

General Catalogue

Каталог Всей Продукции

كتالوج المنتجات العامة

FIMAK[®]
Bakery and Gastronomy Machines



منذ عام 1976 • С 1976 года • Since 1976

Fimak Bakery Machine Industry Co.

Fimak has been servicing at manufacturing of bakery machines in built on 45.000 m² open space and 20.000 m² closed space with modern facilities, expert staff in the bakery sector since 1976. Fimak Makina is one of the giant firms in the bakery machinery sector which represent our national industry setting up turnkey projects in the international markets. Our company has been persisting in ensuring customer satisfaction about our company and our products. As the leader of the innovations of bakery sector that Fimak Makina is in search to do the best and most favorable by following the technological progressions.

شركة فيماك المساهمة لإنتاج ماكينات الأفران والصناعة والتجارة

شركة فيماك المساهمة لإنتاج ماكينات الأفران والصناعة والتجارة بدأت شركة فيماك إنتاج ماكينات الأفران عام 1976، وهي تقدم خدماتها في قطاع صناعة الأفران من خلال طاقم موظفيها المتخصصين وباستخدام أحدث التقنيات الحديثة في مصنعها المؤسس على مساحة مفتوحة تبلغ 45.000 م² وبه مساحة مغلقة تبلغ 20.000 م². شركة فيماك ماكينة أحد الشركات التركية العملاقة في قطاع ماكينات الخبز وتمثل صناعتنا الوطنية بفخر في الأسواق العالمية من خلال منشآتها المتكاملة التي أسستها خارج البلاد. وتتخذ مؤسستنا مبدأ رضا العملاء في منتجاتها وتواصل أعمالها بما يتماشى مع هذا المبدأ. شركة فيماك ماكينة رائدة الابتكارات في قطاع صناعة الأفران، تسعى لتحقيق أفضل المنتجات وأجملها من خلال متابعة التطورات التكنولوجية عن كثب.

Fimak Bakery Machine Industry Co.

Производитель хлебопекарного оборудования фирма ФИМАК начала свою деятельность в 1976 году. На сегодняшний день завод, площадью 20.000 кв.м. крытого помещения, расположенный на территории 45.000 кв.м, работает по новейшим технологиям с лучшими специалистами. Фирма ФИМАК, является одним из крупнейших заводов по производству хлебопекарного оборудования в Турции. ФИМАК также довольно долго находится на международном рынке и проекты компании, осуществленные за границей, лучшим образом представляют национальную промышленность. В производстве мы следуем нашему основному принципу - довольство клиентов прежде всего... Будучи пионерами некоторых разработок в области хлебопекарного оборудования, ФИМАК следит за развитием технологий и использует в своём производстве новейшее оборудование и материалы.

FIMAK
Bakery and Gastronomy Machines

MATADOR STONEBASED MULTIDECK OVEN

ПОДОВАЯ МНОГОУРОВНЕВАЯ ПЕЧЬ С КАМЕННЫМ ОСНОВАНИЕМ

فرن متعدد الطوابق بقاعدة حجرية



Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتصفح المنتجات على موقعنا الرجاء قرا رمز الاشعاعية السريع على جهازكم المحمول



FIMAK
Bakery and Gastronomy Machines



FIMAK Stone based multideck bread ovens are manufactured with 4 floors as standard. It is equipped with specially designed circulation system and stone bases. Thanks to its special circulation system, it provides an equal heat distribution and a quality baking with its static baking atmosphere on all chambers. By means of steam system It can produced different sort of products at each chamber and these steam generators can be adjusted independently from each other in order to be able to bake separate products at one time. Four types of baking area as 5m², 10m², 15m², 18m² are available. It has fuel oil, LPG; electricity and natural gas options.

В стандартном исполнении Подовые Многоуровневые Печи с Каменным Основанием FIMAK изготавливаются в 4 яруса. Подовая многоуровневая паротрубная печь Fimак, производится с 4-мя камерами выпечки. Печь оборудована специальной циркуляционной системой и каменными подами, благодаря чему все камеры выпечки обогреваются равномерно, а стабильная атмосфера в камерах обеспечивает качественное выпекание. Система пароувлажнения независимая для каждой камеры выпечки. Пароувлажнение для каждой камеры регулируется отдельно, что позволяет выпекать разную продукцию одновременно. Печь производится в четырех вариациях – 5, 10, 15 и 18 кв.м. Работает на дизельном топливе, природном газе, сжиженном газе и горячем топливе. Печи работают на дизеле, мазуте, сжиженном газе, электричестве или на природном газе.

تصنع أفران الخبز متعددة الطوابق ذات القاعدة الحجرية من فيماك بحيث تتضمن 4 طوابق بشكل قياسي. وهي مزودة بنظام تدوير مصمم خصيصا وقاعدة حجرية. وتوفر هذه الأفران توزيع متساو للحرارة في جميع الطوابق وخبز بجودة عالية مع جو خبز هادئ وذلك بفضل نظام تدوير الهواء الخاص. يتيح نظام البخار إنتاج البخار لكل طباق على حدة ويمكن ضبط مولدات البخار لتكون مستقلة عن بعضها البعض، مما يتيح خبز منتجات مختلفة في كل طباق على حدة. تنتج أربعة موديلات مختلفة 2م5 و2م10 و2م15 و2م18. وتوجد خيارات مختلفة لتشغيلها وهي الديزل وزيت الوقود وغاز البنترول المسال والكهرباء والغاز الطبيعي

ROVEN ROTARY OVEN ROVEN РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ

روفين فرن دوار



Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتصفح المنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الاشارة السريع على جهازكم المحمول



FIMAK[®]
Bakery and Gastronomy Machines



The major features of the FIMAK Rotary Oven are the equal heat distribution, operation at high efficiency and regular circulation of the heat inside it. That is provided by well-designed heat exchangers. Thus, it allows our customers to bake their products at the requested flavour by consuming less energy as per their peers. The burning chamber is made of heatproof high quality stainless steel. Thanks to double-way plate-tube system, high level steam is produced and each of the pans is adequately provided with the steam.

(* Hot steam Shiled system operates after door opening in 3 seconds. Heat and time loss is reduced and energy consumption is minimized through this feature.

Главные особенности ротационной хлебопекарной печи с тележной загрузкой фирмы Fimak, это равномерное распределение тепла, постоянная циркуляция теплого воздуха внутри печи и высокая производительность, достигаемая благодаря тщательно спроектированным теплообменникам. По сравнению с аналогами, печь позволяет получать продукцию желаемого качества при меньшем расходе энергии. Камера сгорания изготавливается из высококачественной жаропрочной нержавеющей стали. Двусторонняя кассетная система пароувлажнения производит высокое кол-во пара, достаточного для пароувлажнения всех листов в камере выпечки.

* Завеса из горячего пара система завесы из горячего пара срабатывает сразу после открытия двери втечении 3 секунд. Благодаря этой функции, предотвращается потеря тепла и времени, уменьшается потребление энергии. Благодаря этой функции уменьшаются потери тепла и времени, а потребление энергии сводится к минимуму.

تتمثل المميزات الرئيسية لفرن الخبز ذو العربة الدوارة من فيماك في التوزيع الحراري المتساوي والتشغيل بكفاءة عالية والتوفير المنتظم للحرارة بداخله. يضمن الفرن كفاءة إنتاجية عالية من خلال المبادلات الحرارية جيدة التصميم. ويفضل ذلك يضمن الفرن الحصول على المخبوزات بالمواصفات المطلوبة بطاقة أقل مقارنة مع الأفران المماثلة له. حجرة الاحتراق مصنعة من الفولاذ المقاوم للصدأ عالي الجودة المقاوم للحرارة. يتم إنتاج البخار بمستوى عالٍ مما يتيح تغذية كل صينية على نحو مناسب وذلك بفضل نظام البخار ذو الأنيوب مزدوج الاتجاه

يعمل نظام حاجز البخار الساخن بعد فتح الباب بثلاث ثواني. ويفضل هذه الميزة، يقل فقدان الحرارة والوقت وبالتالي ينخفض استهلاك الطاقة إلى أدنى حد ممكن بفضل هذه الخاصية يمكن تخفيض استهلاك الطاقة لأدنى حد حيث يقل فقد الحرارة والوقت

ميزة جديدة اختيارية / Новая функция - опционально / Optinional New Feature (*)



Technical Data

Технические Характеристики

معلومات تقنية

Water Entrance Pipe
1/2" (1.3x23) - Length: 140 cm (FD100),
230 cm (FD150), 430 cm (FD200)
Will be send by Fimak

Шланг для воды
1/2" (1.3x23) - высота: 140 см (FD100),
230 см (FD150), 430 см (FD200)
Отправлено Fimak

خطوط دخول المياه
FD100 - 140 سم (الطول- 1.3x23 بوصة)
FD200 - 430 سم، 230 (FD150)
ترسله فيمك

Collector (Water Dispenser)
коллектор (дистрибутор воды)
موزع المياه

Natural Gas Entry
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Behind Entry Gas Coupling Pressure: 50-300 mbar
Burner Type and heat power information
is located on the table.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.
Natural Gas Entry
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G:
3/4" диаметр
Задний ввод газа
Давление газа: 50-300 мбар
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

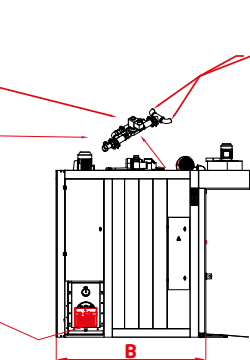
Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

Ввод для природного газа
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar
Таблица характеристик горелки и
информации о тепловой мощности
находится в таблице.

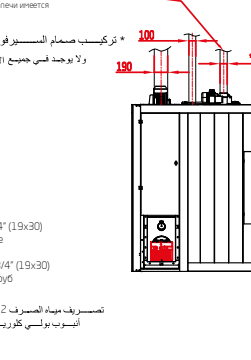
Left Side View Вид сбоку слева



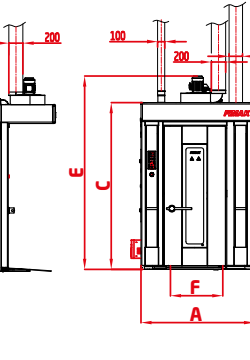
Left Side View Вид сбоку слева



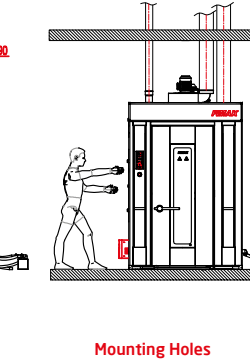
Front View Вид спереди



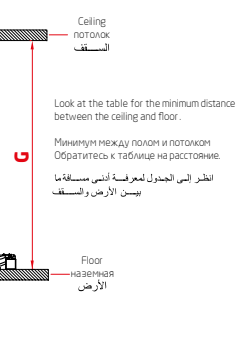
Front View Вид спереди



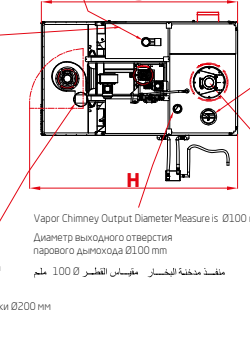
Front View Вид спереди



Front View Вид спереди



Top View Верхний вид



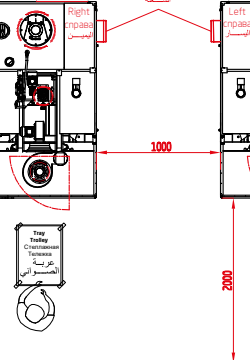
Top View Верхний вид



Perspective View Перспективный взгляд



Mounting Holes Монтажные проемутки



Top View Верхний вид



MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ROVEN FD 100 G	ROVEN FD 150 G	ROVEN FD 200 G
Capacity (Loaves of Bread / 8 hours) Производительность (шт. хлеба/8 ч) السعة (عدد الخبز/الاساعات)	1584	2016	3360
Capacity Calculation Расчет мощности حساب السعة	Number of TraysXNumber of BreadXNumber of Changes Per HourXHow many hours will Work = Capacity of Bread Кол-во листовXшт. хлебаXколичество изменений в часXсколько часов будет работать хлеб Производительность عدد الصواني X عدد أرفع الخبز X عدد التغييرات في الساعة X عدد ساعات العمل = سعة الخبز		
Baking Surface (m²) Площадь выпечки (m²) مساحة الطهي (م²)	5,28 - 7,2	6,72 - 8,64	11,2 - 14,4
Number of Trays (pcs) Кол-во листов (шт.) عدد الصواني (القطع)	11 - 15	14 - 18	14 - 18
Size of Tray (mm) Размер листа (мм) أبعاد الصينية (ملم)	600x800 / 600x900	600x800 / 600x900	800x1000 / 740x1000 / 750x1040
Space Between the Trays (mm) Расстояние между листами (мм) المسافة بين الصواني (ملم)	114 - 90		
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ- العرض (ملم)	1600	1600	1900
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (ملم)	1970	2110	2340
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج- الارتفاع (ملم)	2070	2350	2350
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د- أقصى عمق (ملم)	2640	2770	3000
Max. Height - E (mm) E - Макс. высота (мм) هـ- أقصى ارتفاع (ملم)	2450	2750	2750
Transition Range - F (mm) F - Проход (мм) و- نطاق الانتقال (ملم)	740	740	1000
Min. Ceiling Height - G (mm) Минимальная высота потолка-G (mm) ز-أدنى ارتفاع السقف (ملم)	2950	3250	3250
Door Clearance Depth- H(mm) Глубина с открытой дверью ح- عمق الخروج الباب (ملم)	2850	3000	3450
Min. Door Dimensions for Oven (mm) Минимальные размеры дверей для духовки (мм) أبعاد باب الفرن (ملم)	1800x2400	1800x2500	2100x2500
Door Dimensions for Split Oven(mm)/ Standard 2 or 3 Piece Размеры дверей для сплит-печи(мм)/ Стандартная 2 или 3 шт. أبعاد باب الفرن المقسم (ملم) / قسمي 2 أو 3 قطع	900x2000	900 x 2000	900x2000
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو وات)	2,7	4,2	4,2
Average Consumption (8 hours) (m³/hours) Средний расход топлива (8 часов) (м³/часов) متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (م³/الساعة)	4,1	5,47	7,27
Thermal Power (Kcal / saat) / (kw) Тепловая мощность (ккал/ч)/(кВт) الطاقة الحرارية (كيلو كالوري/الساعة) (كيلو وات)	45.000 / 52	60.000 / 70	80.000 / 93
Burner Model (Riello) Mozena горелки (Riello) مويلن الشعلة (Riello)	FS 10	FS 10	FS 15
Burner Capacity (kw) Мощность горелки (кВт) قدرة الشعلة (كيلو وات)	42 - 116	42 - 116	81 - 175
Gas Coupling Pressure (mbar) Давление подключения газа (мбар) ضغط توصيل الغاز (مبار)	50-300		
Chimney Outlet Diameter (mm) Радиус дымохода (мм) قطر مخرج الدخنة (ملم)	Ø175	Ø190	Ø190
Suction Hood Chimney Outlet Diameter (mm) Радиус дымохода вытяжной вытяжки (мм) قطر مخرج دخنة العنق (ملم)	Ø200		
Weight of Oven (kg) Mасса (кг) وزن الفرن (كجم)	1735	2180	2595
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE		
Control System Система управления نظام التحكم	Manual or Digital / Ручная или цифровая / يدوي ورقمي		
Source of Energy Источники энергии مصدر الطاقة	Natural Gas, LPG, Diesel, Fuel Oil, Solid Fuel Дизельное топливо, природный газ, сжиженный газ, горючее топливо الغاز الطبيعي، غاز البترول المسال، الديزل، زيت الوقود، الوقود الصلب		

The steam is prevented to be dispersed in the workshop thanks to the hood and aspirator over the oven. Installation, mounting and maintenance of Fimak Rotary ovens are easier than the similar competitive models. Fuel-oil, LPG, Diesel and Natural Gas can be used as heating sources. Chassis, baking chamber and cover are fully made of stainless steel.

Вентиляционный зонт и вытяжка в верхней части печи препятствуют распространению пара по рабочему помещению. Шасси, камера выпечки и дверцы камер выпечки полностью выполнены из нержавеющей стали. По сравнению с аналогами уход, монтаж и эксплуатация печи более простые. Печь работает на дизельном топливе, природном газе, горючем топливе и сжиженном газе.

الشفاط وحاجز التهوية الموجود فوق الفرن يمنعان انتشار البخار داخل ورشة العمل. صيانة الفرن وتركيبه واستخدامه أسهل مقارنة بالأفران المماثلة له. يمكن تشغيل فرن الخبز ذو العريضة النوازة من فيماك بالديزل وزيت الوقود وغاز البترول المسال والغاز الطبيعي. أنتج الشاسيه وحجرة الخبز وغطاء حجرة الخبز بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ

The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.
Производительность печи дана по батону 250 гр и может варьировать в зависимости от веса и времени выпекания продукции

السعة موضحة على أساس رغيف الخبز 250 جراماً، ولذلك يمكن أن يحدث تفاوت وفقاً لوزن المخبوزات ومدة الخبز

* In solid-fueled models, helix is used instead of the burner and the electric power increases by 0.55 kW.

* В моделях с твердым топливом вместо горелки используется спираль, а электрическая мощность увеличивается на 0,55 кВт.

في الموديلات التي تعمل بالوقود الصلب يمكن استخدام الملف الحلزوني بدلاً من الشعلة وتزداد الطاقة الكهربائية بمقدار 0.25 كيلو واط



ROVEN ROTARY OVEN WITH FRONT BURNER

ROVEN РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ С ПЕРЕДНЕЙ ГОРЕЛКОЙ

روفين فرن دوار البرنر من الامام



Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
 Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
 لتصفح المنتجات على موقعنا الرجاء قرا رمز الاشعاعية السريع على جهازكم المحمول



FIMAK[®]
 Bakery and Gastronomy Machines



The main objectives of FIMAK Rotary Oven with Front Burner are its equal heat distribution, highly efficient working and regular air circulation system inside the oven. Owing to the burning chamber and burner located in front part of the oven, it allows improved heat transmission and ensures high performance. In this way it becomes possible to get the products at the desired peculiarly by consuming less energy when compared to its peers. The burning chamber is made of heatproof high quality stainless steel. Thanks to its double way plate tube system high level of steam is produced and each pan can be adequately provided with steam.

(* Hot steam Shiled system operates after door opening in 3 seconds. Heat and time loss is reduced and energy consumption is minimized through this feature.

Главные особенности ротационной печи с передней горелкой фирмы Fimak, это равномерное распределение тепла, постоянная циркуляция теплого воздуха внутри печи и высокая производительность. Благодаря расположению горелки и камеры сгорания в передней части печи, улучшена теплопередача, что позволяет получать продукцию желаемого качества при меньшем расходе энергии. Камера сгорания произведена из высококачественной жаростойкой нержавеющей стали. Двусторонняя касетная система парувлажнения производит высокое кол-во пара, достаточного для парувлажнения всех листов.

(* Завеса из горячего пара система завесы из горячего пара срабатывает сразу после открытия двери в течении 3 секунд. Благодаря этой функции, предотвращается потеря тепла и времени, уменьшается потребление энергии. Благодаря этой функции уменьшаются потери тепла и времени, а потребление энергии сводится к минимуму.

تتمثل المميزات الرئيسية للفرن الدوار البرنر من الامام من فيماك في التوزيع الحراري المتساوي والتشغيل بكفاءة عالية والتدوير المنتظم للحرارة بداخله. يتحقق أداء أعلى من خلال تحسين نقل الحرارة بفضل فتحة اللهب المتوجهة والشعلة المثبتة في القسم الأمامي. وبفضل ذلك يضمن الفرن الحصول على المخبوزات بالمواصفات المطلوبة بطاقة أقل مقارنة مع الأفران المماثلة له. حجرة الاحتراق مصنعة من الفولاذ المقاوم للصدأ عالي الجودة المقاوم للحرارة. يتم إنتاج البخار بمستوى عال مما يتيح تغذية كل صينية على نحو مناسب وذلك بفضل نظام البخار ذو الأنابيب مزدوج الاتجاه

يعمل نظام حاجز البخار الساخن بعد فتح الباب بثلاث ثواني. وبفضل هذه الميزة، يقل فقدان الحرارة والوقت وبالتالي ينخفض استهلاك الطاقة إلى أدنى حد ممكن. وبفضل هذه الخاصية يمكن تخفيض استهلاك الطاقة لأدنى حد حيث يقل فقد الحرارة والوقت

ميزة جديدة اختيارية / Новая функция - опционально / Optional New Feature

ROVEN ELECTRIC ROTARY OVEN

ROVEN ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ

روفين فرن دوار كهربائي



Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتصفح المنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول



FIMAK[®]
Bakery and Gastronomy Machines



The major features of the FIMAK Electrical Rotary Oven are the equal heat distribution, operation at high efficiency and regular circulation of heat inside it. Special designed resistance, air circulation system and chimney is prevents heat dissipation, In this way the consumption of energy is reduced and the products are taken at desired level. Thanks to double-way plate-tube system, high pressure steam is produced and each of the pans is adequately provided with the steam. The steam is prevented to be dispersed in the workshop thanks to the hood and aspirator over the oven. Chassis, baking chamber and baking chamber cover is completely made of stainless steel.

(* Hot steam Shiled system operates after door opening in 3 seconds. Heat and time loss is reduced and energy consumption is minimized through this feature.

Главные особенности электрической ротационной хлебопекарной печи фирмы Fimак, это равномерное распределение тепла, постоянная циркуляция и высокая производительность. Благодаря специально разработанному ТЭНу, системе циркуляции воздуха и отсутствию утечки тепла через трубу, печь позволяет получать продукцию желаемого качества при меньшем расходе энергии. Двусторонняя кассетная система пароувлажнения производит высокое кол-во пара, достаточного для пароувлажнения всех листов. Вентиляционный зонт и вытяжка в верхней части печи предотвращают распространение пара по рабочему помещению. Шасси, камера выпечки и дверца камеры выпечки полностью выполнены из нержавеющей стали.

(* Завеса из горячего пара система завесы из горячего пара срабатывает сразу после открытия двери втечении 3 секунд. Благодаря этой функции, предотвращается потеря тепла и времени, уменьшается потребление энергии. Благодаря этой функции уменьшаются потери тепла и времени, а потребление энергии сводится к минимуму.

تتمثل المزايا الرئيسية لفرن الخبز الكهربائي الدوارة من فيماك في التوزيع الحراري المتساوي والتشغيل بكفاءة عالية والتدوير المنتظم للحرارة بداخله. يمكنكم الحصول على المخبوزات بالموصفات المطلوبة بأقل كمية من الطاقة بفضل نظام المقاومة المصمم خصيصاً لتدوير الهواء وبفضل عدم فقدان الحرارة من المدخنة. يتم إنتاج البخار بمستوى عالٍ مما يتيح تغذية كل صينية على نحو مناسب وذلك بفضل نظام البخار ذو الأنابيب مزدوج الاتجاه الشفاط وحاجز التهوية الموجود فوق الفرن. يمتنع انتشار البخار داخل ورشة العمل. أنتج الشاسيه وحجرة الخبز وغطاء حجرة الخبز بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ

يعمل نظام حاجز البخار الساخن بعد فتح الباب بثلاث ثواني. وبفضل هذه الميزة، يقل فقدان الحرارة والوقت وبالتالي ينخفض استهلاك الطاقة إلى أدنى حد ممكن

ميزة جديدة اختيارية / Новая функция - опционально / Optional New Feature (*)

ROKON ELITE & CLASSIC ROTARY CONVECTION OVEN

КОНВЕКЦИОННАЯ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ ROKON ELITE & CLASSIC

روكون إيليت أند كلاسيك فرن بالحمل الحراري دوار

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website. Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте. لتصفح المنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الإشعاع السريع على جهازك المحمول



FIMAK
Bakery and Gastronomy Machines



ROKON ELITE
FRN-10



ROKON CLASSIC
FRN-10



The major features of FIMAK Rokon Rotating Convection Oven are its equal heat distribution, operation at high efficiency and regular air circulation inside it. ELITE AND CLASSIC models introduce different design options while cooking performance remains same. It provides product with desired features with less energy through its specially designed resistance, air circulation system and low heat loss from stack. That is provided by well-designed heat exchangers. Special recipes which were prepared in similar machine can be transferred into machine which were delivered as Standard over machine by USB support. Touch operated panel provides a colored touch operated capacitive display which provides easiness for creating recipe and adjustment easily by touch operated panel option. Thus, it allows our customers to bake their products at the requested flavor by consuming less energy as per their peers. The burning chamber is made of heatproof high quality stainless steel. Thanks to double way plate-tube system, high level steam is produced and each of the pans is adequately provided with the steam. It is possible to load the previously prepared recipes to the control panel via USB memory stick. In addition, it is also available for our customers to bake at 4 different phases by the help of process control system available with the oven. ROKON Rotating Convection Ovens run on electricity or gas.

Главные особенности конвекционной ротационной печи Рокон, это равномерное распределение тепла, постоянная циркуляция воздуха и высокая производительность. Предлагаются различные варианты дизайна моделей ELITE и CLASSIC, в то время как производительность приготовления остается неизменной. Благодаря специально разработанному ТЭНу, системе циркуляции воздуха и отсутствию утечки тепла через трубу, печь позволяет получать продукцию желаемого качества при меньшем расходе энергии. Двусторонняя кассетная система пароувлажнения производит высокое кол-во пара, достаточного для пароувлажнения каждого изделия в камере выпечки. В дополнение к десяткам рецептов, которые входят в стандартную комплектацию машины, специальные рецепты, приготовленные на аналогичной машине, могут быть легко перенесены на разные машины благодаря поддержке USB. Предлагается визуальный дизайн с цветным емкостным экраном, а также более быстрое создание рецептов и настройку с помощью сенсорной панели. Благодаря контролю процесса возможно выпекание в 4-х разных фазах. Конвекционные ротационные печи Рокон производятся в электрическом и газовом вариантах.

تمتلك المزايا الرئيسية لفرن روكون الدوار ذو الحمل الحراري من فيماك في التوزيع الحراري المتساوي والتشغيل بكفاءة عالية والتدوير المنتظم للهواء بداخله. ومع موديلات إيليت وكلاسيك يتوافر للعملاء خيارات بتصاميم مختلفة مع بقاء أداء الخبز بنفس المستوى. يمكنك الحصول على المخبوزات بالموصفات المطلوبة بأقل كمية من الطاقة بفضل نظام المقاومة المصمم خصيصًا لتدوير الهواء ويفضل عدم فقدان الحرارة من المدخنة. يتم إنتاج البخار بمستوى عالٍ وذلك بفضل نظام البخار ذو الأنابيب مما يضمن وصول البخار لجميع المخبوزات على نحو مناسب. يتوفر بالجهاز العشرات من الوصفات المتاحة به بشكل قياسي بالإضافة إلى إمكانية نقل الوصفات الخاصة المجهزة على جهاز مماثل بسهولة من خلال ذاكرة يو إس بي إلى الأجهزة المختلفة. ويتوافر الفرن بتصميم يتيح الرؤية من خلال شاشة سعوية ملونة بالإضافة إلى سهولة إنشاء الوصفات وتعديلها بسرعة أكبر من خلال خيار لوحة للمس. كما يتيح الفرن إمكانية الخبز على أربع مراحل مختلفة بفضل التحكم في العملية. وقد أنتجت أفران روكون الدوار ذو الحمل الحراري بموديلات كهربائية وغازية

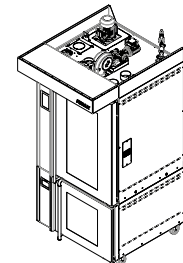


Technical Data

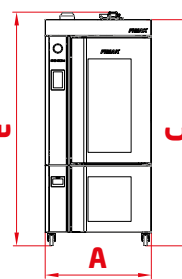
Технические Характеристики

معلومات تقنية

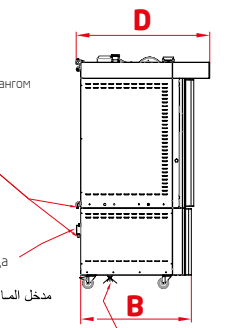
Perspective View
Вид в перспективе
المنظر المنظور



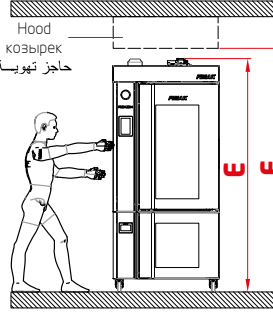
Front View
вид спереди
المنظر الأمامي



Left Side View
слева Вид сбоку
المنظر من الجانب الأيسر



Front View
вид спереди
المنظر الأمامي

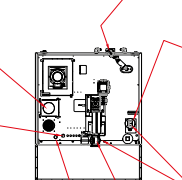


ROKON ELITE & CLASSIC NATURAL GAS
Butler Chimney Output : Ø100 mm
(Exhaust gas outlet)

ROKON ELITE & CLASSIC Природный газ
Выход горелки трубы : Ø100 мм
(Выпуск выхлопных газов)

فرن روكون إيليت وكلاسيك بالغاز الطبيعي
مخرج مدخنة التسفط Ø 100 ملم
(مخرج غاز العادم)

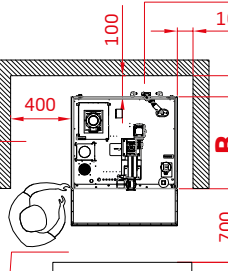
Top View
Верхний Вид
المنظر العلوي



3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение чистая вода
مدخل الماء النظيف وصلة 3/4 بوصة

Yeast Room Waste Water (Bellows Hose)
تصريف مياه الصرف لغرفة التخمر
(خرطوم بمنفخ)

Mounting Holes
Монтажные проемки
فراغات التركيب



The space between oven and wall should be atleast 10cm
Между печкой стеной должно быть не менее 10 см.

يجب ترك فراغ لا يقل عن 10 سم بين الفرن والحائط

Valve Chimney Output Diameter Measure is Ø100mm
Выпуск Клапан Измерение диаметра Ø100 мм
مخرج مدخنة التسفط Ø 100 ملم

Steam Chimneys Can Be Connected As Pant Typed Chimney.
дымоходные трубы могут быть объединены.
يمكن دمج مداخن البخار بشكل اسطواني

The space between oven and wall should be atleast 40cm
Между печкой и стеной должно быть не менее 40 см.

يجب ترك فراغ لا يقل عن 40 سم بين الفرن والحائط

40cm
The space between oven and counter should be atleast 70cm

40cm
The space between oven and counter should be atleast 70cm

40cm
The space between oven and counter should be atleast 70cm

40cm
The space between oven and counter should be atleast 70cm

40cm
The space between oven and counter should be atleast 70cm

Top View
Верхний Вид
المنظر العلوي

ROKON ELITE & CLASSIC NATURAL GAS
Top entry
Network : 230 V 50 Hz
Roasting Chamber Electrical Power : 1 kW
Electrical Power for Proofing Room : 3.5 kW
Total Electrical Power : 4.5 kW
Cable: 1 Piece 3x1.5 mm² / 1 Piece 1x6A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2.5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse

ROKON ELITE & CLASSIC ELECTRICAL
Top entry
Network : 380 V 50 Hz
Roasting Chamber Electrical Power : 23.1 kW
Electrical Power for Proofing Room : 3.5 kW
Total Electrical Power : 26.6 kW
Cable: 1 Piece 5x6 mm² / 1 Piece 3x40A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2.5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ ROKON ELITE & CLASSIC
верхний вход
сеть : 380 V 50 Hz
Выпечка Площадь Электрическая мощность : 23.1 kW
Секция ферментации Электрическая мощность : 3.5 kW
Мощность : 26.6kW
1 кусок 3x40A предохранитель
1 кусок 1x20A предохранитель

ROKON ELITE & CLASSIC NATURAL GAS
Natural Gas Entry
1/2" Top entry
Gas Backlart Basincı 21-40mbar

ROKON ELITE & CLASSIC Природный газ
Вход для природного газа
1/2" Верхний вход
Давление подключения газа : 21-40mbar

Печь на ПРИРОДНОМ ГАЗЕ ROKON ELITE & CLASSIC
верхний вход
сеть : 230 V 50 Hz
Выпечка Площадь Электрическая мощность : 1 kW
Секция ферментации Электрическая мощность : 3.5 kW
Мощность : 4.5 kW
1 кусок 1x6A предохранитель
1 кусок 1x20A предохранитель

فرن إيليت وكلاسيك بالغاز الطبيعي
بمدخل من الأعلى
التيار الكهربائي 380 فولت 50 هرتز
الطاقة الكهربائية لغرفة التسفط 1 كيلو واط
الطاقة الكهربائية لغرفة التخمر 3.5 كيلو واط
إجمالي الطاقة الكهربائية 4.5 كيلو واط
الكابل عدد 1كابل 1.5x3 ملم 1 منصهر 1x6A
الكابل عدد 1كابل 2.5x3 ملم 1 منصهر 1x20A

فرن إيليت وكلاسيك بالغاز الطبيعي
بمدخل من الأعلى
التيار الكهربائي 380 فولت 50 هرتز
الطاقة الكهربائية لغرفة التسفط 23.1 كيلو واط
الطاقة الكهربائية لغرفة التخمر 3.5 كيلو واط
إجمالي الطاقة الكهربائية 26.6 كيلو واط
الكابل عدد 1كابل 5x6 ملم 1 منصهر 3x40A
الكابل عدد 1كابل 2.5x3 ملم 1 منصهر 1x20A

ROKON ELITE & CLASSIC Природный газ
Вход для природного газа
1/2" Верхний вход
Давление подключения газа : 21-40mbar

ROKON ELITE & CLASSIC Природный газ
Вход для природного газа
1/2" Верхний вход
Давление подключения газа : 21-40mbar

فرن روكون إيليت وكلاسيك بالغاز الطبيعي
مدخل الغاز الطبيعي
بمدخل من الأعلى
مخرج قطر مخرج بخار التسفط Ø 100 ملم

فرن روكون إيليت وكلاسيك بالغاز الطبيعي
مدخل الغاز الطبيعي
بمدخل من الأعلى
مخرج قطر مخرج بخار التسفط Ø 100 ملم

فرن روكون إيليت وكلاسيك بالغاز الطبيعي
مدخل الغاز الطبيعي
بمدخل من الأعلى
مخرج قطر مخرج بخار التسفط Ø 100 ملم

فرن روكون إيليت وكلاسيك بالغاز الطبيعي
مدخل الغاز الطبيعي
بمدخل من الأعلى
مخرج قطر مخرج بخار التسفط Ø 100 ملم

فرن روكون إيليت وكلاسيك بالغاز الطبيعي
مدخل الغاز الطبيعي
بمدخل من الأعلى
مخرج قطر مخرج بخار التسفط Ø 100 ملم

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ELITE FRN-10 E	ELITE FRN-10 G	CLASSIC FRN-10 E	CLASSIC FRN-10 G
Baking Surface (m ²) Площадь выпечки (м2) مساحة الفرن (م2)	2,4			
Number of Trays (pcs) Кол-во лотков (шт.) عدد الصواني (قطعة)	10			
Size of Tray (mm) Размер листа (мм) أبعاد الصينية (ملم)	400 x 600			
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ. العرض (ملم)	1010	1030	995	1015
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب. العمق (ملم)	1060			
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج. الارتفاع (ملم)	2155			
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د. أقصى عمق (ملم)	1275		1300	
Peak Height - E (mm) E - Высота пика (мм) ارتفاع القمة (ملم)	2230			
Min operation height below fume hood- F (mm) F - Высота пика (мм) و. الحد الأدنى لارتفاع منضقة العمل أسفل حائض التهوئة (ملم)	2250			
Min. Ceiling Height - G (mm) G - Минимум Высота потолка (мм) ز. الحد الأدنى لارتفاع السقف (ملم)	2430			
The Diameter of the Steam Exhauster Chimney Outlet (mm) Диаметр паровода (мм) قطر مخرج مدخنة تصريف البخار (ملم)	Ø100			
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE	1P + N + PE	3P + N + PE	1P + N + PE
Electric Connection Cable Кабель электрического соединения كابل توصيل الكهرباء	5 x 6mm ²	3 x 1,5mm ²	5 x 6mm ²	3 x 1,5mm ²
Electrical Connection Cable for Fermentation Электрический соединительный кабель для ферментации كابل توصيل الكهرباء للتخمير	3 x 2,5 mm ²			
Roasting Chamber Electrical Power (kw) Выпечка Площадь Электрическая мощность (кВт) الطاقة الكهربائية لغرفة التسفط (كيلو واط)	23,1	1	23,1	1
Electrical Power for Proofing Room (kw) Секция ферментации Электрическая мощность (кВт) الطاقة الكهربائية لغرفة التخمر (كيلو واط)	3,5			
Total Electrical Power for Electrical Heating (kw) Общая мощность, необходимая для электронагрева (кВт) إجمالي الطاقة الكهربائية لتسخين الكهرباء (كيلو واط)	26,6	-	26,6	-
Total Electrical Power for Natural Gas Heating (kw) Общая мощность, необходимая для электронагрева (кВт) إجمالي الطاقة الكهربائية لتسخين بالغاز الطبيعي (كيلو واط)	-	4,5	-	4,5
Average Consumption (8 hours) (kw/h) Средний расход топлива (8 часов) (кВт/ч) متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (كيلو واط/ساعة)	14,85 kW/h	1,82 m3/h 3 kW/h	14,85 kW/h	1,82 m3/h 3 kW/h
Thermal Power (kcal/h) / (kw) Тепловая мощность (ккал/ч) / (кВт) الطاقة الحرارية (كيلو كالوري/ساعة) (كيلو واط)	-	20.000 / 24	-	20.000 / 24
Burner Model Модель горелки نموذج البرنر	-	Riello RX28 S/DV H 900T5	-	Riello RX28 S/DV H 900T5
Burner Capacity (kw) Мощность горелки (кВт) سعة البرنر (كيلو واط)	-	32	-	32
Gas Coupling Pressure (mbar) Давление подключения газа (мбар) منضقة توصيل الغاز (ملم بار)	-	21 - 40	-	21 - 40
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	479	484	482	490
Source of Energy Источники энергии مصدر الطاقة	Electrical Электричество كهرباء	Natural Gas Природный газ غاز طبيعي	Electrical Электричество كهرباء	Natural Gas Природный газ غاز طبيعي
Control System Система управления نظام التحكم	Digital / цифровая - Touch / Сенсорная / رقمي - باللمس / رقمي			



ROKON SMALL ELITE ROTARY CONVECTION OVEN

КОНВЕКЦИОННАЯ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ ROKON ELITE SMALL

فرن روكون إيليت سمال دوار بالحمل الحراري

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website. Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте. لتصفح المنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الإشعاع السريع على جهازك المحمول



FIMAK
Bakery and Gastronomy Machines



ROKON SMALL
FRN-5 ELITE



ROKON SMALL
FRN-5 PLUS ELITE



ROKON SMALL
FRN-5 DOUBLE ELITE



The major features of FIMAK Rokon Rotating Convection Oven are its equal heat distribution, operation at high efficiency and regular air circulation inside it. ELITE AND CLASSIC models introduce different design options while cooking performance remains same. It provides product with desired features with less energy through its specially designed resistance, air circulation system and low heat loss from stack. That is provided by well-designed heat exchangers. Special recipes which were prepared in similar machine can be transferred into machine which were delivered as Standard over machine by USB support. Touch operated panel provides a colored touch operated capacitive display which provides easiness for creating recipe and adjustment easily by touch operated panel option. Thus, it allows our customers to bake their products at the requested flavor by consuming less energy as per their peers. The burning chamber is made of heatproof high quality stainless steel. Thanks to double way plate-tube system, high level steam is produced and each of the pans is adequately provided with the steam. It is possible to load the previously prepared recipes to the control panel via USB memory stick. In addition, it is also available for our customers to bake at 4 different phases by the help of process control system available with the oven.

Главные особенности конвекционной ротационной печи Рокон, это равномерное распределение тепла, постоянная циркуляция воздуха и высокая производительность. Предлагаются различные варианты дизайна моделей ELITE и CLASSIC, в то время как производительность приготовления остается неизменной. Благодаря специально разработанному ТЭНу, системе циркуляции воздуха и отсутствию утечки тепла через трубу, печь позволяет получать продукцию желаемого качества при меньшем расходе энергии. Двусторонняя кассетная система пароувлажнения производит высокое кол-во пара, достаточного для пароувлажнения каждого изделия в камере выпечки. В дополнение к десяткам рецептов, которые входят в стандартную комплектацию машины, специальные рецепты, приготовленные на аналогичной машине, могут быть легко перенесены на разные машины благодаря поддержке USB. Предлагается визуальный дизайн с цветным емкостным экраном, а также более быстрое создание рецептов и настройку с помощью сенсорной панели. Благодаря контролю процесса возможно выпекание в 4-х разных фазах.

