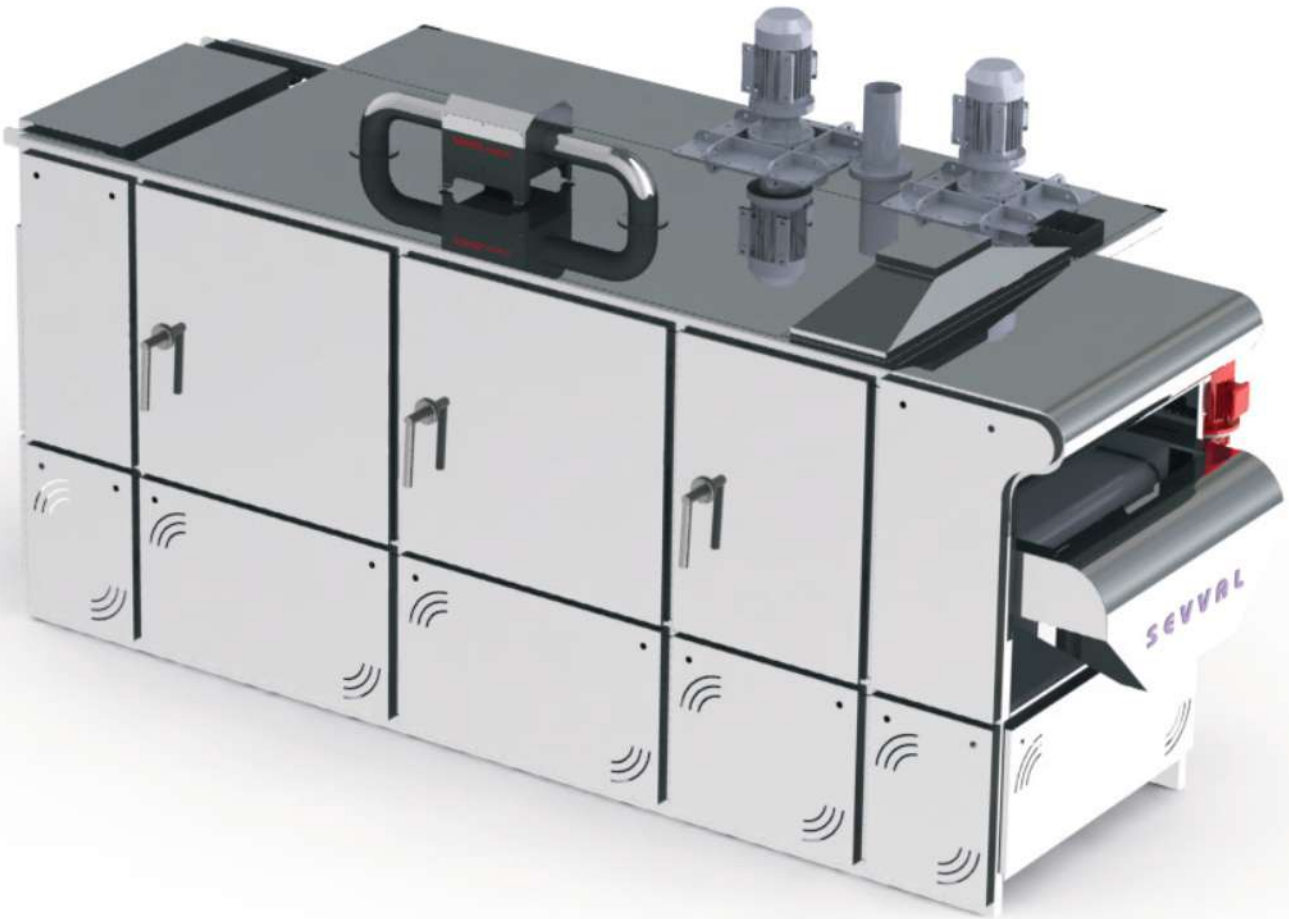


Roasting Oven Kavurma Fırını

High performance by easy maintenance
and powerfull mechanical structure...

Güçlü mekanik yapısı ve kolay
bakımı ile yüksek performans...

