110 V Elektrik Sistemi
- Sökülebilir Tava Rayları
- Mayalandırma Nem Kontrolü
- 45x65 cm Tava Uyumlu Model
- 53x65 cm Tava Uyumlu Model
- Dokunmatik Ekran Kontrol Paneli

Dokunmatik Ekran Özellikleri

- 3 Farklı Fan Hız Ayarı
- Farklı Dil Seçenekleri
- Adımlı Pişirme Seçeneği
- Otomatik Klape Kontrolü
- Otomatik Buhar Kontrolü
- 100 Adet Pişirme Programı

IMPROVEN

ANEMO 20

Elektrikli Dönerli Konveksiyonlu Fırın

Yüksek üretim hacmine sahip işletmeler için geliştirilen Anemo 20, özel iç tasarımı ve dönerli raf sistemiyle yüksek kalitede pişirme imkanı sağlar. İçerisindeki dengeli hava dolaşımı, ısıнын her tepside eşit şekilde geçmesini sağlayarak tüm ürünlerde aynı pişirme kalitesini ve görünümü elde etmenize olanak tanır.

Hem 40x60 cm hem de 60x80 cm tava kullanımına uygun esnek yapısı, farklı ürün gruplarını aynı fırında pişirme imkanı vererek üretimimize çeşitlilik katar.



AÇIKLAMA	IMP - 20 DEM
40x60 cm Tava Kapasitesi	20 adet
60x80 cm Tava Kapasitesi	10 adet
Tavalar Arası Mesafe	8 cm
Genişlik	115 cm
Derinlik	140 cm
Yükseklik	200 cm
Elektrik Bağlantısı	380 V - 3 Faz - 50 Hz
Fırın Elektrik Gücü	27 kW
Fırın Enerji Tüketimi	Elektrik
Buhar Su Girişi	3/4"
Ağırlık	420 kg
Mayalandırma Tava Kapasitesi	14 adet
Mayalandırma Elektrik Gücü	2 kW

ÖZELLİKLER

Kontrol

- Kolay kullanım için dijital kontrol paneli
- Günlük kullanım kolaylığı için otomatik başlatma
- Pişirme için standart 4 programlı hafıza
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar sistemi
- Gerektiğinde iç sıcaklığı hızla düşürmek için soğutma sistemi
- Her biri 5 kademeli, 100 özelleştirilebilir pişirme programı (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)
- Fırın nem kontrolü için manuel ve otomatik buhar klape kontrol sistemi (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)

Sıcaklık ve Pişirme Performansı

- 300°C'ye ulaşan çalışma sıcaklığı sayesinde, farklı ürün gruplarını pişirme imkanı

Yalıtım ve Enerji Verimliliği

- Isı kaybını önleyen ısıya dayanıklı kapı contası
- Enerji tasarrufu ve iç sıcaklığın korunması için yüksek kaliteli ısı yalıtımı

Havalandırma ve Temizlik

- Çalışma ortamını ferah tutan davlumbaz sistemi
- Hızlı temizlik için kolayca çıkarılabilen çift temperli kapı camı

Dayanıklılık ve Güvenlik

- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma
- Sabit ve güvenli konumlandırma için kilitlenebilir ısıya dayanıklı tekerlekler

Opsiyonel

- Klape Sistemi
- Siyah Ön Yüz
- 110 V Elektrik Sistemi
- Sökülebilir Tava Rayları
- Mayalandırma Nem Kontrolü
- 45x65 cm Tava Uyumlu Model
- 53x65 cm Tava Uyumlu Model
- Dokunmatik Ekran Kontrol Paneli

Dokunmatik Ekran Özellikleri

- 3 Farklı Fan Hız Ayarı
- Farklı Dil Seçenekleri
- Adımlı Pişirme Seçeneği
- Otomatik Klape Kontrolü
- Otomatik Buhar Kontrolü
- 100 Adet Pişirme Programı

IMPROVEN

ANEMO 15 R

Elektrikli Döner Arabalı Fırın

Anemo 15 R, döner arabasıyla ürünlerin fırına hızlı ve kolay bir şekilde yüklenip boşaltılabilmesini sağlar. Dönerli fırın sistemine sahip yapısı ve dengeli iç hava sirkülasyonu ile seri imalat hedefleyen kullanıcılara yüksek kalitede ürün pişirme deneyimi sunar.



AÇIKLAMA	IMP - 15 DEA
Tava Ölçüsü	40 x 60 cm
Tava Kapasitesi	15 adet
Tavalar Arası Mesafe	8 cm
Genişlik	122 cm
Derinlik	94 cm
Yükseklik	195 cm
Elektrik Bağlantısı	380 V - 3 Faz - 50 Hz
Fırın Elektrik Gücü	33 kW
Fırın Enerji Tüketimi	Elektrik
Buhar Su Girişi	3/4"
Ağırlık	450 kg

ÖZELLİKLER

Kontrol

- Kolay kullanım için dijital kontrol paneli
- Günlük kullanım kolaylığı için otomatik başlatma
- Pişirme için standart 4 programlı hafıza
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar sistemi
- Gerektiğinde iç sıcaklığı hızla düşürmek için soğutma sistemi
- Her biri 5 kademeli, 100 özelleştirilebilir pişirme programı (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)
- Fırın nem kontrolü için manuel ve otomatik buhar klape kontrol sistemi (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)

Sıcaklık ve Pişirme Performansı

- 300°C'ye ulaşan çalışma sıcaklığı sayesinde, farklı ürün gruplarını pişirme imkanı

Yalıtım ve Enerji Verimliliği

- Isı kaybını önleyen ısıya dayanıklı kapı contası
- Enerji tasarrufu ve iç sıcaklığın korunması için yüksek kaliteli ısı yalıtımı

Havalandırma ve Temizlik

- Çalışma ortamını ferah tutan davlumbaz sistemi
- Hızlı temizlik için kolayca çıkarılabilen çift temperli kapı camı

Dayanıklılık ve Güvenlik

- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma

Opsiyonel

Klape Sistemi
Siyah Ön Yüz
110 V Elektrik Sistemi
Sökülebilir Tava Rayları
45x65 cm Tava Uyumlu Model
Dokunmatik Ekran Kontrol Paneli

Dokunmatik Ekran Özellikleri

Farklı Dil Seçenekleri
3 Farklı Fan Hız Ayarı
Adımlı Pişirme Seçeneği
Otomatik Klape Kontrolü
Otomatik Buhar Kontrolü
100 Adet Pişirme Programı

IMPROVEN

ANEMO 15 R_(53X65)

Elektrikli Döner Arabalı Fırın

Anemo 15 R, döner arabasıyla ürünlerin fırına hızlı ve kolay bir şekilde yüklenip boşaltılabilmesini sağlar. Dönerli fırın sistemine sahip yapısı ve dengeli iç hava sirkülasyonu ile seri imalat hedefleyen kullanıcılara yüksek kalitede ürün pişirme deneyimi sunar.



AÇIKLAMA	IMP - 15 DEA 53x65
Tava Ölçüsü	53 x 65 cm
Tava Kapasitesi	15 adet
Tavalar Arası Mesafe	8 cm
Genişlik	134 cm
Derinlik	106 cm
Yükseklik	195 cm
Elektrik Bağlantısı	380 V - 3 Faz - 50 Hz
Fırın Elektrik Gücü	41 kW
Fırın Enerji Tüketimi	Elektrik
Buhar Su Girişi	3/4"
Ağırlık	450 kg

ÖZELLİKLER

Kontrol

- Kolay kullanım için dijital kontrol paneli
- Günlük kullanım kolaylığı için otomatik başlatma
- Pişirme için standart 4 programlı hafıza
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar sistemi
- Gerektiğinde iç sıcaklığı hızla düşürmek için soğutma sistemi
- Her biri 5 kademeli, 100 özelleştirilebilir pişirme programı (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)
- Fırın nem kontrolü için manuel ve otomatik buhar klape kontrol sistemi (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)

Sıcaklık ve Pişirme Performansı

- 300°C'ye ulaşan çalışma sıcaklığı sayesinde, farklı ürün gruplarını pişirme imkanı

Yalıtım ve Enerji Verimliliği

- Isı kaybını önleyen ısıya dayanıklı kapı contası
- Enerji tasarrufu ve iç sıcaklığın korunması için yüksek kaliteli ısı yalıtımı

Havalandırma ve Temizlik

- Çalışma ortamını ferah tutan davlumbaz sistemi
- Hızlı temizlik için kolayca çıkarılabilen çift temperli kapı camı

Dayanıklılık ve Güvenlik

- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma

Opsiyonel

Klape Sistemi
Siyah Ön Yüz
110 V Elektrik Sistemi
Sökülebilir Tava Rayları
45x65 cm Tava Uyumlu Model
Dokunmatik Ekran Kontrol Paneli

Dokunmatik Ekran Özellikleri

Farklı Dil Seçenekleri
3 Farklı Fan Hız Ayarı
Adımlı Pişirme Seçeneği
Otomatik Klape Kontrolü
Otomatik Buhar Kontrolü
100 Adet Pişirme Programı

IMPROVEN

ANEMO 15

Gazlı Dönerli Konveksiyonlu Fırın

Özel iç tasarımı, kuvvetli hava sirkülasyonu ve döner raf sistemi ile Anemo 15 ürünlerin eşit ve yüksek kalitede pişmesini sağlar. Her pişirmede kusursuz sonuçlar sunan Anemo 15 profesyonel mutfaklar için güvenilir bir çözümdür.



