



Technical Data

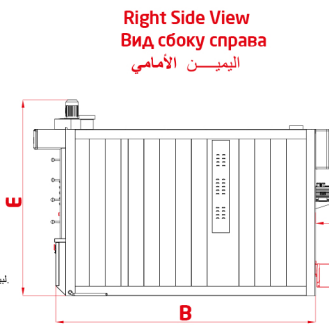
Технические Характеристики

معلومات تقنية

Natural Gas Entry
H-50, FM-100, FM-150, FM-180 : 3/4" behind Entry Gas Coupling Pressure : 50-300 mbar
Burner Type and heat power information is located on the table.

Код для природного газа
H-50, FM-100, FM-150, FM-180 : 3/4" Задний
подключ. Давление газа : 50-300 мбар
Тип горелки и информация о
тепловой мощности

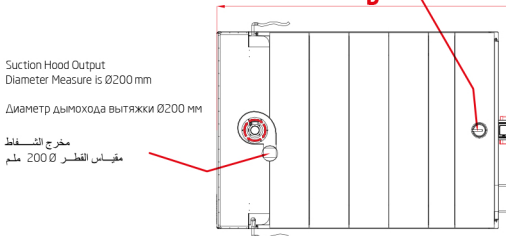
مدخل الغاز الطبيعي
H-50, FM-100, FM-150, FM-180 : 3/4" خلف
مقاس توصيل الغاز : 50-300 مباس
معلومات مواصفات الغاز و
الطاقة الحرارية موجودة في الجدول



Right Side View
Вид сбоку справа
اليمين الأمامي

Chimney Output
Diameter measure is Ø175 mm
Выход дымовой трубы
Диаметр Измерение Ø175 мм

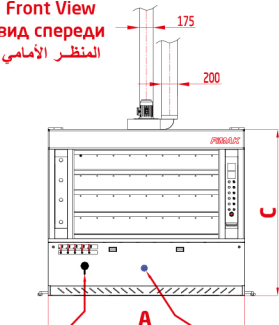
مخرج الدخنة Ø 175 ملم



Top View
Верхний вид
المنظر المنظور

Suction Hood Output
Diameter Measure is Ø200 mm
Диаметр дымохода вытяжки Ø200 мм

مخرج الشفاط
مقاس قطر 200 ملم



Front View
вид спереди
المنظر الأمامي

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

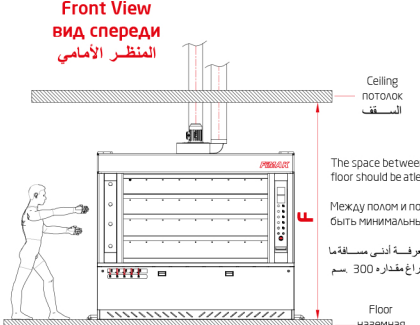
Top Entry
Network : 380 V 50 Hz
Total Electrical Power : 4kw
Cable 5x2,5 mm² with the NYAF
cable device will be energized
3x20A Fuse
Сверху
сеть : 380 V 50 Hz
Общая электрическая мощность : 4 kW
кабель 5x2,5 mm² Включите устройство
с помощью кабеля NYAF Переключатель Piko
3x20A предохранитель

شبكة
التيار الكهربائي : 380 فولت 50 هرتز
إجمالي الطاقة الكهربائية : 2,7 كيلو واط
الكابل: بوصل الجهاز بالطاقة من خلال كابل
3x20A NYAF 2,5x5 ملم 2 منصهر نو 3 قار 3x20A

Waste Water Connection
FM-50 : 1/2" 1 Piece
FM-100 : 3/4" 1 Piece
FM-150, FM-180 : 3/4" 2 Piece
Подключение сточных вод
FM-50 : 1/2" 1 кусок
FM-100 : 3/4" 1 кусок
FM-150, FM-180 : 3/4" 2 кусок

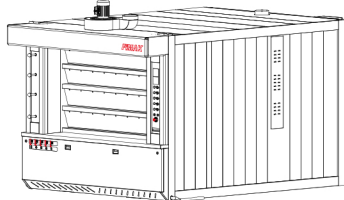
توصيل مياه الصرف
قطعة 1/2" 1 FM-50
قطعة 3/4" 1 FM-100
قطعة 3/4" 2 FM-150, FM-180
Waste water drain 3mt 70 mm Diameter
heat resistive afterwards pvc pipe
Сбор сточных вод 3mt 70 мм
жаростойкий пост-пвх труба

تصريف مياه الصرف 2 متر 70 بوصة
أنبوب بولسي كلوريد الفينيل مقاوم للحرارة

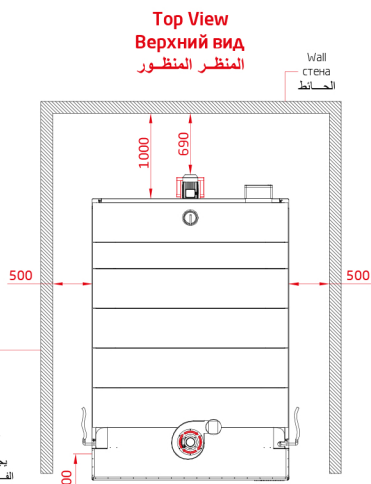


Front View
вид спереди
المنظر الأمامي

Ceiling
потолок
السقف
The space between ceiling and
floor should be atleast : 300cm
Между полом и потолком должен
быть минимальный зазор : 320 см.
النظر إلى الجدول لمعرفة أدنى مسافة ما
يجب ترك فراغ مقداره 300 سم



Perspective View
Перспективный взгляд
المنظر المنظور



Top View
Верхний вид
المنظر المنظور

The space between oven and
wall should be atleast 50cm
Между духовкой и стеной
должно быть не менее 50 см.
يجب أن يترك فراغ ما بين
الفرن والحائط لا يقل عن 50.

