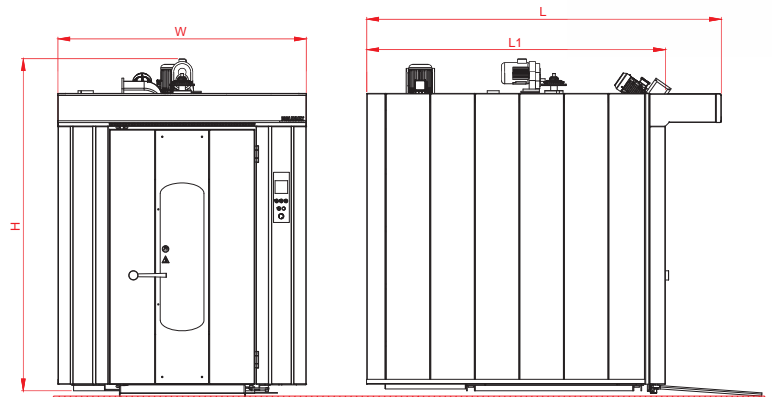


Rotary Rack Oven

Horno Rotativo

Four Rotatif

6





The major feature of the Porlanmaz Rotary Rack 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.

- Left or right side burner option.



La principale caractéristique du Four à Chariot Rotatif Porlanmaz est la répartition égale de la chaleur, la circulation régulière et les échangeurs de chaleur sont bien conçus. Quand on le compare avec les machines semblables qui sont dans la même catégorie, grâce à l'échangeur de chaleur, il permet d'avoir une économie d'énergie. La chambre de combustion (point chaud) est fabriquée d'un alliage spécial en acier inoxydable résistant à la chaleur de plus 1000 degré centigrades. Il y a production de vapeur à haut niveau grâce au système de vapeur afin d'alimenter chaque moule. Il y a un système d'hôte et d'aspiration dans le four, afin de prévenir la dispersion de la chaleur et de la vapeur après la cuisson du produit. Les brûleurs de nos fours fonctionnent avec un système de brûleurs qui sont installés dans les côtés. Grâce à cela, il y a simplicité de montage dans les boulangeries et pâtisseries de surface longue et étroite. Les panneaux avant et la carrosserie sont fabriqués en totalité en acier inoxydable et donc il n'y a pas de rouille et d'assombrissement. Grâce au système d'éclairage à l'intérieur du four installé aux portes, il y a un meilleur éclairage que les autres fours. Il est possible d'installer sur demande une commande avec écran tactile, digitale ou manuel. L'entretien, l'installation et l'utilisation de ce four est plus simple, quand on le compare avec des machines semblables dans sa catégorie. Il est fortement conseillé de faire usage de l'unité d'adoucissement eau.

Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis.
El fabricante se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.



Los Hornos Rotativos son ideales para ser instalados en cualquier panadería o pastelería. La principal característica del horno rotativo de carro 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 menor 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 el extractor, se evita que el vapor se disperse en el taller. La cámara de cocción, las campanas exteriores y la campana de la chimenea están hechas de acero inoxidable. El mantenimiento y uso es más fácil 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.

- Opción de quemador lateral izquierdo o derecho.

Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMDF 50	PMDF 100	PMDF 150	PMDF 200
Capacity* (bread / 8 hours) Capacidad* (pan / 8 horas) Capacité * (pain / 8 heures)	pcs pcs pcs	1750	2500	3000	5000
Baking surface Superficie de coccion Surface de cuisson	m ² m ² m ²	2,8 - 5,2	3,8 - 7,7	4,8 - 9,6	8 - 16
Number of trays Numero de bandejas Nombre de plateaux	pcs pcs pcs	8-15	8-16	10 - 20	10-20
Tray size** Dimensiones bandeja ** Dimension de plateaux **	cm cm cm	46x66 50x70 53x65	60x80 60x90	60x80 60x90	80x100 75x104 74x98
Distance between trays Dimensiones de bandejas Dimensions des plateaux	mm mm mm	150 - 80	160 - 80	160 - 80	160 - 80
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	1375	1600	1600	1900
Length (L1) Largo (L1) Longueur (L1)	mm mm mm	1750	2000	2000	2250
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	2150	2400	2400	2700
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	2150	2300	2500	2500
Electrical power Potencia electrica Puissance électrique	kW kW kW	2.6	2.6	2.6	3.8
Heating capacity Capacidad de calentamiento Capacité de chauffage	kcal/h kcal/h kcal/h	32000	50000	60000	70000
Max. temperature Temperature Max. Temperature Max.	°C (°F) °C (°F) °C (°F)	350 (665)	350 (665)	350 (665)	350 (665)
Gas coupling pressure / Working pressure Presión de acoplamiento de gas / Presión de trabajo Pression de couplage gaz / Pression de travail	mbar mbar mbar	300 / 50	300 / 50	300 / 50	300 / 50
Electric power for electrical model Potencia electrica por el modelo eléctrica Puissance lectrique pour le modele électrique	kW kW kW	39	51	59	70
Source of energy Fuente de energia Source d'énergie		Diesel, Natural gas / LPG, Electric energy, Pellet Diesel, 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	1230	1550	1930	2560
Control system Systema de control Systeme de controle		Analogue, Digital or Touch Screen Pantalla Analógica, Digital o Táctil Écran Analogique, Numérique ou Tactile			
Energy consumption (maximum)*** Consumo de energia (maxima)*** Consommation d'énergie (maximum)***	Diesel (l/h) Diesel (l/h) Diesel (l/h)	3,6	5,7	6,8	8,0
	Natural gas (m ³ /h) Natural gas (m ³ /h) Natural gas (m ³ /h)	3,8	6,0	7,2	8,4
	LPG (l/h) LPG (l/h) LPG (l/h)	3	5	6	6,8

* The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product.
* La capacidad será variable de acuerdo al peso y tiempo de horneado 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.

** cm	inch (**)
46x66	18x26
50x70	20x28
60x80	24x32
80x100	2x (18x26)