AÇIKLAMA	IMP - 15 DG
Tava Ölçüsü	40 x 60 cm
Tava Kapasitesi	15 adet
Tavalar Arası Mesafe	8 cm
Genişlik	95 cm
Derinlik	122 cm
Yükseklik	210 cm
Elektrik Bağlantısı	220 V - 1 Faz - 50 Hz
Fırın Elektrik Gücü	1,5 kW
Fırın Yakıt Tüketimi	Doğalgaz
Doğalgaz Girişi	1/2"
Doğalgaz Basıncı	20 mbar
Isıl Güç	30960 kcal
Buhar Su Girişi	3/4"
Ağırlık	380 kg

ÖZELLİKLER

Kontrol

- Kolay kullanım için dijital kontrol paneli
- Günlük kullanım kolaylığı için otomatik başlatma
- Pişirme için standart 4 programlı hafıza
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar sistemi
- Gerektiğinde iç sıcaklığı hızla düşürmek için soğutma sistemi
- Her biri 5 kademeli, 100 özelleştirilebilir pişirme programı (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)
- Fırın nem kontrolü için manuel ve otomatik buhar klape kontrol sistemi (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)

Sıcaklık ve Pişirme Performansı

- 300°C'ye ulaşan çalışma sıcaklığı sayesinde, farklı ürün gruplarını pişirme imkanı

Yalıtım ve Enerji Verimliliği

- Isı kaybını önleyen ısıya dayanıklı kapı contası
- Enerji tasarrufu ve iç sıcaklığın korunması için yüksek kaliteli ısı yalıtımı

Havalandırma ve Temizlik

- Çalışma ortamını ferah tutan davlumbaz sistemi
- Hızlı temizlik için kolayca çıkarılabilen çift temperli kapı camı

Dayanıklılık ve Güvenlik

- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma
- Sabit ve güvenli konumlandırma için kilitlenebilir ısıya dayanıklı tekerlekler

Opsiyonel

Klape Sistemi
Siyah Ön Yüz
110 V Elektrik Sistemi
Sökülebilir Tava Rayları
45x65 cm Tava Uyumlu Model
53x65 cm Tava Uyumlu Model
Dokunmatik Ekran Kontrol Paneli

Dokunmatik Ekran Özellikleri

Farklı Dil Seçenekleri
3 Farklı Fan Hız Ayarı
Adımlı Pişirme Seçeneği
Otomatik Klape Kontrolü
Otomatik Buhar Kontrolü
100 Adet Pişirme Programı

IMPROVEN

ANEMO 15

Elektrikli Dönerli Konveksiyonlu Fırın

Özel iç tasarımı, kuvvetli hava sirkülasyonu ve döner raf sistemi ile Anemo 15 ürünlerin eşit ve yüksek kalitede pişmesini sağlar. Her pişirmede kusursuz sonuçlar sunan Anemo 15 profesyonel mutfaklar için güvenilir bir çözümdür.



AÇIKLAMA	IMP - 15 DE
Tava Ölçüsü	40 x 60 cm
Tava Kapasitesi	15 adet
Tavalar Arası Mesele	8 cm
Genişlik	95 cm
Derinlik	112 cm
Yükseklik	205 cm
Elektrik Bağlantısı	380 V - 3 Faz - 50 Hz
Fırın Elektrik Gücü	33 kW
Fırın Enerji Tüketimi	Elektrik
Buhar Su Girişi	3/4"
Ağırlık	360 kg

ÖZELLİKLER

Kontrol

- Kolay kullanım için dijital kontrol paneli
- Günlük kullanım kolaylığı için otomatik başlatma
- Pişirme için standart 4 programlı hafıza
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar sistemi
- Gerektiğinde iç sıcaklığı hızla düşürmek için soğutma sistemi
- Her biri 5 kademeli, 100 özelleştirilebilir pişirme programı (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)
- Fırın nem kontrolü için manuel ve otomatik buhar klape kontrol sistemi (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)

Sıcaklık ve Pişirme Performansı

- 300°C'ye ulaşan çalışma sıcaklığı sayesinde, farklı ürün gruplarını pişirme imkanı

Yalıtım ve Enerji Verimliliği

- Isı kaybını önleyen ısıya dayanıklı kapı contası
- Enerji tasarrufu ve iç sıcaklığın korunması için yüksek kaliteli ısı yalıtımı

Havalandırma ve Temizlik

- Çalışma ortamını ferah tutan davlumbaz sistemi
- Hızlı temizlik için kolayca çıkarılabilen çift temperli kapı camı

Dayanıklılık ve Güvenlik

- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma
- Sabit ve güvenli konumlandırma için kilitlenebilir ısıya dayanıklı tekerlekler

Opsiyonel

Klape Sistemi
Siyah Ön Yüz
110 V Elektrik Sistemi
Sökülebilir Tava Rayları
45x65 cm Tava Uyumlu Model
53x65 cm Tava Uyumlu Model
Dokunmatik Ekran Kontrol Paneli

Dokunmatik Ekran Özellikleri

Farklı Dil Seçenekleri
3 Farklı Fan Hız Ayarı
Adımlı Pişirme Seçeneği
Otomatik Klape Kontrolü
Otomatik Buhar Kontrolü
100 Adet Pişirme Programı

IMPROVEN

ANEMO 10

Gazlı Dönerli Konveksiyonlu Fırın

Güçlü hava sirkülasyonu ve döner raf sistemi ile Anemo 10 mükemmel bir pişirme deneyimi sunar. 10 tepsili kapasitesiyle hem küçük hem de orta ölçekli işletmeler için ideal bir çözümdür. Özel iç tasarımı ve verimli ısı yalıtımı sayesinde iç sıcaklık yüksek verimle korunur.



AÇIKLAMA	IMP - 10 DGM
Tava Ölçüsü	40 x 60 cm
Tava Kapasitesi	10 adet
Tavalar Arası Mesafe	8 cm
Genişlik	95 cm
Derinlik	122 cm
Yükseklik	200 cm
Elektrik Bağlantısı	220 V - 1 Faz - 50 Hz
Fırın Elektrik Gücü	1,5 kW
Fırın Enerji Tüketimi	Doğalgaz
Doğalgaz Girişi	1/2"
Doğalgaz Basıncı	20 mbar
Isıl Güç	23220 kcal
Buhar Su Girişi	3/4"
Ağırlık	325 kg
Mayalandırma Tava Kapasitesi	14 adet
Mayalandırma Elektrik Gücü	2 kW

ÖZELLİKLER

Kontrol

- Kolay kullanım için dijital kontrol paneli
- Günlük kullanım kolaylığı için otomatik başlatma
- Pişirme için standart 4 programlı hafıza
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar sistemi
- Gerektiğinde iç sıcaklığı hızla düşürmek için soğutma sistemi
- Her biri 5 kademeli, 100 özelleştirilebilir pişirme programı (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)
- Fırın nem kontrolü için manuel ve otomatik buhar klape kontrol sistemi (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)

Sıcaklık ve Pişirme Performansı

- 300°C'ye ulaşan çalışma sıcaklığı sayesinde, farklı ürün gruplarını pişirme imkanı

Yalıtım ve Enerji Verimliliği

- Isı kaybını önleyen ısıya dayanıklı kapı contası
- Enerji tasarrufu ve iç sıcaklığın korunması için yüksek kaliteli ısı yalıtımı

Havalandırma ve Temizlik

- Çalışma ortamını ferah tutan davlumbaz sistemi
- Hızlı temizlik için kolayca çıkarılabilen çift temperli kapı camı

Dayanıklılık ve Güvenlik

- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma
- Sabit ve güvenli konumlandırma için kilitlenebilir ısıya dayanıklı tekerlekler

Opsiyonel

- Klape Sistemi
- Siyah Ön Yüz
- 110 V Elektrik Sistemi
- Sökülebilir Tava Rayları
- Mayalandırma Nem Kontrolü
- 45x65 cm Tava Uyumlu Model
- 53x65 cm Tava Uyumlu Model
- Dokunmatik Ekran Kontrol Paneli

Dokunmatik Ekran Özellikleri

- Farklı Dil Seçenekleri
- 3 Farklı Fan Hız Ayarı
- Adımlı Pişirme Seçeneği
- Otomatik Klape Kontrolü
- Otomatik Buhar Kontrolü
- 100 Adet Pişirme Programı

İMPROVEN

ANEMO 10

Elektrikli Dönerli Konveksiyonlu Fırın

Güçlü hava sirkülasyonu ve döner raf sistemi ile Anemo 10 mükemmel bir pişirme deneyimi sunar. 10 tepsili kapasitesiyle hem küçük hem de orta ölçekli işletmeler için ideal bir çözümdür. Özel iç tasarımı ve verimli ısı yalıtımı sayesinde iç sıcaklık yüksek verimle korunur.



AÇIKLAMA	IMP - 10 DEM
Tava Ölçüsü	40 x 60 cm
Tava Kapasitesi	10 adet
Tavalar Arası Mesafe	8 cm
Genişlik	95 cm
Derinlik	112 cm
Yükseklik	200 cm
Elektrik Bağlantısı	380 V - 3 Faz - 50 Hz
Fırın Elektrik Gücü	22 kW
Fırın Enerji Tüketimi	Elektrik
Buhar Su Girişi	3/4"
Ağırlık	300 kg
Mayalandırma Tava Kapasitesi	14 adet
Mayalandırma Elektrik Gücü	2 kW

ÖZELLİKLER

Kontrol

- Kolay kullanım için dijital kontrol paneli
- Günlük kullanım kolaylığı için otomatik başlatma
- Pişirme için standart 4 programlı hafıza
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar sistemi
- Gerektiğinde iç sıcaklığı hızla düşürmek için soğutma sistemi
- Her biri 5 kademeli, 100 özelleştirilebilir pişirme programı (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)
- Fırın nem kontrolü için manuel ve otomatik buhar klape kontrol sistemi (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)

Sıcaklık ve Pişirme Performansı

- 300°C'ye ulaşan çalışma sıcaklığı sayesinde, farklı ürün gruplarını pişirme imkanı

Yalıtım ve Enerji Verimliliği

- Isı kaybını önleyen ısıya dayanıklı kapı contası
- Enerji tasarrufu ve iç sıcaklığın korunması için yüksek kaliteli ısı yalıtımı

Havalandırma ve Temizlik

- Çalışma ortamını ferah tutan davlumbaz sistemi
- Hızlı temizlik için kolayca çıkarılabilen çift temperli kapı camı

Dayanıklılık ve Güvenlik

- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma
- Sabit ve güvenli konumlandırma için kilitlenebilir ısıya dayanıklı tekerlekler

Opsiyonel

- Klape Sistemi
- Siyah Ön Yüz
- 110 V Elektrik Sistemi
- Sökülebilir Tava Rayları
- Mayalandırma Nem Kontrolü
- 45x65 cm Tava Uyumlu Model
- 53x65 cm Tava Uyumlu Model
- Dokunmatik Ekran Kontrol Paneli

Dokunmatik Ekran Özellikleri

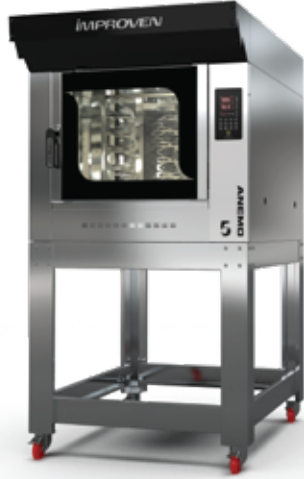
- Farklı Dil Seçenekleri
- 3 Farklı Fan Hız Ayarı
- Adımlı Pişirme Seçeneği
- Otomatik Klape Kontrolü
- Otomatik Buhar Kontrolü
- 100 Adet Pişirme Programı

IMPROVEN

ANEMO 5

Gazlı Dönerli Konveksiyonlu Fırın

Küçük ölçekli işletmeler için ön plana çıkan Anemo 5, dönerli raf sistemi ve güçlü hava sirkülasyonu sayesinde mükemmel pişirme sonuçları sunar. Düşük yakıt tüketimiyle de işletme maliyetlerinde avantaj sağlar.