تتمثل المزايا الرئيسية لفرن روكون الدوار ذو الحمل الحراري من فيماك في التوزيع الحراري والمتساوي والعمل بكفاءة عالية والتوزيع المنتظم للهواء بداخله. ومع موديلات إيليت وكلاسيك يتوافر للعملاء خيارات بتصاميم مختلفة مع بقاء أداء الخبز بنفس المستوى. يمكنك الحصول على المخبوزات بالمواسفات المطلوبة بأقل كمية من الطاقة بفضل نظام المقارنة المصمم خصيصاً لتدوير الهواء ويفضل عدم فقدان الحرارة من المنخفضة. يتم إنتاج البخار بمستوى عالٍ وذلك بفضل نظام البخار ذو الأنابيب مما يضمن وصول البخار لجميع المخبوزات على نحو مناسب. يتوفر بالجهاز العشرات من الوصفات المتاحة به بشكل قياسي بالإضافة إلى إمكانية نقل الوصفات الخاصة المجهزة على جهاز مماثل بسهولة من خلال ذاكرة يو إس بي إلى الأجهزة المختلفة. ويتوافر الفرن بتصميم يتيح الرؤية من خلال شاشة سعوية ملونة بالإضافة إلى سهولة إنشاء الوصفات وتعديلها بسرعة أكبر من خلال خيار لوحة اللمس. كما يتيح الفرن إمكانية الخبز على أربع مراحل مختلفة بفضل التحكم في العملية.



Technical Data

Технические Характеристики

معلومات تقنية



Waste Water Connection
14 mm Hose end
Выход отработанной воды шлангом
14 мм
وصلة تصريف مياه الصرف
فوهة خرطوم 14 ملم

ROKON ELITE SMALL PLUS STONEBASED
3/4" Clean Water Inlet Pipe
ROKON ELITE SMALL PLUS
C KAMENNYM PODOM
3/4" Соединение Пресная вода

روكون إليست سمال بلس بقاعدة حجرية
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение чистой воды

مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

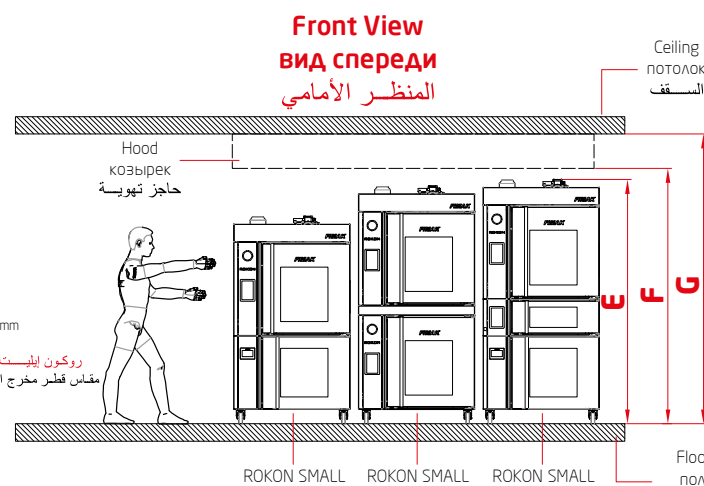


ROKON ELITE SMALL PLUS STONEBASED
3/4" Clean Water Inlet Pipe
ROKON ELITE SMALL PLUS
C KAMENNYM PODOM
3/4" Соединение Пресная вода

روكون إليست سمال بلس بقاعدة حجرية
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение чистой воды

مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة



ROKON SMALL ROKON SMALL DOUBLE ROKON SMALL PLUS

Mounting Holes
Монтажные проемутки
فراغات التركيب

The space between oven and wall should be atleast 10cm
يجب ترك فراغ لا يقل عن 10 سم بين الفرن والحائط

The space between oven and wall should be atleast 40cm
يجب ترك فراغ لا يقل عن 40 سم بين الفرن والحائط

The space between oven and counter should be atleast 70cm
يجب ترك فراغ لا يقل عن 70 سم بين الفرن والمضدعة

Top View
Верхний вид
المنظر العلوي

400 100 100 1860 700 100

Sales Counter
سборочный стол
طاولة البيع

The space between oven and counter should be atleast 70cm
يجب ترك فراغ لا يقل عن 70 سم بين الفرن والمضدعة

Печкой и сборочным между столом должно быть пространство не менее 70 см.

Печкой и сборочным между столом должно быть пространство не менее 70 см.

يجب ترك فراغ لا يقل عن 70 سم بين الفرن والمضدعة

ROKON ELITE SMALL PLUS ELECTRICAL POWER
Top entry
Network : 380 V 50 Hz
Total Electrical Power : 21 kw
Cable: 1 Piece 5x4 mm² / 1 Piece 3x25A Fuse
Cable: 1 Piece 5x2,5 mm² / 1 Piece 3x16A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse
ROKON ELITE SMALL PLUS Мощность
верхний вход
сеть : 380 V 50 Hz
Мощность : 21 kw
1 кусок 3x25A предохранитель
1 кусок 3x16A предохранитель
1 кусок 1x20A предохранитель

الطاقة الكهربائية لفرن روكون إليست سمال بلس
بمدخل من الأعلى
التيار الكهربائي: 380 فولت 50 هرتز
إجمالي الطاقة الكهربائية: 21 كيلو واط
الكابل: عدد 1 كابل 4x5 ملم 1 منصهر 3x25A
الكابل: عدد 1 كابل 2,5x5 ملم 1 منصهر 3x16A
الكابل: عدد 1 كابل 2,5x3 ملم 1 منصهر 3x20A

ROKON ELITE SMALL ELECTRICAL POWER
Top entry
Network : 380 V 50 Hz
Total Electrical Power : 16,8 kw
Cable: 1 Piece 5x4 mm² / 1 Piece 3x25A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse
ROKON ELITE SMALL Мощность
верхний вход
сеть : 380 V 50 Hz
Мощность : 16,8 kw
1 кусок 3x25A предохранитель
1 кусок 1x20A предохранитель

الطاقة الكهربائية لفرن روكون إليست سمال
بمدخل من الأعلى
التيار الكهربائي: 380 فولت 50 هرتز
إجمالي الطاقة الكهربائية: 16,8 كيلو واط
الكابل: عدد 1 كابل 4x5 ملم 1 منصهر 3x25A
الكابل: عدد 1 كابل 2,5x3 ملم 1 منصهر 3x20A

3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение чистой воды

مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

Yeast Room Waste Water
(Bellows Hose)
Дрожжевые сточные воды
(нижний шланг)
تصريف ماء الصرف لغرفة التخخير
(خرطوم بمنفخ)

تصريف ماء الصرف لغرفة التخخير
(خرطوم بمنفخ)

تصريف ماء الصرف لغرفة التخخير
(خرطوم بمنفخ)

تصريف ماء الصرف لغرفة التخخير
(خرطوم بمنفخ)

تصريف ماء الصرف لغرفة التخخير
(خرطوم بمنفخ)

تصريف ماء الصرف لغرفة التخخير
(خرطوم بمنفخ)

تصريف ماء الصرف لغرفة التخخير
(خرطوم بمنفخ)

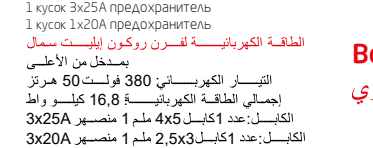
تصريف ماء الصرف لغرفة التخخير
(خرطوم بمنفخ)

تصريف ماء الصرف لغرفة التخخير
(خرطوم بمنفخ)

تصريف ماء الصرف لغرفة التخخير
(خرطوم بمنفخ)

تصريف ماء الصرف لغرفة التخخير
(خرطوم بمنفخ)

تصريف ماء الصرف لغرفة التخخير
(خرطوم بمنفخ)



3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение чистой воды

مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение чистой воды

مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение чистой воды

مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение чистой воды

مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение чистой воды

مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ROKON SMALL FRN-5 ELITE	ROKON SMALL FRN-5 PLUS ELITE (Stonebased/с Каменным Основанием / بقاعدة حجرية)	ROKON SMALL FRN-5 DOUBLE ELITE (Double Deck/двухслойный / مزدوج بطابق مزدوج)
Baking Surface (m ²) Площадь выпечки (m ²) منطقة الخبز (م2)	1,2	1,44	2,4
Convectional Baking Section Numbers of Tray (Pieces) Кол-во листов в конвекционной секции (шт.) عدد السواني بقم الخبز بالحمّل الحراري (قطعة)	5	5+1	5+5
Convectional Baking Section Dimensions of Tray (mm) Размер листа в конвекционной секции (мм) حجم السواني بقم الخبز بالحمّل الحراري (ملم)		400 x 600	
Stone Based Baking Section Dimensions of Stone(mm) Размер пода в подовой секции (мм) إبعاد الحجر بقم الخبز في القاعدة الحجرية	-	400x600	-
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ. العرض (ملم)		1010	
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب. العمق (ملم)		1060	
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج. الارتفاع (ملم)	1740	2060	2000
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د. أقصى عمق (ملم)			1360
Peak Height - E (mm) E - Высота пика (мм) هـ ارتفاع القمة (ملم)	1810	2130	2070
Peak Height - F (mm)/Min operation height below fume hood- F(mm) F - Высота пика (мм) و. الحد الأدنى لارتفاع منطقة العمل أسفل حاجز الدخان (ملم)	1820	2140	2080
Min. Ceiling Height - G (mm) G - Минимум Высота потолка (мм) ز. الحد الأدنى لارتفاع السقف (ملم)	1990	2310	2250
Electrical Power for Convectional Heating (kw) Общая мощность, необходимая для электронагрева (кВт) الطاقة الكهربائية بقم الخبز بالحمّل الحراري (كيلو واط)	13,3	13,3	26,6
Electrical Power for Stone Based Oven (kw) Общая мощность, необходимая для нагрева природным газом (кВт) الطاقة الكهربائية بقم الخبز في القاعدة الحجرية (كيلو واط)	-	4,2	-
Electrical Power for Proofing Room (kw) Секция ферментации Электрическая мощность (кВт) الطاقة الكهربائية بقم التخخير (كيلو واط)		3,5	-
Total Electrical Power (kw) Тепловая мощность (кВт/П)/ (кВт) إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	16,8	21	26,6
The Diameter of the Steam Exhauster Chimney Outlet (mm) Диаметр паровода (мм) قطر مخرج منخنة تصريف البخار (ملم)		Ø100	
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء		3P + N + PE	
Electric Connection Cable (P1:Baking / P2:Intermediate Floor / P3:Fermentation Room) Кабель электрического соединения (P1:Выпечка / P2:Промежуточный этаж / P3:Брожение номер غرفة التخخير. P2: الطابق البي. P1: الخبز)	P1:5 x 4 mm ² P2:5 x 2,5 mm ² P3:3 x 2,5 mm ²	P1:5 x 4 mm ² P2:5 x 2,5 mm ² P3:3 x 2,5 mm ²	P1:5 x 4 mm ² + 5 x 4 mm ²
Control System Система управления نظام التحكم		Digital / цифровая - Touch / Сенсорная / رقمي- باللمس	
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	391	474	512
Source of Energy Источник энергии مصدر الطاقة		Electric / Электричество / الكهرباء	

ROKON SMALL CLASSIC ROTARY CONVECTION OVEN

КОНВЕКЦИОННАЯ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ ROKON SMALL CLASSIC

فرن روكون سمال دوار بالحمل الحراري

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
تصفح المنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الاشعاعية السريع على جهازك المحمول



FIMAK
Bakery and Gastronomy Machines



ROKON SMALL
FRN-5 CLASSIC



ROKON SMALL
FRN-5 PLUS CLASSIC



ROKON SMALL
FRN-5 DOUBLE CLASSIC



The major features of FIMAK Rokon Rotating Convection Oven are its equal heat distribution, operation at high efficiency and regular air circulation inside it. ELITE AND CLASSIC models introduce different design options while cooking performance remains same. It provides product with desired features with less energy through its specially designed resistance, air circulation system and low heat loss from stack. That is provided by well-designed heat exchangers. Special recipes which were prepared in similar machine can be transferred into machine which were delivered as Standard over machine by USB support. Touch operated panel provides a colored touch operated capacitive display which provides easiness for creating recipe and adjustment easily by touch operated panel option. Thus, it allows our customers to bake their products at the requested flavor by consuming less energy as per their peers. The burning chamber is made of heatproof high quality stainless steel. Thanks to double way plate-tube system, high level steam is produced and each of the pans is adequately provided with the steam. It is possible to load the previously prepared recipes to the control panel via USB memory stick. In addition, it is also available for our customers to bake at 4 different phases by the help of process control system available with the oven.

Главные особенности конвекционной ротационной печи Рокон, это равномерное распределение тепла, постоянная циркуляция воздуха и высокая производительность. Предлагаются различные варианты дизайна моделей ELITE и CLASSIC, в то время как производительность приготовления остается неизменной. Благодаря специально разработанному ТЭНу, системе циркуляции воздуха и отсутствию утечки тепла через трубу, печь позволяет получать продукцию желаемого качества при меньшем расходе энергии. Двусторонняя кассетная система парувлажнения производит высокое кол-во пара, достаточного для парувлажнения каждого изделия в камере выпечки. В дополнение к десяткам рецептов, которые входят в стандартную комплектацию машины, специальные рецепты, приготовленные на аналогичной машине, могут быть легко перенесены на разные машины благодаря поддержке USB. Предлагается визуальный дизайн с цветным емкостным экраном, а также более быстрое создание рецептов и настройку с помощью сенсорной панели. Благодаря контролю процесса возможно выпекание в 4-х разных фазах.

تتمثل المزايا الرئيسية لفرن روكون دوار ذو الحمل الحراري من فيماك في التوزيع الحراري المتساوي والعمل بكفاءة عالية والتوزيع المنتظم للهواء بداخله. ومع موديلات إيليت وكلاسيك يتوافر للعملاء خيارات بتصاميم مختلفة مع بقاء أداء الخبز بنفس المستوى. يمكنك الحصول على المخبوزات بالموصفات المطلوبة بأقل كمية من الطاقة بفضل نظام المقارنة المصمم خصيصاً لتوفير الهواء ويفضل عدم فقدان الحرارة من المخفضة. يتم إنتاج البخار بمستوى عالٍ وذلك بفضل نظام البخار ذو الأنابيب مما يضمن وصول البخار لجميع المخبوزات على نحو مناسب. يتوفر بالجهاز العشرات من الوصفات المتاحة به بشكل قياسي بالإضافة إلى إمكانية نقل الوصفات الخاصة المجهزة على جهاز مماثل بسهولة من خلال ذاكرة يو إس بي إلى الأجهزة المختلفة. ويتوافر الفرن بتصميم يتيح الرؤية من خلال شاشة سعوية ملونة بالإضافة إلى سهولة إنشاء الوصفات وتعديلها بسرعة أكبر من خلال خيار لوحة اللمس. كما يتيح الفرن إمكانية الخبز على أربع مراحل مختلفة بفضل التحكم في العملية.

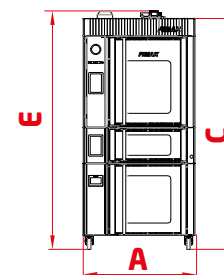


Technical Data

Технические Характеристики

معلومات تقنية

Front View вид спереди المنظر الأمامي



**ROKON CLASSIC SMALL PLUS
ELECTRICAL POWER**
Top entry
Network : 380 V 50 Hz
Total Electrical Power : 21.7 kW
Cable: 1 Piece 5x4 mm² / 1 Piece 3x25A Fuse
Cable: 1 Piece 5x2.5 mm² / 1 Piece 3x16A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2.5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ
ROKON CLASSIC SMALL PLUS
верхний вход
сеть : 380 V 50 Hz
Мощность : 21,7 кВт
1 кусок 3x25A предохранитель
1 кусок 3x16A предохранитель
1 кусок 1x20A предохранитель
الطاقة الكهربائية لفنرون روكون كلاسيك سمال بلس
بمنفذ من الأعلى
التيار الكهربائي 380 فولت 50 هرتز
إجمالي الطاقة الكهربائية 21,7 كيلو واط
الكابل: عدد 1 كابل 4x5 ملم 1 منصهر 3x25A
الكابل: عدد 1 كابل 2,5x5 ملم 1 منصهر 3x16A
الكابل: عدد 1 كابل 2,5x3 ملم 1 منصهر 3x20A

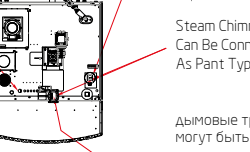
**ROKON CLASSIC SMALL
ELECTRICAL POWER**
Top entry
Network : 380 V 50 Hz
Total Electrical Power : 16.8 kW
Cable: 1 Piece 5x4 mm² / 1 Piece 3x25A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2.5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ
ROKON CLASSIC SMALL
верхний вход
сеть : 380 V 50 Hz
Мощность : 16,8 кВт
1 кусок 3x25A предохранитель
1 кусок 1x20A предохранитель
الطاقة الكهربائية لفنرون روكون كلاسيك سمال
بمنفذ من الأعلى
التيار الكهربائي 380 فولت 50 هرتز
إجمالي الطاقة الكهربائية 16,8 كيلو واط
الكابل: عدد 1 كابل 4x5 ملم 1 منصهر 3x25A
الكابل: عدد 1 كابل 2,5x3 ملم 1 منصهر 3x20A

Left Side View слева Вид сбоку المنظر من الجانب الأيسر



Waste Water Connection
14 mm Hose end
Вывод отработанной воды шлангом
14 мм
وصلة تصريف مياه الصرف
قوسه خرطوم 14 ملم
ROKON CLASSIC SMALL PLUS STONE BASED
3/4" Clean Water Inlet Pipe
**ROKON CLASSIC SMALL PLUS
سكائمنهم PODDOM**
3/4" Соединение чистой воды
روكون كلاسيك سمال بلس بقاعدة حجرية
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة
3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение чистой воды
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

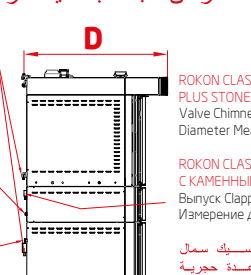
3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение чистой воды
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة
Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø100 mm
Выпуск Clapper
Измерение диаметра Ø100 мм
مخرج مدخنة الشبلة Ø 100 ملم
Steam Chimneys
Can Be Connected
As Pant Typed Chimney.
дымовые трубы
могут быть объединены
يمكن دمج مناخن البخار بشكل اسطواني



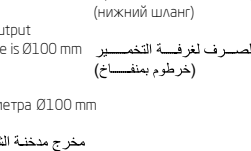
ROKON CLASSIC SMALL PLUS STONE BASED
3/4" Clean Water Inlet Pipe
**ROKON CLASSIC SMALL PLUS
سكائمنهم PODDOM**
3/4" Соединение чистой воды
روكون كلاسيك سمال بلس بقاعدة حجرية
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة
3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение чистой воды
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة
Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø100 mm
Выпуск Clapper
Измерение диаметра Ø100 мм
مخرج مدخنة الشبلة Ø 100 ملم
Steam Chimneys
Can Be Connected
As Pant Typed Chimney.
дымовые трубы
могут быть объединены
يمكن دمج مناخن البخار بشكل اسطواني

**ROKON CLASSIC SMALL
ELECTRICAL POWER**
Top entry
Network : 380 V 50 Hz
Total Electrical Power : 16.8 kW
Cable: 1 Piece 5x4 mm² / 1 Piece 3x25A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2.5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ
ROKON CLASSIC SMALL
верхний вход
сеть : 380 V 50 Hz
Мощность : 16,8 кВт
1 кусок 3x25A предохранитель
1 кусок 1x20A предохранитель
الطاقة الكهربائية لفنرون روكون كلاسيك سمال
بمنفذ من الأعلى
التيار الكهربائي 380 فولت 50 هرتز
إجمالي الطاقة الكهربائية 16,8 كيلو واط
الكابل: عدد 1 كابل 4x5 ملم 1 منصهر 3x25A
الكابل: عدد 1 كابل 2,5x3 ملم 1 منصهر 3x20A

Front View вид спереди المنظر الأمامي



Yeast Room Waste Water
(Bellows Hose)
Дрожжевые сточные воды
(нижний шланг)
تصريف ماء الصرف لغرفة التخمر
(خرطوم بمنفصاخ)



Suction Hood Output
Diameter Measure Ø100 mm
Вывод аспиратора
Диаметр Измерение Ø100 мм
مقاس قطر مخرج بخار الشفط Ø 100 ملم

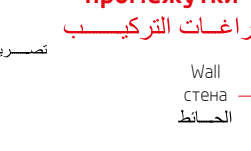
ROKON CLASSIC SMALL PLUS STONE BASED
3/4" Clean Water Inlet Pipe
**ROKON CLASSIC SMALL PLUS
سكائمنهم PODDOM**
3/4" Соединение чистой воды
روكون كلاسيك سمال بلس بقاعدة حجرية
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة
3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение чистой воды
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة
Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø100 mm
Выпуск Clapper
Измерение диаметра Ø100 мм
مخرج مدخنة الشبلة Ø 100 ملم
Steam Chimneys
Can Be Connected
As Pant Typed Chimney.
дымовые трубы
могут быть объединены
يمكن دمج مناخن البخار بشكل اسطواني

**ROKON CLASSIC SMALL
ELECTRICAL POWER**
Top entry
Network : 380 V 50 Hz
Total Electrical Power : 16.8 kW
Cable: 1 Piece 5x4 mm² / 1 Piece 3x25A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2.5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ
ROKON CLASSIC SMALL
верхний вход
сеть : 380 V 50 Hz
Мощность : 16,8 кВт
1 кусок 3x25A предохранитель
1 кусок 1x20A предохранитель
الطاقة الكهربائية لفنرون روكون كلاسيك سمال
بمنفذ من الأعلى
التيار الكهربائي 380 فولت 50 هرتز
إجمالي الطاقة الكهربائية 16,8 كيلو واط
الكابل: عدد 1 كابل 4x5 ملم 1 منصهر 3x25A
الكابل: عدد 1 كابل 2,5x3 ملم 1 منصهر 3x20A

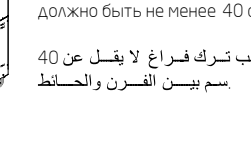
Front View вид спереди المنظر الأمامي



Mounting Holes
Монтажные
промежутки
فراغات التركيب
The space between oven and wall should be atleast 10cm
Между печкой и стеной
должно быть не менее 10 см
يجب ترك فراغ لا يقل عن 10
سم بين الفرن والحائط

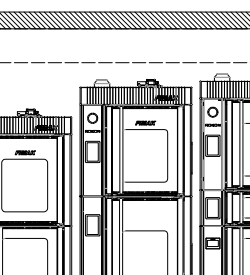


Wall
стена
الحائط
The space between oven and wall should be atleast 40cm
Между духовкой и стеной
должно быть не менее 40 см.
يجب ترك فراغ لا يقل عن 40
سم بين الفرن والحائط

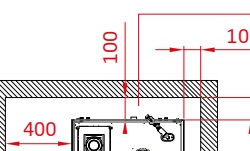


The space between oven and counter should be atleast 70cm
печкой и сборочным Между столом
должно быть не менее 70 см.
يجب ترك فراغ لا يقل عن 70
سم بين الفرن والمنضدة

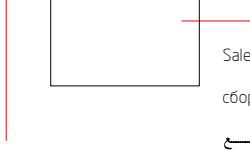
Front View вид спереди المنظر الأمامي



Roof
крыша
السقف
The space between oven and ceiling should be atleast 10cm
Между печкой и потолком
должно быть не менее 10 см
يجب ترك فراغ لا يقل عن 10
سم بين الفرن والسقف

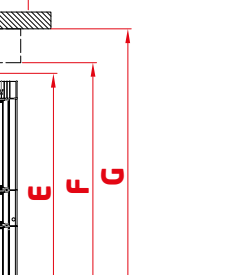


Roof
крыша
السقف
The space between oven and ceiling should be atleast 10cm
Между печкой и потолком
должно быть не менее 10 см
يجب ترك فراغ لا يقل عن 10
سم بين الفرن والسقف

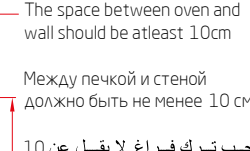


The space between oven and counter should be atleast 70cm
печкой и сборочным Между столом
должно быть не менее 70 см.
يجب ترك فراغ لا يقل عن 70
سم بين الفرن والمنضدة

Front View вид спереди المنظر الأمامي



Roof
крыша
السقف
The space between oven and ceiling should be atleast 10cm
Между печкой и потолком
должно быть не менее 10 см
يجب ترك فراغ لا يقل عن 10
سم بين الفرن والسقف



Roof
крыша
السقف
The space between oven and ceiling should be atleast 10cm
Между печкой и потолком
должно быть не менее 10 см
يجب ترك فراغ لا يقل عن 10
سم بين الفرن والسقف



The space between oven and counter should be atleast 70cm
печкой и сборочным Между столом
должно быть не менее 70 см.
يجب ترك فراغ لا يقل عن 70
سم بين الفرن والمنضدة

Front View вид спереди المنظر الأمامي



Roof
крыша
السقف
The space between oven and ceiling should be atleast 10cm
Между печкой и потолком
должно быть не менее 10 см
يجب ترك فراغ لا يقل عن 10
سم بين الفرن والسقف



Roof
крыша
السقف
The space between oven and ceiling should be atleast 10cm
Между печкой и потолком
должно быть не менее 10 см
يجب ترك فراغ لا يقل عن 10
سم بين الفرن والسقف



The space between oven and counter should be atleast 70cm
печкой и сборочным Между столом
должно быть не менее 70 см.
يجب ترك فراغ لا يقل عن 70
سم بين الفرن والمنضدة

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ROKON SMALL FRN-5 CLASSIC	ROKON SMALL FRN-5 PLUS CLASSIC (Stonebased/с Каменным Основанием / بقاعدة حجرية)	ROKON SMALL FRN-5 DOUBLE CLASSIC (Double Deck/двухслойный / بطابق مزدوج)
Baking Surface (m ²) Площадь выпечки (M2) منطقة الخبز (م2)	1,2	1,44	2,4
Convectional Baking Section Numbers of Tray (Pieces) Кол-во листов в конвекционной секции (шт.) عدد الصواني بقم الخبز بأحجام الخوازي (القطعة)	5	5+1	5+5
Konveksiyonlu Pişirme Bölümü Ters Ebadı (mm) Convectional Baking Section Dimensions of Tray (mm) Размер листа в конвекционной секции (мм) حجم الصواني بقم الخبز بأحجام الخوازي (الم)		400 x 600	
Taş Tabanlı Pişirme Bölümü Taş Ebadı (mm) Stone Based Baking Section Dimensions of Stone(mm) Размер пода в подовой секции (мм) إبعاد الحجر بقم القاعدة الحجرية (الم)	-	400x600	-
Genişlik - A (mm) Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ. العرض (الم)		995	
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب. العمق (الم)		1060	
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ح. الارتفاع (الم)	1740	2060	2000
Max. Derinlik - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د. أقصى عمق (الم)		1300	1385
Tere Yüksekliği - E (mm) Peak Height - E (mm) E - Высота пика (мм) ه. ارتفاع القمة (الم)	1810	2130	2070
Davumbaz Altı Min. Çalışma Yüksekliği - F (mm) Min operation height below fume hodd- F (mm) F - Высота пика (мм) و. الحد الأدنى لارتفاع منطقة العمل أسفل حاجز التهوئة (الم)	1820	2140	2080
Min. Tavan Yüksekliği - G (mm) Min. Ceiling Height - G (mm) G - Минимум Высота потолка (мм) ز. الحد الأدنى لارتفاع السقف (الم)	1990	2310	2250
Konveksiyonlu Pişirme Bölümü Elektrik Gücü (kw) Electrical Power for Convectional Heating (kw) الطاقة الكهربائية بقم الخبز بالخوازي (كيلو واط) Taş Tabanlı Pişirme Bölümü Elektrik Gücü (kw) Electrical Power for Stone Based Oven (kw) الطاقة الكهربائية بقم الخبز ذو القاعدة الحجرية (كيلو واط) Mayalandırma Bölümü Elektrik Gücü (kw) Electrical Power for Proofing Room (kw) سعة فermenantasyon الكهربائية (كيلو واط) Toplam Elektrik Gücü (kw) Total Electrical Power (kw) Тепловая мощность (ккал/ч) (кВт) إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط) Buhar Tahliye Vaca Çıkış Çapı (mm) The Diameter of the Steam Exhauster Chimney Outlet (mm) Диаметр паровода (мм) قطر مخرج مدخنة تصريف البخار (الم)	13,3	13,3	26,6
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء		3,5	-
Elektrik Bağlantısı Kablo (P1:Pişirme / P2:Ara Kat / P3:Maya Odası) Electric Connection Cable (P1:Baking / P2:Intermediate Floor / P3:Fermentation Room) Кабель электрического соединения (P1:Выпечка / P2:Промежуточный этаж / P3:Брожение номер) غرفة التخمر (P1: الخبز, P2: الطابق البيني, P3: غرفة التخمر)	16,8	21,7	26,6
Kontrol Sistemi Control System Система управления نظام التحكم		3P + N + PE	
Firm Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg) Masa (m) وزن الفرن (كغم) Enerji Kaynakları Source of Energy مصدر الطاقة		P1: 5 x 4 mm ² P2: 5 x 2,5 mm ² P3: 3 x 2,5 mm ²	P1: 5 x 4 mm ² + 5 x 4 mm ²
		Digital / цифровая - Touch / Сенсорная / رقمي-باللمس	
	395	480	520
		Electric / Электричество / الكهرباء	

ROKON ELITE & CLASSIC LONG ROTARY CONVECTION OVEN

КОНВЕКЦИОННАЯ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ ROKON ELITE & CLASSIC LONG

روكون إيليت أند كلاسيك لونغ فرن بالحمل الحراري دوار

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتصفح المنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الاستجابة السريع على جهازك الموصول



FIMAK
Bakery and Gastronomy Machines



ROKON LONG ELITE



ROKON LONG CLASSIC



The main features of ROKON Long Rotary Convection Oven are its equal heat distribution, highly efficient working and regular air circulation system inside the oven. This enables our customers to bake their products at the most preferable quality and high capacity with its trolleys each of which takes 15 trays. It occupies less space and offers professional solutions for comparatively narrow workplaces. ELITE AND CLASSIC models introduce different design options while cooking performance remains same. Special recipes which were prepared in similar machine can be transferred into machine which were delivered as Standard over machine by USB support. Touch operated panel provides a colored touch operated capacitive display which provides easiness for creating recipe and adjustment easily by touch operated panel option. It runs on gas or electricity.

Главные особенности конвекционной ротационной печи Рокон Long, это равномерное распределение тепла, равномерная циркуляция воздуха и высокая производительность. 15-ти стеллажная тележка увеличивает производительность печи. Сравнительно небольших габаритов печь занимает мало места в пространстве и является профессиональным решением для маленьких помещений. Предлагаются различные варианты дизайна моделей ELITE и CLASSIC, в то время как производительность приготовления остается неизменной. Благодаря специально разработанному ТЭНу, системе циркуляции воздуха и отсутствию утечки тепла через трубу, печь позволяет получать продукцию желаемого качества при меньшем расходе энергии. В дополнение к десяткам рецептов, которые входят в стандартную комплектацию машины, специальные рецепты, приготовленные на аналогичной машине, могут быть легко перенесены на разные машины благодаря поддержке USB. Предлагается визуальный дизайн с цветным емкостным экраном, а также более быстрое создание рецептов и настройку с помощью сенсорной панели. Производится в электрическом и газовом вариантах.

تمتلك المزايا الرئيسية لفرن روكون لونغ من فيماك في التوزيع الحراري المتساوي والعمل بكفاءة عالية والتدوير المنتظم للهواء بداخله. ويتيح لعملائنا إعداد منتجاتهم بأفضل جودة وقدرة عالية بفضل عرباته التي تستوعب 15 صينية. ويشغل باب الفرن مساحة أقل ويقدم حلاً احترافياً لأماكن العمل الضيقة نسبياً ومع موديلات إيليت وكلاسيك يتوافر للعملاء خيارات بتصاميم مختلفة مع بقاء أداء الخبز بنفس المستوى. يتوفر بالجهاز العشرات من الوصفات المتاحة به بشكل قياسي بالإضافة إلى إمكانية نقل الوصفات الخاصة بالمجزة على جهاز مماثل بسهولة من خلال ذاكرة يو إس بي إلى الأجهزة المختلفة. ويتوافر الفرن بتصميم يتيح الرؤية من خلال شاشة سعوية ملونة بالإضافة إلى سهولة إنشاء الوصفات وتعديلها بسرعة أكبر من خلال خيار لوحة المس. وقد أنتج بموديلات كهربائية وغازية



Technical Data

Технические Характеристики

معلومات تقنية

ROKON ELITE & CLASSIC LONG NATURAL GAS
Chimney Output : Ø100 mm (Exhaust gas outlet)

ROKON ELITE & CLASSIC LONG Природный газ
Выход дымовой трубы : Ø100 мм (Выпуск выхлопных газов)

كلاسيك اند ايليت روكون فرن الطبيعي بالغاز لونج البخار منخنة ج مخز 100 مم (العادم غاز منفذ)

ROKON ELITE & CLASSIC LONG ELECTRICAL POWER
Top entry
Network : 380 V 50 Hz
Total Electrical Power : 38,4 kW
Cable: 1 Piece 5x10 mm² / 1 Piece 3x63A Fuse

ROKON ELITE & CLASSIC LONG Мощность верхний вход
сеть : 380 V 50 Hz
Мощность : 38,4 kW
1 кусок : 3x63A предохранитель

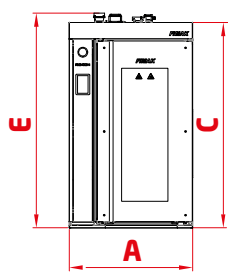
لفرن الكهربائية الطاقة بالكهرباء لونج كلاسيك اند ايليت روكون الأعلى من بمدخل الكهربائي التيسار : 380 فولت 50 هرتز الكهربائية الطاقة إجمالي: 38,4 واط كيلو الكابل : 10x5 ملم 2 / منصهر 1 عند 3x63A

ROKON ELITE & CLASSIC LONG NATURAL GAS ELECTRICAL POWER
Top entry
Network : 230 V 50 Hz
Total Electrical Power : 1,1 kW
Cable: 1 Piece 3x1,5 mm² / 1 Piece 1x6A Fuse

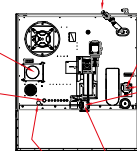
ROKON ELITE & CLASSIC LONG Природный газ Мощность верхний вход
сеть : 230 V 50 Hz
Мощность : 1,1 kW
1 кусок : 1x6A предохранитель

الطاقة الكهربائية لفرن روكون ايليت اند كلاسيك لونج بالغاز الطبيعي بمدخل من الأعلى التيسار الكهربائي : 230 فولت 50 هرتز إجمالي الطاقة الكهربائية : 1,1 كيلو واط الكابل : 1 عند 1,5x3 ملم 2 / عند 1 منصهر 1x6

Front View вид спереди المنظر الأمامي



3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение Пресная вода
مدخل الماء النظيف وصلة 3/4 بوصة



ROKON ELITE & CLASSIC LONG NATURAL GAS
Natural Gas Entry
1/2" * Top entry
Gas Coupling Pressure : 21-40mbar

ROKON ELITE & CLASSIC LONG Природный газ
Вход для природного газа
1/2" * верхний вход
Давление подключения газа : 21-40mbar

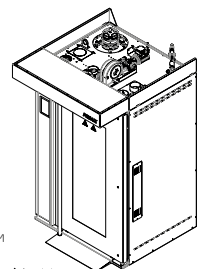
Steam Chimneys Can Be Connected
As Pant Typed Chimney.
дымоходные трубы могут быть объединены

يمكن دمج مداخن البخار بشكل اسطواني .

Suction Hood Output
Diameter Measure Ø100 mm
Выход аспиратора Диаметр Измерение Ø100 мм

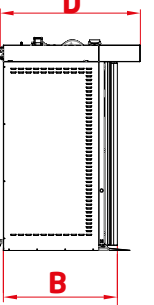
مقاس قطر مخرج بخار الشفط Ø100ملم

Perspective View Вид в перспективе ый взгляд المنظر المنظور



بالغاز لونج كلاسيك اند ايليت روكون فرن الطبيعي بمدخل الغاز الطبيعي بمدخل 1/2 بوصة من الأعلى ضغط التوصيل الكهربائي: 21-40 ملتي بار

Left Side View слева Вид сбоку المنظر من الجانب الأيسر



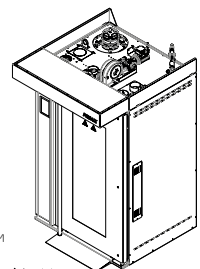
Waste Water Connection
14 mm Hose end
Вывод отработанной воды шлангом 14 мм

وصلة تصريف مياه الصرف فوهة خرطوم 14 ملم

Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø100 mm
Выпуск Clapper Измерение диаметра Ø100 мм

مخرج منخنة الشفطة Ø100 ملم

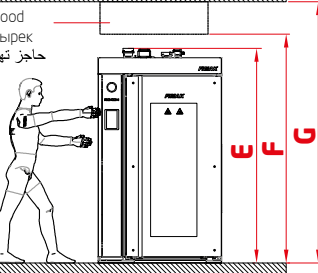
Mounting Holes Монтажные проемутки فراغات التركيب



يمكن دمج مداخن البخار بشكل اسطواني .

مقاس قطر مخرج بخار الشفط Ø100ملم

Front View вид спереди المنظر الأمامي



Ceiling
потолок
السقف

Hood
козырек
حاجز تهبوية

The space between oven and wall should be atleast 10cm
Между печкой и стеной должно быть не менее 10 см.

يجب ترك فراغ لا يقل عن 10 سم بين الفرن والحائط

Floor
пол
الأرض

يجب ترك فراغ لا يقل عن 10 سم بين الفرن والحائط

Wall
стена
الحائط

The space between oven and wall should be atleast 40cm
Между печкой и стеной должно быть не менее 40 см.

يجب ترك فراغ لا يقل عن 40 سم بين الفرن والحائط

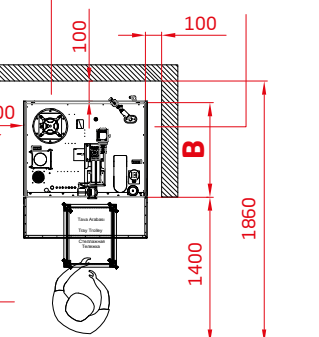
The space between oven and counter should be atleast 140 cm
Печкой между сборочным столом ей должно быть пространство не менее 140 см.

