

 **ELMANO FORNİ**



PIZZA - PİDE - LAHMACUN

GAZLI VE ODUNLU MOBİL TAŞ FIRINLAR

www.elmanoforni.com





ELMANO FORNİ

Yüzlerce yıllık geçmişe sahip odunlu taş fırınların Anadolu Taş Fırın geleneği izlenerek günümüz teknolojileri ve malzemeleri kullanılarak yapılmış ve mobil hale getirilmiş bir versiyonudur. Geleneksel kara fırınların bütün olumlu özelliklerini taşımalarının yanı sıra odun dışında gaz da yakabilmeleri ve taşınabilirliği en belirgin avantajlarıdır.

• MONTAJ VE NAKİL KOLAYLIĞI

Yekpare olarak sevk edilebildiği gibi mekanın durumuna göre demonte olarak ta sevk edilip yerinde monte edilebilir. En büyük parçası, 80cm enindeki kapılardan rahatlıkla geçer tüm mekanlara, bodrum ve üst katlara rahatlıkla kurulabilir.

• BACA AVANTAJI

Gazlı (G) ve Odunlu, Gazlı (OG) serileri TİP A-1 cihazlardır yani davlumbaz altı çalışabilir cihazlar sınıfındadır. Ayrı özel bir baca zorunluluğu yoktur, mevcut havalandırma, davlumbaz ya da dış mekana bağlanabilir.

• KALİTE

Yapımında kullanılan 1.sınıf malzeme ve kalınlıklarından dolayı kaliteli, dayanıklı ve uzun ömürlüdür.

• YÜKSEK VERİM

Güçlü ve çok özel izolasyonu ve gövdesinde bulunan ısı bataryaları sayesinde sıcaklığını korur. Isıl verimi yüksektir. İşletme maliyetleri düşüktür.

• İSTENİLEN ŞEKİLDE VE İSTENİLEN ÖLÇÜDE

Bazı temel ölçü ve şekillere bağlı kalmak kaydıyla fırınlarınızı birlikte dizayn edebiliriz. Mimarlarınızın önerdiği ölçü ve görsellikte üretebiliriz.



• İSTENİLEN YAKITTA

Fırınlara pizzacılar, pideciler, lahmacunlar, restoranlar ve fastfoodlar için geleneksel odunlu gazlı (NG-LPG) hem odunlu hem gazlı olarak üretilmektedir.

• LEZZET USTALIĞI

Taş fırınların pişirilen ürünlere kattıkları kendine özgü lezzet özelliğine aynen sahiptir. Müşterilerinize damak zevki sunar.

• PİŞİRME SÜRELERİ

Pizza:1,5-2 dakika

Lahmacun 1,5 dakika

Lavaş 30 saniye

Kapalı pide 4-5 dakika

Tırnaklı ve kebab pideleri 2 dakika

• GENEL ÖZELLİKLER

- * Tabanda 10cm Refrakter pişirme taşı
- * Taban taşı altı ve gövdede ısı bataryaları (cam kırığı ve sodyum tuzu)
- * 1260°C dayanıklı Fiber blanket izolasyonu (Seramik yünü)
- *1600°C sıcaklığa ve termal şoklara dayanıklı taban taşı.
- * Aşınmaya ve sürtünmeye dayanıklı (Basma mukavemeti 350kg/cm²) pişirme yüzeyi.
- * Ertesi güne en az 180°C sıcaklığı muhafaza edebilme
- * 0°C-500°C arasında ayarlanabilir 1adet dijital termostat
- * Harici aydınlatma lambası
- * NG (Doğalgaz), LPG ve odunla çalışabilme olanağı
- * 12 değişik ölçüde fırın tabanı
- * Termostatik ısıtma
- * İstenen ısıya göre çalışabilme (TABAN)
- * Hızlı ve verimli pişirme sağlayan termal sabitleme olanağı
- * Paslanmaz çelik iç hazne
- * Kül çekmecesini (SADECE ODUN YAKAN MODELLERDE)
- * Döküm ızgara (SADECE ODUN YAKAN MODELLERDE)



 **ELMANO FORNI**

www.elmanoforni.com

CE

THE
EN ISO 9001
2008

CE 2422

G ve OG SERİSİ FIRINLAR

Bu fırınlar kolay kurulum ve kullanım amacıyla üretilmiştir. Doğal granit taşından ve sarı pirinç malzemeden yapılmış rüstik alınlık kullanıcıya şık ve işlevsel bir konsol sunar.

