

Hızlı Pişirme Fırınları

Speed Ovens



Daha fazla bilgi için
For more details

OZK360 hızlı pişirme fırınları akıllı menü sistemi sayesinde konveksiyon hava sirkülasyonu, yüksek hızlı sıkıştırılmış sıcak hava ,üste yerleştirilmiş çift mikrodalga sistemi ve çift ısıtıcı sistemiyle beraber katalitik konvertör kullanarak geleneksel metodlardan (OZK360S)15x defa ve (OZK360E) 6 x defa daha hızlı bir şekilde ürünlerin kalitesinde herhangi bir değişiklik olmayacak şekilde çalışmaktadır.

OZK360 Hızlı Pişirme Fırınlarnın iki modeli aşağıdaki şekildedir.

OZK360S (Standart) : 2 Adet Mag, 2 Adet Isıtıcı, **15x**,Geleneksel metotlara göre 15 defa daha hızlı pişirme.

OZK360E (Ekonomik) : 1 Adet Mag, 1 Adet Isıtıcı, **6x**, Geleneksel metotlara göre 6 defa daha hızlı pişirme.

Bu fırınlar ile baget ekmekler, Kuruvasanlar,Pizzalar ,Sandviçler ve tostlar için mükemmel pişirme elde edebilirsiniz. Ayrıca OZK 360 serisi mikrodalga fırınlar ile hızlı pişirme yaparak ta enerjisi tasarrufu sağlayabilirsiniz.OZK 360 Serisi Oteller,Kafeler, Restoranlar, Büfeler, Pastaneler, Hızlı servis restoranları için ideal bir seçimdir.

OZK360S(Standart)Speed oven uses forced convection, high speed hot air impingement, toplanced double microwave system, double heater system, catalytic convertor and smart menu system to cook food rapidly without compromising quality up to 15 times faster than traditional methods.

The OZK 360 speed oven has two function type as below:

OZK360S(Standart): 2-mag, 2-Heater, 15x faster than traditional methods.

OZK360E(Economical):1-mag, 1-Heater, 6x faster than traditional methods.

Thanks to high speed ovens you can reach best results of foods such as Croissant, Baguette, Sandwich, Frozen foods and more which are need to be serve in short time.

OZK360 series Speed Cook Ovens are ideal for Restorants, Cafe, Patisseries, Hotels..etc

Hız, Kalite, Sıcak ve Taze Ürünler

Speed, Quality, Hot and Fresh Products

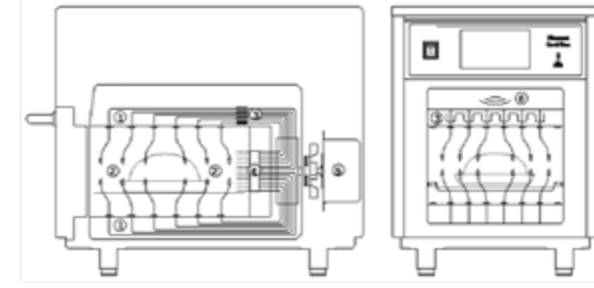
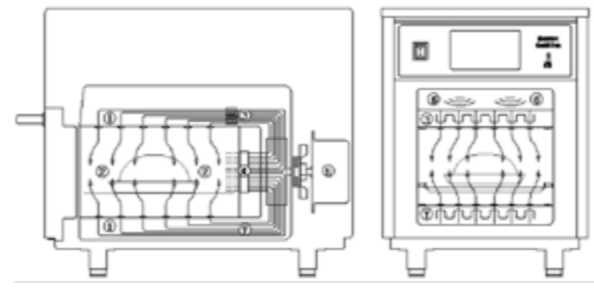


OZK-360S /OZK-360E
Hızlı Pişirme Fırınları
Speed Ovens



Sabit ve döner tabla seçenekleri
Fix and Turntable Options

Teknik Detaylar / Technical Details



Teknik Özellikler / Technical Features

MODEL	OZK-360S	OZK-360E
Ebatlar GxDxY / Dimension LxWxH (mm)	460x710x599	460x710x599
Piştirme odası ölçüleri / Cooking Chamber Dimensions (mm)	306x306x195	306x306x195
Döner tabladan yukarıya olan mesafe / The Distance from rack/turntable to top (mm)	147	147
Net ağırlık / Net Weight (kg)	78	66
Kontrol modu / Control Mode	-	-
Piştirme hızı / Cooking Speed	15x Hızlı / 15x speed	
Max. Elektrik gücü / Input Power (kw)	6,5	3,6
Bekleme modunda güç tüketimi / The Power consumption in standby mode (kw)	0,5-0,6 kw/saat (hour)	0,4-0,5 kw/saat (hour)
Piştirme modunda güç tüketimi / The Average power consumption in cooking mode (kw)	2,0-2,5 kw/saat (hour)	1,5-2,0 kw/saat (hour)
Sıcaklık ayarı / Temperature Setting	0°C-280°C aralığında 2°C adımlarla / 0°C-280°C temperature in 2°C steps	
Zaman ayarı / Time Setting	00:00-99:00 da 10s adımlarla / 00:00-99:00 in 10s steps	
Mikrodalga Ayarı / Microwave Setting	0-100% de 10% Adımlarla / 0-100% in 10% Steps	
Konveksiyon Ayarı / Convection Setting	Değişken yüksek hızlı konveksiyon fanı %10 100 arasında %1 lik aralıklara kontrol edilebilir Variable high speed convection fan, contrrollable between 10-100% in %1	