The space between oven and
counter should be atleast 70cm
Между духовкой и столешницей должно
быть пространство не менее 70 см.

يجب أن يترك فراغ ما بين
الفرن والحائط لا يقل عن 70.

Bread Take Out
Counter
Хлеб верстак
منضدة إخراج الخبز

Mounting Holes
Монтажные проемутки
فراغات التركيب



FIMAK
Bakery and Gastronomy Machines



• 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 رغيغ الخبز 250 جراما، ولذلك يمكن أن
يحدث تفاوت وفقا 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 الحزوني
بدلا من الشعلة وتزداد الطاقة الكهربائية بمقدار 0.55 كيلو واط

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	FM-50	FM-100	FM-150	FM-180
Capacity (Loaves of Bread / 8 hours) Производительность (шт. хлеба/8 ч) السعة (عدد الخبز / 8 ساعات)	1440	2880	4320	5184
Capacity Calculation Расчет мощности حساب السعة	Number of Bread X Number of Pallets on One Floor X Number of Floor X Number of Changes Per Hour X How many hours will Work = Capacity of Bread шт. хлеба X Количество поддонов на одном этаже X Количество этажей X Количество изменений в час X Сколько часов будет работать = хлеба Производительность عدد الصواني X عدد أرغفة الخبز X عدد التغييرات في الساعة X عدد ساعات العمل = سعة الخبز			
Baking Surface (m²) Площадь выпечки (м2) منطقة الخبز (2م)	5m²	10m²	15m²	18m²
Number of Decks / Palette Numbers Кол-во ярусов/Кол-во листов عدد الطاولات/عدد الأراج	4/2	4/2	4/3	4/3
Trolley Dimensions (mm) Размеры тележки (мм) إبعاد التوج المستخدم (متر)	580x1400	580x2400	580x2400	580x2800
Inner Width of Oven (mm) Ширина камеры (мм) عرض الفرن من الداخل (متر)	1200	1200	1800	1800
Inner Depth of Oven (mm) Глубина камеры (мм) عمق الفرن من الداخل (متر)	1020	2050	2050	2.450
Inner Height of Oven 1st and 2nd deck / 3rd and 4th deck (mm) Высота камеры (мм) ارتفاع الفرن من الداخل الطابق الأول والثاني/الطابق الثالث والرابع (متر)	210 / 190			
Deck Entrance Height 1.and 2. deck / 3rd and 4th deck (mm) Палубное входное расстояние 1. и 2. колода (мм) ارتفاع مدخل الطابق الطابق الأول والثاني/الطابق الثالث والرابع (متر)	175 / 150			
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ- عرض (متر)	1880	1880	2490	2490
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (متر)	2220	3300	3300	3690
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج- الارتفاع (متر)	2100			
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د- أقصى عمق (متر)	2780	3870	3870	4270
Max. Height - E (mm) E - Макс. высота (мм) هـ- أقصى ارتفاع (متر)	2475			
Min. Ceiling Height - F (mm) Минимальная высота потолка -F (mm) و- الحد الأدنى لارتفاع السقف (متر)	3000			
Floor Tray Capacity is 800x1000 / 750x1040 / 600x900 (mm) Кол-во листов на ярусе 800x1000 / 750x1040 / 600x900 (мм) سعة الصواني بالطابق 900x600 / 1040x750 / 1000x800	4 / 4 / 8	8 / 8 / 16	16 / 16 / 24	20 / 20 / 32
Palette Dimensions (mm) Размер листа (мм) مقاس التوج (متر)	580 x 1400	580 x 2400	580 x 2400	580 x 2800
Min.Door Dimensions for Oven (mm) Минимальные размеры дверей для духовки (мм) الحد الأدنى لإبعاد باب الفرن (متر)	1500x2500	2000x2500	2500x2500	2500x2500
Electrical Power (kw) * Мощность (кВт) * * الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	4			
Average Consumption (8 hours) (m³/hours) Средний расход топлива (8 часов) (м³/часов) متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (م³/الساعة)	2,65	4,87	8,17	9,3
Thermal Power (Kcal / saat) / (kw) Тепловая мощность (кКал/ч)/(кВт) الطاقة الحرارية (كيلو كالوري/الساعة) (كيلو واط)	37.000/43	70.000/82	114.000/133	133.000/155
Weight of Oven (kg) Masse (кг) وزن الفرن (كغم)	2380	3220	4680	5145
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE			
Burner Model (Riello) Модель горелки (Riello) مويل البرنر (Riello)	FS 10	FS 15	FS 20	FS 20
Burner Capacity (kw) Мощность горелки (кВт) قوة الشعلة (كيلو واط)	42-116	81-175	81-220	81-220
Gas Coupling Pressure (mbar) Давление подключения газа (мбар) ضغط توصيل الغاز (مباسي بار)	50-300			
Control System Система управления نظام التحكم	Manual or Digital / Ручная или цифровая / يدوي ورقسي			
Source of Energy Источники энергии مصادر الطاقة	Natural Gas, LPG,Solid Fuel, Diesel, Fuel Oil, Electric Дизельное топливо, природный газ, сжиженный газ, горючее топливо, الغاز الطبيعي، غاز البترول المسال، الوقود الصلب، البترول، زيت الوقود، الكهرباء			