Geleneksel Odunlu taş fırınlardan yola çıkılarak tasarlanmış bir fırındır.

G ve OG serisi fırınların ısıtma sistemi gaz ile çalışır. Gaz bekleri pişirme kabının iç kısmına yerleştirilmiştir. Normal şartlarda sağ tarafta bulunur ama istek üzerine sol tarafa da yerleştirilebilir.

Bekler güvenli, temiz ve ekonomik bir odun ateşi etkisi sağlar.

Alev yoğunluğu olarak minimumdan maksimuma kadar ayar yapılabilir.

Minimum alev boyu 10cm maksimum alev boyu da 40-50 cm'dir. Ayar kontrol düğmeleri ön tarafta bulunan kontrol paneli üzerinde kullanıcının rahatlıkla ulaşabileceği yerdedir.

Fırının sağ tarafında fırın büyüklüğüne göre peş peşe dizili 3, 4, 5 ya da 6 bek vardır. Bu beklere 2 ayarlı vana ile kumanda edilir.

Birden fazla bek bir hat üzerinde yandığında odun ateşine benzer bir alev tabanı oluşturur ve alevin genişliği fırının homojen ısınmasını ve pişirmeyi sağlar.

Beklerin ayrı ayrı kumanda edilebilmesi de yoğunluk olmayan saatlerde minimum yanma sağlayarak fırının sıcaklığını korur ve maksimum yakıt tasarrufu sağlar.

Taban altında ve gövdede bulunan refrakterler ve ısı bataryaları sayesinde ve 1260°C ye dayanıklı güçlü izolasyonu ile sıcaklığını korur. Fırıncı tabiri ile "taban düşmesi" olmaz. Yoğun çalışma saatlerinde taban sıcaklığını muhafaza eder. Seri üretim yapan simit ve pide fırınlarında kullanıcıyı memnun eder.

Bu fırınlar aynı zamanda odun da yakabilmek için tasarlanmışlardır. Odunla da mükemmel sonuç verirler. Odun yakmak için fırının sol tarafında bulunan refrakter blok yerinden çıkartılarak yerine fırınla birlikte verilen döküm ızgara yerleştirilir. Odun sol tarafta yakılır.

