

## Konveksiyonlu Pasta Börek Fırınları

### Pastry Ovens

#### PFS - 10

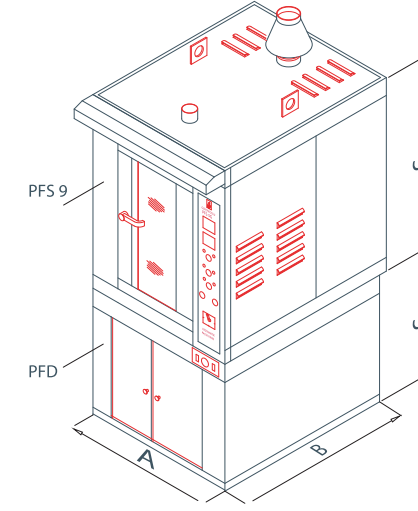
**Konveksiyonlu Pasta Börek Fırını**  
Pastry Ovens

"PFS Pastamatik Serisi Konveksiyon Fırınları, içinde bulunan fanlar vasıtası ile fırın içindeki hava sıcak (250÷300 °C) sirküle edilerek, tavalardaki ürünlerin dengeli ve homojen olarak pişirilmesi sağlanır. Fırında buhar ünitesi mevcuttur, Fırının tamamı paslanmaz çelikten üretilmiştir. 9 Adet tepsi kapasitesindedir. Alt bölümünde bulunan sıcaklık ve buhar kontrollü mayalanma odası ile ürünlerin fermantasyonunun düzgün ve kaliteli olması sağlanır. Özellikle Pastahanelerde, Otellerde, Restoranlarda ve Fırınlarda küçük ölçekli pasta, börek, poğaca, simit, sandviç tarzı imalatlar için tasarlanmış olan ÖZKÖSEOĞLU Konveksiyonel fırınları elektrikli ve gazlı olarak üretilmiştir.

*PFS series Convectional Pastry ovens works with fan system, in which the heated air (250÷300 °C) circulated continuously between the combustion unit and baking chamber. This fan system is combined with steaming units, and; serves well balanced and homogenous baking of products. The ovens are completely made of stainless steel. PFS series have dimensional 9 tray capacities. Heat & steam controlled proofing room placed under the oven ensures smooth fermentation conditions. ÖZKÖSEOĞLU convectional ovens are especially designed for pastry shops, hotels, restaurants, and; for the products of cakes and pies, Puff Pastry, Turkish bagel and sandwich etc. They have electrical or natural gas fuel alternatives.*



#### Teknik Detaylar / Technical Details



#### Teknik Özellikler / Technical Features