يجب ترك فراغ 140 سم بين الفرن والمنضدة لا يقل عن

Sales Counter
сборочный стол
طاولة البيع

يجب ترك فراغ 140 سم بين الفرن والمنضدة لا يقل عن

Top View Верхний вид المنظر العلوي



يجب ترك فراغ 140 سم بين الفرن والمنضدة لا يقل عن



MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ELITE LONG-E FRN-15 (Elektrik-Electrical-Электричество كهرباء)	ELITE LONG-G FRN-15 (Doğalgaz-Natural Gas-Природный газ طبيعي)	CLASSIC LONG-E FRN-15 (Elektrik-Electrical-Электричество كهرباء)	CLASSIC LONG-G FRN-15 (Doğalgaz-Natural Gas-Природный газ طبيعي)
Baking Surface (m ²) Площадь выпечки (m ²) منطقة الخبز (2م)	3,6			
Number of Trays (pcs) Кол-во листов (шт.) عدد السواني (المنفعة)	10-15			
Size of Tray (mm) Размер листа (мм) إبعاد الصينية (ملم)	400 x 600			
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ. العرض (ملم)	1145			
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب. العمق (ملم)	1060			
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج. الارتفاع (ملم)	1910			
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د. أقصى عمق (ملم)	1320			
Peak Height - E (mm) E - Высота пика (мм) هـ ارتفاع القمة (ملم)	1980	1995	1980	1995
Min operation height below fume hood- F (mm) F - Высота пика (мм) و- الحد الأدنى ارتفاع منطقة العمل أسفل حاجز التهبوية (ملم)	2000	2015	2000	2015
Min. Ceiling Height - G (mm) G - Минимум Высота потолка (мм) ز- الحد الأدنى ارتفاع السقف (ملم)	2160	2170	2160	2170
The Diameter of the Steam Exhauster Chimney Outlet (mm) Диаметр паровода (мм) قطر مخرج منخنة تصريف البخار (ملم)	Ø100			
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE	1P + N + PE	3P + N + PE	1P + N + PE
Electric Connection Cable Кабель электрического соединения كابل توصيل الكهرباء	5 x 10 mm ²	3 x 1,5mm ²	5 x 10 mm ²	3 x 1,5mm ²
Total Electrical Power for Electrical Heating (kw) Общая мощность, необходимая для электронагрева (кВт) إجمالي الطاقة الكهربائية لتسخين بالكهرباء (كيلو واط)	38,4	-	38,4	-
Total Electrical Power for Natural Gas Heating (kw) Общая мощность, необходимая для электронагрева (кВт) إجمالي الطاقة الكهربائية لتسخين بالغاز الطبيعي (كيلو واط)	-	1,1	-	1,1
Average Consumption (8 hours) (kw/h) Средний расход топлива (8 часов) (кВт/ч) متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (كيلو واط/ساعة)	19,25kW/h	2,5 m ³ /h 1 kW/h	19,25kW/h	2,5 m ³ /h 1 kW/h
Thermal Power (kcal/h) / (kw) Тепловая мощность (ккал/ч) / (кВт) الطاقة الحرارية (كيلو كالوري/الساعة) (كيلو واط)	-	24.000 / 28	-	24.000 / 28
Burner Model Модель горелки	-	Riello RX28 S/DV H 900T5	-	Riello RX28 S/DV H 900T5
Burner Capacity (kw) Мощность горелки (кВт) سعة الفرن (كيلو واط)	-	32	-	32
Gas Coupling Pressure (mbar) Давление подключения газа (мбар) ضغط توصيل الغاز (ملي بار)	-	21 - 40	-	21 - 40
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	550	572	558	582
Source of Energy Источник энергии مصدر الطاقة	Electrical Электричество كهرباء	Natural Gas Природный газ غاز طبيعي	Electrical Электричество كهرباء	Natural Gas Природный газ غاز طبيعي
Control System Система управления نظم التحكم	رقمي- باللمس / сенсорная - Touch / цифровая - Digital			



ROKON LARGE & LONG LARGE ROTARY CONVECTION OVEN

КОНВЕКЦИОННАЯ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ ROKON LARGE & LONG LARGE

فرن دوار بالحمل الحراري روكون لارج ولارج طويل

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
تصفح المنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الإشعاع السريع على جهازك المحمول



FIMAK
Bakery and Gastronomy Machines



ROKON FRN-10 LARGE



ROKON LONG FRN-15 LARGE



Main properties of FIMAK rotary convectional oven are equal heat distribution, high efficient operation and regular air circulation. Large models are designed according to high capacity trays and produced such that cooking balance was protected. It provides producing products with desired properties by specially designed resistance, air circulation and low heat loss in stack. Steam is produced with high level in steam system with cassette and each product is maintained to contact with sufficient steam. Special recipes which were prepared in similar machine can be transferred into machine which were delivered as standard over machine by USB support. Touch operated panel provides a coloured touch operated capacitive display which provides easiness for creating recipe and adjustment easily by touch operated panel option. Also cooking can be made in four different phases by process control. Rokon Large rotary convectional ovens are produced as gaseous or electrical models.

Главные особенности конвекционной ротационной печи Рокон, это равномерное распределение тепла, постоянная циркуляция воздуха и высокая производительность. Благодаря специально разработанному ТЭНу, системе циркуляции воздуха и отсутствию утечки тепла через трубу, печь позволяет получать продукцию желаемого качества при меньшем расходе энергии. Двусторонняя кассетная система пароувлажнения производит высокое кол-во пара, достаточного для пароувлажнения каждого изделия в камере выпечки. USB-порт на электронной панели управления позволяет внести составленные на компьютере рецепты в память печи. Благодаря контролю процесса возможно выпекание в 4-х разных фазах. Конвекционные ротационные печи Рокон производятся в электрическом и газовом вариантах.

المميزات الرئيسية لفرن روكون لارج الدوار بالحمل الحراري من فيماك تتمثل في التوزيع المتساوي للحرارة والتشغيل عالي الكفاءة والتدوير المنتظم للهواء. وقد صممت الموديلات بالحجم الكبير لارج خصيصاً لتناسب أبعاد الصواني ذات السعة الأكثر ارتفاعاً. وأنتجت هذه الموديلات بحيث تحافظ على توازن الخبز. وهي تضمن لكم الحصول على المخبوزات بالمواصفات المطلوبة بأقل كمية من الطاقة بفضل نظام المقاومة المصمم خصيصاً لتدوير الهواء ويفضل عدم فقدان الحرارة من المدخنة. يتم إنتاج البخار بمستوى عالٍ وذلك بفضل نظام البخار ذو الأنابيب مما يتيح وصول البخار إلى جميع المخبوزات في الفرن على نحو مناسب. يتوفر بالجهاز العشرات من الوصفات المتاحة به بشكل قياسي بالإضافة إلى إمكانية نقل الوصفات الخاصة بالمعدة على جهاز مماثل بسهولة من خلال ذاكرة يو إس بي إلى الأجهزة المختلفة. ويتوافر الفرن بتصميم يتيح الرؤية من خلال شاشة سعوية ملونة بالإضافة إلى سهولة إنشاء الوصفات وتعديلها بسرعة أكبر من خلال خيار لوحة اللمس. كما يتيح الفرن إمكانية الخبز على أربع مراحل مختلفة بفضل التحكم في العملية. وقد أنتجت أفران روكون لارج النواة ذو الحمل الحراري بموديلات كهربائية وغازية

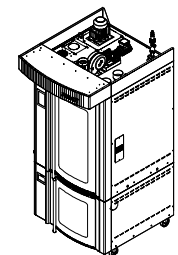


Technical Data

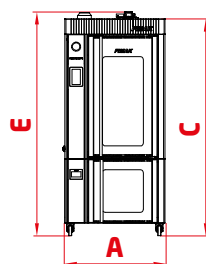
Технические Характеристики

معلومات تقنية

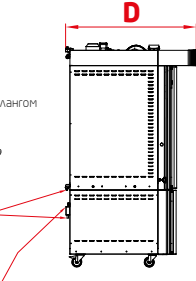
Perspective View
Вид в перспективе
المنظر المنظور



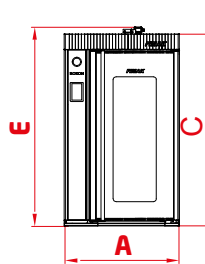
Front View
вид спереди
المنظر الأمامي



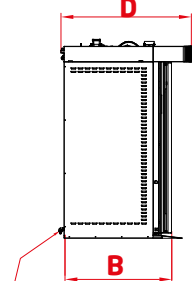
Left Side View
слева Вид сбоку
المنظر من الجانب الأيسر



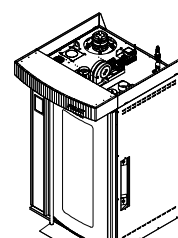
Front View
вид спереди
المنظر الأمامي



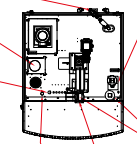
Left Side View
слева Вид сбоку
المنظر من الجانب الأيسر



Perspective View
Вид в перспективе
المنظر المنظور



Top View
Верхний Вид
المنظر العلوي



ROKON CLASSIC LARGE NATURAL GAS
Top entry
Network: 230 V 50 Hz
Roasting Chamber Electrical Power: 1 kW
Electrical Power for Proofing Room: 3.5 kW
Total Electrical Power: 4.5 kW
Cable: 1 Piece 3x1.5 mm² / 1 Piece 1x6A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2.5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse

ROKON CLASSIC LARGE **Природный газ**
Верхний вход
Сеть: 230 V 50 Hz
Выпечка/Площадь Электрическая
мощность: 1 kW
Секция ферментации Электрическая
мощность: 3.5 kW
Мощность: 4.5 kW
1 кусок 1x6A предохранитель
1 кусок 1x20A предохранитель

فرن روكون كلاسيك لارج بالغاز الطبيعي
بمداخل من الأعلى
التيستار الكهربائي: 230 فولت/50 هرتز
الطاقة الكهربائية لتقسيم الخبز: 1 كيلو واط
الطاقة الكهربائية لغرفة التخمر: 3.5 كيلو واط
إجمالي الطاقة الكهربائية: 4.5 كيلو واط
عدد الكابيل: 1 كابل 1.5x3 ملم / عدد 1 منصهر 1x6A
عدد الكابيل: 1 كابل 2.5x3 ملم / عدد 1 منصهر 1x20A

ROKON CLASSIC LARGE ELECTRICAL
Top entry
Network: 380 V 50 Hz
Roasting Chamber Electrical Power: 2.76 kW
Electrical Power for Proofing Room: 3.5 kW
Total Electrical Power: 31.1 kW
Cable: 1 Piece 5x6 mm² / 1 Piece 3x50A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2.5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse

ROKON CLASSIC LARGE **Мощность**
верхний вход
Сеть: 380 V 50 Hz
Выпечка/Площадь Электрическая
мощность: 2.76 kW
Секция ферментации Электрическая
мощность: 3.5 kW
Мощность: 31.1 kW
1 кусок 3x50A предохранитель
1 кусок 1x20A предохранитель

فرن روكون كلاسيك لارج بالكهرباء
بمداخل من الأعلى
التيستار الكهربائي: 380 فولت/50 هرتز
الطاقة الكهربائية لتقسيم الخبز: 2.76 كيلو واط
الطاقة الكهربائية لغرفة التخمر: 3.5 كيلو واط
إجمالي الطاقة الكهربائية: 31.1 كيلو واط
عدد الكابيل: 1 كابل 6x5 ملم / عدد 1 منصهر 3x50A
عدد الكابيل: 1 كابل 2.5x3 ملم / عدد 1 منصهر 1x20A

ROKON CLASSIC LARGE NATURAL GAS
Natural Gas Entry
1/2" Top entry
Gas Bagjanti Bascini: 21-40mbar

ROKON CLASSIC LARGE **Природный газ**
Вход для природного газа
1/2" верхний вход
Давление подключения газа:
21-40mbar

فرن روكون كلاسيك لارج بالغاز الطبيعي
بمداخل من الأعلى
ضغط توصيل الغاز: 21-40 مباسي بار

ROKON CLASSIC LONG LARGE NATURAL GAS
Burner Chimney Output: Ø100 mm (Exhaust gas outlet)
ROKON CLASSIC LONG LARGE **Природный газ**
Выход горелка трубы: Ø100 мм (Выпуск выхлопных газов)
فرن روكون كلاسيك لارج بالغاز الطبيعي
مخرج مدخنة الشعلة Ø 100 ملم (مخرج غاز العادم)

ROKON CLASSIC LONG LARGE ELECTRICAL POWER
Top entry
Network: 380 V 50 Hz
Total Electrical Power: 45.9 kW
Cable: 1 Piece 5x16 mm² / 1 Piece 3x80A Fuse

ROKON CLASSIC LONG LARGE **Мощность**
верхний вход
Сеть: 380 V 50 Hz
Мощность: 45.9 kW
1 кусок 3x80A предохранитель

ROKON CLASSIC LONG LARGE **Природный газ**
Вход для природного газа
1/2" верхний вход
Давление подключения газа:
21-40mbar

فرن روكون كلاسيك لارج بالكهرباء
بمداخل من الأعلى
التيستار الكهربائي: 380 فولت/50 هرتز
إجمالي الطاقة الكهربائية: 45.9 كيلو واط
عدد الكابيل: 1 كابل 15x3 ملم / عدد 1 منصهر 1x6A
عدد الكابيل: 1 كابل 16x5 ملم / عدد 1 منصهر 3x80A

Waste Water Connection
14 mm Hose end
Выход отработанной воды шлангом
14 мм
وصلة تصريف مياه الصرف
قوة خرطوم 14 ملم

Waste Water Connection
14 mm Hose end
Выход отработанной воды шлангом
14 мм
وصلة تصريف مياه الصرف
قوة خرطوم 14 ملم

Waste Water Connection
14 mm Hose end
Выход отработанной воды шлангом
14 мм
وصلة تصريف مياه الصرف
قوة خرطوم 14 ملم

Waste Water Connection
14 mm Hose end
Выход отработанной воды шлангом
14 мм
وصلة تصريف مياه الصرف
قوة خرطوم 14 ملم

Waste Water Connection
14 mm Hose end
Выход отработанной воды шлангом
14 мм
وصلة تصريف مياه الصرف
قوة خرطوم 14 ملم

Waste Water Connection
14 mm Hose end
Выход отработанной воды шлангом
14 мм
وصلة تصريف مياه الصرف
قوة خرطوم 14 ملم

Waste Water Connection
14 mm Hose end
Выход отработанной воды шлангом
14 мм
وصلة تصريف مياه الصرف
قوة خرطوم 14 ملم

Waste Water Connection
14 mm Hose end
Выход отработанной воды шлангом
14 мм
وصلة تصريف مياه الصرف
قوة خرطوم 14 ملم

Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø100 mm
Выпуск Clapper
Измерение диаметра Ø100 мм
مخرج مدخنة الشعلة Ø 100 ملم

Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø100 mm
Выпуск Clapper
Измерение диаметра Ø100 мм
مخرج مدخنة الشعلة Ø 100 ملم

Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø100 mm
Выпуск Clapper
Измерение диаметра Ø100 мм
مخرج مدخنة الشعلة Ø 100 ملم

Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø100 mm
Выпуск Clapper
Измерение диаметра Ø100 мм
مخرج مدخنة الشعلة Ø 100 ملم

Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø100 mm
Выпуск Clapper
Измерение диаметра Ø100 мм
مخرج مدخنة الشعلة Ø 100 ملم

Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø100 mm
Выпуск Clapper
Измерение диаметра Ø100 мм
مخرج مدخنة الشعلة Ø 100 ملم

Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø100 mm
Выпуск Clapper
Измерение диаметра Ø100 мм
مخرج مدخنة الشعلة Ø 100 ملم

Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø100 mm
Выпуск Clapper
Измерение диаметра Ø100 мм
مخرج مدخنة الشعلة Ø 100 ملم

Steam Chimneys
Can Be Connected
As Pant Typed Chimney.
дымоходные трубы
могут быть объединены.
يمكن دمج مداخن البخار بشكل اسطواني

Steam Chimneys
Can Be Connected
As Pant Typed Chimney.
дымоходные трубы
могут быть объединены.
يمكن دمج مداخن البخار بشكل اسطواني

Steam Chimneys
Can Be Connected
As Pant Typed Chimney.
дымоходные трубы
могут быть объединены.
يمكن دمج مداخن البخار بشكل اسطواني

Steam Chimneys
Can Be Connected
As Pant Typed Chimney.
дымоходные трубы
могут быть объединены.
يمكن دمج مداخن البخار بشكل اسطواني

Steam Chimneys
Can Be Connected
As Pant Typed Chimney.
дымоходные трубы
могут быть объединены.
يمكن دمج مداخن البخار بشكل اسطواني

Steam Chimneys
Can Be Connected
As Pant Typed Chimney.
дымоходные трубы
могут быть объединены.
يمكن دمج مداخن البخار بشكل اسطواني

Steam Chimneys
Can Be Connected
As Pant Typed Chimney.
дымоходные трубы
могут быть объединены.
يمكن دمج مداخن البخار بشكل اسطواني

Steam Chimneys
Can Be Connected
As Pant Typed Chimney.
дымоходные трубы
могут быть объединены.
يمكن دمج مداخن البخار بشكل اسطواني

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	FRN-10 E LARGE	FRN-10 G LARGE	FRN-15 E LONG LARGE	FRN-15 G LONG LARGE
Baking Surface (m ²) Площадь выпечки (m2) مساحة الخبز (م2)	2,4		5,16	
Number of Trays (pcs) Кол-во лотков (шт.) عدد الصواني (قطعة)	10		10 - 15	
Size of Tray (mm) Размер листа (мм) أبعاد الصينية (ملم)	450 x 650		530 X 650	
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ. العرض (ملم)	1140	1160	1325	
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب. العمق (ملم)	1060		1185	
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج. الارتفاع (ملم)	2230		1955	
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د. أقصى عمق (ملم)	1330		1445	
Peak Height - E (mm) E - Высота пика (мм) ارتفاع القمة (ملم)	2280		2050	2065
Peak Height - F (mm) F - Высота пика (мм) و. أدنى ارتفاع شمل أسفل حاجر التوجيه (ملم)	2300		2070	2085
Min. Ceiling Height - G (mm) G - Минимум Высота потолка (мм) ز. أدنى ارتفاع السقف (ملم)	2480		2250	2065
The Diameter of the Steam Exhauster Chimney Outlet (mm) Диаметр паровода (мм) قطر مخرج مدخنة ترقيع البخار (ملم)	Ø100		Ø100	
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE	1P + N + PE	3P + N + PE	3P + N + PE
Electric Connection Cable Кабель электрического соединения كابل توصيل الكهرباء	5 x 6mm ²	3 x 1,5mm ²	5 x 16mm ²	3 x 1,5 mm ²
Electrical Connection Cable for Fermentation Электрический соединительный кабель для ферментации كابل توصيل الكهرباء للتخمير	3 x 2,5 mm ²			
Roasting Chamber Electrical Power (kw) Выпечка / Площадь Электрическая мощность (кВт) الطاقة الكهربائية لتقسيم الخبز (كيلو واط)	27,6	1	-	-
Electrical Power for Proofing Room (kw) Секция ферментации / Электрическая мощность (кВт) الطاقة الكهربائية لغرفة التخمر (كيلو واط)	3,5	-	-	-
Total Electrical Power for Electrical Heating (kw) Общая мощность, необходимая для электронагрева (кВт) إجمالي الطاقة الكهربائية من أجل التسخين الكهربائي (كيلو واط)	31,1	-	45,9	-
Total Electrical Power for Natural Gas Heating (kw) Общая мощность, необходимая для электронагрева (кВт) إجمالي الطاقة الكهربائية لتسخين بالغاز الطبيعي (كيلو واط)	-	4,5	-	1,1
Average Consumption (8 hours) (kw/h) Средний расход топлива (8 часов) (кВт/ч) متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (كيلو واط/ساعة)	17,38 kW/h	1,82 m3/h 3 kW/h	23,01 kW/h	2,5 m3/h 1 kW/h
Thermal Power (kcal/h) / (kw) Тепловая мощность (ккал/ч) / (кВт) الطاقة الحرارية (كيلو واط/ساعة) (كيلو واط)	-	20.000 / 24	-	24.000 / 28
Burner Model Модель горелки نموذج البرنر	-	Riello RX28 S/DV H 900T5	-	Riello RX28 S/DV H 900T5
Burner Capacity (kw) Мощность горелки (кВт) سعة البرنر (كيلو واط)	-	32	-	32
Gas Coupling Pressure (mbar) Давление подключения газа (мбар) منخفض توصيل الغاز (ملي بار)	-	21 - 40	-	21 - 40
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	550	560	560	585
Source of Energy Источники энергии مصدر الطاقة	Electrical Электричество كهرباء	Natural Gas Природный газ غاز طبيعي	Electrical Электричество كهرباء	Natural Gas Природный газ غاز طبيعي
Control System Система управления نظام التحكم	Digital / цифровая - Touch / Сенсорная / رقمي- باللمس		Digital / цифровая - Touch / Сенсорная / رقمي- باللمس	



FSET CONVECTION OVEN

НАСТОЛЬНАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ FSET

FSET فرن كونترتوب بالحمل الحراري



FSET-4 DILAS



FSET-DILAS PLUS



FSET-3 TRIAD

Fset ovens which are sources of tastes which are finger licking good are indispensable for narrow spaces. It does not compromise from delicious cooking ability in addition to its small sizes. Thereby it determines new measures in use, palatal delight and space management. Heat accumulation glass is prevented by innovative heat insulation and high technology which is used in Fset ovens. Thereby heat and energy efficiency is maintained inside oven and users are protected against burns. It provides unique steaming experience and it is operated different from ordinary steaming system. It spread water inside oven as particles and provides steam and humidifying by oven heat. Fset series ovens which are delivered together with mobile tank rises the practicality concept at top level. Ovens which do not require water connection due to its 2 liter water tank (except washing mode) eliminates the requirement of water installations. Works performed by it are great and area covered by it is small. Fset series ovens perform great works with their small sizes. Thereby they can be used easily in cafes, delicatessen, bistro, bakery oven, and many other places.

Печи Fset являются незаменимыми для узких пространств. Небольшие размеры печи, не влияют на его вкусные кулинарные способности. Таким образом, это определяет новые меры в использовании, вкусе и области управления. Благодаря инновационной теплоизоляции и высокотехнологичному стеклу, используемому в печах серии Fset, предотвращается накопление тепла в стекле. Таким образом, обеспечивая тепловую и энергетическую эффективность печи, она защищает пользователей от ожогов. Предлагаемая уникальный опыт пропаривания, он работает не так, как паровая система, которая используется в традиционных печах. Разбрызгивая воду в виде капель, эта печь обеспечивает увлажнение и пар вместе с теплом печи. Печи серии Fset, которые поставляются с мобильной емкостью, выводят концепцию удобства использования на высочайший уровень. Эти печи не требуют подключения воды (кроме режима мойки), благодаря 2-литровой емкости для воды. Работа, которую она проделывает, большая, а площадь, которую она покрывает, мала. Печи серии FSET выполняют большую работу в узких пространствах благодаря своим небольшим размерам. Печи, которые могут работать как настольные, создают практичную и удобную рабочую среду. Таким образом, ее можно легко использовать в кафе, закусочных, бистро, буфетах, пекарнях и многих других местах.

المميزات الرئيسية لفرن كونترتوب بالحمل الحراري من فيماك تتمثل في التوزيع المتساوي للحرارة والتشغيل عالي الكفاءة والتوزيع المنتظم للهواء. وقد صممت الموديلات بالحجم الكبير لارج خصيصًا لتتناسب أبعاد الصواني ذات السعة الأكثر ارتفاعًا. وأنتجت هذه الموديلات بحيث تحافظ على توازن الخبز. وهي تضمن لكم الحصول على المخبوزات بالمواسفات المطلوبة بأقل كمية من الطاقة بفضل نظام المقاومة المصمم خصيصًا لتدوير الهواء وبفضل عدم فقدان الحرارة من المخبزة. يتم إنتاج البخار بمستوى عالٍ وذلك بفضل نظام البخار ذو الأنابيب مما يتيح وصول البخار إلى جميع المخبوزات في الفرن على نحو متساوٍ. يتوفر بالجهاز العتبات من الوصفات المتاحة به بشكل قياسي بالإضافة إلى إمكانية نقل الوصفات الخاصة المجهزة على جهاز مماثل بسهولة من خلال ذاكرة يو إس بي إلى الأجهزة المختلفة. ويتوافر الفرن بتصميم يتيح الرؤية من خلال شاشة سعوية ملونة بالإضافة إلى سهولة إنشاء الوصفات وتعديلها بسرعة أكبر من خلال خيار لوحة التمس. كما يتيح الفرن إمكانية الخبز على أربع مراحل مختلفة بفضل التحكم في العملية. وقد أنتجت أفران كونترتوب بالحمل الحراري بموديلات كهربائية وغازية.

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website. Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте. التمس المنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الإشادة السريع على جهازكم المحمول

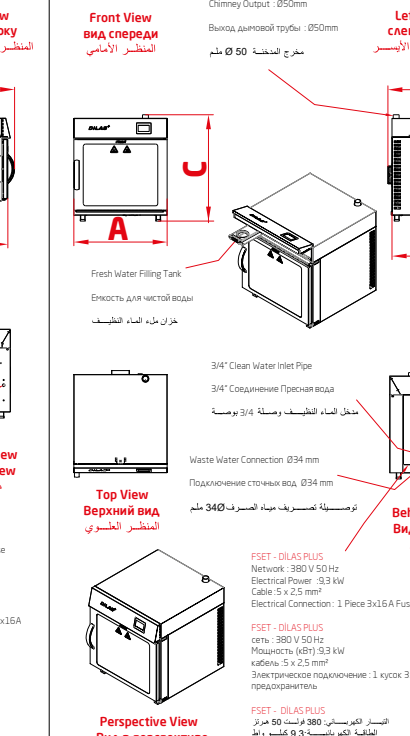
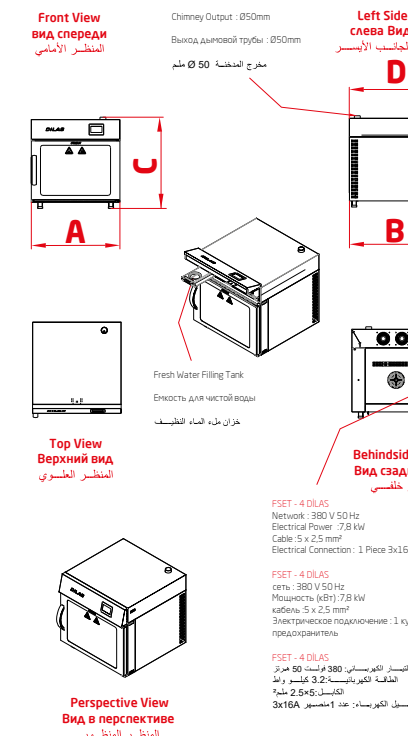
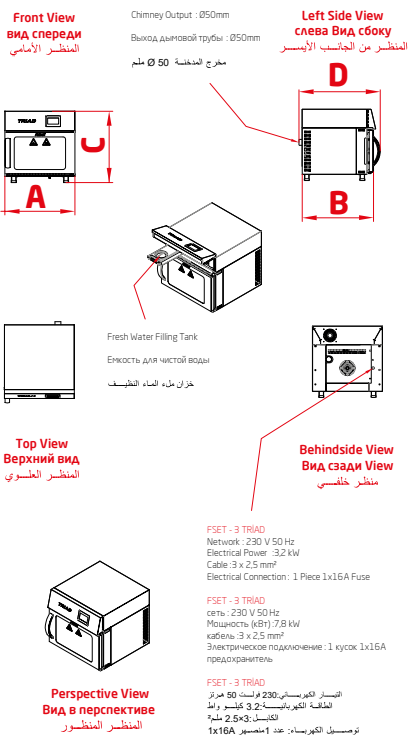


Technical Data

Технические Характеристики

معلومات تقنية

MODEL МОДЕЛЬ الموديل	FSET-3 TRIAD	FSET-4 DILAS	FSET- DILAS PLUS
Baking Surface (m²) Площадь выпечки (м2) منطقة الخبز (م2)	0,72	0,96	1,2
Number of Trays (pcs) Кол-во листов (шт.) عدد الصواني (مقعد)	3	4	5 - 6
Size of Tray (mm) Размер листа (мм) أبعاد الصواني (ملم)	450 x 350	400 x 600	400 x 600
Max. Temperature (°C) Макс. температура (°C) درجة الحرارة القصوى (°C)	250		
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ. العرض (ملم)	600	760	800
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب. العمق (ملم)	615	760	825
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج. الارتفاع (ملم)	610	780	910
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د. أقصى عمق (ملم)	700	820	920
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو وات)	3,2	7,8	9,3
Average Consumption (8 hours) Средний расход топлива (8 часов) (متوسط الاستهلاك (8 ساعات) كيلو وات ساعة)	2	5	5,8
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	60	95	107
Source of Energy Источники энергии مصدر الطاقة	Electric / كهربائياً / الكهرياء		
Control System Система управления نظام التحكم	Digital / цифровая - Touch / Сенсорная / رقمي- باللمس		
Electric Connection Cable Кабель электрического соединения كابل توصيل الطاقة	5 x 2,5 mm²	3 x 2,5 mm²	5 x 2,5 mm²



ESTONE 120x200 ELECTRICAL DECK OVEN

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ ESTONE 120X200

فرن أستون الكهربائي ذو الطوابق 200×120



Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
 Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
 لتصفح المنتجات على موقعنا الرجاء قرا رمز الاستجابة السريع على جهازك المحمول



FIMAK[®]
 Bakery and Gastronomy Machines



The major specification of electrical deck oven is that each deck can be operated independently. The heating system is designed with special stonebased and seramic resistances that provide the heating disturbing on baking surface and it balances the heat while baking. Temperature and the time of steam can be adjusted for each deck as per request. In this way, it can be baked different products in each deck at one time. Products can be loaded into the decks with the setter. The oven can be manu-factu-red between 1 and 4 decks as per request of customers. It provides low energy consumption. Thanks to its wheels it can be moved easily.

Главная особенность электрической подовой печи Fimак, это автономная работа каждой камеры выпечки. Каменные поды из особого сплава и специально разработанная система обогрева с керамическими ТЭНами способствуют равномерному распределению тепла и равномерной выпечке. Температура (пода и свода внутри камеры) и продолжительность пароувлажнения устанавливается отдельно для каждой камеры выпечки, что позволяет выпекать разную продукцию в каждой из камер. Возможна загрузка продукции на листах. В зависимости от заказа, печь производится с 1-4 камерами выпечки. Низкое энергопотребление.

يتميز الفرن الكهربائي ذو الطوابق من فيماك بإمكانية تشغيل كل طابق على نحو مستقل، ويوزع الحرارة بالتساوي ويوفر الطهي المتوازن بفضل أحجار القاعدة ذات الخليط المعدني الخاص ونظام التسخين المصمم خصيصًا بالسيراميك المقاوم. كما يمكن ضبط درجة الحرارة (درجة الحرارة الصغرى والكبرى داخل الطابق) ووقت البخار بشكل مختلف لكل طابق حسب الرغبة. وبالتالي، يمكن طهي منتجات مختلفة في كل طابق. ويمكن رفع المنتجات على الطوابق من خلال الألواح. يمكن تصنيع الفرن بحيث يحتوي ما بين 1-4 طوابق حسب طلب العميل. ويضمن الفرن استهلاكًا منخفضًا للطاقة. كما يمكن نقله إلى أي مكان بفضل عجلاته.

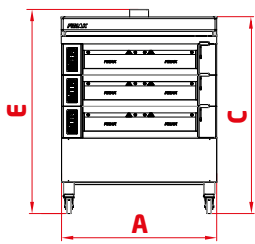


Technical Data

Технические Характеристики

معلومات تقنية

Front View
вид спереди
المنظر الأمامي

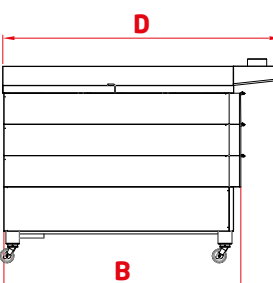


First Storey Max. Height : 1810
Second Storey Max. Height : 1940
Third Storey Max. Height : 2170
Fourth Storey Max. Height : 2500

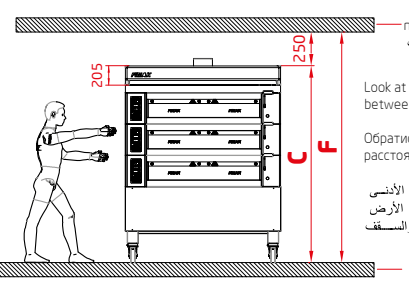
Высота макс. для 1 этажа : 1810
Высота макс. для 2 этажей : 1940
Высота макс. для 3 этажей : 2170
Высота макс. для 4 этажей : 2500

أقصى ارتفاع للقرن 1-طاق: 1810
أقصى ارتفاع للقرن 2-طاق: 1940
أقصى ارتفاع للقرن 3-طاق: 2170
أقصى ارتفاع للقرن 4-طاق: 2500

Left Side View
слева Вид сбоку
المنظر من الجانب الأيسر



Front View
вид спереди
المنظر الأمامي



Ceiling / Потолок / السقف

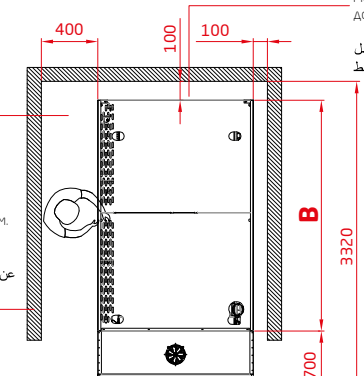
Look at the table for the minimum distance between the ceiling and floor.

Обратись к таблице для минимального расстояния между полом и потолком

انظر إلى الجدول لمعرفة الحد الأدنى للمسافة التي يجب تركها بين الأرض والسقف

Floor / пол / الأرض

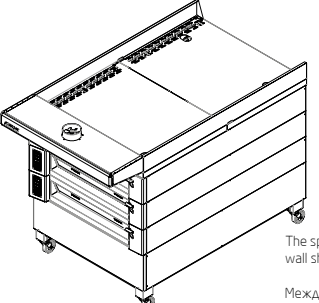
Mounting Holes
Монтажные проемки
فراغات التركيب



The space between oven and wall should be atleast 10cm

Между Печкой стеной должно быть не менее 10 см.

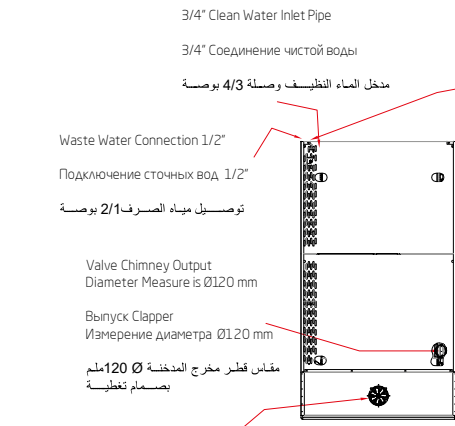
يجب ترك فراغ لا يقل عن 10سم بين الفرن والحائط



Perspective View
Вид в перспективе
المنظر المنظور



Top View
Верхний Вид
المنظر المنظور



Top View
Верхний Вид
المنظر المنظور

Single Storey Oven Electrical Power (1 Floor) (kW) : 17,9
Cable: 5x6 mm² / 1 Piece 3x40A Fuse

Two Storey Oven Electrical Power (2 Floor) (kW) : 35,8
Cable: 5x16 mm² / 1 Piece 3x63A Fuse

Three Storey Oven Electrical Power (3 Floor) (kW) : 53,7
Cable: 3x25/16 + 1x16 mm² / 1 Piece 3x100A Fuse

Four Storey Oven Electrical Power (4 Floor) (kW) : 71,6
Cable: 3x35/16 + 1x16 mm² / 1 Piece 3x125A Fuse

1 3ТАЖ Электрическая мощность Печи (1 Floor) (kW) : 17,9
кабель : 5x6 мм² / 1 кусок 3x40А предохранитель

2 3ТАЖ Электрическая мощность Печи (2 Kat) (kW) : 35,8
кабель : 5x16 мм² / 1 кусок 3x63А предохранитель

3 3ТАЖ Электрическая мощность Печи (3 Kat) (kW) : 53,7
кабель : 3x25/16 + 1x16 мм² / 1 кусок 3x100А предохранитель

4 3ТАЖ Электрическая мощность Печи (4 Kat) (kW) : 71,6
кабель : 3x35/16 + 1x16 мм² / 1 кусок 3x125А предохранитель

1-طاق الطاقة الكهربائية للقرن (1-طاق) (كيلو وات) : 17,9
الكابل: 5x6مم²/ عدد 1 منصير 3x40A

2-طاق الطاقة الكهربائية للقرن (2-طاق) (كيلو وات) : 35,8
الكابل: 5x16مم²/ عدد 1 منصير 3x63A

3-طاق الطاقة الكهربائية للقرن (3-طاق) (كيلو وات) : 53,7
الكابل: 3x25/16+16/25مم²/ عدد 1 منصير 3x100A

4-طاق الطاقة الكهربائية للقرن (4-طاق) (كيلو وات) : 71,6
الكابل: 3x35/16+16/35مم²/ عدد 1 منصير 3x125A

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ESTONE 120x200x1	ESTONE 120x200x2	ESTONE 120x200x3	ESTONE 120x200x4
Capacity (Loaves of Bread / 8 hours) Производительность (шт. хлеба/8 ч) الخبز (عدد الخبز / 8 ساعات)	720	1440	2160	2880
Baking Surface (m ²) Площадь выпечки (м2) منطقة الخبز (2)	2,4	4,8	7,2	9,6
Number of Decks / Palette Numbers Кол-во ярусов/Кол-во листов عدد الطوابق/عدد الأراج	1/2	2/2	3/2	4/2
Inner Width of Oven (mm) Ширина камеры (мм) عرض الفرن من الداخل (بالم)	1200			
Inner Depth of Oven (mm) Глубина камеры (мм) عمق الفرن من الداخل (بالم)	2060			
Inner Height of Oven/Height of Deck Entry (mm) Полезная высота/Высота камеры выпечки (мм) ارتفاع الفرن من الداخل ارتفاع حقل الخبز (بالم)	215 / 190			
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ. العرض (بالم)	1650			
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب. العمق (بالم)	2520			
Height - C (mm) (Wheeled) C - Общая высота (мм) (прокатка) ح. الارتفاع (بالم) (مجدلات)	1730	1860	2090	2420
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د. أقصى عمق (بالم)	2950			
Max. Height - E (mm) (Wheeled) E - Макс. Высота (мм) (прокатка) ه. أقصى ارتفاع (بالم) (مجدلات)	1810	1940	2170	2500
Min. Ceiling Height - F (mm) (Wheeled) F - Минимальная высота потолка - F (mm) (прокатка) و. الحد الأدنى ارتفاع السقف (بالم) (مجدلات)	1980	2110	2340	2670
Height of Oven's Foot - G (mm) G - Высота ножки печи - G (mm) ج. ارتفاع قعر الفرن (بالم)	900	700	600	600
Floor Tray Capacity 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (mm) Кол-во листов на ярус 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (мм) سعة صينية الطابق 400x300/350+450/600x400/300x400 (بالم)	20 / 10 / 12 / 4	40 / 20 / 24 / 8	60 / 30 / 36 / 12	80 / 40 / 48 / 16
Wheel Height (mm) Высота колеса (мм) ارتفاع العجلة (بالم)	200			
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو وات)	17,9	35,8	53,7	71,6
Resistance Type / Number of Resistances Тип сопротивления / Количество сопротивлений نوع المقاومة / عدد المقومات	Ceramic / керамический/ سيراميك 28 + 3			
Average Consumption (8 hours) (kw/h) Средний расход топлива (8 часов) (kw/h) متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (كيلو وات/الساعة)	11,3	22,6	33,9	45,2
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كيلو)	950	1.510	2.070	2.610
Suction Hood Chimney Diameter (mm) Радиус дымохода вытяжки (мм) قطر منفذ دخان الشفاط (بالم)	Ø200			
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE			
Palette Dimensions (mm) Размер листа (мм) مقاس لوح (بالم)	580x2400	580x2400	580x2400	580x2400
Control System Система управления نظام التحكم	رقمي- بالمس / Сенсорная / Touch / цифровая / Digital			
Source of Energy Источник энергии مصدر الطاقة	Electric / Электричество / الكهرباء			



The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.

Производительность печи дана по батону 250 гр и может варьировать в зависимости от веса и времени выпекания продукции

السعة موضحة على أساس رغيف الخبز 250 جراماً، ولذلك يمكن أن يحدث تفاوت وفقاً لوزن المخبوزات ومدة الخبز

* Tray layout was placed theoretically and it may vary in practice.

* Листы размещены теоретически и могут отличаться на практике.

الصينية موضوعة نظرياً وقد يختلف وضعها من الناحية العملية

ESTONE 120x120 ELECTRICAL DECK OVEN ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ ESTONE 120X120 فرن أستون الكهربائي ذو الطوابق 120x120



Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
تصفح المنتجات على موقعنا المراد قرا رمز الاشعاع السريع على جهازك المحمول



FIMAK
Bakery and Gastronomy Machines



The major specification of electrical deck oven is that each deck can be operated independently. The heating system is designed with special stonebased and seramic resistances that provide the heating disturbing on baking surface and it balances the heat while baking. Temperature and the time of steam can be adjusted for each deck as per request. In this way, it can be baked different products in each deck at one time. Products can be loaded into the decks with the setter. The oven can be manufactured between 1 and 4 decks as per request of customers. It provides low energy consumption. Thanks to its wheels it can be moved easily.