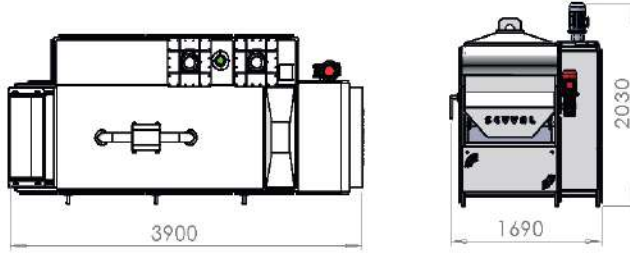




Daha Az Enerji
Less Energy

Without Salting/Tuzlamasız

SVL100



Teknik Özellikler		Technical Specifications	
Toplam Elektrik Gücü (Tuzlamalı)	10,6 kW	Total Electric Power (With Salting)	10,6 kW
Toplam Elektrik Gücü (Tuzlamasız)	15,5 kW	Total Electric Power (Without Salting)	15,5 kW
Maksimum Isıl Güç (Doğalgaz - LPG)	116 kW	Maximum Thermal Power (Natural Gas - LPG)	116 kW
Ortalama Doğalgaz Tüketimi	4,2 - 11,6 Nm ³ /s	Average Natural Gas Consumption	4,2 - 11,6 Nm ³ /h
Ortalama LPG Tüketimi	1,6 - 4,4 Nm ³ /s	Average LPG Consumption	1,6 - 4,4 Nm ³ /h
Maksimum Isıl Güç (Motorin)	120 kW	Maximum Thermal Power (Diesel)	120 kW
Ortalama Dizel Tüketim	4,5 - 10 kg/s	Average Diesel Consumption	4,5 - 10 kg/h

Kapasite Mamül		Capacity Product
Tuzlu Ay Çekirdeği	100 - 125 kg/s	Salted Sunflower Seeds
Tuzlu Fıstık	150 - 190 kg/s	Salted Peanuts
Tuzlu Kabak Çekirdeği	100 - 125 kg/s	Salted Pumpkin Seeds
Tuzlu Leblebi	165 - 215 kg/s	Salted Chickpeas
Tuzsuz Fıstık	140 - 180 kg/s	Unsalted Peanuts
Kabuklu Fıstık		Shelled Peanuts
Badem	150 - 190 kg/s	Almond
Kaju	135 - 175 kg/s	Cashew
Fındık	175 - 230 kg/s	Hazelnut
Antep Fıstığı	150 - 190 kg/s	Pistachio



Peculiarties that makes the difference

Fark yaratan özellikler

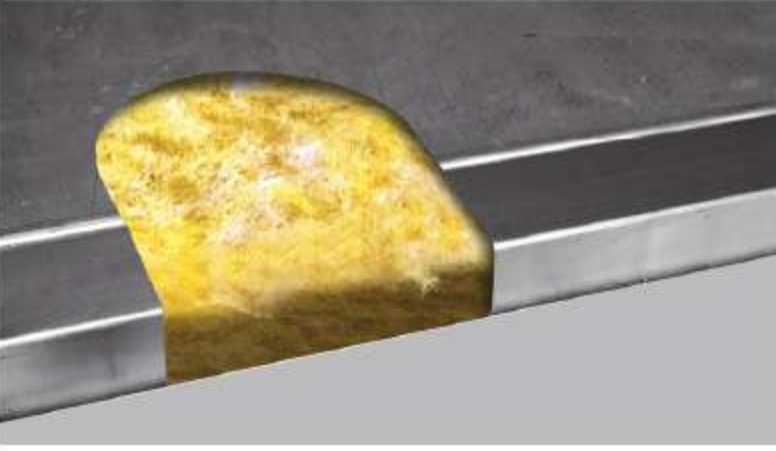


Cabin Fire Suppression System

With the heat sensors inside the machine, possible fires are detected and fire extinguishing powder in the form of dry powder is automatically sprayed into the heat cabinets in order to prevent the fire from growing and to prevent possible damage to the machine.

Fan Ne İşe Yarar

Makinamızda birden fazla fan kullanılır. Isı fanları ile ürün kavrulması, soğutma fanları ile ürünün soğutması, nem alma fanları ile ürün üzerindeki nemin alınması sağlanarak lezzetli bir ürün elde edilir.



Heat insulation...

The heat in combustion chamber is very well circulated and during roasting this heat is used for this reason the heat in the hood is always less than the heat in the burner.

Isı yalıtımı...

sayesinde ısı kaybı minimize edilmiş olup, yüksek enerji tasarrufu sağlanmaktadır.

