

Borulu Ekmek Fırınları

Steam Pipe Ovens



Daha fazla bilgi için
For more details



BFO-90

Borulu Ekmek Fırını 9 m²
Steam Pipe Bread Oven 9 m²



BFO-135

Borulu Ekmek Fırını 13,5 m²
Steam Pipe Bread Oven 13,5 m²



BFO-180

Borulu Ekmek Fırını 18 m²
Steam Pipe Bread Oven 18 m²



BFO-220

Borulu Ekmek Fırını 22,5 m²
Steam Pipe Bread Oven 22,5 m²

Borulu Ekmek Fırınları; ekmek fırınları kategorisinden en düşük yakıt tüketimi ile en yüksek ısı verimi elde edilen fırınlardır. BFO Tipi fırınlarda siklotermik ısıtma sistemlerinden farklı olarak, sirkülasyon fanı bulunmamaktadır. Isı taşınımı fan vasıtasıyla hava kanalları üzerinde değil, 600 Bar Basıncına dayanıklı ve fırının her katında hem tavan hemde tabanına yer alan özel imalat boru demetleri içerisinde dolaşan su yardımı ile yapılır. Bu sayede ısının doğal dolaşımı sağlanır ve kısmen su ile doldurulmuş olan borular, dıştan sıcak yanma gazlarına maruz kalarak pişirme odalarını ısıtacak olan buhar elde edilir. Bu özel tasarım ve buhar üretme üniteleri sayesinde pişirme dengesi ve ısı dağılımı mükemeldir.

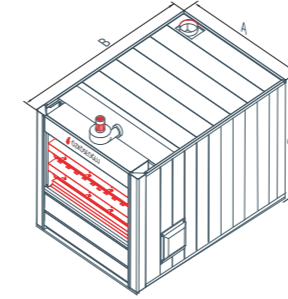
Ayrıca BFO Tipi fırınlarda ısınma kabini özel ateş tuğlası ile yapıldığından hem son derece dayanıklı, hemde katı, sıvı ve gaz yakıtı sonsuz yakabilmektedir. Isı ızalasyonu özel ısıya dayanıklı beton ve izocamla yapıldığından ısı kaybı ve yakıt sarfiyatı çok düşüktür. Kapasiteye göre 10 m², 13m², 18 m² lik pişirme alanına sahip olan borulu fırınlar, 304 paslanmaz malzemeden imal edilmiş olup, uzun ömürlü ve dekoratiftir. İsteğe bağlı olarak ARENA Sıralı otomatik yükleme sisteminde ilave edilebilir.

Steam pipe ovens claim maximum efficiency in all bread oven categories, with highest heating power and least fuel consumption. Unlike cyclothermic ovens, BFO series doesn't have a circulation fan. The heat is transferred to the baking chamber by a special pipe construction, which is placed on both top & bottom of every decks. The piping structure is durable against pressure up to 600 bar for high safety standards. The pipes are heated by water circulation inside for heat transfer to the decks; and heated by burning gases outside for steam supply. This special heat & steam design ensures excellent heat distribution and consistent temperature in every point of decks.

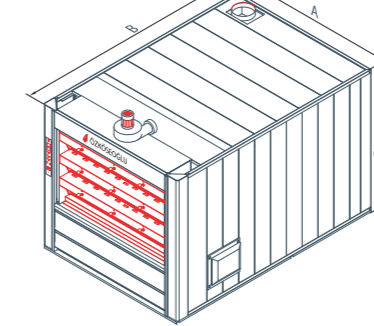
The combustion chamber is made of special fire-brick construction, and; it can process all types of solid, liquid and gas fuels infinitely thanks to this strong design. The usage of heat-resistant concrete and special insulation materials prevent heat loss and contributes to the fuel consumption. BFO series have baking area options of 9, 10, 13.5 and 18 m², and; they have decorative designs and long lifetime. Optional ARENA Automatic Loading System can also be used for multiple oven groups.

Teknik Detaylar / Technical Details

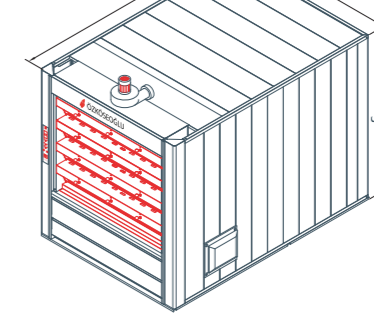
BFO-90



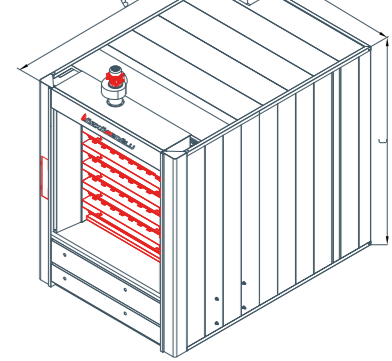
BFO-135



BFO-180



BFO-220



Teknik Özellikler / Technical Features

MODEL	BFO-90	BFO-135	BFO-180	BFO-220
Kapasite (Ekmek / Saat) / Capacity (Bread/Hour)	432	648	864	1080
Pişirme Alanı / Baking Area (m²)	9	13,5	18	22,5
Kat sayısı / Number of Decks	2	3	4	5
Kattaki pasa sayısı / Number of Loading Palettes per Deck	3	3	3	3
Pişirme kabini ebatları (mm) / Baking Deck Dimensions (mm)	1860x2775x209	1860x2775x209	1860x2775x209	1860x2775x209
Genişlik (A) / Width (mm)	2500	2500	2500	2500
Derinlik (B) / Length (mm)	3680	3680	3680	3680
Yükseklik (C) / Height (mm)	1760	2030	2300	
Kurulu Güç / Installed Power (kW)	1,4	1,4	1,4	1,4
Fırın Giriş Isıl Güç (kcal/saat) / Thermal Power (kcal/hour)	35.500	52.500	70.500	90.300
Brlör Kapasitesi (kw) / Burner Capacity (kW)	41	61	82	105
Brlör Bağlantı Basıncı / Burner Connection Pressure (mbar)	21-300	21-300	21-300	21-300
Yakıt seçenekleri / Energy Sources	Doğalgaz , Mazot, Katı yakıt / Natural gas, Diesel, Solid Fuel			
Max. Çalışma sıcaklığı / Max. Temperature (°C)	280			
Makine ağırlığı / Weight (kg)	11.500	13.000	15.300	17.500

* Kapasite 250 gr ekmek için verilmiştir. Mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişiklik gösterebilir.

* The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.

