

**KONOVEN
RODEO-E**

DÖNER FIRIN

ROTIERENDER TRAY-OFEN

ROTARY OVEN

РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ

www.konoven.com





BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN



RODEO-E

DÖNER ARABALI FIRIN
ROTARY TRAY OVEN

ROTIERENDER TRAY-OFEN
РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ



KONOVEN Döner Arabalı Ekmek Fırınının ana özellikleri; eşit ısı dağılımı, yüksek verimle çalışması ve düzenlisirkülasyondur. Yüksek verimi, iyi tasarlanmış ısı eşanjörleriyle (yanma hücresi) sağlanmaktadır. Bu sayede emsallerine göre daha az enerji ile istenilen özellikte ürün elde edilmesi sağlanır. Yanma hücresi ısıya dayanıklı yüksek kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Çift yönlü kasetli buhar sistemi sayesinde yüksek seviyede buhar üretilip her tavanın yeterince beslenmesi sağlanmaktadır



Hauptmerkmale des KONOVEN Drehwagen-Bäckereiofens; gleichmäßige Wärmeverteilung, hohe Effizienz und regelmäßige Zirkulation. Mit hocheffizienten, gut konstruierten Wärmetauschern (Verbrennungszelle) vorgesehen ist. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass das gewünschte Produkt im Vergleich zu seinen Pendanten mit weniger Energie erhalten wird. Die Brennkammer besteht aus hitzebeständigem, hochwertigem Edelstahl. Dank des doppelseitigen Kassetten-Dampfsystems werden hohe Dampfmengen erzeugt und jede Decke ausreichend versorgt.



Main features of KONOVEN Rotary Cart Bakery Oven; equal heat distribution, high efficiency and regular circulation. With high efficiency, well-designed heat exchangers (combustion cell) is provided. In this way, it is ensured that the desired product is obtained with less energy compared to its counterparts. The combustion chamber is made of heat resistant high quality stainless steel. Thanks to the double-sided cassette steam system, high levels of steam are produced and each ceiling is adequately fed.



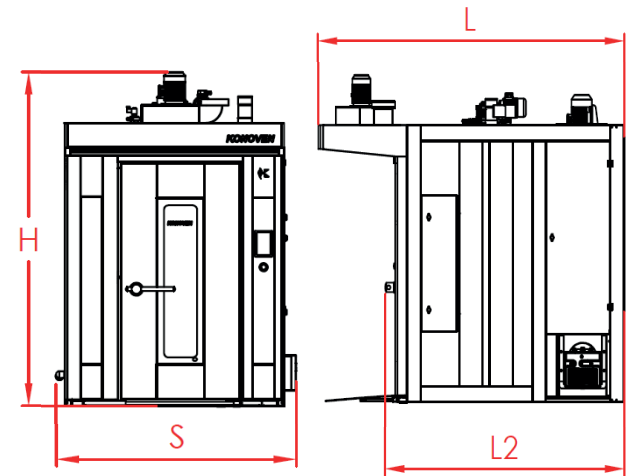
Основные характеристики хлебопекарной печи с вращающейся тележкой KONOVEN; равномерное распределение тепла, высокая эффективность и регулярная циркуляция. С высокоэффективными, хорошо спроектированными теплообменниками (камера сгорания) предусмотрена. Таким образом обеспечивается получение желаемого продукта с меньшими затратами энергии по сравнению с его аналогами. Камера сгорания изготовлена из жаропрочной высококачественной нержавеющей стали. Благодаря двухсторонней кассетной паровой системе вырабатывается высокий уровень пара, и каждый потолок получает достаточную подачу.



RDO-100E	2055*1510*1810	2090*1570*1890	600*800	55 kW/h	Electric	Digital, Manual	500
RDO-150E	2340*1510*1810	2400*1570*1890	600*800	65 kW/h	Electric	Digital, Manual	550
RDO-200E	2340*1655*1890	2400*1680*1930	800x1000 / 740x1000	70 kW/h	Electric	Digital, Manual	600



RDO-100E	E=3P+N+PE	200	400	10-15	1580	7m ²	1350
RDO-150E	E=3P+N+PE	200	400	15-18	2015	8,5m ²	1500
RDO-200E	E=3P+N+PE	200	400	15-18	3360	11m ²	1640



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 /