AÇIKLAMA	IMP - 5 DGM
Tava Ölçüsü	40 x 60 cm
Tava Kapasitesi	5 adet
Tavalar Arası Mesafe	8 cm
Genişlik	95 cm
Derinlik	122 cm
Yükseklik	180 cm
Elektrik Bağlantısı	220 V - 1 Faz - 50 Hz
Fırın Elektrik Gücü	1 kW
Fırın Yakıt Tüketimi	Doğalgaz
Doğalgaz Girişi	1/2"
Doğalgaz Basıncı	20 mbar
Isıl Güç	15480 kcal
Buhar Su Girişi	3/4"
Ağırlık	225 kg
Mayalandırma Tava Kapasitesi	14 adet
Mayalandırma Elektrik Gücü	2 kW

ÖZELLİKLER

Kontrol

- Kolay kullanım için dijital kontrol paneli
- Günlük kullanım kolaylığı için otomatik başlatma
- Pişirme için standart 4 programlı hafıza
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar sistemi
- Gerektiğinde iç sıcaklığı hızla düşürmek için soğutma sistemi
- Her biri 5 kademeli, 100 özelleştirilebilir pişirme programı (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)
- Fırın nem kontrolü için manuel ve otomatik buhar klape kontrol sistemi (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)

Sıcaklık ve Pişirme Performansı

- 300°C'ye ulaşan çalışma sıcaklığı sayesinde, farklı ürün gruplarını pişirme imkanı

Yalıtım ve Enerji Verimliliği

- Isı kaybını önleyen ısıya dayanıklı kapı contası
- Enerji tasarrufu ve iç sıcaklığın korunması için yüksek kaliteli ısı yalıtımı

Havalandırma ve Temizlik

- Çalışma ortamını ferah tutan davlumbaz sistemi
- Hızlı temizlik için kolayca çıkarılabilen çift temperli kapı camı

Dayanıklılık ve Güvenlik

- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma
- Sabit ve güvenli konumlandırma için kilitlenebilir ısıya dayanıklı tekerlekler

Opsiyonel

Klape Sistemi
Siyah Ön Yüz
110 V Elektrik Sistemi
Sökülebilir Tava Rayları
Mayalandırma Nem Kontrolü
45x65 cm Tava Uyumlu Model
53x65 cm Tava Uyumlu Model
Dokunmatik Ekran Kontrol Paneli

Dokunmatik Ekran Özellikleri

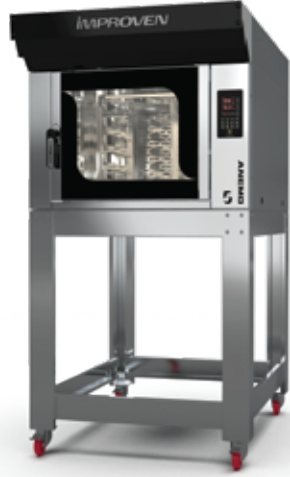
Farklı Dil Seçenekleri
3 Farklı Fan Hız Ayarı
Adımlı Pişirme Seçeneği
Otomatik Klape Kontrolü
Otomatik Buhar Kontrolü
100 Adet Pişirme Programı

IMPROVEN

ANEMO 5

Elektrikli Dönerli Konveksiyonlu Fırın

Küçük ölçekli işletmeler için ön plana çıkan Anemo 5, dönerli raf sistemi ve güçlü hava sirkülasyonu sayesinde mükemmel pişirme sonuçları sunar. Düşük yakıt tüketimiyle de işletme maliyetlerinde avantaj sağlar.



AÇIKLAMA	IMP - 5 DEM
Tava Ölçüsü	40 x 60 cm
Tava Kapasitesi	5 adet
Tavalar Arası Mesafe	8 cm
Genişlik	95 cm
Derinlik	112 cm
Yükseklik	180 cm
Elektrik Bağlantısı	380 V - 3 Faz - 50 Hz
Fırın Elektrik Gücü	9 kW
Fırın Enerji Tüketimi	Elektrik
Buhar Su Girişi	3/4"
Ağırlık	205 kg
Mayalandırma Tava Kapasitesi	14 adet
Mayalandırma Elektrik Gücü	2 kW

ÖZELLİKLER

Kontrol

- Kolay kullanım için dijital kontrol paneli
- Günlük kullanım kolaylığı için otomatik başlatma
- Pişirme için standart 4 programlı hafıza
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar sistemi
- Gerektiğinde iç sıcaklığı hızla düşürmek için soğutma sistemi
- Her biri 5 kademeli, 100 özelleştirilebilir pişirme programı (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)
- Fırın nem kontrolü için manuel ve otomatik buhar klape kontrol sistemi (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)

Sıcaklık ve Pişirme Performansı

- 300°C'ye ulaşan çalışma sıcaklığı sayesinde, farklı ürün gruplarını pişirme imkanı

Yalıtım ve Enerji Verimliliği

- Isı kaybını önleyen ısıya dayanıklı kapı contası
- Enerji tasarrufu ve iç sıcaklığın korunması için yüksek kaliteli ısı yalıtımı

Havalandırma ve Temizlik

- Çalışma ortamını ferah tutan davlumbaz sistemi
- Hızlı temizlik için kolayca çıkarılabilen çift temperli kapı camı

Dayanıklılık ve Güvenlik

- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma
- Sabit ve güvenli konumlandırma için kilitlenebilir ısıya dayanıklı tekerlekler

Opsiyonel

Klape Sistemi
Siyah Ön Yüz
110 V Elektrik Sistemi
Sökülebilir Tava Rayları
Mayalandırma Nem Kontrolü
45x65 cm Tava Uyumlu Model
53x65 cm Tava Uyumlu Model
Dokunmatik Ekran Kontrol Paneli

Dokunmatik Ekran Özellikleri

Farklı Dil Seçenekleri
3 Farklı Fan Hız Ayarı
Adımlı Pişirme Seçeneği
Otomatik Klape Kontrolü
Otomatik Buhar Kontrolü
100 Adet Pişirme Programı

IMPROVEN

PEDRA 4

Elektrikli Taş Tabanlı Fırın

Birbirinden bağımsız çalışan katları sayesinde Pedra, aynı anda pek çok farklı ürünün farklı sıcaklıklarda pişirilebilmesini sağlar.

Her katta üst ve alt sıcaklığın ayrı ayrı ayarlanabilmesi, pişirme sürecinde tam kontrol imkânı sunar.

Sıcaklığı eşit şekilde yayan özel pişirme taşı ürünlerin dengeli bir şekilde pişmesini sağlarken, güçlü izolasyonu sayesinde iç sıcaklık korunur ve ısı kaybı minimum seviyede gerçekleşir.



ÖZELLİKLER

Kontrol

- Kolay kullanım için dijital kontrol paneli
- Günlük kullanım kolaylığı için otomatik başlatma
- Pişirme için standart 4 programlı hafıza
- Fırın nem kontrolü için manuel buhar klape sistemi
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar sistemi (Opsiyonel)
- Her biri 5 kademeli, 100 özelleştirilebilir pişirme programı (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)

Sıcaklık ve Pişirme Performansı

- 300°C'ye ulaşan çalışma sıcaklığı sayesinde, farklı ürün gruplarını pişirme imkanı
- Taban ısısının eşit dağılımı ve dengeli pişirme için ısıya dayanıklı pişirme taşı
- İdeal pişirme koşulları için her katta bağımsız ayarlanabilir üst ve alt sıcaklık
- Modüler yapı sayesinde her kat bağımsız çalışır, böylece farklı ürün tipleri aynı anda pişirilebilir

Yalıtım ve Enerji Verimliliği

- Isı kaybını önleyen ısıya dayanıklı kapı contası
- Enerji tasarrufu ve iç sıcaklığın korunması için yüksek kaliteli ısı yalıtımı

Havalandırma ve Temizlik

- Hızlı temizlik için çıkarılabilir temperli kapı camı
- Çalışma ortamını ferah tutan davlumbaz sistemi

Dayanıklılık ve Güvenlik

- Uzun ömürlü kullanım için pistonlu kapı kolu
- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma
- Sabit ve güvenli konumlandırma için kilitlenebilir ısıya dayanıklı tekerlekler

Opsiyonel

Siyah Ön Yüz
Buhar Sistemi
110 V Elektrik Sistemi
Mayalandırma Nem Kontrolü
Dokunmatik Ekran Kontrol Paneli

Dokunmatik Ekran Özellikleri

Farklı Dil Seçenekleri
Adımlı Pişirme Seçeneği
Otomatik Buhar Kontrolü
100 Adet Pişirme Programı

AÇIKLAMA	IMP - 120x80 / 4KS	IMP - 120x120 / 4KS	IMP - 120x200 / 4KS
Tava Ölçüsü	40 x 60 cm	40 x 60 cm	40 x 60 cm
Tava Kapasitesi	4x4=16 adet	4x6=24 adet	4x10=40 adet
Genişlik	170 cm	170 cm	170 cm
Derinlik	125 cm	165 cm	245 cm
Yükseklik	205 cm	205 cm	205 cm
Pişirme Alanı	4x0,96=3,84 m ²	4x1,44=5,76 m ²	4x2,4=9,6 m ²
Pişirme Alanı Genişliği	120 cm	120 cm	120 cm
Pişirme Alanı Derinliği	80 cm	120 cm	200 cm
Pişirme Alanı Yüksekliği	19 cm	19 cm	19 cm
Elektrik Bağlantısı	380 V - 3 Faz - 50 Hz	380 V - 3 Faz - 50 Hz	380 V - 3 Faz - 50 Hz
Fırın Elektrik Gücü	4x9,8=39,2 kW	4x13,2=52,8 kW	4x20,7=82,8 kW
Fırın Enerji Tüketimi	Elektrik	Elektrik	Elektrik
Buhar Su Girişi	3/4"	3/4"	3/4"
Fırın Buhar Gücü	4x3=12 kW	4x3=12 kW	4x4,5=18 kW
Ağırlık	850 kg	1050 kg	1850 kg

IMPROVEN

PEDRA Mini 4

Elektrikli Taş Tabanlı Fırın

Küçük boyutlu yapısıyla dar alanlarda bile taş taban kullanımını sağlayan Pedra Mini, küçük ölçekli işletmeler için uygun bir çözümdür.

