

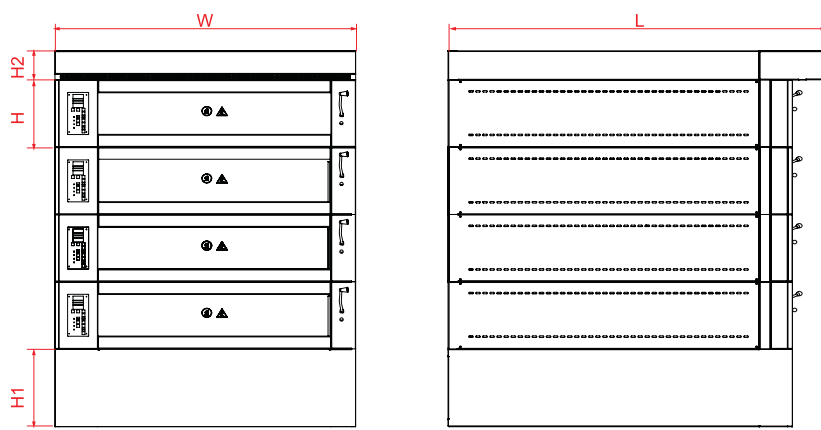
Electrical Deck Oven

Four à Soles Electrique

Horno Electrico de Pisos



12





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMKF 24
Capacity* (bread/8 hours) (One deck) Capacité* (pain/8 heures) (Un Etage) Capacidad * (pan / 8 horas) (Una Cubierta)	pcs pièce PC	720
Baking surface (One deck) Surface de cuisson (Un Etage) Superficie de cocción (Una Cubierta)	m ² m ² m ²	2,45
Number of palettes (One deck) Nombre de Palettes (Un Etage) Número de bandejas (Una Cubierta)	pcs pièce PC	2
Dimensions of palettes Dimension Palettes Las dimensiones de las bandejas	mm mm mm	580x2400
Width (W) (One deck) Largeur (W) (Un Etage) Anchura (W) (Una Cubierta)	mm mm mm	1700
Length (L) (One deck) Longueur (L) (Un Etage) Longitud (L) (Una Cubierta)	mm mm mm	2500
Height of one deck (H) (One deck) Hauteur d'une Etage (H) (Un Etage) Altura de una cubierta (H) (Una Cubierta)	mm mm mm	400
Height fo stand (H1) (One deck) Hauteur Table (H1) (Un Etage) Altura del soporte (H1) (Una Cubierta)	mm mm mm	630
Inside width of oven (One deck) Largeur Intérieur du Four (Un Etage) Anchura interior de horno (Una Cubierta)	mm mm mm	1200
Inside length of oven (One deck) Longueur Intérieur du Four (Un Etage) Longitud interior de horno (Una Cubierta)	mm mm mm	2060
Inside height of oven (One deck) Hauteur Intérieur du Four (Un Etage) Altura interior del horno (Una Cubierta)	mm mm mm	200
Height of chimney hood (H2) Hauteur Hôte (H2) Altura de la campana de chimenea (H2)	mm mm mm	200
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	20,5
Control system Système de Contrôle Sistema de control		Analogue, Digital or Touch Screen Analogique, Numérique ou Ecran tactile Analógico, digital o pantalla táctil
Weight of oven (One deck) Poids du Four (Un Etage) Peso del horno (Una Cubierta)	kg kg kg	390
Weight of stand Poids Table Peso de soporte	kg kg kg	75

* The capacity is variable according to the weight and baking time of the product.

* La capacité peut varier selon le poids et durée de cuisson du produit.

* La capacidad es variable de acuerdo con el tiempo de cocción del product.



The major specification of electrical deck oven (modular oven) is that each deck can be operated independently. Temperature and the time of steam can be adjusted for each deck as per the request. Thus, it provides an opportunity to bake different sort of products in each deck. It is used with single deck also modular and according to need it can be added extra deck and chimney hood. It provides low energy consumption.



Chaque étage du Four à Soles Electrique Porlanmaz (Four Modulaire) fonctionne d'une façon autonome. La chaleur est diffusée équitablement du fait que la base est en pierre. Il est possible de régler la température (dans la partie inférieure et supérieure de l'étage) et le temps de vapeur en fonction des besoins. De ce fait il est possible de cuire des produits différents à chaque étage. Il est possible de faire usage d'un étage et celui-ci est modulaire. En fonction des besoins il est possible d'ajouter des étages et une hôte. Il permet de réaliser des économies d'énergie.



La características principales del horno de pisos eléctrico (horno modular) es cada piso se puede operar de forma independiente. La temperatura y el tiempo de vapor se pueden ajustar para cada piso de acuerdo con la necesidad. Por lo tanto, proporciona una oportunidad para hornear diferente tipo de productos en cada piso. Se utiliza con una sola piso de modular y también según las necesidades se puede añadir pisos adicional y la campana de la chimenea. Proporciona un bajo consumo de energía.