

**General Catalogue**  
Καταλογος Всей Προдукции  
كتالوج المنتجات العامة



**FIMAK**<sup>®</sup>  
Bakery and Gastronomy Machines



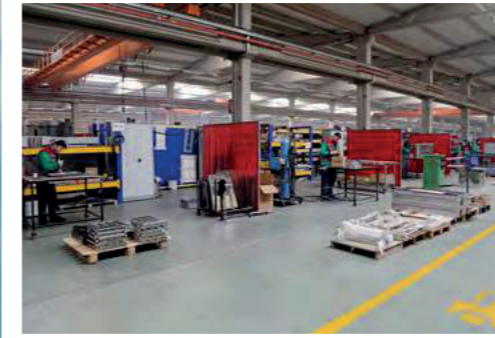
منذ عام 1976 • C 1976 года • Since 1976

### Fimak Bakery Machine Industry Co.

*Fimak has been servicing at manufacturing of bakery machines in built on 45.000 m<sup>2</sup> open space and 20.000 m<sup>2</sup> closed space with modern facilities, expert staff in the bakery sector since 1976. Fimak Makina is one of the giant firms in the bakery machinery sector which represent our national industry setting up turnkey projects in the international markets. Our company has been persisting in ensuring customer satisfaction about our company and our products. As the leader of the innovations of bakery sector that Fimak Makina is in search to do the best and most favorable by following the technological progressions.*

### شركة فيماك المساهمة لإنتاج ماكينات الأفران والصناعة والتجارة

شركة فيماك المساهمة لإنتاج ماكينات الأفران والصناعة والتجارة بدأت شركة فيماك إنتاج ماكينات الأفران عام 1976، وهي تقدم خدماتها في قطاع صناعة الأفران من خلال طاقم موظفيها المتخصصين وباستخدام أحدث التقنيات الحديثة في مصنعها المؤسس على مساحة مفتوحة تبلغ 45.000 م<sup>2</sup> وبمساحة مغلقة تبلغ 20.000 م<sup>2</sup>. شركة فيماك ماكينة أحد الشركات التركية العملاقة في قطاع ماكينات الخبز وتمثل صناعتنا الوطنية بفخر في الأسواق العالمية من خلال منشآتها المتكاملة التي أسستها خارج البلاد. وتتخذ مؤسستنا مبدأ رضا العملاء في منتجاتها وتواصل أعمالها بما يتماشى مع هذا المبدأ. شركة فيماك ماكينة رائدة الابتكارات في قطاع صناعة الأفران، تسعى لتحقيق أفضل المنتجات وأجملها من خلال متابعة التطورات التكنولوجية عن كثب.



### Fimak Bakery Machine Industry Co.

Производитель хлебопекарного оборудования фирма ФИМАК начала свою деятельность в 1976 году. На сегодняшний день завод, площадью 20.000 кв.м. крытого помещения, расположенный на территории 45.000 кв.м, работает по новейшим технологиям с лучшими специалистами. Фирма ФИМАК, является одним из крупнейших заводов по производству хлебопекарного оборудования в Турции. ФИМАК также довольно долго находится на международном рынке и проекты компании, осуществленные за границей, лучшим образом представляют национальную промышленность. В производстве мы следуем нашему основному принципу - довольство клиентов прежде всего... Будучи пионерами некоторых разработок в области хлебопекарного оборудования, ФИМАК следит за развитием технологий и использует в своём производстве новейшее оборудование и материалы.

**FIMAK**  
Bakery and Gastronomy Machines

# MATADOR STONEBASED MULTIDECK OVEN

## ПОДОВАЯ МНОГОУРОВНЕВАЯ ПЕЧЬ С КАМЕННЫМ ОСНОВАНИЕМ

فرن متعدد الطوابق بقاعدة حجرية



Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.  
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы посмотреть продукт на нашем сайте.  
لتفحص المنتجات على موقعنا الرجاء قرا رمز الاستجابة السريع على جهازك المحمول



**FIMAK**  
Bakery and Gastronomy Machines



FimAK Stone based multideck bread ovens are manufactured with 4 floors as standard. It is equipped with specially designed circulation system and stone bases. Thanks to its special circulation system, it provides an equal heat distribution and a quality baking with its static baking atmosphere on all chambers. By means of steam system It can produced different sort of products at each chamber and these steam generators can be adjusted independently from each other in order to be able to bake separate products at one time. Four types of baking area as 5m<sup>2</sup>, 10m<sup>2</sup>, 15m<sup>2</sup>, 18m<sup>2</sup> are available. It has fuel oil, LPG; electricity and natural gas options.

*В стандартном исполнении Подовые Многоуровневые Печи с Каменным Основанием FIMAK изготавливаются в 4 яруса. Подовая многоуровневая паротрубная печь Fimak, производится с 4-мя камерами выпечки. Печь оборудована специальной циркуляционной системой и каменными подами, благодаря чему все камеры выпечки обогреваются равномерно, а стабильная атмосфера в камерах обеспечивает качественное выпекание. Система пароувлажнения независимая для каждой камеры выпечки. Пароувлажнение для каждой камеры регулируется отдельно, что позволяет выпекать разную продукцию одновременно. Печь производится в четырех вариациях - 5, 10, 15 и 18 кв.м. Работает на дизельном топливе, природном газе, сжиженном газе и горючем топливе. Печи работают на дизеле, мазуте, сжиженном газе, электричестве или на природном газе.*

تصنع أفران الخبز متعددة الطوابق ذات القاعدة الحجرية من فيماك بحيث تتضمن 4 طوابق بشكل قياسي. وهي مزودة بنظام تدوير مصمم خصيصا وقاعدة حجرية. وتوفر هذه الأفران توزيع متساو للحرارة في جميع الطوابق وخبز بجودة عالية مع جو خبز هادئ وذلك بفضل نظام تدوير الهواء الخاص. يتيح نظام البخار إنتاج البخار لكل طباق على حدة. ويمكن ضبط مولدات البخار لتكون مستقلة عن بعضها البعض، مما يتيح خبز منتجات مختلفة في كل طباق على حدة. تنتج أربعة موديلات مختلفة 2م5 و2م10 و2م15 و2م18. وتوجد خيارات مختلفة لتشغيلها وهي الديزل وزيت الوقود وغاز البترول المسال والكهرباء والغاز الطبيعي



# Technical Data

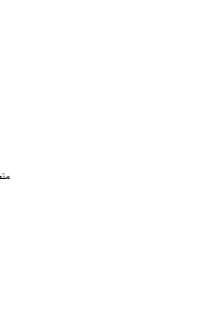
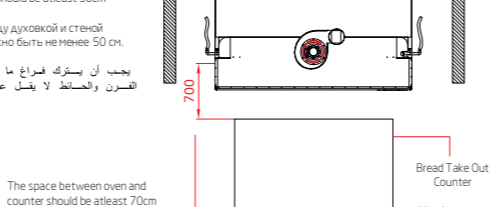
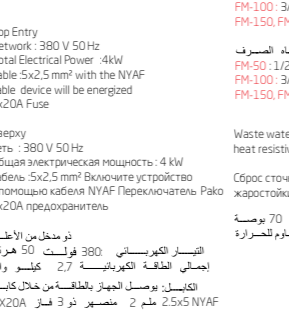
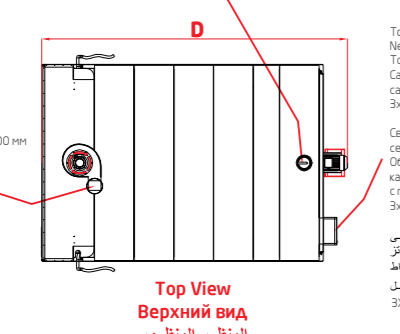
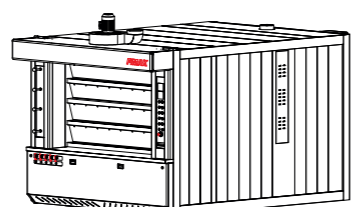
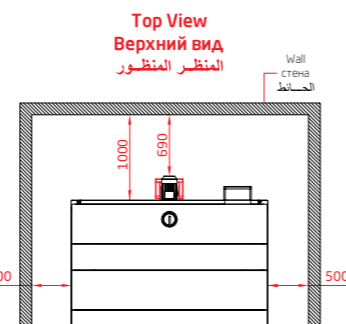
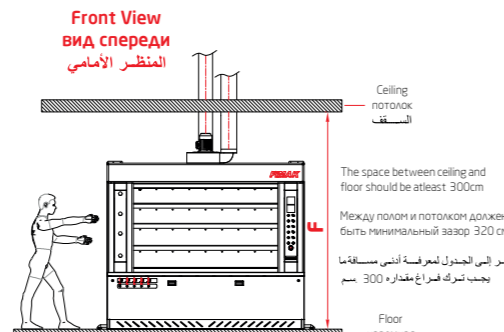
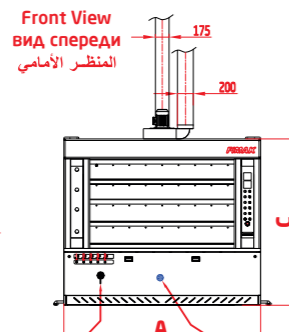
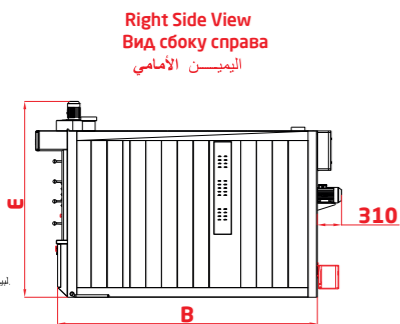
## Технические Характеристики

### معلومات تقنية

Natural Gas Entry  
FM-50, FM-100, FM-150, FM-180 : 3/4" \*  
Behind Entry Gas Coupling Pressure : 50-300 mbar  
Burner Type and heat power information is located on the table.

Вход для природного газа  
FM-50, FM-100, FM-150, FM-180 : 3/4" \*  
Задний входной газ. Давление газа : 50-300 mbar  
Таблица характеристик горелки и информации о тепловой мощности.

مدخل الغاز الطبيعي  
FM-50, FM-100, FM-150, FM-180 : 3/4" \*  
خلف مدخل الغاز. ضغط توصيل الغاز : 50-300 mbar  
جدول مواصفات الحرق و معلومات الطاقة الحرارية المبينة في الجدول.



Chimney Output  
Diameter measure is Ø175 mm  
Выход дымовой трубы  
Диаметр Измерение Ø175 мм  
مخرج المدخنة Ø175 ملم

1/2" Clean Water Inlet Pipe  
1/2" \* Соединение Пресная вода  
بوصة لمدخل المياه النظيفة 1/2 بوصة

Waste Water Connection  
FM-50 : 1/2" \* 1 Piece  
FM-100 : 3/4" \* 1 Piece  
FM-150, FM-180 : 3/4" \* 2 Piece  
Подключение сточных вод  
FM-50 : 1/2" \* 1 кусок  
FM-100 : 3/4" \* 1 кусок  
FM-150, FM-180 : 3/4" \* 2 кусок

Suction Hood Output  
Diameter Measure is Ø200 mm  
Диаметр дымохода вытяжки Ø200 мм  
مخرج السيفون  
مقياس القطر Ø 200 ملم

Top Entry  
Network : 380 V 50 Hz  
Total Electrical Power : 4kW  
Cable 5x2.5 mm<sup>2</sup> with the NYAF  
cable device will be energized  
3x20A Fuse  
Сверху сеть : 380 V 50 Hz  
Общая электрическая мощность : 4 kW  
кабель : 5x2.5 mm<sup>2</sup> Включите устройство  
с помощью кабеля NYAF Переключатель Pako  
3x20A предохранитель

Waste water drain 3mt 70 mm Diameter  
heat resistive afterwards pvc pipe  
Сброс сточных вод 3mt 70 мм  
жаростойкий пост-пвх труб  
تصريف مياه الصرف 2 متر 70 بوصة  
البوب بولسي كلوريد البوليبيثل مقاوم للحرارة

The space between oven and wall should be atleast 50cm  
Между духовкой и стеной должно быть не менее 50 см.  
يجب أن يتحرك فراغ ما بين الفرن والحائط لا يقل عن 50

The space between oven and counter should be atleast 70cm  
Между духовкой и столешницей должно быть пространство не менее 70 см.  
يجب أن يتحرك فراغ ما بين الفرن والحائط لا يقل عن 70

The space between ceiling and floor should be atleast 300cm  
Между полом и потолком должен быть минимальный зазор 320 см.  
انظر إلى الجدول لمعرفة أدنى مسافة ما يجب ترك فراغ مقداره 300 سم

The space between oven and counter should be atleast 70cm  
Между духовкой и столешницей должно быть пространство не менее 70 см.  
يجب أن يتحرك فراغ ما بين الفرن والحائط لا يقل عن 70

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	FM-50	FM-100	FM-150	FM-180
Capacity (Loaves of Bread / 8 hours) Производительность (шт. хлеба/8 ч) سعة (عدد الخبز/المدخلات)	1440	2880	4320	5184
Capacity Calculation Расчет мощности حساب السعة	Number of Bread X Number of Pallets on One Floor X Number of Floor X Number of Changes Per Hour X How many hours will Work = Capacity of Bread шт. хлеба X Количество поддонов на одном этаже X Количество этажей X Количество изменений в час X Сколько часов будет работать = хлеба Производительность عدد الصواني X عدد أرغفة الخبز X عدد التغييرات في الساعة X عدد ساعات العمل = سعة الخبز			
Baking Surface (m <sup>2</sup> ) Площадь выпечки (м2) منطقة الخبز (م2)	5m <sup>2</sup>	10m <sup>2</sup>	15m <sup>2</sup>	18m <sup>2</sup>
Number of Decks / Palette Numbers Кол-во ярусов/Кол-во листов عدد الطوابق/عدد الأواص	4/2	4/2	4/3	4/3
Trolley Dimensions (mm) Размеры тележки (мм) أبعاد العرب المستعمل (مم)	580x1400	580x2400	580x2400	580x2800
Inner Width of Oven (mm) Ширина камеры (мм) عرض الفرن من الداخل (مم)	1200	1200	1800	1800
Inner Depth of Oven (mm) Глубина камеры (мм) عمق الفرن من الداخل (مم)	1020	2050	2050	2.450
Inner Height of Oven 1st and 2nd deck / 3rd and 4th deck (mm) Высота камеры (мм) ارتفاع الفرن من الداخل الطابق الأول والثاني/الطابق الثالث والرابع (مم)	210 / 190			
Deck Entrance Height 1 and 2, deck / 3rd and 4th deck (mm) Пальце входное расстояние 1. и 2. колода (мм) ارتفاع مدخل الطابق الأول والثاني/الطابق الثالث والرابع (مم)	175 / 150			
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) العرض (مم)	1880	1880	2490	2490
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) العمق (مم)	2220	3300	3300	3690
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) حج الارتفاع (مم)	2100			
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د أقصى عمق (مم)	2780	3870	3870	4270
Max. Height - E (mm) E - Макс. высота (мм) هـ أقصى ارتفاع (مم)	2475			
Min. Ceiling Height - F (mm) Минимальная высота потолка -F (мм) والحد الأدنى الارتفاع السقف (مم)	3000			
Floor Tray Capacity is 800x1000 / 750x1040 / 600x900 (mm) Кол-во листов на ярусе 800x1000 / 750x1040 / 600x900 (мм) سعة الصواني بطابق 800x900 / 1040x750 / 1000x800 (مم)	4 / 4 / 8	8 / 8 / 16	16 / 16 / 24	20 / 20 / 32
Palette Dimensions (mm) Размер листа (мм) مقياس الوج (مم)	580 x 1400	580 x 2400	580 x 2400	580 x 2800
Min. Door Dimensions for Oven (mm) Минимальные размеры дверей для духовки (мм) الحد الأدنى لأبعاد باب الفرن (مم)	1500x2500	2000x2500	2500x2500	2500x2500
Electrical Power (kW) * Мощность (кВт) * *الطاقة الكهربائية (كيلو وات)	4			
Average Consumption (8 hours) (m <sup>3</sup> /hours) Средний расход топлива (8 часов) (м <sup>3</sup> /часов) متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (م3 الساعة)	2,65	4,87	8,17	9,3
Thermal Power (Kcal / saar) / (kW) Тепловая мощность (кВт/Ккал) (kW) الطاقة الحرارية (كيلو كالوري/الساعة) (kW)	37.000/43	70.000/82	114.000/133	133.000/155
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	2380	3220	4680	5145
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE			
Burner Model (Riello) Модель горелки (Riello) نموذج البروز (Riello)	FS 10	FS 15	FS 20	FS 20
Burner Capacity (kW) Мощность горелки (кВт) قدرة الشعلة (كيلو وات)	42-116	81-175	81-220	81-220
Gas Coupling Pressure (mbar) Давление подключения газа (мбар) ضغط توصيل الغاز (مبار)	50-300			
Control System Система управления نظام التحكم	Manual or Digital / Ручная или цифровая / يدوي ورقمي			
Source of Energy Источник энергии مصدر الطاقة	Natural Gas, LPG, Solid Fuel, Diesel, Fuel Oil, Electric Дизельное топливо, природный газ, сжиженный газ, горючее топливо, газ природный, Газ البترول المسال, البروق الصلب, الديزل, زيت الوقود, الكهرباء			



• The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.  
• *Производительность печи дана по батону 250 гр и может варьировать в зависимости от веса и времени выпекания продукции*  
السعة موضحة على أساس رغيف الخبز 250 جراماً، ولذلك يمكن أن يحدث تفاوت وفقاً لوزن المخبوزات ومدة الخبز

\* In solid-fueled models, helix is used instead of the burner and the electric power increases by 0.55 kW.  
\* В моделях с твердым топливом вместо горелки используется спираль, а электрическая мощность увеличивается на 0,55 кВт.

في الموديلات التي تعمل بالوقود الصلب يمكن استخدام الملف الحلزوني بدلاً من الشعلة وتزداد الطاقة الكهربائية بمقدار 0.55 كيلو وات

# ROVEN ROTARY OVEN ROVEN РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ

روفين فرن دوار



Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.  
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы посмотреть продукт на нашем сайте.  
لتفحص المنتجات على موقعنا الرجاء قراءة رمز الاستجابة السريع على جهازك المحمول



**FIMAK**  
Bakery and Gastronomy Machines



The major features of the FIMAK Rotary Oven are the equal heat distribution, operation at high efficiency and regular circulation of the heat inside it. That is provided by well-designed heat exchangers. Thus, it allows our customers to bake their products at the requested flavour by consuming less energy as per their peers. The burning chamber is made of heatproof high quality stainless steel. Thanks to double-way plate-tube system, high level steam is produced and each of the pans is adequately provided with the steam.

(\* Hot steam Shiled system operates after door opening in 3 seconds. Heat and time loss is reduced and energy consumption is minimized through this feature.

Главные особенности ротационной хлебопекарной печи с тележной загрузкой фирмы Fimak, это равномерное распределение тепла, постоянная циркуляция теплого воздуха внутри печи и высокая производительность, достигаемая благодаря тщательно спроектированным теплообменникам. По сравнению с аналогами, печь позволяет получать продукцию желаемого качества при меньшем расходе энергии. Камера сгорания изготавливается из высококачественной жаропрочной нержавеющей стали. Двусторонняя кассетная система паровувлажнения производит высокое кол-во пара, достаточного для парувлажнения всех листов в камере выпечки.

\* Завеса из горячего пара система завесы из горячего пара срабатывает сразу после открытия двери в течение 3 секунд. Благодаря этой функции, предотвращается потеря тепла и времени, уменьшается потребление энергии. Благодаря этой функции уменьшаются потери тепла и времени, а потребление энергии сводится к минимуму.

تتمثل المميزات الرئيسية لفرن الخبز ذو العربة الدوارة من فيماك في التوزيع الحراري المتساوي والتشغيل بكفاءة عالية والتدوير المنتظم للحرارة بداخله. يضمن الفرن كفاءة إنتاجية عالية من خلال المبادلات الحرارية جيدة التصميم. ويفضل ذلك يضمن الفرن الحصول على المخبوزات بالمواصفات المطلوبة بطاقة أقل مقارنة مع الأفران المماثلة له. حجرة الاحتراق مصنعة من الفولاذ المقاوم للصدأ عالي الجودة المقاوم للحرارة. يتم إنتاج البخار بمستوى عالٍ مما يتيح تغذية كل صينية على نحو مناسب وذلك بفضل نظام البخار ذو الأنابيب مزودج الاتجاه

يعمل نظام حاجز البخار الساخن بعد فتح الباب بثلاث ثواني. ويفضل هذه الميزة، يقل فقدان الحرارة والوقت وبالتالي ينخفض استهلاك الطاقة إلى أدنى حد ممكن بفضل هذه الخاصية يمكن تخفيض استهلاك الطاقة لأنني حد حيث يقل فقد الحرارة والوقت

(\* Optinional New Feature / Новая функция - опционально / ميزة جديدة اختياريه



# Technical Data

## Технические Характеристики

### معلومات تقنية

Water Entrance Pipe  
1/2" (1.9x23) - Length: 140 cm (FD100),  
230 cm (FD150), 430 cm (FD200)  
Will be send by Fimak

Шланг для воды  
1/2" (1.9x23) - высота: 140 см (FD100),  
230 см (FD150), 430 см (FD200)  
Отправлено Fimak

خرطوم دخول المياه  
1/2 بوصة (1.9x23) - طول: 140 سم (FD100)  
230 سم (FD150), 430 سم (FD200)  
ترسلة فيمك

Collector (Water Dispenser)  
КОЛЛЕКТОР (Дистрибутор воды)  
موزع المياه

Natural Gas Entry  
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"  
Behind Entry Gas Coupling Pressure: 50-300 mbar  
Burner Type and heat power information  
is located on the table.

Вход для природного газа  
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G: 3/4"  
Задний входной Давление газа: 50-300 mbar  
Таблица характеристик горелки и  
информации о тепловой мощности  
находится на обратной стороне  
технического паспорта

Вход для природного газа  
FD-100 G, FD-150 G, FD-200 G:  
3/4" Диаметр соединения  
300-500 мбар

Таблица характеристик горелки и  
информации о тепловой мощности  
находится на обратной стороне  
технического паспорта

В печи модели FD-100 и FD-150 диаметр  
выхода дымохода составляет Ø100 мм, а в  
модели FD-200 диаметр дымохода  
составляет Ø120 мм.

В печи модели FD-100 и FD-150 диаметр  
выхода дымохода составляет Ø100 мм, а в  
модели FD-200 диаметр дымохода  
составляет Ø120 мм.

В печи модели FD-100 и FD-150 диаметр  
выхода дымохода составляет Ø100 мм, а в  
модели FD-200 диаметр дымохода  
составляет Ø120 мм.

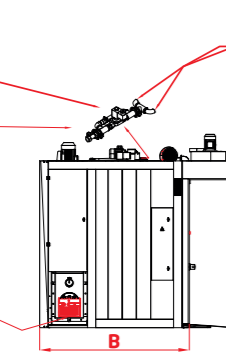
В печи модели FD-100 и FD-150 диаметр  
выхода дымохода составляет Ø100 мм, а в  
модели FD-200 диаметр дымохода  
составляет Ø120 мм.

В печи модели FD-100 и FD-150 диаметр  
выхода дымохода составляет Ø100 мм, а в  
модели FD-200 диаметр дымохода  
составляет Ø120 мм.

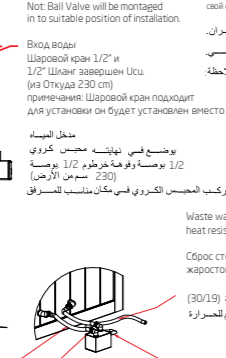
В печи модели FD-100 и FD-150 диаметр  
выхода дымохода составляет Ø100 мм, а в  
модели FD-200 диаметр дымохода  
составляет Ø120 мм.

В печи модели FD-100 и FD-150 диаметр  
выхода дымохода составляет Ø100 мм, а в  
модели FD-200 диаметр дымохода  
составляет Ø120 мм.

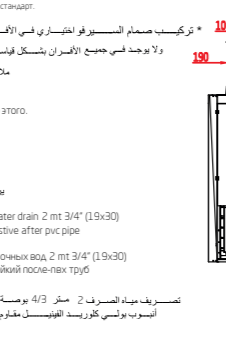
### Left Side View Вид сбоку слева



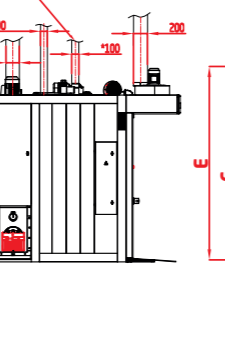
### Left Side View Вид сбоку слева



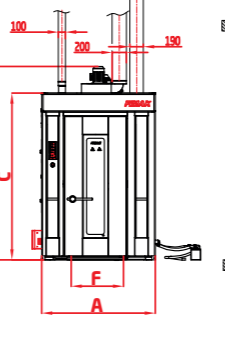
### Front View Вид спереди



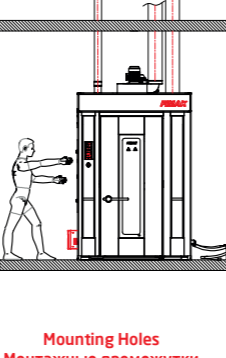
### Front View Вид спереди



### Mounting Holes Монтажные проемы



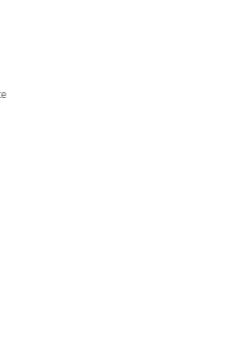
### Mounting Holes Монтажные проемы



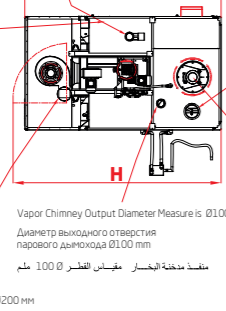
### Mounting Holes Монтажные проемы



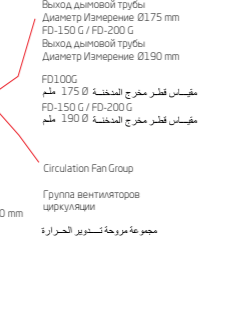
### Mounting Holes Монтажные проемы



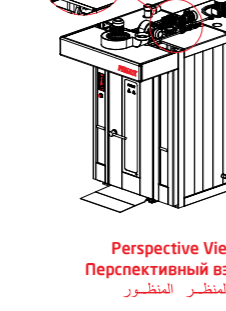
### Top View Верхний вид



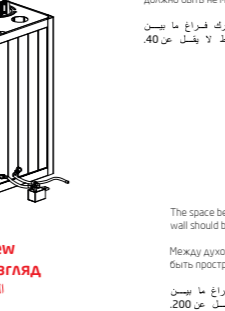
### Top View Верхний вид



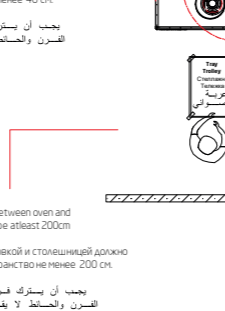
### Top View Верхний вид



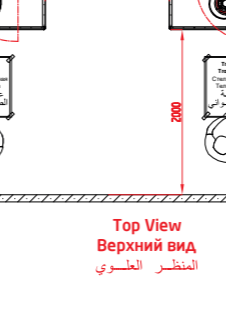
### Top View Верхний вид



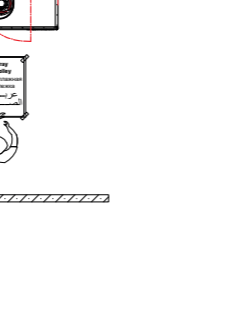
### Top View Верхний вид



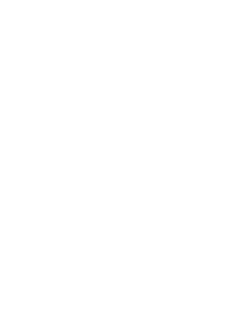
### Top View Верхний вид



### Top View Верхний вид



### Top View Верхний вид



### Perspective View Перспективный взгляд



### Perspective View Перспективный взгляд



### Perspective View Перспективный взгляд



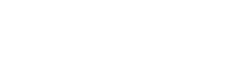
### Perspective View Перспективный взгляд



### Perspective View Перспективный взгляд



### Perspective View Перспективный взгляд



### Perspective View Перспективный взгляд



### Perspective View Перспективный взгляд



MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ROVEN FD 100 G	ROVEN FD 150 G	ROVEN FD 200 G
Capacity (Loaves of Bread / 8 hours) Производительность (шт. хлеба/8 ч) السعة (عدد الخبز/السماعات)	1584	2016	3360
Capacity Calculation Расчет мощности حساب السعة	Number of TraysXNumber of BreadXNumber of Changes Per HourXHow many hours will Work = Capacity of Bread Кол-во листовXшт. хлебаXКоличество изменений в часXСколько часов будет работать= хлеба Производительность عدد الصوانيxعدد أرغفة الخبزxعدد التغييرات في الساعةxعدد ساعات العمل=سعة الخبز		
Baking Surface (m²) Площадь выпечки (м²) منطقة الطهي (م)	5,28 - 7,2	6,72 - 8,64	11,2 - 14,4
Number of Trays (pcs) Кол-во листов (шт.) عدد الصواني (السماع)	11 - 15	14 - 18	14 - 18
Size of Tray (mm) Размер листа (мм) باعد الصينية (ملم)	600x800 / 600x900		
Space Between the Trays (mm) Расстояние между листами (мм) المسافة بين الصواني (ملم)	114 - 90		
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) العرض (ملم)	1600	1600	1900
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) باعد الصينية (ملم)	1970	2110	2340
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ح الارتفاع (ملم)	2070	2350	2350
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) الحد الأقصى عمق (ملم)	2640	2770	3000
Max. Height - E (mm) E - Макс. высота (мм) الحد الأقصى ارتفاع (ملم)	2450	2750	2750
Transition Range - F (mm) F - Проход (мм) و نطاق الانتقال (ملم)	740	740	1000
Min. Ceiling Height - G (mm) Минимальная высота потолка -G (мм) الحد الأدنى ارتفاع السقف (ملم)	2950	3250	3250
Door Clearance Depth- H (mm) Глубина с открытой дверью ح العمق الفتح (ملم)	2850	3000	3450
Min. Door Dimensions for Oven (mm) Минимальные размеры дверей для духовки (мм) الحد الأدنى لأبعاد باب الفرن (ملم)	1800x2400	1800x2500	2100x2500
Door Dimensions for Split Oven (mm) Standard 2 or 3 Piece Размеры дверей для сплит-печи (мм) Стандартная 2 или 3 шт. أبعاد باب الفرن المنقسم (ملم) قياسي 2 أو 3 قطع	900x2000	900 x 2000	900x2000
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	2,7	4,2	4,2
Average Consumption (8 hours) (m³/hours) Средний расход топлива (8 часов) (м³/часов) متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (م³/الساعة)	4,1	5,47	7,27
Thermal Power (Kcal / saat) / (kw) Тепловая мощность (ккал/ч)/(кВт) الطاقة الحرارية (كيلو كالوري/الساعة) (كيلو واط)	45.000 / 52	60.000 / 70	80.000 / 93
Burner Model (Riello) Модель горелки (Riello) نموذج الشعلة (Riello)	FS 10	FS 10	FS 15
Burner Capacity (kw) Мощность горелки (кВт) قدرة الشعلة (كيلو واط)	42 - 116	42 - 116	81 - 175
Gas Coupling Pressure (mbar) Давление подключения газа (мбар) ضغط توصيل الغاز (مبار)	50-300		
Chimney Outlet Diameter (mm) Радиус дымохода (мм) قطر مخرج الدخنة (ملم)	Ø175	Ø190	Ø190
Suction Hood Chimney Outlet Diameter (mm) Радиус дымохода вытяжной вытяжки (мм) قطر مخرج بخندة الشفط (ملم)	Ø200		
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	1735	2180	2595
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE		
Control System Система управления نظام التحكم	Manual or Digital / Ручная или цифровая / يدوي ورقمي		
Source of Energy Источник энергии مصادر الطاقة	Natural Gas, LPG, Diesel, Fuel Oil, Solid Fuel Дизельное топливо, природный газ, сжиженный газ, горючее топливо الغاز الطبيعي، غاز البترول المسال، الديزل، زيت الوقود، الوقود الصلب		

The steam is prevented to be dispersed in the workshop thanks to the hood and aspirator over the oven. Installation, mounting and maintenance of Fimak Rotary ovens are easier than the similar competitive models. Fuel-oil, LPG, Diesel and Natural Gas can be used as heating sources. Chassis, baking chamber and cover are fully made of stainless steel.

Вентиляционный зонт и вытяжка в верхней части печи препятствуют распространению пара по рабочему помещению. Шасси, камера выпечки и дверцы камер выпечки полностью выполнены из нержавеющей стали. По сравнению с аналогами уход, монтаж и эксплуатация печи более простые. Печь работает на дизельном топливе, природном газе, горючем топливе и сжиженном газе.

The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.

Производительность печи дана по батону 250 гр и может варьировать в зависимости от веса и времени выпекания продукции

السعة موضحة على أساس رغيف الخبز 250 جراما، ولذلك يمكن أن يحدث تفاوت وفقا لوزن المخبوزات ومدة الخبز

\* In solid-fueled models, helix is used instead of the burner and the electric power increases by 0.55 kW.

\* В моделях с твердым топливом вместо горелки используется спираль, а электрическая мощность увеличивается на 0,55 кВт.

في الموديلات التي تعمل بالوقود الصلب يمكن استخدام الملف الحلزوني بدلا من الشعلة وتزداد الطاقة الكهربائية بمقدار 0.25 كيلو واط



# ROVEN ROTARY OVEN WITH FRONT BURNER ROVEN РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ С ПЕРЕДНЕЙ ГОРЕЛКОЙ

روفين فرن دوار البرنر من الامام



Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.  
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы посмотреть продукт на нашем сайте.  
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول



**FIMAK**  
Bakery and Gastronomy Machines



The main objectives of FIMAK Rotary Oven with Front Burner are its equal heat distribution, highly efficient working and regular air circulation system inside the oven. Owing to the burning chamber and burner located in front part of the oven, it allows improved heat transmission and ensures high performance. In this way it becomes possible to get the products at the desired peculiarly by consuming less energy when compared to its peers. The burning chamber is made of heatproof high quality stainless steel. Thanks to its double way plate tube system high level of steam is produced and each pan can be adequately provided with steam.