Главная особенность электрической подовой печи Fimак, это автономная работа каждой камеры выпечки. Каменные поды из особого сплава и специально разработанная система обогрева с керамическими ТЭНами способствуют равномерному распределению тепла и равномерной выпечке. Температура (пода и свода внутри камеры) и продолжительность пароувлажнения устанавливается отдельно для каждой камеры выпечки, что позволяет выпекать разную продукцию в каждой из камер. Возможна загрузка продукции на листах. В зависимости от заказа, печь производится с 1-4 камерами выпечки. Низкое энергопотребление.

يتميز الفرن الكهربائي ذو الطوابق من فيماك بإمكانية تشغيل كل طباق على نحو مستقل، ويوزع الحرارة بالتساوي ويوفر الطهي المتوازن بفضل أحجار القاعدة ذات الخليط المعدني الخاص ونظام التسخين المصمم خصيصًا بالسيراميك المقاوم. كما يمكن ضبط درجة الحرارة (درجة الحرارة الصغرى والكبرى داخل الطبايق) ووقت البخار بشكل مختلف لكل طباق حسب الرغبة. وبالتالي، يمكن طهي منتجات مختلفة في كل طباق. ويمكن رفع المنتجات على الطوابق من خلال الألواح. يمكن تصنيع الفرن بحيث يحتوي ما بين 1-4 طوابق حسب طلب العميل. ويضمن الفرن استهلاكًا منخفضًا للطاقة. كما يمكن نقله إلى أي مكان بفضل عجلاته.



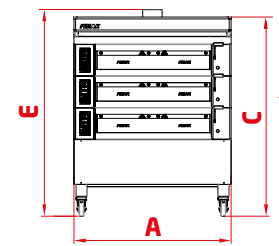


Technical Data

Технические Характеристики

معلومات تقنية

Front View
вид спереди
المنظر الأمامي

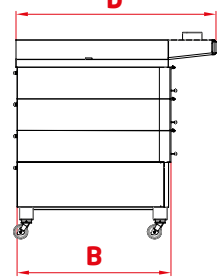


First Storey Max. Height : 1810
Second Storey Max. Height : 1940
Third Storey Max. Height : 2170
Fourth Storey Max. Height : 2500

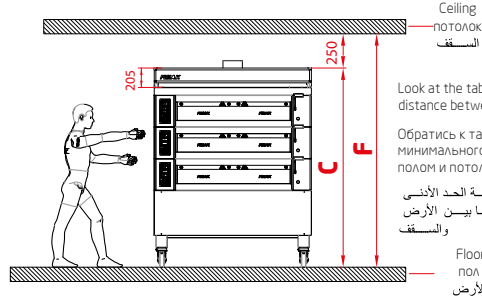
Высота макс. для 1 этажа : 1810
Высота макс. для 2 этажей : 1940
Высота макс. для 3 этажей : 2170
Высота макс. для 4 этажей : 2500

أقصى ارتفاع للسورن بـ1 طابق: 1810
أقصى ارتفاع للسورن بـ1 طابق: 1940
أقصى ارتفاع للسورن بـ1 طابق: 2170
أقصى ارتفاع للسورن بـ1 طابق: 2500

Left Side View
слева Вид сбоку
المنظر من الجانب الأيسر



Front View
вид спереди
المنظر الأمامي



Ceiling / Потолок / السقف

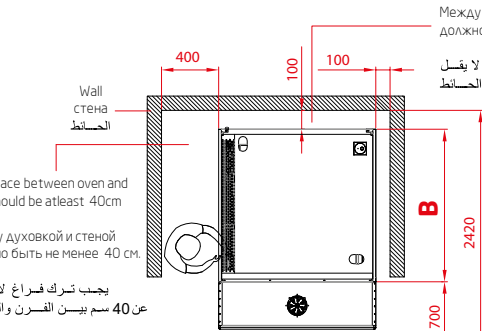
Look at the table for the minimum distance between the ceiling and floor

Обратись к таблице для минимального расстояния между полом и потолком

انظر الى الجدول لمعرفة الحد الأدنى للمسافة التي يجب تركها بين الأرض والسقف

Floor / пол / الأرض

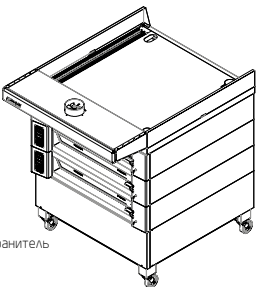
Mounting Holes
Монтажные проемки
فراغات التركيب



The space between oven and wall should be atleast 10cm

Между Печкой и стеной должно быть не менее 10 см

يجب ترك فراغ لا يقل عن 10سم بين الفرن والحائط



Perspective View
Вид в перспективе
المنظر المنظور

Top View
Верхний вид
المنظر المنظور



The space between oven and counter should be atleast 70cm

Печкой и сборочным между столом должно быть пространство не менее 70 см.

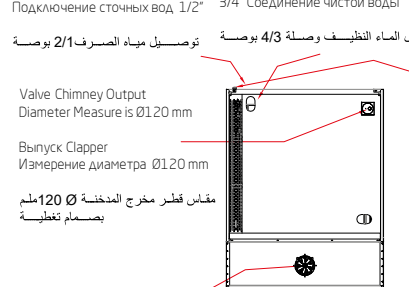
يجب ترك فراغ لا يقل عن 70 سم بين الفرن والمنضدة

Bread Take Out Counter / Хлебный стол / منضدة لإخراج الخبز

Waste Water Connection 1/2" / 3/4" Clean Water Inlet Pipe

Подключение сточных вод 1/2" / 3/4" Соединение чистой воды

مدخل المياه النظيفة وصلة 4/3 بوصة / توصيل مياه الصرف 2/1 بوصة



Single Storey Oven Electrical Power (1 Floor) (kW) : 11.9
Cable: 1 Piece 5x2.5 mm² / 1 Piece 3x25A Fuse

Two Storey Oven Electrical Power (2 Floor) (kW) : 23.8
Cable: 2 Pieces 5x2.5 mm² / 2 Pieces 3x25A Fuse

Three Storey Oven Electrical Power (3 Floor) (kW) : 35.7
Cable: 3 Pieces 5x2.5 mm² / 3 Pieces 3x25A Fuse

Fourth Storey Oven Electrical Power (4 Floor) (kW) : 47.6
Cable: 4 Pieces 5x2.5 mm² / 4 Pieces 3x25A Fuse

1 ЭТАЖ Электрическая мощность печи (1 ЭТАЖ) (kW) : 11.9
кабель : 1 кусок 5x2.5 mm² / 1 кусок 3x25A предохранитель

2 ЭТАЖ Электрическая мощность печи (2 ЭТАЖ) (kW) : 23.8
кабель : 2 кусок 5x2.5 mm² / 2 кусок 3x25A предохранитель

3 ЭТАЖ Электрическая мощность печи (3 ЭТАЖ) (kW) : 35.7
кабель : 3 кусок 5x2.5 mm² / 3 кусок 3x25A предохранитель

4 ЭТАЖ Электрическая мощность печи (4 ЭТАЖ) (kW) : 47.6
кабель : 4 кусок 5x2.5 mm² / 4 кусок 3x25A предохранитель

Valve Chimney Output Diameter Measure is Ø120 mm

Выпуск Clapper Измерение диаметра Ø120 mm

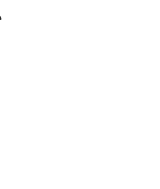
مقاس قطر مخرج المدخنة Ø 120 ملم بصمام تغطية

Suction Hood Output Diameter Measure Ø200 mm

Выход аспиратора Диаметр Измерение Ø200 mm

مقاس قطر مخرج الشفط Ø 200 ملم

Top View
вид сверху
المنظر المنظور



MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ESTONE 120x120x1	ESTONE 120x120x2	ESTONE 120x120x3	ESTONE 120x120x4
Capacity (Loaves of Bread / 8 hours) Производительность (шт. хлеба/8 ч) السعة (عدد الخبز / 8 ساعات)	430	860	1290	1720
Baking Surface (m ²) Площадь выпечки (m ²) منطقة الخبز (2)	1,44	2,88	4,2	5,76
Number of Decks / Palette Numbers Кол-во ярусов/Кол-во листов عدد الطوابق/عدد الأوراق	1/2	2/2	3/2	4/2
Inner Width of Oven (mm) Ширина камеры (мм) عرض الفرن من الداخل (بالم)	1200			
Inner Depth of Oven (mm) Глубина камеры (мм) عمق الفرن من الداخل (بالم)	1200			
Inner Height of Oven/Height of Deck Entry (mm) Полезная высота/Высота камеры выпечки (мм) ارتفاع الفرن من الداخل ارتفاع منخل الطابق (بالم)	215 / 190			
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ. العرض (بالم)	1650			
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب. العمق (بالم)	1615			
Height - C (mm) (Wheeled) C - Общая высота (мм) (прокатка) ح. الارتفاع (بالم) (مجدلات)	1730	1860	2090	2420
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د. أقصى عمق (بالم)	2100			
Max. Height - E (mm) (Wheeled) E - Макс. высота (мм) (прокатка) ه. أقصى ارتفاع (بالم) (مجدلات)	1810	1940	2170	2500
Min. Ceiling Height - F (mm) (Wheeled) Минимальная высота потолка - F (mm) (прокатка) و. الحد الأدنى لارتفاع السقف (بالم) (مجدلات)	1980	2110	2340	2670
Height of oven's foot - G (mm) Высота ножки печи - G (mm) ز. ارتفاع قعر الفرن (بالم)	900	700	600	600
Floor Tray Capacity 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (mm) Кол-во листов на ярусе 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (мм) سعة حينية الطابق 800x600 / 350x450 / 600x400/300x400	12 / 6 / 8 / 2	24 / 12 / 16 / 4	36 / 18 / 24 / 6	48 / 24 / 32 / 8
Wheel Height (mm) Высота колеса (мм) ارتفاع العجلة (بالم)	200			
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو وات)	11,9	23,8	35,7	47,6
Resistance Type / Number of Resistances Тип сопротивления / Количество сопротивлений نوع المقاومة/عدد المقاومات	Ceramic / керамический/ سيراميك 28 + 3			
Average Consumption (8 hours) (kw/h) Средний расход топлива (8 часов) (kw/h) متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (كيلو وات/الساعة)	7 kW/h	14 kW/h	21 kW/h	28 kW/h
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كيلو)	565	865	1.230	1.555
Suction Hood Chimney Diameter (mm) Радиус дымохода вытяжной вытяжки (мм) قطر منافذ مدخنة الشفط (بالم)	Ø200			
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE			
Palette Dimensions (mm) Размер листа (мм) مقاس الورق (بالم)	580x1400	580x1400	580x1400	580x1400
Control System Система управления نظام التحكم	رقمي- بالمس / Сенсорная / Touch / цифровая / Digital			
Source of Energy Источники энергии مصدر الطاقة	Electric / Электричество / الكهرباء			



The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.

السعة موضحة على أساس رغيف الخبز 250 جراماً، ولذلك يمكن أن يحدث تفاوت وفقاً لوزن المخبوزات ومدة الخبز

* Tray layout was placed theoretically and it may vary in practice.

* Листы размещены теоретически и могут отличаться на практике.

الصينية موضوعة نظرياً وقد يختلف وضعها من الناحية العملية



ESTONE 120x80 ELECTRICAL DECK IN-STORE BAKERY AND PASTRY OVEN

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ ESTONE 120X80 ДЛЯ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

فرن أستون الكهربائي ذو الطوابق للمخبوزات والمعجنات 120x80



Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
تصفح المنتجات على موقعنا المزدوج قرا رمز الاستجابة السريع على جهازك المحمول



FIMAK[®]
Bakery and Gastronomy Machines



The major specification of electrical deck oven is that each deck can be operated independently. The heating system is designed with special stonebased and seramic resistances that provide the heating disturbing on baking surface and it balances the heat while baking. Thus, it provides an opportunity to bake different sort of products in each deck. In order for the products to be fermented, there is a yeasting chamber available and its temperature and humidity can be adjusted as per request. It is used with single deck also modular and according to need it can be added extra deck, chimney hood and yeasting chamber. It provides low energy consumption. Thanks to its wheels it can be moved easily.

Главная особенность электрической подовой печи Fimak, это автономная работа каждой камеры выпечки. Каменные поды из особого сплава и специально разработанная система обогрева с керамическими ТЭНами способствуют равномерному распределению тепла и равномерной выпечке. Температура (пода и свода внутри камеры) и продолжительность пароувлажнения устанавливается отдельно для каждой камеры выпечки, что позволяет выпекать разную продукцию в каждой из камер. Под печью расположен расстоечный шкаф с регулицией тепла и влажности, где продукция расстаивается перед выпечкой. Печь может быть одноярусной и благодаря модульной конструкции по необходимости можно добавлять ярусы, вытяжной зонт и расстоечный шкаф. Ко дну расстоечного шкафа прикреплены колеса, способствующие свободному перемещению печи. Низкое энергопотребление.

يتميز الفرن الكهربائي ذو الطوابق من فيماك بإمكانية تشغيل كل طباق على نحو مستقل، ويوزع الحرارة بالتساوي ويوفر الطهي المتوازن بفضل أحجار القاعدة ذات الخليط المعدني الخاص ونظام التسخين المصمم خصيصاً بالسيراميك المقاوم. كما يمكن ضبط درجة الحرارة (درجة الحرارة الصغرى والكبرى داخل الطابق) ووقت البخار بشكل مختلف لكل طباق حسب الرغبة. وبالتالي، يمكن طهي منتجات مختلفة في كل طباق. ويوجد أسفل الفرن غرفة تخمير يمكن ضبط طوبيتها ودرجة حرارتها من أجل التخمير قبل الخبز. يمكن استخدامه بطابق واحد، ويمكن تصنيع الفرن على النحو القياسي كما يمكن أن يضاف إليه طوابق إضافية أو حاجزاً للتهوية أو غرفة تخمير. ويضمن الفرن استهلاكاً منخفضاً للطاقة. كما يمكن نقله إلى أي مكان بفضل عجلاته



Technical Data

Технические Характеристики

معلومات تقنية

First Storey Max. Height : 1390
 Second Storey Max. Height : 1720
 Third Storey Max. Height : 2050
 Four Storey Max. Height : 2380

Высота макс. для 1 этажа : 1390
 Высота макс. для 2 этажей : 1720
 Высота макс. для 3 этажей : 2050
 Высота макс. для 4 этажей : 2380

اقصى ارتفاع للفرن بـ 1 طابق : 1390
 اقصى ارتفاع للفرن بـ 1 طابق : 1720
 اقصى ارتفاع للفرن بـ 1 طابق : 2050
 اقصى ارتفاع للفرن بـ 1 طابق : 2380

3/4" Clean Water Inlet Pipe
 3/4" Соединение чистой воды

Waste Water Connection 1/2"
 Подключение сточных вод 1/2"

توصيل مياه الصرف 2/1 بوصة
 Диаметр Measure is Ø120 mm

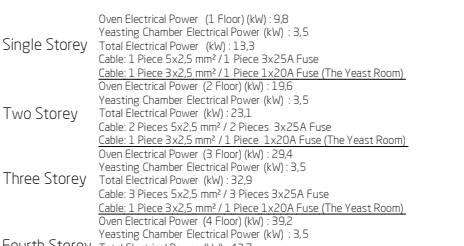
Valve Chimney Output
 Диаметр Measure is Ø120 mm

Выпуск Clapper
 Измерение диаметра Ø120 mm

مقاس قطر مخرج المدخنة Ø 120 ملم
 بصمام تغذية

Suction Hood Output
 Diameter Measure is Ø120 mm

Выход aspirатора
 Диаметр Измерение Ø120 mm



Single Storey
 Two Storey
 Three Storey
 Fourth Storey

1 ЭТАЖ
 2 ЭТАЖ
 3 ЭТАЖ
 4 ЭТАЖ

Электрическая мощность печи (1 ЭТАЖ) (kW) : 9,8
 дрожжевая комната Мощность (kW) : 3,5
 кабель : 1 кусок 5x2,5 mm² / 1 кусок 3x25A предохранитель
 кабель : 1 кусок 3x2,5 mm² / 1 кусок 1x20A Fuse (The Yeast Room)
 Электрическая мощность печи (2 ЭТАЖ) (kW) : 19,6
 дрожжевая комната Мощность (kW) : 3,5
 кабель : 2 кусок 5x2,5 mm² / 2 кусок 3x25A предохранитель
 кабель : 1 кусок 3x2,5 mm² / 1 кусок 1x20A Fuse (The Yeast Room)
 Электрическая мощность печи (3 ЭТАЖ) (kW) : 29,4
 дрожжевая комната Мощность (kW) : 3,5
 кабель : 3 кусок 5x2,5 mm² / 3 кусок 3x25A предохранитель
 кабель : 1 кусок 3x2,5 mm² / 1 кусок 1x20A Fuse (The Yeast Room)
 Электрическая мощность печи (4 ЭТАЖ) (kW) : 39,2
 дрожжевая комната Мощность (kW) : 3,5
 кабель : 4 кусок 5x2,5 mm² / 4 кусок 3x25A предохранитель
 кабель : 1 кусок 3x2,5 mm² / 1 кусок 1x20A Fuse (The Yeast Room)

1 طابق
 2 طابق
 3 طابق
 4 طابق

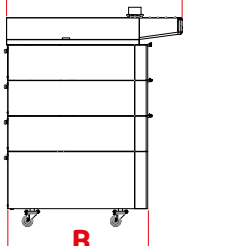
الطاقة الكهربائية للفرن (1 طابق) (كيلو واط) : 9,8
 الطاقة الكهربائية لغرفة الخميرة (كيلو واط) : 3,5
 إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط) : 13,3
 الكابل: عدد 1 كابل 5x2,5 ملم / 2 عدد 1 سمسور 3x25A
 الكابل: عدد 1 كابل 2,5x3 / 1 سمسور (غرفة الخميرة)

2 طابق
 3 طابق
 4 طابق

الطاقة الكهربائية للفرن (2 طابق) (كيلو واط) : 19,6
 الطاقة الكهربائية لغرفة الخميرة (كيلو واط) : 3,5
 إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط) : 23,1
 الكابل: عدد 2 كابل 5x2,5 ملم / 2 عدد 1 سمسور 3x25A
 الكابل: عدد 2 كابل 2,5x3 / 1 سمسور (غرفة الخميرة)

3 طابق
 4 طابق

الطاقة الكهربائية للفرن (3 طابق) (كيلو واط) : 29,4
 الطاقة الكهربائية لغرفة الخميرة (كيلو واط) : 3,5
 إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط) : 32,9
 الكابل: عدد 3 كابل 5x2,5 ملم / 3 عدد 1 سمسور 3x25A
 الكابل: عدد 1 كابل 2,5x3 / 1 سمسور (غرفة الخميرة)



1 ЭТАЖ
 2 ЭТАЖ
 3 ЭТАЖ
 4 ЭТАЖ

Электрическая мощность печи (1 ЭТАЖ) (kW) : 9,8
 дрожжевая комната Мощность (kW) : 3,5
 кабель : 1 кусок 5x2,5 mm² / 1 кусок 3x25A предохранитель
 кабель : 1 кусок 3x2,5 mm² / 1 кусок 1x20A Fuse (The Yeast Room)
 Электрическая мощность печи (2 ЭТАЖ) (kW) : 19,6
 дрожжевая комната Мощность (kW) : 3,5
 кабель : 2 кусок 5x2,5 mm² / 2 кусок 3x25A предохранитель
 кабель : 1 кусок 3x2,5 mm² / 1 кусок 1x20A Fuse (The Yeast Room)
 Электрическая мощность печи (3 ЭТАЖ) (kW) : 29,4
 дрожжевая комната Мощность (kW) : 3,5
 кабель : 3 кусок 5x2,5 mm² / 3 кусок 3x25A предохранитель
 кабель : 1 кусок 3x2,5 mm² / 1 кусок 1x20A Fuse (The Yeast Room)
 Электрическая мощность печи (4 ЭТАЖ) (kW) : 39,2
 дрожжевая комната Мощность (kW) : 3,5
 кабель : 4 кусок 5x2,5 mm² / 4 кусок 3x25A предохранитель
 кабель : 1 кусок 3x2,5 mm² / 1 кусок 1x20A Fuse (The Yeast Room)

1 طابق
 2 طابق
 3 طابق
 4 طابق

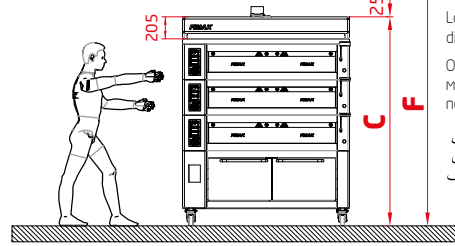
الطاقة الكهربائية للفرن (1 طابق) (كيلو واط) : 9,8
 الطاقة الكهربائية لغرفة الخميرة (كيلو واط) : 3,5
 إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط) : 13,3
 الكابل: عدد 1 كابل 5x2,5 ملم / 2 عدد 1 سمسور 3x25A
 الكابل: عدد 1 كابل 2,5x3 / 1 سمسور (غرفة الخميرة)

2 طابق
 3 طابق
 4 طابق

الطاقة الكهربائية للفرن (2 طابق) (كيلو واط) : 19,6
 الطاقة الكهربائية لغرفة الخميرة (كيلو واط) : 3,5
 إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط) : 23,1
 الكابل: عدد 2 كابل 5x2,5 ملم / 2 عدد 1 سمسور 3x25A
 الكابل: عدد 2 كابل 2,5x3 / 1 سمسور (غرفة الخميرة)

3 طابق
 4 طابق

الطاقة الكهربائية للفرن (3 طابق) (كيلو واط) : 29,4
 الطاقة الكهربائية لغرفة الخميرة (كيلو واط) : 3,5
 إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط) : 32,9
 الكابل: عدد 3 كابل 5x2,5 ملم / 3 عدد 1 سمسور 3x25A
 الكابل: عدد 1 كابل 2,5x3 / 1 سمسور (غرفة الخميرة)



1 ЭТАЖ
 2 ЭТАЖ
 3 ЭТАЖ
 4 ЭТАЖ

Электрическая мощность печи (1 ЭТАЖ) (kW) : 9,8
 дрожжевая комната Мощность (kW) : 3,5
 кабель : 1 кусок 5x2,5 mm² / 1 кусок 3x25A предохранитель
 кабель : 1 кусок 3x2,5 mm² / 1 кусок 1x20A Fuse (The Yeast Room)
 Электрическая мощность печи (2 ЭТАЖ) (kW) : 19,6
 дрожжевая комната Мощность (kW) : 3,5
 кабель : 2 кусок 5x2,5 mm² / 2 кусок 3x25A предохранитель
 кабель : 1 кусок 3x2,5 mm² / 1 кусок 1x20A Fuse (The Yeast Room)
 Электрическая мощность печи (3 ЭТАЖ) (kW) : 29,4
 дрожжевая комната Мощность (kW) : 3,5
 кабель : 3 кусок 5x2,5 mm² / 3 кусок 3x25A предохранитель
 кабель : 1 кусок 3x2,5 mm² / 1 кусок 1x20A Fuse (The Yeast Room)
 Электрическая мощность печи (4 ЭТАЖ) (kW) : 39,2
 дрожжевая комната Мощность (kW) : 3,5
 кабель : 4 кусок 5x2,5 mm² / 4 кусок 3x25A предохранитель
 кабель : 1 кусок 3x2,5 mm² / 1 кусок 1x20A Fuse (The Yeast Room)

1 طابق
 2 طابق
 3 طابق
 4 طابق

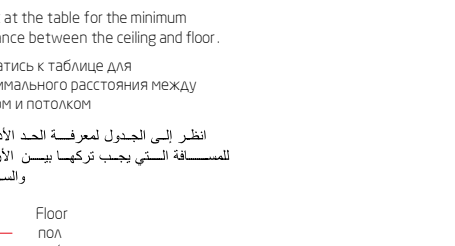
الطاقة الكهربائية للفرن (1 طابق) (كيلو واط) : 9,8
 الطاقة الكهربائية لغرفة الخميرة (كيلو واط) : 3,5
 إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط) : 13,3
 الكابل: عدد 1 كابل 5x2,5 ملم / 1 кусок 3x25A
 الكابل: عدد 1 كابل 2,5x3 / 1 سمسور (غرفة الخميرة)

2 طابق
 3 طابق
 4 طابق

الطاقة الكهربائية للفرن (2 طابق) (كيلو واط) : 19,6
 الطاقة الكهربائية لغرفة الخميرة (كيلو واط) : 3,5
 إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط) : 23,1
 الكابل: عدد 2 كابل 5x2,5 ملم / 2 عدد 1 سمسور 3x25A
 الكابل: عدد 2 كابل 2,5x3 / 1 سمسور (غرفة الخميرة)

3 طابق
 4 طابق

الطاقة الكهربائية للفرن (3 طابق) (كيلو واط) : 29,4
 الطاقة الكهربائية لغرفة الخميرة (كيلو واط) : 3,5
 إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط) : 32,9
 الكابل: عدد 3 كابل 5x2,5 ملم / 3 عدد 1 سمسور 3x25A
 الكابل: عدد 1 كابل 2,5x3 / 1 سمسور (غرفة الخميرة)



1 ЭТАЖ
 2 ЭТАЖ
 3 ЭТАЖ
 4 ЭТАЖ

Электрическая мощность печи (1 ЭТАЖ) (kW) : 9,8
 дрожжевая комната Мощность (kW) : 3,5
 кабель : 1 кусок 5x2,5 mm² / 1 кусок 3x25A предохранитель
 кабель : 1 кусок 3x2,5 mm² / 1 кусок 1x20A Fuse (The Yeast Room)
 Электрическая мощность печи (2 ЭТАЖ) (kW) : 19,6
 дрожжевая комната Мощность (kW) : 3,5
 кабель : 2 кусок 5x2,5 mm² / 2 кусок 3x25A предохранитель
 кабель : 1 кусок 3x2,5 mm² / 1 кусок 1x20A Fuse (The Yeast Room)
 Электрическая мощность печи (3 ЭТАЖ) (kW) : 29,4
 дрожжевая комната Мощность (kW) : 3,5
 кабель : 3 кусок 5x2,5 mm² / 3 кусок 3x25A предохранитель
 кабель : 1 кусок 3x2,5 mm² / 1 кусок 1x20A Fuse (The Yeast Room)
 Электрическая мощность печи (4 ЭТАЖ) (kW) : 39,2
 дрожжевая комната Мощность (kW) : 3,5
 кабель : 4 кусок 5x2,5 mm² / 4 кусок 3x25A предохранитель
 кабель : 1 кусок 3x2,5 mm² / 1 кусок 1x20A Fuse (The Yeast Room)

1 طابق
 2 طابق
 3 طابق
 4 طابق

الطاقة الكهربائية للفرن (1 طابق) (كيلو واط) : 9,8
 الطاقة الكهربائية لغرفة الخميرة (كيلو واط) : 3,5
 إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط) : 13,3
 الكابل: عدد 1 كابل 5x2,5 ملم / 1 кусок 3x25A
 الكابل: عدد 1 كابل 2,5x3 / 1 سمسور (غرفة الخميرة)

2 طابق
 3 طابق
 4 طابق

الطاقة الكهربائية للفرن (2 طابق) (كيلو واط) : 19,6
 الطاقة الكهربائية لغرفة الخميرة (كيلو واط) : 3,5
 إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط) : 23,1
 الكابل: عدد 2 كابل 5x2,5 ملم / 2 عدد 1 سمسور 3x25A
 الكابل: عدد 2 كابل 2,5x3 / 1 سمسور (غرفة الخميرة)

3 طابق
 4 طابق

الطاقة الكهربائية للفرن (3 طابق) (كيلو واط) : 29,4
 الطاقة الكهربائية لغرفة الخميرة (كيلو واط) : 3,5
 إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط) : 32,9
 الكابل: عدد 3 كابل 5x2,5 ملم / 3 عدد 1 سمسور 3x25A
 الكابل: عدد 1 كابل 2,5x3 / 1 سمسور (غرفة الخميرة)

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ESTONE 120x80x1	ESTONE 120x80x2	ESTONE 120x80x3	ESTONE 120x80x4
Capacity (Loaves of Bread / 8 hours) Производительность (шт. хлеба/8 ч) السعة (عدد الخبز/8 ساعات)	336	672	1008	1344
Baking Surface (m ²) Площадь выпечки (m2) منطقة الخبز (2)	0,96	1,92	2,88	3,84
Number of Decks Кол-во ярусов عدد الطوابق	1	2	3	4
Inner Width of Oven (mm) Ширина камеры (мм) عرض الفرن من الداخل (ملم)	1200			
Inner Depth of Oven (mm) Глубина камеры (мм) عمق الفرن من الداخل (ملم)	865			
Inner Height of Oven/Height of Deck Entry (mm) Полная высота/Высота камеры выпечки (мм) ارتفاع الفرن من الداخل/ارتفاع مدخل الفرن (ملم)	215 / 190			
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) المعرض (ملم)	1560			
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (ملم)	1310			
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ح- الارتفاع (ملم)	1290	1620	1950	2280
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د- أقصى عمق (ملم)	1640			
Max. Height - E (mm) E - Макс. высота (мм) هـ- أقصى ارتفاع (ملم)	1390	1720	2050	2380
Min. Ceiling Height - F (mm) F - Минимальная высота потолка - F (мм) و- الحد الأدنى لارتفاع السقف (ملم)	1540	1870	2200	2530
Floor Tray Capacity 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (mm) Кол-во листов на ярусе 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (mm) سعة صينية الطابق (400x300/450x350/600x800 ملم)	8 / 4 / 5 / 2	16 / 8 / 10 / 4	24 / 12 / 15 / 6	32 / 16 / 20 / 8
Electrical Power (kw) (P1/P2) Мощность (кВт) (P1/P2) الطاقة الكهربائية (كيلو واط) (P1/P2)	(13,3 / 9,8)	(23,1 / 19,6)	(32,9 / 29,4)	(42,7 / 39,2)
Resistance Type / Resistance Piece Тип сопротивления / Кусок نوع المقاومة / عدد المقاومة في الطابق	Ceramic / керамический/ سيراميك 28 + 3			
Average Consumption (8 hours) (kwh) (Q1/Q2) Средний расход топлива (8 часов) (кВт/ч) (Q1/Q2) متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (كيلو واط/ساعة)	8,3 / 5,5	13,8 / 11	19,3 / 16,5	24,8 / 22
Weight of Oven (kg) (W1/W2) Масса (кг) (W1/W2) وزن الفرن (كجم)	485 / 365	736 / 616	1000 / 880	1250 / 1130
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE			
Control System Система управления نظام التحكم	رقمي- باللمس / сенсорная / Touch / цифровая / Digital			
Source of Energy Источники энергии مصدر الطاقة	Electric / Электричество / الكهرباء			



* The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.
 * Производительность печи дана по батону 250 гр и может варьировать в зависимости от веса и времени выпекания продукции
 السعة موضحة على أساس رغيف الخبز 250 جراماً ولذلك يمكن أن يحدث تفاوت وفقاً لوزن المخبوزات ومدة الخبز
 * Tray layout was placed theoretically and it may vary in practice.
 * Листы размещены теоретически и могут отличаться на практике.
 الصينية موضوعة نظرياً وقد يختلف وضعها من الناحية العملية
 * W1, P1, Q1: With Yeasting Collusion W2, P2, Q2: Without Yeasting Collusion
 * W1, P1, Q1: камера брожения W2, P2, Q2: без брожение комнаты
 W1, P1, Q1: بغرفة تخمير W2, P2, Q2: بدون غرفة تخمير



ESTONE 60X80 ELECTRICAL DECK IN-STORE BAKERY AND PASTRY OVEN

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ ESTONE 60X80 ДЛЯ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

فرن أستون الكهربائي ذو الطوابق للمخبوزات والمعجنات 80x60



Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتصفح المنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الاشعاعية السريع على جهازك الموصول



FIMAK
Bakery and Gastronomy Machines



The major specification of electrical deck oven is that each deck can be operated independently. The heating system is designed with special stonebased and seramic resistances that provide the heating disturbing on baking surface and it balances the heat while baking. Thus, it provides an opportunity to bake different sort of products in each deck. In order for the products to be fermented, there is a yeasting chamber available and its temperature and humidity can be adjusted as per request. It is used with single deck also modular and according to need it can be added extra deck, chimney hood and yeasting chamber. It provides low energy consumption. Thanks to its wheels it can be moved easily.

Главная особенность электрической подовой печи Fimак, это автономная работа каждой камеры выпечки. Каменные поды из особого сплава и специально разработанная система обогрева с керамическими ТЭНами способствуют равномерному распределению тепла и равномерной выпечке. Температура (пода и свода внутри камеры) и продолжительность пароувлажнения устанавливается отдельно для каждой камеры выпечки, что позволяет выпекать разную продукцию в каждой из камер. Под печью расположен расстоечный шкаф с регуляцией тепла и влажности, где продукция расстается перед выпечкой. Печь может быть одноярусной и благодаря модульной конструкции по необходимости можно добавлять ярусы, вытяжной зонт и расстоечный шкаф. Ко дну расстоечного шкафа прикреплены колеса, способствующие свободному перемещению печи. Низкое энергопотребление.

يتميز الفرن الكهربائي ذو الطوابق من فيماك بإمكانية تشغيل كل طباق على نحو مستقل، ويوزع الحرارة بالتساوي ويوفر الطهي المتوازن بفضل أحجار القاعدة ذات الخليط المعدني الخاص ونظام التسخين المصمم خصيصاً بالسيراميك المقاوم. كما يمكن ضبط درجة الحرارة (درجة الحرارة الصغرى والكبرى داخل الطبايق) ووقت البخار بشكل مختلف لكل طباق حسب الرغبة. وبالتالي، يمكن طهي منتجات مختلفة في كل طباق. ويوجد أسفل الفرن غرفة تخمير يمكن ضبط طوبيتها ودرجة حرارتها من أجل التخمير قبل الخبز. يمكن استخدامه بطابق واحد، ويمكن تصنيع الفرن على النحو القياسي كما يمكن أن يضاف إليه طوابق إضافية أو حاجزاً للتهوية أو غرفة تخمير. ويضمن الفرن استهلاكاً منخفضاً للطاقة. كما يمكن نقله بسهولة إلى أي مكان بفضل عجلاته



Technical Data

Технические Характеристики

معلومات تقنية

Front View ВИД СПЕРЕДИ المنظر الأمامي

First Storey Max. Height : 1390
Second Storey Max. Height : 1720
Third Storey Max. Height : 2050
Fourth Storey Max. Height : 2380

Высота макс. для 1 этажа : 1390
Высота макс. для 2 этажей : 1720
Высота макс. для 3 этажей : 2050
Высота макс. для 4 этажей : 2380

1390 اقصى ارتفاع للقرن بـ 1 طابق
1720 اقصى ارتفاع للقرن بـ 2 طابق
2050 اقصى ارتفاع للقرن بـ 3 طابق
2380 اقصى ارتفاع للقرن بـ 4 طابق

Single Storey
Two Storey
Three Storey
Fourth Storey

Oven Electrical Power (1 Floor) (kw) : 5,9
Yeasting Chamber Electrical Power (kw) : 3,5
Total Electrical Power (kw) : 9,4
Cable: 1 Piece 5x2,5 mm² / 1 Piece 3x20A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse (The Yeast Room)
Oven Electrical Power (2 Floor) (kw) : 11,8
Yeasting Chamber Electrical Power (kw) : 3,5
Total Electrical Power (kw) : 15,3
Cable: 2 Pieces 5x2,5 mm² / 2 Pieces 3x20A Fuse
Cable: 2 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse (The Yeast Room)
Oven Electrical Power (3 Floor) (kw) : 17,7
Yeasting Chamber Electrical Power (kw) : 3,5
Total Electrical Power (kw) : 21,2
Cable: 3 Pieces 5x2,5 mm² / 3 Pieces 3x20A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse (The Yeast Room)
Oven Electrical Power (4 Floor) (kw) : 23,6
Yeasting Chamber Electrical Power (kw) : 3,5
Total Electrical Power (kw) : 27,1
Cable: 4 Pieces 5x2,5 mm² / 4 Pieces 3x20A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse (The Yeast Room)

Электрическая мощность печи (1 ЭТАЖ) (kw) : 5,9
дрожжевая комната Мощность (kw) : 3,5
Мощность (kw) : 9,4
кабель : 1 кусок 5x2,5 mm² / 1 кусок 3x20A предохранитель (комнаты майя)
кабель : 1 кусок 3x2,5 mm² / 1 кусок 1x20A предохранитель (комнаты майя)
Электрическая мощность печи (2 ЭТАЖ) (kw) : 11,8
дрожжевая комната Мощность (kw) : 3,5
Мощность (kw) : 15,3
кабель : 2 кусок 5x2,5 mm² / 2 кусок 3x20A предохранитель
кабель : 1 кусок 3x2,5 mm² / 1 кусок 1x20A предохранитель (комнаты майя)
Электрическая мощность печи (3 ЭТАЖ) (kw) : 17,7
дрожжевая комната Мощность (kw) : 3,5
Мощность (kw) : 21,2
кабель : 3 кусок 5x2,5 mm² / 3 кусок 3x20A предохранитель
кабель : 1 кусок 3x2,5 mm² / 1 кусок 1x20A предохранитель (комнаты майя)
Электрическая мощность печи (4 ЭТАЖ) (kw) : 23,6
дрожжевая комната Мощность (kw) : 3,5
Мощность (kw) : 27,1
кабель : 4 кусок 5x2,5 mm² / 4 кусок 3x20A предохранитель
кабель : 1 кусок 3x2,5 mm² / 1 кусок 1x20A предохранитель (комнаты майя)

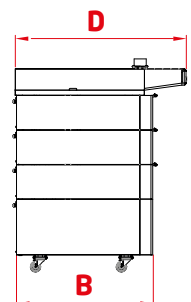
5,9 : الطاقة الكهربائية للقرن (1 طابق) (كيلو وات)
3,5 : الطاقة الكهربائية لغرفة الخميرة (كيلو وات)
9,4 : إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو وات)
الكابل: عدد 1 كابل 5x2,5 ملم / 2 عدد 3x20A
الكابل: عدد 1 كابل 3x2,5 ملم / 1 عدد 1x20A (غرفة الخميرة)

11,8 : الطاقة الكهربائية للقرن (2 طابق) (كيلو وات)
3,5 : الطاقة الكهربائية لغرفة الخميرة (كيلو وات)
15,3 : إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو وات)
الكابل: عدد 2 كابل 5x2,5 ملم / 2 عدد 3x20A
الكابل: عدد 2 كابل 3x2,5 ملم / 1 عدد 1x20A (غرفة الخميرة)

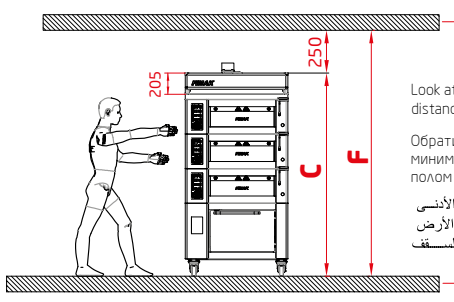
17,7 : الطاقة الكهربائية للقرن (3 طابق) (كيلو وات)
3,5 : الطاقة الكهربائية لغرفة الخميرة (كيلو وات)
21,2 : إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو وات)
الكابل: عدد 3 كابل 5x2,5 ملم / 3 عدد 3x20A
الكابل: عدد 1 كابل 3x2,5 ملم / 1 عدد 1x20A (غرفة الخميرة)

23,6 : الطاقة الكهربائية للقرن (4 طابق) (كيلو وات)
3,5 : الطاقة الكهربائية لغرفة الخميرة (كيلو وات)
27,1 : إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو وات)
الكابل: عدد 4 كابل 5x2,5 ملم / 4 عدد 3x20A
الكابل: عدد 1 كابل 3x2,5 ملم / 1 عدد 1x20A (غرفة الخميرة)

Left Side View слева Вид сбоку المنظر من الجانب الأيسر

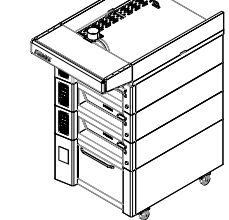


Front View вид спереди المنظر الأمامي



Look at the table for the minimum distance between the ceiling and floor .
Обратись к таблице для минимального расстояния между полом и потолком
انظر إلى الجدول لمعرفة الحد الأدنى للمسافة التي يجب تركيبها بين الأرض والسقف

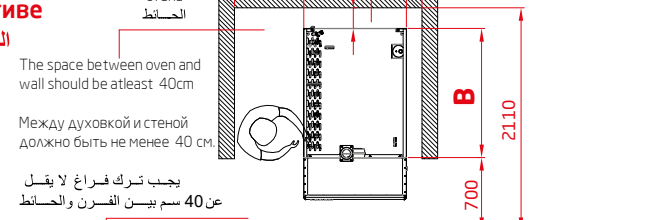
Mounting Holes Монтажные проемутки فراغات التركيب



The space between oven and wall should be atleast 10cm
Между печкой и стеной должно быть не менее 10 см

يجب ترك فراغ لا يقل 10سم بين الفرن والحائط

Perspective View Вид в перспективе المنظر المنظور



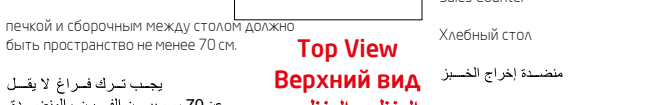
The space between oven and wall should be atleast 40cm
Между духовкой и стеной должно быть не менее 40 см

يجب ترك فراغ لا يقل 40سم بين الفرن والحائط

The space between oven and counter should be atleast 70cm
печкой и сборочным между столом должно быть пространство не менее 70 см.