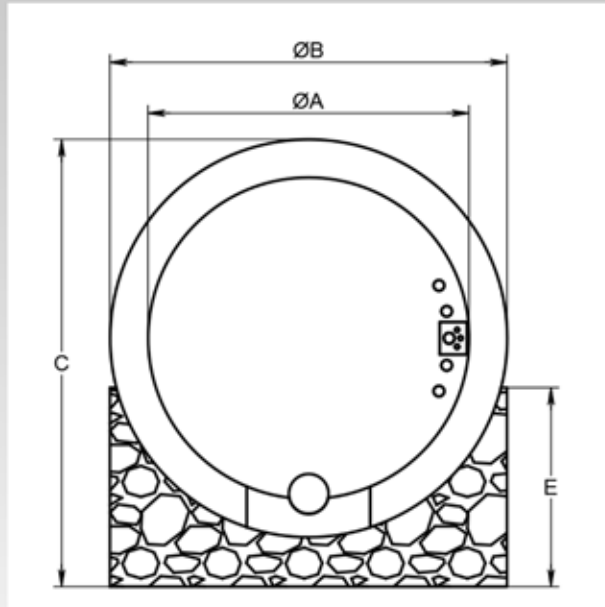
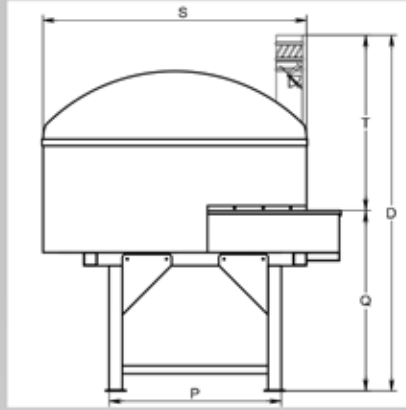
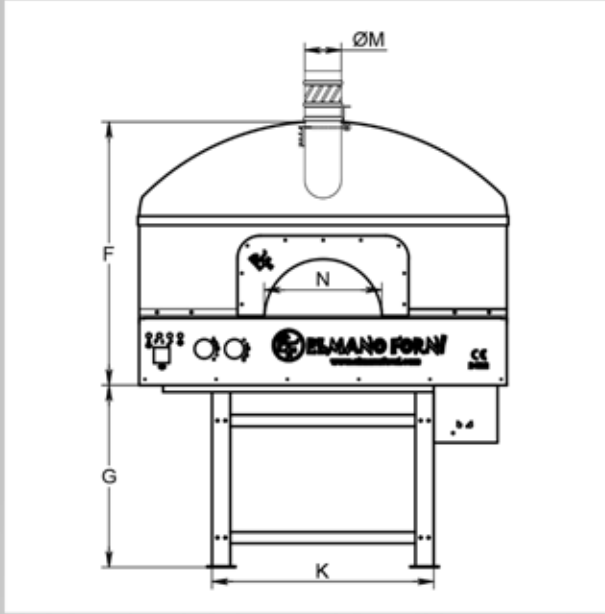
Döküm ızgara odunun yanma havasını almasını sağlarken küller ızgara altında bulunan kül çekmecesine dökülür.

Odun ile gaz aynı anda yakılabilir. Odun alevi ve isi pişirilen ürünlere ayrı bir aroma verir. Genellikle pişirme için gaz, aroma için küçük bir miktar da odun kullanılır.

Bu fırınlar 80, 90, 100, 110, 120, 130, 140, 150,160 ve 180cm çaplarında, 120*160 ve 140*180cm oval eliptik ölçülerde, 12 ayrı büyüklükte üretilir.

G ve OG serisi fırınlar kullanıldığı mekana göre montajlı hazır olarak sevk edilebildikleri gibi mekanda kurulmak üzere demonte olarak ta sevk edilebilirler.

Giriş genişliği 80cm olan her mekana, bodrum katlara ve üst katlara kurulabilirler. G ve OG serisi fırınlar doğalgaz ve LPG kullanımında TİP A-1 sınıfı cihazlardır. Yani davlumbaz altı çalışan cihazlar sınıfındadır. (TSE yönetmeliklerine göre) Ayrı bir baca gerektirmez. Mevcut havalandırmaya, davlumbaza yada dış mekana bağlanabilirler.



| MODELLER | Ø 28 cm. PIZZA KAPASİTESİ | SAATLİK PIŞİRME ADETİ | Ø 23 cm. LAHMACUN KAPASİTESİ | SAATLİK PIŞİRME ADETİ |
|-------------|---------------------------------|--------------------------|------------------------------------|--------------------------|
| MTF 80 | 4 | 96 | 7 | 168 |
| MTF 90 | 6 | 144 | 9 | 216 |
| MTF 100 | 7 | 168 | 11 | 264 |
| MTF 110 | 9 | 216 | 13 | 312 |
| MTF 120 | 11 | 264 | 16 | 384 |
| MTF 130 | 12 | 288 | 18 | 432 |
| MTF 140 | 14 | 336 | 21 | 504 |
| MTF 150 | 17 | 403 | 25 | 600 |
| MTF 160 | 19 | 456 | 28 | 672 |
| MTF 180 | 24 | 576 | 36 | 864 |
| MTF 120*160 | 16 | 384 | 22 | 528 |
| MTF 140*180 | 20 | 480 | 29 | 696 |