(\* Hot steam Shiled system operates after door opening in 3 seconds. Heat and time loss is reduced and energy consumption is minimized through this feature.

Главные особенности ротационной печи с передней горелкой фирмы Fimak, это равномерное распределение тепла, постоянная циркуляция теплого воздуха внутри печи и высокая производительность. Благодаря расположению горелки и камеры сгорания в передней части печи, улучшена теплопередача, что позволяет получать продукцию желаемого качества при меньшем расходе энергии. Камера сгорания произведена из высококачественной жаростойкой нержавеющей стали. Двусторонняя касетная система пароувлажнения производит высокое кол-во пара, достаточного для пароувлажнения всех листов.

(\* Завеса из горячего пара система завесы из горячего пара срабатывает сразу после открытия двери в течении 3 секунд. Благодаря этой функции, предотвращается потеря тепла и времени, уменьшается потребление энергии. Благодаря этой функции уменьшаются потери тепла и времени, а потребление энергии сводится к минимуму.

تتمثل المميزات الرئيسية للفرن الدوار البرنر من الامام من فيماك في التوزيع الحراري المتساوي والتشغيل بكفاءة عالية والتدوير المنتظم للحرارة بداخله. يتحقق أداء أعلى من خلال تحسين نقل الحرارة بفضل فتحة اللهب المتوجهة والتهوية المثبتة في القسم الامامي. وبفضل ذلك يضمن الفرن الحصول على المخبوزات بالمواصفات المطلوبة بطلاقة أقل مقارنة مع الأفران المماثلة له. حجرة الاحتراق مصنعة من الفولاذ المقاوم للصدأ عالي الجودة المقاوم للحرارة. يتم إنتاج البخار بمستوى عال مما يتيح تغذية كل صينية على نحو مناسب وذلك بفضل نظام البخار ذو الأنابيب مزدوج الاتجاه

يعمل نظام حاجز البخار الساخن بعد فتح الباب بثلاث ثواني. وبفضل هذه الميزة، يقل فقدان الحرارة والوقت وبالتالي ينخفض استهلاك الطاقة إلى أدنى حد ممكن. بفضل هذه الخاصية يمكن تخفيض استهلاك الطاقة لأدنى حد حيث يقل فقد الحرارة والوقت

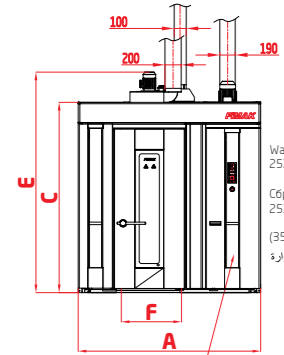
(\* Optinional New Feature / Новая функция - опционально / ميزة جديدة اختيارية



# Technical Data

## Технические Характеристики

### معلومات تقنية



**Front View**  
вид спереди  
المنظر الأمامي

Evacuation Hose (1.9x30) - Length: 200 cm (FD150YC-200YC)  
Отправлено Fimак

Waste water drain 2 mt 25X35 mm Diameter

Сбор сточных вод 25X35 mm mm

تصريف مياه الصرف 2 متر (35X25)

أنبوب بولي كلوريد الفينيل مقاوم الحرارة

Water Entrance Pipe 1/2" (1.3x23) - Length: 346 cm (FD150YC, 380 cm (FD200YC)  
Will be send by Fimак

Шланг для воды 1/2" (1.3x23) - высота: 346 см (FD150YC, 380 см (FD200YC)  
Отправлено Fimак

خطوم التصريف (1.9x30) سم 200 الطول (FD150YC-FD200YC)  
ترسله شركة فيماك

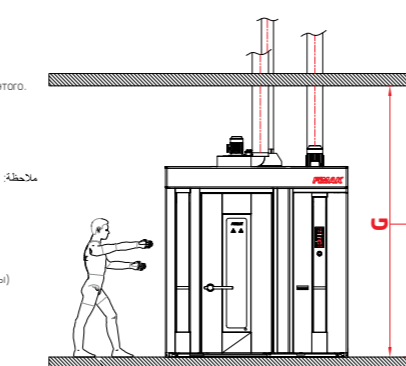
**Left Side View**  
вид сбоку слева  
المنظر من الجانب الأيسر

Water inlet Ball Valve 1/2" is connected with 1/2" Pipe Tip (From ground 230 cm)  
Not Ball Valve will be mounted in to suitable position of installation.

Вход воды Шаровой кран 1/2" и 1/2" Шланг завершён Ucu.  
из Откуда 230 см)  
примечания: Шаровой кран подходит для установки он будет установлен вместо этого.

مخزن المياه بوضع في نهايته محبس كروي بوصة 1/2 بوصة وفوهة خرطوم 1/2 بوصة (230 سم من الأرض)  
ملاحظة: يركب المحبس الكروي في مكان مناسب للمرافق

**Front View**  
вид спереди  
المنظر الأمامي



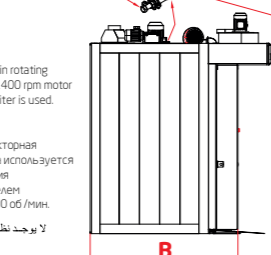
Ceiling / Потолок

The space between ceiling and floor should be at least 325cm

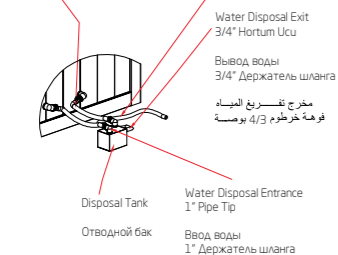
Между полом и потолком должен быть минимальный зазор 325 см

إلى الجدران لمعرفة التمسك مسافة ما يجب ترك فراغ بمقدار 325 سم

Floor / الأرض



**Collector (Water Dispenser)**  
موزج المياه



Water Disposal Exit 3/4" Hortum Ucu

Вывод воды 3/4" Держатель шланга

مخرج تصريف المياه فوهة خرطوم 3/4 بوصة

Water Disposal Entrance 1" Pipe Tip

Ввод воды 1" Держатель шланга

مخزن التصريف فوهة خرطوم 1 بوصة

Natural Gas Entry FD-150YC, FD-200YC: 3/4" Right Side Entry Gas Coupling Pressure: 50-300 mbar Burner Type and heat power information is located on the table.

Вход для природного газа FD-150YC, FD-200YC: 3/4" Задний входной Давление газа: 50-300 mbar Таблица характеристик горелки и информации о тепловой мощности

مخزن الغاز الطبيعي

Вход для природного газа FD-150YC, FD-200YC: 3/4" Задний входной Давление газа: 50-300 mbar Таблица характеристик горелки и информации о тепловой мощности

مخزن الغاز الطبيعي

Disposal Tank

Отводной бак

Water Disposal Entrance 1" Pipe Tip

Ввод воды 1" Держатель шланга

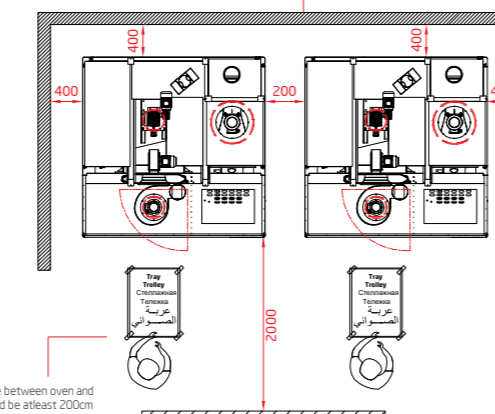
مخزن التصريف فوهة خرطوم 1 بوصة

Gearbox system is not used in rotating group and new generation 1400 rpm motor with gear box and torque limiter is used.

В поворотной группе редукторная система не используется, а используется двигатель нового поколения с редуктором и ограничителем вращающего момента 1400 об/мин.

لا يوجد نظام تروس في مجموعة الدوران وإنما يستخدم محرك من الجيل الجديد 1400 (التيقنة ذو مخفض ومحدد للعزم والقوة الدوران

**Mounting Holes**  
مонтажные проемки  
فراغات التركيب

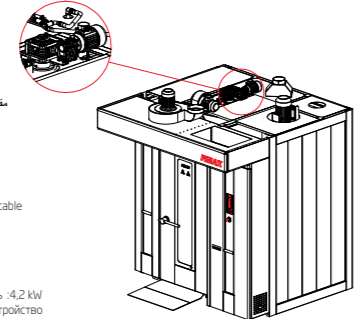


Wall / стена الحائط

The space between oven and wall should be at least 40cm

Между духовкой и стеной должно быть не менее 40 см

يجب أن يتروك فراغ ما بين والحائط لا يقل عن 40

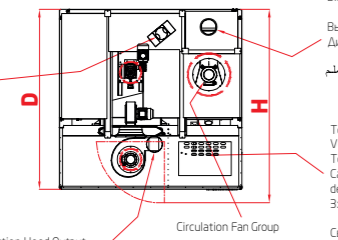


**Perspective View**  
Перспективный взгляд  
المنظر المنظور

Steam Chimney Outlet Diameter measure is Ø100 mm Optional Servo Valve Ø150 mm

Паровой дымоход Измерение диаметра Ø100 mm Дополнительный Сервоклапан Ø150 mm с диаметром

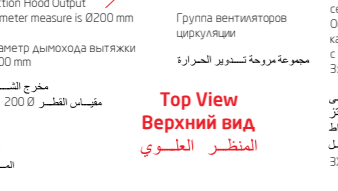
مخزن بخار مقياس بخار 100 ملم صمام سيرفو اختياري 150 ملم



Chimney Output Diameter measure is Ø190 mm

Выход дымовой трубы Диаметр Измерение: Ø190 mm

مقياس قطر مخرج الدخنة Ø190 ملم



Top Entry Voltage: 380 V 50 Hz Total Electrical Power: 4.2 kW Cable: 5x2.5 mm<sup>2</sup> with the NYAF cable device will be energized 3x20A Fuse

Сверху сеть: 380 V 50 Hz Общая электрическая мощность: 4.2 kW кабель: 5x2.5 mm<sup>2</sup> Включите устройство с помощью кабеля NYAF 3x20A предохранитель

\*Steam stack outlet is Ø100 mm in FD150YC and FD200YC furnaces. When servovalve is requested optionally, steam stack and servovalve stack are joined and installation is made by Ø150 mm stack outlet

\*Диаметр отверстия выхода парового дымохода в печах модели FD150YC и FD 200 YC составляет Ø100 мм. При желании с помощью сервоклапана паровой дымоход и дымоход сервоклапана объединяются, создавая основное выход дымохода с диаметром Ø150 мм.

قطر مخرج مخدة بخار في الأفران FD150YC و FD200YC 100 ملم. وعند طلب الصمام مع صمام سيرفو اختياري يتكون المرافق بتركيب مخدة بخار ومخدة ذو صمام سيرفو اختياري بقطر 150 ملم.

Suction Hood Output Diameter measure is Ø200 mm

Диаметр дымохода вытяжки Ø200 mm

مقياس مخرج الشفاط 200 ملم

Top View / Верхний вид / المنظر العلوي

The space between oven and wall should be at least 200cm

Между духовкой и стоеличной должно быть пространство не менее 200 см

يجب أن يتروك فراغ ما بين الفرن والحائط لا يقل عن 200

**Top View**  
Верхний вид  
المنظر العلوي

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ROVEN FD 150 YC	ROVEN FD 200 YC
Capacity (Loaves of Bread / 8 hours) Производительность (шт. хлеба/8 ч) السعة (خبز الخبز ساعات)	2016	3360
Capacity Calculation Расчет мощности حساب السعة	Number of TraysXNumber of BreadXNumber of Changes Per HourXHow many hours will Work = Capacity of Bread Кол-во листовXшт. хлебаXКолличество изменений в часXСколько часов будет работать= хлеб Производительность عدد الصوانيxعدد أرفعة الخبزxعدد التغييرات في الساعةxعدد ساعات العمل=سعة الخبز	
Baking Surface (m²) Площадь выпечки (м2) منطقة الطهي (2)	6,72 - 8,64	11,2 - 14,4
Number of Trays (pcs) Кол-во листов (шт.) عدد الصواني (قطعة)	14 - 18	
Size of Tray (mm) Размер листа (мм) أبعاد الصينية (ملم)	600x800 / 600x900	800x1000 / 740x1000 / 750x1040
Space Between the Trays (mm) Расстояние между листами (мм) المسافة ما بين الصواني (ملم)	114 - 90	
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ. العرض (ملم)	2250	2500
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب. العمق (ملم)	1820	2030
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج. الارتفاع (ملم)	2350	
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د. أقصى عمق (ملم)	2230	2430
Max. Height - E (mm) E - Макс. высота (мм) هـ. أقصى ارتفاع (ملم)	2750	
Transition Range - F (mm) F - Проход (мм) و. نطاق الانتقال (ملم)	740	1000
Carrying capacity of Rotary Table Грузоподъемность роторного стола سعة حمل القاعدة الدوارة	550	600
Min. Ceiling Height - G (mm) Минимальная высота потолка -G (mm) ز. أدنى ارتفاع للسقف (ملم)	3250	
Door Clearance Depth- H (mm) Глубина с открытой дверью ح. العمق الفتح الباب (ملم)	2400	2820
Min. Door Dimensions for Oven (mm) Минимальные размеры дверей для духовки (мм) أدنى الأبعاد لباب الفرن (ملم)	2240 X 2500	2445 X 2500
Door Dimensions for Split Oven(mm)Standard 2 or 3 Piece Размеры дверей для сплит-печи(мм)Стандартная 2 или 3 шт. أبعاد باب الفرن المنقسم (ملم) قياسي 2 أو 3 قطع	900 x 2000	
Chimney Outlet Diameter (mm) Радиус дымохода (мм) قطر مخرج الدخنة (ملم)	Ø190	
Suction Hood Chimney Outlet Diameter (mm) Радиус дымохода вытяжной вытяжки (мм) قطر مخرج سخنة الشفاط (ملم)	Ø200	
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) طاقة التهرباقة (كيلو وات)	4,2	4,2
Average Consumption (8 hours) (m³/hours) Средний расход топлива (8 часов) (м³/часов) (متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (م³/الساعة)	5,47	7,3
Thermal Power (Kcal / saat) / (kw) Тепловая мощность (кКал/ч)/(кВт) الطاقة الحرارية (كيلو كالوري/الساعة) (كيلو وات)	56.000 / 65	80000 / 93
Burner Model (Riello) Модель горелки (Riello) موتيل البرنر (Riello)	FS 10	FS 15
Burner Capacity (kw) Мощность горелки (кВт) قوة البرنر (كيلو وات)	42 - 116	81 - 175
Gas Coupling Pressure (mbar) Давление подключения газа (мБар) مخضع توصيل الغاز (مليبار)	50-300	
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كغم)	2270	2650
Control System Система управления نظام التحكم	Manual or Digital / Ручная или цифровая / يدوي رقمي	
Source of Energy Источники энергии مصادر الطاقة	Natural Gas, LPG, Diesel, Fuel Oil, Solid Fuel / Дизельное топливо, природный газ, сжиженный газ, горючее топливо / الغاز الطبيعي, غاز البترول المسال, البترول, زيت الوقود, الوقود الصلب	



- The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.
- Производительность печи дана по батону 250 гр и может варьировать в зависимости от веса и времени выпекания продукции

السعة موضحة على أساس رغيف الخبز 250 جراما، ولذلك يمكن أن يحدث تفاوت وفقا لوزن المخبوزات ومدة الخبز

\* In solid-fueled models, helix is used instead of the burner and the electric power increases by 0.55 kW.  
\* В моделях с твердым топливом вместо горелки используется спираль, а электрическая мощность увеличивается на 0,55 кВт.

في الموديلات التي تعمل بالوقود الصلب يمكن استخدام الملف الحلزوني بدلا من الشعلة وتزداد الطاقة الكهربائية بمقدار 0.25 كيلو وات

# ROVEN ELECTRIC ROTARY OVEN

## ROVEN ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ

روفين فرن دوار كهربائي



Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.  
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы посмотреть продукт на нашем сайте.  
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الاستجابة السريع على جهازك المحمول



**FiMAK**  
Bakery and Gastronomy Machines



The major features of the FiMAK Electrical Rotary Oven are the equal heat distribution, operation at high efficiency and regular circulation of heat inside it. Special designed resistance, air circulation system and chimney is prevents heat dissipation, In this way the consumption of energy is reduced and the products are taken at desired level. Thanks to double-way plate-tube system, high pressure steam is produced and each of the pans is adequately provided with the steam. The steam is prevented to be dispersed in the workshop thanks to the hood and aspirator over the oven. Chassis, baking chamber and baking chamber cover is completely made of stainless steel.

(\* Hot steam Shiled system operates after door opening in 3 seconds. Heat and time loss is reduced and energy consumption is minimized through this feature.

Главные особенности электрической ротационной хлебопекарной печи фирмы FiMAK, это равномерное распределение тепла, постоянная циркуляция и высокая производительность. Благодаря специально разработанному ТЭНу, системе циркуляции воздуха и отсутствию утечки тепла через трубу, печь позволяет получать продукцию желаемого качества при меньшем расходе энергии. Двусторонняя кассетная система парувлажнения производит высокое кол-во пара, достаточного для парувлажнения всех листов. Вентиляционный зонтик и вытяжка в верхней части печи предотвращают распространение пара по рабочему помещению. Шасси, камера выпечки и дверца камеры выпечки полностью выполнены из нержавеющей стали.

(\* Завеса из горячего пара система завесы из горячего пара срабатывает сразу после открытия двери в течении 3 секунд. Благодаря этой функции, предотвращается потеря тепла и времени, уменьшается потребление энергии. Благодаря этой функции уменьшаются потери тепла и времени, а потребление энергии сводится к минимуму.

تتمثل المزايا الرئيسية لفرن الخبز الكهربائي بالعربية الدوارة من فيماك في التوزيع الحراري المتساوي والتشغيل بكفاءة عالية والتوفير المنتظم للحرارة بداخله. يمكنكم الحصول على المخبوزات بالمواصفات المطلوبة بأقل كمية من الطاقة بفضل نظام المقاومة المصمم خصيصاً لتوفير الهواء وبفضل عدم فقدان الحرارة من المدخنة. يتم إنتاج البخار بمستوى عالٍ مما يتيح تغذية كل صينية على نحو مناسب وذلك بفضل نظام البخار ذو الأنابيب مزدوج الاتجاه. الشفاط وحاجز التهوية الموجود فوق الفرن يمنعان انتشار البخار داخل ورشة العمل. أنتج الشاسيه وحجرة الخبز وغطاء حجرة الخبز بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ.

يعمل نظام حاجز البخار الساخن بعد فتح الباب بثلاث ثواني. وبفضل هذه الميزة، يقل فقدان الحرارة والوقت وبالتالي ينخفض استهلاك الطاقة إلى أدنى حد ممكن.

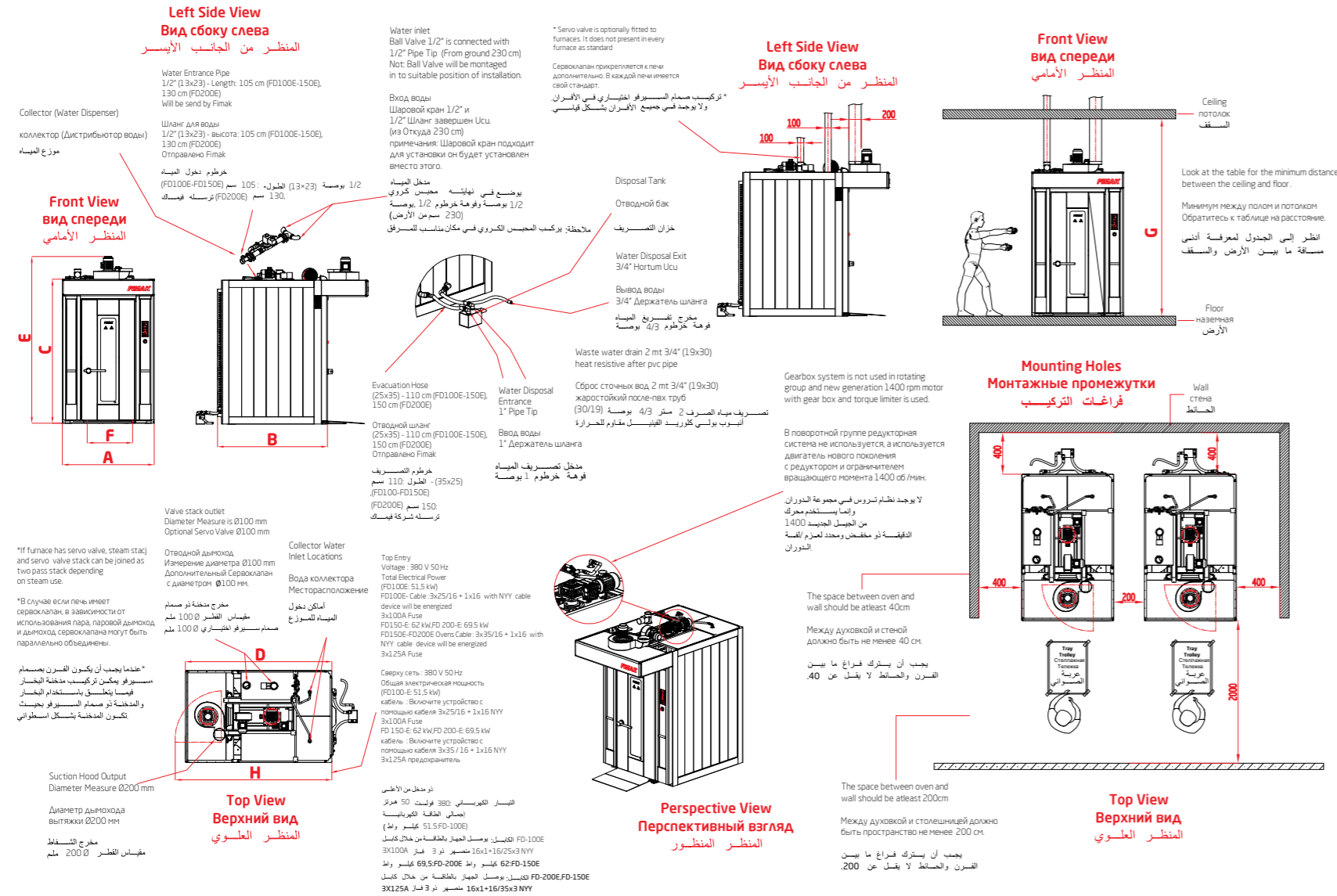
(\* Optinional New Feature / Новая функция - опционально / ميزة جديدة اختياريه /



# Technical Data

## Технические Характеристики

### معلومات تقنية



MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ROVEN FD 100 E	ROVEN FD 150 E	ROVEN FD 200 E
Capacity (Loaves of Bread / 8 hours) Производительность (шт. хлеба/8 ч) السعة (عدد الخبز / ساعات)	1584	2016	3360
Capacity Calculation Расчет мощности حساب السعة	Number of TraysXNumber of BreadXNumber of Changes Per HourXHow many hours will Work = Capacity of Bread Кол-во листовXшт. хлебаXКоличество изменений в часXСколько часов будет работать = хлеба Производительность عدد الصوانيXعدد أرغفة الخبزXعدد التغييرات في الساعةXعدد ساعات العمل=سعة الخبز		
Baking Surface (m²) Площадь выпечки (м2) منطقة الطهي (2)	5,28 - 7,2	6,72 - 8,6	11,2 - 14,4
Number of Trays (pcs) Кол-во листов (шт.) عدد الصواني (قائمة)	11 - 15	14 - 18	14 - 18
Size of Tray (mm) أبعاد الصينية (طول)	600x800 / 600x900	600x800 / 600x900	800x1000 / 740x1000 / 750x1040
Space Between the Trays (mm) المسافة بين الصواني (طول)		114 - 90	
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ. العرض (طول)	1500	1500	1650
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب. العمق (طول)	1800	1800	1900
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج. الارتفاع (طول)	2070	2350	2350
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د. أقصى عمق (طول)	2460	2460	2570
Max. Height - E (mm) E - Макс. высота (мм) هـ. أقصى ارتفاع (طول)	2450	2750	2750
Transition Range - F (mm) F - Проход (мм) و. نطاق الانتقال (طول)	740	740	1000
Min. Ceiling Height - G (mm) G - Минимальная высота потолка -G (мм) ز. أدنى ارتفاع للسقف (طول)	2950	3250	3250
Door Clearance Depth - H (mm) H - Глубина с открытой дверью ح. العمق الفتح الباب (طول)	2680	2680	3000
Rotating Table Carrying Capacity (kg) القدرة على حمل القاعدة الدوارة (كجم)	500	550	600
Min. Door Dimensions for Oven (mm) الحد الأدنى لأبعاد باب الفرن (طول)	1700 x 2230	1700 x 2500	1850 x 2500
Door Dimensions for Split Oven (mm)/Standard 2 or 3 Pieces أبعاد باب الفرن (طول) القياسي 2 أو 3 قطع		900 x 2000	
Electrical Power (kw) الطاقة الكهربائية (كيلو وات)	51,5	62	69,5
Average Consumption (8 hours) (kw/h) المتوسط الاستهلاك (8 ساعات) (كيلو وات/ساعة)	33,6	39,9	47,6
Weight of Oven (kg) وزن الفرن (كجم)	1300	1475	1630
Clack Steam Chimney Outlet Diameter (mm) قطر مخرج منخدة الجاز ذو الصمام (طول)		Ø100	
Suction Hood Chimney Outlet Diameter (mm) قطر مخرج منخدة الشفط (طول)		Ø200	
Electrical Connection توصيل الكهرباء	3P + N + PE		
Control System نظام التحكم	Manual or Digital / ручная или цифровая / يدوي ورقمي		
Source of Energy مصدر الطاقة	Electric / Электричество / الكهرباء		



The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.

السعة موضحة على أساس رغيف الخبز 250 جراماً، ولذلك يمكن أن يحدث تفاوت وفقاً لوزن المخبوزات ومدة الخبز

# ROKON ELITE & CLASSIC ROTARY CONVECTION OVEN

## КОНВЕКЦИОННАЯ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ ROKON ELITE & CLASSIC

روكون إيليت أند كلاسيك فرن بالحمل الحراري دوار

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.  
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.  
التحسين بالمنتجات على موقعنا الرجاء قراءة رمز الاستجابة السريع على جهازك المحمول



**FIMAK**  
Bakery and Gastronomy Machines



ROKON ELITE  
FRN-10



ROKON CLASSIC  
FRN-10



The major features of FIMAK Rokon Rotating Convection Oven are its equal heat distribution, operation at high efficiency and regular air circulation inside it. ELITE AND CLASSIC models introduce different design options while cooking performance remains same. It provides product with desired features with less energy through its specially designed resistance, air circulation system and low heat loss from stack. That is provided by well-designed heat exchangers. Special recipes which were prepared in similar machine can be transferred into machine which were delivered as Standard over machine by USB support. Touch operated panel provides a colored touch operated capacitive display which provides easiness for creating recipe and adjustment easily by touch operated panel option. Thus, it allows our customers to bake their products at the requested flavor by consuming less energy as per their peers. The burning chamber is made of heatproof high quality stainless steel. Thanks to double way plate-tube system, high level steam is produced and each of the pans is adequately provided with the steam. It is possible to load the previously prepared recipes to the control panel via USB memory stick. In addition, it is also available for our customers to bake at 4 different phases by the help of process control system available with the oven. ROKON Rotating Convection Ovens run on electricity or gas.

Главные особенности конвекционной ротационной печи Рокон, это равномерное распределение тепла, постоянная циркуляция воздуха и высокая производительность. Предлагаются различные варианты дизайна моделей ELITE и CLASSIC, в то время как производительность приготовления остается неизменной. Благодаря специально разработанному ТЭНу, системе циркуляции воздуха и отсутствию утечки тепла через трубу, печь позволяет получать продукцию желаемого качества при меньшем расходе энергии. Двусторонняя кассетная система пароувлажнения производит высокое кол-во пара, достаточного для пароувлажнения каждого изделия в камере выпечки. В дополнение к десяткам рецептов, которые входят в стандартную комплектацию машины, специальные рецепты, приготовленные на аналогичной машине, могут быть легко перенесены на разные машины благодаря поддержке USB. Предлагается визуальный дизайн с цветным емкостным экраном, а также более быстрое создание рецептов и настройку с помощью сенсорной панели. Благодаря контролю процесса возможно выпекание в 4-х разных фазах. Конвекционные ротационные печи Рокон производятся в электрическом и газовом вариантах.

تتمثل المزايا الرئيسية لفرن روكون الدوار ذو الحمل الحراري من فيماك في التوزيع الحراري المتساوي والتشغيل بكفاءة عالية والتوفير المنتظم للهواء بداخله. ومع موديلات إيليت وكلاسيك يتوافر للعملاء خيارات بتصاميم مختلفة مع بقاء أداء الخبز بنفس المستوى. يمكنكم الحصول على المخبوزات بالمواسفات المطلوبة بأقل كمية من الطاقة بفضل نظام المقاومة المصمم خصيصاً لتدوير الهواء وبفضل عدم فقدان الحرارة من المخبنة. يتم إنتاج البخار بمستوى عالٍ وذلك بفضل نظام البخار ذو الأنابيب مما يضمن وصول البخار لجميع المخبوزات على نحو مناسب. يتوفر بالجهاز العشرات من الوصفات المتاحة به بشكل قياسي بالإضافة إلى إمكانية نقل الوصفات الخاصة المعدة على جهاز مماثل بسهولة من خلال ذاكرة يو إس بي إلى الأجهزة المختلفة. ويتوافر الفرن بتصميم يتيح الروية من خلال شاشة سعوية ملونة بالإضافة إلى سهولة إنشاء الوصفات وتعديلها بسرعة أكبر من خلال خيار لوحة اللمس. كما يتيح الفرن إمكانية الخبز على أربع مراحل مختلفة بفضل التحكم في العملية. وقد أنتجت أفران روكون الدوار ذو الحمل الحراري بموديلات كهربائية وغازية



# ROKON SMALL ELITE ROTARY CONVECTION OVEN

## КОНВЕКЦИОННАЯ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ ROKON ELITE SMALL

### فرن روكون إيليت شمال دوار بالحمل الحراري

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.  
 Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.  
 للحصول على معلومات على موقعنا الرجاء قراءة رمز الاستجابة السريع على جهازك المحمول



**FIMAK**  
 Bakery and Gastronomy Machines



ROKON SMALL  
FRN-5 ELITE



ROKON SMALL  
FRN-5 PLUS ELITE



ROKON SMALL  
FRN-5 DOUBLE ELITE



The major features of FIMAK Rokon Rotating Convection Oven are its equal heat distribution, operation at high efficiency and regular air circulation inside it. ELITE AND CLASSIC models introduce different design options while cooking performance remains same. It provides product with desired features with less energy through its specially designed resistance, air circulation system and low heat loss from stack. That is provided by well-designed heat exchangers. Special recipes which were prepared in similar machine can be transferred into machine which were delivered as Standard over machine by USB support. Touch operated panel provides a colored touch operated capacitive display which provides easiness for creating recipe and adjustment easily by touch operated panel option. Thus, it allows our customers to bake their products at the requested flavor by consuming less energy as per their peers. The burning chamber is made of heatproof high quality stainless steel. Thanks to double way plate-tube system, high level steam is produced and each of the pans is adequately provided with the steam. It is possible to load the previously prepared recipes to the control panel via USB memory stick. In addition, it is also available for our customers to bake at 4 different phases by the help of process control system available with the oven.

Главные особенности конвекционной ротационной печи Рокон, это равномерное распределение тепла, постоянная циркуляция воздуха и высокая производительность. Предлагаются различные варианты дизайна моделей ELITE и CLASSIC, в то время как производительность приготовления остается неизменной. Благодаря специально разработанному ТЭУ, системе циркуляции воздуха и отсутствию утечки тепла через трубу, печь позволяет получать продукцию желаемого качества при меньшем расходе энергии. Двусторонняя кассетная система пароувлажнения производит высокое кол-во пара, достаточно для пароувлажнения каждого изделия в камере выпечки. В дополнение к десяткам рецептов, которые входят в стандартную комплектацию машины, специальные рецепты, приготовленные на аналогичной машине, могут быть легко перенесены на разные машины благодаря поддержке USB. Предлагается визуальный дизайн с цветным емкостным экраном, а также более быстрое создание рецептов и настройку с помощью сенсорной панели. Благодаря контролю процесса возможно выпекание в 4-х разных фазах.

تتمثل المزايا الرئيسية لفرن روكون دوار بالحمل الحراري من فيماك في التوزيع الحراري المتساوي والعمل بكفاءة عالية والتدوير المنتظم للهواء بداخله. ومع موديلات إيليت وكلاسيك يتوافر للعملاء خيارات بتصاميم مختلفة مع بقاء أداء الخبز بنفس المستوى. يمكنك الحصول على المخبوزات بالمواسم المطلوبة بأقل كمية من الطاقة بفضل نظام المقاومة المصمم خصيصاً لتدوير الهواء ويفضل عدم فقدان الحرارة من المخبزة. يتم إنتاج البخار بمستوى عالٍ وذلك بفضل نظام البخار ذو الأنابيب مما يضمن وصول البخار لجميع المخبوزات على نحو مناسب. يتوفر بالجهاز العشرات من الوصفات المتاحة به بشكل قياسي بالإضافة إلى إمكانية نقل الوصفات الخاصة بالمخبزة على جهاز مماثل بسهولة من خلال ذاكرة يو إس بي إلى الأجهزة المختلفة. ويتوافر الفرن بتصميم يتيح الرؤية من خلال شاشة سعوية ملونة بالإضافة إلى سهولة إنشاء الوصفات وتعديلها بسرعة أكبر من خلال خيار لوحة المس. كما يتيح الفرن إمكانية الخبز على أربع مراحل مختلفة بفضل التحكم في العملية



# ROKON SMALL CLASSIC ROTARY CONVECTION OVEN

## КОНВЕКЦИОННАЯ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ ROKON SMALL CLASSIC

فرن روكون سماال دوار بالحمل الحراري

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.  
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.  
للحصول على معلومات على موقعنا الرجاء قراءة الرمز الاستجابة السريع على جهازك المحمول



**FIMAK**  
Bakery and Gastronomy Machines



ROKON SMALL  
FRN-5 CLASSIC



ROKON SMALL  
FRN-5 PLUS CLASSIC



ROKON SMALL  
FRN-5 DOUBLE CLASSIC



The major features of FIMAK Rokon Rotating Convection Oven are its equal heat distribution, operation at high efficiency and regular air circulation inside it. ELITE AND CLASSIC models introduce different design options while cooking performance remains same. It provides product with desired features with less energy through its specially designed resistance, air circulation system and low heat loss from stack. That is provided by well-designed heat exchangers. Special recipes which were prepared in similar machine can be transferred into machine which were delivered as Standard over machine by USB support. Touch operated panel provides a colored touch operated capacitive display which provides easiness for creating recipe and adjustment easily by touch operated panel option. Thus, it allows our customers to bake their products at the requested flavor by consuming less energy as per their peers. The burning chamber is made of heatproof high quality stainless steel. Thanks to double way plate-tube system, high level steam is produced and each of the pans is adequately provided with the steam. It is possible to load the previously prepared recipes to the control panel via USB memory stick. In addition, it is also available for our customers to bake at 4 different phases by the help of process control system available with the oven.

