

KONOVEN
STILL 60X80

ELEKTRIKLİ KATLI FIRIN
ELEKTRISCHER DECKOFEN
ELECTRICAL DECK OVEN
ПАЛУБНАЯ ПЕЧЬ



BİLGİ
INFORMATION
ИНФОРМАЦИЯ
INFORMIEREN



STILL 60X80

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 ısı ayarlanabilen mayalandırma odası bulunmaktadır. Birden farklı ürünü ayrı katlarda ayrı derece ve buhar ayarları yapılabilmektedir. Ürünlerinize KONOVEN farkıyla STILL katın.



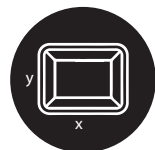
Modularer STILL Elektro-Steinbackofen, neu entwickelte Synchronisation der gleichmäßigen Wärmeverteilung an jedem Punkt, sorgt dafür, dass die Produkte in vollem Geschmack und Konsistenz gegart werden. Etagenbackofen STILL Im Untergeschoss befindet sich ein spezieller Dampf- und Gärraum mit einstellbarer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



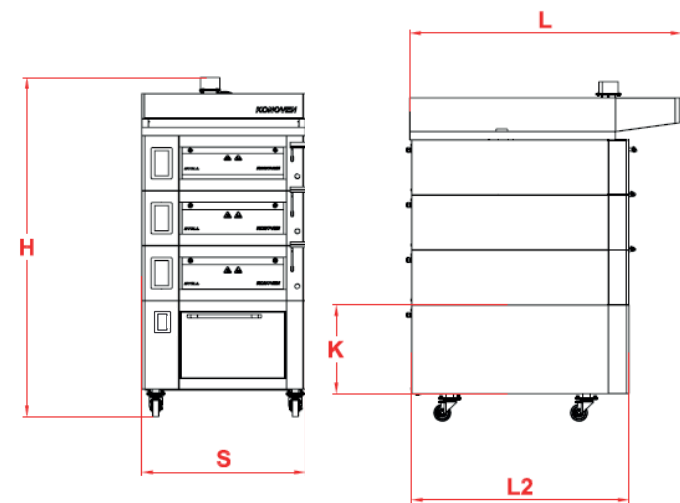
Модульная электрическая многослойная печь STILL на каменных плитах, недавно разработанная синхронизация равномерного распределения тепла в каждой точке, обеспечивает приготовление продуктов с полным вкусом и консистенцией. Ярусная печь STILL На нижнем этаже находится специальная парилка и бродильное 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 60X80-1	1300*1320*990	1400*1620*990	400*300	M:9,5kW - MS:6kW	Electric	Digital, Manual
STILL 60X80-2	1600*1320*990	1700*1620*990	400*600	M:15kW - MS:12kW	Electric	Digital, Manual
STILL 60X80-3	1960*1320*990	2060*1620*990	450*350	M:22,3kW - MS:18kW	Electric	Digital, Manual
STILL 60X80-4	2300*1320*990	2400*1620*990	600*800	M:27kW - MS:23,5kW	Electric	Digital, Manual



STILL 60X80-1	3P + N + PE	400 C°	0,48 m ²	M:270 MS:190	1	140
STILL 60X80-2	3P + N + PE	400 C°	0,96 m ²	M:390 MS: 310	2	280
STILL 60X80-3	3P + N + PE	400 C°	1,44 m ²	M:550 MS: 470	3	435
STILL 60X80-4	3P + N + PE	400 C°	1,92 m ²	M:710 MS: 630	4	570



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 /

