

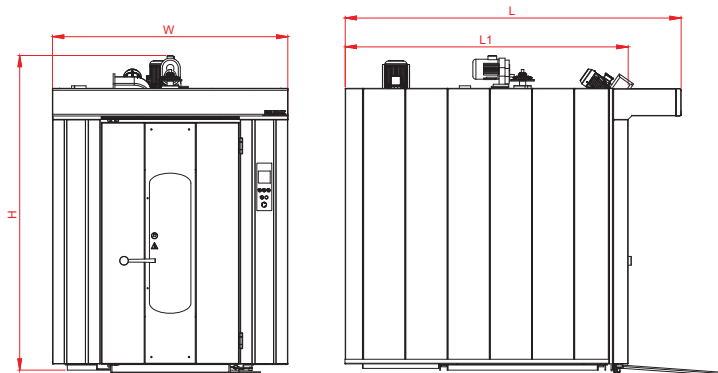
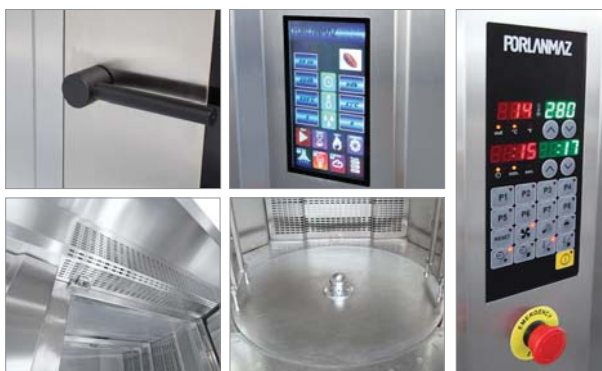
Rotary Rack Oven

Four à Chariot Rotatif

Horno Rotativo



6





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMDF 50	PMDF 100	PMDF 150	PMDF 200
Capacity * (bread/8 hours) Capacité * (pain / 8 heures) Capacidad * (pan / 8 horas)	pcs pièce PC	1750	2500	3000	5000
Baking surface Surface de cuisson Superficie de cocción	m <sup>2</sup> m <sup>2</sup> m <sup>2</sup>	2,8 - 5,2	3,8 - 7,7	4,8 - 9,6	8 - 16
Number of trays Nombre de Plateau Número de bandejas	pcs pièce PC	8-15	8-16	10 - 20	10-20
Tray size Dimension du Plateau Tamaño de bandejas	cm cm cm	50x70 53x65	60x80 60x90	60x80 60x90	80x100 75x104 74x98
Distance between trays Distance entre les Plateaux Espacio entre bandejas	mm mm mm	150 - 80	160 - 80	160 - 80	160 - 80
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	1375	1600	1600	1900
Length (L1) Longueur (L1) Longitud (L1)	mm mm mm	1750	2000	2000	2250
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	2150	2400	2400	2700
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	2150	2300	2500	2500
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	2.6	2.6	2.6	3.8
Heating capacity Capacité de Chauffage Capacidad de calentamiento	kcal/h kcal/h kcal/h	32000	50000	60000	70000
Max. temperature Max. température Max. temperatura	°C °C °C	350	350	350	350
Gas coupling pressure / Working pressure Pression de Gaz / Pression Utilisation La presión del gas acoplamiento de presión / Trabajo	mbar mbar mbar	300 / 50	300 / 50	300 / 50	300 / 50
Electric power for electrical model Capacité d'Electricité pour le four électrique La energía eléctrica para el modelo eléctrico	kW kW kW	39	51	59	70
Source of energy Sources d'Énergie Fuente de energía		Diesel, Natural gas / LPG, Electric energy / Pellet Diesel, Gaz Naturel / GPL, Énergie Electrique / Pellet Diesel, / GPL, energía eléctrica y de gas natural / Pellet			
Weight of oven Poids du Four Peso del horno	kg kg kg	1230	1550	1930	2560
Control system Système de Contrôle Sistema de control		Analogue, Digital or Touch Screen Analogique, Numérique ou Ecran tactile Análogica, digital o pantalla táctil			
Energy Consumption Max.** Consommation Carburant Max.** Consumo de energía Max. **	Diesel (l/h) Diesel (l/h) Diesel (l/h)	3,6	5,7	6,8	8
	Natural gas (m <sup>3</sup> /h) Gaz naturel (m <sup>3</sup> /h) El gas natural (m <sup>3</sup> /h)	4,2	6,5	7,9	9,2
	LPG (l/h) GPL (l/h) LPG (l/h)	3	5	6	6,8



\* The capacity is variable according to the weight and baking time of the product.  
\* La capacité peut varier selon le poids et durée de cuisson du produit.  
\* La capacidad es variable de acuerdo con el tiempo de cocción del product.

