

gierre
passion for cooking



BAKERY

PATISSERİ VE PASTACILIK İÇİN
PROFESYONEL KONVEKSİYONLU FIRINLAR

Mega Bakery

Patisseri ve Pastacılık için Profesyonel Konveksiyonlu Fırınlar

Lezzet sevenlerle yan yana yüksek performans, esneklik ve makul fiyat arayışında : işte bu her cihazlarından bekledikleri. Onlar modern patisserieseşefleri ve biz onları iyi tanıyoruz, işte bu yüzden onları her gün ürünlerimizle destekliyoruz. Mega Bakery serisi onlara adandı: solid kaliteli fırınlar, esnek, güvenilir ve hem farklı pişirme sistemleri hem de her tepsi kademesinde homojen pişirme temin ediyor. Enerji tasarrufu ve maliyet optimizasyonu Mega Bakery fırınlarımızı pişirmede başarı için güvenilir bir partner olarak öne çıkarıyor.

Basitlik en iyi ortağınız olduğunda... Kolay kullanım, bakım veya temizlik için daha az vakit harcamak; işte bunlar GIERRE'nin Mega Bakery serisi fırınlarının kazandıran özellikleri. Hava kanalları ve ızgara rayları kolaylıkla sökülebilir; ön cam çift temperli olarak üretilmiştir ve kontrol için erişimi kolayca yapılabilir. En iyi izolasyonun ve dış camın soğutmasının temini için doğal bir ventilasyon sistemine sahiptirler ve pişirme haznesi yağ kalıntılarının kolay temizlenmesi için yuvarlak köşeli paslanmaz çeliktendir. Otomatik nemlendirme ayarlarına sayesinde, en talepkar göznlere ve müşterilere layık çıtır kızarmış ürünler elde etmek için, pişirme için gerekli miktarda vermek için ayarlanabilir. Mega Bakery Dijital fırınlar her biri 5 ayrı fazlı 60 adet programa kadar pişirme reçetesi hafıza kaydı yapabilmektedir. Pişirme reçeteleri isteğe göre her an değiştirilebilmektedir. Passo-a-Passo fonksiyonu kullanıcının istediği parametreleri girmesine olanak vermektedir.





PATISSERİ FIRINLARI



Mega Bakery

1040 M / D



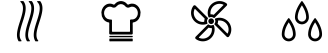
Elektromekanik Kontrol (M)	4 Düğme
Dijital Kontrol (D)	60 prog. 5 Faz
Enerji	400V 3N 50-60Hz
Güç	14 Kw
Dış ve İç Yapı	Paslanmaz Çelik
Fanlar	3 Adet Ters Rotasyonlu
Tepsi Ebatları	10 x 600 x 400 mm
Tepsi Aralığı	80 mm
Max Isı	270°C
Zamanlama	120 dk. (M) – 9h 59 dk. (D)
Nemlendirme	Ayarlanabilir
Ebatlar (EnxDerinlikxYükseklik) ve Ağırlık	940 x 830 x 1047 mm 95Kg
Paketli Ebatlar (EnxDerinlikxYükseklik) ve Ağırlık	980 x 980 x 1170 mm 130Kg
Çubuk Termometre (D)	Opsiyonel
Fan Hızı (D)	3 Seviye Ayarlanabilir

PATİSSERİ FIRINLARI



Mega Bakery

640 M / D



Elektromekanik Kontrol (M)	4 Düğme
Dijital Kontrol (D)	60 prog. 5 Faz
Enerji	230V
Güç	9,3 Kw
Dış ve İç Yapı	Paslanmaz Çelik
Fanlar	2 Adet Ters Rotasyonlu
Tepsi Ebatları	6 x 600 x 400 mm
Tepsi Aralığı	80 mm
Max Isı	270°C
Zamanlama	120 dk. (M) – 9h 59 dk. (D)
Nemlendirme	Ayarlanabilir
Ebatlar (EnxDerinxYükseklik) ve Ağırlık	940 x 830 x 745 mm 80 Kg
Paketli Ebatlar (EnxDerinxYükseklik) ve Ağırlık	980 x 980 x 850 mm 100Kg
Çubuk Termometre (D)	Opsiyonel
Fan Hızı (D)	3 Seviye Ayarlanabilir

MAYALANDIRMA KABİNİ



Mega Bakery

12 UG

Enerji	230V 50/60Hz
Güç	1,4Kw
Kapasite	12 tepsili 600 x 400 mm
Tepsi Aralığı	80 mm
Max Isı	90°C
Dış Gövde	Paslanmaz Çelik (cam kapı)
Nemlendirme	Manuel
Ebatlar ve Ağırlık	940 x 866 x 811 mm 58kg
Paketli Ebat ve Ağırlık	1025 x 946 x 951mm 61kg