يجب ترك فراغ لا يقل 70سم بين الفرن والمنضدة

Top View Верхний вид المنظر المنظور



منضدة اخراج الخبز



MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ESTONE 60x80x1	ESTONE 60x80x2	ESTONE 60x80x3	ESTONE 60x80x4
Capacity (Loaves of Bread / 8 hours) Производительность (шт. хлеба/8 ч) السعة (عدد الخبز/الاساعات)	144	288	432	576
Baking Surface (m ²) Площадь выпечки (м2) منطقة الخبز (2)	0,48	0,96	1,44	1,92
Number of Decks Кол-во ярусов عدد الطوابق	1	2	3	4
Inner Width of Oven (mm) Ширина камеры (мм) عرض الفرن من الداخل (بالم)	600			
Inner Depth of Oven (mm) Глубина камеры (мм) عمق الفرن من الداخل (بالم)	865			
Inner Height of Oven/Height of Deck Entry (mm) Полная высота/Высота камеры выпечки (мм) ارتفاع الفرن من الداخل / ارتفاع سطح الطابق (بالم)	215 / 190			
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) العرض (بالم)	985			
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (بالم)	1310			
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ح- الارتفاع (بالم)	1290	1620	1950	2280
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د- أقصى عمق (بالم)	1640			
Max. Height - E (mm) E - Макс. высота (мм) هـ أقصى ارتفاع (بالم)	1390	1720	2050	2380
Min. Ceiling Height - F (mm) Минимальная высота потолка - F (мм) و- الحد الأدنى لارتفاع السقف (بالم)	1540	1870	2200	2530
Floor Tray Capacity 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (mm) Кол-во листов на ярусе 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (mm) سعة صينية الطابق (800x600 / 350x450 / 600x400 / 300x400)	12 / 6 / 8 / 2	24 / 12 / 16 / 4	36 / 18 / 24 / 6	48 / 24 / 32 / 8
Electrical Power (kw) (P1/P2) Мощность (кВт) (P1/P2) الطاقة الكهربائية (كيلو وات) (P1/P2)	(9,4 / 5,9)	(15,3 / 11,8)	(21,2 / 17,7)	(27,1 / 23,6)
Resistance Type / Resistance Piece Тип сопротивления / Кусок نوع المقاومة عدد القطع في الطابق	Ceramic / керамический / سيراميك 28 + 3			
Average Consumption (8 hours) (kw/h) (Q1/Q2) Средний расход топлива (8 часов) (kw/h) (Q1/Q2) متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (كيلو وات/الاساعة) (Q1/Q2)	5,66 / 2,86	8,52 / 5,72	11,38 / 8,58	14,24 / 11,44
Weight of Oven (kg) (W1/W2) Масса (кг) (W1/W2) وزن الفرن (كيلو) (W1/W2)	280 / 200	400 / 320	560 / 480	720 / 640
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE			
Control System Система управления نظام التحكم	رقمي- باللمس / Digital / цифровая - Touch / Сенсорная			
Source of Energy Источники энергии مصدر الطاقة	Electric / Электричество / الكهرباء			



The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.

السعة موضحة على أساس رغيف الخبز 250 جراما، ولذلك يمكن أن يحدث تفاوت وفقا لوزن المخبوزات ومدة الخبز

* Tray layout was placed theoretically and it may vary in practice.

* Листы размещены теоретически и могут отличаться на практике.
الصينية موضوعة نظريًا وقد يختلف وضعها من الناحية العملية

* W1, P1, Q1: With Yeasting Collusion W2, P2, Q2: Without Yeasting Collusion

* W1, P1, Q1: камера брожения W2, P2, Q2: без брожение
комнаты
بدون غرفة تخمير W1, P1, Q1: بغرفة تخمير W2, P2, Q2

BONA HOME TYPE STONE BASED ELECTRICAL OVEN

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЫТОВАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ BONA

فرن بونا الكهربائي بقاعدة حجرية للمنزل

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website. Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте. لتصفح المنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الاستجابة السريع على جهازك المحمول



Technical Data

Технические Характеристики

معلومات تقنية



FIMAK
Bakery and Gastronomy Machines



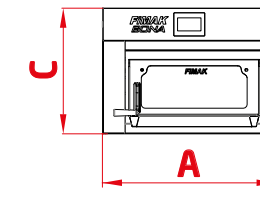
You can enjoy professionalism by BONA Home type stone based electrical oven in your home. It provides opportunity to carry tastes which were prepared especially in house environment to upper level. Bona performs great jobs in narrow spaces with its small dimensions. It is suitable for bench top use by its ergonomic designed and small dimension. It provides low energy consumption by specially produced stone base and 230 V designed resistance array. It provides efficient steam installation in bread types by its mobile water tank which can be filled easily.

С электрической бытовой подовой печью BONA вы сможете наслаждаться профессионализмом в своем доме. Эта печь позволит перенести специально подготовленные вкусы на новый уровень. BONA со своим маленьким размером делает большие вещи в маленьких помещениях. Эргономичный дизайн печи и его небольшие размеры подходят для настольного использования. Обеспечивает низкое энергопотребление благодаря специально изготовленной каменной основе и ТЭНу, рассчитанному на 230 В. Благодаря легко управляемому мобильному резервуару для воды обеспечивает эффективный пар, необходимый для хлеба, без необходимости водоснабжения.

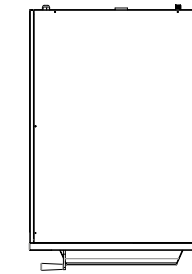
مع فرن بونا الكهربائي بقاعدة الحجرية للمنزل، يمكنك الاستمتاع بالاحترافية في منزلك. فهو يضمن لكم الارتقاء بمستوى أطباقكم الشهية المعدة في المنزل. فرن بونا ينجز أعمالاً كبيرة في الأماكن الضيقة بحجمه الصغير. إنه مناسب للاستخدام فوق الطاولة بتصميمه العملي وصغير حجمها. كما يضمن لكم استهلاكاً منخفضاً للطاقة مع قاعدته الحجرية المصنعة خصيصاً ومجموعة المقاومة المصممة بجهد 230 فولت بفضل خزان المياه المتنقل الذي يسهل إعادة تعبئته، فإنه يوفر البخار الفعال المطلوب في أنواع الخبز دون الحاجة إلى توصيله بالمياه.

MODEL МОДЕЛЬ العداديل	BONA
Baking Surface (m²) مساحة الصلح (م2) (2)	0,36
Inner Width of Oven (mm) شريحة الكامري (مم) عرض الفرن من الداخل (ش)	700
Inner Depth of Oven (mm) العمق الكامري (مم) عمق الفرن من الداخل (ش)	505
Inner Height of Oven (mm) الارتفاع الكامري (مم) ارتفاع الفرن من الداخل (ش)	170
Width - A (mm) A - Overall width (mm) العرض (ش)	710
Depth/Length - B (mm) B - Overall depth (mm) ب- العمق (ش)	980
Height - C (mm) C - Overall height (mm) ح- الارتفاع (ش)	515
Depth/Length - D (mm) D - Overall depth (mm) د- العمق (ش)	1085
Electrical Power (kw) الطاقة الكهربائية (كيلو وات)	5,3
Resistance Type / Resistance Piece Тип сопротивления / Кусок نوع المقاومة/العقد المقومات	Tubular Resistance Трубчатое сопротивление مقاوم أنبوبي
Electrical Connection Электрическое подключение التوصيل الكهربائي	1P + N + PE - 230V
Electric Connection Cable Кабель электрического соединения كابل توصيل الكهرباء	3 x 2,5 mm²
Fuse пластиков предохранитель المنصهر	1 x 25 A
Average Consumption (8 hours) (kwh) متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (كيلو وات ساعة)	3,4
Weight of Oven (kg) الوزن (كيلو)	127
Max. Temperature (°C) Max. температура (°C) درجة الحرارة القصوى (°C)	280
Control System Система управления نظام التحكم	Touch / Сенсорная / باللمس
Source of Energy Источники энергии مصدر الطاقة	Electrical / Электричество / الكهرباء

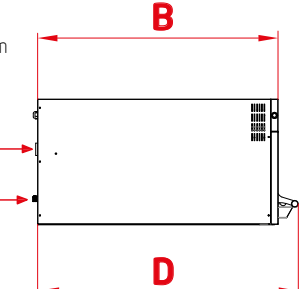
Front View
вид спереди
المنظر الأمامي



Top View
Верхний вид
المنظر العلوي



Left Side View
слева Вид сбоку
المنظر من الجانب الأيسر



Chimney Output : Ø50mm

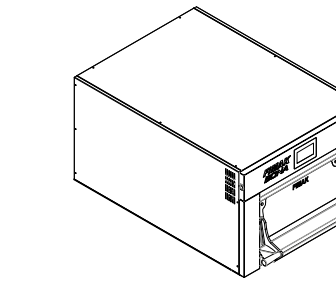
Выход дымовой трубы : Ø50mm

مخرج المدخنة Ø 50 ملم

Waste Water Connection
14 mm Hose end

Вывод отработанной воды шлангом
14 мм

وصلة تصريف مياه الصرف
فوهة خرطوم 14 ملم

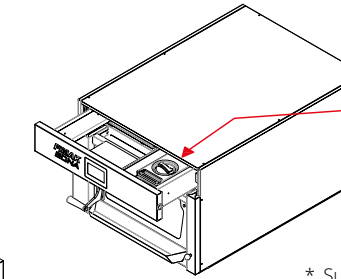


Perspective View
Перспективный взгляд
المنظر المنظور

Network : 230 V 50 Hz
Electrical Power : 5,3 kW
Cable : 3 x 2,5 mm²
Electrical Connection : 1x25A Fuse

شبكة : 230 V 50 Hz
الطاقة الكهربائية : 5,3 كيلو وات
الكابل : 3x2,5 ملم²
التوصيل الكهربائي : 1x25A предохранитель

التيار الكهربائي: 230 فولت 50/60 هرتز
الطاقة الكهربائية: 5,3 كيلو وات
الكابل: 3x2,5 ملم²
توصيل الكهرباء: منصهر 1x25A



Fresh water filling tank

Емкость для чистой воды

خزان ملء الماء التنظيف

* Sufficiency of electrical installation should be controlled before operating 230 V. It should be powered by external circuit breaker installation.

* Электрической установки должна быть проверена перед работой при 230 В. Печь должна быть запитана от внешнего предохранителя. Не подключать к розетке напрямую.

يجب التحقق من كفاءة إمداد الكهرباء قبل التشغيل بحيث يكون بجهد 230 فولت. يجب إمداد الفرن بالكهرباء من خلال مجموعة منصهر خارجية. يجب ألا يوصل مباشرة بالمقابس

MONDO STONE-BASED PIZZA OVEN

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ & ГАЗОВАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ MONDO

بيتزا موندو فرن للبيتزا بقاعدة حجرية بالكهرباء وبالغاز الطبيعي



PIZZA MONDO-G



PIZZA MONDO-E



Mondo Pizza Ovens provides easy usage of oven by 4.3 inch colored touch operated resistive control board. It can be adjusted fastly by cooking period which can be changed easily and degrees control. High quality Stone bas which provides homogenous cooking provides opportunity to cook your products with same quality. Pizza oven which has 4 pieces of 33 cm pizza capacity provides multiple production option for enterprises which can be operated overlapped as two deck. It can be produced with natural gas or electricity.

Печь для пиццы Mondo позволит Вам легко использовать свою печку с 4.3- дюймовым резистивным пультом управления. Печь можно быстро отрегулировать с помощью легко изменяемого времени приготовления и контроля температуры. Благодаря высококачественной каменной основе, которая обеспечивает однородное приготовление пиццы, приготовит ваши продукты с одинаковым качеством. Электрическая печь для пиццы, которая может приготовить четыре пиццы размером 33 см одновременно.

نتيح لكم أفران بيتزا موندو استخدام الفرن بسهولة بفضل لوحة التحكم المقومة التي تعمل باللمس مقاس 4.3 بوصة. يمكن ضبطه بسرعة من خلال تغيير وقت الطهي والتحكم في درجة الحرارة بسهولة. بفضل قاعدته الحجرية عالية الجودة التي توفر الخبز المتجانس، فإنه يتيح لكم خبز منتجاتكم بنفس الجودة. يسهل الفرن عدد 4 بيتزا 33 سم كما يتيح للمنشآت خيارات إنتاج متعددة مع خاصية تشغيله بطائفتين معا فوق بعضهما البعض. يمكن إنتاجه ليعمل بالغاز الطبيعي أو بالكهرباء

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website. Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте. لتصفح المنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الاشارة السريع على جهازكم المحمول

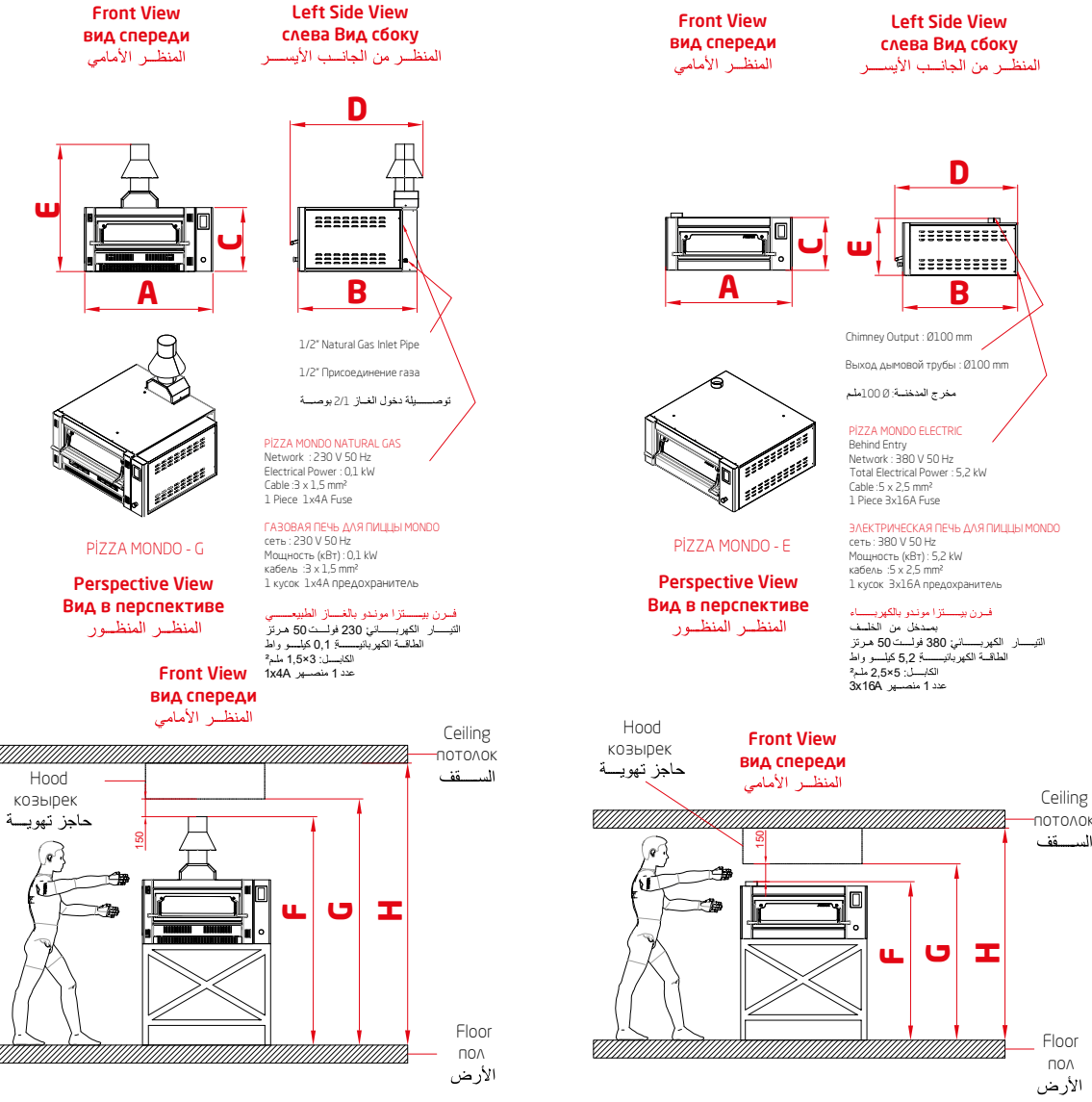


Technical Data

Технические Характеристики

معلومات تقنية

MODEL МОДЕЛЬ الموديل	PIZZA MONDO - E (Electrical-Электричество (بالكهرباء)		PIZZA MONDO - G (Natural Gas-Природный газ (بالغاز الطبيعي)	
	PIZZA MONDO-E X 1	PIZZA MONDO-E X 2	PIZZA PFG-4 MONDO-G X 1	PIZZA PFG-4 MONDO-G X 2
Capacity (Loaves of Pizza / 1 hours) Производительность (шт. хлеба/1 ч) السعة (عدد البيتزا / ساعة)	36	72	36	72
Baking Surface (m²) Площадь выпечки (m²) مساحة الخبز (م²)	0,5	1	0,45	0,9
Number of Decks Кол-во ярусов عدد الطوابق	1	2	1	2
Inner Width of Oven (mm) Ширина камеры (мм) عرض الفرن من الداخل (ملم)	720	720	688	688
Inner Depth of Oven (mm) Глубина камеры (мм) عمق الفرن من الداخل (ملم)	720	720	670	670
Inner Height of Oven (mm) Полочная высота (мм) ارتفاع الفرن من الداخل (ملم)	150	150	186	186
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) العرض (ملم)	1060		1080	
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) العمق (ملم)	965		1000	
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ح الارتفاع (ملم)	440	880	535	1075
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. глубина/длина (мм) د أقصى عمق (ملم)	1040		1120	
Max. Height - E (mm) E - Макс. высота (мм) د أقصى ارتفاع (ملم)	480	920	1060	1610
Max. Height - F (mm) F - Макс. высота (мм) د أقصى ارتفاع بالمرتفعة (ملم)	1330	1770	1920	2455
Minimum working height below fume hood-G(mm) G - Высота пива (мм) ز- الحد الأدنى ارتفاع عمل الفرن (ملم)	1480	1920	2070	2605
Min. Ceiling Height - H (mm) H - Минимум Высота потолка (мм) ح الحد الأدنى ارتفاع السقف (ملم)	1780	2220	2370	2905
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو وات)	5,2	10,4	1	2
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE		1P + N + PE	
Max. Temperature (°C) Макс. температура (°C) درجة الحرارة القصوى (°C)	400		400	
Average Consumption (8 hours) (kwh) Средний расход топлива (8 часов) (кwh) مؤسمة الاستهلاك (8 ساعات) (كيلو وات ساعة)	2,74	5,48	1,6	3,2
Chimney Outlet Diameter (mm) Размер дымохода (мм) قطر مخرج المدخنة (ملم)	-		Ø155	
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	160	320	194	386
Source of Energy Источники энергии مصدر الطاقة	Electric / Электричество الكهرباء		Natural Gas / Природный газ الغاز الطبيعي	
Control System Система управления نظام التحكم	Touch / Сенсорная / باللمس			



MENSA PIZZA DOUGH MOULDER MACHINE

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ MENSA

ماكينة منسا لفرد عجينة البيتزا



MENSA dough spreading machine has the feature to spread dough with desired thickness as being limited with maximum 400 mm diameter. MENSA does not require extra control by automatic and stop feature and provides great advantage by serial and practical usage. It is suitable for countertop usage without compromising from robustness by its powerful steel structure which is painted by static paint. Movable parts which located below top cover with seal for micro Rolling provides homogenous leveling in dough. Use of plenty amount of flour is recommended for performing this operation easily above and below movable table of machine. Formation of edge of dough is provided by specially designed arms. Adjustment knob which is located right hand side of body adjusts working distance between tables.

Тестораскаточная машина MENSA имеет возможность раскатывать тесто требуемой толщины, ограниченное максимальным диаметром 400 мм. Благодаря функции автоматического запуска и остановки MENSA обеспечивает большое преимущество благодаря последовательному и практическому использованию, не требуя дополнительного управления. Благодаря прочной структуре стального листа, окрашенной статической краской, он также пригоден для настольного использования без ущерба для своей прочности. Подвижные части под верхней крышкой с уплотнителем для микроокругления обеспечивают равномерную коррекцию теста. Для облегчения этого процесса рекомендуется использовать большое количество муки в верхнем и нижнем подвижном частях машины. Благодаря специально разработанным ручкам обеспечивается образование края теста. Рычаг регулировки на правой стороне подвижного корпуса регулирует рабочее расстояние между частями.

ماكينة منسا لفرد العجين تتمتع بخاصية فرد العجين بالسلك المطلوب، وبحيث يبلغ قطره 400 ملم كحد أقصى. ويفضل ميزة التشغيل والإيقاف التلقائي، توفر ماكينة منسا ميزة كبيرة من خلال استخدامها التتسلسلي والعملي دون الحاجة إلى أي تحكم إضافي. كما أنها مناسبة للاستخدام فوق الطاولة دون جدال بفضل هيكلها القوي من الصفائح الفولاذية المطلية بطلاء ثابت. الأجزاء المتحركة الموجودة تحت الغطاء العلوي المحبوك للدوران الدقيق، تضمن تسوية العجين على نحو متجانس. يوصى باستخدام كمية كبيرة من الدقيق في القاعدة المتحركة العلوية والسفلية بالماكينة لتنفيذ هذه العملية بسهولة. الأزرع المصممة خصيصا تتيح تشكيل حافة العجين. يمكن ضبط مسافة العمل بين القاعدة العلوية والسفلية من خلال مقبض الضبط الموجود على الجانب الأيمن من الهيكل المتحرك

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website. Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте. انعمن المنتجات على موقعنا المراد فورا رمز الإشادة السريع على جهازكم المحمول



Technical Data

Технические Характеристики

معلومات تقنية

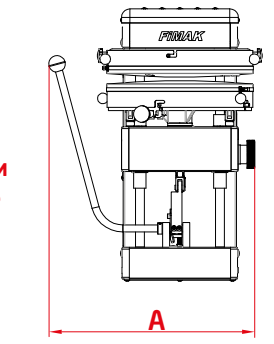
MODEL МОДЕЛЬ الموديل	MENSA
Dough processing capacity (piece/hour) Производительность теста (шт. / час) سعة تجهيز العجين (قطعة/الساعة)	200-250
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ. العرض (متر)	760
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب. العمق (متر)	580
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج. الارتفاع (متر)	775
Min. Ceiling Height - D (mm) Минимальная высота потолка - D (mm) د. الحد الأدنى الارتفاع العمل (متر)	875
Max dough spreading diameter(mm) Макс. диаметр раскатки теста (мм) أقصى قطر فرد العجين (متر)	400
Rolling speed (rpm) Скорость округления (об / мин) سرعة التوريل (للم الدقيقة)	300
Weight of Machine (kg) Масса (кг) وزن الماكينة (كجم)	110
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو وات) عدد المقابس: 1x1.5x3 ملم ² 1x1.6A	0,55
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	1P + N + PE - 230V
Control System Система управления نظام التحكم	Manuel / Manual

Network : 230 V 50 Hz
Electrical Power: 0.55 kW
Cable: 3x1.5 mm²
1 Piece 1x1.6A Plug

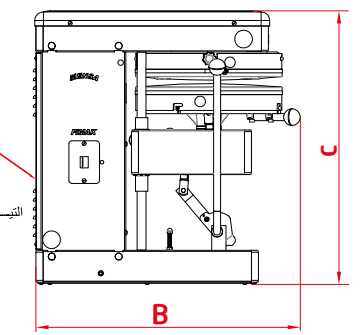
сеть: 230 V 50 Hz
Мощность: 0.55 kW
кабель: 3x1.5 мм²
1 кусок 1x1.6A Штепсель

التوريل الكهربائي: 230 فولت 50هرتز
الطاقة الكهربائية: 0.55 كيلو وات
الكابل: 3x1.5x3 ملم²
عدد المقابس 1x1.6A

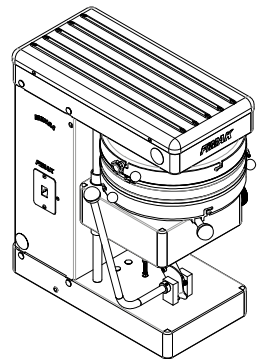
Front View
вид спереди
المنظر الأمامي



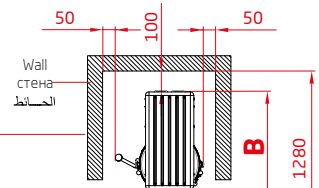
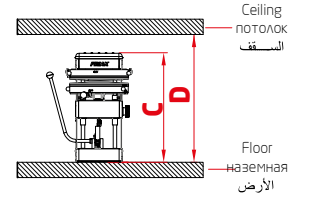
Left Side View
сбоку СЛЕВА
منظر الجانب الأيسر



Perspective View
Перспективный взгляд
المنظر المنظور



Mounting Holes
Монтажные проемутки
فراغات التركيب



The space between oven and wall should be atleast 5cm

Расстояние от стед должно быть около 5 см пространства.

سم بين 5 يجب ترك مسافة لا تقل عن الحائط وماكينة فرد العجين.

The space between oven and counter should be atleast 70cm

Между Кабинетом Майя и столешницей по крайней мере Там должно быть около 70 см пространства.

سم بين 70 يجب ترك مسافة لا تقل عن الطاولة وماكينة فرد العجين.

Top View
Верхний вид
المنظر العلوي

KORTO CONVECTION OVEN КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ KORTO

فرن كورتو KORTO بالحمل الحراري

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
تصفح المنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الاشعاعية السريع على جهازك المحمول



FIMAK[®]
Bakery and Gastronomy Machines



KORTO FK-6



KORTO FK-10



FIMAK KORTO has a capacity of 6 or 10 trays in the size of 40x60 cm and GN 1/1 Gastronomy tub. One of the most important features of Korto, besides having a professional washing system, is that it is suitable for both gastronomy and bakery products. Detergent washing system works as dishwasher system and recirculates water inside oven and keeps water consumption at minimum level. It can be suitable for both gastronomy and bakery products by only changing rack system. Dissipation of steam inside oven from stack outlet towards surrounding by condensing fume hood system and they are released as liquid. Korto produces specially designed multi-fan air circulation and high steam power. Meat probe which measure from 4 different points takes attraction by practicality and technology. They are easy to use by sensitive capacitive touch operated panel and 99 different product recipes can be saved. This feature ensures tremendous easiness for the ones which cook more than one product.

FIMAK KORTO рассчитана на 6 или 10 лотков размерами 40x60 или габаритности GN 1/1. Одна из самых важных особенностей Korto – это автоматическая система мойки, а также использование для приготовления гастрономических и хлебобулочных изделий. Используя минимальное количество воды, печь может проводить самоочистку как посудомоечная машина, за счет циркуляции воды во время процесса мойки. Он может быть пригоден для приготовления как гастрономических, так и хлебобулочных изделий, просто меняя систему полок. Пар который аккумулируется внутри печи выводится через вытяжку при помощи конденсирующего козырька. Благодаря специально разработанной циркуляции воздуха с несколькими вентиляторами и высокой мощности пара, печь KORTO создает изысканные продукты. Мясной зонд, который может измерять 4 различных точки, привлекает внимание своей полезностью и технологией. Легкая в использовании чувствительная сенсорная панель может запомнить 99 различных рецептов, что поможет выпекать вам различную продукцию.

تبلغ سعة صواني فيماك كورتو بحجم 60*40 سم وصواني فن الطهي جن 1/1 من 6 إلى 10 صواني، واحدة من أهم ميزات فرن كورتو هو أنه يحتوي على نظام غسيل احترافي، وإلى جانب فن الطهو فضلا عن كونه مناسب لإنتاج منتجات المخابز يعمل نظام الغسيل بالمنظفات مثل نظام غسالات الصحون، ويجعل استهلاك المياه في الحد الأدنى عن طريق إعادة تدوير الماء في الفرن. وهو مناسب لطهي الأطعمة وكذلك خبز المعجنات عن طريق تغيير نظام الأرفف فقط. ويفضل نظام حاجز التكثيف، يُمنع البخار الموجود داخل الفرن من الانتشار بخروجه من مخرج المدخنة ويتم تصريفه بشكل سائل. فرن كورتو يتيح لكم إعداد أشهى المنتجات بفضل تدوير الهواء متعدد المراوح المصمم خصيصا وقدرة البخار العالية. يجنب الانتباه بفضل استخداماته والتكنولوجيا التي يتضمنها ومن خلال مسبار اللحوم الذي يمكنه قياس الحرارة من 4 نقاط مختلفة. وهو سهل الاستخدام بفضل لوحة اللمس بالسعة الدقيقة، ويمكن حفظ 99 وصفة منتج مختلفة به. وتوفر هذه الميزة سهولة هائلة لأولئك الذين يطبخون منتجات متعددة

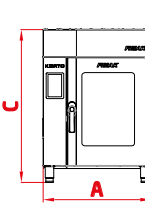


Technical Data

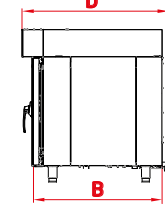
Технические Характеристики

معلومات تقنية

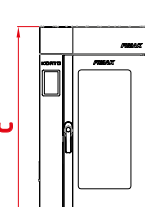
Front View
Вид спереди
المنظر الأمامي



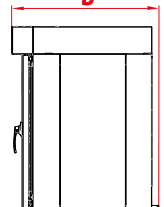
Right Side View
слева Вид сбоку
الأيمن الجانب مظهر



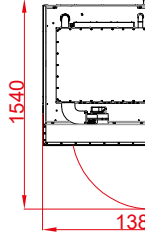
Front View
Вид спереди
المنظر الأمامي



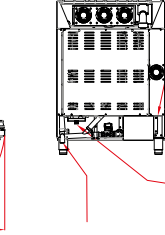
Right Side View
слева Вид сбоку
الأيمن الجانب مظهر



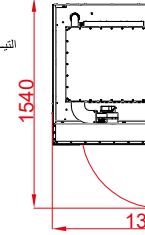
Top View
Верхний Вид
المنظر العلوي



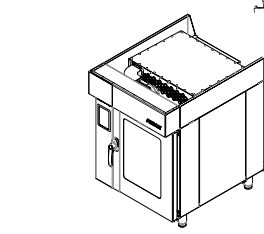
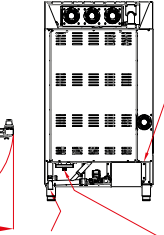
Behindside View
Вид сзади
منظر خلفي



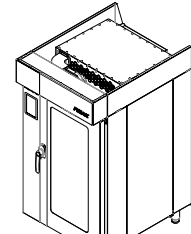
Top View
Верхний Вид
المنظر العلوي



Behindside View
Вид сзади
منظر خلفي



Perspective View
Вид в перспективе
المنظر المنظور



Perspective View
Перспективный взгляд
المنظر المنظور

KORTO FK-6
Behind Entry
Network : 380 V 50 Hz
Electrical Power :11,2 kW
Cable :5 x 2,5 mm²
Electrical Connection :
1 Piece 3x20A Fuse

KORTO FK-6
Задняя панель ввода
сеть : 380 V 50 Hz
Мощность (кВт):11,2 kW
кабель :5 x 2,5 mm²
Электрическое подключение
1 кусок 3x20A предохранитель

KORTO FK-6
بمدخل من الخلف
التيار الكهربائي: 380 فولت 50 هرتز
الطاقة الكهربائية: 11,2 كيلو واط
الكابل: 2,5x5 مللم
توصيل الكيريساء:
عدد 1 منصهر 3x20A

3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение Чистой воды

Waste Water Connection Ø34 mm
مدخل الماء النظيف وصلة 3/4 بوصة

Подключение сточных вод Ø34 mm
توصيلة تصريف مياه الصرف 340 ملم

KORTO FK-10
Behind Entry
Network : 380 V 50 Hz
Electrical Power :16,5 kW
Cable :5 x 4 mm²
Electrical Connection :
1 Piece 3x32A Fuse

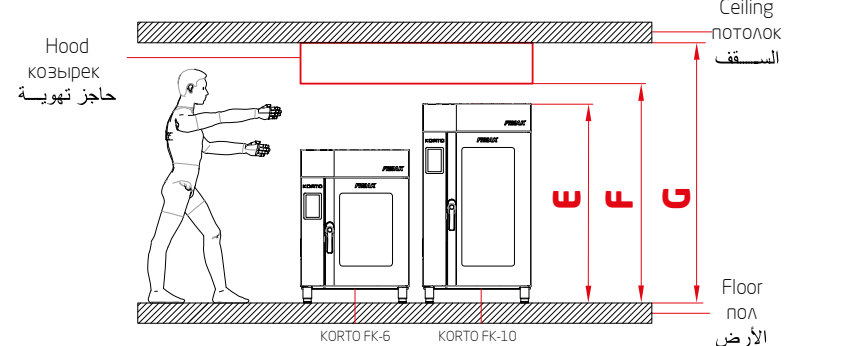
KORTO FK-10
Задняя панель ввода
сеть : 380 V 50 Hz
Мощность (кВт):16,5 kW
кабель :5 x 4 mm²
Электрическое подключение
1 кусок 3x32A предохранитель

KORTO FK-6
بمدخل من الخلف
التيار الكهربائي: 380 فولت 50 هرتز
الطاقة الكهربائية: 16,5 كيلو واط
الكابل: 4x5 مللم
توصيل الكيريساء:
عدد 1 منصهر 3x32A

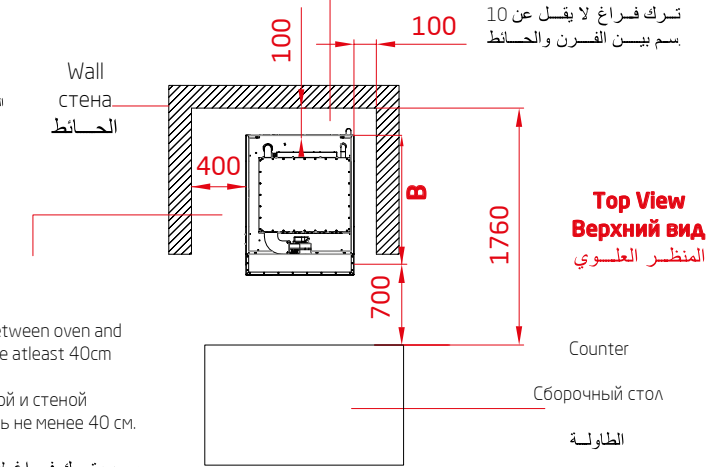
3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение Чистой воды

Waste Water Connection Ø34 mm
مدخل الماء النظيف وصلة 3/4 بوصة

Подключение сточных вод Ø34 mm
توصيلة تصريف مياه الصرف 340 ملم



Mounting Holes
Монтажные
промежутки
فراغات التركيب



The space between oven and wall should be atleast 40cm

Между печкой и стеной должно быть не менее 40 см.

يجب ترك فراغ لا يقل عن 40 سم بين الفرن والحائط



MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	KORTO FK-6	KORTO FK-10
Baking Surface (m ²) Площадь выпечки (м2) منطقة الطهي (م2)	1,44 m ²	2,4 m ²
Number of Trays (pcs) Кол-во листов (шт.) عدد الصواني (قطع)	6	10
Size of Tray (mm) Размер листа (мм) إبعاد الصواني (ملم)	400 x 600	
Gastronorm Containers (mm) Контейнеры для гастрономов (мм) حوض الطعام (ملم)	530x325	
Max. Temperature (°C) Макс. температура (°C) درجة الحرارة القصوى (°C)	300	300
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ- العرض (ملم)	790	
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (ملم)	955	
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ح- الارتفاع (ملم)	1120	1455
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د- أقصى عمق (ملم)	1080	
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	11,2	16,5
Electric Connection Cable Кабель электрического соединения كابل التوصيل الكهربائي	5 x 2,5 mm ²	5 x 4 mm ²
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	180	226
Source of Energy Источники энергии مصدر الطاقة	Electric Электричество الكهرباء	
Control System Система управления نظام التحكم	Touch / Сенсорная панель / باللمس	

* For Gastro models, the condensing hood option is not recommended, since wastes such as oil etc. released from the baked goods can decrease performance of the condense system.

* Не рекомендуется использовать вытяжной колпак, так как жир и другие отходы после выпечки могут засорить систему конденсата модели Gastro.

نماذج فرن الطهي لا ينصح باستخدام الشفاط للتكييف لان الزيت و غيره الذي يخرج من المنتوجات المطبوخة يسد نظام التكييف

RETROS NEW GENERATION MEAT OVEN ПЕЧЬ ДЛЯ МЯСА НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ RETROS

ريتروس جيل جديد لأفران للحوم

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
تصفح المنتجات على موقعنا المزدوج قرا رمز الإشعارية السريع على جهازك الموصول



FIMAK[®]
Bakery and Gastronomy Machines



RETROS-s



RETROS



RETROS is the new generation electrical stone oven which uses static heat for roasting. It is the new modernized form of the traditional wood fired stone ovens, manufactured by using the recent production technologies and the know-how of the worldwide famous Turkish Master Chefs. RETROS is the new generation meat oven designed and developed by FIMAK brand for traditional and easy roasting in the meat and restaurant industry. RETROS is produced after 2 years of research and development work is the modernized form of the traditional wood fired ovens manufactured by using the recent technologies and the most famous Turkish worldwide chefs. By making the work of 4 different type of appliances in one, help you to save from time, space and energy with easy usage desired by today's chefs. The oil and juices of the meat is collected in a special pan for the next use. Minimum loss by the help of being an expert on insulation technologies, steam loss is minimized while roasting. Thus juice loss is less and you may get 10 % to 15% more product than other ovens. The whole, LAMB, BEEF, DUCK, GOOSE, QUAIL, CHICKEN, FISH can be roasted in a shorter time with less energy consumption than other ovens. Meat probe which can measure from 4 different points take attraction by its practicality and technology. RETROS is giving confidence to the users by Fimak's over 40 years experience on oven technologies and its wide service network.