\*\* Energy consumption under normal conditions.  
\*\* Se sont les valeurs de consommation de carburant selon les conditions normales.  
\*\* El consumo de energía es bajo condiciones normales.

cm	inch (")
46x66	18x26
50x70	20x28
60x80	24x32
80x100	2x (18x26)



The major feature of the Porlanmaz Rotary Rack Oven is the equal heat distribution; operate at high production and regular circulation. It's provided by well-designed heat exchangers. This ensures more uniform baking with lower energy consumption. Burning chamber is made of heat resistive (more than 1000 centigrade degree) special stainless steel. By means of the plate-tube system, high level steam is produced and each of the pans is adequately provided with the steam. Our rotary ovens are produced with side burner which is suitable long, narrow rooms and in extra compact dimensions. Therefore, our rotary ovens are ideal for installation in any bread or pastry shop. By means of halogen lamps which are mounted on the door, an excellent illumination is obtained and it is easy to replace the lamps. The steam is prevented to be dispersed in the workshop thanks to the hood and aspirator over the oven. Baking chamber, all outside hoods and chimney hood are fully made of stainless steel. It is easier to maintain and use of the oven as per its peers. It is recommended that a water softening unit is fitted to the water supply of all ovens.



La principale caractéristique du Four à Chariot Rotatif Porlanmaz dont nous faisons la fabrication est la répartition égale de la chaleur, la circulation régulière et les échangeurs de chaleur sont bien conçus. Quand on le compare avec les machines semblables qui sont dans la même catégorie, grâce à l'échangeur de chaleur, il permet d'avoir une économie d'énergie. La chambre de combustion (point chaud) est fabriquée d'un alliage spécial en acier inoxydable résistant à la chaleur de plus 1000 degré centigrades. Il y a production de vapeur à haut niveau grâce au système de vapeur afin d'alimenter chaque moule. Il y a un système d'hôte et d'aspiration dans le four, afin de prévenir la dispersion de la chaleur et de la vapeur après la cuisson du produit. Les brûleurs de nos fours fonctionnent avec un système de brûleurs qui sont installés dans les côtés. Grâce à cela, il y a simplicité de montage dans les boulangeries et pâtisseries de surface longue et étroite. Les panneaux avant et la carrosserie sont fabriqués en totalité en acier inoxydable et donc il n'y a pas de rouille et d'assombrissement. Grâce au système d'éclairage à l'intérieur du four installé aux portes, il y a un meilleur éclairage que les autres fours. Il est possible d'installer sur demande une commande avec écran tactile, digitale ou manuel. L'entretien, l'installation et l'utilisation de ce four est plus simple, quand on le compare avec les machines semblables dans sa catégorie. Il est fortement conseillé de faire usage de l'unité d'adoucissement eau.



Las características principales del Horno rotativo de carros de Porlanmaz, es obtener resultados de cocción perfectamente uniformes desde el primero al último carro. El intercambiador de calor de alto rendimiento: resiste (más de 1000 grados centígrados) esta contruido en acero inoxidable, por medio del sistema de placas de tubos, el vapor de alto nivel se produce y cada una de las sartenes se proporciona adecuadamente con el vapor. Nuestros hornos rotatorios estan diseñados con quemador lateral que son adecuado para habitaciones estrechas y en otras dimensiones compactas. Por lo tanto, nuestros hornos rotatorios son ideales para su instalación en cualquier panadería o pastelería. Por medio de las lámparas de halógeno que están montados en la puerta, se obtiene una excelente iluminación y es fácil de reemplazar las lámparas. De este modo se evita que el vapor sea dispersado en el taller gracias a la campana y el aspirador sobre el horno. Frente, campana y contorno exterior son diseñados de acero inoxidable. Es más fácil de mantener y uso del horno según indicaciones. Es aconsejable que disponer de una unidad de ablandamiento de agua para el abastecimiento de agua de todos los hornos

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.