Главные особенности конвекционной ротационной печи Рокон, это равномерное распределение тепла, постоянная циркуляция воздуха и высокая производительность. Предлагаются различные варианты дизайна моделей ELITE и CLASSIC, в то время как производительность приготовления остается неизменной. Благодаря специально разработанному ТЭНу, системе циркуляции воздуха и отсутствию утечки тепла через трубу, печь позволяет получать продукцию желаемого качества при меньшем расходе энергии. Двусторонняя кассетная система пароувлажнения производит высокое кол-во пара, достаточного для пароувлажнения каждого изделия в камере выпечки. В дополнение к десяткам рецептов, которые входят в стандартную комплектацию машины, специальные рецепты, приготовленные на аналогичной машине, могут быть легко перенесены на разные машины благодаря поддержке USB. Предлагается визуальный дизайн с цветным емкостным экраном, а также более быстрое создание рецептов и настройку с помощью сенсорной панели. Благодаря контролю процесса возможно выпекание в 4-х разных фазах.

تتمثل المزايا الرئيسية لفرن روكون الدوار ذو الحمل الحراري من فيماك في التوزيع الحراري المتساوي والعمل بكفاءة عالية والتدوير المنتظم للهواء بداخله. ومع موديلات إيليت وكلاسيك يتوافر للعملاء خيارات بتصاميم مختلفة مع بقاء أداء الخبز بنفس المستوى. يمكنك الحصول على المخبوزات بالموصفات المطلوبة بأقل كمية من الطاقة بفضل نظام المقاومة المصمم خصيصاً لتدوير الهواء ويفضل عدم فقدان الحرارة من المخبزة. يتم إنتاج البخار بمستوى عالٍ وذلك بفضل نظام البخار ذو الأنابيب مما يضمن وصول البخار لجميع المخبوزات على نحو مناسب. يتوفر بالجهاز العشرات من الوصفات المتاحة به بشكل قياسي بالإضافة إلى إمكانية نقل الوصفات الخاصة بالمخبزة على جهاز مماثل بسهولة من خلال ذاكرة يو إس بي إلى الأجهزة المختلفة. ويتوافر الفرن بتصميم يتيح الرؤية من خلال شاشة سعوية ملونة بالإضافة إلى سهولة إنشاء الوصفات وتعديلها بسرعة أكبر من خلال خيار لوحة اللمس. كما يتيح الفرن إمكانية الخبز على أربع مراحل مختلفة بفضل التحكم في العملية



# Technical Data

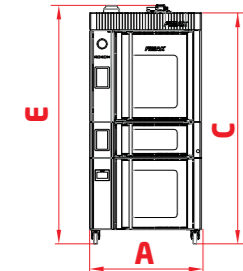
## Технические Характеристики

### معلومات تقنية

#### Front View

#### вид спереди

#### المنظر الأمامي



ROKON CLASSIC SMALL PLUS  
ELECTRICAL POWER  
Top entry  
Network : 380 V 50 Hz  
Total Electrical Power : 21,7 kW  
Cable: 1 Piece 5x4 mm<sup>2</sup> / 1 Piece 3x25A Fuse  
Cable: 1 Piece 5x2,5 mm<sup>2</sup> / 1 Piece 3x16A Fuse  
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm<sup>2</sup> / 1 Piece 1x20A Fuse

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ  
ROKON CLASSIC SMALL PLUS  
верхний вход  
сеть : 380 V 50 Hz  
Мощность : 21,7 kW  
1 кусок 3x25A предохранитель  
1 кусок 3x16A предохранитель  
1 кусок 1x20A предохранитель

الطاقة الكهربائية لفورن روكون كلاسيك سمال بلس  
بمدخل من الأعلى  
التيسار الكهربائي: 380 فولت 50 هرتز  
اجمالي الطاقة الكهربائية: 21,7 كيلو وات  
الكابل: عدد 1 كابل 4x5 ملم 1 منصهر 3x25A  
الكابل: عدد 1 كابل 2,5x5 ملم 1 منصهر 3x16A  
الكابل: عدد 1 كابل 2,5x3 ملم 1 منصهر 3x20A

ROKON CLASSIC SMALL  
ELECTRICAL POWER  
Top entry  
Network : 380 V 50 Hz  
Total Electrical Power : 16,8 kW  
Cable: 1 Piece 5x4 mm<sup>2</sup> / 1 Piece 3x25A Fuse  
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm<sup>2</sup> / 1 Piece 1x20A Fuse

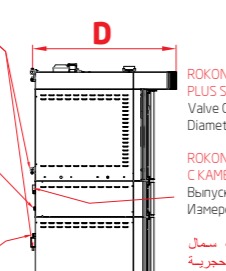
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ  
ROKON CLASSIC SMALL  
верхний вход  
сеть : 380 V 50 Hz  
Мощность : 16,8 kW  
1 кусок 3x25A предохранитель  
1 кусок 1x20A предохранитель

الطاقة الكهربائية لفورن روكون كلاسيك سمال  
بمدخل من الأعلى  
التيسار الكهربائي: 380 فولت 50 هرتز  
اجمالي الطاقة الكهربائية: 16,8 كيلو وات  
الكابل: عدد 1 كابل 4x5 ملم 1 منصهر 3x25A  
الكابل: عدد 1 كابل 2,5x3 ملم 1 منصهر 3x20A

#### Left Side View

#### слева Вид сбоку

#### المنظر من الجانب الأيسر



Waste Water Connection  
14 mm Hose end  
Вывод отработанной воды шлангом  
14 мм  
وصلة تصريف مياه المصرف  
فوهة خرطوم 14 ملم

ROKON CLASSIC SMALL PLUS STONE BASED  
3/4" Clean Water Inlet Pipe  
ROKON CLASSIC SMALL PLUS  
С КАМЕННЫМ ПОДОМ  
3/4" Соединение чистой воды

روكون كلاسيك سمال بلس بقاعدة حجرية  
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة  
3/4" Clean Water Inlet Pipe  
3/4" Соединение чистой воды

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
3/4" Соединение чистой воды  
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
3/4" Соединение чистой воды  
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

Valve Chimney Output  
Diameter Measure is Ø100 mm  
Выпуск Clapper  
Измерение диаметра Ø100 мм  
مخرج مدخنة الشعلة Ø 100 ملم

Steam Chimneys  
Can Be Connected  
As Pant Typed Chimney.  
дымовые трубы  
могут быть объединены.  
يمكن دمج مناخن البخار بشكل اسطواني

Suction Hood Output  
Diameter Measure Ø100 mm  
Вывод aspirатора  
Диаметр Измерение Ø100 мм  
مقاس قطر مخرج بخار الشفط Ø 100 ملم

ROKON CLASSIC SMALL PLUS STONE BASED  
3/4" Clean Water Inlet Pipe  
ROKON CLASSIC SMALL PLUS  
С КАМЕННЫМ ПОДОМ  
3/4" Соединение чистой воды

روكون كلاسيك سمال بلس بقاعدة حجرية  
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة  
3/4" Clean Water Inlet Pipe  
3/4" Соединение чистой воды  
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

#### Top View

#### Верхний вид

#### المنظر العلوي



Waste Water Connection  
14 mm Hose end  
Вывод отработанной воды шлангом  
14 мм  
وصلة تصريف مياه المصرف  
فوهة خرطوم 14 ملم

ROKON CLASSIC SMALL PLUS STONE BASED  
3/4" Clean Water Inlet Pipe  
ROKON CLASSIC SMALL PLUS  
С КАМЕННЫМ ПОДОМ  
3/4" Соединение чистой воды

روكون كلاسيك سمال بلس بقاعدة حجرية  
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة  
3/4" Clean Water Inlet Pipe  
3/4" Соединение чистой воды

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
3/4" Соединение чистой воды  
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
3/4" Соединение чистой воды  
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

Valve Chimney Output  
Diameter Measure is Ø100 mm  
Выпуск Clapper  
Измерение диаметра Ø100 мм  
مخرج مدخنة الشعلة Ø 100 ملم

Steam Chimneys  
Can Be Connected  
As Pant Typed Chimney.  
дымовые трубы  
могут быть объединены.  
يمكن دمج مناخن البخار بشكل اسطواني

Suction Hood Output  
Diameter Measure Ø100 mm  
Вывод aspirатора  
Диаметр Измерение Ø100 мм  
مقاس قطر مخرج بخار الشفط Ø 100 ملم

ROKON CLASSIC SMALL PLUS STONE BASED  
3/4" Clean Water Inlet Pipe  
ROKON CLASSIC SMALL PLUS  
С КАМЕННЫМ ПОДОМ  
3/4" Соединение чистой воды

روكون كلاسيك سمال بلس بقاعدة حجرية  
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة  
3/4" Clean Water Inlet Pipe  
3/4" Соединение чистой воды  
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

#### Perspective View

#### Перспективный взгляд

#### المنظر المنظور



Waste Water Connection  
14 mm Hose end  
Вывод отработанной воды шлангом  
14 мм  
وصلة تصريف مياه المصرف  
فوهة خرطوم 14 ملم

ROKON CLASSIC SMALL PLUS STONE BASED  
3/4" Clean Water Inlet Pipe  
ROKON CLASSIC SMALL PLUS  
С КАМЕННЫМ ПОДОМ  
3/4" Соединение чистой воды

روكون كلاسيك سمال بلس بقاعدة حجرية  
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة  
3/4" Clean Water Inlet Pipe  
3/4" Соединение чистой воды

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
3/4" Соединение чистой воды  
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
3/4" Соединение чистой воды  
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

Valve Chimney Output  
Diameter Measure is Ø100 mm  
Выпуск Clapper  
Измерение диаметра Ø100 мм  
مخرج مدخنة الشعلة Ø 100 ملم

Steam Chimneys  
Can Be Connected  
As Pant Typed Chimney.  
дымовые трубы  
могут быть объединены.  
يمكن دمج مناخن البخار بشكل اسطواني

Suction Hood Output  
Diameter Measure Ø100 mm  
Вывод aspirатора  
Диаметр Измерение Ø100 мм  
مقاس قطر مخرج بخار الشفط Ø 100 ملم

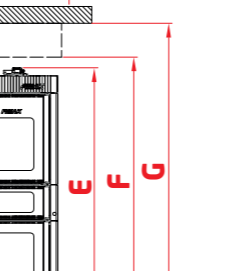
ROKON CLASSIC SMALL PLUS STONE BASED  
3/4" Clean Water Inlet Pipe  
ROKON CLASSIC SMALL PLUS  
С КАМЕННЫМ ПОДОМ  
3/4" Соединение чистой воды

روكون كلاسيك سمال بلس بقاعدة حجرية  
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة  
3/4" Clean Water Inlet Pipe  
3/4" Соединение чистой воды  
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

#### Front View

#### вид спереди

#### المنظر الأمامي



Hood  
козырек  
حاجز تهوية

ROKON CLASSIC SMALL PLUS STONE BASED  
3/4" Clean Water Inlet Pipe  
ROKON CLASSIC SMALL PLUS  
С КАМЕННЫМ ПОДОМ  
3/4" Соединение чистой воды

روكون كلاسيك سمال بلس بقاعدة حجرية  
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة  
3/4" Clean Water Inlet Pipe  
3/4" Соединение чистой воды

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
3/4" Соединение чистой воды  
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
3/4" Соединение чистой воды  
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

Valve Chimney Output  
Diameter Measure is Ø100 mm  
Выпуск Clapper  
Измерение диаметра Ø100 мм  
مخرج مدخنة الشعلة Ø 100 ملم

Steam Chimneys  
Can Be Connected  
As Pant Typed Chimney.  
дымовые трубы  
могут быть объединены.  
يمكن دمج مناخن البخار بشكل اسطواني

Suction Hood Output  
Diameter Measure Ø100 mm  
Вывод aspirатора  
Диаметр Измерение Ø100 мм  
مقاس قطر مخرج بخار الشفط Ø 100 ملم

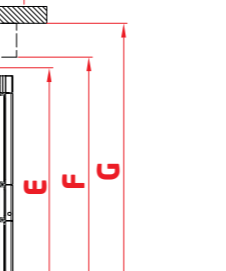
ROKON CLASSIC SMALL PLUS STONE BASED  
3/4" Clean Water Inlet Pipe  
ROKON CLASSIC SMALL PLUS  
С КАМЕННЫМ ПОДОМ  
3/4" Соединение чистой воды

روكون كلاسيك سمال بلس بقاعدة حجرية  
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة  
3/4" Clean Water Inlet Pipe  
3/4" Соединение чистой воды  
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

#### Mounting Holes

#### Монтажные проемутки

#### فراغات التركيب



Wall  
стена  
الحائط

The space between oven and wall should be atleast 10cm  
Между печкой и стеной должно быть не менее 10 см  
يجب ترك فراغ لا يقل عن 10 سم بين الفرن والحائط

The space between oven and wall should be atleast 40cm  
Между духовкой и стеной должно быть не менее 40 см.  
يجب ترك فراغ لا يقل عن 40 سم بين الفرن والحائط

The space between oven and counter should be atleast 70cm  
печкой и сборочным Между столом должно быть не менее 70 см.  
يجب ترك فراغ لا يقل عن 70 سم بين الفرن والمنضدة

The space between oven and counter should be atleast 70cm  
печкой и сборочным Между столом должно быть не менее 70 см.  
يجب ترك فراغ لا يقل عن 70 سم بين الفرن والمنضدة

The space between oven and counter should be atleast 70cm  
печкой и сборочным Между столом должно быть не менее 70 см.  
يجب ترك فراغ لا يقل عن 70 سم بين الفرن والمنضدة

The space between oven and counter should be atleast 70cm  
печкой и сборочным Между столом должно быть не менее 70 см.  
يجب ترك فراغ لا يقل عن 70 سم بين الفرن والمنضدة

The space between oven and counter should be atleast 70cm  
печкой и сборочным Между столом должно быть не менее 70 см.  
يجب ترك فراغ لا يقل عن 70 سم بين الفرن والمنضدة

The space between oven and counter should be atleast 70cm  
печкой и сборочным Между столом должно быть не менее 70 см.  
يجب ترك فراغ لا يقل عن 70 سم بين الفرن والمنضدة

The space between oven and counter should be atleast 70cm  
печкой и сборочным Между столом должно быть не менее 70 см.  
يجب ترك فراغ لا يقل عن 70 سم بين الفرن والمنضدة

Ceiling  
потолок  
المسقف

ROKON SMALL  
ROKON SMALL  
ROKON SMALL PLUS

ROKON SMALL  
ROKON SMALL  
ROKON SMALL PLUS

ROKON SMALL  
ROKON SMALL  
ROKON SMALL PLUS

ROKON SMALL  
ROKON SMALL  
ROKON SMALL PLUS

ROKON SMALL  
ROKON SMALL  
ROKON SMALL PLUS

ROKON SMALL  
ROKON SMALL  
ROKON SMALL PLUS

ROKON SMALL  
ROKON SMALL  
ROKON SMALL PLUS

ROKON SMALL  
ROKON SMALL  
ROKON SMALL PLUS

ROKON SMALL  
ROKON SMALL  
ROKON SMALL PLUS

Floor  
пол  
الأرض

ROKON SMALL  
ROKON SMALL  
ROKON SMALL PLUS

ROKON SMALL  
ROKON SMALL  
ROKON SMALL PLUS

ROKON SMALL  
ROKON SMALL  
ROKON SMALL PLUS

ROKON SMALL  
ROKON SMALL  
ROKON SMALL PLUS

ROKON SMALL  
ROKON SMALL  
ROKON SMALL PLUS

ROKON SMALL  
ROKON SMALL  
ROKON SMALL PLUS

ROKON SMALL  
ROKON SMALL  
ROKON SMALL PLUS

ROKON SMALL  
ROKON SMALL  
ROKON SMALL PLUS

ROKON SMALL  
ROKON SMALL  
ROKON SMALL PLUS

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ROKON SMALL FRN-5 CLASSIC	ROKON SMALL FRN-5 PLUS CLASSIC (Stonebased/с Каменным Основанием / بقاعدة حجرية)	ROKON SMALL FRN-5 DOUBLE CLASSIC (Double Deck/двухслойный / بطابق مزدوج)
Baking Surface (m <sup>2</sup> ) Площадь выпечки (м2) منطقة الخبز (2)	1,2	1,44	2,4
Convectional Baking Section Numbers of Tray (Pieces) Кол-во листов в конвекционной секции (шт.) عدد الصواني بقسم الخبز بالمحمل الحراري (القمع)	5	5+1	5+5
Konveksiyonlu Pişirme Bölümü Tepsi Ebadı (mm) Convectional Baking Section Dimensions of Tray (mm) Размер листа в конвекционной секции (мм) حجم الصواني بقسم الخبز بالمحمل الحراري (المق)		400 x 600	
Taş Tabanlı Pişirme Bölümü Taş Ebadı (mm) Stone Based Baking Section Dimensions of Stone(mm) Размер пода в подовой секции (мм) أبعاد الحجر بقسم القاعدة الحجرية (المق)		400x600	-
Genişlik - A (mm) Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ. العرض (المق)		995	
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب. العمق (المق)		1060	
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج. الارتفاع (المق)	1740	2060	2000
Max. Derinlik - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د. أقصى عمق (المق)		1300	1385
Tepe Yüksekliği - E (mm) Peak Height - E (mm) E - Высота пика (мм) هـ. ارتفاع القمة (المق)	1810	2130	2070
Davumbaz Altı Min. Çalışma Yüksekliği - F (mm) Min operation height below fume hood- F(mm) F - Высота пика (мм) و. الحد الأدنى لارتفاع منطقة العمل أسفل حاجز التهوية (المق)	1820	2140	2080
Min. Tavan Yüksekliği - G (mm) Min. Ceiling Height - G (mm) G - Минимум Высота потолка (мм) ز. الحد الأدنى لارتفاع السقف (المق)	1990	2310	2250
Konveksiyonlu Pişirme Bölümü Elektrik Gücü (kw) Electrical Power for Convectional Heating (kw) Общая мощность, необходимая для электронного нагрева (кВт) الطاقة الكهربائية بقسم الخبز بالمحمل الحراري (كيلو وات)	13,3	13,3	26,6
Taş Tabanlı Pişirme Bölümü Elektrik Gücü (kw) Electrical Power for Stone Based Oven (kw) Общая мощность, необходимая для нагрева природным газом (кВт) الطاقة الكهربائية بقسم الخبز ذو القاعدة الحجرية (كيلو وات)	-	4,9	-
Mayalandırma Bölümü Elektrik Gücü (kw) Electrical Power for Proofing Room (kw) Секция ферментации Электрическая мощность (кВт) الطاقة الكهربائية بقسم التخمير (كيلو وات)	3,5	3,5	-
Toplam Elektrik Gücü (kw) Total Electrical Power (kw) Тепловая мощность (кВт/ч/и) (кВт) إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو وات)	16,8	21,7	26,6
Buhar Tahliye Vaca Çıkış Çapı (mm) The Diameter of the Steam Exhauster Chimney Outlet (mm) قطر مخرج مدخنة تصريف البخار (المق)		Ø100	
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء		3P + N + PE	
Elektrik Bağlantısı: Kabloşu (P1-Pişirme / P2-Ara Kat / P3:Maya Odası) Electric Connection Cable (P1:Baking / P2:Intermediate Floor / P3:Fermentation Room) Кабель электрического соединения (P1:Выпечка / P2:Промежуточный этаж / P3:Брожение номер) (ترقية التخمير: P1: الخبز, P2: الخلق, P3: كابل توصيل الكهرباء)	P1: 5 x 4 mm <sup>2</sup> P3: 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	P1: 5 x 4 mm <sup>2</sup> P2: 5 x 2,5 mm <sup>2</sup> P3: 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	P1: 5 x 4 mm <sup>2</sup> + 5 x 4 mm <sup>2</sup>
Kontrol Sistemi Control System Система управления نظام التحكم		Digital / цифровая - Touch / Сенсорная / رقمي- باللمس	
Firm Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg) وزن الفرن (كجم)	395	480	520
Enerji Kaynakları Source of Energy Источники энергии مصادر الطاقة		Electric / Электричество / الكهرباء	

# ROKON ELITE & CLASSIC LONG ROTARY CONVECTION OVEN

## КОНВЕКЦИОННАЯ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ ROKON ELITE & CLASSIC LONG

روكون إيليت أند كلاسيك لونغ فرن بالحمل الحراري دوار

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.  
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы посмотреть продукт на нашем сайте.  
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قراء رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول



**FIMAK**  
Bakery and Gastronomy Machines



ROKON LONG ELITE



ROKON LONG CLASSIC



The main features of ROKON Long Rotary Convection Oven are its equal heat distribution, highly efficient working and regular air circulation system inside the oven. This enables our customers to bake their products at the most preferable quality and high capacity with its trolleys each of which takes 15 trays. It occupies less space and offers professional solutions for comparatively narrow workplaces. ELITE AND CLASSIC models introduce different design options while cooking performance remains same. Special recipes which were prepared in similar machine can be transferred into machine which were delivered as Standard over machine by USB support. Touch operated panel provides a colored touch operated capacitive display which provides easiness for creating recipe and adjustment easily by touch operated panel option. It runs on gas or electricity.

Главные особенности конвекционной ротационной печи Рокон Long, это равномерное распределение тепла, равномерная циркуляция воздуха и высокая производительность. 15-ти стеллажная тележка увеличивает производительность печи. Сравнительно небольших габаритов печь занимает мало места в пространстве и является профессиональным решением для маленьких помещений. Предлагаются различные варианты дизайна моделей ELITE и CLASSIC, в то время как производительность приготовления остается неизменной. Благодаря специально разработанному ТЭНу, системе циркуляции воздуха и отсутствию утечки тепла через трубу, печь позволяет получать продукцию желаемого качества при меньшем расходе энергии. В дополнение к десяткам рецептов, которые входят в стандартную комплектацию машины, специальные рецепты, приготовленные на аналогичной машине, могут быть легко перенесены на разные машины благодаря поддержке USB. Предлагается визуальный дизайн с цветным емкостным экраном, а также более быстрое создание рецептов и настройку с помощью сенсорной панели. Производится в электрическом и газовом вариантах.

تتمثل المزايا الرئيسية لفرن روكون لونغ من فيماك في التوزيع الحراري المتساوي والعمل بكفاءة عالية والتدوير المنتظم للهواء بداخله. ويتيح لعملائنا إعداد منتجاتهم بأفضل جودة وقدرة عالية بفضل عرباته التي تستوعب 15 صينية. ويشغل باب الفرن مساحة أقل ويقدم حلاً احترافياً لآماكن العمل الضيقة نسبياً ومع موديلات إيليت وكلاسيك يتوافر للعملاء خيارات بتصاميم مختلفة مع بقاء أداء الخبز بنفس المستوى. يتوفر بالجهاز العشرات من الوصفات المتاحة به بشكل قياسي بالإضافة إلى إمكانية نقل الوصفات الخاصة بالمجهز على جهاز مماثل بسهولة من خلال ذاكرة يو إس بي إلى الأجهزة المختلفة. ويتوافر الفرن بتصميم يتيح الرؤية من خلال شاشة سعوية ملونة بالإضافة إلى سهولة إنشاء الوصفات وتعديلها بسرعة أكبر من خلال خيار لوحة المس. وقد أنتج بموديلات كهربائية وغازية



# Technical Data

## Технические Характеристики

### معلومات تقنية

**ROKON ELITE & CLASSIC LONG NATURAL GAS**  
Chimney Output : Ø100 mm (Exhaust gas outlet)

**ROKON ELITE & CLASSIC LONG Природный газ**  
Выход дымовой трубы : Ø100 мм (Выпуск выхлопных газов)

**كلاسيك أند إيليت روكون فرن الطبيعي بالغاز لوج البخار منخنة ج معن 100 مم (العام غاز منخنة)**

**ROKON ELITE & CLASSIC LONG ELECTRICAL POWER**  
Top entry  
Network : 380 V 50 Hz  
Total Electrical Power : 38.4 kW  
Cable: 1 Piece 5x10 mm<sup>2</sup> / 1 Piece 3x63A Fuse

**ROKON ELITE & CLASSIC LONG Мощность**  
верхний вход  
сеть : 380 V 50 Hz  
Мощность : 38.4 kW  
1 кусок 3x63A предохранитель

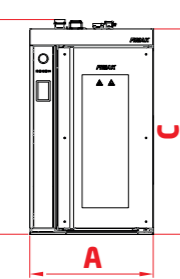
**الفرن الكهربائيه الطاقة بالكهرباء لوج كلاسيك أند إيليت روكون الأعلى من بمدخل الكهربائي التيار 380 فولت 50 هرتز الكهربائيه الطاقة إجمالي: 38,4 واط كيلو الكابل 10x5 ملم 2 / منصهر 1 عدد 3x63A**

**ROKON ELITE & CLASSIC LONG NATURAL GAS ELECTRICAL POWER**  
Top entry  
Network : 230 V 50 Hz  
Total Electrical Power : 1.1 kW  
Cable: 1 Piece 3x1,5 mm<sup>2</sup> / 1 Piece 1x6A Fuse

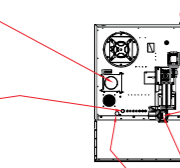
**ROKON ELITE & CLASSIC LONG Природный газ Мощность**  
верхний вход  
сеть : 230 V 50 Hz  
Мощность : 1.1 kW  
1 кусок 1x6A предохранитель

**الطاقة الكهربائيه لفرن روكون إيليت أند كلاسيك لوج بالغاز الطبيعي بمدخل من الأعلى التيار الكهربائي: 230 فولت 50 هرتز إجمالي الطاقة الكهربائيه: 1.1 كيلو واط بمدخل 1/2 بوصة من الأعلى ضغط التوصيل الكهربائي: 21-40 مللي بار**

### Front View вид спереди المنظر الأمامي



3/4" Clean Water Inlet Pipe  
3/4" Соединение Пресная вода  
مدخل الماء النظيف وصلة 3/4 بوصة

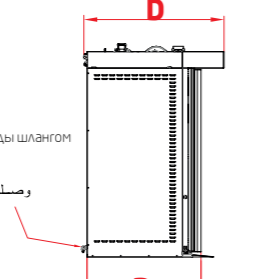


**ROKON ELITE & CLASSIC LONG NATURAL GAS**  
Natural Gas Entry  
1/2" Top entry  
Gas Coupling Pressure : 21-40mbar

**ROKON ELITE & CLASSIC LONG Природный газ**  
Вход для природного газа  
1/2" верхний вход  
Давление подключения газа : 21-40mbar

**الغاز لوج كلاسيك أند إيليت روكون فرن الطبيعي بمدخل من الأعلى التيار الكهربائي: 230 فولت 50 هرتز إجمالي الطاقة الكهربائيه: 1.1 كيلو واط بمدخل 1/2 بوصة من الأعلى ضغط التوصيل الكهربائي: 21-40 مللي بار**

### Left Side View слева Вид сбоку المنظر من الجانب الأيسر



Waste Water Connection  
14 mm Hose end  
Выход отработанной воды шлангом 14 мм  
وصلة تصريف مياه الصرف فوهة خرطوم 14 ملم

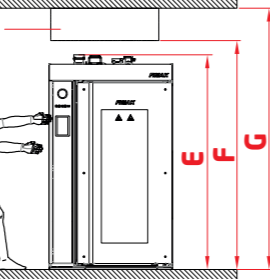
Valve Chimney Output  
Diameter Measure is Ø100 mm  
Выпуск Clapper Измерение диаметра Ø100 мм  
مخرج منخنة الشعلة Ø 100 ملم

Steam Chimneys Can Be Connected As Pant Typed Chimney.  
дымоводные трубы могут быть объединены

Suction Hood Output  
Diameter Measure Ø100 mm  
Выход aspirатора Диаметр Измерение Ø100 мм  
مغاس قطر مخرج بخار الشفط 100ملم

**المنظر الأمامي المنظر من الجانب الأيسر**

### Front View вид спереди المنظر الأمامي



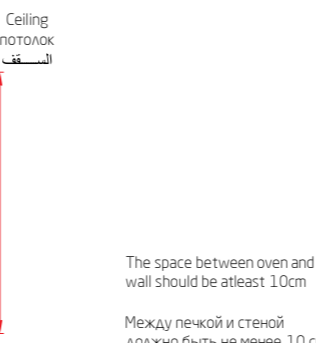
The space between oven and wall should be atleast 10cm  
Между печкой и стеной должно быть не менее 10 см.  
يجب ترك فراغ لا يقل عن 10 سم بين الفرن والحائط

The space between oven and wall should be atleast 40cm  
Между печкой и стеной должно быть не менее 40 см.  
يجب ترك فراغ لا يقل عن 40 سم بين الفرن والحائط

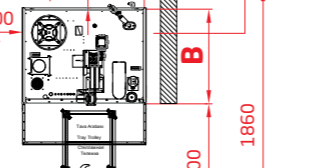
The space between oven and counter should be atleast 140 cm  
Печкой между сборочным столом ей должно быть пространство не менее 140 см.  
يجب ترك فراغ 140 سم بين الفرن والمنضدة لا يقل عن

The space between oven and counter should be atleast 140 cm  
Печкой между сборочным столом ей должно быть пространство не менее 140 см.  
يجب ترك فراغ 140 سم بين الفرن والمنضدة لا يقل عن

**Top View  
Верхний вид  
المنظر العلوي**



The space between oven and wall should be atleast 10cm  
Между печкой и стеной должно быть не менее 10 см.  
يجب ترك فراغ لا يقل عن 10 سم بين الفرن والحائط



The space between oven and counter should be atleast 140 cm  
Печкой между сборочным столом ей должно быть пространство не менее 140 см.  
يجب ترك فراغ 140 см بين الفرن والمنضدة لا يقل عن

The space between oven and counter should be atleast 140 cm  
Печкой между сборочным столом ей должно быть пространство не менее 140 см.  
يجب ترك فراغ 140 см بين الفرن والمنضدة لا يقل عن

**Top View  
Верхний вид  
المنظر العلوي**

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
3/4" Соединение Пресная вода  
مدخل الماء النظيف وصلة 3/4 بوصة

Steam Chimneys Can Be Connected As Pant Typed Chimney.  
дымоводные трубы могут быть объединены

Suction Hood Output  
Diameter Measure Ø100 mm  
Выход aspirатора Диаметр Измерение Ø100 мм  
مغاس قطر مخرج بخار الشفط 100ملم

**ROKON ELITE & CLASSIC LONG NATURAL GAS**  
Natural Gas Entry  
1/2" Top entry  
Gas Coupling Pressure : 21-40mbar

**المنظر الأمامي المنظر من الجانب الأيسر**

Valve Chimney Output  
Diameter Measure is Ø100 mm  
Выпуск Clapper Измерение диаметра Ø100 мм  
مخرج منخنة الشعلة Ø 100 ملم

Steam Chimneys Can Be Connected As Pant Typed Chimney.  
дымоводные трубы могут быть объединены

Suction Hood Output  
Diameter Measure Ø100 mm  
Выход aspirатора Диаметр Измерение Ø100 мм  
مغاس قطر مخرج بخار الشفط 100ملم

**ROKON ELITE & CLASSIC LONG NATURAL GAS**  
Natural Gas Entry  
1/2" Top entry  
Gas Coupling Pressure : 21-40mbar

**المنظر الأمامي المنظر من الجانب الأيسر**

The space between oven and wall should be atleast 10cm  
Между печкой и стеной должно быть не менее 10 см.  
يجب ترك فراغ لا يقل عن 10 سم بين الفرن والحائط

The space between oven and wall should be atleast 40cm  
Между печкой и стеной должно быть не менее 40 см.  
يجب ترك فراغ لا يقل عن 40 سم بين الفرن والحائط

The space between oven and counter should be atleast 140 cm  
Печкой между сборочным столом ей должно быть пространство не менее 140 см.  
يجب ترك فراغ 140 см بين الفرن والمنضدة لا يقل عن

The space between oven and counter should be atleast 140 cm  
Печкой между сборочным столом ей должно быть пространство не менее 140 см.  
يجب ترك فراغ 140 см بين الفرن والمنضدة لا يقل عن

**Top View  
Верхний вид  
المنظر العلوي**

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ELITE LONG-E FRN-15 (Elektrik-Electrical-Электричество كهرباء)	ELITE LONG-G FRN-15 (Doğalgaz-Natural Gas-Природный газ طبيعي)	CLASSIC LONG-E FRN-15 (Elektrik-Electrical-Электричество كهرباء)	CLASSIC LONG-G FRN-15 (Doğalgaz-Natural Gas-Природный газ طبيعي)
Baking Surface (m <sup>2</sup> ) Площадь выпечки (м2) منطقة الخبز (2)	3,6			
Number of Trays (pcs) Кол-во листов (шт.) عدد الصواني (منخنة)	10-15			
Size of Tray (mm) Размер листа (мм) إبعاد الصينية (منخنة)	400 x 600			
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ. العرض (منخنة)	1145			
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب. العمق (منخنة)	1060			
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج. الارتفاع (منخنة)	1910			
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د. أقصى عمق (منخنة)	1320			
Peak Height - E (mm) E - Высота пика (мм) هـ ارتفاع قمة (منخنة)	1980	1995	1980	1995
Min operation height below fume hood- F (mm) F - Высота пика (мм) و. الحد الأدنى لارتفاع منطقة العمل أسفل حاجز التوبة (منخنة)	2000	2015	2000	2015
Min. Ceiling Height - G (mm) G - Минимум Высота потолка (мм) ز. الحد الأدنى لارتفاع السقف (منخنة)	2160	2170	2160	2170
The Diameter of the Steam Exhauster Chimney Outlet (mm) Диаметр паровывода (мм) قطر مخرج منخنة تصريف البخار (منخنة)	Ø100			
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE	1P + N + PE	3P + N + PE	1P + N + PE
Electric Connection Cable Кабель электрического соединения كابل توصيل الكهرباء	5 x 10 mm <sup>2</sup>	3 x 1,5mm <sup>2</sup>	5 x 10 mm <sup>2</sup>	3 x 1,5mm <sup>2</sup>
Total Electrical Power for Electrical Heating (kw) Общая мощность, необходимая для электронагрева (кВт) إجمالي الطاقة الكهربائيه للتسخين بالكهرباء (كيلو واط)	38,4	-	38,4	-
Total Electrical Power for Natural Gas Heating (kw) Общая мощность, необходимая для электронагрева (кВт) إجمالي الطاقة الكهربائيه للتسخين بالغاز الطبيعي (كيلو واط)	-	1,1	-	1,1
Average Consumption (8 hours) (kwh) Средний расход топлива (8 часов) (кwh) متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (كيلو واط الساعه)	19,25kW/h	2,5 m3/h 1 kW/h	19,25kW/h	2,5 m3/h 1 kW/h
Thermal Power (kcal/h) / (kw) Тепловая мощность (ккал/ч) / (кВт) القدرة الحرارية (كيلو كالوري الساعه) (كيلو واط)	-	24.000 / 28	-	24.000 / 28
Burner Model Модель горелки	-	Riello RX28 S/DV H 900T5	-	Riello RX28 S/DV H 900T5
Burner Capacity (kw) Мощность горелки (кВт) سعة البرنر (كيلو واط)	-	32	-	32
Gas Coupling Pressure (mbar) Давление подключения газа (мбар) ضغط توصيل الغاز (ملي بار)	-	21 - 40	-	21 - 40
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كيلو)	550	572	558	582
Source of Energy Источник энергии مصدر الطاقة	Electrical Электричество كهرباء	Natural Gas Природный газ غاز طبيعي	Electrical Электричество كهرباء	Natural Gas Природный газ غاز طبيعي
Control System Система управления نظام التحكم	رقمي- باللمس / Digital / цифровая - Touch / Сенсорная / رقمي- باللمس			



# ROKON LARGE & LONG LARGE ROTARY CONVECTION OVEN

## КОНВЕКЦИОННАЯ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ ROKON LARGE & LONG LARGE

فرن دوار بالحمل الحراري روكون لارج ولارج طويل

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.  
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы посмотреть продукт на нашем сайте.  
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الاستجابة السريع على جهازك المحمول



**FIMAK**  
Bakery and Gastronomy Machines



ROKON FRN-10 LARGE



ROKON LONG FRN-15 LARGE



Main properties of FIMAK rotary convectional oven are equal heat distribution, high efficient operation and regular air circulation. Large models are designed according to high capacity trays and produced such that cooking balance was protected. It provides producing products with desired properties by specially designed resistance, air circulation and low heat loss in stack. Steam is produced with high level in steam system with cassette and each product is maintained to contact with sufficient steam. Special recipes which were prepared in similar machine can be transferred into machine which were delivered as standard over machine by USB support. Touch operated panel provides a coloured touch operated capacitive display which provides easiness for creating recipe and adjustment easily by touch operated panel option. Also cooking can be made in four different phases by process control. Rokon Large rotary convectional ovens are produced as gaseous or electrical models.

