

KONOVEN
STILL 120X120

ELEKTRİKLİ KATLI FIRIN
ELEKTRISCHER DECKOFEN
ELECTRICAL DECK OVEN
ПАЛУБНАЯ ПЕЧЬ



BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN

STILL 120X120

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 katn.



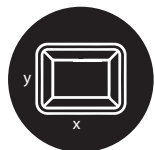
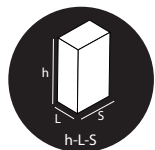
Modularer STILL Elektro-Steinbackofen, neu entwickelte Synchronisation der gleichmäßigen Wärmeverteilung an jedem Punkt, sorgt dafür, dass die Produkte in vollem Geschmack und Konsistenz gegart werden. Etagenbackofen STILL Im Untergeschoss befindet sich ein spezieller Dampf- und Gärraum mit einstellbarer 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.



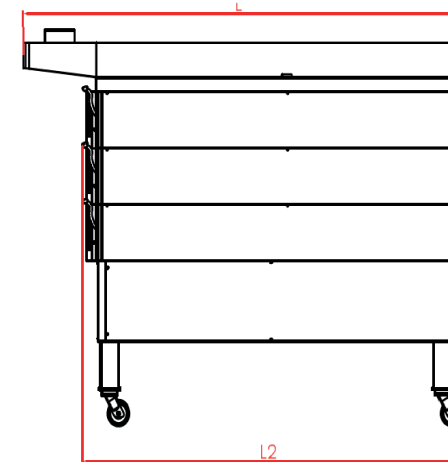
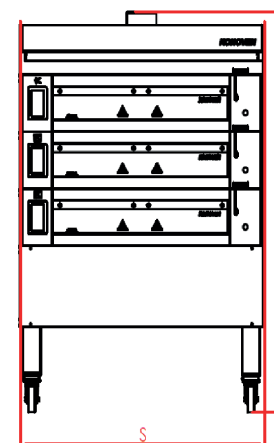
Модульная электрическая многослойная печь STILL на каменных плитах, недавно разработанная синхронизация равномерного распределения тепла в каждой точке, обеспечивает приготовление продуктов с полным вкусом и консистенцией. Ярусная печь STILL На нижнем этаже находится специальная парилка и бродильное 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 120X120-1	1700*1600*1650	1800*2000*1650	400*300	12	Electric	Digital, Manual
STILL 120X120-2	1850*1600*1650	1950*2000*1650	400*600	24	Electric	Digital, Manual
STILL 120X120-3	2040*1600*1650	2140*2000*1650	450*350	36	Electric	Digital, Manual
STILL 120X120-4	2400*1600*1650	2510*2000*1650	600*800	48	Electric	Digital, Manual



STILL 120X120-1	3P + N + PE	400 C°	1,44 m ²	560	1	420
STILL 120X120-2	3P + N + PE	400 C°	2,88 m ²	850	2	840
STILL 120X120-3	3P + N + PE	400 C°	4,20 m ²	1220	3	1280
STILL 120X120-4	3P + N + PE	400 C°	5,76 m ²	1560	4	1700



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 /

