



	LUNA COMBINE		LUNA MAYA ODASI	
Tava Ölçüsü Baking Tray Size	cm	40 x 60	40 x 60	
Tava Adedi Number of Trays	Adet Pcs	5	6	
Tava Arası Mesafe Tray Clearances	cm	75	-	
Pişirme Alanı Baking Area	m ²	1.15	-	
Kapı Giriş Intake Opening	mm	525	-	
Buhar Baca Çıkışı Steam Extraction Pipe	Ø cm	10	-	
Ağırlık Weight	kg	100	100	
Elektrik Bağlantısı Electric Connection		380 V / 50-60 Hz / 3 Phase	-	
Bağlantı Gücü Power Supply	kW	75	2.5	
Dış Ölçüler Exterior Dimensions	cm	W: 910 D: 990 H: 1325	W: 910 D: 990 H: 1300	

Aşağıda yer alan teknik bilgiler taş tabanlı kat için geçerlidir.
Given technical details for stone deck in the below:

Tava Kapasitesi (50x40) cm Number of Tray (50x40)	cm	2	-	
Pişirme Alanı Baking Area	m ²	0.5	-	
Kat İç Ölçüleri Interior Dimensions	cm	60 x 80	-	
Kat Giriş Ölçüleri Intake Opening	cm	60 x 21	-	
Dış Ölçüler Exterior Dimensions	cm	W: 100 / D: 110 / H: 45	-	
Elektrik Gücü Power	kW	6	-	
Ağırlık Weight	kg	185	-	

Standart Özellikler

- Endüstri 4.0 ile uyumludur
- PLC ile kontrol edilebilir panel üzerinden tüm kurulum kontrol edilebilir
- Standart dijital pişirme seçip taş tabanlı pişirme seçilebilir
- Aynı anda konveksiyonlu ve statik pişirme prensibine sahip kombinasyon
- Her iki pişirme prensibinde de yüksek kapasiteli buhar jeneratörü
- Ötomatik buhar kontrolü ve buhar kısıpı
- Standart fermentasyon kabelli
- Bağlantı standarttır ve her saat kontrollü fermentasyon odası
- Sürekli ısı 50-100 °C
- Sık ve ergonomik tasarımı
- Güçlü ve sessiz çalışır
- Yüksek enerji tasarrufu
- Yüksek buhar sistemi ile gıda içinde 100'den 1000'e kadar nem artırma
- Fan hızlarında 3 hızla (plus fan)
- İyice dayanıklı (Yeni camlı tasarımı)
- Pişirme sırasında 152'e kadar azalma
- Etil ve dengeli pişirme
- İyice pişirme hızlarında özel cam

Standard Features

- Compatible with industry 4.0
- Control all floors from a only PLC touch panel
- Standard digital programmable panel on bottom
- Convectional and static baking principle in the combination
- High capacity steam system in both baking chambers
- Automatic steam control and air drier
- Equipped with proofing cabinet
- Independent automatic temperature and humidity control in proofing chamber
- Temperature range 50-100 °C
- Stylish and ergonomic design
- Visual and audible warning
- High energy saving
- With the high steam system, the moisture instantly increase from 10% to 60%
- Available to 3 air outlet speed in the Fan inverter
- Heat resistant double glazed design
- Up to 25% reduction in cooking time
- Equal and even cooking
- Special glass protecting the heat



LUNA COMBINE

KONVEKSİYONLU FIRIN
CONVECTION IN-STONE DECK OVEN



Bu ürünlerin her birisi de kendi içinde bir dizi teknolojiyi barındırır ve bu teknolojiyi kullanarak en iyi sonucu elde eder. Bu nedenle her bir ürünün de kendi içinde bir dizi teknolojiyi barındırır ve bu teknolojiyi kullanarak en iyi sonucu elde eder.