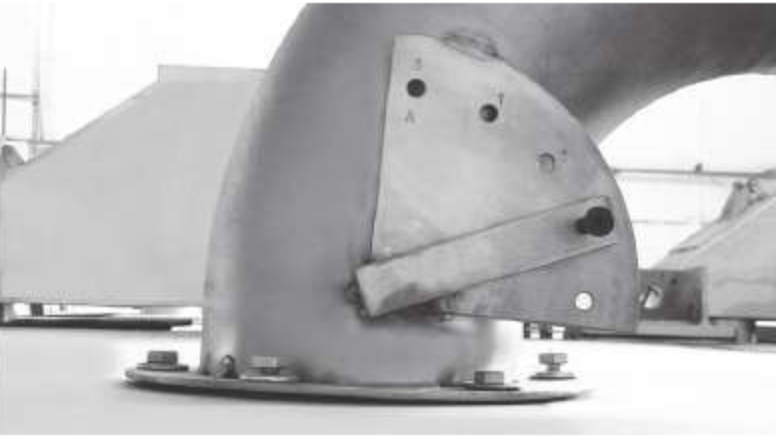


Belt cleaning...

Constant cleaning of the belt for the new product is done by this function.

Bant temizleme...

Bandın yeni gelen ürün için sürekli temizliğini sağlar.



Adjustible humidity decrease...

Each chamber has humidity decreasing adjustments. Humidity can be decreased in desired amount from desired chambers.

Ayarlanabilir nem alma...

Her kabinde nem alma mevcut olup, istenilen kabinde istenilen miktarda nem atılabilir.



Product thickness adjustment...

By means of adjustment arm and window you can adjust the thickness of the product on the belt.

Ürün kalınlık gözlem ve ayarı...

Kumanda koluyla, gözlem penceresi sayesinde ürün kalınlığı ayarlanabilir.

SVL50-SVL100-SVL250-SVL500 SVL1000-SVL1500-SVL2000



Washing...

Before each product roasting, hygienic cleaning is done by mobile cleaning option.

Yıkama...

Hareketli yıkama opsiyonu sayesinde her üründen önce hijyenik temizlik yapar.



Opsiyonel/Optional

Product discharge system...

The damage of the roasted product is minimized with this special design and also the dust is sieved.

Ürün çıkış sistemi...

Özel tasarımı sayesinde makineden kavrulmuş olarak çıkan ürünlerin zarar görmesi minimize edillir ve ürün tozu ayrıştırılır.



Heat circulation system...

%90 efficiency is provided with the special design of combustion system.

Isı dolaşım sistemi...

Özel tasarlanan yanma sistemi sayesinde %90 verimlilik sağlar.



Special designed reductor...

Usage without problem by means of steel gears.

Özel tasarlanmış redüktör...

Çelik dişliler sayesinde sorunsuz kullanım...



Special designed reductor...

Usage without problem by means of steel gears.

Kabin Yangın Söndürme Sistemi

Makinana içerisinde bulunan ısı sensörleri ile olası yangınlar algılandığı taktirde yangının büyümemesi ve makinada oluşabilecek hasarları engel olmak için otomatik olarak ısı kabinleri içerisine kuru toz şeklinde yangın söndürme tozu püskürtülür.

Optional equipments and devices

Opsiyonel ekipmanlar

Custom made fast solutions.

İhtiyaca özel hızlı çözümler



Automatic Salting?

Standard production, not depend on human power and not damage products with automatic smelting unit.

Tuzlama Otomatik mi?

Otomatik tuzlama sayesinde, standart üretim yapabilen insan gücüne bağlı olmadan ürünlerinizi otomatik tuzlayabilir, ürünlere zarar vermez ve kullanım kolaylığı vardır.



Fire Extinguishing System

The fire extinguishing system inside the machine is controlled by PLC control. In case of a negative situation, the fire system will be activated and dry powder will be sprayed into the system and the fire will be extinguished.

Yangın Söndürme Sistemi

Makine içerisinde yangın söndürme sistemi PLC kontrol ile kontrol edilir. Olumsuz bir durum oluştuğu takdirde yangın sistemi devreye girerek sisteme kuru toz püskürtüp, yangının söndürülmesi sağlanmış olur.



Do you want to put your roasted product to sags or silo?

For minimum time loss and maximum production volume, automated elevator and silo solutions.

Ürün çıkışı Çuvala mı? Siloya mı?

Minimum zaman kaybı, maksimum iş hacmi için otomasyonu sağlanmış elevator ve silo çözümleri.



Do you want to make final check?

You can make final check of your products at ergonomic and hygienic automated selection belt systems.

Son kontrol yapmak istermisiniz?

Ürünlerinizin son kontrolünü ergonomik ve hijyenik otomasyonel seçme bant sistemleri ile yapabilirsiniz.