Birbirinden bağımsız çalışan katları sayesinde aynı anda pek çok farklı ürünün farklı sıcaklıklarda pişirilebilmesini sağlar.

Her katta üst ve alt sıcaklığın ayrı ayrı ayarlanabilmesi, pişirme sürecinde tam kontrol imkânı sunar.

Sıcaklığı eşit şekilde yayan özel pişirme taşı ürünlerin dengeli bir şekilde pişmesini sağlarken, güçlü izolasyonu sayesinde iç sıcaklık korunur ve ısı kaybı minimum seviyede gerçekleşir.



ÖZELLİKLER

Kontrol

- Kolay kullanım için dijital kontrol paneli
- Günlük kullanım kolaylığı için otomatik başlatma
- Pişirme için standart 4 programlı hafıza
- Fırın nem kontrolü için manuel buhar klape sistemi
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar sistemi (Opsiyonel)
- Her biri 5 kademeli, 100 özelleştirilebilir pişirme programı (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Paneli)

Sıcaklık ve Pişirme Performansı

- 300°C'ye ulaşan çalışma sıcaklığı sayesinde, farklı ürün gruplarını pişirme imkanı
- Taban ısısının eşit dağılımı ve dengeli pişirme için ısıya dayanıklı pişirme taşı
- İdeal pişirme koşulları için her katta bağımsız ayarlanabilir üst ve alt sıcaklık
- Modüler yapı sayesinde her kat bağımsız çalışır, böylece farklı ürün tipleri aynı anda pişirilebilir

Yalıtım ve Enerji Verimliliği

- Isı kaybını önleyen ısıya dayanıklı kapı contası
- Enerji tasarrufu ve iç sıcaklığın korunması için yüksek kaliteli ısı yalıtımı

Havalandırma ve Temizlik

- Hızlı temizlik için çıkarılabilir temperli kapı camı
- Çalışma ortamını ferah tutan davlumbaz sistemi

Dayanıklılık ve Güvenlik

- Uzun ömürlü kullanım için pistonlu kapı kolu
- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma
- Sabit ve güvenli konumlandırma için kilitlenebilir ısıya dayanıklı tekerlekler

Opsiyonel

Siyah Ön Yüz
Buhar Sistemi
110 V Elektrik Sistemi
Mayalandırma Nem Kontrolü
Dokunmatik Ekran Kontrol Paneli

Dokunmatik Ekran Özellikleri

Farklı Dil Seçenekleri
Adımlı Pişirme Seçeneği
Otomatik Buhar Kontrolü
100 Adet Pişirme Programı

AÇIKLAMA	IMP - 60x80 / 4KS
Tava Ölçüsü	40 x 60 cm
Tava Kapasitesi	8 adet
Genişlik	105 cm
Derinlik	129 cm
Yükseklik	205 cm
Pişirme Alanı	4x0,48=1,92 m2
Pişirme Alanı Genişliği	60 cm
Pişirme Alanı Derinliği	80 cm
Pişirme Alanı Yüksekliği	19 cm
Elektrik Bağlantısı	380 V - 3 Faz - 50 Hz
Fırın Elektrik Gücü	4x5,5=22 kW
Fırın Enerji Tüketimi	Elektrik
Buhar Su Girişi	3/4"
Fırın Buhar Gücü	4x1,5=6 kW
Ağırlık	520 kg

IMPROVEN

PEDRA 3

Elektrikli Taş Tabanlı Fırın

Birbirinden bağımsız çalışan katları sayesinde Pedra, aynı anda pek çok farklı ürünün farklı sıcaklıklarda pişirilebilmesini sağlar.

Her katta üst ve alt sıcaklığın ayrı ayrı ayarlanabilmesi, pişirme sürecinde tam kontrol imkânı sunar.

Sıcaklığı eşit şekilde yayan özel pişirme taşı ürünlerin dengeli bir şekilde pişmesini sağlarken, güçlü izolasyonu sayesinde iç sıcaklık korunur ve ısı kaybı minimum seviyede gerçekleşir.



ÖZELLİKLER

Kontrol

- Kolay kullanım için dijital kontrol paneli
- Günlük kullanım kolaylığı için otomatik başlatma
- Pişirme için standart 4 programlı hafıza
- Fırın nem kontrolü için manuel buhar klape sistemi
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar sistemi (Opsiyonel)
- Her biri 5 kademeli, 100 özelleştirilebilir pişirme programı (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)

Sıcaklık ve Pişirme Performansı

- 300°C'ye ulaşan çalışma sıcaklığı sayesinde, farklı ürün gruplarını pişirme imkanı
- Taban ısısının eşit dağılımı ve dengeli pişirme için ısıya dayanıklı pişirme taşı
- İdeal pişirme koşulları için her katta bağımsız ayarlanabilir üst ve alt sıcaklık
- Modüler yapı sayesinde her kat bağımsız çalışır, böylece farklı ürün tipleri aynı anda pişirilebilir

Yalıtım ve Enerji Verimliliği

- Isı kaybını önleyen ısıya dayanıklı kapı contası
- Enerji tasarrufu ve iç sıcaklığın korunması için yüksek kaliteli ısı yalıtımı

Havalandırma ve Temizlik

- Hızlı temizlik için çıkarılabilir temperli kapı camı
- Çalışma ortamını ferah tutan davlumbaz sistemi

Dayanıklılık ve Güvenlik

- Uzun ömürlü kullanım için pistonlu kapı kolu
- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma
- Sabit ve güvenli konumlandırma için kilitlenebilir ısıya dayanıklı tekerlekler

Opsiyonel

Siyah Ön Yüz
Buhar Sistemi
110 V Elektrik Sistemi
Mayalandırma Nem Kontrolü
Dokunmatik Ekran Kontrol Paneli

Dokunmatik Ekran Özellikleri

Farklı Dil Seçenekleri
Adımlı Pişirme Seçeneği
Otomatik Buhar Kontrolü
100 Adet Pişirme Programı

AÇIKLAMA	IMP - 120x80 / 3KM	IMP - 120x120 / 3KM	IMP - 120x200 / 3KM
Tava Ölçüsü	40 x 60 cm	40 x 60 cm	40 x 60 cm
Tava Kapasitesi	3x4=12 adet	3x6=18 adet	3x10=30 adet
Genişlik	170 cm	170 cm	170 cm
Derinlik	125 cm	165 cm	245 cm
Yükseklik	195 cm	195 cm	195 cm
Pişirme Alanı	3x0,96=2,88 m ²	3x1,44=4,32 m ²	3x2,4=7,2 m ²
Pişirme Alanı Genişliği	120 cm	120 cm	120 cm
Pişirme Alanı Derinliği	80 cm	120 cm	200 cm
Pişirme Alanı Yüksekliği	19 cm	19 cm	19 cm
Elektrik Bağlantısı	380 V - 3 Faz - 50 Hz	380 V - 3 Faz - 50 Hz	380 V - 3 Faz - 50 Hz
Fırın Elektrik Gücü	3x9,8=29,4 kW	3x13,2=39,6 kW	3x20,7=62,1 kW
Fırın Enerji Tüketimi	Elektrik	Elektrik	Elektrik
Buhar Su Girişi	3/4"	3/4"	3/4"
Fırın Buhar Gücü	3x3=9 kW	3x3=9 kW	3x4,5=13,5 kW
Ağırlık	700 kg	900 kg	1400 kg
Mayalandırma Tava Kapasitesi	14 adet	14 adet	14 adet
Mayalandırma Elektrik Gücü	2 kW	2 kW	2 kW

IMPROVEN

PEDRA Mini 3

Elektrikli Taş Tabanlı Fırın

Küçük boyutlu yapısıyla dar alanlarda bile taş taban kullanımını sağlayan Pedra Mini, küçük ölçekli işletmeler için uygun bir çözümdür.

Birbirinden bağımsız çalışan katları sayesinde aynı anda pek çok farklı ürünün farklı sıcaklıklarda pişirilebilmesini sağlar.

Her katta üst ve alt sıcaklığın ayrı ayrı ayarlanabilmesi, pişirme sürecinde tam kontrol imkânı sunar.

Sıcaklığı eşit şekilde yayan özel pişirme taşı ürünlerin dengeli bir şekilde pişmesini sağlarken, güçlü izolasyonu sayesinde iç sıcaklık korunur ve ısı kaybı minimum seviyede gerçekleşir.



ÖZELLİKLER

Kontrol

- Kolay kullanım için dijital kontrol paneli
- Günlük kullanım kolaylığı için otomatik başlatma
- Pişirme için standart 4 programlı hafıza
- Fırın nem kontrolü için manuel buhar klape sistemi
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar sistemi (Opsiyonel)
- Her biri 5 kademeli, 100 özelleştirilebilir pişirme programı (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Paneli)

Sıcaklık ve Pişirme Performansı

- 300°C'ye ulaşan çalışma sıcaklığı sayesinde, farklı ürün gruplarını pişirme imkanı
- Taban ısısının eşit dağılımı ve dengeli pişirme için ısıya dayanıklı pişirme taşı
- İdeal pişirme koşulları için her katta bağımsız ayarlanabilir üst ve alt sıcaklık
- Modüler yapı sayesinde her kat bağımsız çalışır, böylece farklı ürün tipleri aynı anda pişirilebilir

Yalıtım ve Enerji Verimliliği

- Isı kaybını önleyen ısıya dayanıklı kapı contası
- Enerji tasarrufu ve iç sıcaklığın korunması için yüksek kaliteli ısı yalıtımı

Havalandırma ve Temizlik

- Hızlı temizlik için çıkarılabilir temperli kapı camı
- Çalışma ortamını ferah tutan davlumbaz sistemi

Dayanıklılık ve Güvenlik

- Uzun ömürlü kullanım için pistonlu kapı kolu
- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma
- Sabit ve güvenli konumlandırma için kilitlenebilir ısıya dayanıklı tekerlekler

Opsiyonel

Siyah Ön Yüz
Buhar Sistemi
110 V Elektrik Sistemi
Mayalandırma Nem Kontrolü
Dokunmatik Ekran Kontrol Paneli

Dokunmatik Ekran Özellikleri

Farklı Dil Seçenekleri
Adımlı Pişirme Seçeneği
Otomatik Buhar Kontrolü
100 Adet Pişirme Programı

AÇIKLAMA	IMP - 60x80 / 3KM
Tava Ölçüsü	40 x 60 cm
Tava Kapasitesi	6 adet
Genişlik	105 cm
Derinlik	129 cm
Yükseklik	195 cm
Pişirme Alanı	3x0,48=1,44 m2
Pişirme Alanı Genişliği	60 cm
Pişirme Alanı Derinliği	80 cm
Pişirme Alanı Yüksekliği	19 cm
Elektrik Bağlantısı	380 V - 3 Faz - 50 Hz
Fırın Elektrik Gücü	3x5,5=16,5 kW
Fırın Enerji Tüketimi	Elektrik
Buhar Su Girişi	3/4"
Fırın Buhar Gücü	3x1,5=4,5 kW
Ağırlık	400 kg
Mayalandırma Tava Kapasitesi	14 adet
Mayalandırma Elektrik Gücü	2 kW

IMPROVEN

PEDRA 2

Elektrikli Taş Tabanlı Fırın

Birbirinden bağımsız çalışan katları sayesinde Pedra, aynı anda pek çok farklı ürünün farklı sıcaklıklarda pişirilebilmesini sağlar.