| MODELLER | ØA | ØB | C | D | E | F | G | K | ØM | N | P | S | T | Ø |
|-------------|---------|-----|-----|-----|----|-----|----|-----|----|----|-----|-----|-----|-----|
| MTF 80 | 80 | 111 | 131 | 203 | 59 | 97 | 83 | 80 | 13 | 45 | 91 | 111 | 93 | 110 |
| MTF 90 | 90 | 121 | 141 | 203 | 63 | 97 | 83 | 80 | 13 | 45 | 90 | 121 | 93 | 110 |
| MTF 100 | 100 | 131 | 151 | 211 | 71 | 97 | 83 | 72 | 16 | 45 | 96 | 131 | 101 | 110 |
| MTF 110 | 110 | 141 | 161 | 213 | 72 | 101 | 83 | 79 | 16 | 45 | 104 | 141 | 103 | 110 |
| MTF 120 | 120 | 151 | 171 | 215 | 76 | 102 | 83 | 90 | 16 | 50 | 105 | 151 | 105 | 110 |
| MTF 130 | 130 | 161 | 181 | 217 | 80 | 112 | 83 | 97 | 16 | 50 | 105 | 161 | 107 | 110 |
| MTF 140 | 140 | 171 | 191 | 217 | 85 | 109 | 83 | 103 | 20 | 55 | 105 | 171 | 110 | 110 |
| MTF 150 | 150 | 181 | 201 | 213 | 89 | 100 | 83 | 108 | 20 | 55 | 105 | 181 | 103 | 110 |
| MTF 160 | 160 | 191 | 211 | 214 | 85 | 103 | 83 | 108 | 20 | 55 | 105 | 191 | 104 | 110 |
| MTF 180 | 180 | 211 | 231 | 215 | 93 | 100 | 83 | 108 | 25 | 60 | 105 | 211 | 105 | 110 |
| MTF 120*160 | 120*160 | 151 | 211 | 213 | 76 | 99 | 83 | 94 | 20 | 55 | 105 | 191 | 103 | 110 |
| MTF 140*180 | 140*180 | 171 | 231 | 215 | 85 | 102 | 83 | 108 | 25 | 55 | 105 | 211 | 105 | 110 |