Главные особенности конвекционной ротационной печи Рокон, это равномерное распределение тепла, постоянная циркуляция воздуха и высокая производительность. Благодаря специально разработанному ТЭНу, системе циркуляции воздуха и отсутствию утечки тепла через трубу, печь позволяет получать продукцию желаемого качества при меньшем расходе энергии. Двусторонняя кассетная система пароувлажнения производит высокое кол-во пара, достаточного для пароувлажнения каждого изделия в камере выпечки. USB-порт на электронной панели управления позволяет внести составленные на компьютере рецептуры в память печи. Благодаря контролю процесса возможно выпекание в 4-х разных фазах. Конвекционные ротационные печи Рокон производятся в электрическом и газовом вариантах.

المميزات الرئيسية لفرن روكون لارج دوار بالحمل الحراري من فيماك تتمثل في التوزيع المتساوي للحرارة والتشغيل عالي الكفاءة والتدوير المنتظم للهواء. وقد صممت الموديلات بالحجم الكبير لارج خصيصًا لتتناسب أبعاد الصواني ذات السعة الأكثر ارتفاعًا. أنتجت هذه الموديلات بحيث تحافظ على توازن الخبز. وهي تضمن لكم الحصول على المخبوزات بالمواصفات المطلوبة بأقل كمية من الطاقة بفضل نظام المقاومة المصمم خصيصًا لتدوير الهواء ويفضل عدم فقدان الحرارة من المدخنة. يتم إنتاج البخار بمستوى عالي وذلك بفضل نظام البخار ذو الأنبوب مما يتيح وصول البخار إلى جميع المخبوزات في الفرن على نحو مناسب. يتوفر بالجهاز العشرات من الوصفات المتاحة به بشكل قياسي بالإضافة إلى إمكانية نقل الوصفات الخاصة المجيزة على جهاز مماثل بسهولة من خلال ذاكرة يو إس بي إلى الأجهزة المختلفة. ويتوافر الفرن بتصميم يتيح الرؤية من خلال شاشة سعوية ملونة بالإضافة إلى سهولة إنشاء الوصفات وتعديلها بسرعة أكبر من خلال خيار لوحة اللمس. كما يتيح الفرن إمكانية الخبز على أربع مراحل مختلفة بفضل التحكم في العملية. وقد أنتجت أفران روكون لارج الدوارة نو الحمل الحراري بموديلات كهربائية وغازية

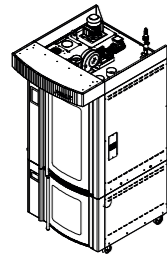


# Technical Data

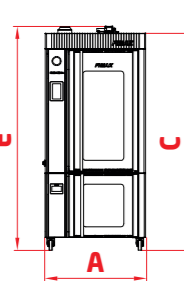
## Технические Характеристики

### معلومات تقنية

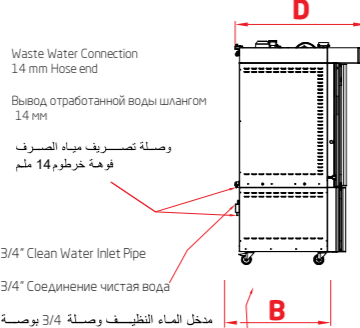
**Perspective View**  
Вид в перспективе  
المنظر المنظور



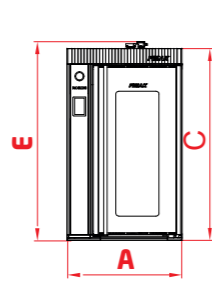
**Front View**  
вид спереди  
المنظر الأمامي



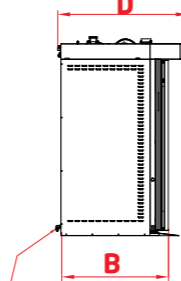
**Left Side View**  
слева Вид сбоку  
المنظر من الجانب الأيسر



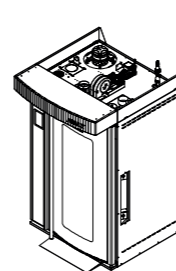
**Front View**  
вид спереди  
المنظر الأمامي



**Left Side View**  
слева Вид сбоку  
المنظر من الجانب الأيسر



**Perspective View**  
المنظر المنظور



MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	FRN-10 E LARGE	FRN-10 G LARGE	FRN-15 E LONG LARGE	FRN-15 G LONG LARGE
Baking Surface (m²) Площадь выпечки (м2) مساحة الخبز (م2)	2,4		5,16	
Number of Trays (pcs) Кол-во листов (шт.) عدد الصواني (عدد)	10		10 - 15	
Size of Tray (mm) Размер листа (мм) إبعاد الصينية (إبعاد)	450 x 650		530 X 650	
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ- العرض (إبعاد)	1140	1160	1325	
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (إبعاد)	1060		1185	
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج- الارتفاع (إبعاد)	2230		1955	
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د- أقصى عمق (إبعاد)	1330		1445	
Peak Height - E (mm) E - Высота пика (мм) هـ ارتفاع القمة (إبعاد)	2280		2050	2065
Peak Height - F (mm) F - Высота пика (мм) و- أدنى ارتفاع للصل داخل الثورينة (إبعاد)	2300		2070	2085
Min. Ceiling Height - G (mm) G - Минимум Высота потолка (мм) ز- أدنى ارتفاع للسقف (إبعاد)	2480		2250	2065
The Diameter of the Steam Exhauster Chimney Outlet (mm) Диаметр паровода (мм) قطر مخرج منخنة تفرغ البخار (إبعاد)	Ø100			
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE	1P + N + PE	3P + N + PE	3P + N + PE
Electric Connection Cable Кабель электрического соединения كابل توصيل الكهرباء	5 x 6mm²	3 x 1,5mm²	5 x 16mm²	3 x 1,5 mm²
Electrical Connection Cable for Fermentation Электрический соединительный кабель для ферментации كابل توصيل الكهرباء للخمير	3 x 2,5 mm²			
Roasting Chamber Electrical Power (kw) Выпечка Площадь Электрическая мощность (кВт) الطاقة الكهربائية لقمع الخبز (كيلو وات)	27,6	1	-	-
Electrical Power for Proofing Room (kw) Секция ферментации Электрическая мощность (кВт) الطاقة الكهربائية لقمع الخمير (كيلو وات)	3,5	-	-	-
Total Electrical Power for Electrical Heating (kw) Общая мощность, необходимая для электронагрева (кВт) إجمالي الطاقة الكهربائية من أجل التسخين الكهربائي (كيلو وات)	31,1	-	45,9	-
Total Electrical Power for Natural Gas Heating (kw) Общая мощность, необходимая для электронагрева (кВт) إجمالي الطاقة الكهربائية للتسخين الغاز الطبيعي (كيلو وات)	-	4,5	-	1,1
Average Consumption (8 hours) (kwh) Средний расход топлива (8 часов) (кwh) متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (كيلو وات/ساعة)	17,38 kW/h	1,82 m3/h 3 kW/h	23,01 kW/h	2,5 m3/h 1 kW/h
Thermal Power (kcal/h) / (kw) Тепловая мощность (Kcal/h) / (кВт) الطاقة الحرارية (كيلو جول/ساعة) (كيلو وات)	-	20.000 / 24	-	24.000 / 28
Burner Model Модель горелки نموذج البوق	-	Riello RX28 S/DV H 900T5	-	Riello RX28 S/DV H 900T5
Burner Capacity (kw) Мощность горелки (кВт) سعة البوق (كيلو وات)	-	32	-	32
Gas Coupling Pressure (mbar) Давление подключения газа (мбар) ضغط توصيل الغاز (ملي بار)	-	21 - 40	-	21 - 40
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	550	560	560	585
Source of Energy Источники энергии مصدر الطاقة	Electrical Электричество كهرباء	Natural Gas Природный газ غاز طبيعي	Electrical Электричество كهرباء	Natural Gas Природный газ غاز طبيعي
Control System Система управления نظام التحكم	Digital / цифровая - Touch / Сенсорная / رقمي- باللمس		Digital / цифровая - Touch / Сенсорная / رقمي- باللمس	



# FSET CONVECTION OVEN

## НАСТОЛЬНАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ FSET

### FSET فرن كونترتوب بالحمل الحراري



FSET-4 DILAS



FSET-DILAS PLUS



Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website. Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте. للحصول على مزيد من المعلومات، يرجى قراءة رمز الاستجابة السريع على جهازك المحمول.



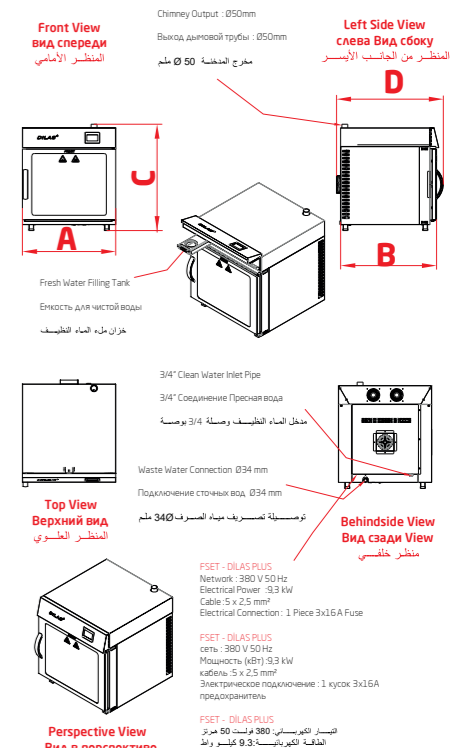
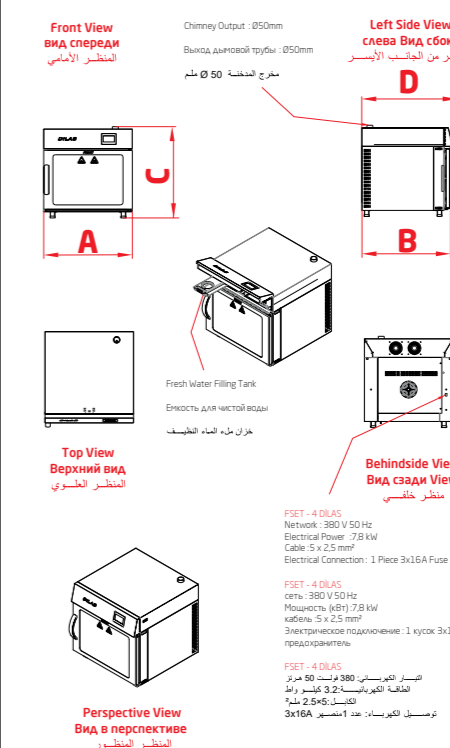
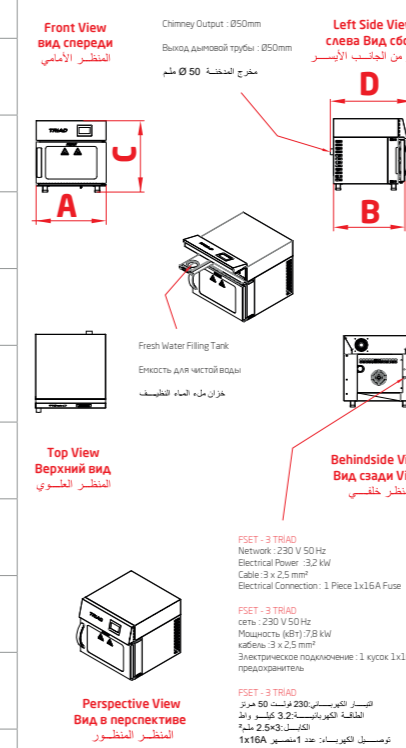
## Technical Data

### Технические Характеристики

### معلومات تقنية



MODEL МОДЕЛЬ	FSET-3 TRIAD	FSET-4 DILAS	FSET- DILAS PLUS
Baking Surface (m²) Площадь выпечки (м2) (2) مطقة الخبز (قطعة)	0,72	0,96	1,2
Number of Trays (pcs) Кол-во листов (шт.) عدد السواني (قطعة)	3	4	5 - 6
Size of Tray (mm) Размер листа (мм) أبعاد السواني (قطعة)	450 x 350	400 x 600	400 x 600
Max. Temperature (°C) Макс. температура (°C) درجة الحرارة القصوى (°C)		250	
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ. العرض (قطعة)	600	760	800
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب. العمق (قطعة)	615	760	825
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج. الارتفاع (قطعة)	610	780	910
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د. أقصى عمق (قطعة)	700	820	920
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو وات)	3,2	7,8	9,3
Average Consumption (8 hours) (kwh) Средний расход топлива (8 часов) (kwh) (متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (كيلو وات) ساعة)	2	5	5,8
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	60	95	107
Source of Energy Источник энергии مصادر الطاقة	Electric / Электричество / الكهرباء		
Control System Система управления نظام التحكم	Digital / цифровая - Touch / Сенсорная / رقمي- باللمس		
Electric Connection Cable Кабель электрического соединения كابل توصيل	5 x 2,5 mm²	3 x 2,5 mm²	5 x 2,5 mm²



FSET-3 TRIAD

Fset ovens which are sources of tastes which are finger licking good are indispensable for narrow spaces. It does not compromise from delicious cooking ability in addition to its small sizes. Thereby it determines new measures in use, palatal delight and space management. Heat accumulation glass is prevented by innovative heat insulation and high technology which is used in Fset ovens. Thereby heat and energy efficiency is maintained inside oven and users are protected against burns. It provides unique steaming experience and it is operated different from ordinary steaming system. It spread water inside oven as particles and provides steam and humidifying by oven heat. Fset series ovens which are delivered together with mobile tank rises the practicality concept at top level. Ovens which do not require water connection due to its 2 liter water tank (except washing mode) eliminates the requirement of water installations. Works performed by it are great and area covered by it is small. Fset series ovens perform great works with their small sizes. Thereby they can be used easily in cafes, delicatessen, bistro, bakery oven, and many other places.

*Печи Fset являются незаменимыми для узких пространств. Небольшие размеры печи, не влияют на его вкусные кулинарные способности. Таким образом, это определяет новые меры в использовании, вкусе и области управления. Благодаря инновационной теплоизоляции и высокотехнологичному стеклу, используемому в печах серии Fset, предотвращается накопление тепла в стекле. Таким образом, обеспечивая тепловую и энергетическую эффективность печи, она защищает пользователей от ожогов. Предлагая уникальный опыт пропаривания, он работает не так, как паровая система, которая используется в традиционных печах. Разбрызгивая воду в виде капель, эта печь обеспечивает увлажнение и пар вместе с теплом печи. Печи серии Fset, которые поставляются с мобильной емкостью, выводят концепцию удобства использования на высочайший уровень. Эти печи не требуют подключения воды (кроме режима мойки), благодаря 2-литровой емкости для воды. Работа, которую она предоставляет, большая, а площадь, которую она покрывает, мала. Печи серии FSET выполняют большую работу в узких пространствах благодаря своим небольшим размерам. Печи, которые могут работать как настольные, создают практическую и удобную рабочую среду. Таким образом, ее можно легко использовать в кафе, закусочных, бистро, буфетах, пекарнях и многих других местах.*

المميزات الرئيسية لفرن كونترتوب بالحمل الحراري من فيماك تتمثل في التوزيع المتساوي للحرارة والكفاءة العالية والتشغيل عالي الكفاءة والتوزيع المنتظم للهواء. وقد صممت الموديلات بالحجم الكبير لارح خصيصاً لتناسب أبعاد السواني ذات السعة الأكبر ارتفاعاً. أنتجت هذه الموديلات لحثت تحافظ على توازن الخبز. وهي تضمن لكم الحصول على المخبوزات بالمواسفات المطلوبة بأقل كمية من الطاقة بفضل نظام المقاومة المصمم خصيصاً لتوزيع الهواء وبفضل عدم فقدان الحرارة من المدخنة. يتم إنتاج البخار بمستوى عالٍ وذلك بفضل نظام البخار ذو الأنابيب مما يتيح وصول البخار إلى جميع المخبوزات في الفرن على نحو مناسب. يتوفر الجهاز المشتمل من الوصفات المتاحة به بشكل قياسي بالإضافة إلى إمكانية نقل الوصفات الخاصة المجيزة على جهاز ممثل بسهولة من خلال ذاكرة يو إس بي إلى الأجهزة المختلفة. ويتوفر الفرن بتصميم يتيح الرؤية من خلال شاشة سعة ملونة بالإضافة إلى سهولة إنشاء الوصفات وتعديلها بسرعة أكبر من خلال خيار لوحة المس. كما يتيح الفرن إمكانية الخبز على أربع مراحل مختلفة بفضل التحكم في العملية. وقد أنتجت أفران كونترتوب بالحمل الحراري بموديلات كهربائية وغازية.

# ESTONE 120x200 ELECTRICAL DECK OVEN

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ ESTONE 120X200

### فرن أستون الكهربائي ذو الطوابق 200x120

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.  
 Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.  
 للتصديق بالمنتجات على موقعنا المرجو قراءة الرمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول



**FIMAK**  
 Bakery and Gastronomy Machines



The major specification of electrical deck oven is that each deck can be operated independently. The heating system is designed with special stonebased and ceramic resistances that provide the heating disturbing on baking surface and it balances the heat while baking. Temperature and the time of steam can be adjusted for each deck as per request. In this way, it can be baked different products in each deck at one time. Products can be loaded into the decks with the setter. The oven can be manufacture-red between 1 and 4 decks as per request of customers. It provides low energy consumption. Thanks to its wheels it can be moved easily.

Главная особенность электрической подовой печи Fimак, это автономная работа каждой камеры выпечки. Каменные поды из особого сплава и специально разработанная система обогрева с керамическими ТЭНами способствуют равномерному распределению тепла и равномерной выпечке. Температура (пода и свода внутри камеры) и продолжительность пароувлажнения устанавливается отдельно для каждой камеры выпечки, что позволяет выпекать разную продукцию в каждой из камер. Возможна загрузка продукции на листах. В зависимости от заказа, печь производится с 1-4 камерами выпечки. Низкое энергопотребление.

يتميز الفرن الكهربائي ذو الطوابق من فيماك بإمكانية تشغيل كل طابق على نحو مستقل. ويوزع الحرارة بالتساوي ويوفر الطهي المتوازن بفضل أحجار القاعدة ذات الخليط المعدني الخاص ونظام التسخين المصمم خصيصًا بالسيراميك المقاوم. كما يمكن ضبط درجة الحرارة (درجة الحرارة الصغرى والكبرى داخل الطابق) ووقت البخار بشكل مختلف لكل طابق حسب الرغبة. وبالتالي، يمكن طهي منتجات مختلفة في كل طابق، ويمكن رفع المنتجات على الطوابق من خلال الألواح. يمكن تصنيع الفرن بحيث يحتوي ما بين 1-4 طوابق حسب طلب العميل. ويضمن الفرن استهلاكًا منخفضًا للطاقة. كما يمكن نقله إلى أي مكان بفضل عجلاته.

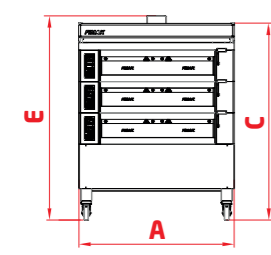


# Technical Data

## Технические Характеристики

### معلومات تقنية

**Front View**  
вид спереди  
المنظر الأمامي

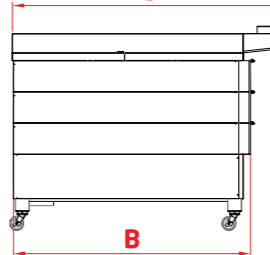


First Storey Max. Height : 1810  
Second Storey Max. Height : 1940  
Third Storey Max. Height : 2170  
Fourth Storey Max. Height : 2500

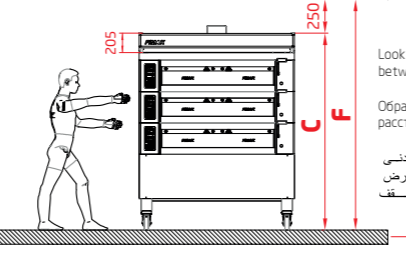
Высота макс. для 1 этажа : 1810  
Высота макс. для 2 этажей : 1940  
Высота макс. для 3 этажей : 2170  
Высота макс. для 4 этажей : 2500

اقصى ارتفاع للفرن بـ 1 طابق : 1810  
اقصى ارتفاع للفرن بـ 2 طابق : 1940  
اقصى ارتفاع للفرن بـ 3 طابق : 2170  
اقصى ارتفاع للفرن بـ 4 طابق : 2500

**Left Side View**  
слева Вид сбоку  
المنظر من الجانب الأيسر



**Front View**  
вид спереди  
المنظر الأمامي



Look at the table for the minimum distance between the ceiling and floor.

Обратись к таблице для минимального расстояния между полом и потолком

النظر إلى الجدول لمعرفة الحد الأدنى للمسافة التي يجب تركها بين الأرض والسقف

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
3/4" Соединение чистой воды  
مخزل الماء النظيف وصلة 4/3 بوصة

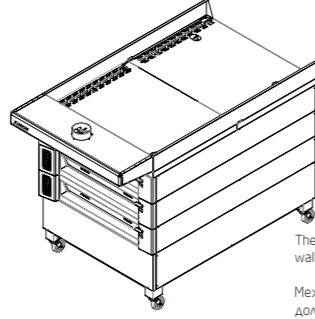
Waste Water Connection 1/2"  
Подключение сточных вод 1/2"  
توصيل مياه الصرف 2/1 بوصة

Single Storey Oven Electrical Power (1 Floor) (kW) : 17,9  
Cable: 5x6 mm<sup>2</sup> / 1 Piece 3x40A Fuse

Two Storey Oven Electrical Power (2 Floor) (kW) : 35,8  
Cable: 5x16 mm<sup>2</sup> / 1 Piece 3x63A Fuse

Three Storey Oven Electrical Power (3 Floor) (kW) : 53,7  
Cable: 3x25/16 + 1x16 mm<sup>2</sup> / 1 Piece 3x100A Fuse

Four Storey Oven Electrical Power (4 Floor) (kW) : 71,6  
Cable: 3x35/16 + 1x16 mm<sup>2</sup> / 1 Piece 3x125A Fuse



**Perspective View**  
Вид в перспективе  
المنظر المنظور

1 ЭТАЖ Электрическая мощность Печи (1 Floor) (kW) : 17,9  
кабель : 5x6 mm<sup>2</sup> / 1 кусок 3x40A предохранитель

2 ЭТАЖ Электрическая мощность Печи (2 Kat) (kW) : 35,8  
кабель : 5x16 mm<sup>2</sup> / 1 кусок 3x63A предохранитель

3 ЭТАЖ Электрическая мощность Печи (3 Kat) (kW) : 53,7  
кабель : 3x25/16 + 1x16 mm<sup>2</sup> / 1 кусок 3x100A предохранитель

4 ЭТАЖ Электрическая мощность Печи (4 Kat) (kW) : 71,6  
кабель : 3x35/16 + 1x16 mm<sup>2</sup> / 1 кусок 3x125A предохранитель

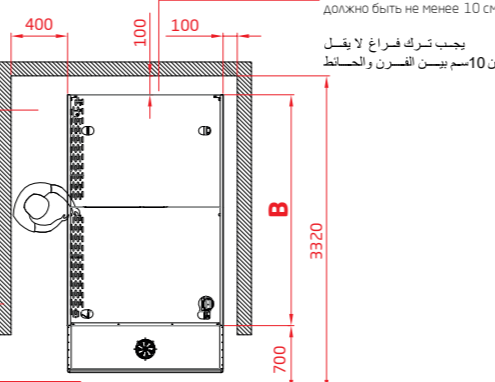
1-طابق الطاقة الكهربائية للفرن (1 طابق) (كيلو واط) : 17,9  
الكابل: 5x6 ملم<sup>2</sup> / عدد 1 منصهر 3x40A

2-طابق الطاقة الكهربائية للفرن (2 طابق) (كيلو واط) : 35,8  
الكابل: 5x16 ملم<sup>2</sup> / عدد 1 منصهر 3x63A

3-طابق الطاقة الكهربائية للفرن (3 طابق) (كيلو واط) : 53,7  
الكابل: 3x25+16 ملم<sup>2</sup> / عدد 1 منصهر 3x100A

4-طابق الطاقة الكهربائية للفرن (4 طابق) (كيلو واط) : 71,6  
الكابل: 3x35+16 ملم<sup>2</sup> / عدد 1 منصهر 3x125A

**Mounting Holes**  
Монтажные проемки  
فراغات التركيب



The space between oven and wall should be atleast 40cm  
Между духовкой и стеной должно быть не менее 40 см.

يجب ترك فراغ لا يقل عن 40 سم بين الفرن والحائط

Wall  
стена  
الحائط

The space between oven and counter should be atleast 70cm  
Печкой и сборочным между столом должно быть пространство не менее 70 см.

يجب ترك فراغ لا يقل عن 70 سم بين الفرن والمنضدة

Bread Take Out Counter  
منضدة إخراج الخبز

**Top View**  
Верхний вид  
المنظر المنظور

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ESTONE 120x200x1	ESTONE 120x200x2	ESTONE 120x200x3	ESTONE 120x200x4
Capacity (Loaves of Bread / 8 hours) Производительность (шт. хлеба/8 ч) السعة (عدد الخبز / 8 ساعات)	720	1440	2160	2880
Baking Surface (m <sup>2</sup> ) Площадь выпечки (м2) مخفقة الخبز (2)	2,4	4,8	7,2	9,6
Number of Decks / Palette Numbers Кол-во ярусов/Кол-во листов عدد الطوابق/عدد الأواح	1/2	2/2	3/2	4/2
Inner Width of Oven (mm) Ширина камеры (мм) عرض الفرن من الداخل (ملم)	1200			
Inner Depth of Oven (mm) Глубина камеры (мм) عمق الفرن من الداخل (ملم)	2060			
Inner Height of Oven/Height of Deck Entry (mm) Полезная высота/Высота камеры выпечки (мм) ارتفاع الفرن من الداخل/ارتفاع سطح الطابق (ملم)	215 / 190			
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ. العرض (ملم)	1650			
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب. العمق (ملم)	2520			
Height - C (mm) (Wheeled) C - Общая высота (мм) (прокатка) ج. الارتفاع (ملم) (عجلات)	1730	1860	2090	2420
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د. أقصى عمق (ملم)	2950			
Max. Height - E (mm) (Wheeled) E - Макс. высота (мм) (прокатка) هـ. أقصى ارتفاع (ملم) (عجلات)	1810	1940	2170	2500
Min. Ceiling Height - F (mm) (Wheeled) Минимальная высота потолка - F (mm) (прокатка) وحد الأدنى ارتفاع السقف (ملم) (عجلات)	1980	2110	2340	2670
Height of Oven's Foot - G (mm) Высота ножек печи - G (mm) ز. ارتفاع قدم الفرن (ملم)	900	700	600	600
Floor Tray Capacity 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (mm) Кол-во листов на ярус 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (mm) سعة حينية الطابق 800x600 / 350x450 / 600x400/300x400 (ملم)	20 / 10 / 12 / 4	40 / 20 / 24 / 8	60 / 30 / 36 / 12	80 / 40 / 48 / 16
Wheel Height (mm) Высота колеса (мм) ارتفاع العجلة (ملم)	200			
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) طاقة الكهربائية (كيلو واط)	17,9	35,8	53,7	71,6
Resistance Type / Number of Resistances Тип сопротивления / Количество сопротивлений نوع المقاومة / عدد المقاومات	Ceramic / керамический / سيراميك 28 + 3			
Average Consumption (8 hours) (kw/h) Средний расход топлива (8 часов) (кВт/ч) متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (كيلو واط/ساعات)	11,3	22,6	33,9	45,2
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كيلو)	950	1.510	2.070	2.610
Suction Hood Chimney Diameter (mm) Радиус дымохода вытяжной вытяжки (мм) قطر منفذ مدخنة الشفاط (ملم)	Ø200			
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE			
Palette Dimensions (mm) Размер листа (мм) مقياس لوح (ملم)	580x2400	580x2400	580x2400	580x2400
Control System Система управления نظم التحكم	رقمي - باللمس / Digital / цифровая - Touch / Сенсорная / الكهرياء			
Source of Energy Источник энергии مصدر الطاقة	Electric / Электричество / الكهرياء			



The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.

Производительность печи дана по батону 250 гр и может варьировать в зависимости от веса и времени выпекания продукции

السعة موضحة على أساس رغيف الخبز 250 جراماً، ولذلك يمكن أن يحدث تفاوت وفقاً لوزن المخبوزات ومدة الخبز

\* Tray layout was placed theoretically and it may vary in practice.  
\* Листы размещены теоретически и могут отличаться на практике.  
الصينية موضوعة نظرياً وقد يختلف وضعها من الناحية العملية

# ESTONE 120x120 ELECTRICAL DECK OVEN ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ ESTONE 120X120 فرن أستون الكهربائي ذو الطوابق 120x120



Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.  
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.  
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الاستجابة السريع على جهازك المحمول



**FIMAK**  
Bakery and Gastronomy Machines



The major specification of electrical deck oven is that each deck can be operated independently. The heating system is designed with special stonebased and seramic resistances that provide the heating disturbing on baking surface and it balances the heat while baking. Temperature and the time of steam can be adjusted for each deck as per request. In this way, it can be baked different products in each deck at one time. Products can be loaded into the decks with the setter. The oven can be manufactured between 1 and 4 decks as per request of customers. It provides low energy consumption. Thanks to its wheels it can be moved easily.

Главная особенность электрической подовой печи Fimак, это автономная работа каждой камеры выпечки. Каменные поды из особого сплава и специально разработанная система обогрева с керамическими ТЭНами способствуют равномерному распределению тепла и равномерной выпечке. Температура (пода и свода внутри камеры) и продолжительность пароувлажнения устанавливается отдельно для каждой камеры выпечки, что позволяет выпекать разную продукцию в каждой из камер. Возможна загрузка продукции на листах. В зависимости от заказа, печь производится с 1-4 камерами выпечки. Низкое энергопотребление.

يتميز الفرن الكهربائي ذو الطوابق من فيماك بإمكانية تشغيل كل طباق على نحو مستقل. ويوزع الحرارة بالتساوي ويوفر الطهي المتوازن بفضل أحجار القاعدة ذات الخليط المعدني الخاص ونظام التسخين المصمم خصيصًا بالسيراميك المقاوم. كما يمكن ضبط درجة الحرارة (درجة الحرارة الصغرى والكبرى داخل الطابق) ووقت البخار بشكل مختلف لكل طباق حسب الرغبة. وبالتالي، يمكن طهي منتجات مختلفة في كل طباق، ويمكن رفع المنتجات على الطوابق من خلال الألواح. يمكن تصنيع الفرن بحيث يحتوى ما بين 1-4 طوابق حسب طلب العميل. ويضمن الفرن استهلاكًا منخفضًا للطاقة. كما يمكن نقله إلى أي مكان بفضل عجلاته.