PATİSSERİ FIRINLARI



Brio maxi

EASY

Elektromekanik Kontrol (M)	2 düğme
Enerji	230V/400V 2N 50-60Hz
Güç	6,3 Kw
Dış ve İç Yapı	Paslanmaz Çelik
Fanlar	2 Adet Ters Rotasyonlu
Tepsi Ebatları	4 x 600 x 400 mm
Tepsi Aralığı	80 mm
Max Isı	280°C
Zamanlama	120min
Nemlendirme	Opsiyonel

Ebatlar (EnxDerinlikxYükseklik) ve Ağırlık	860 x 820 x 635 mm 68Kg
Ebatlar (EnxDerinlikxYükseklik) ve Kolili Ağırlık	960 x 860 x 750 mm 82Kg

MAYALANDIRMA KABİNİ



Brio Midi / Maxi

LIEV 14 UG

Enerji	230V 50-60 Hz
Güç	1,4 Kw
Kapasite	9 tepsili 600 x 400 mm 1/1 GN
Tepsi Aralığı	70 mm
Max Isı	90°C
Dış Gövde	Paslanmaz Çelik (cam kapı)
Nemlendirme	Manuel
Ebatlar ve Ağırlık	860 x 590 x 915 38Kg
Paketli Ebat ve Ağırlık	900 x 680 x 970 mm 41Kg

PATİSSERİ FIRINLARI



Briox EASY

Elektromekanik Kontrol (M)	2 düğme
Enerji	230V
Güç	2,5 Kw
Dış ve İç Yapı	Paslanmaz Çelik
Fanlar	1 Adet Ters Rotasyonlu
Tepsi Ebatları	4 x 432 x 343 mm
Tepsi Aralığı	70 mm
Max Isı	280°C
Zamanlama	60 min
Ebatlar (EnxDerinlikxYükseklik) ve Ağırlık	590 x 620 x 590 mm 36Kg
Ebatlar (EnxDerinlikxYükseklik) ve Kolili Ağırlık	660 x 650 x 640 mm 40Kg

Briox MULTIFUNCTION

Elektromekanik Kontrol (M)	3 knobs
Enerji	230V 50-60Hz
Güç	2,7 Kw
Dış ve İç Yapı	Stainless steel
Fanlar	1
Tepsi Ebatları	4 x 432 x 343 mm
Tepsi Aralığı	70 mm
Max Isı	280°C
Zamanlama	60 dk.
Nemlendirme	Evet
Multifonksiyonel Pişirme	Evet (5 pozisyonlu)
Ebatlar (EnxDerinlikxYükseklik) ve Ağırlık	590 x 620 x 590 mm 36Kg
Ebatlar (EnxDerinlikxYükseklik) ve Kolili Ağırlık	660 x 650 x 640 mm 40Kg



MAYALANDIRMA KABİNİ



Briox LIEV 10 UG

Enerji	230V 50-60 Hz
Güç	1,4 Kw
Kapasite	12 tepsili 432 x 343 mm 2/3 GN
Tepsi Aralığı	70 mm
Max Isı	90°C
Dış Gövde	Paslanmaz Çelik (cam kapı)
Nemlendirme	Manuel
Ebatlar ve Ağırlık	600 x 530 x 910 27Kg
Paketli Ebat ve Ağırlık	650 x 600 x 990 mm 31Kg

Kontrol Paneli

Mega Bakery

Dijital Kontrol Paneli (D)

Açma/Kapama Düğmesi	→
Fırın Işığı Açma/Kapama Düğmesi	→
Start/Stop Düğmesi	→
Fan Hızı Ayarlama ve Hızlı Soğutma Düğmesi	→
Çubuk Termometre (Opsiyonel)	→
Isı Göstergesi	→
Isı Ayarlama	→
Zaman ve Otomatik Ön Isıtma Fonksiyonu Göstergesi	→
Zaman Ayarlama ve Ön Isıtma Seçimi	→
Nemlendirme,Fan Hızı ve Hızlı Soğutma Düğmesi	→
Nemlendirme Ayarlama ve Fan Hızı	→
Program Göstergesi	→
Program Yönetimi	→



KAYALAR
PROFESSIONAL



Kayalar Profesyonel Mutfak Ürünleri San. Tic. Ltd Şti.
Plevne Caddesi No:74/B Gülveren / Ankara - Türkiye
info@kayalarcelik.com.tr - www.kayalarcelik.com.tr
Tel: (+90 312) 363 65 75 Fax: (+90 312) 363 65 85