Her katta üst ve alt sıcaklığın ayrı ayrı ayarlanabilmesi, pişirme sürecinde tam kontrol imkânı sunar.

Sıcaklığı eşit şekilde yayan özel pişirme taşı ürünlerin dengeli bir şekilde pişmesini sağlarken, güçlü izolasyonu sayesinde iç sıcaklık korunur ve ısı kaybı minimum seviyede gerçekleşir.



ÖZELLİKLER

Kontrol

- Kolay kullanım için dijital kontrol paneli
- Günlük kullanım kolaylığı için otomatik başlatma
- Pişirme için standart 4 programlı hafıza
- Fırın nem kontrolü için manuel buhar klape sistemi
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar sistemi (Opsiyonel)
- Her biri 5 kademeli, 100 özelleştirilebilir pişirme programı (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Paneli)

Sıcaklık ve Pişirme Performansı

- 300°C'ye ulaşan çalışma sıcaklığı sayesinde, farklı ürün gruplarını pişirme imkanı
- Taban ısısının eşit dağılımı ve dengeli pişirme için ısıya dayanıklı pişirme taşı
- İdeal pişirme koşulları için her katta bağımsız ayarlanabilir üst ve alt sıcaklık
- Modüler yapı sayesinde her kat bağımsız çalışır, böylece farklı ürün tipleri aynı anda pişirilebilir

Yalıtım ve Enerji Verimliliği

- Isı kaybını önleyen ısıya dayanıklı kapı contası
- Enerji tasarrufu ve iç sıcaklığın korunması için yüksek kaliteli ısı yalıtımı

Havalandırma ve Temizlik

- Hızlı temizlik için çıkarılabilir temperli kapı camı
- Çalışma ortamını ferah tutan davlumbaz sistemi

Dayanıklılık ve Güvenlik

- Uzun ömürlü kullanım için pistonlu kapı kolu
- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma
- Sabit ve güvenli konumlandırma için kilitlenebilir ısıya dayanıklı tekerlekler

Opsiyonel

Siyah Ön Yüz
Buhar Sistemi
110 V Elektrik Sistemi
Mayalandırma Nem Kontrolü
Dokunmatik Ekran Kontrol Paneli

Dokunmatik Ekran Özellikleri

Farklı Dil Seçenekleri
Adımlı Pişirme Seçeneği
Otomatik Buhar Kontrolü
100 Adet Pişirme Programı

AÇIKLAMA	IMP - 120x80 / 2KM	IMP - 120x120 / 2KM	IMP - 120x200 / 2KM
Tava Ölçüsü	40 x 60 cm	40 x 60 cm	40 x 60 cm
Tava Kapasitesi	2x4=8 adet	2x6=12 adet	2x10=20 adet
Genişlik	170 cm	170 cm	170 cm
Derinlik	125 cm	165 cm	245 cm
Yükseklik	180 cm	180 cm	180 cm
Pişirme Alanı	2x0,96=1,92 m2	2x1,44=2,88 m2	2x2,4=4,8 m2
Pişirme Alanı Genişliği	120 cm	120 cm	120 cm
Pişirme Alanı Derinliği	80 cm	120 cm	200 cm
Pişirme Alanı Yüksekliği	19 cm	19 cm	19 cm
Elektrik Bağlantısı	380 V - 3 Faz - 50 Hz	380 V - 3 Faz - 50 Hz	380 V - 3 Faz - 50 Hz
Fırın Elektrik Gücü	2x9,8=19,6 kW	2x13,2=26,4 kW	2x20,7=41,4 kW
Fırın Enerji Tüketimi	Elektrik	Elektrik	Elektrik
Buhar Su Girişi	3/4"	3/4"	3/4"
Fırın Buhar Gücü	2x3=6 kW	2x3=6 kW	2x4,5=9 kW
Ağırlık	480 kg	700 kg	950 kg
Mayalandırma Tava Kapasitesi	14 adet	14 adet	14 adet
Mayalandırma Elektrik Gücü	2 kW	2 kW	2 kW

İMPROVEN

PEDRA Mini 2

Elektrikli Taş Tabanlı Fırın

Küçük boyutlu yapısıyla dar alanlarda bile taş taban kullanımını sağlayan Pedra Mini, küçük ölçekli işletmeler için uygun bir çözümdür.

Birbirinden bağımsız çalışan katları sayesinde aynı anda pek çok farklı ürünün farklı sıcaklıklarda pişirilebilmesini sağlar.

Her katta üst ve alt sıcaklığın ayrı ayrı ayarlanabilmesi, pişirme sürecinde tam kontrol imkânı sunar.

Sıcaklığı eşit şekilde yayan özel pişirme taşı ürünlerin dengeli bir şekilde pişmesini sağlarken, güçlü izolasyonu sayesinde iç sıcaklık korunur ve ısı kaybı minimum seviyede gerçekleşir.



ÖZELLİKLER

Kontrol

- Kolay kullanım için dijital kontrol paneli
- Günlük kullanım kolaylığı için otomatik başlatma
- Pişirme için standart 4 programlı hafıza
- Fırın nem kontrolü için manuel buhar klape sistemi
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar sistemi (Opsiyonel)
- Her biri 5 kademeli, 100 özelleştirilebilir pişirme programı (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)

Sıcaklık ve Pişirme Performansı

- 300°C'ye ulaşan çalışma sıcaklığı sayesinde, farklı ürün gruplarını pişirme imkanı
- Taban ısısının eşit dağılımı ve dengeli pişirme için ısıya dayanıklı pişirme taşı
- İdeal pişirme koşulları için her katta bağımsız ayarlanabilir üst ve alt sıcaklık
- Modüler yapı sayesinde her kat bağımsız çalışır, böylece farklı ürün tipleri aynı anda pişirilebilir

Yalıtım ve Enerji Verimliliği

- Isı kaybını önleyen ısıya dayanıklı kapı contası
- Enerji tasarrufu ve iç sıcaklığın korunması için yüksek kaliteli ısı yalıtımı

Havalandırma ve Temizlik

- Hızlı temizlik için çıkarılabilir temperli kapı camı
- Çalışma ortamını ferah tutan davlumbaz sistemi

Dayanıklılık ve Güvenlik

- Uzun ömürlü kullanım için pistonlu kapı kolu
- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma
- Sabit ve güvenli konumlandırma için kilitlenebilir ısıya dayanıklı tekerlekler

Opsiyonel

Siyah Ön Yüz
Buhar Sistemi
110 V Elektrik Sistemi
Mayalandırma Nem Kontrolü
Dokunmatik Ekran Kontrol Paneli

Dokunmatik Ekran Özellikleri

Farklı Dil Seçenekleri
Adımlı Pişirme Seçeneği
Otomatik Buhar Kontrolü
100 Adet Pişirme Programı

AÇIKLAMA	IMP - 60x80 / 2KM
Tava Ölçüsü	40 x 60 cm
Tava Kapasitesi	4 adet
Genişlik	105 cm
Derinlik	129 cm
Yükseklik	180 cm
Piştirme Alanı	2x0,48=0,96 m ²
Piştirme Alanı Genişliği	60 cm
Piştirme Alanı Derinliği	80 cm
Piştirme Alanı Yüksekliği	19 cm
Elektrik Bağlantısı	380 V - 3 Faz - 50 Hz
Fırın Elektrik Gücü	2x5,5=11 kW
Fırın Enerji Tüketimi	Elektrik
Buhar Su Girişi	3/4"
Fırın Buhar Gücü	2x1,5=3 kW
Ağırlık	260 kg
Mayalandırma Tava Kapasitesi	14 adet
Mayalandırma Elektrik Gücü	2 kW

IMPROVEN

PEDRA 1

Elektrikli Taş Tabanlı Fırın

Birbirinden bağımsız çalışan katları sayesinde Pedra, aynı anda pek çok farklı ürünün farklı sıcaklıklarda pişirilebilmesini sağlar.

Her katta üst ve alt sıcaklığın ayrı ayrı ayarlanabilmesi, pişirme sürecinde tam kontrol imkânı sunar.

Sıcaklığı eşit şekilde yayan özel pişirme taşı ürünlerin dengeli bir şekilde pişmesini sağlarken, güçlü izolasyonu sayesinde iç sıcaklık korunur ve ısı kaybı minimum seviyede gerçekleşir.



