

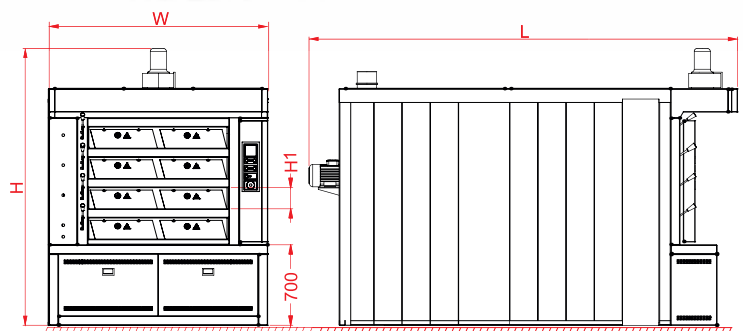
Stone Based Multi Deck Ovens (Cyclothermic Oven)

Horno De Pisos Base De Piedras (Horno Ciclotérmico)

Four à Soles à Base De Pierre (Four Cyclothermique)



12





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMKF 100	PMKF 150
Capacity* (bread / 8 hours) Capacidad* (pan/ 8 horas) Capacité* (pain/ 8 heures)	pcs pcs pcs	3500	4500
Baking surface Superficie de coccion Surface de cuisson	m ² m ² m ²	10	15
Number of deck Numero de piso Nombre d'étages	pcs pcs pcs	4	4
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	1900	2500
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	3700	3700
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	2250	2250
Inside width of oven Ancho interior del horno Largeur interieure du four	mm mm mm	1230	1830
Inside length of oven Largo interior del horno Longueur interieure du four	mm mm mm	2060	2060
Inside height of oven(H1) Altura interior del horno(H1) Hauteur interieure du four (H1)	mm mm mm	185	185
Tray capacity (40x60cm) Capacidad de bandejas (40x60cm) Capacité de palteaux (40x60cm)	pcs pcs pcs	40	60
Electrical power Potencia electrica Puissance électrique	kW kW kW	3,6	3,6
Heating capacity Capacidad de calentamiento Capacité de chauffage	kcal / saat kcal / h ккал/ч	67000	86000
Max. temperature Temperature Max. Temperature Max.	°C (°F) °C (°F) °C (°F)	350 (665)	350 (665)
Number of palettes Numero de paletas Nombre de palettes	pcs psc pcs	8	12
Dimensions of palettes Dimensiones de paletas Dimensions de palettes	mm mm mm	580x2400	580x2400
Source of energy Fuente de energia Source d'énergie		Diesel, Natural gas / LPG Diésel, Gas natural / GLP Diesel, Gaz naturel / GPL	
Weight of oven Peso del horno Poids du four	kg kg kg	3500	4250
Control system Systema de control Systeme de controle		Analogue, Digital or Touch Screen Pantalla Analógica, Digital o Táctil Écran analogique, numérique ou tactile	
	Diesel (l/h) Diesel (l/h) Diesel (l/h)	9.5	12.2
Energy Consumption Max.** Consumo de energia Max** Consommation d'énergie Max**	Natural gas (m ³ /h) Natural gas (m ³ /h) Natural gas (m ³ /h)	8.1	10.4
	LPG (l/h) LPG (l/h) LPG (l/h)	8.7	11.2

* The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product.
* La capacidad será variable de acuerdo al peso y tiempo de horneado del producto.
* La capacité doit varier en fonction du poids et du temps de cuisson du produit.

** Energy consumption under normal conditions.
** Consumo de energía en condiciones normales.
** Consommation d'énergie dans des conditions normales.



Porlanmaz Stone Based Multi Deck ovens (cyclothermic) are equipped with specially designed heat recessive stone soles and heat circulation system. This system supplies an absolute uniform distribution of heating over all decks of the oven therefore gives excellent baking results. Each deck of oven has a powerful steaming device which enables the demanded amount of steam at any time. The steaming device can be individually switched on and off for each deck. This offers a particular advantage for confectionery goods. High graded insulation material prevents heat losses so, saves energy.



Fours à étages multiples à base de pierre Porlanmaz (cyclothermique) sont équipés de semelles en pierre récessives à la chaleur conçues et système de chaleur circulaire. Ce système fournit une distribution uniforme absolue du chauffage sur tout les soles du four permettent donc une excellente resultat de cuisson. Chaque plate-forme de four a une vapeur puissante dispositif qui permet la quantité demandée de vapeur à tout moment. Le dispositif de cuisson à la vapeur peut être activé et désactivé individuellement pour chaque platine. Cela offre un avantage particulier pour la confiserie des biens. Le matériau d'isolation de haute qualité empêche les pertes de chaleur donc, économise de l'énergie.

Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis.
El fabricante se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.



Los Hornos de piso con base de piedra Porlanmaz (cicloterminos) están equipados con suelas de piedra recesivas de calor especialmente diseñadas y un sistema de calor circulatorio. Este sistema proporciona una distribución uniforme absoluta del calor sobre todas las cubiertas del horno, ofreciendo un excelente resultado de cocción. Cada piso del horno tiene un potente dispositivo de vaporización que habilita la cantidad demandada de vapor en cualquier momento. El dispositivo de vapor puede ser encendido y apagado individualmente en cada piso. Esto ofrece una ventaja particular para productos de confitería. El material de aislamiento de alta calidad evita pérdidas de calor, ahorrando energía.