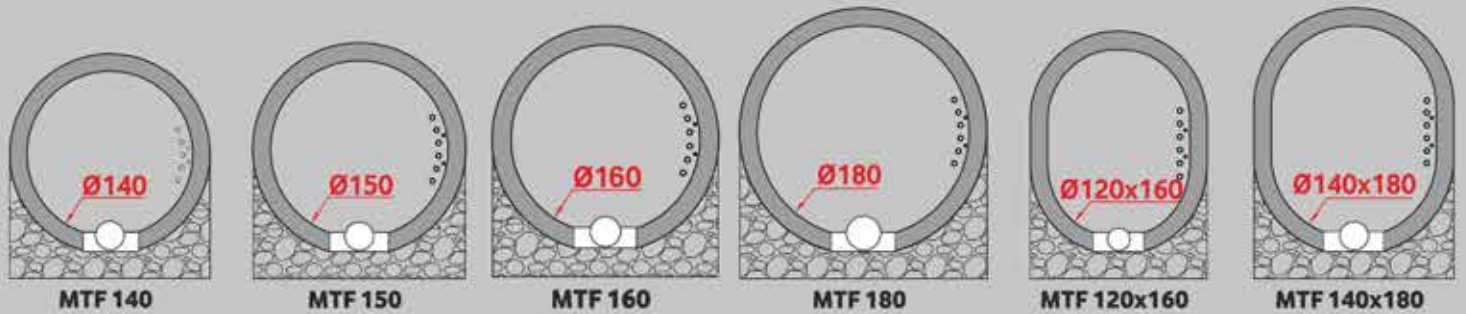
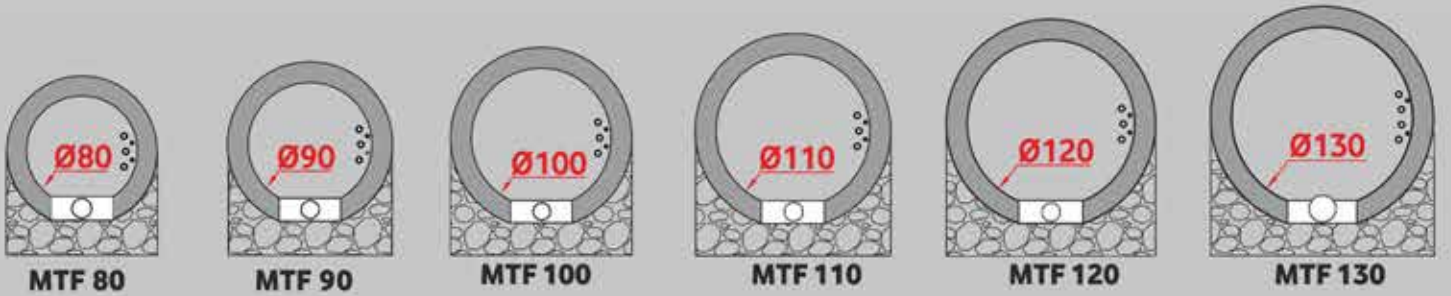
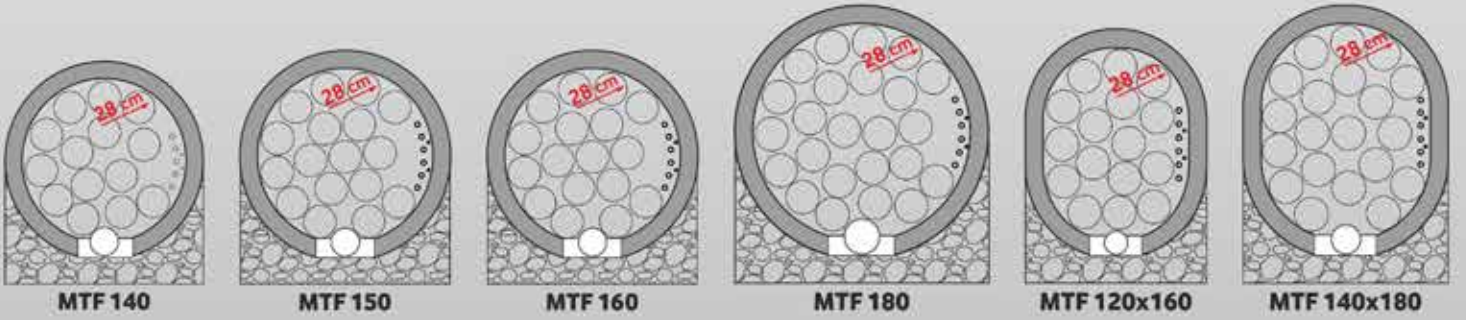
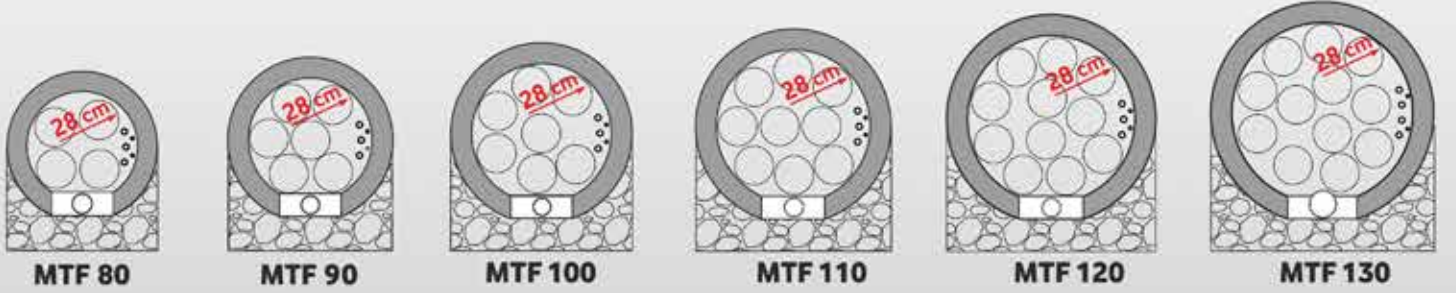