RETROS - новое поколение электрических каменных печей, которая использует статическое тепло для жарки. Это - новая модернизированная форма деревянных традиционных каменных печей, произведенных при помощи недавних производственных технологий и ноу-хау всемирноизвестных турецких шеф-поваров. Retros - мясная печь нового поколения, разработанная и производимая брендом FIMAK для традиционной и легкой жарки в мясной промышленности и ресторанной индустрии. Retros начали производить после 2 лет научно-исследовательской работы данной модернизированной традиционной деревянной печи, производимой при помощи недавних технологий и самых известных во всем мире турецких шеф-поваров. Совмещая в себе работу 4 приборов, данная печь помогает сэкономить время, пространство и энергии и легкое использование, необходимое сегодня шеф-поварам. Масла и соки мяса собираются в специальной емкости для следующего использования. Минимальные потери от того, что используются экспертные технологии изоляции, и паровой потери пара минимизированы при жарке. Таким образом потеря сока меньше, и Вы можете получить от 10% до 15% больше продукта чем в других печах. За более короткое время с меньшим количеством потребления энергии, чем в других печах можно пожарить целого ЯГНЕНКА, ГОВЯДИНУ, УТКУ, ГУСЯ, ПЕРЕПЕЛКА, ЦЫПЛЕНОКА, РЫБУ. Мясной зонд, который может измерять 4 различных точки, привлекает внимание своей полезностью и технологией. Пользователи могут доверять печам Retros благодаря тому, что у компании Fimak опыт более чем 40 лет в технологиях печей и ее широкой сервисной сети.

ريتروس فرن حجري من جيل جديد يعمل بالكهرباء يتيح إمكانية الطهو بحراة هادئة. وهو تحديث للأفران الحجرية التقليدية -التي يتم الطهو بها من خلال نار الحطب- جرى تحديثه باستخدام تقنيات الإنتاج الحديثة والخبرات المتراكمة للطهية الأثر الك المشهورين عالميا. ريتروس فرن حجري من جيل جديد طورته العلامة التجارية فيماك من أجل قطاع اللحوم والمطاعم باستخدام التكنولوجيا الحديثة ويوفر الطهي السهل في ثوق أصيل. يؤدي الجهاز وظيفته بمفرده فقط حيث يتميز بأربعة خصائص مختلفة مما يوفر الوقت والمساحة والطاقة والسهولة التي يرغب بها طهية اليوم. يُجمع الزيت والماء للمنتج المطهو في صينية خاصة لإعادة استخدامهما. وتضمن خبرة العزل في تكنولوجيا الإنتاج تقليل فقد البخار أثناء الطهي. لذلك، يقل فقدان الماء في اللحم المطبوخ. ويمكن الحصول على منتجات أكثر بنسبة تتراوح ما بين 10% و 15% مقارنة بأفران الطهي الأخرى. يمكن طهي لحم الضأن ولحم البقر والبط والأوز والسمن والدجاج والسكك في وقت أقصر باستهلاك كهرباء أقل من الكهرباء التي تستهلكها أفران الطهي الأخرى. يجذب انتباه العملاء بفضل استخداماته وما يتضمنه من تكنولوجيا ومجس اللحوم الذي يمكنه قياس الحرارة من 4 نقاط مختلفة. ريتروس يمنح الثقة لمستخدميه بفضل خبرة فيماك التي تتجاوز أكثر من 40 عامًا في مجال صناعة الأفران وشبكة خدماتها الواسعة.

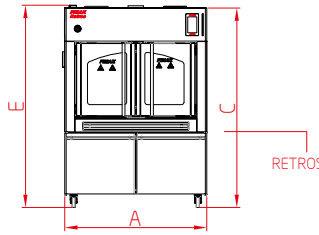


Technical Data

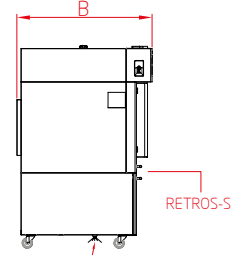
Технические Характеристики

معلومات تقنية

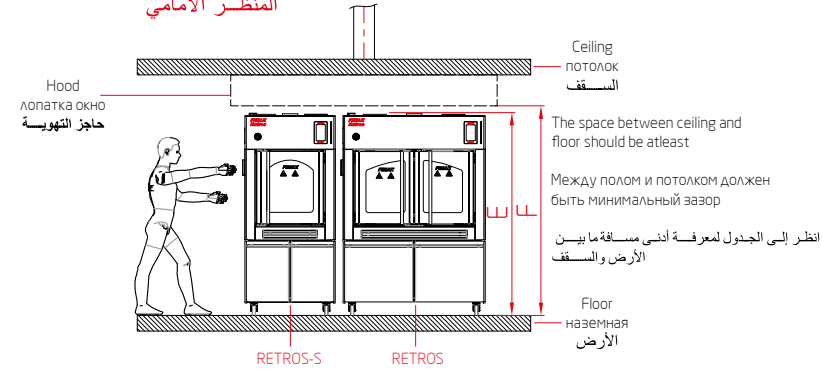
Front View
вид спереди
المنظر الأمامي



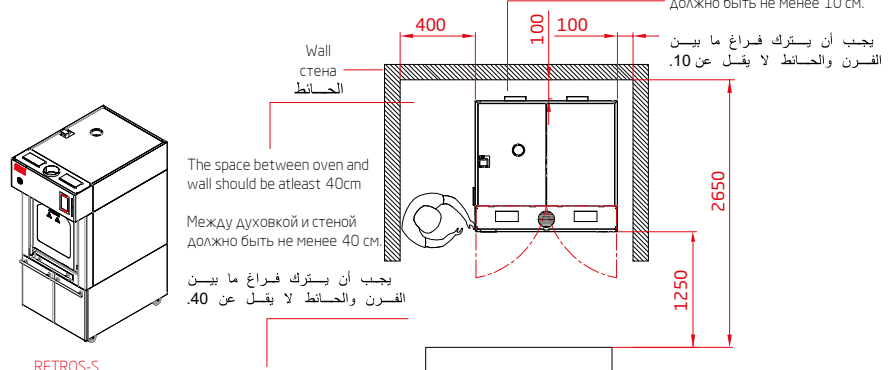
Left Side View
слева Вид сбоку
المنظر من الجانب الأيسر



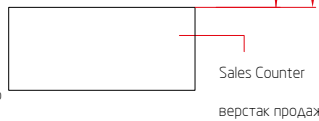
Front View
вид спереди
المنظر الأمامي



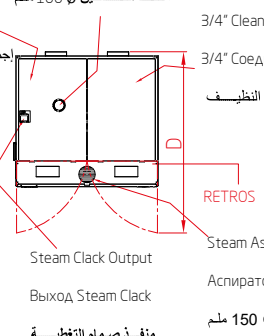
Mounting Holes
Монтажные промежутки
فراغات التركيب



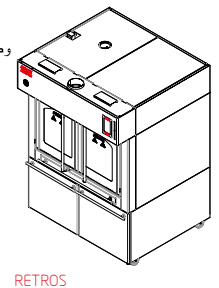
Top View
Верхний вид
المنظر العلوي



Top View
Верхний вид
المنظر العلوي



Perspective View
Перспективный взгляд
المنظر المنظور



RETROS
Top entry
Network : 380 V 50 Hz
Total Electrical Power : 18,4 kW
Cable : 5x6 mm²
1 Piece 3x40A Fuse

المنظر من الأعلى
التيار الكهربائي: 380 فولت 50 هرتز
إجمالي الطاقة الكهربائية: 18,4 كيلو واط
عدد الكابيل: 1 كابل 6x5 ملم²
عدد المنصهر: 1 منصهر 3x40A

بمداخل من الأعلى
التيار الكهربائي: 380 فولت 50 هرتز
إجمالي الطاقة الكهربائية: 18,4 كيلو واط
عدد الكابيل: 1 كابل 6x5 ملم²
عدد المنصهر: 1 منصهر 3x40A

RETROS-S
Top entry
Network : 380 V 50 Hz
Total Electrical Power : 14,9 kW
Cable : 5x4 mm²
1 piece 3x32A Fuse

المنظر من الأعلى
التيار الكهربائي: 380 فولت 50 هرتز
إجمالي الطاقة الكهربائية: 14,9 كيلو واط
عدد الكابيل: 1 كابل 5x4 ملم²
عدد المنصهر: 1 منصهر 3x32A

Steam Aspirator Output Ø100 mm
Aspiratorный пар Выход Ø100 mm
منفذ التدخين Ø 100 ملم

3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение Пресная вода
وصلة 3/4 بوصة بمدخل الماء التنظيف

Steam Clack Output
Выход Steam Clack
منفذ صمام التغطية

Steam Aspirator Output Ø1 50 mm
Aspiratorный пар Выход Ø150 mm
منفذ بخار الشفاط Ø 150 ملم

3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение Пресная вода
وصلة 3/4 بوصة بمدخل الماء التنظيف

Steam Clack Output
Выход Steam Clack
منفذ صمام التغطية

Steam Aspirator Output Ø1 50 mm
Aspiratorный пар Выход Ø150 mm
منفذ بخار الشفاط Ø 150 ملم

Warming Cabinet Waste Water Output (Bellows Hose)
Потепление Кабинет Сточные воды Выход (Сильфонный шланг)

مخرج مياه صرف غرفة تعتيق اللحوم (خرطوم بمنفخاخ)

3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение Пресная вода
وصلة 3/4 بوصة بمدخل الماء التنظيف

Steam Clack Output
Выход Steam Clack
منفذ صمام التغطية

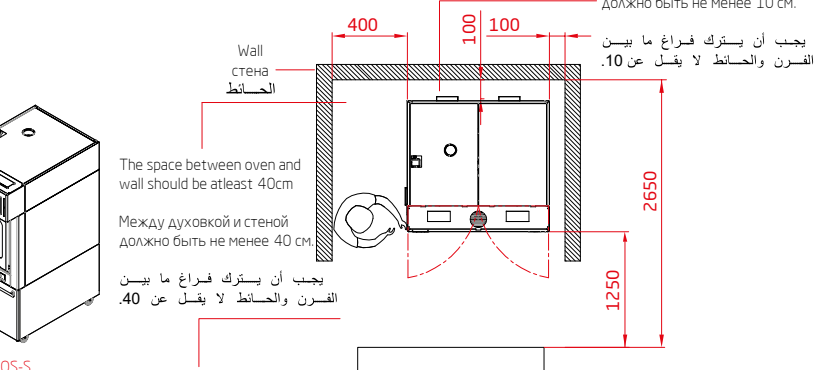
Steam Aspirator Output Ø1 50 mm
Aspiratorный пар Выход Ø150 mm
منفذ بخار الشفاط Ø 150 ملم

3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение Пресная вода
وصلة 3/4 بوصة بمدخل الماء التنظيف

Steam Clack Output
Выход Steam Clack
منفذ صمام التغطية

Steam Aspirator Output Ø1 50 mm
Aspiratorный пар Выход Ø150 mm
منفذ بخار الشفاط Ø 150 ملم

Mounting Holes
Монтажные промежутки
فراغات التركيب

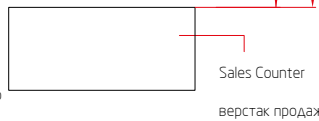


The space between oven and counter should be atleast 125cm
Между духовкой и столешницей должно быть пространство не менее 125см.
يجب أن يسترك فراغ ما بين القرون والحائط لا يقل عن 125.

The space between oven and counter should be atleast 125cm
Между духовкой и столешницей должно быть пространство не менее 125см.
يجب أن يسترك فراغ ما بين القرون والحائط لا يقل عن 125.

The space between oven and counter should be atleast 125cm
Между духовкой и столешницей должно быть пространство не менее 125см.
يجب أن يسترك فراغ ما بين القرون والحائط لا يقل عن 125.

Top View
Верхний вид
المنظر العلوي



Sales Counter
верстак продаж
طاولة البيع

Sales Counter
верстак продаж
طاولة البيع

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	RETROS-S	RETROS
Volume of Baking (m³) Объем выпечки (m³) حجم الطهي (م³)	0,18 (m³)	0,36 (m³)
Euronom Tray (mm) Euronom Tray (mm) مستوية بالخبز الأورنومي (مم)	400x600	
Gastronom Containers (mm) Контейнеры для гастрономов (мм) حوض الطعام (مم)	530x325	
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) العرض (مم)	875	1375
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب-العمق (مم)	1300	
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج- الارتفاع (مم)	1930	
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د- أقصى عمق (مم)	1850	1750
Max. Height - E (mm) E - Макс. высота (мм) هـ- أقصى ارتفاع (مم)	2000	
Min. Hood Height - F (mm) F - Минимум Высота потолка (мм) و- الحد الأدنى لارتفاع حادج التهوية (مم)	2050	
Max. Temperature (°C) Максимум Температура (°C) درجة الحرارة القصوى (°C)	350 °C	
Roasting Chamber Electrical Power (kW) Электрическая мощность камеры для выпечки (kW) الطاقة الكهربائية بقم التدخين (كيلو واط)	9 kW	12,5 kW
Steam Exchangers Electrical Power (kW) Паровые теплообменники Электрическая мощность (kW) الطاقة الكهربائية للبخار في منطقة الطهي (كيلو واط)	1,4 kW	
Conservation Chamber Electrical Power (kW) Электрическая мощность комнаты отдыха (kW) الطاقة الكهربائية بقم التدخين (كيلو واط)	3,5 kW	
Smoke System Electrical Power (kW) Электрическая мощность дымовой системы (kW) الطاقة الكهربائية بقم التدخين (كيلو واط)	1 kW	
Total Electrical Power (kW) Общая электрическая мощность (kW) إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	14,9 kW	18,4 kW
Source of Energy Источника энергии مصدر الطاقة	Electrical / Электричество / الكهرباء	
Control System Система управления نظام التحكم	Touch / Сенсорная / باللمس	
Voltage (V/Hz) напряжение (V/Hz) التيار الكهربائي	380V / 50 Hz	
Cable (mm²) кабель (мм²) الكابل (مم²)	5x4 (mm²)	5x6 (mm²)
Safety Fuse (A) Предохранитель безопасности (A) قفل السلامة (A)	3P 32 A	3P 40 A
Weight of Oven (kg) Mасса (кг) وزن الفرن (كجم)	578	805



ROKON GUSTO & ROKON WASHER ROTARY CONVECTION OVEN

КОНВЕКЦИОННАЯ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ ROKON GUSTO & ROKON С СИСТЕМОЙ САМООЧИСТКИ

روكون جستوو روكون بخاصية الغسل فرن دوار بالحمل الحراري

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتصفح المنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الاشعاع السريع على جهازك المحمول



FIMAK
Bakery and Gastronomy Machines



ROKON CLASSIC GUSTO

ROKON ELITE WASHER



Main properties of FIMAK Gastro Rokon rotating conventional oven is equal heat distribution, high efficient operation and regular air circulation. Different design options are presented while performance is same by ELITE and Classic model. Specially designed resistance, air circulation system and not losing heat from stack provides obtaining product with desired properties with less energy. High level steam is produced by steam system with cassette and every products contacts with sufficient steam. Gusto models and models with washer has the quality and properties of Rokon series and it is suitable for gastronomic tub inlet. It takes attraction by touch operated panel and technology included in both parts. Products are always cooked in clean environment by selecting different washing methods supported by detergent by sprinker which can spray high pressure water in cooking chamber. Oven interior can be cleaned rapidly by three different rinsing methods except washing modes. Manual and fast cleaning can be made after cooking by means of sprinker which is present in Gusto model.

Главные особенности конвекционной ротационной печи FIMAK Gastro Rokon, это равномерное распределение тепла, постоянная циркуляция воздуха и высокая производительность. Предлагаются различные варианты дизайна моделей ELITE и CLASSIC, в то время как производительность приготовления остается неизменной. Благодаря специально разработанному ТЭНу, системе циркуляции воздуха и отсутствию утечки тепла через трубу, печь позволяет получать продукцию желаемого качества при меньшем расходе энергии. Помимо того, что модели с мойкой и Gusto обладают всеми своими качествами и характеристиками серии Rokon, они также подходят для входа в гастро-ванну благодаря проволочной решетке расстойного шкафа. Привлекает внимание сенсорной панелью и технологией в обоих отсеках. Гарантируется, что продукты всегда готовятся в чистой обстановке, выбирая один из различных режимов мойки с моющим средством с циркулирующей водой под высоким давлением. Помимо режимов мойки, внутреннюю поверхность печи можно быстро очистить, выбрав один из 3 различных режимов полоскания. Благодаря чистящему разбрызгивателю в модели Gusto, быструю очистку можно выполнить вручную после выпечки.

تمتلك المزايا الرئيسية لفرن روكون جستوو الدوار ذو الحمل الحراري من فيماك في التوزيع الحراري المتساوي والتشغيل بكفاءة عالية والتوزيع المنتظم للهواء بداخله. ومع موديلات ايليت وكلاسيك يتوافر للعملاء خيارات بتصاميم مختلفة مع بقاء أداء الخبز بنفس المستوى. يمكنك الحصول على المنتجات بالموصفات المطلوبة بأقل كمية من الطاقة بفضل نظام المقاومة المصمم خصيصاً لتدوير الهواء ويفضل عدم فقدان الحرارة من المنخنة. يتم إنتاج البخار بمستوى عالٍ وذلك بفضل نظام البخار ذو الأنابيب مما يضمن وصول البخار لجميع المنتجات على نحو مناسب. تتمتع موديلات بكاملها وجستوو بجميع مميزات سلسلة روكون وجودتها بالإضافة إلى أنها مناسبة لدخول حوض الطعام بفضل سلك الرف بغرفة الخبز وغرفة التسوية. وهي تجذب الانتباه من خلال ما تتمتع به من تقنيات ومن خلال لوحة شاشة اللمس المتوفرة في كلا القسمين. وتتوافر خاصية الغسل في نموذج بكاملها من خلال اختيار أحد أوضاع الغسل المختلفة المدعومة بالمنظفات من خلال الفوهات الدوارة الداخلية للمياه بضغط عالٍ الموجودة بقسم الخبز، وهذا يتيح خبز المنتجات في بيئة نظيفة دائماً. وبخلاف أوضاع الغسل يمكن تنظيف الأجزاء الداخلية للفرن سريعاً باختيار أحد أوضاع الشطف الثلاثة المختلفة. وفي موديل جستوو يمكن إجراء تنظيف سريع يدوياً بعد الخبز بفضل فوهة التنظيف المتوفرة به.

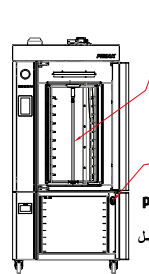


Technical Data

Технические Характеристики

معلومات تقنية

Rokon with washer
ROKON с Мойкой



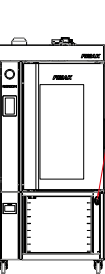
Washing group
Моечный узел

الفصل مجموعة

Washing with manual sprinker
Мойка с помощью ручного спринклера

البيدي الرش مع غسل

Rokon Gusto
Rokon Gusto

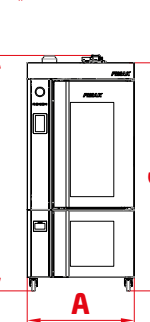


Washing with manual sprinker
Мойка с помощью ручного спринклера

البيدي الرش مع غسل

Front View
вид спереди

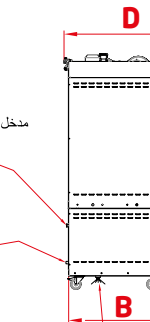
المنظر الأمامي



3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение чистая вода
3/4" Waste Water Connection
1/2" Подключение сточных вод
1/2" الصرف مياه مخرج اتصال

Left Side View
слева Вид сбоку

المنظر من الجانب الأيسر



3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение чистая вода
3/4" Waste Water Connection
1/2" Подключение сточных вод
1/2" الصرف مياه مخرج اتصال

Front View
вид спереди

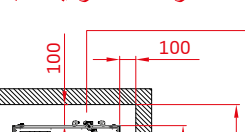
المنظر الأمامي



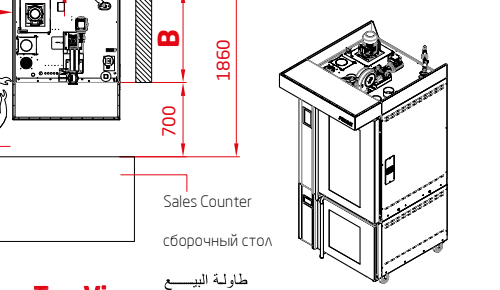
Ceiling Потолок
السقف
Hood كوزيرك
حاجز تهيوية
Floor пол
الأرض

Mounting Holes
مонтажные проежутки

فراغات التركيب



The space between oven and wall should be atleast 10cm
يجب ترك فراغ لا يقل عن 10 سم بين الفرن والحائط



Top View
Верхний Вид

المنظر العلوي

يجب ترك فراغ لا يقل عن 70 سم بين الفرن والمنضدة
مقابل قطر مخرج بخار الشطف 100 ملم

Perspective View
Вид в перспективе

المنظر المنظور

ROKON GUSTO & WITH WASHER,
NATURAL GAS
Burner Chimney Output: Ø100 mm
(Exhaust gas outlet)
غازية печь ROKON GUSTO & ROKON с Мойкой
Выход горелка трубы: Ø100 мм
(Выпуск выхлопных газов)
فرن روكون جاستو وروكون بكامله بأغسل
مخرج منخنة التسعة 1000 ملم
(مخرج غاز العادم)

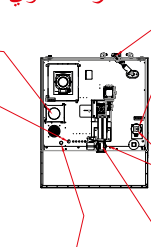
ROKON GUSTO & ELECTRICAL WITH WASHER
Top entry
Network: 380 V 50 Hz
Roasting Chamber Electrical Power: 24.1 kW
Electrical Power for Proofing Room: 3.5 kW
Total Electrical Power: 27.6 kW
Cable: 1 Piece 5x5 mm² / 1 Piece 3x40A Fuse
Cable: 1 Piece 3x2.5 mm² / 1 Piece 1x20A Fuse

Электрическая Печь ROKON GUSTO & ROKON с Мойкой
Верхний вход
Сеть: 380 V 50 Hz
Выпечка Площадь: Электрическая
мощность: 24.1 kW
Секция ферментации Электрическая
мощность: 3.5 kW
Мощность: 27.6 kW
1 кусок 5x5 мм² предохранитель
1 кусок 1x20A предохранитель

فرن روكون جاستو وروكون بكامله بأغسل
بمدخل من الأعلى
التيار الكهربائي 380 فولت 50 هرتز
الطاقة الكهربائية تقسم الخبز: 24,1 كيلو وات
الطاقة الكهربائية لغرفة التخمين 3,5 كيلو وات
اجمالي الطاقة الكهربائية 27,6 كيلو وات
الكابل: عدد 1 كابل 5x5 ملم 1 منصهر 3x40A
الكابل: عدد 1 كابل 2,5x3 ملم 1 منصهر 1x20A

Top View
Верхний Вид

المنظر العلوي



ROKON GUSTO & WITH WASHER,
NATURAL GAS
Natural Gas Entry
1/2" Top entry
Газ Baglantı Basıncı: 21-40mbar
Вход для природного газа
1/2" верхний вход
Давление подключения газа:
21-40mbar

Газовая Печь ROKON GUSTO & ROKON с Мойкой
Вход для природного газа
1/2" верхний вход
Давление подключения газа:
21-40mbar

3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение чистая вода
3/4" Waste Water Connection
1/2" Подключение сточных вод
1/2" الصرف مياه مخرج اتصال

Valve Chimney Output
Diameter Measure is Ø100 mm
Выпуск Clapper
Измерение диаметра Ø100 mm
مخرج منخنة التسعة Ø 100 ملم

Steam Chimneys
Can Be Connected
As Pant Typed Chimney.
дымоходные трубы
могут быть объединены

فرن روكون جاستو وروكون بكامله بأغسل
بمدخل من الأعلى
التيار الكهربائي 380 فولت 50 هرتز
الطاقة الكهربائية تقسم الخبز: 24,1 كيلو وات
الطاقة الكهربائية لغرفة التخمين 3,5 كيلو وات
اجمالي الطاقة الكهربائية 27,6 كيلو وات
الكابل: عدد 1 كابل 5x5 ملم 1 منصهر 3x40A
الكابل: عدد 1 كابل 2,5x3 ملم 1 منصهر 1x20A

Yeast Room Waste Water
(Bellows Hose)
Дрожжевые сточные воды
(нижний вй шланг)
تصريف ماء الصرف لغرفة التخمر
(خرطوم بمنفصاخ)

Wall стена
الحائط
The space between oven and wall should be atleast 40cm
Между печкой и стеной должно быть не менее 40 см.

Steam Chimneys
Can Be Connected
As Pant Typed Chimney.
дымоходные трубы
могут быть объединены

فرن روكون جاستو وروكون بكامله بأغسل
بمدخل من الأعلى
التيار الكهربائي 380 فولت 50 هرتز
الطاقة الكهربائية تقسم الخبز: 24,1 كيلو وات
الطاقة الكهربائية لغرفة التخمين 3,5 كيلو وات
اجمالي الطاقة الكهربائية 27,6 كيلو وات
الكابل: عدد 1 كابل 5x5 ملم 1 منصهر 3x40A
الكابل: عدد 1 كابل 2,5x3 ملم 1 منصهر 1x20A

The space between oven and wall should be atleast 10cm
يجب ترك فراغ لا يقل عن 10 سم بين الفرن والحائط

Wall стена
الحائط
The space between oven and wall should be atleast 40cm
Между печкой и стеной должно быть не менее 40 см.

Steam Chimneys
Can Be Connected
As Pant Typed Chimney.
дымоходные трубы
могут быть объединены

فرن روكون جاستو وروكون بكامله بأغسل
بمدخل من الأعلى
التيار الكهربائي 380 فولت 50 هرتز
الطاقة الكهربائية تقسم الخبز: 24,1 كيلو وات
الطاقة الكهربائية لغرفة التخمين 3,5 كيلو وات
اجمالي الطاقة الكهربائية 27,6 كيلو وات
الكابل: عدد 1 كابل 5x5 ملم 1 منصهر 3x40A
الكابل: عدد 1 كابل 2,5x3 ملم 1 منصهر 1x20A

The space between oven and wall should be atleast 10cm
يجب ترك فراغ لا يقل عن 10 سم بين الفرن والحائط

Wall стена
الحائط
The space between oven and wall should be atleast 40cm
Между печкой и стеной должно быть не менее 40 см.

Steam Chimneys
Can Be Connected
As Pant Typed Chimney.
дымоходные трубы
могут быть объединены

فرن روكون جاستو وروكون بكامله بأغسل
بمدخل من الأعلى
التيار الكهربائي 380 فولت 50 هرتز
الطاقة الكهربائية تقسم الخبز: 24,1 كيلو وات
الطاقة الكهربائية لغرفة التخمين 3,5 كيلو وات
اجمالي الطاقة الكهربائية 27,6 كيلو وات
الكابل: عدد 1 كابل 5x5 ملم 1 منصهر 3x40A
الكابل: عدد 1 كابل 2,5x3 ملم 1 منصهر 1x20A

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ELITE GUSTO/WASHER FRN-10 E	ELITE GUSTO/WASHER FRN-10 G	CLASSIC GUSTO/WASHER FRN-10 E	CLASSIC GUSTO/WASHER FRN-10 G
Baking Surface (m ²) Площадь выпечки (m ²) منطقة الطهي (م ²)	2,4			
Number of Trays (pcs) Кол-во листов (шт.) عدد الصواني (قطع)	10			
Size of Tray (mm) Размер листа (мм) أبعاد الصينية (بوص)	400 x 600			
Gastronom Containers (mm) Контейнеры для гастрономов (мм) حاظر باعظا خبز	530x325			
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ العرض (بوص)	1010	1030	995	1015
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب العمق (بوص)	1060			
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) الارتفاع (بوص)	2155			
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) ب أقصى عمق (بوص)	1275		1300	
Peak Height - E (mm) E - Высота пика (мм) أ ارتفاع القمة (بوص)	2230			
Min operation height below fume hood- F (mm) F - Высота пика (мм) و الحد الأدنى لارتفاع منخنة العمل أسفل حاجز التهيوية (بوص)	2250			
Min. Ceiling Height - G (mm) G - Минимум Высота потолка (мм) و الحد الأدنى لارتفاع السقف (بوص)	2430			
The Diameter of the Steam Exhauster Chimney Outlet (mm) Диаметр паропровода (мм) قطر مخرج منخنة تصريف البخار (بوص)	Ø100			
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE	1P + N + PE	3P + N + PE	1P + N + PE
Electric Connection Cable Кабель электрического соединения كابل توصيل الكهرباء	5 x 6mm ²	3 x 1,5mm ²	5 x 6mm ²	3 x 1,5mm ²
Electrical Connection Cable for Fermentation Электрический соединительный кабель для ферментации كابل توصيل الكهرباء للتخمير	3 x 2,5 mm ²			
Roasting Chamber Electrical Power (kw) Выпечка Площадь Электрическая мощность (кВт) الطاقة الكهربائية قسم الطهي (كيلو وات)	24,1	2	24,1	2
Electrical Power for Proofing Room (kw) Секция ферментации Электрическая мощность (кВт) الطاقة الكهربائية قسم التخمر (كيلو وات)	3,5			
Total Electrical Power for Electrical Heating (kw) Общая мощность, необходимая для электронагрева (кВт) إجمالي الطاقة الكهربائية لتسخين بالفرن بالكهرباء (كيلو وات)	27,6	-	27,6	-
Total Electrical Power for Natural Gas Heating (kw) Общая мощность, необходимая для электронагрева (кВт) إجمالي الطاقة الكهربائية لتسخين بالغاز الطبيعي (كيلو وات)	-	5,5	-	5,5
Average Consumption (8 hours) (kw/h) Средний расход топлива (8 часов) (кВт/ч) متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (كيلو وات ساعة)	17,29 kW/h	1,82 m3/h 3 kW/h	17,29 kW/h	1,82 m3/h 3 kW/h
Thermal Power (kcal/h) / (kw) Тепловая мощность (ккал/ч) / (кВт) الطاقة الحرارية (كيلو كالوري/الساعة) (كيلو وات)	-	20.000 / 24	-	20.000 / 24
Burner Model Модель горелки	-	Riello RX28 S/DV H 900T5	-	Riello RX28 S/DV H 900T5
Burner Capacity (kw) Мощность горелки (кВт) سعة الشعلة (كيلو وات)	-	32	-	32
Gas Coupling Pressure (mbar) Давление подключения газа (мбар) ضغط توصيل الغاز (بوص)	-	21 - 40	-	21 - 40
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	480 / 492	485 / 497	483 / 495	491 / 503
Source of Energy Источник энергии مصدر الطاقة	Electrical Электричество كهرباء	Natural Gas Природный газ غاز طبيعي	Electrical Электричество كهرباء	Natural Gas Природный газ غاز طبيعي
Control System Система управления نظام التحكم	Touch / Сенсорная - باللمس / رقمية - باللمس			



AUTOMATIC SPIRAL MIXER АВТОМАТИЧЕСКИЙ СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕСИТЕЛЬ

الخلاط الحلزوني الأتوماتيكي



SPM 40



SPM 80



SPM 130



SPM 160



SPM 250

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتصفح المنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الاشعاعية السريع على جهازكم المحمول



FIMAK[®]
Bakery and Gastronomy Machines



The specification of the automatic spiral mixer is to knead more dough in a short time. It can knead up to more than %10 for maximum kneading capacity. It is suitable for use more easily and hygienic thanks to touch-operated glass panel. The kneading time can be followed on panel screen thanks to the touch-operated glass panel. Quantity of water using for dough can be controlled on touch-operated glass panel thanks to the water dosage system. The bowl, spiral and blades which are made of stainless steel are imported in set from Europe. The automatic and manual use options are available the kneading time can be adjusted. It provides a two speed use thanks to quite running double positioned motor. The emergency stop function and the security system on the cover are available. It can be moved easily thanks to its wheels.

Особенностью автоматического спирального тестомесителя является возможность замеса большего количества теста за короткий промежуток времени. Машина позволяет замешивать тесто из небольшого количества муки. Благодаря сенсорной панели управления тестомеситель прост и более гигиеничен в эксплуатации, а процесс замеса полностью наблюдается на панели. Количество воды, используемое при замесе теста, контролируется на сенсорной панели с помощью водомера. Дежа, спираль и лопасти, выполненные из нержавеющей стали, импортированы в комплекте из Европы. Работает в ручном и автоматическом режиме. Длительность замешивания теста устанавливается оператором. Благодаря использованию ременной передачи, машина работает бесшумно, и благодаря двухполюсному двигателю в машине имеется две скорости замеса. На крышке дежи установлена система безопасности. Имеется функция кстренной остановки.

يتميز الخلاط الحلزوني الأتوماتيكي بخاصية العجن في فترة قصيرة جدًا. يمكن أن يعجن حتى 10 % من القدرة الاستيعابية للخلاط. يمكن استخدام الخلاط بشكل صحي وأكثر سهولة بفضل اللوحة الرقمية، ويمكن ملاحظة مدة عجن العجين على الشاشة. يمكن التحكم في كمية المياه المستخدمة في العجين من خلال تقنية مقياس المياه بالتر الموجودة في الشاشة الرقمية. الوعاء الفولاذي والملف الحلزوني وطقم السكاكين مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ. الخلاط مزود بتقنيتي التشغيل الأتوماتيكي واليدوي. ويمكن ضبط فترة العجين. ويعمل الوعاء بسرعة مضاعفة بفضل المحرك ذو النورة المزودة الذي يعمل بدون صوت. يتميز الخلاط بتقنية الإيقاف في حالات الطوارئ، ومزود بجهاز أمان في غطاء الوعاء. ويمكن تحريك الخلاط بسهولة بفضل العجلات المزود بها

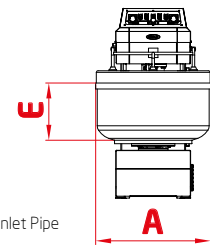


Technical Data

Технические Характеристики

معلومات تقنية

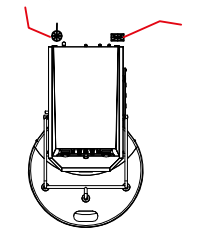
Front View
ВИД СПЕРЕДИ
المنظر الأمامي



1/2" Clean Water Inlet Pipe

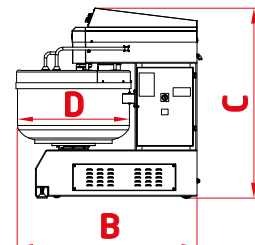
1/2" Соединение Пресная вода

مدخل المياه النظيفة 1/2 بوصة

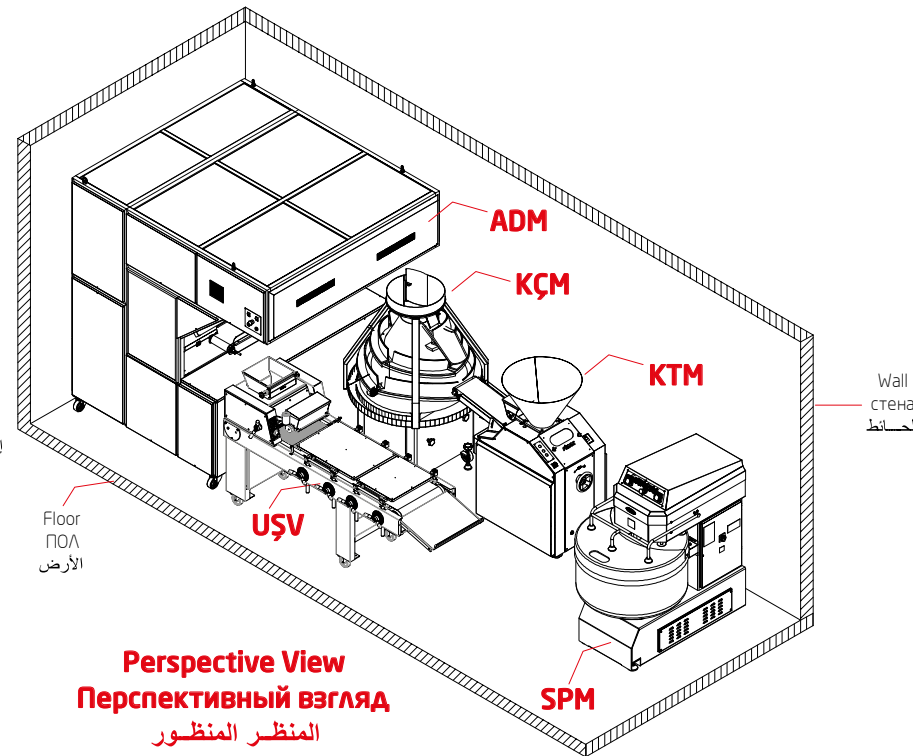
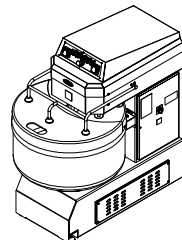


Top View
Верхний Вид
المنظر العلوي

Right Side View
ВИД СБОКУ СЛЕВА
منظر الجانب الأيمن



Perspective View
Перспективный Взгляд
المنظر المنظور



Perspective View
Перспективный Взгляд
المنظر المنظور

SPM-40
Total Electrical Power (kW) : 4.1
Cable : 5x1.5 mm²
1 Piece 3x16A Fuse

SPM-80
Total Electrical Power (kW) : 7 kW
Cable : 5x2.5 mm²
1 Piece 3x16A Fuse

SPM-100
Total Electrical Power (kW) : 7 kW
Cable : 5x2.5 mm²
1 Piece 3x16A Fuse

SPM-130
Total Electrical Power (kW) : 8 kW
Cable : 5x4 mm²
1 Piece 3x32A Fuse

SPM-160
Total Electrical Power (kW) : 9.5
Cable : 5x4 mm²
1 Piece 3x32A Fuse

SPM-200
Total Electrical Power (kW) : 9.5
Cable : 5x4 mm²
1 Piece 3x32A Fuse

SPM-250
Total Electrical Power (kW) : 13.5
Cable : 5x4 mm²
1 Piece 3x32A Fuse

SPM-40
Мощность (kW) : 4.1
кабель : 5x1.5 mm²
1 кусок 3x16A предохранитель

SPM-80
Мощность (kW) : 7 kW
кабель : 5x2.5 mm²
1 кусок 3x16A предохранитель

SPM-100
Мощность (kW) : 7 kW
кабель : 5x2.5 mm²
1 кусок 3x16A предохранитель

SPM-130
Мощность (kW) : 8 kW
кабель : 5x4 mm²
1 кусок 3x32A предохранитель

SPM-160
Мощность (kW) : 9.5
кабель : 5x4 mm²
1 кусок 3x32A предохранитель

SPM-200
Мощность (kW) : 9.5
кабель : 5x4 mm²
1 кусок 3x32A предохранитель

SPM-250
Мощность (kW) : 13.5
кабель : 5x4 mm²
1 кусок 3x32A предохранитель

SPM-40
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 4.1
الكابل: 1.5x5 ملم 2°
المنصهر 16Ax3

SPM-80
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 7
الكابل: 2.5x5 ملم 2°
المنصهر 16Ax3

SPM-100
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 7
الكابل: 2.5x5 ملم 2°
المنصهر 16Ax3

SPM-130
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 8
الكابل: 4x5 ملم 2°
المنصهر 32Ax3

SPM-160
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 9.5
الكابل: 4x5 ملم 2°
المنصهر 32Ax3

SPM-200
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 9.5
الكابل: 4x5 ملم 2°
المنصهر 32Ax3

SPM-250
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 13.5
الكابل: 4x5 ملم 2°
المنصهر 32Ax3

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	SPM-40	SPM-80	SPM-100	SPM-130	SPM-160	SPM-200	SPM-250
Capacity Of Dough (kg) Вместимость теста (кг) سعة العجين (كجم)	40	80	100	130	160	200	250
Capacity Of Flour (kg) Вместимость муки (кг) سعة الطحين (كجم)	25	50	62,5	80	100	125	150
Dimensions Of Bowl Ø x h (mm) (D x E) Табариты дежи Ø x h (мм) (D x E) أبعاد القالب Ø x h (مم) (D x E)	530x320	700x370	700x410	800x430	900x430	900x470	1000x470
Width - A (mm) A - Ширина (мм) أ. العرض (مم)	560	725	725	830	930	930	1130
Depth/Length - B (mm) B - Глубина/длина (мм) ب. العمق (مم)	1000	1200	1200	1370	1470	1470	1610
Height - C (mm) C - Высота (мм) ج. الارتفاع (مم)	1080	1420	1420	1460	1530	1530	1440
Spiral Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm) мощность спирального двигателя вращения и цикл (кВт (п.с.)-об/мин) طاقة محرك تدوير العلف الحلزوني ودورته (كيلو واط) (قوة الدقاقة) (hp)	3 / 1,5 kW (4/2 hp) 717 x 1435 rpm لعة/الدقاقة	5,5 / 3,5 kW (8/4,7 hp) 700 x 1400 rpm لعة/الدقاقة	5,5 / 3,5 kW (8/4,7 hp) 700 x 1400 rpm لعة/الدقاقة	6,5 / 4 kW (9/6 hp) 722 x 1445 rpm لعة/الدقاقة	8 / 5 kW (11/7 hp) 715 x 1430 rpm لعة/الدقاقة	8 / 5 kW (11/7 hp) 715 x 1430 rpm لعة/الدقاقة	12 / 8 kW (16/10,5 hp) 715 x 1440 rpm لعة/الدقاقة
Spiral Rotation Speed (rpm) спиральная скорость вращения (Оборотов в минуту) سرعة الدوران الحلزوني (قوة الدقاقة)		105 - 210			107 - 215		100 - 200
Mixer Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm) Power and cycle of the electric motor of the mixer (kW (hp) - rpm) طاقة محرك تدوير الوعاء ودورته (كيلو واط) (قوة الدقاقة) (hp)	1,1 kW 940 rpm لعة الدقاقة				1,5 kW (2 hp) 950 rpm لعة الدقاقة		
Mixer Rotation Speed (rpm) Скорость вращения смесителя (об / мин) سرعة دوران الوعاء (قوة الدقاقة)				15			
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء					3P + N + PE		
Control System Система управления نظام التحكم					Manual or Digital / Ручная или цифровая		
Electrical Power (kW) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	4,1	7	7	8	9,5	9,5	13,5
Weight of Machine (kg) Масса (кг) وزن الشقبة (كجم)	324	578	580	686	750	754	950

OPTIMUS AUTOMATIC SPIRAL MIXER (WITHOUT CENTRAL BAR)

ОРТИМУС АВТОМАТИЧЕСКИЙ СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕСИТЕЛЬ (БЕЗ РАЗДЕЛИТЕЛЬНОГО НОЖА)

الخلاط الحلزوني الأتوماتيكي أوبتيموس (بدون سكين)

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتصفح المنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الاشجاية السريع على جهازكم المحمول



FIMAK[®]
Bakery and Gastronomy Machines



OPTIMUS SPM-80



OPTIMUS SPM-160



Property of Optimus automatic spiral mixer without bladed is that it kneads dough in short time period without heating and breaking down the essence of dough. It may knead up to 10% of max kneading capacity. There is not any central bar which cuts dough during kneading. Thereby use of ice reduces significantly and dough may be more elastic and intense. Taste in traditional kneading can be obtained by this manner. It can be programmed easier by touch operated panel while dough temperature can be shown in display by internal diameter. Dough kneading period as slow and fast speed can be observed in display. Amount of water to be used in dough can be controlled through touch operated panel. Steel boiled, spiral and blade as made of stainless steel as set. It has manual and automatic operation options. Kneading periods can be adjusted. It provides two speed operation by two speed motor. Kneading period can be adjusted. Also there emergency stop function and safety system in vessel cover. It can be moved easily by its wheels.

