



Standard

- Edelstahlfront
- Steuerungen linker Hand Seite
- Zugang zum Brenner vom links
- Epoxydharz malte Wand pannels
- Elektromechanische Steuergeräte
- Das Angebot auf 3 Teile
- Ohne den Fächern
- Ohne Wagen

Zubehör

- Digital Steuerung
- Edelstahl Wand pannels

Stikkenöfen, Die Ofenfront, die Tür, der Backraum sowie die Feuerung sind komplett aus hochwertigen NIRO - Materialien gefertigt. Dies garantiert eine hygienische Säuberung und eine verlängerte Lebensdauer. Die sehr leistungsfähige Dunstabzugshaube mit Kiemendunstfang (auch komplett aus Edelstahl) ermöglicht ein sofortiges und effektives Absaugen der beim Öffnen der Tür austretenden Hitze und Schwaden.

Robuste Edelstahlausführung, einfache Bedienung und erstklassige Backergebnisse! Beheizung mit Öl, Gas oder elektrisch geeignet zum Backen von Kuchen und Feinbackwaren als auch von Brot, Brötchen und Baguette optimale Heißluftverteilung durch einstellbare Luftführungen extrem großer Wärmetauscher für extrem hohe Energieausnutzung und optimale Wärmeaufnahme kompakte und dennoch wartungsfreundliche Bauart lieferbar für alle gängigen Blechgrößen Brenner der Stikkenöfen sind gut zugänglich und Wartungsfreundlich im hinteren Bereich des Ofens montiert. Selbstverständlich können wir auch einen Brenner Ihrer Wahl einsetzen oder Sie können uns Ihren Brenner beistellen.

- Türgriff linker Hand Seite
- Steuerungen linker Hand Seite
- 13/15/18 Stickenwagen Etagen
- Lpg - Erdgas - Oil - Elektrizität
- Zugang zum Brenner vom links



TUGKAN

Rami, Yenimahalle, Hidirbey Cd. 34055
 Eyup Istanbul Turkey
 Tel / Fax : +90 212 616 83 28
 www.serokan.com order@serokan.com



Tugkan hat ein Recht auf Änderung Abmessungen, Farben, Modelle ohne Hinweis

MODEL			ESMKR 120	ESMKR 140	ESMKR 141	ESMKR 250	ESMKR 251	BD 2000	BD 2000D	BD 3000	BD 1000	
Capacity 350 gr Bread / hour	Capacité 350 gr Pain / heure	Kapazität 350 gr Brot / Stunde	200	400	400	700	650	600	600	1000	320	
Capacity Dough Kg / hour	Capacité Pate Kg / heure	Kapazität Teig Kg / Stunde	60	140	140	250	230	215	600	360	120	
Width	Largeur	Breite	mm	1350	1950	1610	2500	1805	2420	1800	2830	1500
Depth	Longueur	Länge	mm	1550	1650	1850	1920	2390	1780	2350	1840	1780
Height	Hauteur	Höhe	mm	1820/2120	2100/2400	2100/2460	2300/2600	2300/2660	2300/2660	2300/2660	2300/2660	2300/2660
Tray Size	Plateaux	Backblechmaß	mm	400X600	600 X 800	600 X 800	750 X 1040	740 X 980	800 X 1000	800 X 1000	1000 X 1200	600 X 800
Weight	Poids	Nettogewicht	Kg	980 - 940	2200 - 2000	1800 - 1700	2800 - 2600	2650 - 2450	2650 - 2450	2650 - 2450	3000 - 2850	2200 - 2000
Baking Area	Surface de cuire	Backfläche	m²	3,12	7,2	7,2	14,04	13,05	14,4	14,4	21,6	7,2
Trays / Trolley	Plateaux / Chariot	Blechstückzahl		13	13-15	13-15	16-18	16-18	16-18	16-18	16-18	13-15
Consumption	Consommation	Verbrauch										
Diesel	Fioul	Öl	Lt / H	4	6	6	10	10	10	10	13	6
Gas	Gas	Gas	m³ / h	4,3	6,4	6,4	10,7	10,7	10,7	10,7	14	6,4
Electricity	Electrique	Elektrizität	Kw	37,1	56,3	56,3	87,8	87,8	87,8	87,8	104	37,1
Power	Puissance electrique	Motorleistung	kW	1,3	2,5	2,5	4,2	4,2	4,2	4,2	4,2	2,5