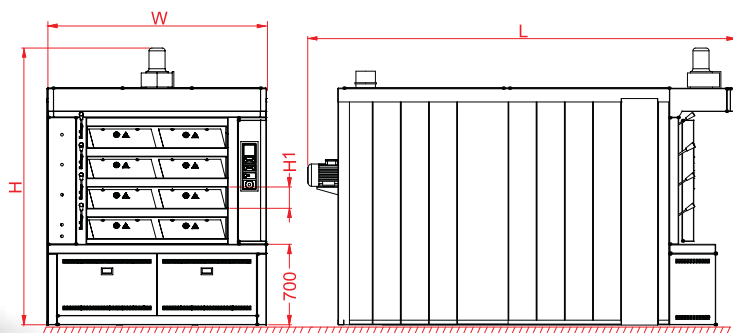


Stone Based Multi Deck Ovens (Cyclothermic Oven)

Four à Sole de Pierre (Les Four de Cyclotherme)

Horno de Pisos

10





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMKF 100	PMKF 150
Capacity* (bread/8 hours) Capacité* (Pain / 8 Heures) Capacidad * (pan / 8 horas)	pcs pièce PC	3500	4500
Baking surface Surface de cuisson Superficie de cocción	m ² m ² m ²	10	15
Number of deck Nombre d'Étage Número de cubierta	pcs pièce PC	4	4
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	1900	2500
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	3700	3700
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	2250	2250
Inside width of oven Largeur Intérieur du Four Anchura interior de horno	mm mm mm	1230	1830
Inside length of oven Longueur Intérieur du Four Longitud interior de horno	mm mm mm	2060	2060
Inside height of oven (H1) Hauteur Intérieur du Four (H1) Altura interior del horno (H1)	mm mm mm	185	185
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	3,6	3,6
Heating capacity Capacité de Chauffage Capacidad de calentamiento	kcal / saat kcal / h kcal / h	67000	86000
Max. temperature Max. température Máx. temperatura	°C °C °C	300	300
Number of palettes Nombre de Palettes Número de bandejas	adet psc шт.	8	12
Dimensions of palettes Dimension des Palettes Las dimensiones de las bandejas	mm mm mm	580x2400	580x2400
Source of energy Sources d'Energie Fuente de energía		Diesel, Natural gas / LPG Diesel, Gaz Naturel / GPL Diesel, Gas Natural / GLP	
Weight of oven Poids du Four Peso del horno	kg kg kg	3500	4250
Control system Système de Contrôle Sistema de control		Analogue, Digital or Touch Screen Analogique, Numérique ou Ecran tactile Analógica, digital o pantalla táctil	
Energy Consumption Max. ** Consommation Carburant Max. ** Consumo de energía Max. **	Diesel (l/h) Diesel (l/h) Diesel (l/h)	9.5	12.2
	Natural gas (m ³ /h) Gaz naturel (m ³ /h) Gas natural (m ³ /h)	8.8	11.3
	LPG (l/h) GPL (l/h) LPG (l / h)	8.7	11.2

* 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.



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 the 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.



Le système de circulation des Fours (Les four de cyclotherme) à Sole de Pierre Porlanmaz est élaboré spécialement. La base est dotée de pierre résistant à la chaleur. Grâce à ce système, il y a répartition homogène de la chaleur à chaque point de chaque étage du four à sole. Et donc il y a une excellente cuisson. Il y a de forts générateurs de vapeurs qui permettent de produire la vapeur désirée pour chaque étage. Il est possible de les faire fonctionner d'une façon autonome des uns des autres. De ce fait il est possible d'ajuster la vapeur de chaque étage. Ceci permet de faire la cuisson de pâtisserie et produits similaire de différents types. La perte de chaleur est prévenue avec la matière isolante et donc il y a une économie d'énergie.



Porlanmaz Horno de pisos (Hornos Ciclotermicos) están diseñados con piso de piedra especialmente para el calor recessivos y sistema de circulación de calor. Este sistema proporciona una distribución uniforme de los gases de calentamiento sobre todas las cubiertas del horno, por lo tanto obtendrá excelentes resultados de cocción. Cada cubierta del horno tiene un potente dispositivo de cocción al vapor que permite que la cantidad exacta en cualquier momento. El dispositivo de vapor puede ser individualmente encendido y apagado para cada cubierta. Esto ofrece una ventaja particular para los productos de confitería. El material de aislamiento evita las pérdidas de calor por lo que se ahorra energía.