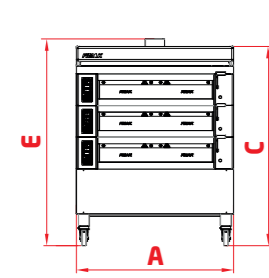


# Technical Data

## Технические Характеристики

### معلومات تقنية

**Front View**  
вид спереди  
المنظر الأمامي

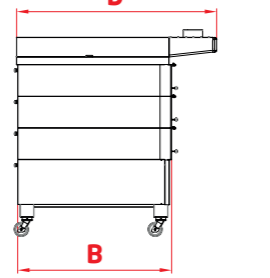


First Storey Max. Height : 1810  
Second Storey Max. Height : 1940  
Third Storey Max. Height : 2170  
Fourth Storey Max. Height : 2500

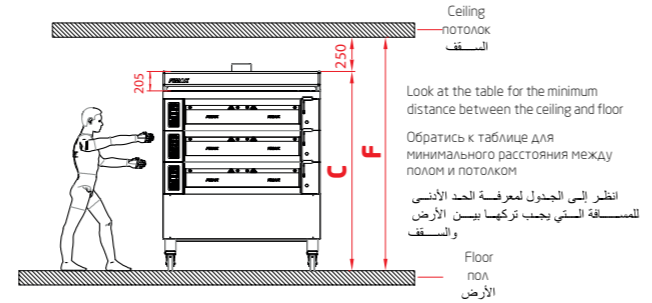
Высота макс. для 1 этажа : 1810  
Высота макс. для 2 этажей : 1940  
Высота макс. для 3 этажей : 2170  
Высота макс. для 4 этажей : 2500

أقصى ارتفاع للفرن بـ1 طابق : 1810  
أقصى ارتفاع للفرن بـ1 طابق : 1940  
أقصى ارتفاع للفرن بـ1 طابق : 2170  
أقصى ارتفاع للفرن بـ1 طابق : 2500

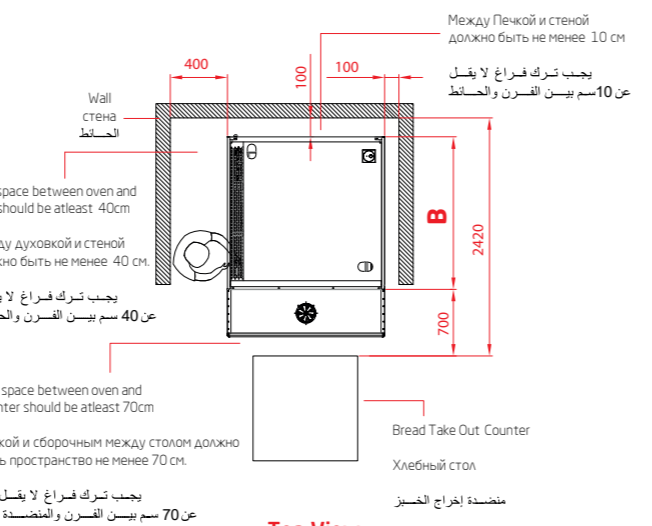
**Left Side View**  
слева Вид сбоку  
المنظر من الجانب الأيسر



**Front View**  
вид спереди  
المنظر الأمامي

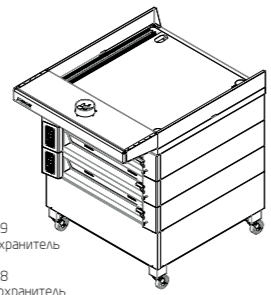


**Mounting Holes**  
Монтажные проемы  
فراغات التركيب



**Top View**  
Верхний вид  
المنظر المنظور

**Perspective View**  
Вид в перспективе  
المنظر المنظور



Waste Water Connection 1/2" / 3/4" Clean Water Inlet Pipe

Подключение сточных вод 1/2" / 3/4" Соединение чистой воды

توصيل مياه الصرف 2/1 بوصة / مدخل الماء النظيف وصلة 4/3 بوصة

Valve Chimney Output Diameter Measure is Ø120 mm

Выпуск Clapper Измерение диаметра Ø120 mm

مقاس قطر مخرج المنضدة Ø120 ملم / بصمام تعظيية

Suction Hood Output Diameter Measure Ø200 mm

Выход аспиратора Диаметр Измерение Ø200 мм

مقاس قطر مخرج الشفاط Ø200 ملم

**Top View**  
вид сверху  
المنظر المنظور

Single Storey Oven Electrical Power (1 Floor) (kw) : 11.9  
Cable: 1 Piece 5x2,5 mm<sup>2</sup> / 1 Piece 3x25A Fuse

Two Storey Oven Electrical Power (2 Floor) (kw) : 23.8  
Cable: 2 Pieces 5x2,5 mm<sup>2</sup> / 2 Pieces 3x25A Fuse

Three Storey Oven Electrical Power (3 Floor) (kw) : 35.7  
Cable: 3 Pieces 5x2,5 mm<sup>2</sup> / 3 Pieces 3x25A Fuse

Fourth Storey Oven Electrical Power (4 Floor) (kw) : 47.6  
Cable: 4 Pieces 5x2,5 mm<sup>2</sup> / 4 Pieces 3x25A Fuse

1 этаж / 1 طابق / Электрическая мощность печи (1 ЭТАЖ) (kw) : 11.9  
кабель : 1 кусок 5x2,5 мм<sup>2</sup> / 1 кусок 3x25A предохранитель

2 этаж / 2 طابق / Электрическая мощность печи (2 ЭТАЖ) (kw) : 23.8  
кабель : 2 кусок 5x2,5 мм<sup>2</sup> / 2 кусок 3x25A предохранитель

3 этаж / 3 طابق / Электрическая мощность печи (3 ЭТАЖ) (kw) : 35.7  
кабель : 3 кусок 5x2,5 мм<sup>2</sup> / 3 кусок 3x25A предохранитель

4 этаж / 4 طابق / Электрическая мощность печи (4 ЭТАЖ) (kw) : 47.6  
кабель : 4 кусок 5x2,5 мм<sup>2</sup> / 4 кусок 3x25A предохранитель

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ESTONE 120x120x1	ESTONE 120x120x2	ESTONE 120x120x3	ESTONE 120x120x4
Capacity (Loaves of Bread / 8 hours) Производительность (шт. хлеба/8 ч) السعة (عدد الخبز / 8 ساعات)	430	860	1290	1720
Baking Surface (m <sup>2</sup> ) Площадь выпечки (م2) مخفقة الخبز (2ر)	1,44	2,88	4,2	5,76
Number of Decks / Palette Numbers Кол-во ярусов/Кол-во листов عدد الطوابق/عدد الأواص	1/2	2/2	3/2	4/2
Inner Width of Oven (mm) Ширина камеры (мм) عرض الفرن من الداخل (ملم)	1200			
Inner Depth of Oven (mm) Глубина камеры (мм) عمق الفرن من الداخل (ملم)	1200			
Inner Height of Oven/Height of Deck Entry (mm) Полезная высота/Высота камеры выпечки (мм) ارتفاع الفرن من الداخل /ارتفاع سطح الطابق (ملم)	215 / 190			
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ. العرض (ملم)	1650			
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب. العمق (ملم)	1615			
Height - C (mm) (Wheeled) C - Общая высота (мм) (прокатка) ح. الارتفاع (ملم) (بعجلات)	1730	1860	2090	2420
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د. أقصى عمق (ملم)	2100			
Max. Height - E (mm) (Wheeled) E - Макс. высота (мм) (прокатка) ه. أقصى ارتفاع (ملم) (بعجلات)	1810	1940	2170	2500
Min. Ceiling Height - F (mm) (Wheeled) Минимальная высота потолка - F (mm) (прокатка) و.حد الأدنى ارتفاع السقف (ملم) (بعجلات)	1980	2110	2340	2670
Height of oven's foot- G (mm) Высота ножек печи - G (mm) ز. ارتفاع قدم الفرن (ملم)	900	700	600	600
Floor Tray Capacity 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (mm) Кол-во листов на ярус 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (мм) سعة سفينة الطابق 800x600 / 350x450 / 600x400 / 300x400 (ملم)	12 / 6 / 8 / 2	24 / 12 / 16 / 4	36 / 18 / 24 / 6	48 / 24 / 32 / 8
Wheel Height (mm) Высота колеса (мм) ارتفاع العجلة (ملم)	200			
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو وات)	11,9	23,8	35,7	47,6
Resistance Type / Number of Resistances Тип сопротивления / Количество сопротивлений نوع المقاومة/عدد المقاومة	Ceramic / керамический / سيراميك 28 + 3			
Average Consumption (8 hours) (kw/h) Средний расход топлива (8 часов) (kw/h) متوسط الاستهلاك (8ساعات) (كيلو وات/ساعات)	7 kW/h	14 kW/h	21 kW/h	28 kW/h
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	565	865	1.230	1.555
Suction Hood Chimney Diameter (mm) Радиус дымохода вытяжной вытяжки (мм) قطر منفذ منضدة الشفاط (ملم)	Ø200			
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE			
Palette Dimensions (mm) Размер листа (мм) مقاس لوح (ملم)	580x1400	580x1400	580x1400	580x1400
Control System Система управления نظم التحكم	رقمي- باللمس / Digital / цифровая - Touch / Сенсорная / الكهرياء			
Source of Energy Источник энергии مصدر الطاقة	Electric / Электричество / الكهرياء			



The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.

Производительность печи дана по батону 250 гр и может варьировать в зависимости от веса и времени выпекания продукции

السعة موضحة على أساس رغيف الخبز 250 جراماً، ولذلك يمكن أن يحدث تفاوت وفقاً لوزن المخبوزات ومدة الخبز

Tray layout was placed theoretically and it may vary in practice.

Листы размещены теоретически и могут отличаться на практике.

الصينية موضوعة نظرياً وقد يختلف وضعها من الناحية العملية

# ESTONE 120x80 ELECTRICAL DECK IN-STORE BAKERY AND PASTRY OVEN

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ ESTONE 120X80 ДЛЯ  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

فرن أستون الكهربائي ذو الطوابق للمخبوزات والمعجنات 120x80



Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.  
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.  
لتفحص المنتجات على موقعنا الرجاء قراءة رمز الاستجابة السريع على جهازك المحمول



**FIMAK**  
Bakery and Gastronomy Machines



The major specification of electrical deck oven is that each deck can be operated independently. The heating system is designed with special stonebased and ceramic resistances that provide the heating disturbing on baking surface and it balances the heat while baking. Thus, it provides an opportunity to bake different sort of products in each deck. In order for the products to be fermented, there is a yeasting chamber available and its temperature and humidity can be adjusted as per request. It is used with single deck also modular and according to need it can be added extra deck, chimney hood and yeasting chamber. It provides low energy consumption. Thanks to its wheels it can be moved easily.

Главная особенность электрической подовой печи Fimак, это автономная работа каждой камеры выпечки. Каменные поды из особого сплава и специально разработанная система обогрева с керамическими ТЭНами способствуют равномерному распределению тепла и равномерной выпечке. Температура (пода и свода внутри камеры) и продолжительность пароувлажнения устанавливается отдельно для каждой камеры выпечки, что позволяет выпекать разную продукцию в каждой из камер. Под печью расположен расстоечный шкаф с регуляцией тепла и влажности, где продукция расстается перед выпечкой. Печь может быть одноярусной и благодаря модульной конструкции по необходимости можно добавлять ярусы, вытяжной зонт и расстоечный шкаф. Ко дну расстоечного шкафа прикреплены колеса, способствующие свободному перемещению печи. Низкое энергопотребление.

يتميز الفرن الكهربائي ذو الطوابق من فيماك بإمكانية تشغيل كل طباق على نحو مستقل. ويوزع الحرارة بالتساوي ويوفر الطهي المتوازن بفضل أحجار القاعدة ذات الخليط المعنني الخاص ونظام التسخين المصمم خصيصاً بالسيراميك المقوم. كما يمكن ضبط درجة الحرارة (درجة الحرارة الصغرى والكبرى داخل الطبايق) ووقت البخار بشكل مختلف لكل طباق حسب الرغبة. وبالتالي، يمكن طهي منتجات مختلفة في كل طباق. ويوجد أسفل الفرن غرفة تخمير يمكن ضبط طوبيتها ودرجة حرارتها من أجل التخمير قبل الخبز. يمكن استخدامه بطابق واحد، ويمكن تصنيع الفرن على النحو القياسي كما يمكن أن يضاف إليه طوابق إضافية أو حاجزاً للتهوية أو غرفة تخمير. ويضمن الفرن استهلاكاً منخفضاً للطاقة. كما يمكن نقله إلى أي مكان بفضل عجلاته

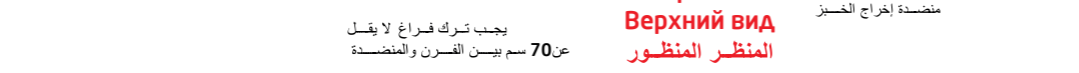
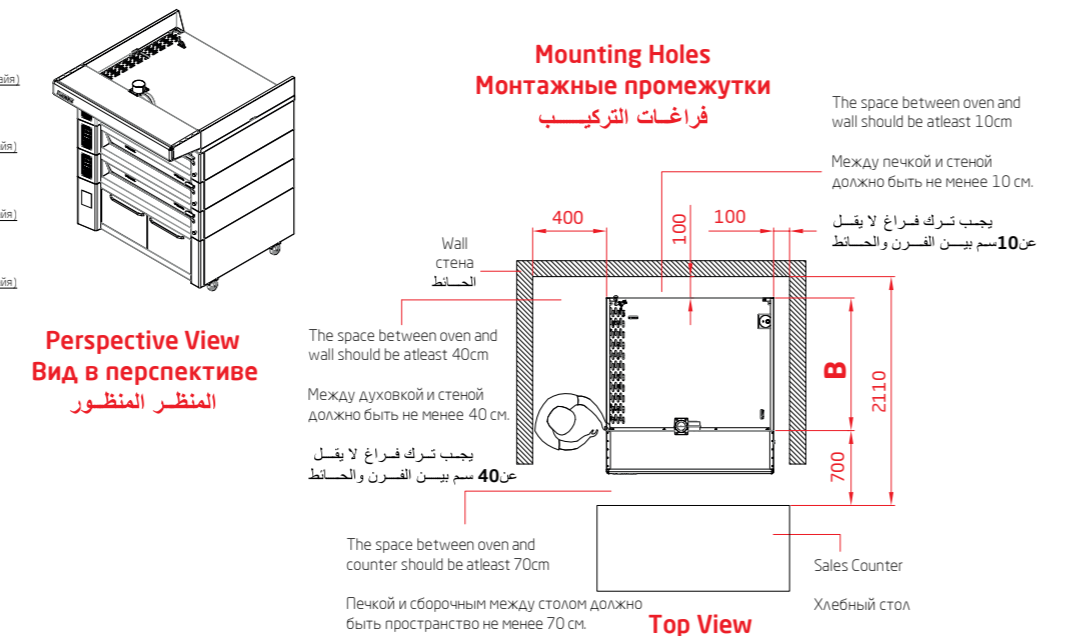
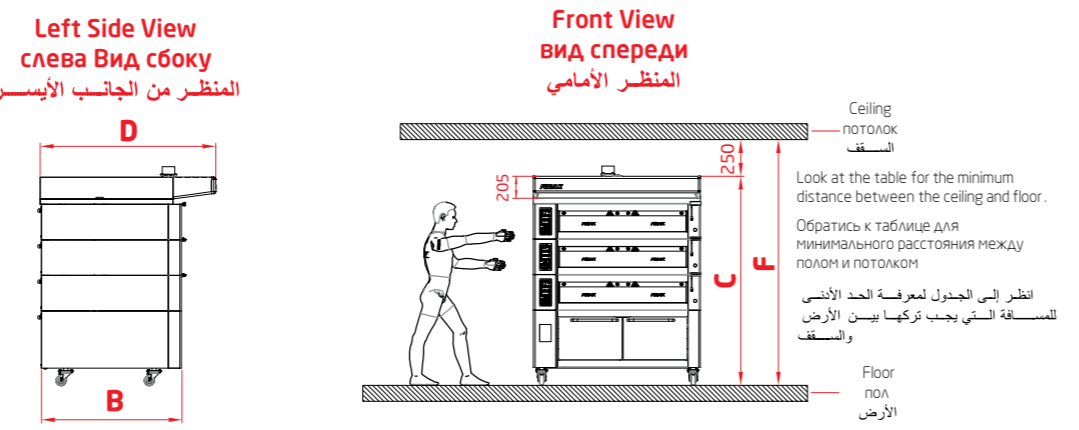
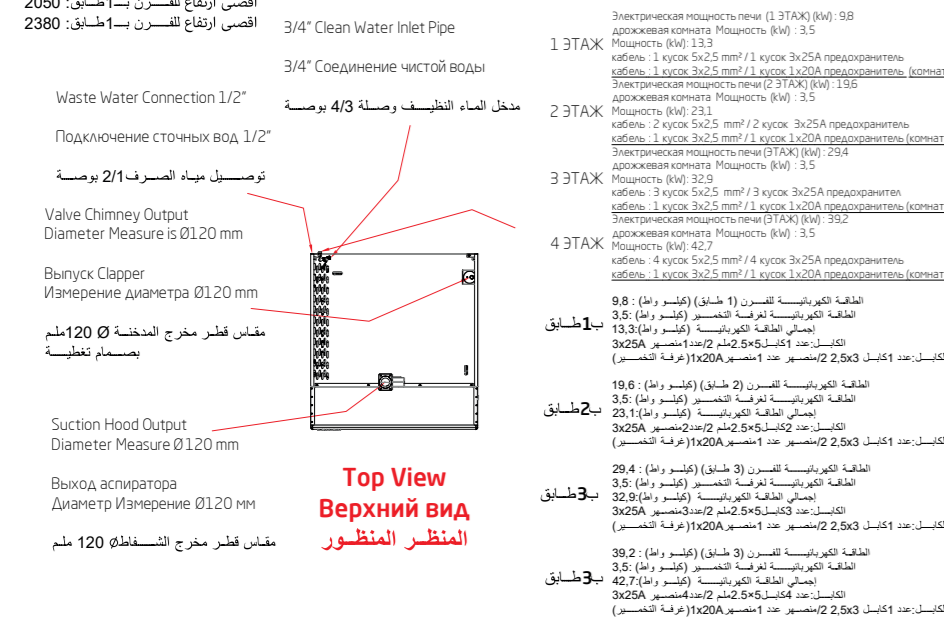
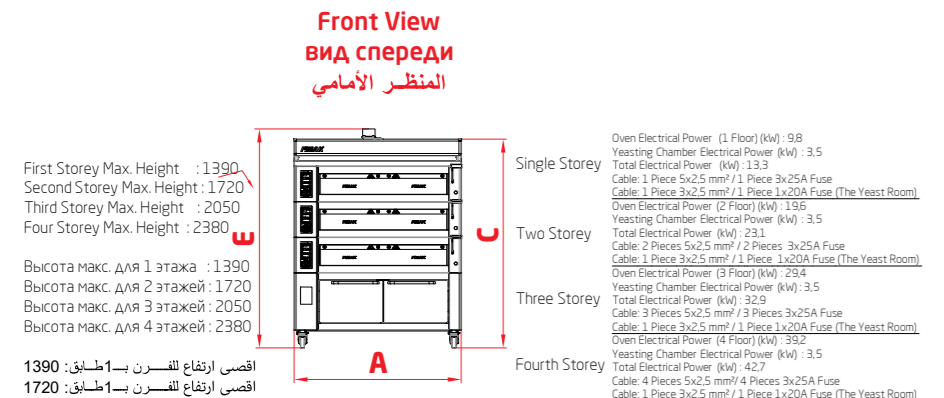




# Technical Data

## Технические Характеристики

### معلومات تقنية



MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	ESTONE 120x80x1	ESTONE 120x80x2	ESTONE 120x80x3	ESTONE 120x80x4
Capacity (Loaves of Bread / 8 hours) Производительность (шт. хлеба/8 ч) السعة (عدد الخبز/8 ساعات)	336	672	1008	1344
Baking Surface (m <sup>2</sup> ) Площадь выпечки (м2) منطقة الخبز (2ر)	0,96	1,92	2,88	3,84
Number of Decks Кол-во ярусов عدد الطوابق	1	2	3	4
Inner Width of Oven (mm) Ширина камеры (мм) عرض الفرن من الداخل (بلم)	1200			
Inner Depth of Oven (mm) Глубина камеры (мм) عمق الفرن من الداخل (بلم)	865			
Inner Height of Oven/Height of Deck Entry (mm) Полезная высота/Высота камеры выпечки (мм) ارتفاع الفرن من الداخل/ارتفاع مداخل الفرن (بلم)	215 / 190			
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) العرض (بلم)	1560			
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (بلم)	1310			
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ح- الارتفاع (بلم)	1290	1620	1950	2280
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د- أقصى عمق (بلم)	1640			
Max. Height - E (mm) E - Макс. Высота (мм) هـ- أقصى ارتفاع (بلم)	1390	1720	2050	2380
Min. Ceiling Height - F (mm) Минимальная высота потолка - F (мм) و- الحد الأدنى لارتفاع السقف (بلم)	1540	1870	2200	2530
Floor Tray Capacity 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (mm) Кол-во листов на ярус 400x300 / 400x600 450x350 / 600x800 (mm) سعة صينية الطابق	8 / 4 / 5 / 2	16 / 8 / 10 / 4	24 / 12 / 15 / 6	32 / 16 / 20 / 8
Electrical Power (kw) (P1/P2) Мощность (кВт) (P1/P2) الطاقة الكهربائية (كيلو واط) (P1/P2)	( 13,3 / 9,8 )	( 23,1 / 19,6 )	( 32,9 / 29,4 )	( 42,7 / 39,2 )
Resistance Type / Resistance Piece Тип сопротивления / Кусок نوع المقاومة / عدد العناصر في الطابق	Ceramic / керамический/ سيراميك 28 + 3			
Average Consumption (8 hours) (kw/h) (Q1/Q2) Средний расход топлива (8 часов) (кВт/ч) (Q1/Q2) متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (كيلو واط/ساعة) (Q1/Q2)	8,3 / 5,5	13,8 / 11	19,3 / 16,5	24,8 / 22
Weight of Oven (kg) (W1/W2) Масса (кг) (W1/W2) وزن الفرن (كجم)	485 / 365	736 / 616	1000 / 880	1250 / 1130
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE			
Control System Система управления نظام التحكم	رقمي- باللمس / Digital / цифровая - Touch / Сенсорная / باللمس			
Source of Energy Источники энергии مصادر الطاقة	Electric / Электричество / الكهرباء			



The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall be variable according to the grammage and baking time of the product.

السعة موضحة على أساس رغيف الخبز 250 جراماً، ولذلك يمكن أن يحدث تفاوت وفقاً لوزن المخبوزات ومدة الخبز

\* Tray layout was placed theoretically and it may vary in practice.

\* Листы размещены теоретически и могут отличаться на практике.

الصينية موضوعة نظرياً وقد يختلف وضعها من الناحية العملية

\* W1, P1, Q1: With Yeasting Collusion W2, P2, Q2: Without Yeasting Collusion

\* W1, P1, Q1: камера брожения W2, P2, Q2: без брожение комнаты

بدون غرفة تخمير W2, P2, Q2 :بغرفة تخمير W1, P1, Q1

## ESTONE 60X80 ELECTRICAL DECK IN-STORE BAKERY AND PASTRY OVEN

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ ESTONE 60X80 ДЛЯ  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

فرن أستون الكهربائي ذو الطوابق للمخبوزات والمعجنات 80x60



Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.  
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы посмотреть продукт на нашем сайте.  
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الاستجابة السريع على جهازك المحمول



**FIMAK**  
Bakery and Gastronomy Machines



The major specification of electrical deck oven is that each deck can be operated independently. The heating system is designed with special stonebased and ceramic resistances that provide the heating disturbing on baking surface and it balances the heat while baking. Thus, it provides an opportunity to bake different sort of products in each deck. In order for the products to be fermented, there is a yeasting chamber available and its temperature and humidity can be adjusted as per request. It is used with single deck also modular and according to need it can be added extra deck, chimney hood and yeasting chamber. It provides low energy consumption. Thanks to its wheels it can be moved easily.

Главная особенность электрической подовой печи Fimак, это автономная работа каждой камеры выпечки. Каменные поды из особого сплава и специально разработанная система обогрева с керамическими ТЭНами способствуют равномерному распределению тепла и равномерной выпечке. Температура (пода и свода внутри камеры) и продолжительность пароувлажнения устанавливается отдельно для каждой камеры выпечки, что позволяет выпекать разную продукцию в каждой из камер. Под печью расположен расстоечный шкаф с регуляцией тепла и влажности, где продукция расстается перед выпечкой. Печь может быть одноярусной и благодаря модульной конструкции по необходимости можно добавлять ярусы, вытяжной зонт и расстоечный шкаф. Ко дну расстоечного шкафа прикреплены колеса, способствующие свободному перемещению печи. Низкое энергопотребление.

يتميز الفرن الكهربائي ذو الطوابق من فيماك بإمكانية تشغيل كل طباق على نحو مستقل. ويوزع الحرارة بالتساوي ويوفر الطهي المتوازن بفضل أحجار القاعدة ذات الخليط المعنني الخاص ونظام التسخين المصمم خصيصاً بالسيراميك المقوم. كما يمكن ضبط درجة الحرارة (درجة الحرارة الصغرى والكبرى داخل الطابق) ووقت البخار بشكل مختلف لكل طباق حسب الرغبة. وبالتالي، يمكن طهي منتجات مختلفة في كل طباق. ويوجد أسفل الفرن غرفة تخمير يمكن ضبط طوبتها ودرجة حرارتها من أجل التخمير قبل الخبز. يمكن استخدامه بطابق واحد، ويمكن تصنيع الفرن على النحو القياسي كما يمكن أن يضاف إليه طوابق إضافية أو حاجزاً للتهوية أو غرفة تخمير. ويضمن الفرن استهلاكاً منخفضاً للطاقة. كما يمكن نقله بسهولة إلى أي مكان بفضل عجلاته



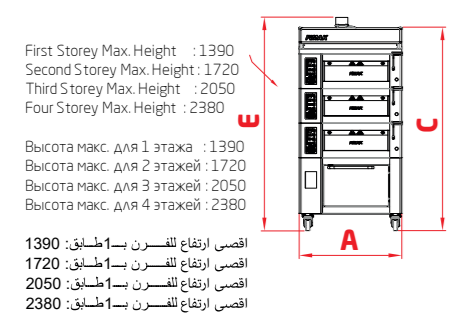


# Technical Data

## Технические Характеристики

### معلومات تقنية

### Front View вид спереди المنظر الأمامي



Single Storey  
Two Storey  
Three Storey  
Fourth Storey

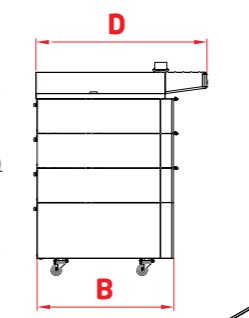
Oven Electrical Power (1 Floor) (kW) : 5,9  
Yeasting Chamber Electrical Power (kW) : 3,5  
Total Electrical Power (kW) : 9,4  
Cable: 1 Piece 5x2,5 mm<sup>2</sup> / 1 Piece 3x20A Fuse  
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm<sup>2</sup> / 1 Piece 1x20A Fuse (The Yeast Room)

Oven Electrical Power (2 Floor) (kW) : 11,8  
Yeasting Chamber Electrical Power (kW) : 3,5  
Total Electrical Power (kW) : 15,3  
Cable: 2 Pieces 5x2,5 mm<sup>2</sup> / 2 Pieces 3x20A Fuse  
Cable: 2 Pieces 3x2,5 mm<sup>2</sup> / 1 Piece 1x20A Fuse (The Yeast Room)

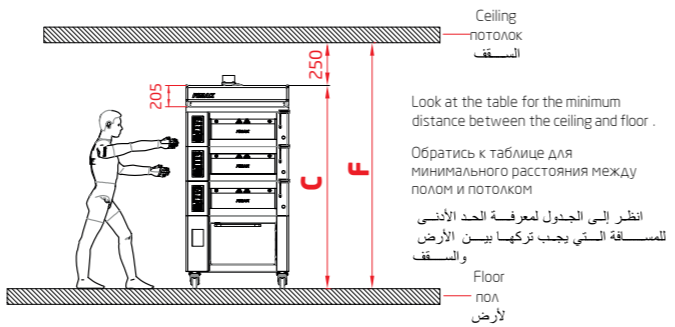
Oven Electrical Power (3 Floor) (kW) : 17,7  
Yeasting Chamber Electrical Power (kW) : 3,5  
Total Electrical Power (kW) : 21,2  
Cable: 3 Pieces 5x2,5 mm<sup>2</sup> / 3 Pieces 3x20A Fuse  
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm<sup>2</sup> / 1 Piece 1x20A Fuse (The Yeast Room)

Oven Electrical Power (4 Floor) (kW) : 23,6  
Yeasting Chamber Electrical Power (kW) : 3,5  
Total Electrical Power (kW) : 27,1  
Cable: 4 Pieces 5x2,5 mm<sup>2</sup> / 4 Pieces 3x20A Fuse  
Cable: 1 Piece 3x2,5 mm<sup>2</sup> / 1 Piece 1x20A Fuse (The Yeast Room)

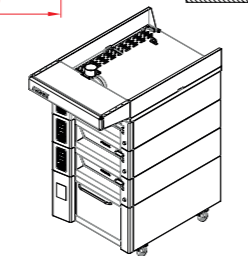
### Left Side View слева Вид сбоку المنظر من الجانب الأيسر



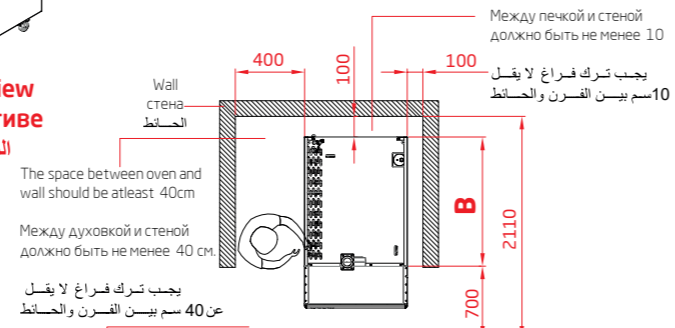
### Front View вид спереди المنظر الأمامي



### Mounting Holes Монтажные проемки فراغات التركيب



The space between oven and wall should be atleast 10cm



The space between oven and wall should be atleast 40cm

Между духовкой и стеной должно быть не менее 40 см

يجب ترك فراغ لا يقل 40 سم بين الفرن والحائط

The space between oven and counter should be atleast 70cm

печкой и сборочным между столом должно быть пространство не менее 70 см.

### Top View Верхний Вид المنظر المنظور



3/4" Clean Water Inlet Pipe  
Waste Water Connection 1/2"

Подключение сточных вод 1/2"

توصيل مياه الصرف بـ 1/2 بوصة

Valve Chimney Output  
Radius Measure is Ø120 mm

Выпуск Clapper  
Измерение диаметра Ø120 mm

مقاس قطر مخرج المنضدة Ø 120 ملم  
بصمام تغذية

Suction Hood Output  
Radius Measure Ø120 mm

Выход аспиратора  
Диаметр Измерение Ø120 мм

مقاس قطر مخرج الشفاط Ø 120 ملم

1 ЭТАЖ  
2 ЭТАЖ  
3 ЭТАЖ  
4 ЭТАЖ

1 طبق  
2 طبق  
3 طبق  
4 طبق

5,9 : (كلو وات) : الطاقة الكهربائية للفرن (1 طبق)  
3,5 : (كلو وات) : الطاقة الكهربائية لغرفة التخمر (كلو وات)  
9,4 : (كلو وات) : إجمالي الطاقة الكهربائية (كلو وات)  
الكابل: عدد 1كابل 5x2,5 ملم / 2 عدد 1منصير 3x20A  
الكابل: عدد 2,5x3 منصير عدد 1منصير 1x20A (غرفة التخمر)

11,8 : (كلو وات) : الطاقة الكهربائية للفرن (2 طبق)  
3,5 : (كلو وات) : الطاقة الكهربائية لغرفة التخمر (كلو وات)  
15,3 : (كلو وات) : إجمالي الطاقة الكهربائية (كلو وات)  
الكابل: عدد 2,5x5 ملم / 2 عدد 2منصير 3x20A  
الكابل: عدد 1كابل 3x2,5 ملم / 1منصير 1x20A (غرفة التخمر)

17,7 : (كلو وات) : الطاقة الكهربائية للفرن (3 طبق)  
3,5 : (كلو وات) : الطاقة الكهربائية لغرفة التخمر (كلو وات)  
21,2 : (كلو وات) : إجمالي الطاقة الكهربائية (كلو وات)  
الكابل: عدد 2,5x5 ملم / 2 عدد 2منصير 3x20A  
الكابل: عدد 2,5x3 منصير عدد 1منصير 1x20A (غرفة التخمر)

23,6 : (كلو وات) : الطاقة الكهربائية للفرن (4 طبق)  
3,5 : (كلو وات) : الطاقة الكهربائية لغرفة التخمر (كلو وات)  
27,1 : (كلو وات) : إجمالي الطاقة الكهربائية (كلو وات)  
الكابل: عدد 4كابل 5x2,5 ملم / 2 عدد 4منصير 3x25A  
الكابل: عدد 1كابل 2,5x3 منصير عدد 1منصير 1x20A (غرفة التخمر)

5,9 : (كلو وات) : الطاقة الكهربائية للفرن (1 طبق)  
3,5 : (كلو وات) : الطاقة الكهربائية لغرفة التخمر (كلو وات)  
9,4 : (كلو وات) : إجمالي الطاقة الكهربائية (كلو وات)  
الكابل: عدد 1كابل 5x2,5 ملم / 2 عدد 1منصير 3x20A  
الكابل: عدد 2,5x3 منصير عدد 1منصير 1x20A (غرفة التخمر)

11,8 : (كلو وات) : الطاقة الكهربائية للفرن (2 طبق)  
3,5 : (كلو وات) : الطاقة الكهربائية لغرفة التخمر (كلو وات)  
15,3 : (كلو وات) : إجمالي الطاقة الكهربائية (كلو وات)  
الكابل: عدد 2,5x5 ملم / 2 عدد 2منصير 3x20A  
الكابل: عدد 1كابل 3x2,5 ملم / 1منصير 1x20A (غرفة التخمر)

17,7 : (كلو وات) : الطاقة الكهربائية للفرن (3 طبق)  
3,5 : (كلو وات) : الطاقة الكهربائية لغرفة التخمر (كلو وات)  
21,2 : (كلو وات) : إجمالي الطاقة الكهربائية (كلو وات)  
الكابل: عدد 2,5x5 ملم / 2 عدد 2منصير 3x20A  
الكابل: عدد 2,5x3 منصير عدد 1منصير 1x20A (غرفة التخمر)

23,6 : (كلو وات) : الطاقة الكهربائية للفرن (4 طبق)  
3,5 : (كلو وات) : الطاقة الكهربائية لغرفة التخمر (كلو وات)  
27,1 : (كلو وات) : إجمالي الطاقة الكهربائية (كلو وات)  
الكابل: عدد 4كابل 5x2,5 ملم / 2 عدد 4منصير 3x25A  
الكابل: عدد 1كابل 2,5x3 منصير عدد 1منصير 1x20A (غرفة التخمر)



The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.