ÖZELLİKLER

Kontrol

- Kolay kullanım için dijital kontrol paneli
- Günlük kullanım kolaylığı için otomatik başlatma
- Pişirme için standart 4 programlı hafıza
- Fırın nem kontrolü için manuel buhar klape sistemi
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar sistemi (Opsiyonel)
- Her biri 5 kademeli, 100 özelleştirilebilir pişirme programı (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Paneli)

Sıcaklık ve Pişirme Performansı

- 300°C'ye ulaşan çalışma sıcaklığı sayesinde, farklı ürün gruplarını pişirme imkanı
- Taban ısısının eşit dağılımı ve dengeli pişirme için ısıya dayanıklı pişirme taşı
- İdeal pişirme koşulları için her katta bağımsız ayarlanabilir üst ve alt sıcaklık
- Modüler yapı sayesinde her kat bağımsız çalışır, böylece farklı ürün tipleri aynı anda pişirilebilir

Yalıtım ve Enerji Verimliliği

- Isı kaybını önleyen ısıya dayanıklı kapı contası
- Enerji tasarrufu ve iç sıcaklığın korunması için yüksek kaliteli ısı yalıtımı

Havalandırma ve Temizlik

- Hızlı temizlik için çıkarılabilir temperli kapı camı
- Çalışma ortamını ferah tutan davlumbaz sistemi

Dayanıklılık ve Güvenlik

- Uzun ömürlü kullanım için pistonlu kapı kolu
- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma
- Sabit ve güvenli konumlandırma için kilitlenebilir ısıya dayanıklı tekerlekler

Opsiyonel

Siyah Ön Yüz
Buhar Sistemi
110 V Elektrik Sistemi
Mayalandırma Nem Kontrolü
Dokunmatik Ekran Kontrol Paneli

Dokunmatik Ekran Özellikleri

Farklı Dil Seçenekleri
Adımlı Pişirme Seçeneği
Otomatik Buhar Kontrolü
100 Adet Pişirme Programı

AÇIKLAMA	IMP - 120x80 / 1KM	IMP - 120x120 / 1KM	IMP - 120x200 / 1KM
Tava Ölçüsü	40 x 60 cm	40 x 60 cm	40 x 60 cm
Tava Kapasitesi	4 adet	6 adet	10 adet
Genişlik	170 cm	170 cm	170 cm
Derinlik	125 cm	165 cm	245 cm
Yükseklik	170 cm	170 cm	170 cm
Pişirme Alanı	0,96 m2	1,44 m2	2,4 m2
Pişirme Alanı Genişliği	120 cm	120 cm	120 cm
Pişirme Alanı Derinliği	80 cm	120 cm	200 cm
Pişirme Alanı Yüksekliği	19 cm	19 cm	19 cm
Elektrik Bağlantısı	380 V - 3 Faz - 50 Hz	380 V - 3 Faz - 50 Hz	380 V - 3 Faz - 50 Hz
Fırın Elektrik Gücü	9,8 kW	13,2 kW	20,7 kW
Fırın Enerji Tüketimi	Elektrik	Elektrik	Elektrik
Buhar Su Girişi	3/4"	3/4"	3/4"
Fırın Buhar Gücü	3 kW	3 kW	4,5 kW
Ağırlık	250 kg	350 kg	500 kg
Mayalandırma Tava Kapasitesi	14 adet	14 adet	14 adet
Mayalandırma Elektrik Gücü	2 kW	2 kW	2 kW

IMPROVEN

PEDRA Mini 1

Elektrikli Taş Tabanlı Fırın

Küçük boyutlu yapısıyla dar alanlarda bile taş taban kullanımını sağlayan Pedra Mini, küçük ölçekli işletmeler için uygun bir çözümdür.

Birbirinden bağımsız çalışan katları sayesinde aynı anda pek çok farklı ürünün farklı sıcaklıklarda pişirilebilmesini sağlar.

Her katta üst ve alt sıcaklığın ayrı ayrı ayarlanabilmesi, pişirme sürecinde tam kontrol imkânı sunar.

Sıcaklığı eşit şekilde yayan özel pişirme taşı ürünlerin dengeli bir şekilde pişmesini sağlarken, güçlü izolasyonu sayesinde iç sıcaklık korunur ve ısı kaybı minimum seviyede gerçekleşir.



ÖZELLİKLER

Kontrol

- Kolay kullanım için dijital kontrol paneli
- Günlük kullanım kolaylığı için otomatik başlatma
- Pişirme için standart 4 programlı hafıza
- Fırın nem kontrolü için manuel buhar klape sistemi
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar sistemi (Opsiyonel)
- Her biri 5 kademeli, 100 özelleştirilebilir pişirme programı (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)

Sıcaklık ve Pişirme Performansı

- 300°C'ye ulaşan çalışma sıcaklığı sayesinde, farklı ürün gruplarını pişirme imkanı
- Taban ısısının eşit dağılımı ve dengeli pişirme için ısıya dayanıklı pişirme taşı
- İdeal pişirme koşulları için her katta bağımsız ayarlanabilir üst ve alt sıcaklık
- Modüler yapı sayesinde her kat bağımsız çalışır, böylece farklı ürün tipleri aynı anda pişirilebilir

Yalıtım ve Enerji Verimliliği

- Isı kaybını önleyen ısıya dayanıklı kapı contası
- Enerji tasarrufu ve iç sıcaklığın korunması için yüksek kaliteli ısı yalıtımı

Havalandırma ve Temizlik

- Hızlı temizlik için çıkarılabilir temperli kapı camı
- Çalışma ortamını ferah tutan davlumbaz sistemi

Dayanıklılık ve Güvenlik

- Uzun ömürlü kullanım için pistonlu kapı kolu
- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma
- Sabit ve güvenli konumlandırma için kilitlenebilir ısıya dayanıklı tekerlekler

Opsiyonel

Siyah Ön Yüz
Buhar Sistemi
110 V Elektrik Sistemi
Mayalandırma Nem Kontrolü
Dokunmatik Ekran Kontrol Paneli

Dokunmatik Ekran Özellikleri

Farklı Dil Seçenekleri
Adımlı Pişirme Seçeneği
Otomatik Buhar Kontrolü
100 Adet Pişirme Programı

AÇIKLAMA	IMP - 60x80 / 1KM
Tava Ölçüsü	40 x 60 cm
Tava Kapasitesi	2 adet
Genişlik	105 cm
Derinlik	129 cm
Yükseklik	170 cm
Pişirme Alanı	0,48 m2
Pişirme Alanı Genişliği	60 cm
Pişirme Alanı Derinliği	80 cm
Pişirme Alanı Yüksekliği	19 cm
Elektrik Bağlantısı	380 V - 3 Faz - 50 Hz
Fırın Elektrik Gücü	5,5 kW
Fırın Enerji Tüketimi	Elektrik
Buhar Su Girişi	3/4"
Fırın Buhar Gücü	1,5 kW
Ağırlık	140 kg
Mayalandırma Tava Kapasitesi	14 adet
Mayalandırma Elektrik Gücü	2 kW

IMPROVEN

HOMOJEN 5+4

Çok Fonksiyonlu Fırın

Homojen, taş tabanlı fırın ve dönerli fırını tek bir sistemde toplayarak işletmelere yüksek çeşitlilikte üretim yapma olanağı sağlar.

Her iki fırın bölümünün bağımsız çalışması sayesinde, aynı anda farklı ürün gruplarını verimli ve kontrollü şekilde pişirebilirsiniz.

60x80 cm taş tabanlı bölüm geleneksel ekmek ürünlerinde stabil ve güvenilir performans sunarken; dönerli bölüm pastane ve unlu mamuller için eşit ısı dağılımı ve tutarlı sonuçlar sağlar.

Homojen, geniş ürün çeşitliliği hedefleyen işletmeler için dengeli performans, esneklik ve uzun vadeli kullanım avantajlarını bir arada sunan profesyonel bir fırın çözümüdür.

AÇIKLAMA	IMP - 5+4 EM
Tava Ölçüsü	40 x 60 cm
Dönerli Fırın Tava Kapasitesi	5 adet
Taş Tabanlı Fırın Tava Kapasitesi	2x2=4 adet
Dönerli Fırın Tavalara Arası Mesafe	8 cm
Genişlik	105 cm
Derinlik	129 cm
Yükseklik	220 cm
Taş Taban Pişirme Alanı	2x0,48=0,96 m ²
Taş Taban Pişirme Alanı Genişliği	60 cm
Taş Taban Pişirme Alanı Derinliği	80 cm
Taş Taban Pişirme Alanı Yüksekliği	19 cm
Elektrik Bağlantısı	380 V - 3 Faz - 50 Hz
Dönerli Fırın Elektrik Gücü	9 kW
Taş Tabanlı Fırın Elektrik Gücü	2x5,5=11 kW
Fırın Enerji Tüketimi	Elektrik
Buhar Su Girişi	3/4"
Taş Taban Buhar Gücü	2x1,5=3 kW
Ağırlık	450 kg
Mayalandırma Tava Kapasitesi	14 adet
Mayalandırma Elektrik Gücü	2 kW



ÖZELLİKLER

Kontrol

- Kolay kullanım için dijital kontrol paneli
- Günlük kullanım kolaylığı için otomatik başlatma
- Pişirme için standart 4 programlı hafıza
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar sistemi
- Taş tabanlı fırında nem kontrolü için manuel buhar klape sistemi
- Dönerli fırında gerektiğinde iç sıcaklığı hızla düşürmek için soğutma sistemi
- Her biri 5 kademeli, 100 özelleştirilebilir pişirme programı (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)
- Dönerli fırında nem kontrolü için manuel ve otomatik buhar klape kontrol sistemi (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)

Sıcaklık ve Pişirme Performansı

- 300°C'ye ulaşan çalışma sıcaklığı sayesinde, farklı ürün gruplarını pişirme imkanı
- Taş tabanlı fırında taban ısısının eşit dağılımı ve dengeli pişirme için ısıya dayanıklı pişirme taşı
- Taş tabanlı fırında ideal pişirme koşulları için her katta bağımsız ayarlanabilir üst ve alt sıcaklık
- Taş tabanlı fırınlarda modüler yapı sayesinde her kat bağımsız çalışır, böylece farklı ürün tipleri aynı anda pişirilebilir

Yalıtım ve Enerji Verimliliği

- Isı kaybını önleyen ısıya dayanıklı kapı contası
- Enerji tasarrufu ve iç sıcaklığın korunması için yüksek kaliteli ısı yalıtımı

Havalandırma ve Temizlik

- Çalışma ortamını ferah tutan davlumbaz sistemi
- Hızlı temizlik için kolayca çıkarılabilen çift temperli kapı camı

Dayanıklılık ve Güvenlik

- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma
- Sabit ve güvenli konumlandırma için kilitlenebilir ısıya dayanıklı tekerlekler
- Taş tabanlı fırında uzun ömürlü kullanım için pistonlu kapı kolu

Opsiyonel

Siyah Ön Yüz
110 V Elektrik Sistemi
Mayalandırma Nem Kontrolü
Klape Sistemi (Dönerli Fırın)
Buhar Sistemi (Taş Taban Fırın)
Dokunmatik Ekran Kontrol Paneli
Sökülebilir Tava Rayları (Dönerli Fırın)

Dokunmatik Ekran Özellikleri

Farklı Dil Seçenekleri
Adımlı Pişirme Seçeneği
Otomatik Buhar Kontrolü
100 Adet Pişirme Programı
3 Farklı Fan Hız Ayarı (Dönerli Fırın)
Otomatik Klape Kontrolü (Dönerli Fırın)

IMPROVEN

HOMOJEN 5+2

Çok Fonksiyonlu Fırın

Homojen, taş tabanlı fırın ve dönerli fırını tek bir sistemde toplayarak işletmelere yüksek çeşitlilikte üretim yapma olanağı sağlar.

