

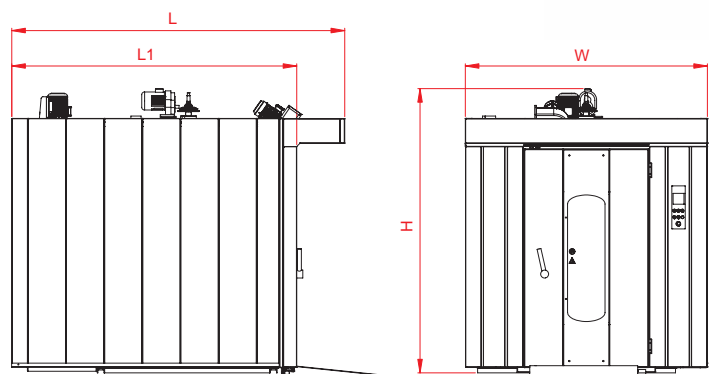
Double Rack Rotary Oven

Horno Rotativo Doble Carro

Four Rotatif Double Chariot



10





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMDF 250
Capacity* (bread/8 hours) Capacidad *(pan/8 horas) Capacité *(pain /8 heures)	pcs pcs pcs	6000
Baking surface superficie para hornear Surface de cuisson	m ² m ² m ²	9,6-19,2
Number of trays (Tray Size) Numero de bandejas (dimensiones bandeja) Nombre de plateaux (dimension de plateaux)	pcs pcs pcs	10-20 (80x120) 20-40 (60x80) 40-80 (40x60)
Distance between trays Distancia entre bandejas Distance entre palteaux	mm mm mm	160-80
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	2142
Length (L1) Largo (L1) Longueur (L1)	mm mm mm	2521
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	2945
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	2517
Electrical power Potencia electrica Puissance electrique	kW kW kW	4
Heating capacity Capacidad de calentamiento Capacité de chauffage	kcal/h kcal/h kcal/h	88565
Max. temperature Temperature maximum Temperature maximum	°C (°F) °C (°F) °C (°F)	350 (665)
Gas coupling pressure / Working pressure Presión de acoplamiento de gas / Presión de trabajo Pression de couplage gaz / Pression de service	mbar mbar mbar	300/50
Electric power for electrical model Potencia electrica por modelo eléctrica Puissance electrique pour le modele electrique	kW kW kW	92
Source of energy Fuente de energía Source d'énergie		Diesel, Natural gas / LPG, Electric energy, Pellet Gasóleo, Gas natural / GLP, Energía eléctrica, Pellet Diesel, Gaz naturel / GPL, Energie électrique, Pellet
Weight of oven Peso del horno Poids du four	kg kg kg	3115
Control system Systema de control Systeme de controle		Analogue, Digital or Touch Screen Pantalla Analógica, Digital o Táctil Écran analogique, numérique ou tactile
	Diesel (l/h) Diesel (l/h) Diesel (l/h)	10,2
Energy consumption (maximum)** Consumo de energía (máximo)** Consommation d'énergie (maximale)**	Natural gas (m ³ /h) Natural gas (m ³ /h) Natural gas (m ³ /h)	10,7
	LPG (l/h) LPG (l/h) LPG (l/h)	8,7

*The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product.
* La capacidad será variable según el peso y tiempo de cocción del producto.
* La capacité doit varier en fonction du poids et du temps de cuisson du produit.

** Energy consumption under normal conditions.
** Consumo de energía en condiciones normales.
** Consommation d'énergie dans des conditions normales.



The major feature of the Double Rack Porlanmaz Rotary Oven is the equal heat distribution; operate at high production and regular circulation. It's provided by well-designed heat exchangers. This ensures more uniform baking with lower energy consumption. Burning chamber is made of heat resistive (more than 1000 centigrade degree) special stainless steel. By means of the plate-tube system, high level steam is produced and each of the pans is adequately provided with the steam. Our rotary ovens are produced with side burner which is suitable long, narrow rooms and in extra compact dimensions. Therefore, our rotary ovens are ideal for installation in any bread or pastry shop. By means of halogen lamps which are mounted on the door, an excellent illumination is obtained and it is easy to replace the lamps. The steam is prevented to be dispersed in the workshop thanks to the hood and aspirator over the oven. Baking chamber, all outside hoods and chimney hood are fully made of stainless steel. It is easier to maintain and use of the oven as per its peers. It is recommended that a water softening unit is fitted to the water supply of all ovens.



La caractéristique majeure du four rotatif a Double Chariots Porlanmaz est la répartition égale de la chaleur ; fonctionner à haute production et diffusion régulière. Il est fourni par des échangeurs de chaleur bien conçus. Cela garantit plus d'uniformité de cuisson avec une faible consommation d'énergie. Chambre de combustion est fait de résistant à la chaleur (plus de 1000 centigrades degré) acier inoxydable spécial. Au moyen de la plaque-tube système, de la vapeur de haut niveau est produite et chacun des casseroles sont suffisamment alimentées en vapeur. Nos fours rotatifs sont fabriqués avec un brûleur latéral adapte des pièces longues et étroites et dans des dimensions très compactes. Par conséquent, nos fours rotatifs sont idéaux pour une installation dans n'importe quelle boulangerie ou pâtisserie. Au moyen de lampes halogènes qui sont montés sur la porte, un excellent éclairage est obtenu et il est facile de remplacer les lampes. La vapeur est empêché de se disperser dans l'atelier grâce à la hotte et l'aspirateur au-dessus du four. Chambre de cuisson, toutes les hottes extérieures et hottes cheminée sont entièrement fabriquées en acier inoxydable. Il est plus facile d'entretenir et d'utiliser le four selon ses pairs. Il est recommandé qu'une unité d'adoucisseur d'eau est installée sur l'alimentation en eau de tous les fours.



La característica principal del horno rotativo de doble parrilla Porlanmaz es la distribución uniforme del calor; opera en alta producción y circulación regular. Posee un intercambiador de calor muy bien diseñado. Esto asegura una cocción más uniforme con menos consumo de energía. La cámara de combustión es resistente al calor (más de 1000 grados centígrados), en acero inoxidable especial. Por medio del sistema de placa-tubo, se produce vapor de alto nivel y cada uno de los sartenes están adecuadamente provistos de vapor. Nuestros hornos rotativos se fabrican con un quemador lateral, adecuado para habitaciones largas y estrechas, en dimensiones extra compactas. Por eso nuestros hornos pueden ser instalados en cualquier panadería o pastelería. Las lámparas halógenas están instaladas en la puerta, dando una excelente iluminación y un fácil acceso para su reemplazo. Gracias a la campana y la aspiradora, se evita que el vapor se disperse en el taller. La cámara de cocción, todas las campanas exteriores y la campana de la chimenea están hechas de acero inoxidable. Es más fácil el mantenimiento y el uso del horno al ser comparado con otros equipos similares de su categoría. Se recomienda que una unidad de ablandado de agua sea instalada en el suministro de agua de todos los hornos.