

Dönerli Kavurma Fırını

Batch Type Rotating Oven

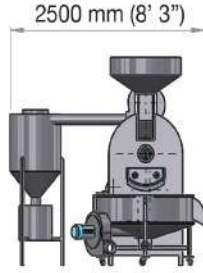
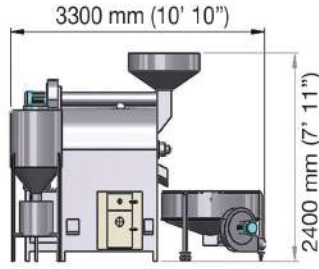
High capacity homogeny roasting system.

Maximum energy with minimum fuel consumption.

Minimum yakıt tüketimi ve maksimum enerji ile yüksek kapasiteli homojen kavurma sistemleri...



EB80



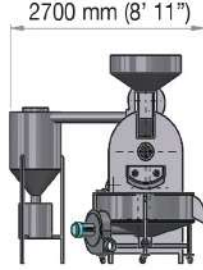
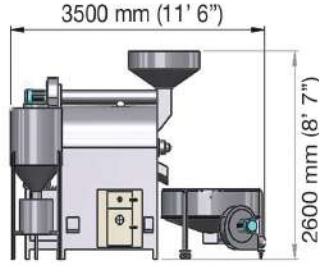
Daha Az Enerji
Less Energy

EB120

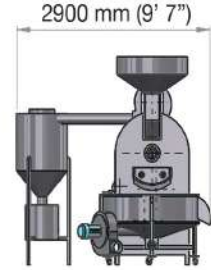
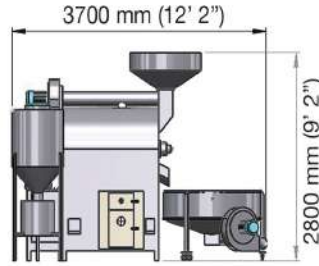
100

80

EB100



EB120



Teknik Özellikler

Toplam Elektrik Gücü	4,5 kW
Maksimum Isıl Güç (Doğalgaz - LPG)	91 kW
Ortalama Doğalgaz Tüketimi	3,5 - 9 Nm³/s
Ortalama LPG Tüketimi	1,3 - 3,5 Nm³/s
Maksimum Isıl Güç (Motorin)	120 kW
Ortalama Dizel Tüketim	4,5 -10 kg/s

Kapasite Mamül

180 kg/s

Teknik Özellikler

Toplam Elektrik Gücü	4,5 kW
Maksimum Isıl Güç (Doğalgaz - LPG)	91 kW
Ortalama Doğalgaz Tüketimi	3,5 - 9 Nm³/s
Ortalama LPG Tüketimi	1,3 - 3,5 Nm³/s
Maksimum Isıl Güç (Motorin)	120 kW
Ortalama Dizel Tüketim	4,5 -10 kg/s

Kapasite Mamül

150 kg/s

Teknik Özellikler

Toplam Elektrik Gücü	4,5 kW
Maksimum Isıl Güç (Doğalgaz - LPG)	91 kW
Ortalama Doğalgaz Tüketimi	3,5 - 9 Nm³/s
Ortalama LPG Tüketimi	1,3 - 3,5 Nm³/s
Maksimum Isıl Güç (Motorin)	120 kW
Ortalama Dizel Tüketim	4,5 -10 kg/s

Kapasite Mamül

120 kg/s

Technical Specifications

Total Electric Power	4,5 kW
Maximum Thermal Power (Natural Gas - LPG)	91 kW
Average Natural Gas Consumption	3,5 - 9 Nm³/h
Average LPG Consumption	1,3 - 3,5 Nm³/h
Maximum Thermal Power (Diesel)	120 kW
Average Diesel Consumption	4,5 -10 kg/h

Capacity Product

180 kg/h

Technical Specifications

Total Electric Power	4,5 kW
Maximum Thermal Power (Natural Gas - LPG)	91 kW
Average Natural Gas Consumption	3,5 - 9 Nm³/h
Average LPG Consumption	1,3 - 3,5 Nm³/h
Maximum Thermal Power (Diesel)	120 kW
Average Diesel Consumption	4,5 -10 kg/h

Capacity Product

150 kg/h

Technical Specifications

Total Electric Power	4,5 kW
Maximum Thermal Power (Natural Gas - LPG)	91 kW
Average Natural Gas Consumption	3,5 - 9 Nm³/h
Average LPG Consumption	1,3 - 3,5 Nm³/h
Maximum Thermal Power (Diesel)	120 kW
Average Diesel Consumption	4,5 -10 kg/h

Capacity Product

120 kg/h

EB120

EB100

EB80



Peculiartiries that makes the difference

Fark yaratan özellikler



Do you want to put your roasted product to sags or silo?

For minimum time loss and maximum production volume, automated elevator and silo solutions.

Ürün çıkışı Çuvala mı? Siloya mı?

Minimum zaman kaybı, maksimum iş hacmi için otomasyonu sağlanmış elevatör ve silo çözümleri.



Custom made fast solutions.

İhtiyaca özel hızlı çözümler

Automatic Salting?

Standard production, not depend on human power and not damage products with automatic salting unit.

Tuzlama Otomatik mi?

Otomatik tuzlama sayesinde, standart üretim yapabilen insan gücüne bağlı olmadan ürünlerinizi otomatik tuzlayabilir, ürünlere zarar vermez ve kullanım kolaylığı vardır.

Cooling Machine

It is used to reduce roasted or fried products to the desired degree.

The cooling machine band width and the total length of the tunnel are designed according to demand.

The cooling machine covers can be opened and have a system suitable for cleaning.

It is a cooling system that works with the suction principle.



Soğutma Makinası

Kavrulmuş veya kızartılmış ürünlerin istenilen dereceye düşürmek için kullanılır.

Soğutma makinası bant genişliği ve tünel toplam uzunluğu isteğe göre dizayn edilir.

Soğutma makinası kapakları açılabilir temizlik yapılmaya uygun sistemlidir.

Emme prensibiyle çalışan soğutma sistemidir.