

KONOVEN HUMI

İKLİMLENDİRME
MUİSTURİZİNG
FEUCHTIGKEITSSPENDENDE
Увлажняющее оборудование

www.konoven.com





BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN

HUMI

İklİmlendirme Cihazı Feuchtigkeitsspendende Ausrüstung
Moisturizing Device Увлажняющее оборудование



Hamur ürünlerini homojen kıvamda yoğurduktan sonra ki lezzet kalitesini belirleyen uygunkoşullarda mayalanmadır. HUMİ mayalandırma Makinelerimiz tamamiyle paslanmaz ürünlerle yapılmaktadır. Mayalandırma işleminde uygun koşulların sağlanması için termostat nem ölçer ile cihaz içindeki ısıyı ve nem koşullarını en uygun düzeyde ayarlar



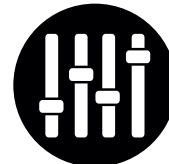
Nach dem Kneten der Teigprodukte zu einer homogenen Konsistenz bestimmt die Fermentation unter geeigneten Bedingungen die geschmackliche Qualität. Unsere HERA Fermentationsmaschinen werden komplett aus rostfreien Produkten hergestellt. Um für geeignete Bedingungen im Gärprozess zu sorgen, stellt der Thermostat die Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen im Gerät mit dem Feuchtigkeitsmesser auf das am besten geeignete Niveau ein.



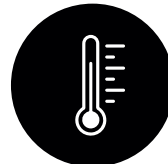
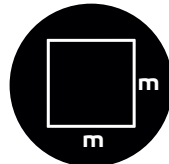
After kneading the dough products in a homogeneous consistency, it is the fermentation under suitable conditions that determines the flavor quality. Our HERA fermentation machines are made entirely of stainless products. In order to provide suitable conditions in the fermentation process, the thermostat adjusts the temperature and humidity conditions in the device at the most appropriate level with the moisture meter.



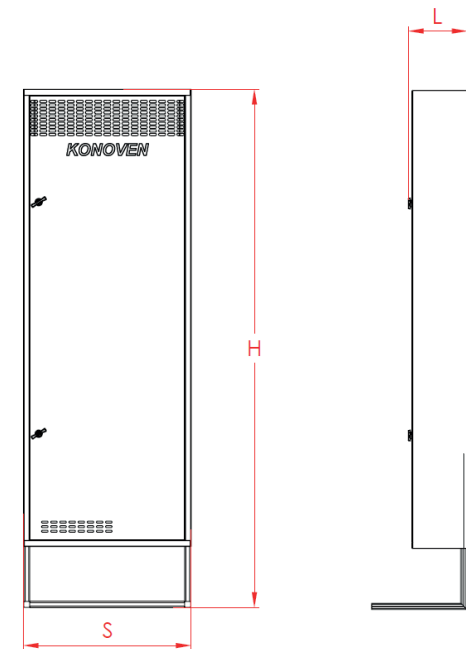
После замеса изделий из теста до однородной консистенции именно ферментация в подходящих условиях определяет вкусовые качества. Наши ферментационные машины HERA полностью изготовлены из нержавеющей стали. Чтобы обеспечить подходящие условия в процессе ферментации, термостат регулирует температуру и влажность в устройстве на наиболее подходящем уровне с помощью влагомера.



KN-ED	1650*180*450	Electric	6,7 kW	Digital	12,7 mm - 1/2 Inch
-------	--------------	----------	--------	---------	--------------------



KN-ED	%25-%90	10m ²	0-45°C	55
-------	---------	------------------	--------	----



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 /     