Производительность печи дана по батону 250 гр и может варьировать в зависимости от веса и времени выпекания продукции

السعة موضحة على أساس رغيف الخبز 250 جراماً، ولذلك يمكن أن يحدث تفاوت وفقاً لوزن المخبوزات ومدة الخبز

Tray layout was placed theoretically and it may vary in practice.

Листы размещены теоретически и могут отличаться на практике.  
الصينية موضوعة نظرياً وقد يختلف وضعها من الناحية العملية

W1, P1, Q1: With Yeasting Collusion W2, P2, Q2: Without Yeasting Collusion

W1, P1, Q1: камера брожения W2, P2, Q2: без брожение комнаты  
بدون غرفة تخمير W1, P1, Q1 : بغرفة تخمير W2, P2, Q2

# BONA STONE BASED ELECTRICAL OVEN

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ BONA

فرن بونا الكهربائي بقاعدة حجرية للمنزلة



You can enjoy professionalism by BONA stone based electrical oven. It provides opportunity to carry tastes which were prepared especially environment to upper level. Bona performs great jobs in narrow spaces with its small dimensions. It is suitable for bench top use by its ergonomic designed and small dimension. It provides low energy consumption by specially produced stone base and 230 V designed resistance array. It provides efficient steam installation in bread types by its mobile water tank which can be filled easily.

С электрической бытовой подовой печью BONA вы сможете наслаждаться профессионализмом в своем доме. Эта печь позволит перенести специально подготовленные вкусы на новый уровень. BONA со своим маленьким размером делает большие вещи в маленьких помещениях. Эргономичный дизайн печи и его небольшие размеры подходят для настольного использования. Обеспечивает низкое энергопотребление благодаря специально изготовленной каменной основе и ТЭНу, рассчитанному на 230 В. Благодаря легко управляемому мобильному резервуару для воды обеспечивает эффективный пар, необходимый для хлеба, без необходимости водоснабжения.

مع فرن بونا الكهربائي بالقاعدة الحجرية للمنزلة، يمكنك الاستمتاع بالاحترافية في منزلكم. فهو يضمن لكم الارتقاء بمستوى أطباقكم الشهية المعدة في المنزلة. فرن بونا ينجز أعمالاً كبيرة في الأماكن الضيقة بحجمه الصغير. إنه مناسب للاستخدام فوق الطاولة بتصميمه العملي وصغير حجمها. كما يضمن لكم استهلاكاً مقتصراً مع قاعدته الحجرية المصنوعة خصيصاً ومجموعة القوالب المخصصة لخبز الخبز الذي يسهل إعادة تعبئته، فإنه يوفر البخار الفعال المطلوب في أنواع الخبز دون الحاجة إلى توصيله بالمياه.

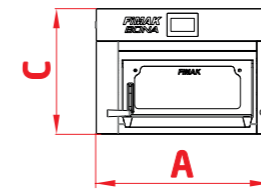
## Technical Data

### Технические Характеристики

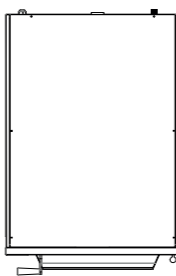
مع لومات تقنيّة

MODEL МОДЕЛЬ الموديل	BONA
Baking Surface (m²) Площадь выпечки (м2) منطقة الخبز (م2)	0,36
Inner Width of Oven (mm) Ширина камеры (мм) عرض الفرن من الداخل (مم)	700
Inner Depth of Oven (mm) Глубина камеры (мм) عمق الفرن من الداخل (مم)	505
Inner Height of Oven (mm) Полезная высота (мм) ارتفاع الفرن من الداخل (مم)	170
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) العرض (مم)	710
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) بعمق (مم)	980
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج. الارتفاع (مم)	515
Depth/Length - D (mm) D - Общая глубина (мм) بعمق (مم)	1085
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كوات)	5,3
Resistance Type / Resistance Piece Тип сопротивления / Кусок نوع المقاومة / قطعة	Tubular Resistance Трубчатое сопротивление مقاومة أنبوبية
Electrical Connection Электрическое подключение التوصيل الكهربائي	1P + N + PE - 230V
Electric Connection Cable Кабель электрического соединения كابل توصيل الكهرباء	3 x 2,5 mm²
Fuse пластиковый предохранитель المصهر	1 x 25 A
Average Consumption (8 hours) (kwh) Средний расход топлива (8 часов) (квт/ч) متوسط الاستهلاك (8 ساعات) (كوات/ساعة)	3,4
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	127
Max. Temperature (°C) Макс. температура (°C) ج. الحرارة القصوى (°C)	280
Control System Система управления نظام التحكم	Touch / Сенсорная / باللمس
Source of Energy Источники энергии مصادر الطاقة	Electrical / Электричество / الكهرباء

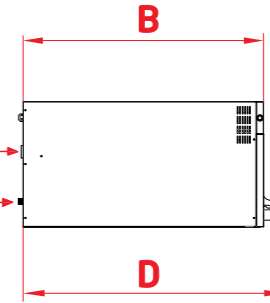
Front View  
вид спереди  
المنظر الأمامي



Top View  
Верхний вид  
المنظر العلوي



Left Side View  
слева Вид сбоку  
المنظر من الجانب الأيسر



Chimney Output : Ø50mm

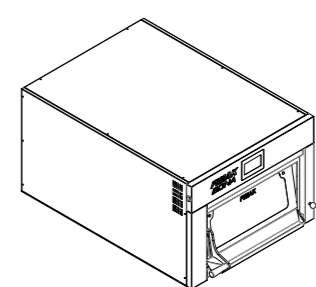
Выход дымовой трубы : Ø50mm

مخرج المدخنة Ø 50 ملم

Waste Water Connection  
14 mm Hose end

Вывод отработанной воды шлангом  
14 мм

وصلة تصريف مياه الصرف  
فوهة خرطوم 14 ملم



Perspective View  
Перспективный взгляд  
المنظر المنظور

Network : 230 V 50 Hz  
Electrical Power : 5,3 kW  
Cable : 3 x 2,5 mm²  
Electrical Connection : 1x25A Fuse

شبكة : 230 V 50 Hz  
الطاقة الكهربائية : 5,3 kW  
الكابل : 3 x 2,5 mm²  
التوصيل الكهربائي : 1x25A предохранитель

تيار كهربائي : 230 فولت 50/60 هرتز  
الطاقة الكهربائية : 5,3 كيلو واط  
الكابل : 3x2,5 ملم²  
توصيل الكهرباء : منصهر 1x25A

Fresh water filling tank

Ёмкость для чистой  
ВОДЫ

خزان ملء الماء التنظيف

\* Sufficiency of electrical installation should be controlled before operating 230 V. It should be powered by external circuit breaker installation.

\* Электрической установки должна быть проверена перед работой при 230 В. Печь должна быть запитана от внешнего предохранителя. Не подключать к розетке напрямую.

تحقق من كفاءة إمداد الكهرباء قبل التشغيل بحيث يكون بجهد 230 فولت. يجب إمداد الفرن بالكهرباء من خلال مجموعة منصهر خارجية. يجب ألا يوصل مباشرة بالمقابس

# MONDO STONE-BASED PIZZA OVEN

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ & ГАЗОВАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ MONDO

بيتزا موندو فرن للبيتزا بقاعدة حجرية بالكهرباء وبالغاز الطبيعي



PIZZA MONDO-G



PIZZA MONDO-E



Mondo Pizza Ovens provides easy usage of oven by 4.3 inch colored touch operated resistive control board. It can be adjusted fastly by cooking period which can be changed easily and degrees control. High quality Stone bas which provides homogenous cooking provides opportunity to cook your products with same quality. Pizza oven which has 4 pieces of 33 cm pizza capacity provides multiple production option for enterprises which can be operated overlapped as two deck. It can be produced with natural gas or electricity.

Печь для пиццы Mondo позволит Вам легко использовать свою печку с 4,3- дюймовым резистивным пультом управления. Печь можно быстро отрегулировать с помощью легко изменяемого времени приготовления и контроля температуры. Благодаря высококачественной каменной основе, которая обеспечивает однородное приготовление пиццы, приготовит ваши продукты с одинаковым качеством. Электрическая печь для пиццы, которая может приготовить четыре пиццы размером 33 см одновременно.

تتيح لكم أفران بيتزا موندو استخدام الفرن بسهولة بفضل لوحة التحكم المقاومة التي تعمل باللمس مقاس 4.3 بوصة. يمكن ضبطه بسرعة من خلال تغيير وقت الطهي والتحكم في درجة الحرارة بسهولة. بفضل قاعدته الحجرية عالية الجودة التي توفر الخبز المتجانس، فإنه يتيح لكم خبز منتجاتكم بنفس الجودة. يسهل الفرن عدد 4 بيتزا 33 سم كما يتيح للمنشآت خيارات إنتاج متعددة مع خاصية تشغيله بطريقتين معاً فوق بعضهما البعض. يمكن إنتاجه ليعمل بالغاز الطبيعي أو بالكهرباء

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website. Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте. لتتمتع بالمنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الاستجابة السريع على جهازك المحمول

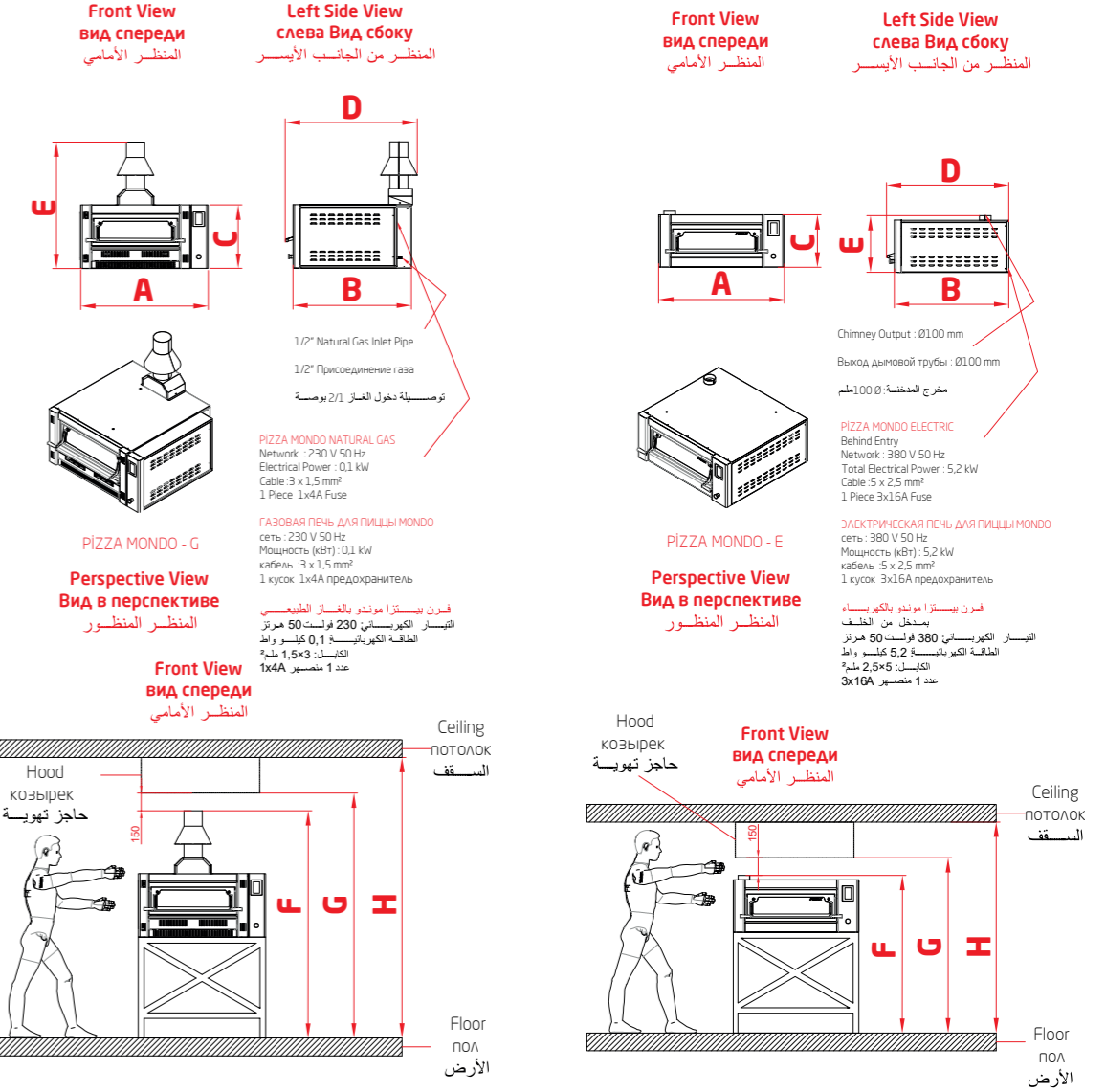


## Technical Data

### Технические Характеристики

#### معلومات تقنية

MODEL МОДЕЛЬ الموديل	PIZZA MONDO - E (Electrical-Электричество بالكهرباء)		PIZZA MONDO - G (Natural Gas-Природный газ بالبالغاز الطبيعي)	
	PIZZA MONDO-E X 1	PIZZA MONDO-E X 2	PIZZA PFG-4 MONDO-G X 1	PIZZA PFG-4 MONDO-G X 2
Capacity (Loaves of Pizza / 1 hours) Производительность (шт. хлеба/1 ساعة)	36	72	36	72
Baking Surface (m²) Площадь выпечки (م²) سطح الخبز (2)	0,5	1	0,45	0,9
Number of Decks Кол-во ярусов عدد الطوابق	1	2	1	2
Inner Width of Oven (mm) Ширина камеры (мм) عرض الفرن من الداخل (ملم)	720	720	688	688
Inner Depth of Oven (mm) Глубина камеры (мм) عمق الفرن من الداخل (ملم)	720	720	670	670
Inner Height of Oven (mm) Полная высота (мм) ارتفاع الفرن من الداخل (ملم)	150	150	186	186
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) العرض ا. (ملم)	1060		1080	
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) عمق الفرن (ملم)	965		1000	
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ح. الارتفاع (ملم)	440	880	535	1075
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. глубина/длина (мм) د. أقصى عمق (ملم)	1040		1120	
Max. Height - E (mm) E - Макс. высота (мм) ح. أقصى ارتفاع (ملم)	480	920	1060	1610
Max. Height - F (mm) F - Макс. высота (мм) و. أقصى ارتفاع بأركان (ملم)	1330	1770	1920	2455
Minimum working height below fume hood-G (mm) G - Высота пика (мм) ز. الحد الأدنى لارتفاع العمل أسفل حاجز التهوئة (ملم)	1480	1920	2070	2605
Min. Ceiling Height - H (mm) H - Минимум Высота потолка (мм) ح. الحد الأدنى لارتفاع السقف (ملم)	1780	2220	2370	2905
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	5,2	10,4	1	2
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE		1P + N + PE	
Max. Temperature (°C) Макс. температура (°C) درجة الحرارة القصوى (°C)	400		400	
Average Consumption (8 hours) (kwh) Средний расход топлива (8 часов) (кwh) متوسط الاستهلاك (ساعات) (كيلو واط/ساعة)	2,74	5,48	1,6	3,2
Chimney Outlet Diameter (mm) قطر مخرج الدخنة (ملم)	-		Ø155	
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	160	320	194	386
Source of Energy Источники энергии مصدر الطاقة	Electric / كهربائياً		Natural Gas / Природный газ الغاز الطبيعي	
Control System Система управления نظام التحكم	Touch / Сенсорная / باللمس			



# MENSA PIZZA DOUGH MOULDER MACHINE

## ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ MENSA

ماكينة منسا لفرد عجينة البيتزا



MENSA dough spreading machine has the feature to spread dough with desired thickness as being limited with maximum 400 mm diameter. MENSA does not require extra control by automatic and stop feature and provides great advantage by serial and practical usage. It is suitable for countertop usage without compromising from robustness by its powerful steel structure which is painted by static paint. Movable parts which located below top cover with seal for micro Rolling provides homogenous leveling in dough. Use of plenty amount of flour is recommended for performing this operation easily above and below movable table of machine. Formation of edge of dough is provided by specially designed arms. Adjustment knob which is located right hand side of body adjusts working distance between tables.

Тестораскаточная машина MENSA имеет возможность раскатывать тесто требуемой толщины, ограниченное максимальным диаметром 400 мм. Благодаря функции автоматического запуска и остановки MENSA обеспечивает большое преимущество благодаря последовательному и практическому использованию, не требуя дополнительного управления. Благодаря прочной структуре стального листа, окрашенной статической краской, он также пригоден для настольного использования без ущерба для своей прочности. Подвижные части под верхней крышкой с уплотнителем для микроокругления обеспечивают равномерную коррекцию теста. Для облегчения этого процесса рекомендуется использовать большое количество муки в верхнем и нижнем подвижном частях машины. Благодаря специально разработанным ручкам обеспечивается образование края теста. Рычаг регулировки на правой стороне подвижного корпуса регулирует рабочее расстояние между частями.

ماكينة منسا لفرد العجين تتمتع بخاصية فرد العجين بالسلك المطلوب، وبحيث يبلغ قطره 400 ملم كحد أقصى. وبفضل ميزة التشغيل والإيقاف التلقائي، توفر ماكينة منسا ميزة كبيرة من خلال استخدامها التسلسلي والعمل دون الحاجة إلى أي تحكم إضافي. كما أنها مناسبة للاستخدام فوق الطاولة دون جدال بفضل هيكلها القوي من الصفائح الفولاذية المطلية بطلاء ثابت. الأجزاء المتحركة الموجودة تحت الغطاء العلوي المحبوك للدوران الدقيق، تضمن تسوية العجين على نحو متجانس. يوصى باستخدام كمية كبيرة من الدقيق في القاعدة المتحركة العلوية والسفلية بالماكينة لتنفيذ هذه العملية بسهولة. الأذرع المصممة خصيصاً تتيح تشكيل حافة العجين. يمكن ضبط مسافة العمل بين القاعدة العلوية والسفلية من خلال مقيض الضبط الموجود على الجانب الأيمن من الهيكل المتحرك

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.  
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.  
لتحسين المنتجات على موقعنا المرجو قراء رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول



## Technical Data

### Технические Характеристики

#### معلومات تقنية

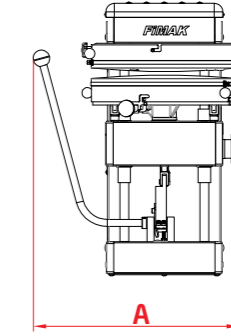
MODEL МОДЕЛЬ الموديل	MENSA
Dough processing capacity ( piece/hour) Производительность теста (шт. / Час) سعة تجهيز العجين (قطعة/الساعة)	200-250
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ- العرض (بالم)	760
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب- العمق (بالم)	580
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج- الارتفاع (بالم)	775
Min. Ceiling Height - D (mm) Минимальная высота потолка - D (mm) د- الحد الأدنى لارتفاع العمل (بالم)	875
Max. dough spreading diameter(mm) Макс. диаметр раскати теста (мм) أقصى قطر فرد العجين (بالم)	400
Rolling speed (rpm) Скорость округления (об / мин) سرعة الدوران (دورات في الدقيقة)	300
Weight of Machine (kg) Масса (кг) وزن الماكينة (كجم)	110
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط) عدد 1مقياس 1x16A	0,55
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	1P + N + PE - 230V
Control System Система управления نظم التحكم	Manuel / Manual

Network : 230 V 50 Hz  
Electrical Power: 0,55 kW  
Cable: 3x1,5 mm<sup>2</sup>  
1 Piece 1x16A Plug

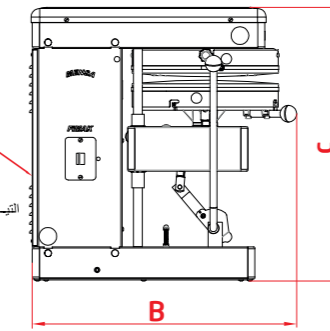
сеть: 230 V 50 Hz  
Мощность: 0,55 kW  
кабель: 3x1,5 mm<sup>2</sup>  
1 кусок 1x16A Штексель

التيار الكهربائي: 230 فولت 50هرتز  
الطاقة الكهربائية: 0,55 كيلو واط  
الكابل: 3x1,5ملم<sup>2</sup>  
عدد 1مقياس 1x16A

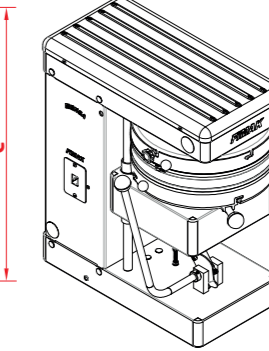
Front View  
вид спереди  
المنظر الأمامي



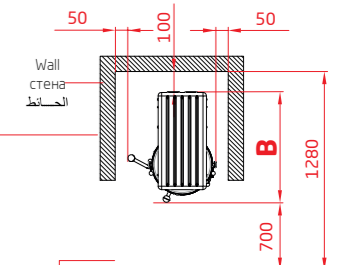
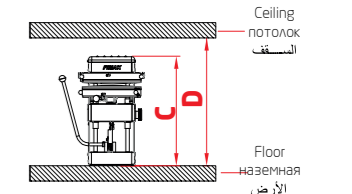
Left Side View  
сбоку СЛЕВА  
منظر الجانب الأيسر



Perspective View  
Перспективный взгляд  
المنظر المنظور



Mounting Holes  
Монтажные проемутки  
فراغات التركيب



The space between oven and wall should be atleast 5cm

Расстояние от стед должно быть около 5 см пространства.

سم بين 5 يجب ترك مسافة لا تقل عن الحائط وماكينة فرد العجين.

The space between oven and counter should be atleast 70cm

Между Кабинетом Майя и столешницей по крайней мере Там должно быть около 70 см пространства

سم بين 70 يجب ترك مسافة لا تقل عن الطاولة وماكينة فرد العجين.

Top View  
Верхний Вид  
المنظر العلوي

# KORTO CONVECTION OVEN КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ KORTO

فرن كورتو KORTO بالحمل الحراري

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.  
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы посмотреть продукт на нашем сайте.  
لتحسين المنتجات على موقعنا الرجاء قراءة رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول



**FIMAK**  
Bakery and Gastronomy Machines



KORTO FK-6



KORTO FK-10



FIMAK KORTO has a capacity of 6 or 10 trays in the size of 40x60 cm and GN 1/1 Gastronomy tub. One of the most important features of Korto, besides having a professional washing system, is that it is suitable for both gastronomy and bakery products. Detergent washing system works as dishwasher system and recirculates water inside oven and keeps water consumption at minimum level. It can be suitable for both gastronomy and bakery products by only changing rack system. Dissipation of steam inside oven from stack outlet towards surrounding by condensing fume hood system and they are released as liquid. Korto produces specially designed multi-fan air circulation and high steam power. Meat probe which measure from 4 different points takes attraction by practicality and technology. They are easy to use by sensitive capacitive touch operated panel and 99 different product recipes can be saved. This feature ensures tremendous easiness for the ones which cook more than one product.

*FIMAK KORTO рассчитана на 6 или 10 лотков размерами 40x60 или гастроёмкости GN 1/1. Одна из самых важных особенностей Korto – это автоматическая система мойки, а также использование для приготовления гастрономических и хлебобулочных изделий. Используя минимальное количество воды, печь может проводить самоочистку как посудомоечная машина, за счет циркуляции воды во время процесса мойки. Он может быть пригоден для приготовления как гастрономических, так и хлебобулочных изделий, просто меняя систему полок. Пар который аккумулируется внутри печи выводится через вытяжку при помощи конденсирующего козырька. Благодаря специально разработанной циркуляции воздуха с несколькими вентиляторами и высокой мощности пара, печь KORTO создает изысканные продукты. Мясной зонд, который может измерять 4 различных точки, привлекает внимание своей полезностью и технологией. Легкая в использовании чувствительная сенсорная панель может запомнить 99 различных рецептов, что поможет выпекать вам различную продукцию.*

تبلغ سعة صوتاني فيماك كورتو حجم 60\*40 سم وصوتاني فن الطهي جن 1/1 من 6 إلى 10 صوتاني، واحدة من أهم مميزات فرن كورتو هو أنه يحتوي على نظام غسيل احترافي، وإلى جانب فن الطهو فضلاً عن كونه مناسب لإنتاج منتجات المخازير يعمل نظام الغسيل بالمنظفات مثل نظام غسالات الصحون، ويجعل استهلاك المياه في الحد الأدنى عن طريق إعادة تدوير الماء في الفرن. وهو مناسب لطهي الأطعمة وكذلك خبز المعجنات عن طريق تغيير نظام الأرفق فقط. ويفضل نظام حاجز التكثيف، يُمنع البخار الموجود داخل الفرن من الانتشار بخروجه من مخرج المدخنة ويتم تصريفه بشكل سائل. فرن كورتو يتيح لكم إعداد أشهى المنتجات بفضل تدوير الهواء متعدد المراوح المصمم خصيصاً وقدره البخار العالية. يجذب الانتباه بفضل استخداماته والتكنولوجيا التي يتضمنها ومن خلال مسبار اللحوم الذي يمكنه قياس الحرارة من 4 نقاط مختلفة. وهو سهل الاستخدام بفضل لوحة للمس بالسرعة الدقيقة، ويمكن حفظ 99 وصفة منتج مختلفة به. وتوفر هذه الميزة سهولة هائلة لأولئك الذين يطبخون منتجات متعددة

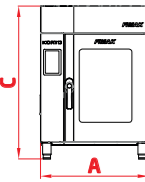


# Technical Data

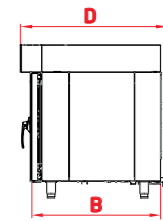
## Технические Характеристики

### معلومات تقنية

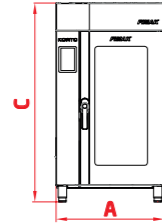
**Front View**  
ВИД СПЕРЕДИ  
المنظر الأمامي



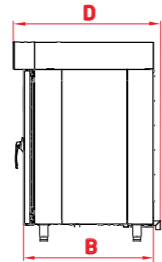
**Right Side View**  
ВИД СПРАВА  
المنظر الجانبي مظهر



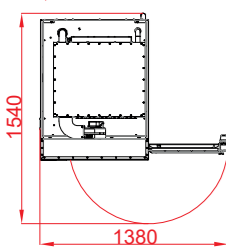
**Front View**  
ВИД СПЕРЕДИ  
المنظر الأمامي



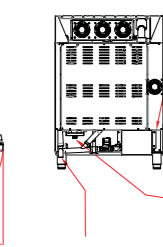
**Right Side View**  
ВИД СПРАВА  
المنظر الجانبي مظهر



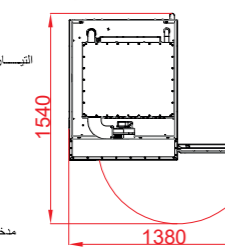
**Top View**  
Верхний Вид  
المنظر العلوي



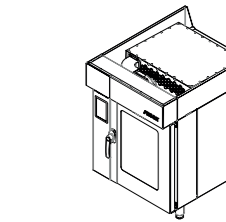
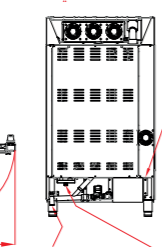
**Behindside View**  
Вид сзади  
منظر خلفي



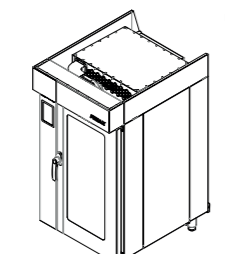
**Top View**  
Верхний Вид  
المنظر العلوي



**Behindside View**  
Вид сзади  
منظر خلفي



**Perspective View**  
Вид в перспективе  
المنظر المنظور



**Perspective View**  
Перспективный взгляд  
المنظر المنظور

**KORTO FK-6**  
Behind Entry  
Network : 380 V 50 Hz  
Electrical Power : 11.2 kW  
Cable : 5 x 2.5 mm<sup>2</sup>  
Electrical Connection :  
1 Piece 3x20A Fuse

**KORTO FK-6**  
Задняя панель ввода  
сеть : 380 V 50 Hz  
Мощность (кВт) : 11.2 kW  
кабель : 5 x 2.5 mm<sup>2</sup>  
Электрическое подключение  
1 кусок 3x20A предохранитель

**KORTO FK-6**  
بمنخل من الخلف  
التيار الكهربائي 380 فولت 50 هرتز  
الطاقة الكهربائية 11.2 كيلو واط  
الكابل : 5x2.5 ملم<sup>2</sup>  
توصيل الكهرباء:  
عدد 1 منصهر 3x20A

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
3/4" Соединение Чистой воды

Waste Water Connection Ø34 mm  
Подключение сточных вод Ø34 mm

توصيلة تصريف مياه الصرف 340 ملم

**KORTO FK-10**  
Behind Entry  
Network : 380 V 50 Hz  
Electrical Power : 16.5 kW  
Cable : 5 x 4 mm<sup>2</sup>  
Electrical Connection :  
1 Piece 3x32A Fuse

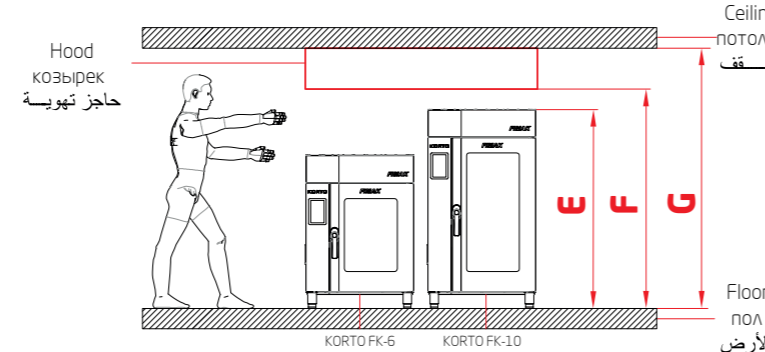
**KORTO FK-10**  
Задняя панель ввода  
сеть : 380 V 50 Hz  
Мощность (кВт) : 16.5 kW  
кабель : 5 x 4 mm<sup>2</sup>  
Электрическое подключение  
1 кусок 3x32A предохранитель

**KORTO FK-6**  
بمنخل من الخلف  
التيار الكهربائي 380 فولت 50 هرتز  
الطاقة الكهربائية 16.5 كيلو واط  
الكابل : 5x4 ملم<sup>2</sup>  
توصيل الكهرباء:  
عدد 1 منصهر 3x32A

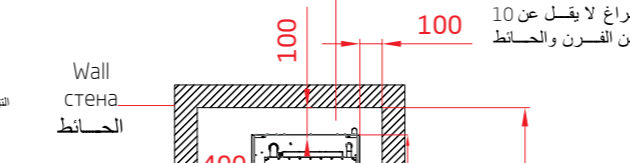
3/4" Clean Water Inlet Pipe  
3/4" Соединение Чистой воды

Waste Water Connection Ø34 mm  
Подключение сточных вод Ø34 mm

توصيلة تصريف مياه الصرف 340 ملم



**Mounting Holes**  
Монтажные проемутки  
فراغات التركيب



The space between oven and wall should be atleast 100cm

Между печкой и стеной должно быть не менее 10 см

ترك فراغ لا يقل عن 100 سم بين الفرن والحائط

**Top View**  
Верхний Вид  
المنظر العلوي

The space between oven and wall should be atleast 40cm

Между печкой и стеной должно быть не менее 40 см.

يجب ترك فراغ لا يقل عن 40 سم بين الفرن والحائط

Сборочный стол  
الطاولة

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	KORTO FK-6	KORTO FK-10
Baking Surface (m <sup>2</sup> ) Площадь выпечки (м2) منطقة الطهي (م2)	1,44 m <sup>2</sup>	2,4 m <sup>2</sup>
Number of Trays (pcs) Кол-во листов (шт.) عدد الصواني (قطعة)	6	10
Size of Tray (mm) Размер листа (мм) أبعاد الصواني (ملم)	400 x 600	
Gastronom Containers (mm) Контейнеры для гастрономов (мм) حوض الطعام (ملم)	530x325	
Max. Temperature (°C) Макс. температура (°C) درجة الحرارة القصوى (°C)	300	300
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ. العرض (ملم)	790	
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب. العمق (ملم)	955	
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج. الارتفاع (ملم)	1120	1455
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د. أقصى عمق (ملم)	1080	
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	11,2	16,5
Electric Connection Cable Кабель электрического соединения كابل التوصيل الكهربائي	5 x 2,5 mm <sup>2</sup>	5 x 4 mm <sup>2</sup>
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	180	226
Source of Energy Источники энергии مصادر الطاقة	Electric Электричество الكهرباء	
Control System Система управления نظم التحكم	Touch / Сенсорная панель / باللمس	



\* For Gastro models, the condensing hood option is not recommended, since wastes such as oil etc. released from the baked goods can decrease performance of the condense system.

\* Не рекомендуется использовать вытяжной колпак, так как жир и другие отходы после выпечки могут засорить систему конденсата модели Gastro.