TEKNİK ÖZELLİKLER

| ÇALIŞMA BASINCI G20 | 20 M BAR | | | | | | | | | | | |
|---|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| ÇALIŞMA BASINCI G30 | 30 M BAR | | | | | | | | | | | |
| MODELLER | MTF 80 | MTF 90 | MTF 100 | MTF 110 | MTF 120 | MTF 130 | MTF 140 | MTF 150 | MTF 160 | MTF 180 | MTF 120 X 160 | MTF 140 X 180 |
| PIŞİRME TAŞI ÖLÇÜSÜ | Çap:80 | Çap:90 | Çap:100 | Çap:110 | Çap:120 | Çap:130 | Çap:140 | Çap:150 | Çap:160 | Çap:180 | Oval:120*160 | Oval:140*180 |
| PIŞİRME TAŞI YÜKSEKLİĞİ | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 |
| DIŞ ÖLÇÜ (en x boy x yükseklik) | 111*131*180 | 121*141*180 | 131*151*180 | 141*161*184 | 151*171*185 | 161*181*195 | 171*191*192 | 181*201*183 | 191*211*186 | 211*231*182 | 151*211*182 | 171*231*185 |
| TOPLAM ISIL GÜÇ | 12.09kW | 12.09kW | 12.09kW | 16.12kW | 16.12kW | 20.15kW | 24.18kW | 24.18kW | 24.18kW | 32.91kW | 24.18kW | 24.18kW |
| SARFIYAT 620m ³ / h DOĞALGAZ | 1.28m ³ | 1.28m ³ | 1.28m ³ | 1.70m ³ | 1.70m ³ | 2.13m ³ | 2.55m ³ | 2.55m ³ | 2.55m ³ | 3.48m ³ | 2.55m ³ | 2.55m ³ |
| SARFIYAT 630m ³ / h LPG | 0.95kg/h | 0.95kg/h | 0.95kg/h | 1.26kg/h | 1.26kg/h | 1.58kg/h | 1.90kg/h | 1.90kg/h | 1.90kg/h | 2.58kg/h | 1.90kg/h | 1.90kg/h |
| GAZ GİRİŞİ | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" |
| AĞIRLIK | 850 kg | 950 kg | 1100 kg | 1300 kg | 1500 kg | 1600 kg | 1750 kg | 1900 kg | 2200 kg | 2700 kg | 1800 kg | 2650 kg |



28 cm' lik Pizza-Lahmacun yerleşimleri



ELMANO FORNİ



Yurtdışı:
Savas Duvan - Duvan Trade Verleengde Houtrakgracht 379 3544 EC Utrecht The Netherlands Reg. Id Chamber of Commerce: 76977897
VAT number: NL003150214B83 Mobile: +31 6 11 05 58 27

Çorum Mağaza:
Gülabibey Mh. Fevzi Çakmak Cd. No:11/A Sipariş ve Bilgi Hattı: 0364 224 60 34 - 0532 611 91 21 E-mail: info@elmalimakina.com.tr

Ankara Mağaza:
Çağdaş Sk. No:16 / 7 Aydınlikevler Sipariş ve Bilgi Hattı: 0312 362 66 88

Fabrika:
Çorum Sanayi Sitesi 51. Sk. No:10 Bilgi Hattı: 0364 234 86 17

www.elmanoforni.com

