

KONOVEN FERRO-T

MAYA ODASI

GARKELLER

FERMENTING ROOM

Комната ферментации



BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN

FERRO-T

Arabalı Maya Odası
Fermenting Room With Trolley

Gärkeller mit Tablettwagen
Комната ферментации с тележкой
для подносов



Konoven Ferro-T maya odası gastronomik tepsi ölçülerine göre üretilmektedir. İç ve dış bölümlerinin tamamı paslanmaz çelikten üretilmiştir. Mayalandırma dolabı kontrol paneli ile fermente edilecek ürünlerin nem ve sıcaklık kontrolü sağlanır. Zamanlama özelliği sayesinde ürünü istenilen sürede hazır hale getirir.



Konoven Ferro-T Hefekammer wird nach gastronomischen Tablettabmessungen hergestellt. Alle Innen- und Außenteile sind aus Edelstahl. Mit dem Bedienpanel des Gärschrankes erfolgt die Feuchtigkeits- und Temperaturregelung der zu fermentierenden Produkte. Dank seiner Zeitfunktion macht er das Produkt zum gewünschten Zeitpunkt fertig.



Konoven Ferro-T yeast chamber is produced according to gastronomic tray dimensions. All interior and exterior parts are made of stainless steel. With the fermentation cabinet control panel, humidity and temperature control of the products to be fermented is provided. Thanks to its timing feature, it makes the product ready at the desired time.



Дрожжевая камера Konoven Ferro-T изготавливается по размерам гастрономического подноса. Все внутренние и внешние детали изготовлены из нержавеющей стали. С помощью панели управления ферментационным шкафом обеспечивается контроль влажности и температуры продуктов, подлежащих ферментации. Благодаря функции тайминга продукт будет готов в нужное время.



FERRO-T MAYA ODASI : 2 ile 20 Tava arabası sığabilecek şekilde üretilebilmektedir. 400*600 600*800 750*1040 ve 800*1000mm Boyutundaki tavalar kullanılmaktadır. Fermantasyon odalarında pişirme öncesi, işlenmiş hamurların homojen şekilde mayalama sürecini kontrol altında tutularak kaliteli mamul alınabilmesi için, sızdırmazlık, durgun hava akımı, ısı ve nem şartları oluşturulmaktadır.



FERRO-T HEFERAUM: Kann für 2 bis 20 Pfannenwagen hergestellt werden. Es werden Pfannen mit den Maßen 400*600 600*800 750*1040 und 800*1000mm verwendet. Vor dem Backen der Fermentationsschlitze wird der homogene Fermentationsprozess der verarbeiteten Teige unter Kontrolle gehalten und es werden dichte, gleichmäßige Luftstrom-, Temperatur- und Feuchtigkeitsregeln festgelegt, um Qualitätsprodukte zu erhalten.



FERRO-T YEAST ROOM: It can be produced to fit 2 to 20 pan trolleys. Pans measuring 400*600 600*800 750*1040 and 800*1000mm are used. Before the fermentation slots are baked, the homogeneous fermentation process of the processed doughs is kept under control and impermeable, smooth airflow, temperature and humidity rules are established in order to obtain quality products.



FERRO-T ДРОЖЖЕВАЯ КОМНАТА: Может вмещать от 2 до 20 тележек для сковородок. Используются кастрюли размерами 400*600 600*800 750*1040 и 800*1000мм мм. Перед выпечкой бродильных щелей контролируется однородный процесс брожения обработанного теста и устанавливаются непроницаемые, плавные потоки воздуха, температура и влажность для получения качественных продуктов.

MERKEZ FABRİKA-HEADQUARTERS/FACTORY

Fevziçakmak Mah. Sıla Caddesi

No:46H, 42210 Karatay/Konya

+90 (332) 237 30 30

www.konoven.com

info@konoven.com

ISTANBUL SHOWROOM

Zuhuratbaba Mah. Yüce Tarla Cad.

No:69 D:3 Bakırköy/İstanbul/TÜRKİYE

Zorman Kurumsal Gıda Mak. Ltd. Şti.

+90 (532) 012 35 74

+90 (536) 617 24 58

zorman@zorman.com.tr

+90 (212) 877 35 42

www.zorman.com.tr



www.konoven.com

konoven /