نماذج فن الطهي لا ينصح باستعمال الشفاط للتكييف لان الزيت و غيره الذي يخرج من المنتجات المطبوخة يسد نظام التكييف

# RETROS NEW GENERATION MEAT OVEN ПЕЧЬ ДЛЯ МЯСА НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ RETROS

ريتروس جيل جديد لافران للحوم

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.  
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы посмотреть продукт на нашем сайте.  
لتحسين الخدمات على موقعنا الرجاء قراءة رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول



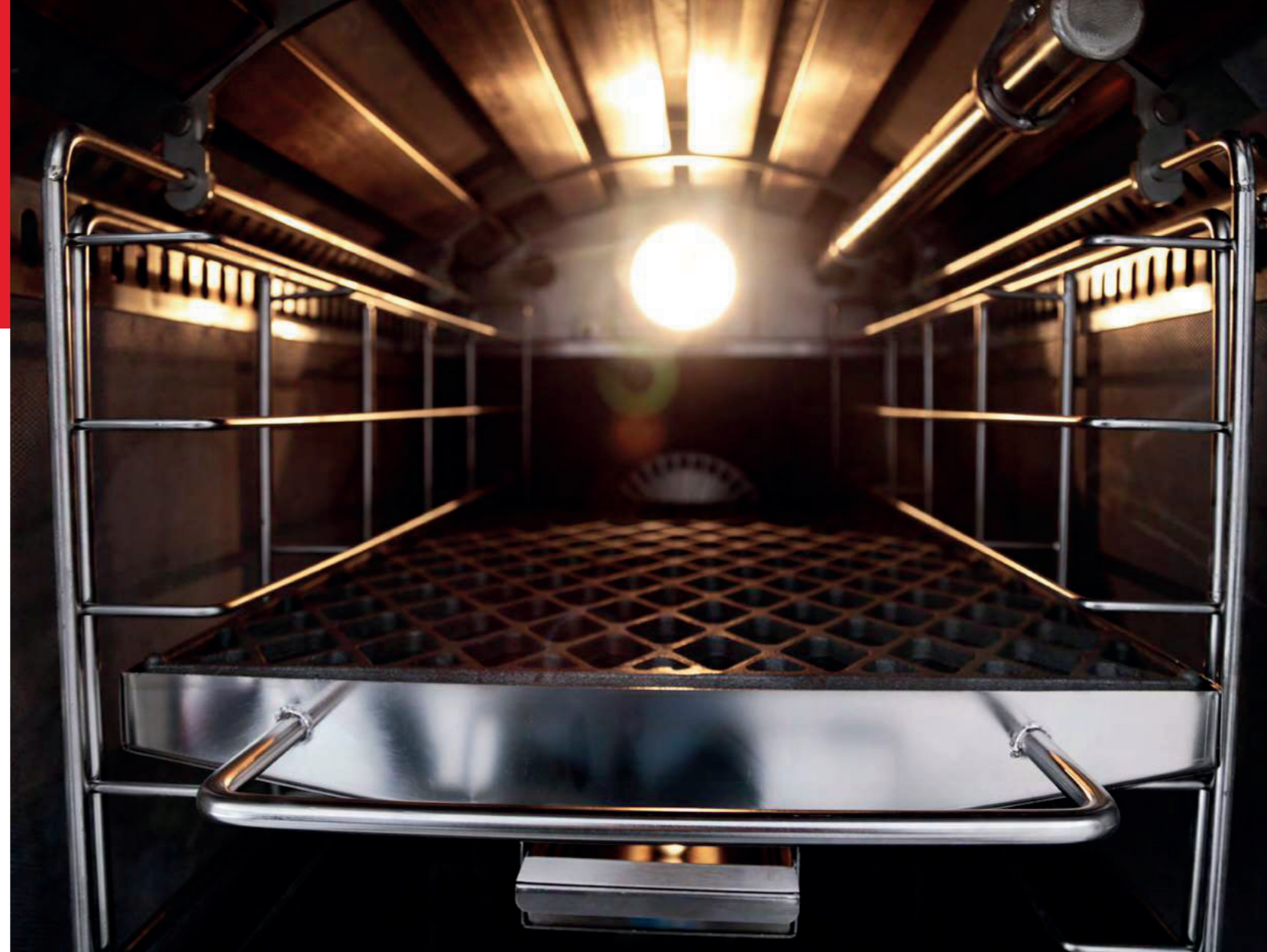
**FIMAK**  
Bakery and Gastronomy Machines



RETROS-S



RETROS



RETROS is the new generation electrical stone oven which uses static heat for roasting. It is the new modernized form of the traditional wood fired stone ovens, manufactured by using the recent production technologies and the know-how of the worldwide famous Turkish Master Chefs. RETROS is the new generation meat oven designed and developed by FIMAK brand for traditional and easy roasting in the meat and restaurant industry. RETROS is produced after 2 years of research and development work is the modernized form of the traditional wood fired ovens manufactured by using the recent technologies and the most famous Turkish worldwide chefs. By making the work of 4 different type of appliances in one, help you to save from time, space and energy with easy usage desired by today's chefs. The oil and juices of the meat is collected in a special pan for the next use. Minimum loss by the help of being an expert on insulation technologies, steam loss in minimized while roasting. Thus juice loss is less and you may get 10% to 15% more product than other ovens. The whole, LAMB, BEEF, DUCK, GOOSE, QUAIL, CHICKEN, FISH can be roasted in a shorter time with less energy consumption than other ovens. Meat probe which can measure from 4 different points take attraction by its practicality and technology. RETROS is giving confidence to the users by Fimak's over 40 years experience on oven technologies and its wide service network.

RETROS - новое поколение электрических каменных печей, которая использует статическое тепло для жарки. Это - новая модернизированная форма дровянных традиционных каменных печей, произведенных при помощи недавних производственных технологий и ноу-хау всемирноизвестных турецких шеф-поваров. Retros - мясная печь нового поколения, разработанная и производимая брендом FIMAK для традиционной и легкой жарки в мясной промышленности и ресторанной индустрии. Retros начали производить после 2 лет научно-исследовательской работы данной модернизированной традиционной дровянной печи, производимой при помощи недавних технологий и самых известных во всем мире турецких шеф-поваров. Совмещая в себе работу 4 приборов, данная печь помогает сэкономить время, пространство и энергии и легкое использование, необходимое сегодня шеф-поварам. Масла и соки мяса собираются в специальной емкости для следующего использования. Минимальные потери от того, что используются экспертные технологии изоляции, и паровой потери пара минимизированы при жарке. Таким образом потеря сока меньше, и Вы можете получить от 10% до 15% больше продукта чем в других печах. За более короткое время с меньшим количеством потребления энергии, чем в других печах можно пожарить целого ЯГНЕНКА, ГОВЯДИНУ, УТКУ, ГУСЯ, ПЕРЕПЕЛА, ЦЫПЛЕНОКА, РЫБУ. Мясной зонд, который может измерять 4 различных точки, привлекает внимание своей полезностью и технологией. Пользователи могут доверять печам Retros благодаря тому, что у компании Fimak опыт более чем 40 лет в технологиях печей и ее широкой сервисной сети.

ريتروس فرن حجري من جيل جديد يعمل بالكهرباء يتيح إمكانية الطهو بدرجة هائلة. وهو تحديث للأفران الحجرية التقليدية - التي يتم الطهو بها من خلال نار الطوب - جرى تحديثه باستخدام تقنيات الإنتاج الحديثة والخبرات المترجمة للطهاة الأتراك المشهورين عالمياً. ريتروس فرن حجري من جيل جديد طورته العلامة التجارية فيماك من أجل قطاع اللحوم والمطاعم باستخدام التكنولوجيا الحديثة ويوفر الطهي السهل في ذوق أصيل. يؤدي الجهاز وظيفته بمفرده فقط حيث يتميز بأربعة خصائص مختلفة مما يوفر الوقت والمساحة والطاقة والسهولة التي يرغب بها طهاة اليوم. يُجمع الزيت والماء للمنتج المطهو في صينية خاصة لإعادة استخدامها. وتضمن خبرة العزل في تكنولوجيا الإنتاج تقليل فقد البخار أثناء الطهي. لذلك، يقل فقدان الماء في اللحم المطبوخ. ويمكن الحصول على منتجات أكثر بنسبة تتراوح ما بين 10% و 15% مقارنة بأفران الطهي الأخرى. يمكن طهي لحم الضأن ولحم البقر والبط والأوز والسمن والدجاج والسك في وقت أقصر باستهلاك كهرباء أقل من الكهرباء التي تستهلكها أفران الطهي الأخرى. يجذب انتباه العملاء بفضل استخداماته وما يتضمنه من تكنولوجيا ومجس اللحوم الذي يمكنه قياس الحرارة من 4 نقاط مختلفة. ريتروس يمنح الثقة لمستخدميه بفضل خبرة فيماك التي تتجاوز أكثر من 40 عامًا في مجال صناعة الأفران وشبكة خدماتها الواسعة.

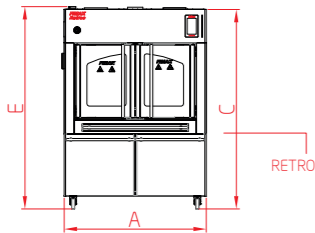


# Technical Data

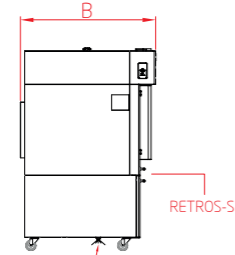
## Технические Характеристики

### معلومات تقنية

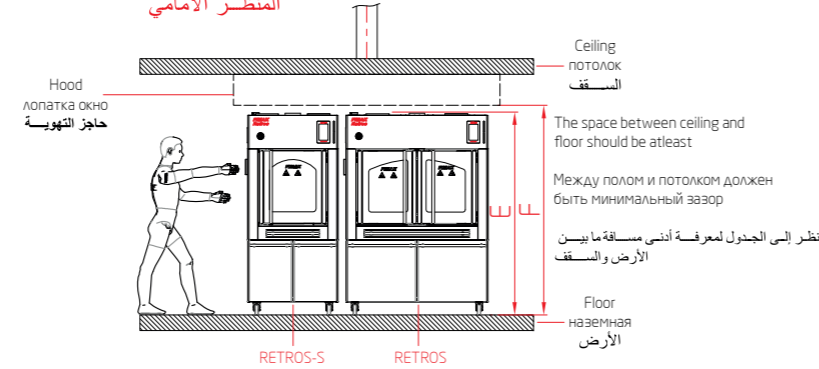
**Front View**  
вид спереди  
المنظر الأمامي



**Left Side View**  
слева Вид сбоку  
المنظر من الجانب الأيسر



**Front View**  
вид спереди  
المنظر الأمامي



**RETROS**  
Top entry  
Network : 380 V 50 Hz  
Total Electrical Power : 18.4 kW  
Cable : 5x6 mm<sup>2</sup>  
1 Piece 3x40A Fuse

верхний вход  
сеть : 380 V 50 Hz  
Мощность : 18.4 kW  
кабель : 5 x 6 mm<sup>2</sup>  
1 кусок 3x40A предохранитель

بمدخل من الأعلى  
التيار الكهربائي 380 فولت 50هرتز  
إجمالي الطاقة الكهربائية: 18.4 كيلو واط  
عدد الكابيل 1 كابل 5x6 ملم<sup>2</sup>  
عدد 1 منصهر 3x40A

Steam Aspirator Output Ø100 mm  
Аспираторный пар Выход Ø100 mm

منفذ الأسخين Ø 100 ملم

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
3/4" Соединение Пресная вода

وصلة 3/4 بوصة لمدخل الماء النظيف

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
وصلة 3/4 بوصة لمدخل الماء النظيف

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
وصلة 3/4 بوصة لمدخل الماء النظيف

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
وصلة 3/4 بوصة لمدخل الماء النظيف

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
وصلة 3/4 بوصة لمدخل الماء النظيف

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
وصلة 3/4 بوصة لمدخل الماء النظيف

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
وصلة 3/4 بوصة لمدخل الماء النظيف

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
وصلة 3/4 بوصة لمدخل الماء النظيف

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
وصلة 3/4 بوصة لمدخل الماء النظيف

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
وصلة 3/4 بوصة لمدخل الماء النظيف

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
وصلة 3/4 بوصة لمدخل الماء النظيف

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
وصلة 3/4 بوصة لمدخل الماء النظيف

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
وصلة 3/4 بوصة لمدخل الماء النظيف

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
وصلة 3/4 بوصة لمدخل الماء النظيف

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
وصلة 3/4 بوصة لمدخل الماء النظيف

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
وصلة 3/4 بوصة لمدخل الماء النظيف

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
وصلة 3/4 بوصة لمدخل الماء النظيف

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
وصلة 3/4 بوصة لمدخل الماء النظيف

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
وصلة 3/4 بوصة لمدخل الماء النظيف

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
وصلة 3/4 بوصة لمدخل الماء النظيف

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
وصلة 3/4 بوصة لمدخل الماء النظيف

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
وصلة 3/4 بوصة لمدخل الماء النظيف

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
وصلة 3/4 بوصة لمدخل الماء النظيف

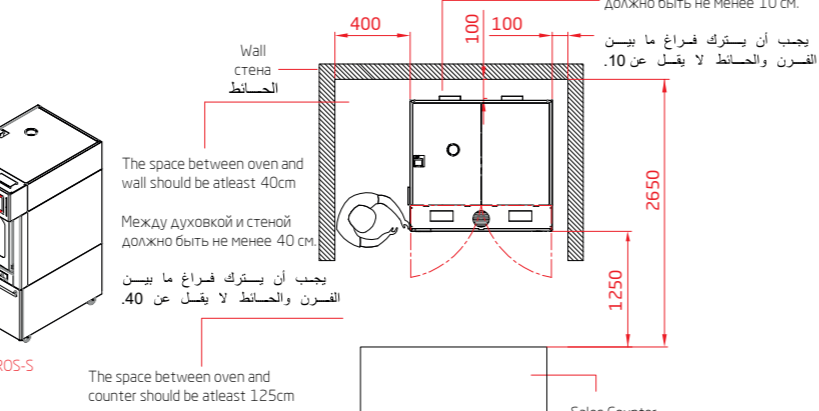
3/4" Clean Water Inlet Pipe  
وصلة 3/4 بوصة لمدخل الماء النظيف

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
وصلة 3/4 بوصة لمدخل الماء النظيف

**Top View**  
Верхний вид  
المنظر العلوي

**Perspective View**  
Перспективный взгляд  
المنظر المنظور

**Mounting Holes**  
Монтажные проемы  
فراغات التركيب



**Top View**  
Верхний вид  
المنظر العلوي



MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	RETROS-S	RETROS
Volume of Baking (m³) Объем выпечки (m³) حجم الطهي (م³)	0,18 (m³)	0,36 (m³)
Euronom Tray (mm) Euronom Tray (mm) صينية بالمعيار الأوروبي (مم)	400x600	
Gastronom Containers (mm) Контейнеры для гастрономов (мм) حوض الطعام (مم)	530x325	
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ. العرض (مم)	875	1375
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب. العمق (مم)	1300	
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج. الارتفاع (مم)	1930	
Max. Depth/Length - D (mm) D - Макс. Глубина/Длина (мм) د. أقصى عمق (مم)	1850	1750
Max. Height - E (mm) E - Макс. высота (мм) هـ. أقصى ارتفاع (مم)	2000	
Min. Hood Height - F (mm) F - Минимум Высота потолка (мм) و. الحد الأدنى لارتفاع حاجز التهوية (مم)	2050	
Max. Temperature (°C) Максимум Температура (°C) درجة الحرارة القصوى (°C)	350 °C	
Roasting Chamber Electrical Power (kW) Электрическая мощность камеры для выпечки (kW) الطاقة الكهربائية قسم الطهي (كيلو واط)	9 kW	12,5 kW
Steam Exchangers Electrical Power (kW) Паровые теплообменники Электрическая мощность (kW) الطاقة الكهربائية للبخار في منطقة التهوية (كيلو واط)	1,4 kW	
Conservation Chamber Electrical Power (kW) Электрическая мощность комнаты отдыха (kW) الطاقة الكهربائية قسم التفتيش (كيلو واط)	3,5 kW	
Smoke System Electrical Power (kW) Электрическая мощность дымовой системы (kW) الطاقة الكهربائية قسم التدخين (كيلو واط)	1 kW	
Total Electrical Power (kW) Общая электрическая мощность (kW) إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	14,9 kW	18,4 kW
Source of Energy Источники энергии مصادر الطاقة	Electrical / Электричество / الكهرباء	
Control System Система управления نظام التحكم	Touch / Сенсорная / باللمس	
Voltage (V/Hz) напряжение (V/Hz) التيار الكهربائي	380V / 50 Hz	
Cable (mm²) кабель (mm²) الكابل (مم²)	5x4 (mm²)	5x6 (mm²)
Safety Fuse (A) Предохранитель безопасности (A) خيل السلامة (A)	3P 32 A	3P 40 A
Weight of Oven (kg) Масса (кг) وزن الفرن (كجم)	578	805



# ROKON GUSTO & ROKON WASHER ROTARY CONVECTION OVEN

## КОНВЕКЦИОННАЯ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ ROKON GUSTO & ROKON С СИСТЕМОЙ САМООЧИСТКИ

روكون جستو و روكون بخاصية الغسل فرن دوار بالحمل الحراري

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.  
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы посмотреть продукт на нашем сайте.  
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قراء رمز الاستجابة السريع على جهازك المحمول



**FIMAK**  
Bakery and Gastronomy Machines



ROKON CLASSIC GUSTO

ROKON ELITE WASHER



Main properties of FIMAK Gastro Rokon rotating conventional oven is equal heat distribution, high efficient operation and regular air circulation. Different design options are presented while performance is same by ELITE and Classic model. Specially designed resistance, air circulation system and not losing heat from stack provides obtaining product with desired properties with less energy. High level steam is produced by steam system with cassette and every products contacts with sufficient steam. Gusto models and models with washer has the quality and properties of Rokon series and it is suitable for gastronomic tub inlet. It takes attraction by touch operated panel and technology included in both parts. Products are always cooked in clean environment by selecting different washing methods supported by detergent by sprinkler which can spray high pressure water in cooking chamber. Oven interior can be cleaned rapidly by three different rinsing methods except washing modes. Manual and fast cleaning can be made after cooking by means of sprinkler which is present in Gusto model.

Главные особенности конвекционной ротационной печи FIMAK Gastro Rokon, это равномерное распределение тепла, постоянная циркуляция воздуха и высокая производительность. Предлагаются различные варианты дизайна моделей ELITE и CLASSIC, в то время как производительность приготовления остается неизменной. Благодаря специально разработанному ТЭНу, системе циркуляции воздуха и отсутствию утечки тепла через трубу, печь позволяет получать продукцию желаемого качества при меньшем расходе энергии. Помимо того, что модели с мойкой и Gusto обладают всеми своими качествами и характеристиками серии Rokon, они также подходят для входа в гастро-ванну благодаря проволочной решетке расстойного шкафа. Привлекает внимание сенсорной панелью и технологией в обоих отсеках. Гарантируется, что продукты всегда готовятся в чистой обстановке, выбирая один из различных режимов мойки с моющим средством с циркулирующей водой под высоким давлением. Помимо режимов мойки, внутреннюю поверхность печи можно быстро очистить, выбрав один из 3 различных режимов полоскания. Благодаря чистящему разбрызгивателю в модели Gusto, быструю очистку можно выполнить вручную после выпечки.

تمتلك المزايا الرئيسية لفرن روكون جستو والدوار ذو الحمل الحراري من فيماك في التوزيع الحراري والمتساوي والتشغيل بكفاءة عالية والتوزيع المنتظم للهواء بداخله. ومع موديلات إيليت وكلاسيك يتوافر للعملاء خيارات بتصاميم مختلفة مع بقاء أداء الخبز بنفس المستوى. يمكنك الحصول على المنتجات بالمواصفات المطلوبة بإقل كمية من الطاقة بفضل نظام المقاومة المصمم خصيصاً لتدوير الهواء ويفضل عدم فقدان الحرارة من المدخنة. يتم إنتاج البخار بمستوى عالٍ وتلك بفضل نظام البخار ذو الأنابيب مما يضمن وصول البخار لجميع المنتجات على نحو مناسب. تتمتع موديلات روكون جستو بجميع مميزات سلسلة روكون وجودتها بالإضافة إلى أنها مناسبة لدخول حوض الطعام بفضل سلك الرف بغرفة الخبز وغرفة التسوية. وهي تجذب الانتباه من خلال ما تتمتع به من تقنيات ومن خلال لوحة شاشة للمس المتوفرة في كلا القسمين. وتتوافر خاصية الغسل في نموذج روكون جستو من خلال اختيار أحد أوضاع الغسل المختلفة المدعومة بالمنظفات من خلال الفوهات الدوارة الثلاثة للمياه بضغط عالٍ الموجودة بقسم الخبز، وهذا ينتج خبز المنتجات في بيئة نظيفة دائماً. وبخلاف أوضاع الغسل يمكن تنظيف الأجزاء الداخلية للفرن سريعاً باختيار أحد أوضاع الشطف الثلاثة المختلفة. وفي موديل جستو يمكن إجراء تنظيف سريع يدوياً بعد الخبز بفضل فوهة التنظيف المتوفرة به.



# AUTOMATIC SPIRAL MIXER АВТОМАТИЧЕСКИЙ СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕСИТЕЛЬ

الخلاط الحلزوني الأتوماتيكي



SPM 40



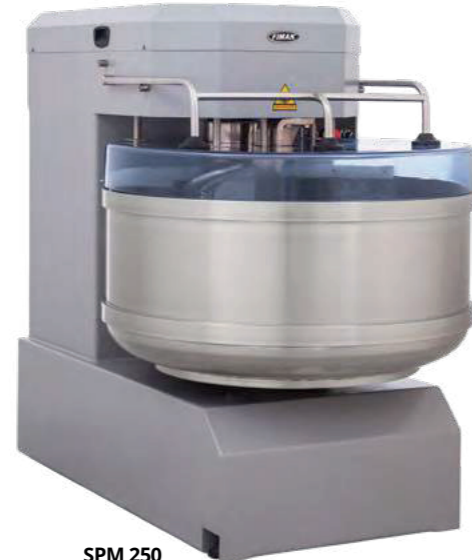
SPM 80



SPM 130



SPM 160



SPM 250

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.  
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.  
لتفحص المنتجات على موقعنا الرجاء قراءة رمز الاستجابة السريع على جهازك المحمول



**FIMAK**  
Bakery and Gastronomy Machines



The specification of the automatic spiral mixer is to knead more dough in a short time. It can knead up to more than %10 for maximum kneading capacity. It is suitable for use more easily and hygienic thanks to touch-operated glass panel. The kneading time can be followed on panel screen thanks to the touch-operated glass panel. Quantity of water using for dough can be controlled on touch-operated glass panel thanks to the water dosage system. The bowl, spiral and blades which are made of stainless steel are imported in set from Europe. The automatic and manual use options are available the kneading time can be adjusted. It provides a two speed use thanks to quite running double positioned motor. The emergency stop function and the security system on the cover are available. It can be moved easily thanks to its wheels.

Особенностью автоматического спирального тестомесителя является возможность замеса большего количества теста за короткий промежуток времени. Машина позволяет замешивать тесто из небольшого количества муки. Благодаря сенсорной панели управления тестомеситель прост и более гигиеничен в эксплуатации, а процесс замеса полностью наблюдается на панели. Количество воды, используемое при замесе теста, контролируется на сенсорной панели с помощью водомера. Дежа, спираль и лопасти, выполненные из нержавеющей стали, импортированы в комплекте из Европы. Работает в ручном и автоматическом режиме. Длительность замешивания теста устанавливается оператором. Благодаря использованию ременной передачи, машина работает бесшумно, и благодаря двухполюсному двигателю в машине имеется две скорости замеса. На крышке дежи установлена система безопасности. Имеется функция экстренной остановки.

يمتاز الخلاط الحلزوني الأتوماتيكي بخاصية العجن في فترة قصيرة جدًا. يمكن أن يعجن حتى 10 % من القدرة الاستيعابية للخلاط. يمكن استخدام الخلاط بشكل صحي وأكثر سهولة بفضل لوحة الرقمية، ويمكن ملاحظة مدة عجن العجين على الشاشة. يمكن التحكم في كمية المياه المستخدمة في العجن من خلال تقنية مقياس المياه بالتردد الموجودة في الشاشة الرقمية. الوعاء الفولاذي والملف الحلزوني وطقم السكاكين مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ. الخلاط مزود بتقنيتي التشغيل الأتوماتيكي واليدوي. ويمكن ضبط فترة العجن. ويعمل الوعاء بسرعة مضاعفة بفضل المحرك ذو الدورة المزودة الذي يعمل بدون صوت. يمتاز الخلاط بتقنية الإيقاف في حالات الطوارئ، ومزود بجهاز أمان في غطاء الوعاء. ويمكن تحريك الخلاط بسهولة بفضل العجلات المزودة بها.

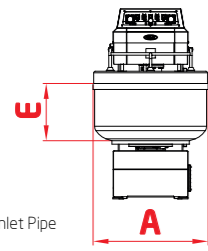


# Technical Data

## Технические Характеристики

### معلومات تقنية

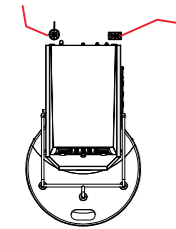
**Front View**  
вид спереди  
المنظر الأمامي



1/2" Clean Water Inlet Pipe

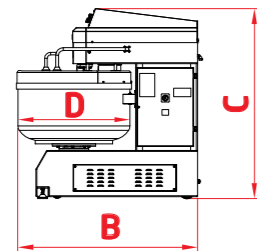
1/2" Соединение Пресная вода

مدخل المياه النظيفة 2/1 بوصة

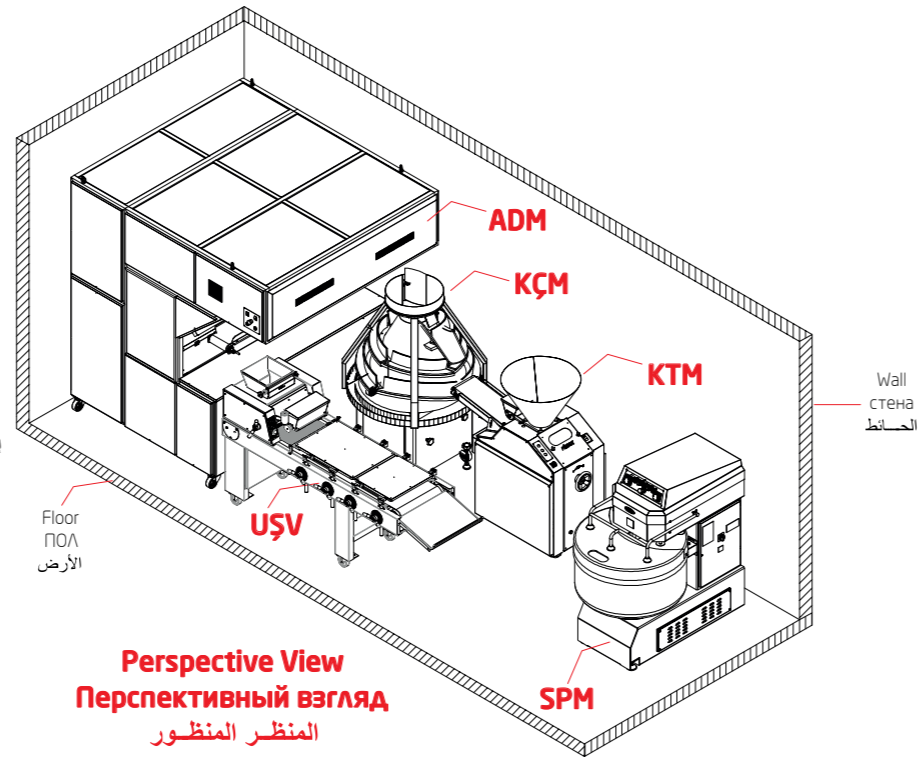
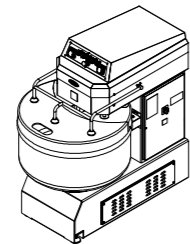


**Top View**  
Верхний вид  
المنظر العلوي

**Right Side View**  
вид сбоку слева  
منظر الجانب الأيمن



**Perspective View**  
Перспективный взгляд  
المنظر المنظور



**Perspective View**  
Перспективный взгляд  
المنظر المنظور

**SPM-40**  
Total Electrical Power (kW) : 4,1  
Cable : 5x1,5 mm<sup>2</sup>  
1 Piece 3x16A Fuse

**SPM-80**  
Total Electrical Power (kW) : 7 kW  
Cable : 5x2,5 mm<sup>2</sup>  
1 Piece 3x16A Fuse

**SPM-100**  
Total Electrical Power (kW) : 7 kW  
Cable : 5x2,5 mm<sup>2</sup>  
1 Piece 3x16A Fuse

**SPM-130**  
Total Electrical Power (kW) : 8 kW  
Cable : 5x4 mm<sup>2</sup>  
1 Piece 3x32A Fuse

**SPM-160**  
Total Electrical Power (kW) : 9,5  
Cable : 5x4 mm<sup>2</sup>  
1 Piece 3x32A Fuse

**SPM-200**  
Total Electrical Power (kW) : 9,5  
Cable : 5x4 mm<sup>2</sup>  
1 Piece 3x32A Fuse

**SPM-250**  
Total Electrical Power (kW) : 13,5  
Cable : 5x4 mm<sup>2</sup>  
1 Piece 3x32A Fuse

**SPM-40**  
Мощность (kW) : 4,1  
кабель : 5x1,5 mm<sup>2</sup>  
1 кусок 3x16A предохранитель

**SPM-80**  
Мощность (kW) : 7 kW  
кабель : 5x2,5 mm<sup>2</sup>  
1 кусок 3x16A предохранитель

**SPM-100**  
Мощность (kW) : 7 kW  
кабель : 5x2,5 mm<sup>2</sup>  
1 кусок 3x16A предохранитель

**SPM-130**  
Мощность (kW) : 8 kW  
кабель : 5x4 mm<sup>2</sup>  
1 кусок 3x32A предохранитель

**SPM-160**  
Мощность (kW) : 9,5  
кабель : 5x4 mm<sup>2</sup>  
1 кусок 3x32A предохранитель

**SPM-200**  
Мощность (kW) : 9,5  
кабель : 5x4 mm<sup>2</sup>  
1 кусок 3x32A предохранитель

**SPM-250**  
Мощность (kW) : 13,5  
кабель : 5x4 mm<sup>2</sup>  
1 кусок 3x32A предохранитель

**SPM-40**  
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 4,1  
الكابل: 1,5x5 ملم<sup>2</sup>  
المنصير 16Ax3

**SPM-80**  
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 7  
الكابل: 2,5x5 ملم<sup>2</sup>  
المنصير 16Ax3

**SPM-100**  
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 7  
الكابل: 2,5x5 ملم<sup>2</sup>  
المنصير 16Ax3

**SPM-130**  
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 8  
الكابل: 4x5 ملم<sup>2</sup>  
المنصير 32Ax3

**SPM-160**  
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 9,5  
الكابل: 4x5 ملم<sup>2</sup>  
المنصير 32Ax3

**SPM-200**  
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 9,5  
الكابل: 4x5 ملم<sup>2</sup>  
المنصير 32Ax3

**SPM-250**  
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 13,5  
الكابل: 4x5 ملم<sup>2</sup>  
المنصير 32Ax3

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	SPM-40	SPM-80	SPM-100	SPM-130	SPM-160	SPM-200	SPM-250
Capacity Of Dough (kg) Вместимость теста (кг) سعة العجين (كجم)	40	80	100	130	160	200	250
Capacity Of Flour (kg) Вместимость муки (кг) سعة الطحين (كجم)	25	50	62,5	80	100	125	150
Dimensions Of Bowl Ø x h (mm) ( D x E ) Габариты дежи Ø x h (мм) ( D x E ) أبعاد الوعاء Ø x h (ملم) ( D x E )	530x320	700x370	700x410	800x430	900x430	900x470	1000x470
Width - A (mm) A - Ширина (мм) أ العرض (ملم)	560	725	725	830	930	930	1130
Depth/Length - B (mm) B - Глубина/длина (мм) ب- العمق (ملم)	1000	1200	1200	1370	1470	1470	1610
Height - C (mm) C - Высота (мм) ج- الارتفاع (ملم)	1080	1420	1420	1460	1530	1530	1440
Spiral Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm) мощность спирального двигателя вращения и цикл(кВт (п.с.)-об/ мин) طاقة محرك توير الملف الحلزوني ودورته (كيلو واط) (فئة الدقيقة) (hp)	3 / 1,5 kW (4/2 hp) 717 x 1435 rpm لفة/الدقيقة	5,5 / 3,5 kW (8/4,7 hp) 700 x 1400 rpm لفة/الدقيقة	5,5 / 3,5 kW (8/4,7 hp) 700 x 1400 rpm لفة/الدقيقة	6,5 / 4 kW (9/6 hp) 722 x 1445 rpm لفة/الدقيقة	8 / 5 kW (11/7 hp) 715 x 1430 rpm لفة/الدقيقة	8 / 5 kW (11/7 hp) 715 x 1430 rpm لفة/الدقيقة	12 / 8 kW (16/10,5 hp) 715 x 1440 rpm لفة/الدقيقة
Spiral Rotation Speed (rpm) спиральная скорость вращения (Оборотов в минуту) سرعة الدوران الحلزوني (فئة/الدقيقة)		105 - 210			107 - 215		100 - 200
Mixer Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm) Power and cycle of the electric motor of the mixer (kW (hp) - rpm) طاقة محرك توير الوعاء ودورته (كيلو واط) (فئة الدقيقة) (hp)	1,1 kW 940 rpm لفة الدقيقة				1,5 kW (2 hp) 950 rpm لفة الدقيقة		
Mixer Rotation Speed (rpm) Скорость вращения смеси (об / мин) سرعة دوران الوعاء (فئة/الدقيقة)				15			
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء					3P + N + PE		
Control System Система управления نظم التحكم					Manual or Digital / Ручная или цифровая		يدوي أو رقمي / يدوي رقمي
Electrical Power (kW) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	4,1	7	7	8	9,5	9,5	13,5
Weight of Machine (kg) Масса (кг) وزن المشيكة (كجم)	324	578	580	686	750	754	950

# OPTIMUS AUTOMATIC SPIRAL MIXER (WITHOUT CENTRAL BAR)

## ОРТИМУС АВТОМАТИЧЕСКИЙ СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕСИТЕЛЬ (БЕЗ РАЗДЕЛИТЕЛЬНОГО НОЖА)

الخلاط الحلزوني الأتوماتيكي أوبتيموس (بدون سكين)

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.  
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.  
لتفحص المنتجات على موقعنا الرجاء قراءة رمز الاستجابة السريع على جهازك المحمول



**FIMAK**  
Bakery and Gastronomy Machines



OPTIMUS SPM-80

OPTIMUS SPM-160



Property of Optimus automatic spiral mixer without bladed is that it kneads dough in short time period without heating and breaking down the essence of dough. It may knead up to 10% of max kneading capacity. There is not any central bar which cuts dough during kneading. Thereby use of ice reduces significantly and dough may be more elastic and intense. Taste in traditional kneading can be obtained by this manner. It can be programmed easier by touch operated panel while dough temperature can be shown in display by internal diameter. Dough kneading period as slow and fast speed can be observed in display. Amount of water to be used in dough can be controlled through touch operated panel. Steel boiled, spiral and blade as made of stainless steel as set. It has manual and automatic operation options. Kneading periods can be adjusted. It provides two speed operation by two speed motor. Kneading period can be adjusted. Also there emergency stop function and safety system in vessel cover. It can be moved easily by its wheels.

