

UNIBAKE

BAKERY EQUIPMENTS

MULTIDECK ELECTRIC OVEN



ELEKTRİKLİ MİNİ KATLI FIRIN

Electrical Mini Deck Oven

UNI-EKF 80-120-180



UNIBAKE Mini Katlı Fırının (modüler fırın) özelliği, her katın bağımsız çalışabilmesidir. Katlar taş tabanlı olduğundan ısıyı eşit olarak yayar. Sıcaklık (kat içi alt ve üst sıcaklığı) ve buhar zamanı her kat için isteğe göre farklı ayarlanabilir. Böylece her katta farklı ürün pişirilebilir. Pişirme öncesi mayalanma için fırının altında sıcaklığı ve nemi ayarlanabilen mayalanma kabini vardır. Tek katlı kullanılabilir ve modüler olup ihtiyaca göre kat, davlumbaz ve mayalandırma kabini ilave edilmektedir. Düşük enerji tüketimi sağlar. Tekerlekleri sayesinde istenen yere taşınabilir. Elektrikli olarak üretilmektedir.

The feature of the UNIBAKE Mini Layered Oven (modular oven) is that each deck can operate independently. Since the decks have stone bases, they distribute heat evenly. The temperature (bottom and top temperature inside the deck) and steam time can be adjusted differently for each deck according to preference. This allows different products to be baked in each deck. For proofing before baking, there is a proofing cabinet under the oven with adjustable temperature and humidity. It can be used as a single deck and is modular, allowing for the addition of decks, hoods, and proofing cabinets as needed. It ensures low energy consumption. Thanks to its wheels, it can be moved to the desired location. It is manufactured electrically.

MODEL	UNIBAKE-EKF 80	UNIBAKE-EKF 120
Baking Surface (m ²)	1.08	1.44
Inner Width of Oven (mm)	1230	1230
Inner Depth of Oven (mm)	830	1230
Inner Height of Oven/Height of Deck Entry (mm)	215 / 195	215 / 195
Width – A (mm)	1560	1560
Depth/Length – B (mm)	1260	1650
Height – H1 (mm) (Wheeled)	830	830
Height – H2 (mm) (Wheeled)	360	360
Height – H3 (mm) (Wheeled)	270	270
Electrical power for each deck (kW)	10+2	14+3
Electric Connection Cable	5 x 4 mm ²	5 x 6 mm ²
Electrical Power for Proofing Room (kW)	6.7	6.7
Electrical Connection Cable for Fermentation	4 x 2.5 mm ²	5 x 2.5 mm ²
Resistance Type / Number of Resistances	PIPE TYPE (INCOLOY)	PIPE TYPE (INCOLOY)
Average Consumption (8 hours) (kW/h)	5.8	8.1
Weight of Oven (kg)	260	315
Electrical Connection		
Control System	Manual, digital, touch	Manual, digital, touch
Source of Energy	Electrical	Electrical



ELEKTRİKLİ MİNİ KATLI FIRIN

Electrical Mini Deck Oven

UNI-EKF COMO++



UNIBAKE mini katlı fırının (modüler fırın) özelliği, her katın bağımsız olarak çalışabilmesidir. Katlar taş tabanlı olduğundan ısıyı eşit olarak yayabilir. Her kat için sıcaklık (alt ve üst sıcaklıkları) ve buhar süresi isteğe göre ayarlanabilir, bu sayede her kat için farklı ürünler pişirilebilir. Pişirme öncesi mayalanma için fırının altında sıcaklık ve nemi ayarlanabilen bir mayalanma kabini bulunmaktadır. Tek katlı olarak kullanılabilir ve modüler yapıdadır, ihtiyaca göre katlar, davlumbazlar ve mayalanma kabinleri eklenerek genişletilebilir. Düşük enerji tüketimi sağlar ve tekerlekleri sayesinde istenilen yere kolayca taşınabilir. Elektrikle çalışmaktadır.

The feature of the UNIBAKE mini deck oven (modular oven) is that each deck can operate independently. Since the decks have stone bases, they distribute heat evenly. The temperature (bottom and top temperatures inside each deck) and steam time can be adjusted as desired, allowing for the baking of different products in each deck. There is a fermentation cabinet under the oven where temperature and humidity can be adjusted for proofing before baking. It can be used as a single deck and is modular, allowing for the addition of decks, exhaust hoods, and fermentation cabinets as needed. It provides low energy consumption and can be easily moved to desired locations due to its wheels. It is electrically powered.



MODEL	COMO ++
Baking Surface (m ²)	0.37
Inner Width of Oven (mm)	780
Inner Depth of Oven (mm)	500
Inner Height of Oven/Height of Deck Entry (mm)	215 / 195
Width - A (mm)	980
Depth/Length - B (mm)	900
Height - C (mm) (Wheeled)	560
Electrical power (kW)	4.3
Electric Connection Cable	3 x 2.5 mm ²
Resistance Type / Number of Resistances	PIPE TYPE (INCOLOY)
Average Consumption (8 hours) (kW/h)	1.6
Weight of Oven (kg)	90
Electrical Connection	1P + N + PE
Control System	MANUAL
Source of Energy	Electrical

Timely Delivery
Zamanında Teslimat



High Performance
Yüksek Performans



High Quality
Yüksek Kalite



%30 Enerji Tasarrufu
%30 Energy Savings

Profesyonel Pişirme
Professional Baking