Особенность автоматического спирального миксера без планки состоит в том, что он замешивает тесто в очень короткое время не разрушая и не нагревая тесто. Может замешивать тесто до 10% от его замешивающей способности. Тестомеситель не имеет ножа, который разрезает тесто во время замешивания. Таким образом, использование льда значительно сокращается, тесто становится более плотным и эластичным. С помощью этого метода можно поймать вкус традиционных методов замешивания. Тестомеситель можно легко запрограммировать с помощью сенсорной панели, температуру теста можно непрерывно контролировать на экране благодаря встроенной функции пирометра. Время замешивания теста можно наблюдать на экране панели в виде медленного и быстрого цикла. Количество воды, используемого в тесте, можно контролировать с сенсорного экрана с помощью функции «Литр воды». Котел, спиральные и лопастные комплекты выполнены из нержавеющей стали. Доступны варианты автоматического и ручного использования. Время перемешивания можно регулировать. Обеспечивает две скорости благодаря бесшумному двухскоростному двигателю. В аварийных ситуациях есть функция останова и система безопасности на крышке котла. Благодаря своим колесам, легко перемещается.

يتميز الخلاط الحلزوني الأتوماتيكي الخالي من السكاكين بخاصية العجن في فترة قصيرة دون تسخين العجين ودون تفتيته. يمكن عجن العجين بكميات تصل إلى 10% من القدرة الاستيعابية للخلاط، ولا توجد سكين تقطع العجين أثناء العجن. ولهذا يكون العجين أكثر كثافة ومرونة ويتم تقليل استخدام الثلج بنسبة كبيرة. وبهذه الطريقة يمكن الحصول على المذاق الذي تمنحه طريقة العجن التقليدية. يمكن برمجة الآلة والتحكم فيها بواسطة شاشة التحكم باللمس، ويمكن أيضاً متابعة حرارة العجين باستمرار على الشاشة من خلال خاصية البيرومتر المدمج به. يمكن ملاحظة مدة عجن العجين إذا كانت بطيئة أو سريعة من خلال الشاشة. يمكن التحكم في كمية المياه المستخدمة من خلال تقنية مقياس المياه باللمس الموجودة في شاشة التحكم. يصنع الوعاء الصلب والملف الحلزوني وطبق السكاكين من الصلب المقاوم للصدأ. الخلاط مزود بتقنيتي التشغيل الأتوماتيكي واليدوي. ويمكن ضبط فترة العجن. ويعمل الوعاء بسرعة مضاعفة بفضل المحرك ذو الدورة المزودة الذي يعمل بدون صوت. يتميز الخلاط بتقنية الإيقاف في حالات الطوارئ، ومزود بجهاز أمان في غطاء الوعاء

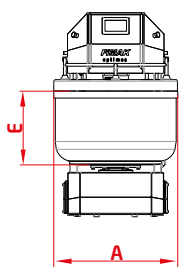


Technical Data

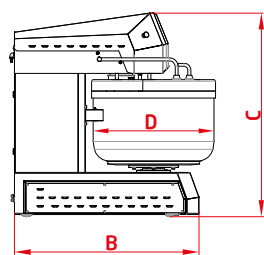
Технические Характеристики

معلومات تقنية

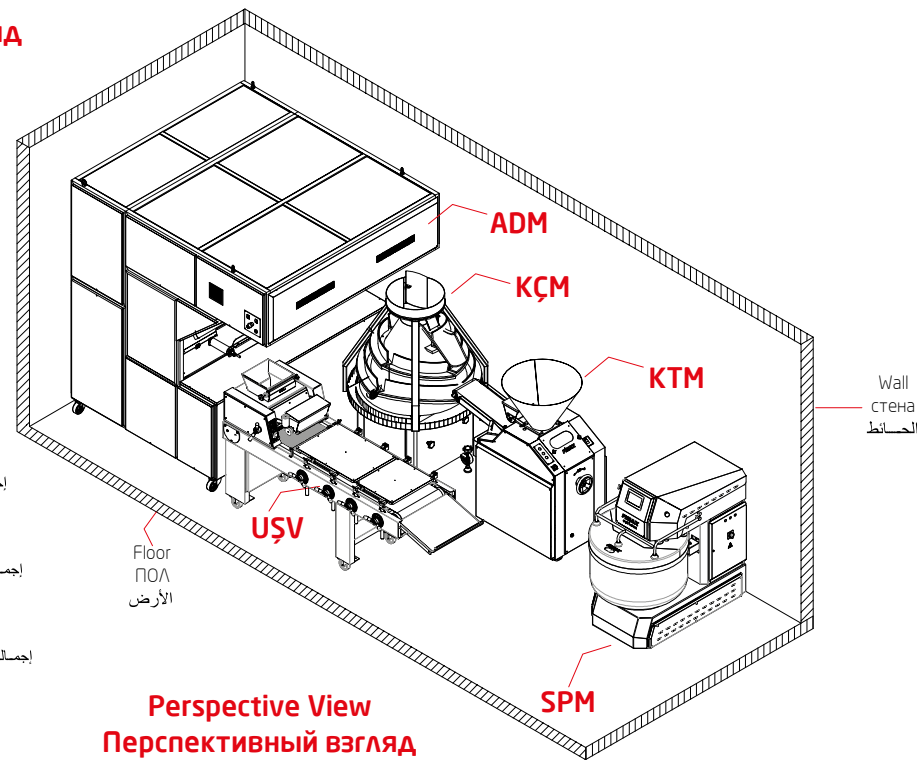
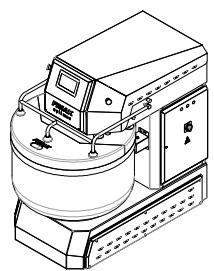
Front View
Вид спереди
المنظر الأمامي



Left Side View
Вид сбоку слева
منظر الجانب الأيسر

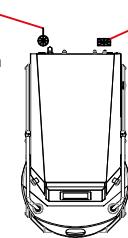


Perspective View
Перспективный взгляд
المنظر المنظور



Perspective View
Перспективный взгляд
المنظر المنظور

1/2" Clean Water Inlet Pipe
1/2" Соединение Пресная вода
مدخل المياه النظيفة 1/2 بوصة



Top View
Верхний вид
المنظر العلوي

OPTIMUS-80
Total Electrical Power (kW): 7
Cable : 5x2,5 mm²
1 Piece 3x16A Fuse

OPTIMUS-160
Total Electrical Power (kW): 9,5
Cable : 5x4 mm²
1 Piece 3x25A Fuse

OPTIMUS-250
Total Electrical Power (kW): 13,5
Cable : 5x4 mm²
1 Piece 3x32A Fuse

OPTIMUS-80
Мощность (kW): 7
кабель : 5x2,5 mm²
1 кусок 3x16A предохранитель

OPTIMUS-160
Мощность (kW): 9,5
кабель : 5x4 mm²
1 кусок 3x25A предохранитель

OPTIMUS-250
Мощность (kW): 13,5
кабель : 5x4 mm²
1 кусок 3x32A предохранитель

OPTIMUS-80
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 7
الكابل: 2.5x5 ملم 2
عدد 1 منصهر 3P 16A

OPTIMUS-160
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 9,5
الكابل: 4x5 ملم 2
عدد 1 منصهر 3P 32A

OPTIMUS-250
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 13,5
الكابل: 4x5 ملم 2
عدد 1 منصهر 3P 32A

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	SPM-80	SPM-160	SPM-250
Capacity Of Dough (kg) Вместимость теста (кг) سعة العجين (كجم)	80	160	250
Capacity Of Flour (kg) Вместимость муки (кг) سعة الطحين (كجم)	50	100	150
Dimensions Of Bowl Ø x h (mm) (D x E) Габариты дежи Ø x h (мм) (D x E) تفاصيل الوعاء Ø x h (ملم) (D x E)	650x390	850x500	950x515
Width - A (mm) A - Ширина (мм) أ. العرض (ملم)	670	880	980
Depth/Length - B (mm) B - Глубина/длина (мм) ب. العمق (ملم)	1140	1425	1530
Height - C (mm) C - Высота (мм) ج. الارتفاع (ملم)	1390	1440	1560
Spiral Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm) мощность спирального двигателя вращения и цикл (кВт (п.с.)-об/мин) خطة محرك تدوير اللولب الحلزوني وتدورته (كيلو واط) (لفة الدقيقة) (hp)	5,5 / 3,5 kW (8/4,7 hp) 700 x 1400 rpm لغة/الدقيقة	8 / 5 kW (11/7 hp) 715 x 1430 rpm لغة/الدقيقة	12 / 8 kW (16/10,5 hp) 715 x 1440 rpm لغة/الدقيقة
Spiral Rotation Speed (rpm) спиральная скорость вращения (Оборотов в минуту) سرعة الدوران الحلزوني (لفة/الدقيقة)	144-72	136 - 68	
Mixer Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm) Power and cycle of the electric motor of the mixer (kW (hp) - rpm) خطة محرك تدوير الوعاء وتدورته (كيلو واط) (لفة الدقيقة) (hp)	1,5 kW (2 hp) 950 rpm لغة/الدقيقة		
Mixer Rotation Speed (rpm) Скорость вращения смесителя (об / мин) سرعة دوران الوعاء (لفة/الدقيقة)	15	26	
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE		
Control System Система управления نظام التحكم	Manual and Touch Operated / Ручная или сенсорная / يدوي أو باللمس		
Electrical Power (kW) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	7	9,5	13,5
Weight of Machine (kg) Масса (кг) وزن الشقبة (كجم)	600	800	995

AUTOMATIC MOBILE SPIRAL MIXER WITH MOBILE BOWL

АВТОМАТИЧЕСКИЙ СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕСИТЕЛЬ С ПОДКАТНОЙ ДЕЖОЙ

الخلاط الحلزوني الأتوماتيكي (ذو الوعاء المتحرك



Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتصفح المنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الاشعاع السريع على جهازك المحمول



FIMAK[®]
Bakery and Gastronomy Machines



The specification of the automatic spiral mixer is to knead more dough in a short time. The bowl, spiral and blades which are made of stainless steel are imported in set. It enables to make very little flour to dough. The automatic and manual use options are available. The kneading time can be adjusted. Thanks to the belt pulley system, it operates very quietly. It also provides a two speed use because of its double positioned motor. The emergency stop function and the security system on the cover are available. The most important specification is to use a removable bowl system and spare bowl. Removable bowl works compatible with Automatic Tilting Lift Machine.

Особенностью автоматического спирального тестомесителя является возможность замеса большего количества теста за короткий промежуток времени. Дежа, спираль и лопасти, выполненные из нержавеющей стали, импортрованы в комплекте из Европы. Машина позволяет замешивать тесто из небольшого количества муки. Работает в ручном и автоматическом режиме. Длительность замешивания теста устанавливается оператором. Ременная передача способствует бесшумной работе машины. Благодаря двухполюсному двигателю в машине имеется две скорости замеса. На крышке дежи установлена система безопасности. Имеется функция экстренной остановки. Главная особенность данной машины – использование подкатной дежи, что позволяет замену дежи. Машина подходит для работы с автоматическим дежеподъемопркидывателем.

يمتاز الخلاط الحلزوني الأتوماتيكي ذو الوعاء المتحرك من فيماك بخاصية العجن في فترة قصيرة جداً. يصنع الوعاء الفولاذي والملف الحلزوني وطقم السكاكين من الفولاذ المقاوم للصدأ. ويمكنه حتى عجن أقل كمية من دقيق. الخلاط مزود بتقنيتي التشغيل الأتوماتيكي واليدوي. ويمكن ضبط فترة العجين. ويعمل الوعاء بدون صوت بفضل النظام الطوفي للسبير النقال. يعمل الخلاط بسرعات متعددة بفضل المحرك ذو الدورة المزودة. ومزود بتقنية الإيقاف في حالات الطوارئ، ومزود بجهاز أمان في غطاء الوعاء. وأهم ما يميز هذا الخلاط هو إمكانية استخدام وعاء احتياطي مع الوعاء المتحرك المركب به. يعمل الوعاء المتحرك بالانسجام مع ماكينة الرفع والقلب.

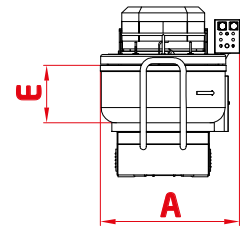


Technical Data

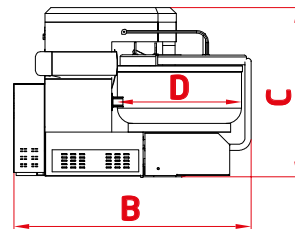
Технические Характеристики

معلومات تقنية

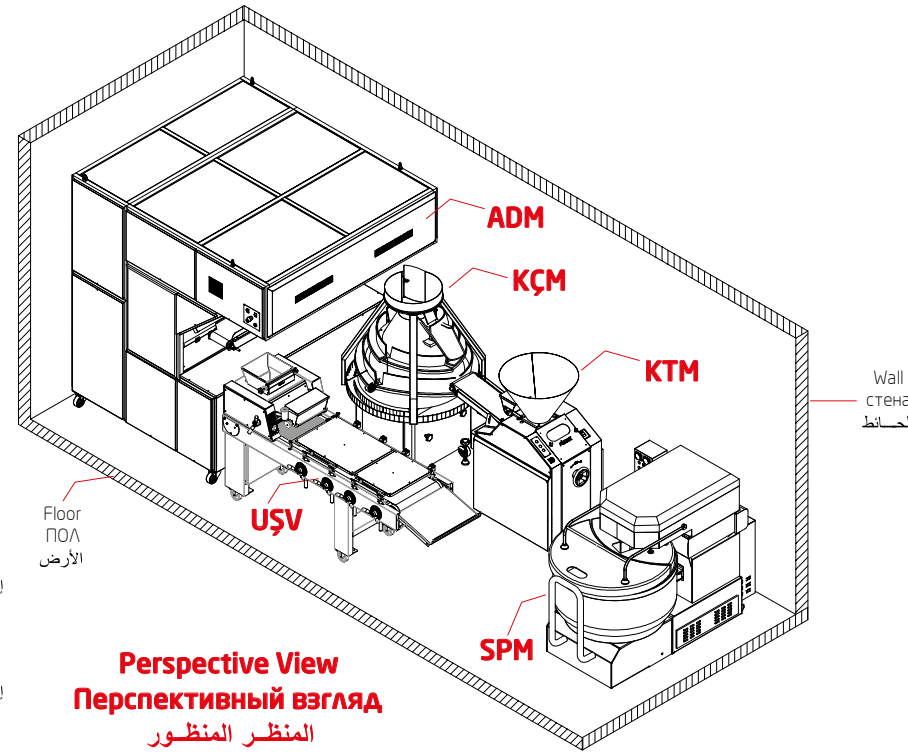
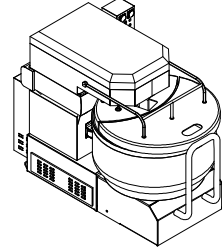
Front View
вид спереди
المنظر الأمامي



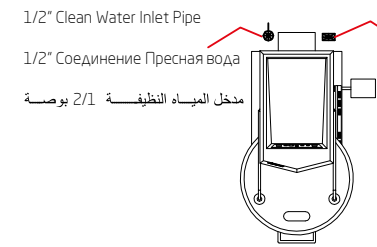
Left Side View
Вид сбоку слева
منظر الجانب الأيسر



Perspective View
Перспективный взгляд
المنظر المنظور



Perspective View
Перспективный взгляд
المنظر المنظور



Top View
Верхний вид
المنظر العلوي

SPM-100 M
Total Electrical Power (kW) : 8,1
Cable : 5x2,5 mm²
3x32A Fuse

SPM-160 / 200 M
Total Electrical Power (kW) : 10,6
Cable : 5x4 mm²
3x32A Fuse

SPM-250 M
Total Electrical Power (kW) : 14,6
Cable : 5x4 mm²
3x32A Fuse

SPM-100 M
Мощность (kW) : 8,1
кабель : 5x2,5 mm²
3x32A предохранитель

SPM-160 / 200 M
Мощность (kW) : 10,6
кабель : 5x4 mm²
3x32A предохранитель

SPM-250 M
Мощность (kW) : 14,6
кабель : 5x4 mm²
3x32A предохранитель

SPM-100 M ذو الوعاء المتحرك
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 8,1
الكابل: 2.5x5 ملم²
المنصهر 32Ax3

SPM-160 / 200 M ذو الوعاء المتحرك
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 10,6
الكابل: 4x5 ملم²
المنصهر 32Ax3

SPM-250 M ذو الوعاء المتحرك
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 14,6
الكابل: 4x5 ملم²
المنصهر 32Ax3

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	SPM-100 M	SPM-160 M	SPM-200 M	SPM-250 M
Capacity Of Dough (kg) Вместимость теста (кг) سعة العجين (كجم)	100	160	200	250
Capacity Of Flour (kg) Вместимость муки (кг) سعة الطحين (كجم)	62,5	100	125	150
Dimensions Of Bowl Ø x h (mm) (D x E) Габариты дежи Ø x h (мм) (D x E) أبعاد قماش الوعاء Ø x h (ملم) (D x E)	700x410	900x430	900x470	1000x470
Width - A (mm) A - Ширина (мм) أ- العرض (ملم)	890	1070	1070	1120
Depth/Length - B (mm) B - Глубина/длина (мм) ب- العمق (ملم)	1790	1940	1940	1950
Height - C (mm) C - Высота (мм) ج- الارتفاع (ملم)	1270	1400	1400	1430
Electrical Power (kW) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	8,1	10,6	10,6	14,6
Weight of Machine (kg) Масса (кг) وزن الآلية (كجم)	924	1220	1224	1286
Spiral Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm) мощность спирального двигателя вращения и цикл(кВт (п.с.)-об/ мин) طاقة محرك توير الوعاء ودوره (كيلو واط) (لفة الدقيقة (hp)	5,5 / 3,5 kW (8/4,7 hp) 700 x 1400 rpm لفة/الدقيقة	8 / 5 kW (11/7 hp) 715 x 1430 rpm لفة /الدقيقة	8 / 5 kW (11/7 hp) 715 x 1430 rpm لفة/الدقيقة	12 / 8 kW (16/10,5 hp) 715 x 1430 rpm لفة/الدقيقة
Spiral Rotation Speed (rpm) спиральная скорость вращения (Оборотов в минуту) سرعة الدوران الحلزوني (لفة/الدقيقة)	105 - 210		100 - 200	
Mixer Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm) Power and cycle of the electric motor of the mixer (kW (hp) - rpm) طاقة محرك توير الوعاء ودوره (كيلو واط) (لفة الدقيقة (hp)			1,5 kW (2 hp) 710 rpm لفة/الدقيقة	
Mixer Rotation Speed (rpm) Скорость вращения смесителя (об / мин) سرعة دوران الوعاء (لفة/الدقيقة)			15	
Hydraulic pump (kW) Гидравлический насос (кВт) الضخعة الهيدروليكية (كيلو واط)			1,1 kW (1,47 hp) 1410 rpm لفة/الدقيقة	
Hydraulic Unit Working Pressure (bar) Рабочее давление гидравлического устройства (bar) مسط تشغيل الوحدة الهيدروليكية (بار)			150	
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء			3P + N + PE	
Control System Система управления نظام التحكم			Manual / Ручная / يدوي	

AUTOMATIC TILTING LIFT MACHINE АВТОМАТИЧЕСКИЙ ДЕЖЕПОДЪЕМОПРОКИДЫВАТЕЛЬ

ماكينة الرفع والقلب الأتوماتيكي



Automatic Tilting Lift Machine, works compatible with the removable bowl of Fimak Automatic Spiral Mixer with Mobil Bowl. It enables the mass production by conveying the dough to the volumetric dough divider untouched.

Автоматический дежеподъемопркидыватель предназначен для работы с автоматическим спиральным тестомесителем с подкатной дежкой Fimak. Машина опрокидывает тесто, замешанное в тестомесителе с подкатной дежкой, в тестоделитель. Дежеподъемопркидыватель предназначен для эксплуатации в условиях промышленного производства.

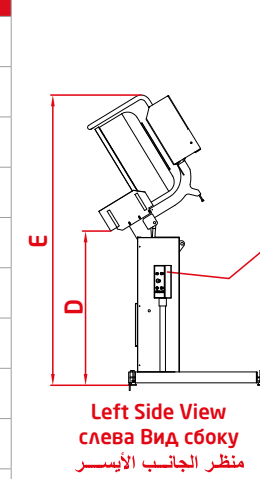
ماكينة الرفع والقلب الأتوماتيكي تعمل بالانسجام مع الوعاء المتحرك للخلاط الحلزوني الأتوماتيكي ذو الوعاء المتحرك من فيماك. توفر هذه الماكينة الإنتاج التسلسلي حيث تنقل العجين الذي تم إنتاجه في الخلاط المتحرك إلى ماكينة القطع دون ملامسته باليد.

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website. Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте. لتصفح المنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول



Technical Data Технические Характеристики معلومات تقنية

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	FKD-250	FKD-4000
Capacity Of Dough (kg) Вместимость теста (кг) سعة المعجن (كجم)	250	250
Dimensions Of Bowl Ø x h (mm) (D x E) Габариты дежи Ø x h (мм) (D x E) مقاس الوعاء Ø x h (مم) (D x E)	1000x470	1000x470
Lifting Capacity (kg) Подъемная масса (кг) سعة الرفع (كجم)	600	600
Width - A (mm) A - Ширина (мм) العرض (مم)	1150	1250
Depth/Length - B (mm) B - Глубина/длина (мм) ب-العمق (مم)	1650	2070
Height - C (mm) C - Высота (мм) ج-الارتفاع (مم)	1620	4450
Dough Discharging Height - D (mm) D - Высота опрокидывания теста (мм) د-ارتفاع سكب المعجن (مم)	1760	3000
Max. Height - E (mm) E - Макс. высота (мм) هـ- أقصى ارتفاع (مم)	3220	4650
Electrical Power (kW) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو وات)	1,1	2,75
Weight of Machine (kg) Масса (кг) وزن الماكينة (كجم)	574	1100
Electrical Connection Электрическое соединение التوصيل الكهربائي	3P + N + PE	
Dough Pouring Angle (degrees) Угол заливки теста (в градусах) زاوية سكب المعجن (درجة)	30°	25°
Mobile Car (Mixer) Elevation distance (Stroke) - S (mm) Мобильный автомобиль (миксер) Высота Дистанце (ход) - S (мм) لغرض الحركة (وعاء) مسافة الارتفاع (مقطع) (مم)	550 (Lifting) - 450 (Overturning) 550 (лифтинг) - 450 (переворачивание) الرفع 550 - القتب 450	2900
Ascent Rate (mm / min) Скорость подъема (мм / мин) سرعة الارتفاع (متر/الدقيقة)	1000	5750
Lifting System Подъемная система نظام الرفع	Hydraulic System Гидравлическая система نظام هيدروليكي	Chain / Gear Mechanism цепь / Механизм редуктора سلسلة/اللية مسننة
Lifting Engine Power and Cycle (kW (hp) - rpm) Мощность подъемного двигателя и цикл (кВт (л.с.) - об / мин) طاقة محرك الرفع ودوره (كيلو وات) (قوة الدققة) (hp)	1,1 kW (1,5 hp) 1410 rpm لقة/الدقيقة	2,2 kW (3 hp) 900 rpm لقة/الدقيقة
Mixer Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm) Мощность двигателя и цикла вращения (кВт (л.с.) - об / мин) طاقة محرك تدوير الوعاء ودوره (كيلو وات) (قوة الدققة) (hp)	-	0,55 kW (1 hp) 1400 rpm لقة/الدقيقة
Locking Mechanism (Safety Lock) Механизм блокировки (предохранительный замок) لية الإغلاق (قفل امان)	Hydraulic System Гидравлическая система نظام هيدروليكي	Mechanical System Механическая система نظام ميكانيكي
Skimming System Сниминг-система نظام السكب	-	Pneumatic Cylinder Supported Пневматический цилиндр مدعومة باسطوانة هوائية
Air pressure which is required for scraper system (bar) Необходимое давление воздуха в системе скребка (бар) ضغط الهواء اللازم لنظام السكب (بار)	-	6

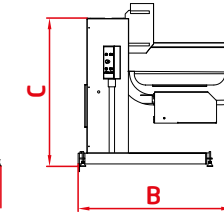
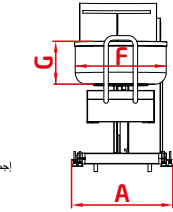


Left Side View
слева Вид сбоку
منظر الجانب الأيسر

FKD-250
Total Electrical Power (kW) : 1.1
Cable : 5x1.5 mm²
5x5A Plug
FKD-4000
Total Electrical Power (kW) : 2.75
Cable : 5x1.5 mm²
5x10A Plug
FKD-250
Мощность (kW) : 1.1
кабель : 5x1.5 mm²
5x5A Штексель
FKD-4000
Мощность (kW) : 2.75
кабель : 5x1.5 mm²
5x10A Штексель

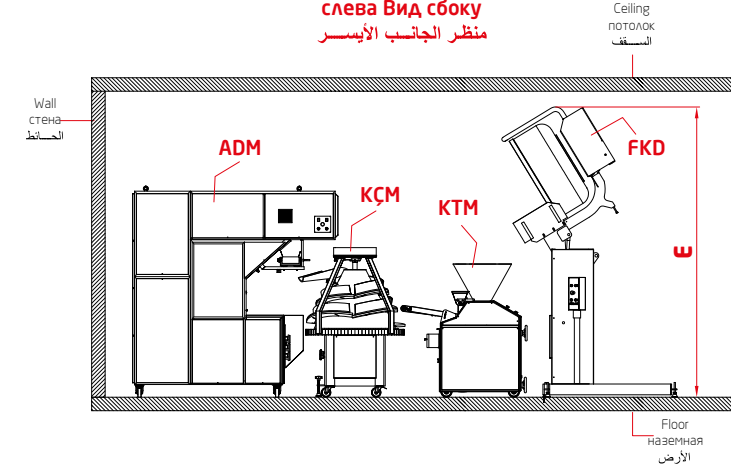
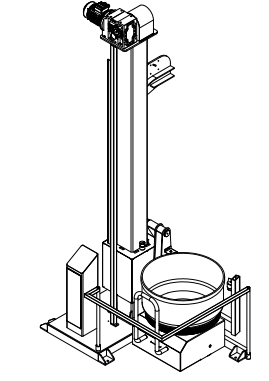
Front View
вид спереди
المنظر الأمامي

Left Side View
слева Вид сбоку
منظر الجانب الأيسر



Left Side View
слева Вид сбоку
منظر الجانب الأيسر

Perspective View
Перспективный взгляд
المنظر المنظور



Mounting Holes
Монтажные проемжutki
فراغات التركيب

VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER ВОЛЮМЕТРИЧЕСКИЙ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ

ماكينة القطع والوزن



Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
جميع المنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الاشجاية السريع على جهازكم المحمول



Technical Data Технические Характеристики معلومات تقنية

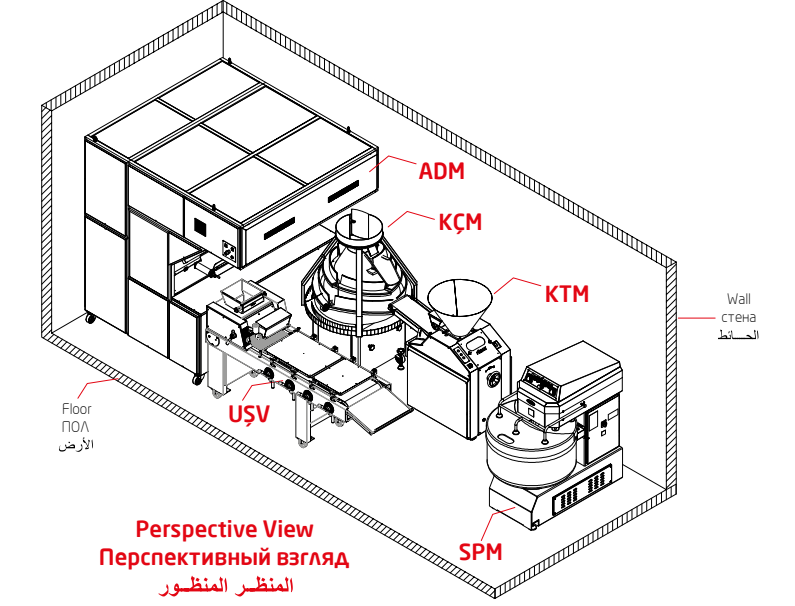
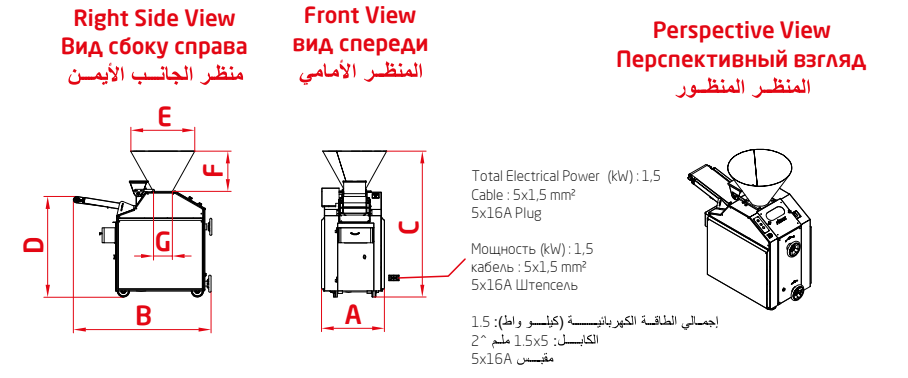


Our Volumetric Dough Divider Machine, which is the latest system of the dough processing technology, cuts the dough at the requested weight in gram without pressing and harming the dough. All the surfaces contacting the dough are made of stainless steel. It cuts the dough with its weight thanks to the vacuum generated by piston cylinder movement. The lubrication system is automatically operated. Thus, the machinery is provided to have longer life. All surfaces are lubricated with the oil which is compatible with food. The adjustment of grammage can be optionally manufactured both manually and mechanically.

Волюметрический тестоделитель, представляющий собой последнюю технологию в обработке теста, осуществляет деление теста на желаемые порции без прессования или любого травмирования. Все поверхности, контактирующие с тестом, выполнены из нержавеющей стали. Деление теста происходит при помощи вакуумно-поршневой системы (вакуум образуется при движении поршня и цилиндра). Смазочная система функционирует в полностью автоматическом режиме, что позволяет увеличить срок службы оборудования. Все поверхности смазываются маслом, пригодным для использования в пищевой промышленности. Вес порции можно регулировать с помощью регулировочного рычага по желанию.

تتمتع ماكينة القطع والوزن بأحدث نظام لتكنولوجيا معالجة العجين، تقطع الماكينة العجين بالوزن المطلوب دون ضغطه أو إهلاكه. جميع الأجزاء التي يلامسها العجين مصنوعة من الفولاذ المقوم للصدأ. تقطع العجين من خلال الفراغ الذي يتكون من خلال حركة المكبس-الاسطوانة بسبب نقل العجين نفسه. يعمل نظام التزيت تلقائيًا مما يضمن أن يكون عمر الماكينة أطول. تزيت جميع الأسطح بزيت مناسب للطعام. يمكن ضبط مقدار التوزين اختياريًا باستخدام ذراع الضبط.

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	KTM-60	KTM-70	KTM-80	KTM-90	KTM-100	KTM-110	KTM-130
Cutting Capacity (Pcs/Hours) Производительность سعة القطع (قطعة/الساعة)	1000-2000						
Grammage Range (gr) Весовой диапазон тестовых заготовок (г) نطاق التوزين (جم)	60-150	65-200	70-350	90-420	90-600	120-600	200-900
Hopper Capacity (kg) Вместимость (кг) سعة الوعاء القمي (كجم)	(Small Bunker)(маленький бункерный) 60 (وعاء قمي صغير) (Large Bunker)(большой бункерный) 120 (وعاء قمي كبير)						
Width - A (mm) A - Ширина (мм) أ- العرض (ملم)	650						
Depth/Length - B (mm) B - Глубина/длина (мм) ب- العمق (ملم)	1430						
Height - C (mm) C - Высота (мм) ج- الارتفاع (ملم)	1550						
Dough Output - D (mm) D - Высота выхода теста (мм) د- مخرج العجين (ملم)	810-1070						
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	1,5						
Weight of Machine (kg) Mасса (кг) وزن الماكينة (كجم)	510						
Large Bunker Measurements - ExF (mm) Большие размеры бункера - ExF (мм) مقاسات عتبات الوعاء القمي الكبير (ملم)	Ø990 x 530 - 170 lt.						
Small Bunker Scales - ExF (mm) Малые бункерные веса - ExF (мм) مقاسات عتبات الوعاء القمي الصغير (ملم)	Ø600 x 500 - 70 lt.						
Bunker Bottom Diameter G (mm) Диаметр G (мм) قطر أسف الوعاء القمي (ملم)	180						



* Weights are given for regular bread dough. The data may vary depending on the of the dough.
* Весовые веса приведены для обычного теста на хлеб. Жирное тесто может варьироваться для разных типов теста, например, теста тонкий тесто.
أوزان التوزين هي القيم الممنوحة لعجين الخبز العادي. ولهذا قد يحدث تفاوت بالنسبة لأنواع العجين المختلفة مثل العجين ذو الزيت وعجين الرقائق.

CONICAL ROUNDING MACHINE КОНИЧЕСКИЙ ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬ

ماكينة التدوير المخروطي

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
تصفح المنتجات على موقعنا المزدوج قرا رمز الاستجابة السريع على جهازك المحمول



Technical Data Технические Характеристики معلومات تقنية



FIMAK
Bakery and Gastronomy Machines

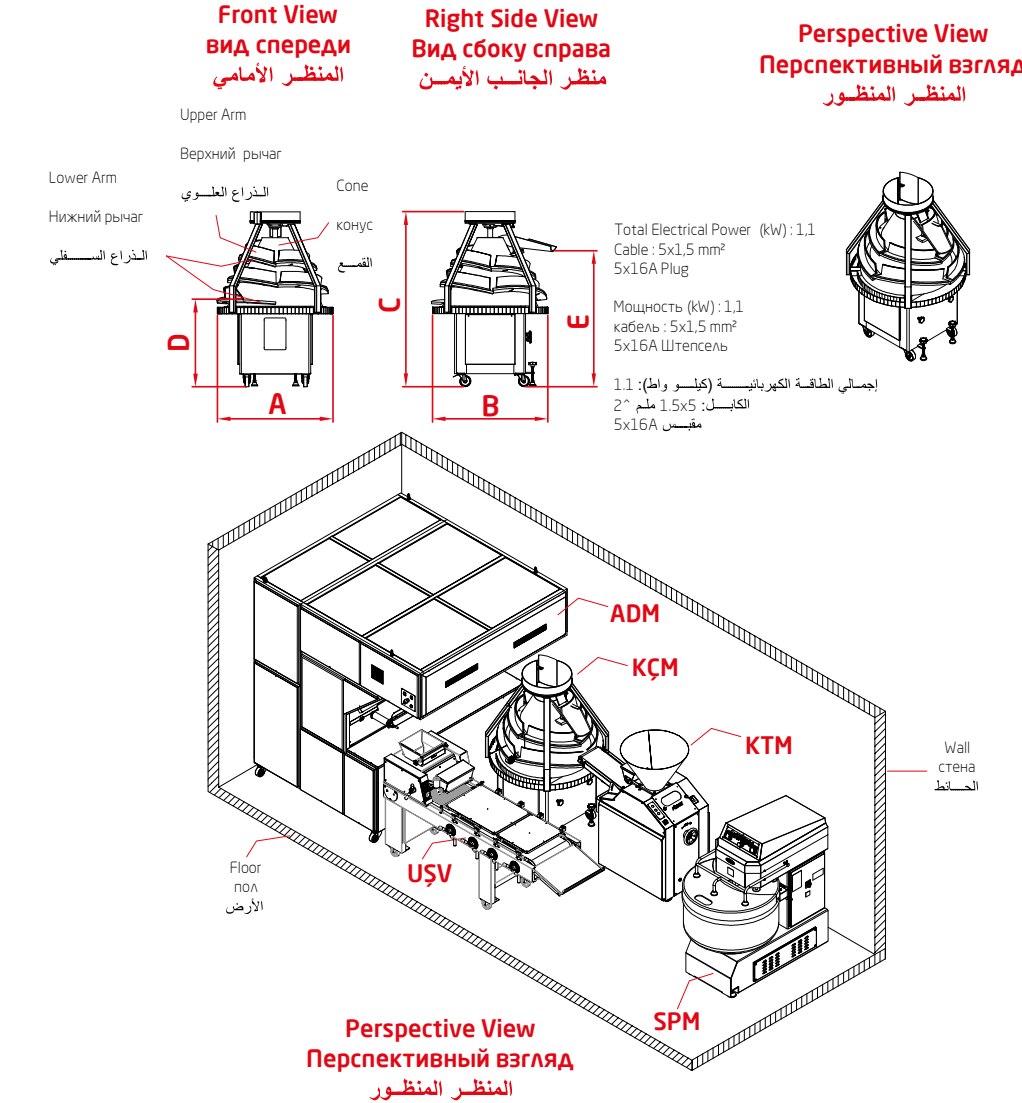


Conical rounding machine shapes the dough thanks to a cone made of aluminium and the aluminium sleeves around which spirally move. The dough coming from volumetric dough divider drops into the aluminium input chamber and leading chutes. Meanwhile, the dough is prevented to stick to the dough is prevented to stick on the drum by optionally blowing hot or cold air per request. 3 types of machinery are manufactured; can be as standard weight 50-150 gr or 50 to 1600 gr with the help of adjustable mechanism.

