

# KONVEYÖRLÜ FIRINLAR

Standard  
500 serisi

**energy  
management  
system**



> PS540



> PS520

**Middleby Marshall PS500** tipi konveyörlü fırınlar, rakiplerine göre daha düşük sıcaklıklarda daha hızlı pişirme özelliğine sahiptir. Patentli hava üfleme sistemi, yüksek sıcaklıklar yerine sıcaklığı homojen olarak dağıtır. Sıcak hava kolonları, soğuk hava tabakasını ortadan kaldırarak, ürünü yakmadan daha hızlı pişmesini sağlar.

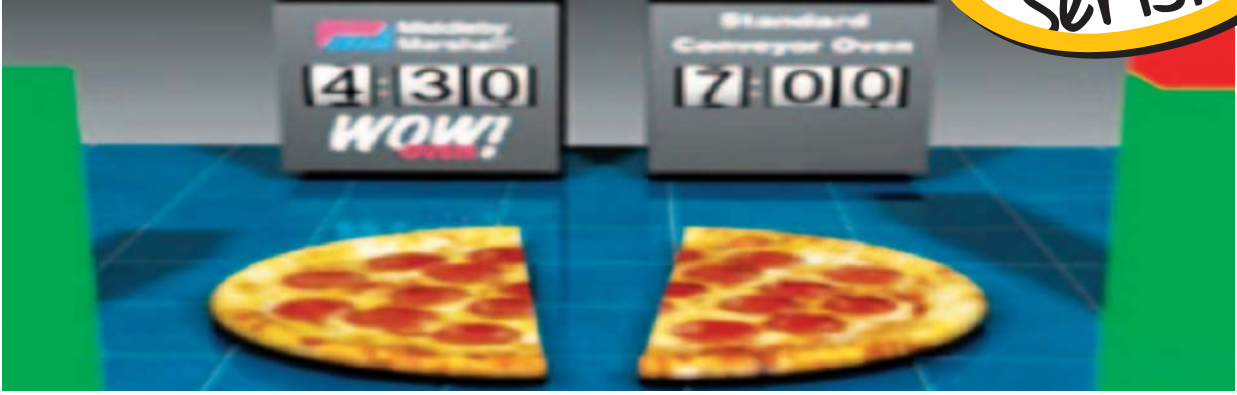
Bütün Middleby Marshall fırınları pizza, balık, et sandviç gibi farklı ürünleri de pişirmek üzere tasarlanmıştır.

Fırınların temizliği çok kolaydır. Yan panolar, zincirler, konveyör kolayca sökülüp takılabilir.

#### Genel özellikler:

- Hız ve sıcaklık kontrolü dijital kumandalar ile yapılır.
- Paslanmaz çeliktendir.
- Konveyörün yönü ters çevrilebilir.
- Split konveyör eklenebilir.

MODEL	FIRIN İÇ EBATI	KONVEYÖR ALANI	GÜÇ BTU/KW	6 DAKİKA KAPASİTE 33cm ÇAP PİZZA	3 DAKİKA KAPASİTE 33cm ÇAP LAHMACUN
PS 520 E/G	50x50 cm	107x46 cm	8.3KW / 40.000 BTU	23	46
PS 528 G/E	50x72 cm	127x46 cm	12KW / 50.000 BTU	33	66
PS 536 E/G	50x90 cm	153x50 cm	17KW / 71.000 BTU	42	110
PS 540 E/G	80x104cm	195x80 cm	28KW / 110.000 BTU	77	200
PS 555 E/G	80x140 cm	231x80 cm	32 KW / 135.000 BTU	104	200



Standart fırınlarda ürün olmadığına  
70.000 BTU/HR gaz tüketir.



WOW Modelleri fırında ürün uyku modunda  
Sadece 39.800 BTU/HR gaz tüketir.

# WOW ile farklı farkedin!

- **%30 daha hızlı pişirme**  
Yeni "Impingement Plus" sistemine ilave "air flow" sistemi ile normal bir fırın bir pizzayı 6.30dk pişirirken WOW serisi 4.30dk da pişirmektedir.
- **% 30a kadar enerji tasarrufu**  
WOW serisi yeni fırınlar daha etkin olduklarından daha az güç kullanırlar. Bu sayede zaman ve enerji tasarrufu yapma özelliğine sahiptir.
- **Fotosel, her ürünün yüklenmesini kontrol eder**  
Son ürünün çıkmasından 1 dakika sonra yeni bir ürün girişi yoksa fırın otomatik olarak "uyku" moduna geçerek minimum enerji tüketimi yapmaktadır.
- **Daha iyi çalışma şartları**  
Dışarıya az sıcaklık verir, bu mutfağın daha serin olması demektir. Fan motorunun devri ayarlanabilir. Tüm kontrol dokunmatik ekran tarafından yapılmaktadır.

