

Roasting Oven Kavurma Fırını

MULTILAYER BELT ROASTING OVENS

5 Bantlı Kavurma Fırınları



1 User-friendly color touch screen
Kullanıcı dostu dokunmatik renkli ekran

2 User-friendly color touch screen
Kullanıcı dostu dokunmatik renkli ekran

3 User-friendly color touch screen
Kullanıcı dostu dokunmatik renkli ekran

4 User-friendly color touch screen
Kullanıcı dostu dokunmatik renkli ekran

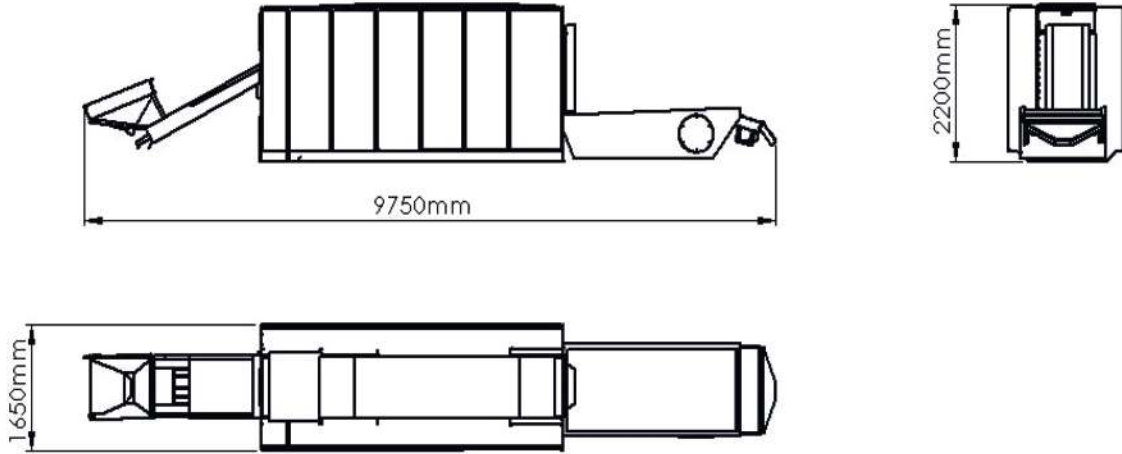
5 User-friendly color touch screen
Kullanıcı dostu dokunmatik renkli ekran





Daha Az Enerji
Less Energy

SRX60



Teknik Özellikler		Technical Specifications	
Toplam Elektrik Gücü	5,6 kW	Total Electric Power	5,6 kW
Maksimum Isıl Güç (Doğalgaz - LPG)	91 kW	Maximum Thermal Power (Natural Gas - LPG)	91 kW
Ortalama Doğalgaz Tüketimi	3,5 - 9 Nm ³ /s	Average Natural Gas Consumption	3,5 - 9 Nm ³ /h
Ortalama LPG Tüketimi	1,3 - 3,5 Nm ³ /s	Average LPG Consumption	1,3 - 3,5 Nm ³ /s
Maksimum Isıl Güç (Motorin)	120 kW	Maximum Thermal Power (Diesel)	120 kW
Ortalama Dizel Tüketim	4,5 -10 kg/s	Average Diesel Consumption	4,5 -10 kg/h

Kapasite Mamül		Capacity Product	
Tuzlu Ay Çekirdeği	100 - 125 kg/s	Salted Sunflower Seeds	
Tuzlu Fıstık	150 - 190 kg/s	Salted Peanuts	
Tuzlu Kabak Çekirdeği	100 - 125 kg/s	Salted Pumpkin Seeds	
Tuzlu Leblebi	165 - 215 kg/s	Salted Chickpeas	
Tuzsuz Fıstık	140 - 180 kg/s	Unsalted Peanuts	
Badem	150 - 190 kg/s	Almond	
Kaju	135 - 175 kg/s	Cashew	
Fındık	175 - 230 kg/s	Hazelnut	
Antep Fıstığı	150 - 190 kg/s	Pistachio	



SRX60-SRX90-SRMB120



Heat circulation system...

90% efficiency by specially designed combustion system.

Isı dolaşım sistemi...

Özel tasarlanan yanma sistemi sayesinde %90 verimlilik sağlar.



Five layer belt system...

Products more tasty by slow roasting and cooling in five layer belt system.

Beş bantlı sistem...

Yavaş yavaş kavurma ve yavaş yavaş soğutma sayesinde ürünleriniz daha lezzetli.



Air curtains...

Best isolation method with air curtains for maximum energy efficiency.

Hava perdesi...

En iyi izolasyon yöntemi olan hava perdesi ile maksimum enerji verimliliği.



Easy cleaning...

By door, easy cleaning possibility.

Kolay temizleme...

Kapak sayesinde kolay temizleme imkanı.



Wheels unharmed the floor...

Assembling and operating is easier by means of rubber wheels.

Zemine zarar vermeyen güçlü tekerler...

Zemine zarar vermeyen kauçuk tekerler sayesinde montaj kurulumu ve kullanımı daha kolay.

Peculiarities 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.