Her iki fırın bölümünün bağımsız çalışması sayesinde, aynı anda farklı ürün gruplarını verimli ve kontrollü şekilde pişirebilirsiniz.

60x80 cm taş tabanlı bölüm geleneksel ekmek ürünlerinde stabil ve güvenilir performans sunarken; dönerli bölüm pastane ve unlu mamuller için eşit ısı dağılımı ve tutarlı sonuçlar sağlar.

Homojen, geniş ürün çeşitliliği hedefleyen işletmeler için dengeli performans, esneklik ve uzun vadeli kullanım avantajlarını bir arada sunan profesyonel bir fırın çözümüdür.

AÇIKLAMA	IMP - 5+2 EM
Tava Ölçüsü	40 x 60 cm
Dönerli Fırın Tava Kapasitesi	5 adet
Taş Tabanlı Fırın Tava Kapasitesi	2 adet
Dönerli Fırın Tavalara Arası Mesafe	8 cm
Genişlik	105 cm
Derinlik	129 cm
Yükseklik	185 cm
Taş Taban Pişirme Alanı	0,48 m ²
Taş Taban Pişirme Alanı Genişliği	60 cm
Taş Taban Pişirme Alanı Derinliği	80 cm
Taş Taban Pişirme Alanı Yüksekliği	19 cm
Elektrik Bağlantısı	380 V - 3 Faz - 50 Hz
Dönerli Fırın Elektrik Gücü	9 kW
Taş Tabanlı Fırın Elektrik Gücü	5,5 kW
Fırın Enerji Tüketimi	Elektrik
Buhar Su Girişi	3/4"
Taş Taban Buhar Gücü	1,5 kW
Ağırlık	310 kg
Mayalandırma Tava Kapasitesi	14 adet
Mayalandırma Elektrik Gücü	2 kW



ÖZELLİKLER

Kontrol

- Kolay kullanım için dijital kontrol paneli
- Günlük kullanım kolaylığı için otomatik başlatma
- Pişirme için standart 4 programlı hafıza
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar sistemi
- Taş tabanlı fırında nem kontrolü için manuel buhar klape sistemi
- Dönerli fırında gerektiğinde iç sıcaklığı hızla düşürmek için soğutma sistemi
- Her biri 5 kademeli, 100 özelleştirilebilir pişirme programı (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)
- Dönerli fırında nem kontrolü için manuel ve otomatik buhar klape kontrol sistemi (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)

Sıcaklık ve Pişirme Performansı

- 300°C'ye ulaşan çalışma sıcaklığı sayesinde, farklı ürün gruplarını pişirme imkanı
- Taş tabanlı fırında taban ısısının eşit dağılımı ve dengeli pişirme için ısıya dayanıklı pişirme taşı
- Taş tabanlı fırında ideal pişirme koşulları için her katta bağımsız ayarlanabilir üst ve alt sıcaklık
- Taş tabanlı fırınlarda modüler yapı sayesinde her kat bağımsız çalışır, böylece farklı ürün tipleri aynı anda pişirilebilir

Yalıtım ve Enerji Verimliliği

- Isı kaybını önleyen ısıya dayanıklı kapı contası
- Enerji tasarrufu ve iç sıcaklığın korunması için yüksek kaliteli ısı yalıtımı

Havalandırma ve Temizlik

- Çalışma ortamını ferah tutan davlumbaz sistemi
- Hızlı temizlik için kolayca çıkarılabilen çift temperli kapı camı

Dayanıklılık ve Güvenlik

- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma
- Sabit ve güvenli konumlandırma için kilitlenebilir ısıya dayanıklı tekerlekler
- Taş tabanlı fırında uzun ömürlü kullanım için pistonlu kapı kolu

Opsiyonel

Siyah Ön Yüz
110 V Elektrik Sistemi
Mayalandırma Nem Kontrolü
Klape Sistemi (Dönerli Fırın)
Buhar Sistemi (Taş Taban Fırın)
Dokunmatik Ekran Kontrol Paneli
Sökülebilir Tava Rayları (Dönerli Fırın)

Dokunmatik Ekran Özellikleri

Farklı Dil Seçenekleri
Adımlı Pişirme Seçeneği
Otomatik Buhar Kontrolü
100 Adet Pişirme Programı
3 Farklı Fan Hız Ayarı (Dönerli Fırın)
Otomatik Klape Kontrolü (Dönerli Fırın)

IMPROVEN

KOSTAN 9

Konveksiyonlu Fırın

Kostan 9 Tepsili Konveksiyonlu Fırın, sadeliği ve yüksek verimliliği ile öne çıkıyor. Özel hava kanalları ve çift yönlü fan sistemi, eşit ısı dağılımı ve hassas sıcaklık kontrolü sağlayarak kullanıcılarına dengeli bir pişirme performansı sunar. Bu yapıyla Kostan 9, küçük ve orta ölçekli işletmelerden market zincirlerine kadar oldukça geniş bir kullanım alanına sahiptir.



AÇIKLAMA	IMP - 9 GM	IMP - 9 EM
Tava Ölçüsü	40 x 60 cm	40 x 60 cm
Tava Kapasitesi	9 adet	9 adet
Tavalar Arası Mesafe	10 cm	10 cm
Genişlik	85 cm	85 cm
Derinlik	122 cm	112 cm
Yükseklik	200 cm	200 cm
Elektrik Bağlantısı	220 V - 1 Faz - 50 Hz	380 V - 3 Faz - 50 Hz
Fırın Elektrik Gücü	1 kW	18 kW
Fırın Enerji Tüketimi	Doğalgaz	Elektrik
Doğalgaz Girişi	1/2"	-
Doğalgaz Basıncı	20 mbar	-
Isıl Güç	17196 kcal	-
Buhar Su Girişi	3/4"	3/4"
Ağırlık	265 kg	240 kg
Mayalandırma Tava Kapasitesi	10 adet	10 adet
Mayalandırma Elektrik Gücü	2 kW	2 kW



ÖZELLİKLER

Kontrol

- Kolay kullanım için dijital kontrol paneli
- Günlük kullanım kolaylığı için otomatik başlatma
- Pişirme için standart 4 programlı hafıza
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar sistemi
- Gerektiğinde iç sıcaklığı hızla düşürmek için soğutma sistemi
- Her biri 5 kademeli, 100 özelleştirilebilir pişirme programı (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)
- Fırın nem kontrolü için manuel ve otomatik buhar klape kontrol sistemi (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)

Sıcaklık ve Pişirme Performansı

- Optimize edilmiş hava akışı için çift yönlü fan pişirme sistemi
- 300°C'ye ulaşan çalışma sıcaklığı sayesinde, farklı ürün gruplarını pişirme imkanı

Yalıtım ve Enerji Verimliliği

- Isı kaybını önleyen ısıya dayanıklı kapı contası
- Enerji tasarrufu ve iç sıcaklığın korunması için yüksek kaliteli ısı yalıtımı

Havalandırma ve Temizlik

- Çalışma ortamını ferah tutan davlumbaz sistemi
- Hızlı temizlik için kolayca çıkarılabilen çift temperli kapı camı

Dayanıklılık ve Güvenlik

- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma
- Sabit ve güvenli konumlandırma için kilitlenebilir ısıya dayanıklı tekerlekler

Opsiyonel

Siyah Ön Yüz
Klape Sistemi
110 V Elektrik Sistemi
Sökülebilir Tava Rayları
Mayalandırma Nem Kontrolü
45x65 cm Tava Uyumlu Model
Dokunmatik Ekran Kontrol Paneli

Dokunmatik Ekran Özellikleri

3 Farklı Fan Hız Ayarı
Farklı Dil Seçenekleri
Adımlı Pişirme Seçeneği
Otomatik Klape Kontrolü
Otomatik Buhar Kontrolü
100 Adet Pişirme Programı

IMPROVEN

KOSTAN 6

Konveksiyonlu Fırın

Kostan 6 Tepsili yapısıyla, küçük ve orta ölçekli işletmelerden market zincirlerine kadar geniş yelpazede kullanım alanına sahiptir.

Özel hava kanalları ve çift yönlü fan sistemi, eşit ısı dağılımı ve hassas sıcaklık kontrolü sağlayarak kullanıcılarına dengeli bir pişirme performansı sunar.

Düşük enerji tüketimiyle de işletme maliyetlerinde avantaj sağlar.



AÇIKLAMA	IMP - 6 E	IMP - 6 EM
Tava Ölçüsü	40 x 60 cm	40 x 60 cm
Tava Kapasitesi	6 adet	6 adet
Tavalar Arası Mesafe	8 cm	8 cm
Genişlik	85 cm	85 cm
Derinlik	112 cm	112 cm
Yükseklik	75 cm	185 cm
Elektrik Bağlantısı	380 V - 3 Faz - 50 Hz	380 V - 3 Faz - 50 Hz
Fırın Elektrik Gücü	9 kW	9 kW
Fırın Enerji Tüketimi	Elektrik	Elektrik
Buhar Su Girişi	3/4"	3/4"
Ağırlık	120 kg	210 kg
Mayalandırma Tava Kapasitesi	-	10 adet
Mayalandırma Elektrik Gücü	-	2 kW



ÖZELLİKLER

Kontrol

- Kolay kullanım için dijital kontrol paneli
- Günlük kullanım kolaylığı için otomatik başlatma
- Pişirme için standart 4 programlı hafıza
- Ürün ihtiyacına göre manuel veya otomatik buhar sistemi
- Gerektiğinde iç sıcaklığı hızla düşürmek için soğutma sistemi
- Her biri 5 kademeli, 100 özelleştirilebilir pişirme programı (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)
- Fırın nem kontrolü için manuel ve otomatik buhar klape kontrol sistemi (Opsiyonel Dokunmatik Ekran Panel)

Sıcaklık ve Pişirme Performansı

- Optimize edilmiş hava akışı için çift yönlü fan pişirme sistemi
- 300°C'ye ulaşan çalışma sıcaklığı sayesinde, farklı ürün gruplarını pişirme imkanı