Конический тестоокруглитель придает тесту шарообразную форму при помощи конуса со спиралевидным желобом, выполненных из алюминия. Тестовые заготовки из тестоделиителя подаются во входное отверстие алюминиевого желоба и благодаря округлительному барабану и направляющим желобам поступают в машину предварительной расстойки в виде шаров. Мукоосыпатель предотвращает прилипание теста к выходу алюминиевого желоба. Обдув тестовых заготовок воздухом во время округления в желобах предотвращает прилипание теста к барабану. В качестве опции, возможно тефлоновое покрытие поверх алюминиевых округлительного конуса и желоба. Машина производится в три вариантах: со стандартными желобами на тестовые заготовки 50-150 г, регулирующимся желобами с весовым диапазоном 50-1600 г.

آلة التدوير المخروطية تتكون من جزء مخروطي مصنوع من الألمنيوم وأذرع من الألمنيوم تدور بشكل حلزوني حول هذا الجزء المخروط ويبدأ يتشكل العجين. حيث يقع العجين القادم من ماكينة القمع والتوزيع في مجرى منخل الألمنيوم. ويفضل اسطوانة التدوير وأحاديد التوجيه يتخذ العجين شكلاً دائرياً ويصل إلى ماكينة الإراحة. وفي الوقت نفسه، فإن جهاز غربلة الدقيق يمنع العجين من الالتصاق بمنزلق التفريغ. كما أن عدة التهوية تنفخ الهواء في المزلق ويبدأ يمنع التصاق العجينة بأسطوانة التدوير. كما يمكن تغليف جميع أجزاء الألمنيوم بالتفلون حسب الرغبة. يتم إنتاج ثلاثة أنواع الماكينات التي تشكل العجين على نحو قياسي بحيث يتراوح ما بين 50-150 جراماً، وما بين 50-1600 جرام مع أذرع قابلة للضبط

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	KÇM 1000 S	KÇM 2000 A	KÇM 2000 A-C
Rounding Capacity (Pcs/Hours) Производительность округления (ед./ч) سعة التدوير (قطعة/ساعة)		1000-2000	
Grammage Range (gr) Весовой диапазон тестовых заготовок (г) نطاق الوزن (جم)	50-150	50-1600	50-1600
Capacity of Flour Box (kg) Вместимость мукоосыпателя (кг) سعة مشقوق الطحين (كجم)	3	3	1
Dough Input - D (mm) D - Высота подачи теста (мм) د-مستوى العجين (ملم)	930	870	870
Dough Output - E (mm) E - Высота выхода теста (мм) هـ-مخرج العجين (ملم)	1040	1040	1040
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ-العرض (ملم)	950	1100	1100
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب-العمق (ملم)	950	1100	1100
Height - C (mm) C - Высота (мм) ج-الارتفاع (ملم)	1580	1660	1660
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)		1,1	
Weight of Machine (kg) Масса (кг) وزن الماكينة (كجم)	255	385	420
Arm Mechanisms Механизмы рычага آليات الذراع	Fixed Arm фиксированный рука ذراع ثابت	Adjustable Handle Регулируемая ручка ذراع قابل للضبط	(From Single Center Adjustable Handle) Из единого центра (Регулируемая ручка) (من مركز واحد (ذراع قابل للضبط
Number of arms / Total length (mm) Количество оружия / Общая длина (мм) عدد الأذرع (إجمالي الطول (ملم)	(10) / (4600)	(10) / (5280)	(10) / (5280)
Teflon Coating Feature Специальность для тефлонового покрытия خاصية التغليف بالتفلون	Cone Teflon Coating Воронка Покрываете тефлон يمكن تغليف القمع بالتفلون	Cone and Handles Teflon Coating Воронка и ручки Покрываете тефлон يمكن تغليف القمع بالتفلون	



DOUGH PROOFING MACHINE

ШКАФ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РАСТОЙКИ

ماكينة إراحة العجين



Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website. Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте. Просмотрите сайт производителя по адресу: www.fimak.com



Technical Data

Технические Характеристики

معلومات تقنية



FIMAK
Bakery and Gastronomy Machines

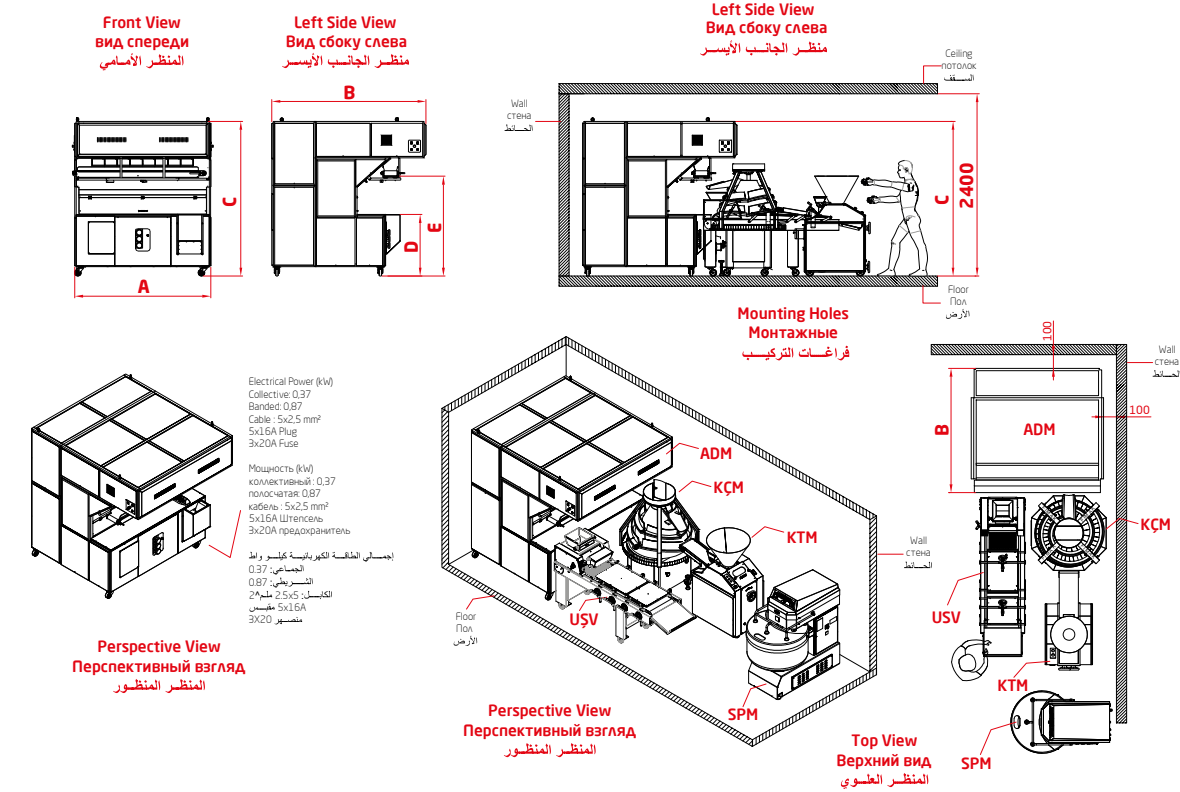


With FIMAK Dough Proofing Machine, proofing time can be adjusted according to the demand. Skeletal chassis, exterior doors and swings are made of stainless steel. Removable plastic netting is used for cleaning. Plastic nets can carry 100 grams to 1500 grams of dough. Electrical control panel is available to ensure easy commanding of machine on both sides. The sockets are also available on the electrical control panel to run for the rounding, dividing and moulding machines. Output tape is positioned as a slide mechanism for the left and right outputs.

Шкаф предварительной расстойки промышленного типа производится опционно с регулятором времени расстойки. Корпус, шасси, внешние дверцы и люльки выполнены из нержавеющей стали. Пластиковые съемные корзины, перемещающие тестовые заготовки с весовым диапазоном 100-1.500 г, удобны для чистки. Для удобства в эксплуатации, электрическая панель управления установлена с обеих сторон машины. В панели управления установлены розетки для запуска тестоделикательной, тестоокруглительной и формующей машин. Движущийся механизм передачи теста делает возможным выход теста как с правой, так и с левой стороны машины

ماكينة إراحة العجين الصناعية من فيماك مصممة بحيث يمكن ضبط فترة الإراحة بها وفقاً للطلب. يتم تصنيع الهيكل والشاسيه والأغطية الخارجية وأذرع التعليق من الفولاذ المقاوم للصدأ. ويستخدم بها شبكات بلاستيكية قابلة للغسل والتنظيف. الشبكات يمكنها حمل 100-1500 جرام من العجين. والماكينة مزودة ببلوحة تحكم كهربائية في كلا الجانبين من أجل سهولة التحكم فيها. يوجد مقابس كهربائية في لوحة التحكم الكهربائية من أجل تشغيل ماكينات القطع والتشكيل. يتم تركيب جرار من أجل المخارج اليمنى واليسرى لشريط الخروج

MODEL МОДЕЛЬ العوادل	SMALL 6	SMALL 8	SMALL 10	LARGE 6	LARGE 8	LARGE 10
Capacity Of Dough (Pcs) Вместимость тестовых заготовок (шт.) سعة العجين (قطعة)	144	192	240	240	320	400
Number of Swings Количество люлек عدد أذرع التعليق	24	24	24	40	40	40
Number of Nettings in Each Swing Количество корзин в люлке عدد الشبكات في ذراع التعليق	6	8	10	6	8	10
Dough Weight (gr) Весовой диапазон тестовых заготовок (г) وزن العجين (جم)	100-1500					
Netting Diameter (mm) Размер корзины (мм) مقاس الشبكة (ملم)	190x190					
Proofing Time (min.) Время расстойки (мин.) وقت الإراحة (دقيقة)	1 - 5	1 - 6,5	1 - 8	1,5 - 8	1,5 - 10	1,5 - 13,5
Width - A (mm) Ширина (мм) أ. العرض (ملم)	1650	2020	2400	1650	2020	2400
Depth/Length - B (mm) B - Глубина/длина ب. العمق (ملم)	1670	1670	1670	2290	2290	2290
Height - C (mm) C - Высота (мм) ج. الارتفاع (ملم)	2300	2300	2300	2300	2300	2300
Dough Input - D (mm) D - Высота подачи теста (мм) د. سطح العجين (ملم)	Collective System / коллективная система / 1030 : الجماعي Banded System / полосная система / 910 : الشريطي					
Dough Output - E (mm) E - Высота выхода теста (мм) هـ. مخرج العجين (ملم)	Collective System / коллективная система / 1270 : الجماعي Banded System / полосная система / 1480 : الشريطي					
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	Collective System / коллективная система / 0,37 : الجماعي Banded System / полосная система / 0,87 : الشريطي					
Weight of Machine (kg) Масса (кг) وزن الشبكة (جم)	725	805	870	985	1066	1135



It can provide simple and hygienic work flow thanks to its plastic and changeable nettings. The dough movement can be watched easily thanks to the transparent covers. It can be moved easily thanks to its wheels. Dough capacity is 144, 192, 240, 240, 320 and 400 pieces. Proofing capacity is between 1700-1900 pieces per hour. Tape system is optional.

Пластиковые съемные корзины, перемещающие тестовые заготовки, удобны для чистки и гигиеничны. Прозрачный дверцы позволяют наблюдать процесс расстойки теста. Машина оснащена колесами, что делает возможным ее свободное передвижение. Вместимость тестовых заготовок 144, 192, 240, 240, 320 ve 400; производительность расстойки 1.700-1.900 тестовых заготовок в час. Система ремней не является обязательной

يمكن تنظيف شبكات الحمل بشكل صحي وسهل لكونها بلاستيكية وهي قابلة للتغيير. ويمكن متابعة حركة العجين بسهولة من خلال الغطاء الشفاف يمكن تحريك الماكينة في أي مكان بواسطة العجلات المثبتة بها. وتصل القدرة الاستيعابية للعجين 144، 192، 240، 240، 320، 400؛ والقدرة الاستيعابية لإراحة العجين في الساعة -1700 1900. نظام الحزام اختياري

LONG MOULDER MACHINE ТЕСТОФОРМУЮЩАЯ МАШИНА

ماكينة التشكيل الطويل



USV 3000 M



USV 3000 MTC



USV 3000 MT

It shapes the dough, which can shape the dough flat by the help of two polyamide rollers, at any length and thickness by the means of 2 or 4 cushions. The roller can be adjusted between 0-30 mm without any positioning. There is a spring scraping mechanism made of stainless steel on the roller to avoid any kind of dough stuck. The dough can be shaped at 400 mm length thanks to the polyester woven and resistance increased long-life conveying band and adjustable roller group. The folding chain and the components are made of stainless steel. It has capacity to shape 2500 pieces of dough per hour and the feature of processing 80-1800 gr dough.

Оснащена двумя или четырьмя полиамидными вальцами, которые раскатывают тесто при помощи накладной подушки, придающей нужную длину и толщину заготовке из теста. Положение валков регулируется в пределах 0-30 мм. С целью предупреждения налипания теста, валки оснащены пружинным скребным механизмом. Выполненная из полиэстера, упрочненная долговечная лента и регулируемые валки позволяют формование теста длиной до 400 мм. Цепь с комплектующими деталями производится из нержавеющей стали. Производительность формования: 2.500 ед./ч. Весовой диапазон тестовой заготовки 80-1.800 г.

تعمل هذه الماكينة على تشكيل العجين المفرد على شكل سندوتش يبدأ من خلال بكرتين أو أربع بكرات من بكرات البولي أميد ليكون بالسلك والطول المطلوب وذلك من خلال الوسادة الضاغطة. يمكنك تعديل ضبط البكرة بشكل تدريجي ما بين 0-30 ملم. توجد آلية للكشط تعمل بزئيرك لمنع التصاق العجين بالبكرات. يمكن تشكيل العجين ليصل لطول 400 ملم وذلك بفضل مجموعة البكرات القابلة للضبط وشريط الحمل ذو فترة الاستخدام الطويلة حيث أنه مقوى ومنسوج من البوليستر. سلاسل الطي وأجزاءها مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ. تعمل الماكينة بسعة تشكيل تصل إلى 2500 قطعة عجين ومعالجة 80-1800 جرام من العجين في الساعة



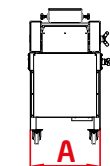
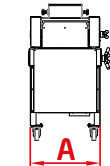
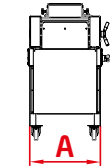
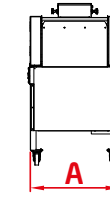
Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتصفح المنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الاستجابة السريع على جهازك الموصول



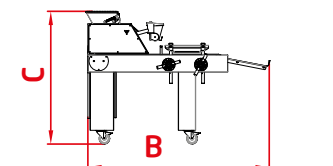
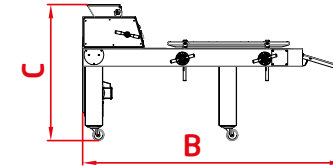
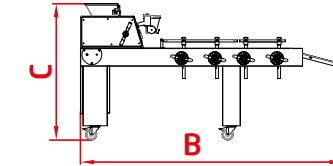
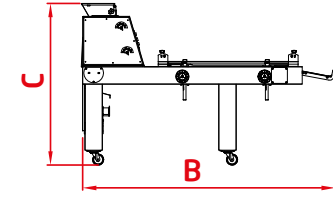
Technical Data Технические Характеристики معلومات تقنية

MODEL МОДЕЛЬ العوادل	USV-3000 M	USV-3000 MT	USV-3000 MTS	USV-3000 MTC
Moulding Capacity (pieces per hour) Производительность формования (шт./ч) سعة التشكيل (قطعة/الساعة)	2500			
Moulding Weight (gr) Весовой диапазон формования (гр) وزن التشكيل (جم)	80-1800	80-1200	30-1200	80-1200
Band Width for Moulding (mm) Ширина ленты формования (мм) عرض شريط التشكيل (ملم)	650	420	420	420
The Number of Rollers (pieces per hour) Кол-во валков (шт.) عدد البكرات (قطعة/الساعة)	4	2	2	2
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ. العرض (ملم)	825	670	670	670
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب. العمق (ملم)	2400	2400	2400	2150
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج. الارتفاع (ملم)	1470	1230	1230	1230
Weight of Machine (kg) Масса (кг) وزن الماكينة (كجم)	330	270	250	220
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	1,1			
Max. Dough Length (mm) Max. Длина теста (мм) أقصى طول لتعجين (ملم)	550	400	400	400
Max. Dough Thickness (mm) Max.толстый тесто (мм) أقصى سمك لتعجين (ملم)	95	70	70	70
Number of Cylinders (Top Chase + Tare Table) Количество цилиндров (шасси топ + Таблица лента) عدد الأسطوانات (شاسيه علوي- قاعدة شريطية)	4 + 2	2 + 2	2 + 2	2 + 2
Number of Processing Pillows (Piece) Количество обрабатывающих подушек (кусок) عدد وسائد المعالجة (قطعة)	1	2	1	1

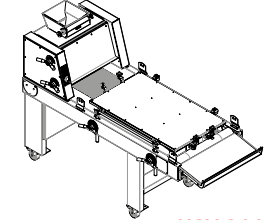
Front View
ВИД СПЕРЕДИ
المنظر الأمامي



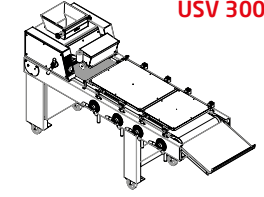
Left Side View
ВИД СБОКУ СЛЕВА
منظر الجانب الأيسر



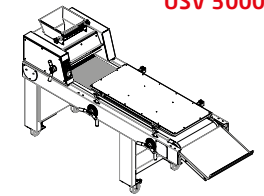
Perspective View
Перспективный Взгляд
المنظر المنظور



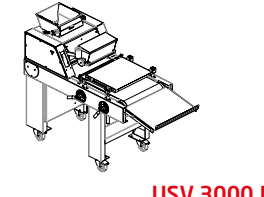
USV 3000 M



USV 3000 MT



USV 3000 MTS



USV 3000 MTC

Total Electrical Power (kw) : 1.1
Cable : 5x1.5 mm²
5x16A Plug

Мощность(kw): 1.1
кабель : 5x1.5 mm²
5x16A Штенсель

إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 1.1
الكابل: 1.5x5 ملم²
مقيس 16x5

FERMENTATION CHAMBER ДЛИННЫЙ ФЕРМЕНТАЦИЯ ПАЛАТА خزانة التخمر

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
تصفح المنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الاشعاعية السريع على جهازكم المحمول



FIMAK
Bakery and Gastronomy Machines



FMD-16



KORTO MD



WINDROSE MD



Fimak fermentation cabinet has 12, 16 and 20 pieces of 40x60cm tray capacity. Korto fermentation cabinet can be produced according to gastronomic tub. All the inner and external parts are made of AISI 304 quality stainless steel. Yeasting cabinet control panel provides the heat and steam control of fermenting products. With the timing feature makes the product ready in desired time. Yeasting cabinets can yeast products to be fermented with different rates of steam and heat through heat generator and special resistances. It can be used also by unskilled staff by its simple structured control panel. Provides long life usage by the durable keypad.

Шкафы для расстойки производства Fimak вмещают противни размером 40x60 см в количестве 12, 16 и 20 штук. Шкафы Корта могут быть изготовлены в соответствии с гастрономической ванной. Внутренняя и внешняя части ферментационного шкафа выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Панель ферментационного шкафа обеспечивает контроль пара и температуры ферментированных продуктов. Благодаря функции синхронизации устройство готовит продукт в нужное время. Благодаря парогенератору и специальному ТЭНу ферментированные продукты могут подвергаться ферментации с различными скоростями пара или тепла. Простая панель управления также может быть легко использована неспециалистами. Долговечное использование благодаря прочной клавиатуре.

تنتج خزائن التخمر من فيماك بأحجام مختلفة فمنها ما يسع 12 صينية 40 × 60 سم ومنها ما يسع 16 صينية و 20 صينية. كما يمكن إنتاج غرفة التخمر كورتو بحيث تناسب حوض الطعام. وتصنع الأجزاء الداخلية والخارجية لخزانات التخمر كاملة من الفولاذ لوحة التحكم الموجودة بخزانة التخمر تضمن التحكم في البخار ودرجة الحرارة للمنتجات المراد. (AISI 304) المقاوم للصدأ بجودة تخمير ها. وهي تجعل المنتج جاهزاً في الوقت المطلوب بفضل ميزة التوقيت الموجودة بها. يمكن تخمير المنتجات بالبخار أو بالحرارة بنسب مختلفة، وذلك بفضل مولد البخار وأجهزة المقاومة الخاصة. كما يمكن استخدام لوحة التحكم بسيطة التكوين بسهولة من قبل أفراد غير متخصصين. يسمح بالاستخدام طويل الأمد بفضل لوحة المفاتيح المتينة.



Technical Data

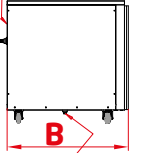
Технические Характеристики

معلومات تقنية

KORTO YEAST ROOM
Network: 380 V 50 Hz
Electrical Power: 3.5 kW
Cable: 3 x 2.5 mm²
1 Piece 1x20A Fuse



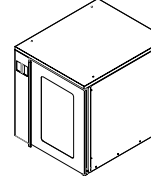
Right Side View
منظر الجانب من اليمين



3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение чистой воды
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

Yeast Room Waste Water (Bellows Hose)

Perspective View
منظر المنظور

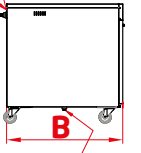


Дрожжевые сточные воды (Сильфонный шланг)
تصريف ماء الصرف لغرفة التخمر (خرطوم بمنفخ)

WINDROSE YEAST ROOM
Network: 380 V 50 Hz
Electrical Power: 3.5 kW
Cable: 3 x 2.5 mm²
1 Piece 1x20A Fuse



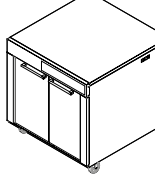
Right Side View
منظر الجانب من اليمين



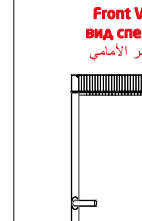
3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение чистой воды
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

Yeast Room Waste Water (Bellows Hose)

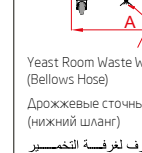
Perspective View
منظر المنظور



Дрожжевые сточные воды (нижний шланг)
تصريف ماء الصرف لغرفة التخمر (خرطوم بمنفخ)



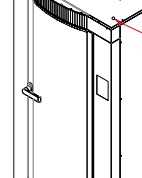
Right Side View
منظر الجانب من اليمين



3/4" Clean Water Inlet Pipe
3/4" Соединение чистой воды
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

Yeast Room Waste Water (Bellows Hose)

Perspective View
منظر المنظور

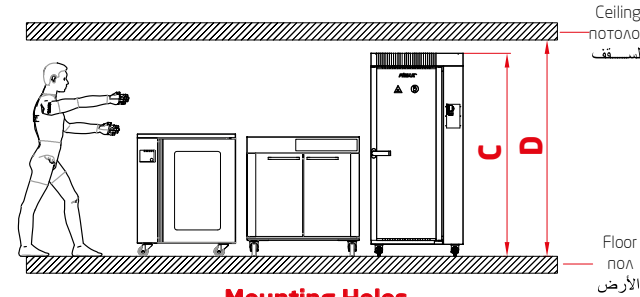


Дрожжевые сточные воды (нижний шланг)
تصريف ماء الصرف لغرفة التخمر (خرطوم بمنفخ)

FMD - 16 YEAST ROOM
Mains: 380V 50 Hz
Electrical Power: 6.5 kW
Cable: 5 x 2.5 mm²
1 Piece 3x25A Circuit Breaker

FMD - 16 RASSTOECHEŃŲ ШКАФ
сеть: 380 V 50 Hz
Мощность: 6.5 kW
кабель: 5 x 2.5 mm²
1 кусок 3x25A предохранитель

FMD - 16 خزانة تخمير
التيار الكهربائي: 380 فولت 50 هرتز
الطاقة الكهربائية: 6,5 كيلو واط
الكابل: 2,5x5 مللم
عدد 1 منصهر 3x25A



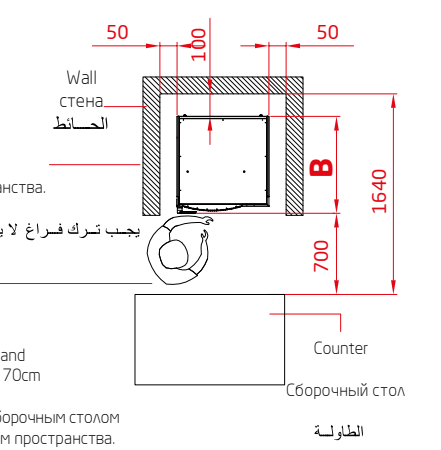
Mounting Holes
Монтажные проемки
فراغات التركيب

The space between oven and wall should be atleast 5cm
Между печкой и стеной не менее Должно быть около 5 см пространства.

يجب ترك فراغ لا يقل عن 5 سم بين الحائط وخزانة التخمر.

The space between oven and counter should be atleast 70cm
Между печкой Майя и сборочным столом Должно быть около 70 см пространства.

سم بين الطاولة 70 يجب ترك فراغ لا يقل عن وخزانة التخمر.



Top View
Верхний вид
المنظر العلوي



MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	FMD-16	WINDROSE MD	KORTO MD
Fermentation area (mm ²) Ферментационная область (mm ²) (مساحة التخمر (ملم ²))	3,84	4,8	2,88
Number of Trays (pieces) Количество лотков (штуки) عدد السواني (لقنة)	16	20	12
Tray Dimension (mm) Размер лотка (мм) أبعاد الصينية (ملم)	400 x 600	400 x 600	400 x 600
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) العرض (ملم)	820	905	790
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (ملم)	840	950	975
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج- الارتفاع (ملم)	1800	960	985
Min. Ceiling Height - D (mm) Минимальная высота потолка - D (mm) د- أقل ارتفاع السقف (ملم)	1900	1060	1085
Maximum Temperature (°C) Максимальная температура (°C) درجة الحرارة القصوى (°C)	90	90	90
Humidity (% Rh) Влажность (% Rh) الرطوبة (% Rh)	70	70	70
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	6,5	3,5	3,5
Resistance Type Тип сопротивления نوع المقاوم	Tubular Resistance / Трубочатое сопротивление / مقاوم أنبوبي		
Yeast Chamber Weight (kg) Вес дрожжевой камеры (кг) وزن غرفة التخمر (كجم)	195	108	110
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE	1P + N + PE	1P + N + PE
Electrical Connection Cable Электрический соединительный кабель كابل التوصيل الكهربائي	5 x 2,5 mm ²	3 x 2,5 mm ²	3 x 2,5 mm ²
Control System Система управления نظام التحكم	Digital цифровой رقمي	Touch Сенсорная باللمس	Touch Сенсорная باللمس
Energy Resources Энергетические ресурсы مصادر الطاقة	Electrical / Электричество / الكهرباء		

PROOFING AND MOISTURIZING EQUIPMENT КЛИМАТИЧЕСКАЯ УСТАНОВКА ДЛЯ РАССТОЙКИ ТЕСТА

جهاز التخمير والترطيب



The yeasting period is a very important factor to produce bread in good quality. Clima unit and moisturizing equipment is an inevitable component for the yeasting rooms. The clima unit realize the homogeneous steam and heat production in the room. The room temperature and humidity is automatically controlled at the requested level thanks to the thermostat and hygrostat available with the device. All components of the device are made of stainless steel-sheet. It produces the steam and heat within its own structure and blows into the room via the fan available on the machine.

Время расстойки очень важный фактор в производстве качественного хлеба, что делает климатическую установку обязательной для расстоечных шкафов. Климатическая установка производит равномерное количество пара и тепла в шкафу. Встроенные термостат и гидростат (замеритель влажности) автоматически поддерживают необходимый уровень влажности и температуры в шкафу. Установка, полностью выполненная из нержавеющей стали, распространяет производимый пар и нагреваемый воздух с помощью вентилятора.

تعتبر فترة التخمير عاملاً مهماً للغاية في إنتاج الخبز عالي الجودة. كما أن مكيف الهواء هو عنصر لا غنى عنه لغرفة التخمير. ينتج مكيف الهواء البخار والحرارة المتجانسة في الغرفة. يتم التحكم أوتوماتيكياً في درجة الحرارة والرطوبة بالغرفة لتكون بالمستوى المطلوب وذلك بفضل منظم الحرارة والهيجروستات (مقياس الرطوبة). جميع عناصر الجهاز مصنوعة من الصفائح غير القابلة للصدأ. تنتج الماكينة البخار والحرارة في داخلها وتهب في الغرفة بفضل المروحة الموجودة عليها

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.
لتصفح المنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول



Technical Data Технические Характеристики معلومات تقنية

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	CLU
Humidity Range (%) Диапазон влажности (%) نسبة الرطوبة (%)	30 - 90
Temperature Range (°C) Диапазон нагрева (°C) نطاق التسخين (°C)	0 - 40
Capacity (m³) Производительность (m³) القدرة (م³)	10
Dimensions of Machine - AxBxC (mm) Габариты AxBxC (мм) أبعاد الماكينة (مم)	450x175x1680
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) القدرة الكهربائية (كيلو واط)	6,5
Weight of Machine (kg) Масса (кг) وزن الماكينة (كجم)	49
Water inlet (inch) Подключение воды (инч) مدخل المياه (بوصة)	1/2
Control System Система управления نظام التحكم	Digital цифровой رقمي

Front View вид спереди المنظر الأمامي

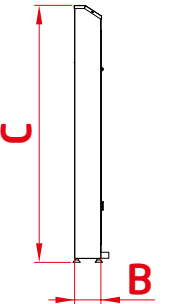
Electrical Power (Kw) : 6,5
Cable: 5x2,5 mm²
1 Piece 3x32A Fuse

Мощность (Kw) : 6,5
кабель: 5x2,5 mm²
1 кусок 3x32A предохранитель

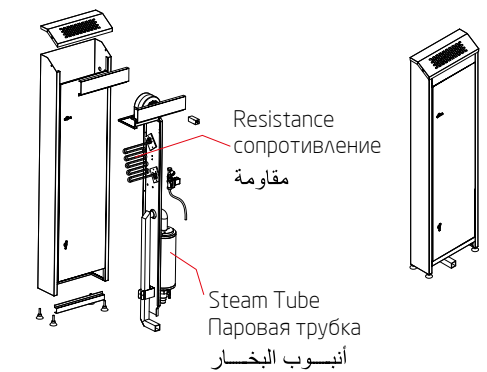
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 6,5
الكابل: 2.5x5 ملم
المنصهر 32Ax3



Left Side View Вид сбоку слева منظر الجانب الأيسر



Perspective View Перспективный взгляд المنظر المنظور



CUSTOMER FOCUSED STUDIES

Ориентация На Заказчика

العمل المرتكز على العميل

FIMAK to serve in more than 60 countries with high quality products.

We believe in the benefit of serving our customers at all stages from beginning of the project till technical servicing. We are fully equipped about defining the right work flow and suggest the correct equipment, regardless of a small business or a large corporation. After sale, we accept our customers as a member of our company and we undertake 24/7 technical service support.

FIMAK поставляет профессиональное хлебопекарное оборудование клиентам в более чем 60 странах.

Специалисты компании уверены, начиная с технологического проектирования объекта до осуществления запуска поставляемого оборудования и технического обслуживания оборудования, самое верное решение по оборудованию объекта принимается в совместной работе с заказчиком. Вне зависимости от величины предприятия, объема и состава заказа, профессионалы в FIMAK определяют правильный процесс работы на объекте и подбирают необходимое для производства оборудование. Каждый клиент компании воспринимается как часть коллектива. В работе с клиентами после продажи, FIMAK гарантирует техническое обслуживание 7/24

تواصل شركة فيماك ماكينة تقديم الخدمات لعملائها في أكثر من 60 دولة بمنتجاتها المهنية.

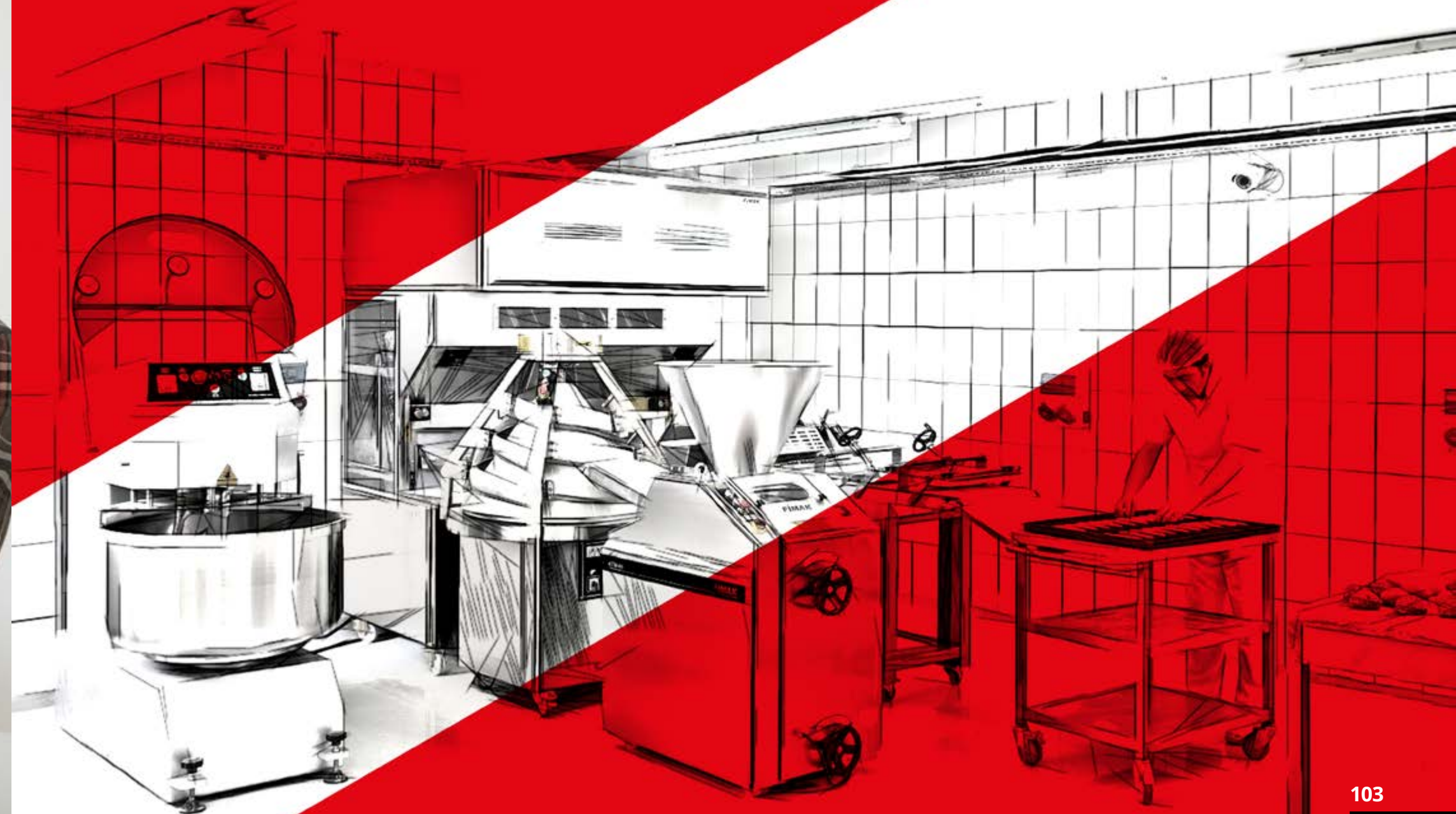
نحن نؤمن بأن الوجهة الصناعية هي العمل من خلال رؤية احتياجات العملاء اعتبارًا من مرحلة المشروع ووصولًا إلى تركيب المنتجات وتقديم الخدمات الفنية.

نحن شركة فيماك ماكينة مجهزون بالكامل فيما يتعلق بتحديد سير العمل المناسب والتوصية بالمعدات المناسبة سواء كان ذلك سواء لشركة صغيرة أو مؤسسة كبيرة. نحن نعتبر عملاءنا بعد البيع جزء مؤسسي من الشركة، ونقدم لهم الدعم الفني على مدار الساعة طوال أيام الأسبوع.



Since 1976

FIMAK[®]
Bakery and Gastronomy Machines



OUR QUALITY POLICY

Политика Качества سياسة الجودة

Our main goal to provide customer satisfaction and to protect permanence of our competitive power at the sector. We are targeting the permanence of our client's trust on our company and products by regular treatment activities. Our main objective is to reduce costs by lowering mistakes and casualties.

All employees participate to processing quality and treatment studies with the mentality of quality is everybody's work. We follow the technological progressions and make a cooperation with our accumulators to make a mutual benefit for competing. We aim to a clean and confident environment in the project of our products and keep the harm to the environment at minimum during our production. We believe the importance that communicating of education and information with mentality of Human is very important provenance and we provide comfort and peaceful working at our surroundings to our employees with reigning communication and respect to human being.

Целью нашей компании является сохранение конкурентоспособности и максимальное удовлетворение потребностей клиентов. Мы завоевываем доверие клиентов по отношению к компании и нашей продукции путем постоянного совершенствования. Главным принципом для нас является сведение к минимуму ошибок и потерь в работе, что приводит к уменьшению затрат. Следуя девизу компании качество – дело каждого, все сотрудники принимают участие в работе по развитию и улучшению качества продукции.

Чтобы оставаться конкурентоспособными, мы следим за развитием технологий в отрасли и строим взаимовыгодные отношения с нашими поставщиками. Во имя будущего окружающей среды, в работе над дизайном продукции большое внимание уделяется экологической чистоте и безопасности. В производстве мы также стараемся свести к минимуму негативное воздействие на окружающую среду. Исходя из понятия человек является основным ресурсом, мы уверены в важности обучения и обмена знаниями. Наша компания предоставляет всем сотрудникам возможность общения и комфортную производственную среду, где царит взаимоуважение.

هدفنا هو ضمان رضا عملائنا بما يتجاوز رغباتهم والحفاظ المستمر على القدرة التنافسية لشركتنا. نضع باستمرار لنيل ثقة عملائنا في شركتنا ومنتجاتنا من خلال أنشطة التحسين المستمر لدينا ومبدأنا الأساسي هو خفض التكاليف عن طريق تقليل الخسائر والأخطاء. يشارك جميع الموظفين في أعمال تنمية الجودة وتحسينها على أساس أن الجودة هي عمل الجميع.

كما نتابع التطورات التكنولوجية ونقيم تعاونات قائمة على المنفعة المتبادلة مع موردينا، لنتمكن من المنافسة. وعند تصميم منتجاتنا نهدف إلى أن تظل البيئة آمنة ونظيفة وعند إنتاجها نضع في الحسبان الأضرار التي تلحق بالبيئة في أدنى مستوى. نحن نؤمن بأهمية التعليم وتبادل المعلومات فمهمونا أن أهم مورد هو الإنسان، ولذلك نوفر لموظفينا بيئة عمل مريحة ومستقرة حيث يسود التواصل واحترام الإنسان.



OUR R&D DEPARTMENT

IN BAKERY INDUSTRY 1. AT KONYA 13. IN TURKIYE 565.

FOR YOU WE ARE

RESEARCHING DEVELOPING

www.fimakmakina.com.tr



Please scan the QR code with your mobile device to review the catalogue on our website.

FIMAK
Bakery and Gastronomy Machines

FİMAK[®]

Bakery and Gastronomy Machines

HEADQUARTERS/FACTORY

Konya Organize Sanayi Bölgesi
Evrenköy Cad. No: 35
Konya-TURKIYE

T: +90 (332) 239 00 81
F: +90 (332) 239 00 70

sales@fimakkakina.com.tr
info@fimakkakina.com.tr

REGIONAL DIRECTORATE OF ISTANBUL/SHOWROOM

Basın Ekspres Yolu Bahariye Cad.
Mehmet Akif Mah. Süphan Sok. No: 35
İkitelli/İstanbul-TURKIYE

T: +90 (212) 471 20 76-78 81
F: +90 (212) 471 20 77

sales@fimakkakina.com.tr
info@fimakkakina.com.tr

[f](#) [@](#) [t](#) [v](#) /fimakkakina

fimakkakina.com.tr