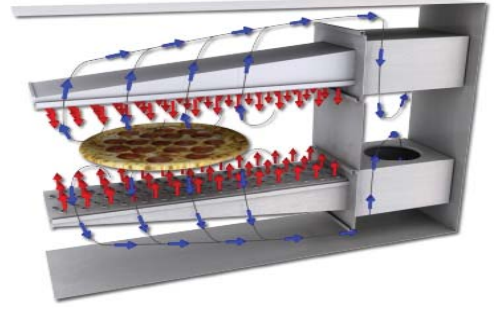
MODEL	FIRIN EBATI	KONVEYÖR ALANI	GÜÇ BTU/KW	4,5 DAKİKA	2 DAKİKA
				KAPASİTE 33cm ÇAP / Saat	KAPASİTE 33cm ÇAP / Saat
WOW 640 G - E	195x123 cm	195x80 cm	99,000 BTU / 27,0 KW	102	229
WOW 640-24G-E	195x123 cm	195x60 cm	99,000 BTU / 27,0 KW	75	186

WOW2  
serisi

energy  
management  
system



> PS 636



Dünyada ilk defa Middleby Marshall tarafından tasarlanmış olan WOW2 model fırınlarda pizzanın üstünü farklı altını farklı sıcak hava miktarı ile pişirebilme olanağını sağlar. Bu sayede pizzanın tabanı ve üst kısmı istenilen kıvamda rahatça pişirilebilir.

Dünyada bu teknolojiye sahip veya sonuçlara ulaşabilecek başka bir konveyörlü fırın modeli bulunmamaktadır. Bu VAF (variable air flow) değişken hava akımı teknolojisidir.



WOW  
serisinde  
Hearth Bake

Wow fırınlardaki opsiyonel "Hearth Bake" konveyör bandı ile taş tabanlı fırınlardaki lezzeti konveyörlü bir fırında elde edebilirsiniz. Bu sistemde pizza "Hearth Bake" pizza bandına pizza tavası kullanmadan direkt olarak yerleştirilir ve bu sayede pizza tabanı aynı katlı fırınlarda tercih edilen düzey elde edilir.

Gün boyunca yoğun çalışma saatleri içinde dahi sorunsuz ve hızlı bir şekilde bu süreklilik "Hearth Bake" sayesinde sağlanır.

Hearth Bake uygulamasına uygun modeller PS636 ve PS640 dır.

MODEL	FIRIN EBATI	KONVEYÖR ALANI	GÜÇ BTU/KW	6 DAKİKA	3 DAKİKA
				KAPASİTE 33cm ÇAP	KAPASİTE 33cm ÇAP
WOW2 PS360G	231x146 cm	167x82 cm	119,900 BTU	PİZZA 130	LAHMACUN 340
WOW2 PS628HB	122x94 cm	124x52 cm	14,4KW	50	239
WOW2 PS636 G-E	167x112 cm	167x61 cm	75,000 BTU / 19,8KW	90	310

**NTC Mutfak Ekipmanları Amb. Malz. San. ve Tic. Ltd. Şti.**

Esenkent Mah. Natoyolu Cad. No:309/1 34776 Y.Dudullu Ümraniye - İstanbul Tel: 0216 364 09 70 Faks: 0216 364 09 68  
info@ntgusto.com www.ntgusto.com





# ENFRARUJLU KONVEYÖRLÜ FIRINLAR



## Bağımsız ayarlar

CTX fırınların alt-üst ve giriş çıkış sıcaklıkları birbirinden bağımsız olarak ayarlanabilir.

## Radyant ısı

Enfaruj plakalar sayesinde radyant ısı bu sistemin kalbidir, bu fırınlar diğerlerine göre daha az enerji tüketirler ve çıkan ürünler, üfleme sistem fırınlarına göre daha fazla nem içerir. Sonuçta ürün daha yumuşak ve lezzetlidir.

## Kontrol

Mikroprosesör kontrollü termokupullar, diğer fırınlara göre daha hassas bir kontrol sağlar. Hassas bir sıcaklık ve konveyör hız ayarı, homojen ve sürekli üretime imkan vererek kalifiye eleman ihtiyacını ortadan kaldırır.

## Menuselect

Patentli kumanda sistemi "MENSELECT 6 adet pişirme programında hız ve sıcaklıkları kaydetmeye ve saklamaya imkan verir. Daha sonra bir tuşa basılarak istenilen program çalıştırılabilir. Fırının ayrıca bağımsız "TEMİZLİK" programı vardır.



6 DAKİKA	3 DAKİKA
KAPASİTE 33cm ÇAP	KAPASİTE 33cm ÇAP
PİZZA	LAHMACUN
33	86
66	172
116	300

MODEL	FIRIN İÇ EBATI	KONVEYÖR ALANI	GÜÇ BTU/KW	ENERJİ TÜKETİMİ	PİZZA	LAHMACUN
DZ33I	45x80 cm	45x149 cm	8 KW	3.1 KW/Saat	33	86
DZ33II	45x80 cm	45x149 cm	16 KW	6.30 KW/Saat	66	172
DZ55II	45x140 cm	45x211 cm	34 KW	12.70 KW/Saat	116	300

**NT Mutfak Ekipmanları Amb. Malz. San. ve Tic. Ltd. Şti.**

Esenkent Mah. Natoyolu Cad. No:309/1 34776 Y.Dudullu Ümraniye - İstanbul Tel: 0216 364 09 70 Faks: 0216 364 09 68  
info@ntgusto.com www.ntgusto.com