Yalıtım ve Enerji Verimliliği

- Isı kaybını önleyen ısıya dayanıklı kapı contası
- Enerji tasarrufu ve iç sıcaklığın korunması için yüksek kaliteli ısı yalıtımı

Havalandırma ve Temizlik

- Çalışma ortamını ferah tutan davlumbaz sistemi
- Hızlı temizlik için kolayca çıkarılabilen çift temperli kapı camı

Dayanıklılık ve Güvenlik

- Voltaj dalgalanmalarına karşı koruma rölesi ile güvenli çalışma
- Sabit ve güvenli konumlandırma için kilitlenebilir ısıya dayanıklı tekerlekler

Opsiyonel

Siyah Ön Yüz
Klape Sistemi
110 V Elektrik Sistemi
Sökülebilir Tava Rayları
Mayalandırma Nem Kontrolü
45x65 cm Tava Uyumlu Model
Dokunmatik Ekran Kontrol Paneli

Dokunmatik Ekran Özellikleri

3 Farklı Fan Hız Ayarı
Farklı Dil Seçenekleri
Adımlı Pişirme Seçeneği
Otomatik Klape Kontrolü
Otomatik Buhar Kontrolü
100 Adet Pişirme Programı

IMPROVEN

MOVEN TRIO

Artizan Fırın

220 V elektrik sistemi ve kolay kuruluma sahip Moven ile evlerde kolaylıkla ekşi mayalı ekmek üretebilirsiniz. Fırınınız için büyük bir alan ayırmaya gerek duymadan profesyonel fırın deneyimini yaşayabilir, yüksek kalitede artisan ürünler pişirebilirsiniz.

Moven, gerek evlerinde üretim yapan şeflere gerekse işletmelere düşük enerji tüketimi ve yüksek pişirme kalitesi sunmaktadır.

Çalışma alanına uyum sağlayan çeşitli renk alternatifleri.



AÇIKLAMA	IMP - 3 TRIO E
Taş Ölçüsü	41 x 60 cm
Genişlik	74 cm
Derinlik	60 cm
Yükseklik	97 cm
Pişirme Alanı	3x0,24=0,72 m2
Pişirme Alanı Genişliği	60 cm
Pişirme Alanı Derinliği	40 cm
Pişirme Alanı Yüksekliği	17 cm
Elektrik Bağlantısı	220 V - 1 Faz - 50 Hz
Fırın Elektrik Gücü	4 kW
Fırın Enerji Tüketimi	Elektrik
Ağırlık	150 kg
Buhar Su Girişi	Su Haznesi



ÖZELLİKLER

Kontrol

- Kolay kullanım için analog kontrol paneli
- Su haznesi ile manuel buhar sistemi
- Fırın nem kontrolü için manuel buhar klapa sistemi

Sıcaklık ve Pişirme Performansı

- 300°C'ye ulaşan çalışma sıcaklığı sayesinde, farklı ürün gruplarını pişirme imkanı
- Taban ısısının eşit dağılımı ve dengeli pişirme için ısıya dayanıklı pişirme taşı
- İdeal pişirme koşulları için her katta bağımsız ayarlanabilir üst ve alt sıcaklık
- Özel yapısı sayesinde her kat bağımsız çalışır, böylece farklı ürün tipleri aynı anda pişirilebilir

Yalıtım ve Enerji Verimliliği

- Isı kaybını önleyen ısıya dayanıklı kapı contası
- Enerji tasarrufu ve iç sıcaklığın korunması için yüksek kaliteli ısı yalıtımı
- Havalandırma ve Temizlik
- Hızlı temizlik için kolayca çıkarılabilen çift temperli kapı camı

Opsiyonel

110 V Elektrik Sistemi
Farklı Renk Seçenekleri

IMPROVEN

MOVEN DUO

Artizan Fırın

220 V elektrik sistemi ve kolay kurulumu sahip Moven ile evlerde kolaylıkla ekşi mayalı ekmeği üretebilirsiniz. Fırınınız için büyük bir alan ayırmaya gerek duymadan profesyonel fırın deneyimini yaşayabilir, yüksek kalitede artizan ürünler pişirebilirsiniz.

Moven, gerek evlerinde üretim yapan şeflere gerekse işletmelere düşük enerji tüketimi ve yüksek pişirme kalitesi sunmaktadır.

Çalışma alanına uyum sağlayan çeşitli renk alternatifleri.



AÇIKLAMA	IMP - 2 DUO E
Taş Ölçüsü	37 x 47 cm
Genişlik	60 cm
Derinlik	56 cm
Yükseklik	74 cm
Piştirme Alanı	2x0,17=0,34 m2
Piştirme Alanı Genişliği	47 cm
Piştirme Alanı Derinliği	39 cm
Piştirme Alanı Yüksekliği	17 cm
Elektrik Bağlantısı	220 V - 1 Faz - 50 Hz
Fırın Elektrik Gücü	2,2 kW
Fırın Enerji Tüketimi	Elektrik
Ağırlık	70 kg
Buhar Su Girişi	Su Haznesi



ÖZELLİKLER

Kontrol

- Kolay kullanım için analog kontrol paneli
- Su haznesi ile manuel buhar sistemi
- Fırın nem kontrolü için manuel buhar klapesi sistemi

Sıcaklık ve Piştirme Performansı

- 300°C'ye ulaşan çalışma sıcaklığı sayesinde, farklı ürün gruplarını piştirme imkanı
- Taban ısısının eşit dağılımı ve dengeli piştirme için ısıya dayanıklı piştirme taşı
- İdeal piştirme koşulları için her katta bağımsız ayarlanabilir üst ve alt sıcaklık
- Özel yapısı sayesinde her kat bağımsız çalışır, böylece farklı ürün tipleri aynı anda pişirilebilir

Yalıtım ve Enerji Verimliliği

- Isı kaybını önleyen ısıya dayanıklı kapı contası
- Enerji tasarrufu ve iç sıcaklığın korunması için yüksek kaliteli ısı yalıtımı
- Havalandırma ve Temizlik
- Hızlı temizlik için kolayca çıkarılabilen çift temperli kapı camı

Opsiyonel

110 V Elektrik Sistemi
Farklı Renk Seçenekleri

IMPROVEN

LEVIA 20

Dikey Mayalandırma Kabini

Levia 20, kabin içi hassas ısı ve nem kontrolü ile yüksek kalitede mayalama sunar.

Dikey tasarımı mutfakta daha fazla kullanım alanı sağlarken, gelişmiş ısı yalıtımı sayesinde enerji tüketiminde de işletmenize tasarruf sağlar.

İhtiyacınıza göre raflı ve arabalı olarak üretilmektedir. Arabalı model, Anemo 15 R Döner Arabalı fırınımız ile uyumludur.



20



AÇIKLAMA	IMP - 20 MDE
Tava Ölçüsü	40 x 60 cm
Tava Kapasitesi	20 adet
Tavalar Arası Mesafe	6,5 cm
Genişlik	53 cm
Derinlik	85 cm
Yükseklik	168 cm
Elektrik Bağlantısı	220 V - 1 Faz - 50 Hz
Elektrik Gücü	4 kW
Enerji Tüketimi	Elektrik
Ağırlık	50 kg
Buhar Su Girişi	3/4"

ÖZELLİKLER

Kontrol

- Kolay kullanım için analog kontrol paneli

Sıcaklık ve Performans

- 90°C'ye ulaşan çalışma sıcaklığı sayesinde, farklı ürün gruplarını mayalama imkanı
- Seviye kontrollü atmosferik buhar sistemi ile sağlanan dengeli ortam

Yalıtım ve Enerji Verimliliği

- Isı kaybını önleyen ısıya dayanıklı kapı contası
- Enerji tasarrufu ve iç sıcaklığın korunması için yüksek kaliteli ısı yalıtımı

Havalandırma ve Temizlik

- Hızlı temizlik için temperli kapı camı

LEVIA 20

Arabalı Dikey Mayalandırma Kabini

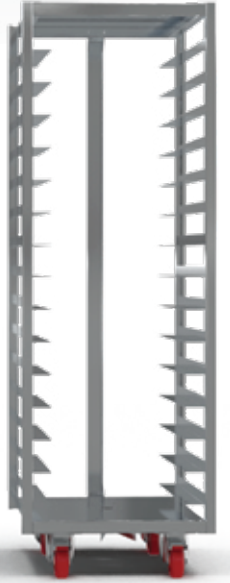
Levia 20, kabin içi hassas ısı ve nem kontrolü ile yüksek kalitede mayalama sunar.

Dikey tasarımı mutfakta daha fazla kullanım alanı sağlarken, gelişmiş ısı yalıtımı sayesinde enerji tüketiminde de işletmenize tasarruf sağlar.

İhtiyacınıza göre raflı ve arabalı olarak üretilmektedir. Arabalı model, Anemo 15 R Döner Arabalı fırınımız ile uyumludur.



20



AÇIKLAMA	IMP - 20 MDEA
Tava Ölçüsü	40 x 60 cm
Tava Kapasitesi	20 adet
Tavalar Arası Mesafe	6 cm
Genişlik	61 cm
Derinlik	85 cm
Yükseklik	150 cm
Elektrik Bağlantısı	220 V - 1 Faz - 50 Hz
Elektrik Gücü	4 kW
Enerji Tüketimi	Elektrik
Ağırlık	80 kg
Buhar Su Girişi	3/4"

ÖZELLİKLER

Kontrol

- Kolay kullanım için analog kontrol paneli

Sıcaklık ve Performans

- 90°C'ye ulaşan çalışma sıcaklığı sayesinde, farklı ürün gruplarını mayalama imkanı
- Seviye kontrollü atmosferik buhar sistemi ile sağlanan dengeli ortam

Yalıtım ve Enerji Verimliliği

- Isı kaybını önleyen ısıya dayanıklı kapı contası
- Enerji tasarrufu ve iç sıcaklığın korunması için yüksek kaliteli ısı yalıtımı

Havalandırma ve Temizlik

- Hızlı temizlik için temperli kapı camı

İMPROVEN

Zanaatkar Ustaların, Profesyonel Tercih

Samanlı Mh, Sevgi Cd. No:1,
Yıldırım, Bursa, TÜRKİYE



+90 536 716 72 64
+90 539 923 16 61



info@improven.tr
info@improven.com.tr
https://improven.com.tr

Zanaatkar Ustaların, *Profesyonel Tercih*

ÜRÜN KATALOGU