

KONOVEN
STILL 120X80

ELEKTRİKLİ KATLI FIRIN
ELEKTRISCHER DECKOFEN
ELECTRICAL DECK OVEN
ПАЛУБНАЯ ПЕЧЬ



BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN



STILL 120X80

Elektrikli Katlı Fırın
Electrical Deck Oven

Elektrischer Etagenofen
электрическая ярусная печь



Modüler STILL Elektrikli Taş tabanlı katlı fırın yeni geliştirilen sistemi ile her noktaya eşit ısı dağılımı senkronizasyonu ürünlerin tam lezzetinde ve kıvamında pişmesini sağlar. STILL katlı fırın en alt katında özel buhar ve ısıyı ayarlanabilen mayalandırma odası bulunmaktadır. Birden farklı ürünü ayrı katlarda ayrı derece ve buhar ayarları yapılabilmektedir. Ürünlerinize KONOVEN farkıyla STILL katın.



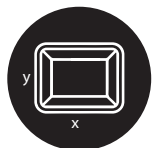
Modularer STILL Elektro-Steinbackofen, neu entwickelte Synchronisation der gleichmäßigen Wärmeverteilung an jedem Punkt, sorgt dafür, dass die Produkte in vollem Geschmack und Konsistenz gegart werden. Etagenbackofen STILL Im Untergeschoss befindet sich ein spezieller Dampf- und Gärraum mit einstellbarer Temperatur. Unterschiedliche Grad- und Dampfeinstellungen können auf separaten Etagen für mehr als ein Produkt vorgenommen werden. Ergänzen Sie Ihre Produkte mit STILL mit dem KONOVEN-Unterschied.



Modular STILL Electric Stone-Based Layer Oven, newly developed synchronization of equal heat distribution to every point, ensures that the products are cooked in full flavor and consistency. STILL deck oven There is a special steam and fermentation room with adjustable temperature on the lower floor. Different degrees and steam settings can be made on separate floors for more than one product. Add STILL to your products with the KONOVEN difference.



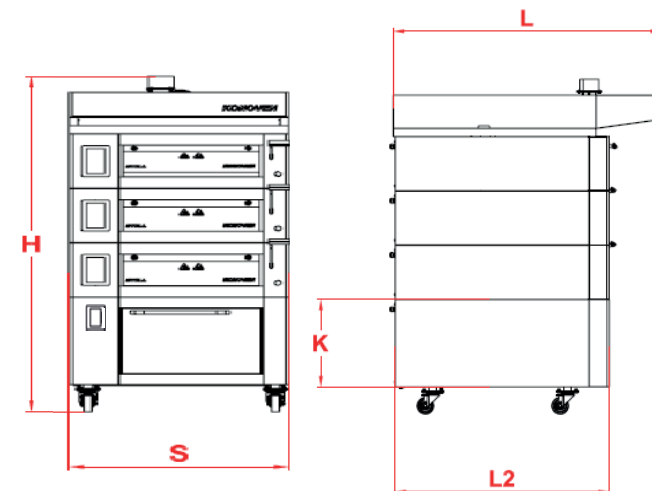
Модульная электрическая многослойная печь STILL на каменных плитах, недавно разработанная синхронизация равномерного распределения тепла в каждой точке, обеспечивает приготовление продуктов с полным вкусом и консистенцией. Ярусная печь STILL На нижнем этаже находится специальная парилка и броидильное помещение с регулируемой температурой. На разных этажах можно установить разные уровни мощности и параметры пара для более чем одного продукта. Добавьте STILL к своим продуктам с отличием KONOVEN.в желаемых размерах кастрюли и количество слоев с вами.



STILL 120X80-1	1300*1320*1550	1350*1350*1590	400*300	M:13,5kW - MS:10kW	Electric	Digital, Manual
STILL 120X80-2	1600*1320*1550	1650*1350*1590	400*600	M:23kW - MS:20kW	Electric	Digital, Manual
STILL 120X80-3	1960*1320*1550	2010*1350*1590	450*350	M:34kW - MS:31kW	Electric	Digital, Manual
STILL 120X80-4	2300*1320*1550	2350*1350*1590	600*800	M:42,5kW - MS:40kW	Electric	Digital, Manual



STILL 60X80-1	3P + N + PE	400 C°	0,96 m ²	M:490 kg MS:360 kg	1	335
STILL 60X80-2	3P + N + PE	400 C°	1,92 m ²	M:730 kg MS:615 kg	2	672
STILL 60X80-3	3P + N + PE	400 C°	2,88 m ²	M:1010 kg MS:890 kg	3	1000
STILL 60X80-4	3P + N + PE	400 C°	3,84 m ²	M:1240 kg MS:1110 kg	4	1340



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 /

