



TUGKAN - Mehrfachöfen sind mit speziell dargestellten, hitzenbeständigen Steinböden und Zirkulationssystemen versehen.

Durch dieses System wird die Wärme in den allen Fächern des Mehrfachofens gleichgeteilt und dadurch wird ein hervorragendes Backen ermöglicht. Es gibt für jedes Fach starke Dämpfer, die gewünschte Menge Dampf herstellen können. Sie sind unabhängig voneinander auf- und zuschließbar. So kann man die Dampfmenge der Fächer einstellen. Das ermöglicht auch dadurch in gleicher Zeit das Backen von verschiedenen Kuchen usw., die unterschiedliche Backenvorgänge erfordern. Durch den Gebrauch von hochwertigen Isolationsmaterialien wurde die Wärmeverluste vermieden und Energiesparung geleistet.

Ihre Vorteile: Sie sparen Platz, Zeit und Geld.

- 3 oder 4 Etagen (je nach Modell) :- **Backfläche** : 3,5 m² - 18 m²
- Leistungsstark Isolierung von über Steinwolle Platten.
- Dampf-Lüfter am oberen Etage
- Feuerbeständige speziellen Backen Platten
- Dampf-Dunstabzugshaube mit Abluftventilator
- Leistungsstark Isolierung von über Steinwolle Platten.

Standard

- Edelstahlfront
- Band-Leiter
- Epoxydharz malte Wand pannels
- Elektromechanische Steuergeräte
- Mit Dampf Vent
- Ohne Loader & Ablader (Paletten)

Optional

- Digital Steuerung
- Komplett Edelstahl



ESMKD Doppelten Kontrolle Panel

(Deck 1. - 2. und 3. - 4. unabhängige Kontrolle)

Unsere neuen Doppeldecker Steuerung erlaubt es, 1. - 2. und 3. 4. Etage getrennt. Dieses System spart Energie, wenn man andere Cyclothermic Backen System Öfen. Bäcker können erforderlich Decks Einheit hängt von der Backen oder andere Produkt in verschiedenen Temperatur, bei der gleichen Zeit. ESMKDD kann mit Diesel, Heizöl, Flüssiggas, Erdgas und elektrischen Strom.)

MODEL ESMKD				100	120 B	120 A	135	150	180
Capacity (350 gr Bread)	Capacité (350 gr Pain)	Kapazität (350 gr Brot)	Hour	384	480	448	504	575	670
External Dimensions / Dimension extérieure / Externe Abmessungen									
Width	Largeur	Breite	mm	1870	1870	2500	2500	2500	2500
Depth	Longueur	Länge	mm	3235	3635	2835	3635	3255	3635
Height	Hauteur	Höhe	mm	2100/2460	2100/2460	2100/2460	1830/2195	2100/2460	2100/2460
Internal Dimensions / Dimensions internes / Interne Abmessungen									
Width	Largeur	Breite	mm	1210	1210	1825	1825	1825	1825
Depth	Longueur	Länge	mm	2070	2480	1670	2470	2070	2470
Weight	Poids	Nettogewicht	Kg	3300	3600	3600	4000	4400	5000
Baking Area	Surface de cuire	Backfläche	m ²	10 m ²	12 m ²	12 m ²	13,5 m ²	15 m ²	18 m ²
Nr. of Deck	Nombre d'étages	Etagen	Nr	4	4	4	3	4	4
Nr. of Pallets			Nr	8	8	12	9	12	12
Consumption									
Diesel	Mazout	Öl	Lt / H	6	7,5 Lt / H	7,5 Lt / H	8,5 Lt / H	9 Lt / H	10 Lt / H
Gas	Gas	Gas	m ³ / h	6,4 m ³ / h	8 m ³ / h	8 m ³ / h	9 m ³ / h	9,58 m ³ / h	10,65 m ³ / h
Electricity									
Power	Puissance électrique	Motorleistung	kW	4,1 kW	3,74 kW	3,74 kW	3,74 kW	3,74 kW	3,74 kW

MODEL				035	045	060	070	075	080
Capacity 350 gr Bread / hour	Capacité 350 gr Pain / heure	Kapazität 350 gr Brot / Stunde		144	192	256	288	288	320
External Dimensions / Dimension extérieure / Externe Abmessungen									
Width	Largeur	Breite	mm	1870	1870	1870	2475	1870	1870
Depth	Longueur	Länge	mm	2215	2215	2545	2215	3235	2955
Height	Hauteur	Höhe	mm	1835/2195	2100/2460	2100/2460	2100/2460	1835/2195	2100/2460
Internal Dimensions / Dimensions internes / Interne Abmessungen									
Width	Largeur	Breite	mm	1210	1210	1210	1828	1210	1210
Depth	Longueur	Länge	mm	930	930	1260	930	2070	1670
Weight	Poids	Nettogewicht	Kg	1550	2000	2400	2500	2600	3000
Baking Area	Surface de cuire	Backfläche	m ²	3,4 m ²	4,5 m ²	6 m ²	6,8 m ²	7,5 m ²	8 m ²
Nr. of Deck	Nombre d'étages	Etagen		3	4	4	4	3	4
Nr. of Pallets				6	8	8	12	6	8
Consumption									
Diesel	Mazout	Öl	Lt / H	3 Lt / H	3,2 Lt / H	4 Lt / H	4,5 Lt / H	5 Lt / H	5,5 Lt / H
Gas	Gas	Gas	m ³ / h	3,2 m ³ / h	3,4 m ³ / h	4,26 m ³ / h	4,8 m ³ / h	5,33 m ³ / h	5,9 m ³ / h
Electricity									
Power	Puissance électrique	Motorleistung	kW	2,4 kW	4 kW	4 kW	4,7 kW	3,9 kW	4 kW