Особенность автоматического спирального миксера без планки состоит в том, что он замешивает тесто в очень короткое время не разрушая и не нагревая тесто. Может замешивать тесто до 10% от его замешивающей способности. Тестомеситель не имеет ножа, который разрезает тесто во время замешивания. Таким образом, использование льда значительно сокращается, тесто становится более плотным и эластичным. С помощью этого метода можно поймать вкус традиционных методов замешивания. Тестомеситель можно легко запрограммировать с помощью сенсорной панели, температуру теста можно непрерывно контролировать на экране благодаря встроенной функции пирометра. Время замешивания теста можно наблюдать на экране панели в виде медленного и быстрого цикла. Количество воды, используемого в тесте, можно контролировать с сенсорного экрана с помощью функции «Литр воды». Котел, спиральные и лопастные комплекты выполнены из нержавеющей стали. Доступны варианты автоматического и ручного использования. Время перемешивания можно регулировать. Обеспечивает две скорости благодаря бесшумному двухскоростному двигателю. В аварийных ситуациях есть функция останова и система безопасности на крышке котла. Благодаря своим колесам, легко перемещается.

يتميز الخلاط الحلزوني الأتوماتيكي الخالي من السكاكين بخاصية العجن في فترة قصيرة دون تسخين العجين ودون تفتيته. يمكن عجن العجين بكميات تصل إلى 10% من القدرة الاستيعابية للخلاط ولا توجد سكين تقطع العجين أثناء العجن. ولهذا يكون العجين أكثر كثافة ومرونة ويتم تقليل استخدام الناتج بنسبة كبيرة. وبهذه الطريقة يمكن الحصول على المذاق الذي تمنحه طريقة العجين التقليدية. يمكن برمجة الآلة والتحكم فيها بواسطة شاشة التحكم باللمس، ويمكن أيضاً متابعة حرارة العجين باستمرار على الشاشة من خلال خاصية البيرومتر المدمج به. يمكن ملاحظة مدة عجن العجين إذا كانت بطيئة أو سريعة من خلال الشاشة. يمكن التحكم في كمية المياه المستخدمة من خلال تقنية مقياس المياه باللمس الموجودة في شاشة التحكم. يصنع الوعاء الصلب والملف الحلزوني وطعم السكاكين من الصلب المقاوم للصدأ. الخلاط مزود بتقنيتي التشغيل الأتوماتيكي واليدوي. ويمكن ضبط فترة العجين. ويعمل الوعاء بسرعة مضاعفة بفضل المحرك ذو النورة المزودة الذي يعمل بدون صوت. يتميز الخلاط بتقنية الإيقاف في حالات الطوارئ، ومزود بجهاز أمان في غطاء الوعاء

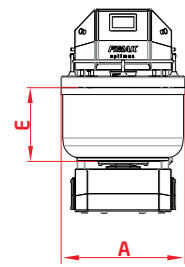


## Technical Data

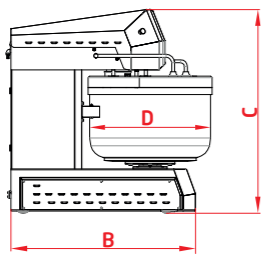
### Технические Характеристики

### معلومات تقنية

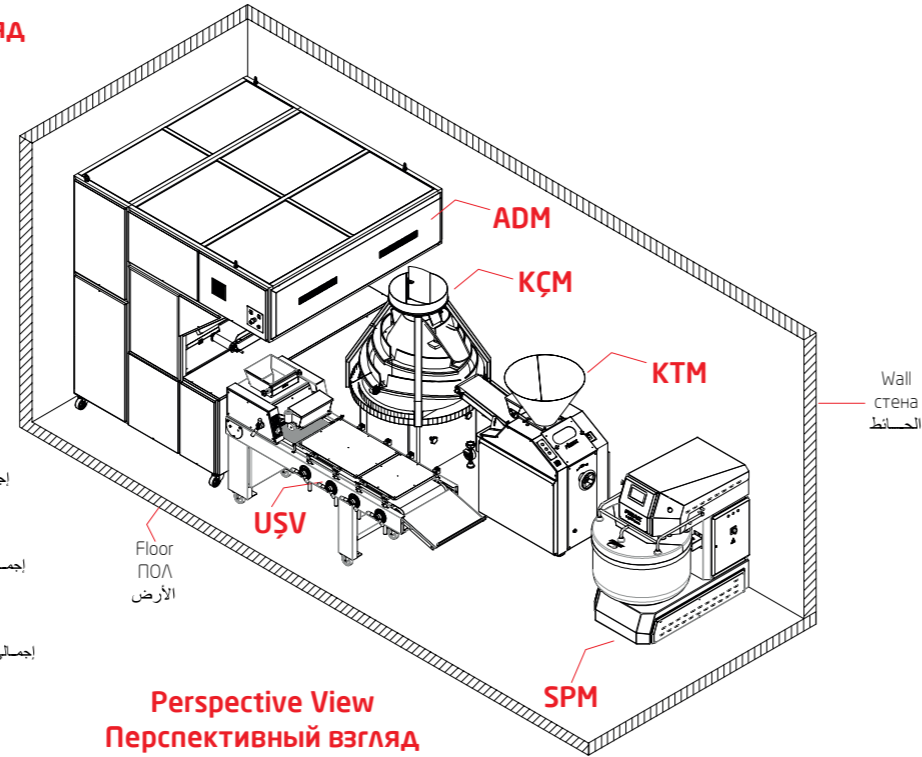
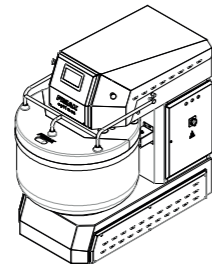
Front View  
вид спереди  
المنظر الأمامي



Left Side View  
вид сбоку слева  
منظر الجانب الأيسر



Perspective View  
Перспективный взгляд  
المنظر المنظور

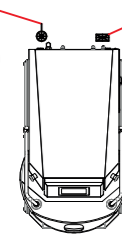


Perspective View  
Перспективный взгляд  
المنظر المنظور

1/2" Clean Water Inlet Pipe

1/2" Соединение Пресная вода

مخدل المياه النظيفة 2/1 بوصة



Top View  
Верхний вид  
المنظر العلوي

**OPTIMUS-80**  
Total Electrical Power (kW) : 7  
Cable : 5x2,5 mm<sup>2</sup>  
1 Piece 3x16A Fuse

**OPTIMUS-160**  
Total Electrical Power (kW) : 9,5  
Cable : 5x4 mm<sup>2</sup>  
1 Piece 3x25A Fuse

**OPTIMUS-250**  
Total Electrical Power (kW) : 13,5  
Cable : 5x4 mm<sup>2</sup>  
1 Piece 3x32A Fuse

**OPTIMUS-80**  
Мощность (kW) : 7  
кабель : 5x2,5 mm<sup>2</sup>  
1 кусок 3x16A предохранитель

**OPTIMUS-160**  
Мощность (kW) : 9,5  
кабель : 5x4 mm<sup>2</sup>  
1 кусок 3x25A предохранитель

**OPTIMUS-250**  
Мощность (kW) : 13,5  
кабель : 5x4 mm<sup>2</sup>  
1 кусок 3x32A предохранитель

**OPTIMUS-80**  
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 7  
الكابل: 2,5x5 ملم<sup>2</sup>  
عدد 1 منصير 3P 16A

**OPTIMUS-160**  
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 9,5  
الكابل: 4x5 ملم<sup>2</sup>  
عدد 1 منصير 3P 25A

**OPTIMUS-250**  
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 13,5  
الكابل: 4x5 ملم<sup>2</sup>  
عدد 1 منصير 3P 32A

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	OPTIMUS SPM-80	OPTIMUS SPM-160	OPTIMUS SPM-250
Capacity Of Dough (kg) Вместимость теста (кг) سعة العجين (كجم)	80	160	250
Capacity Of Flour (kg) Вместимость муки (кг) سعة الطحين (كجم)	50	100	150
Dimensions Of Bowl Ø x h (mm) ( D x E ) Габариты дежи Ø x h (мм) ( D x E ) أبعاد الوعاء Ø x h (ملم) ( D x E )	650x390	850x500	950x515
Width - A (mm) A - Ширина (мм) أ العرض (ملم)	670	880	980
Depth/Length - B (mm) B - Глубина/длина (мм) ب العمق (ملم)	1140	1425	1530
Height - C (mm) C - Высота (мм) ج الارتفاع (ملم)	1390	1440	1560
Spiral Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm) мощность спирального двигателя вращения и цикл(кВт (л.с.)-об/ мин) طاقة محرك توير الملف الحلزوني ودورته (كيلو واط) (فئة الدقيقة) (hp)	5,5 / 3,5 kW (8/4,7 hp) 700 x 1400 rpm لعة/الدقيقة	8 / 5 kW (11/7 hp) 715 x 1430 rpm لعة/الدقيقة	12 / 8 kW (16/10,5 hp) 715 x 1440 rpm لعة/الدقيقة
Spiral Rotation Speed (rpm) спиральная скорость вращения (Оборотов в минуту) سرعة الدوران الحلزوني (لعة/الدقيقة)	144-72	136 - 68	
Mixer Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm) Power and cycle of the electric motor of the mixer (kW (hp) - rpm) طاقة محرك توير الوعاء ودورته (كيلو واط) (فئة الدقيقة) (hp)	1,5 kW (2 hp) 950 rpm لعة/الدقيقة		
Mixer Rotation Speed (rpm) Скорость вращения миксера (об / мин) سرعة دوران الوعاء (لعة/الدقيقة)	15	26	
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE		
Control System Система управления نظم التحكم	Manual and Touch Operated / Ручная или сенсорная / يدوي أو باللمس		
Electrical Power (kW) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	7	9,5	13,5
Weight of Machine (kg) Масса (кг) وزن الماكينة (كجم)	600	800	995

## AUTOMATIC MOBILE SPIRAL MIXER WITH MOBILE BOWL

### АВТОМАТИЧЕСКИЙ СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕСИТЕЛЬ С ПОДКАТНОЙ ДЕЖОЙ

الخلاط الحلزوني الأتوماتيكي (ذو الوعاء المتحرك



Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.  
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы посмотреть продукт на нашем сайте.  
لتفحص المنتجات على موقعنا الرجاء قرا رمز الاستجابة السريع على جهازك المحمول



**FIMAK**  
Bakery and Gastronomy Machines



The specification of the automatic spiral mixer is to knead more dough in a short time. The bowl, spiral and blades which are made of stainless steel are imported in set. It enables to make very little flour to dough. The automatic and manual use options are available. The kneading time can be adjusted. Thanks to the belt pulley system, it operates very quietly. It also provides a two speed use because of its double positioned motor. The emergency stop function and the security system on the cover are available. The most important specification is to use a removable bowl system and spare bowl. Removable bowl works compatible with Automatic Tilting Lift Machine.

Особенностью автоматического спирального тестомесителя является возможность замеса большого количества теста за короткий промежуток времени. Дежа, спираль и лопасти, выполненные из нержавеющей стали, импортированы в комплекте из Европы. Машина позволяет замешивать тесто из небольшого количества муки. Работает в ручном и автоматическом режиме. Длительность замешивания теста устанавливается оператором. Ременная передача способствует бесшумной работе машины. Благодаря двухполюсному двигателю в машине имеется две скорости замеса. На крышке дежи установлена система безопасности. Имеется функция экстренной остановки. Главная особенность данной машины – использование подкатной дежи, что позволяет замену дежи. Машина подходит для работы с автоматическим дежелодъемопродувателем.

يتميز الخلاط الحلزوني الأتوماتيكي ذو الوعاء المتحرك من فيماك بخاصية العجن في فترة قصيرة جداً. يصنع الوعاء الفولاذي والملف الحلزوني وطقم السكاكين من الفولاذ المقاوم للصدأ. ويمكنه حتى عجن أقل كمية من الدقيق. الخلاط مزود بتقنيتي التشغيل الأتوماتيكي واليدوي. ويمكن ضبط فترة العجن. ويعمل الوعاء بدون صوت بفضل النظام الطوقي للسير النقال. يعمل الخلاط بسرعات متعددة بفضل المحرك ذو النورة المزدوجة. ومزود بتقنية الإيقاف في حالات الطوارئ، ومزود بجهاز أمان في غطاء الوعاء. وأهم ما يميز هذا الخلاط هو إمكانية استخدام وعاء احتياطي مع الوعاء المتحرك المركب به. يعمل الوعاء المتحرك بالانسجام مع ماكينة الرفع والقلب.

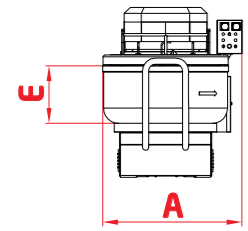


# Technical Data

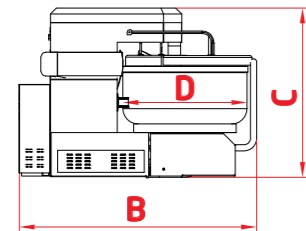
## Технические Характеристики

### معلومات تقنية

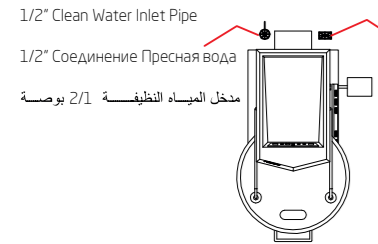
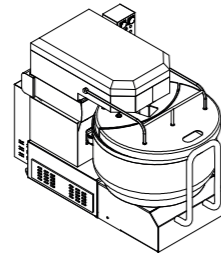
**Front View**  
вид спереди  
المنظر الأمامي



**Left Side View**  
вид сбоку слева  
منظر الجانب الأيسر



**Perspective View**  
Перспективный взгляд  
المنظر المنظور



**Top View**  
Верхний вид  
المنظر العلوي

**SPM-100 M**  
Total Electrical Power (kW) : 8,1  
Cable : 5x2,5 mm<sup>2</sup>  
3x32A Fuse

**SPM-160 / 200 M**  
Total Electrical Power (kW) : 10,6  
Cable : 5x4 mm<sup>2</sup>  
3x32A Fuse

**SPM-250 M**  
Total Electrical Power (kW) : 14,6  
Cable : 5x4 mm<sup>2</sup>  
3x32A Fuse

**SPM-100 M**  
Мощность (kW) : 8,1  
кабель : 5x2,5 mm<sup>2</sup>  
3x32A предохранитель

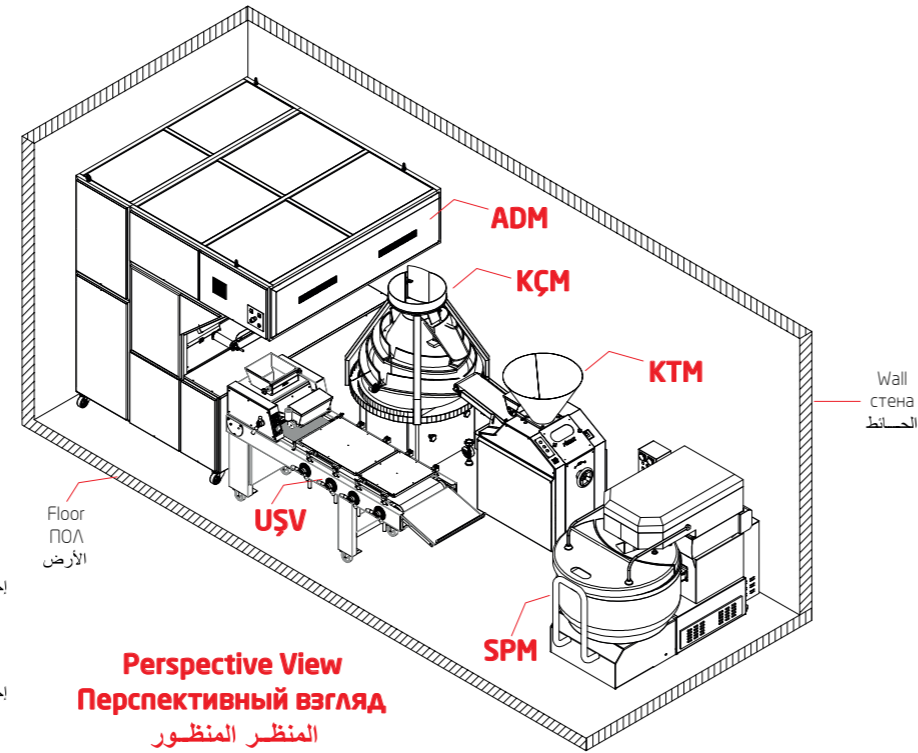
**SPM-160 / 200 M**  
Мощность (kW) : 10,6  
кабель : 5x4 mm<sup>2</sup>  
3x32A предохранитель

**SPM-250 M**  
Мощность (kW) : 14,6  
кабель : 5x4 mm<sup>2</sup>  
3x32A предохранитель

**SPM-100 M ذو الوعاء المتحرك**  
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 8,1  
الكابل: 2,5x5 ملم<sup>2</sup>  
المنصهر 32Ax3

**SPM-160 / 200 M ذو الوعاء المتحرك**  
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 10,6  
الكابل: 4x5 ملم<sup>2</sup>  
المنصهر 32Ax3

**SPM-250 M ذو الوعاء المتحرك**  
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 14,6  
الكابل: 4x5 ملم<sup>2</sup>  
المنصهر 32Ax3



**Perspective View**  
Перспективный взгляд  
المنظر المنظور

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	SPM-100 M	SPM-160 M	SPM-200 M	SPM-250 M
Capacity Of Dough (kg) Вместимость теста (кг) سعة العجين (كجم)	100	160	200	250
Capacity Of Flour (kg) Вместимость муки (кг) سعة الطحين (كجم)	62,5	100	125	150
Dimensions Of Bowl Ø x h (mm) ( D x E ) Габариты дежи Ø x h (мм) ( D x E ) أبعاد مقاس الوعاء Ø x h (ملم) ( D x E )	700x410	900x430	900x470	1000x470
Width - A (mm) A - Ширина (мм) أ. العرض (ملم)	890	1070	1070	1120
Depth/Length - B (mm) B - Глубина/длина (мм) ب. العمق (ملم)	1790	1940	1940	1950
Height - C (mm) C - Высота (мм) ج. الارتفاع (ملم)	1270	1400	1400	1430
Electrical Power (kW) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	8,1	10,6	10,6	14,6
Weight of Machine (kg) Масса (кг) وزن الماكينة (كجم)	924	1220	1224	1286
Spiral Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm) мощность спирального двигателя вращения и цикл(кВт (п.с.)-об/ мин) طاقة محرك توير الملف الحلزوني ودورته (كيلو واط) (لفة/ الدقيقة (hp)	5,5 / 3,5 kW (8/4,7 hp) 700 x 1400 rpm لفة/الدقيقة	8 / 5 kW (11/7 hp) 715 x 1430 rpm لفة /الدقيقة	8 / 5 kW (11/7 hp) 715 x 1430 rpm لفة/الدقيقة	12 / 8 kW (16/10,5 hp) 715 x 1430 rpm لفة/الدقيقة
Spiral Rotation Speed (rpm) спиральная скорость вращения (Оборотов в минуту) سرعة الدوران الحلزوني (لفة/الدقيقة)	105 - 210		100 - 200	
Mixer Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm) Power and cycle of the electric motor of the mixer (kW (hp) - rpm) طاقة محرك توير الوعاء ودورته (كيلو واط) (لفة/ الدقيقة (hp)			1,5 kW (2 hp) 710 rpm لفة/الدقيقة	
Mixer Rotation Speed (rpm) Скорость вращения смесителя (об / мин) سرعة دوران الوعاء (لفة/الدقيقة)			15	
Hydraulic pump (kW) Гидравлический насос (кВт) المضخة الهيدروليكية (كيلو واط)			1,1 kW (1,47 hp) 1410 rpm لفة/الدقيقة	
Hydraulic Unit Working Pressure (bar) Рабочее давление гидравлического устройства (bar) ضغط تشغيل الوحدة الهيدروليكية (بار)			150	
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء			3P + N + PE	
Control System Система управления نظام التحكم			Manual / Ручная / يدوي	

# AUTOMATIC TILTING LIFT MACHINE

## АВТОМАТИЧЕСКИЙ ДЕЖЕПОДЪЕМОПРОКИДЫВАТЕЛЬ

ماكينة الرفع والقلب الأوماتيكي

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.  
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.  
لتفحص المنتجات على موقعنا الرجاء قرا رمز الاستجابة السريع على جهازك المحمول



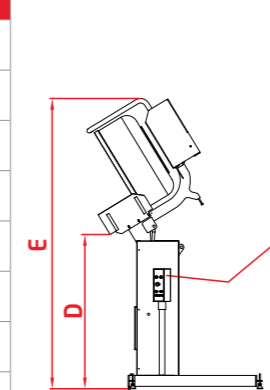
# Technical Data

## Технические Характеристики

### معلومات تقنية



MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	FKD-250	FKD-4000
Capacity Of Dough (kg) Вместимость теста (кг) مقدار العجين (كجم)	250	250
Dimensions Of Bowl Ø x h (mm) ( D x E ) Габариты дежи Ø x h (мм) ( D x E ) مقياس الوعاء Ø x h (مم) ( D x E )	1000x470	1000x470
Lifting Capacity (kg) Подъемная масса (кг) سعة الرفع (كجم)	600	600
Width - A (mm) A - Ширина (мм) أ. العرض (مم)	1150	1250
Depth/Length - B (mm) B - Глубина/длина (мм) ب. العمق (مم)	1650	2070
Height - C (mm) C - Высота (мм) ج. الارتفاع (مم)	1620	4450
Dough Discharging Height - D (mm) D - Высота опрокидывания теста (мм) د. ارتفاع سكب العجين (مم)	1760	3000
Max. Height - E (mm) E - Макс. высота (мм) هـ. أقصى ارتفاع (مم)	3220	4650
Electrical Power (kW) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو وات)	1,1	2,75
Weight of Machine (kg) Масса (кг) وزن الماكينة (كجم)	574	1100
Electrical Connection Электрическое соединение التوصيل الكهربائي	3P + N + PE	
Dough Pouring Angle (degrees) Угол заливки теста (в градусах) زاوية سكب العجين (درجة)	30°	25°
Mobile Car (Mixer) Elevation distance (Stroke) - S (mm) Мобильный автомобиль (миксер) Высота Дистанце (ход) - S (мм) العرية المتحركة (الوعاء) مسافة الارتفاع (خطأ) (مم)	550 (Lifting) - 450 (Overturning) 550 (лифтинг) - 450 (переворачивание) الرفع 550 - 450 انقلاب	2900
Ascent Rate (mm / min) Скорость подъема (мм / мин) سرعة الارتفاع (مم/الدقيقة)	1000	5750
Lifting System Подъемная система نظام الرفع	Hydraulic System Гидравлическая система نظام هيدروليكي	Chain / Gear Mechanism цепь / Механизм редуктора سلسلة/آلية ممتدة
Lifting Engine Power and Cycle (kW (hp) - rpm) Мощность подъемного двигателя и цикл (кВт (п.с.) - об / мин) طاقة محرك الرفع وبودونه (كيلو وات) (قوة الدققة) (hp)	1,1 kW (1,5 hp) 1410 rpm لقة/الدقيقة	2,2 kW (3 hp) 900 rpm لقة/الدقيقة
Mixer Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm) Мощность двигателя и цикла вращения (кВт (п.с.) - об / мин) طاقة محرك تدوير الوعاء وبودونه (كيلو وات) (قوة الدققة) (hp)	-	0,55 kW (1 hp) 1400 rpm لقة/الدقيقة
Locking Mechanism (Safety Lock) Механизм блокировки (предохранительный замок) قوة الإغلاق (قفل امان)	Hydraulic System Гидравлическая система نظام هيدروليكي	Mechanical System Механическая система نظام ميكانيكي
Skimming System Скиминг-система نظام القشط	-	Pneumatic Cylinder Supported Пневматический цилиндр مدعومة بانسطوانة هوائية
Air pressure which is required for scraper system (bar) Необходимое давление воздуха в системе скребка (бар) حفظ الهواء اللازم لنظام القشط (بار)	-	6

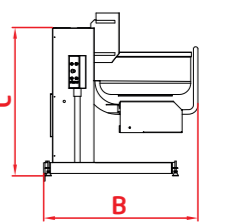
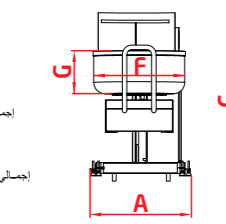


Left Side View  
слева Вид сбоку  
منظر الجانب الأيسر

**FKD-250**  
Total Electrical Power (kW) : 1.1  
Cable : 5x1.5 mm²  
5x6A Plug  
**FKD-4000**  
Total Electrical Power (kW) : 2.75  
Cable : 5x1.5 mm²  
5x10A Plug  
**FKD-250**  
Мощность (kW) : 1.1  
кабель : 5x1.5 mm²  
5x6A Штепсель  
**FKD-4000**  
Мощность (kW) : 2.75  
кабель : 5x1.5 mm²  
5x10A Штепсель

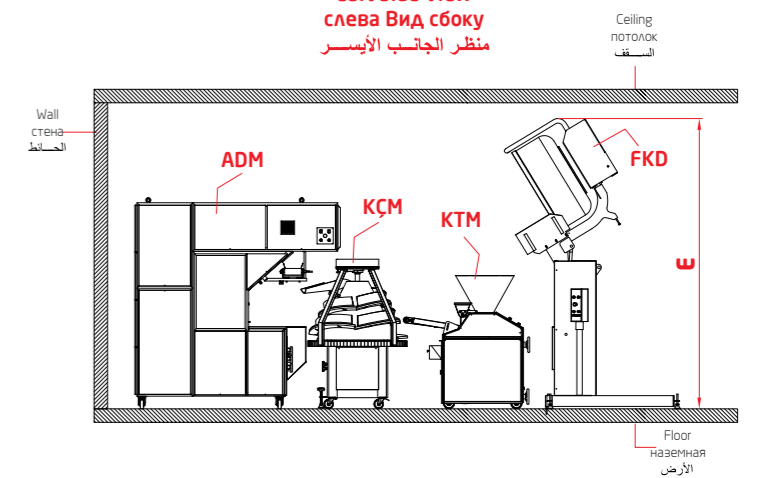
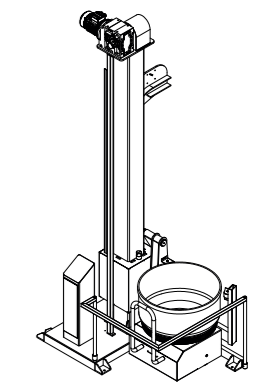
Front View  
вид спереди  
المنظر الأمامي

Left Side View  
слева Вид сбоку  
منظر الجانب الأيسر



Left Side View  
слева Вид сбоку  
منظر الجانب الأيسر

Perspective View  
Перспективный Взгляд  
المنظر المنظور



Mounting Holes  
Монтажные проежутки  
فراغات التركيب

Automatic Tilting Lift Machine, works compatible with the removable bowl of Fimak Automatic Spiral Mixer with Mobil Bowl. It enables the mass production by conveying the dough to the volumetric dough divider untouched.

Автоматический дежеподъемопркидыватель предназначен для работы с автоматическим спиральным тестомесителем с подкатной дежой Fimak. Машина опрокидывает тесто, замешанное в тестомесителе с подкатной дежой, в тестоделитель. Дежеподъемопркидыватель предназначен для эксплуатации в условиях промышленного производства.

ماكينة الرفع والقلب الأوماتيكي تعمل بالانسجام مع الوعاء المتحرك للخلاط الحلزوني الأوماتيكي ذو الوعاء المتحرك من فيماك. توفر هذه الماكينة الإنتاج التسلسلي حيث تنقل العجين الذي تم إنتاجه في الخلاط المتحرك إلى ماكينة القطع دون ملامسته باليد.

# VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER

## ВОЛЮМЕТРИЧЕСКИЙ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ

ماكينة القمع والوزن



Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.  
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.  
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول



## Technical Data

### Технические Характеристики

#### معلومات تقنية



**FIMAK**  
Bakery and Gastronomy Machines



MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	KTM-60	KTM-70	KTM-80	KTM-90	KTM-100	KTM-110	KTM-130
Cutting Capacity (Pcs/Hours) Производительность سعة القمع (قطعة/ساعة)	1000-2000						
Grammage Range (gr) Весовой диапазон тестовых заготовок (г) نطاق الوزن (جم)	60-150	65-200	70-350	90-420	90-600	120-600	200-900
Hopper Capacity (kg) Вместимость (кг) سعة الوعاء القمعي (كجم)	(Small Bunker)(маленький бункерный) 60 (وعاء قمعي صغير) (Large Bunker)(большой бункерный) 120 (وعاء قمعي كبير)						
Width - A (mm) A - Ширина (мм) أ. العرض (ملم)	650						
Depth/Length - B (mm) B - Глубина/длина (мм) ب. العمق (ملم)	1430						
Height - C (mm) C - Высота (мм) ج. الارتفاع (ملم)	1550						
Dough Output - D (mm) D - Высота выхода теста - D (мм) د. مخرج العجين (ملم)	810-1070						
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	1,5						
Weight of Machine (kg) Масса (кг) وزن الماكينة (كجم)	510						
Large Bunker Measurements - ExF (mm) Большие размеры бункера - ExF (мм) ملم) ExF مخطات الوعاء القمعي الكبير	Ø990 x 530 - 170 lt.						
Small Bunker Scales - ExF (mm) Малые бункерные веса - ExF (мм) ملم) ExF مخطات الوعاء القمعي الصغير	Ø600 x 500 - 70 lt.						
Bunker Bottom Diameter G (mm) Бункер Нижний диаметр G (мм) قطر أسفل الوعاء القمعي (ملم)	180						

Our Volumetric Dough Divider Machine, which is the latest system of the dough processing technology, cuts the dough at the requested weight in gram without pressing and harming the dough. All the surfaces contacting the dough are made of stainless steel. It cuts the dough with its weight thanks to the vacuum generated by piston cylinder movement. The lubrication system is automatically operated. Thus, the machinery is provided to have longer life. All surfaces are lubricated with the oil which is compatible with food. The adjustment of grammage can be optionally manufactured both manually and mechanically.

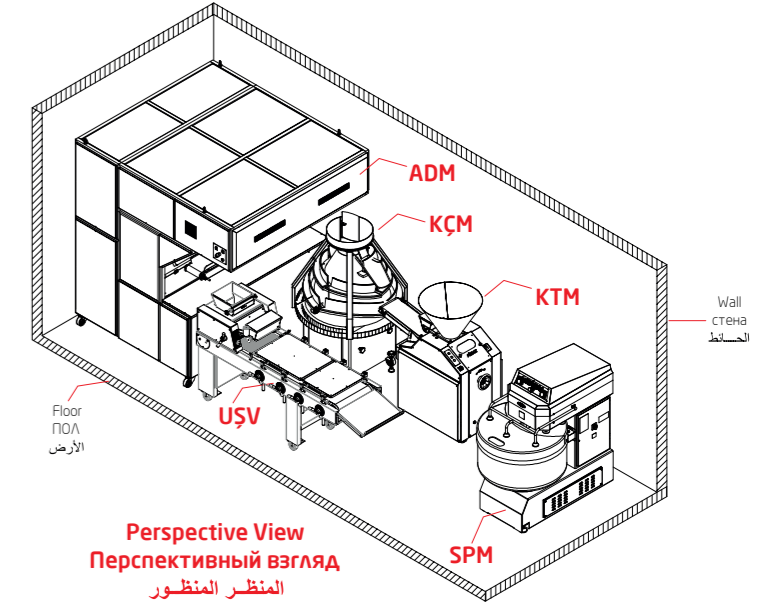
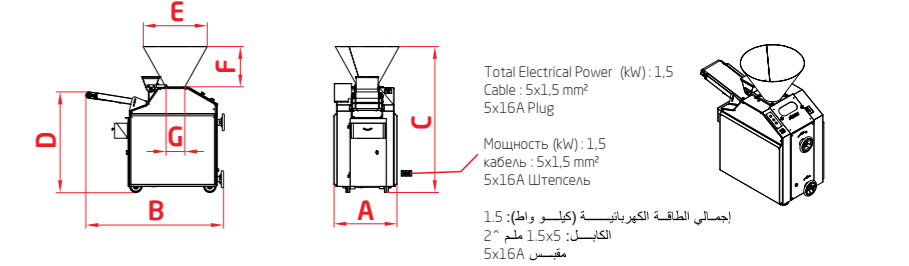
Волюметрический тестоделитель, представляющий собой последнюю технологию в обработке теста, осуществляет деление теста на желаемые порции без прессования или любого травмирования. Все поверхности, контактирующие с тестом, выполнены из нержавеющей стали. Деление теста происходит при помощи вакуумно-поршневого системы (вакуум образуется при движении поршня и цилиндра). Смазочная система функционирует в полностью автоматическом режиме, что позволяет увеличить срок службы оборудования. Все поверхности смазываются маслом, пригодным для использования в пищевой промышленности. Вес порции можно регулировать с помощью регулировочного рычага по желанию.

تمتع ماكينة القمع والوزن بأحدث نظام لتكنولوجيا معالجة العجين، تقطع الماكينة العجين بالوزن المطلوب دون ضغطه أو إهلاكه. جميع الأجزاء التي يلامسها العجين مصنوعة من الفولاذ المقوم للصدأ. تقطع العجين من خلال الفراغ الذي يتكون من خلال حركة المكبس-الاسطوانة بسبب ثقل العجين نفسه. يعمل نظام التزييت تلقائيًا مما يضمن أن يكون عمر الماكينة أطول. تزييت جميع الأسطح بزيت مناسب للطعام. يمكن ضبط مقدار التوزين اختياريًا باستخدام ذراع الضبط.

Right Side View  
Вид сбоку справа  
منظر الجانب الأيمن

Front View  
Вид спереди  
المنظر الأمامي

Perspective View  
Перспективный взгляд  
المنظر المنظور



\* Weights are given for regular bread dough. The data may vary depending on the of the dough.  
\* Весовые веса приведены для обычного теста на хлеб. Жирное тесто может варьироваться для разных типов теста, например, теста тонкий тесто.  
أوزان التوزين هي القيم الممنوحة لعجين الخبز العادي. ولهذا قد يحدث تفاوت بالنسبة لأنواع العجين المختلفة مثل العجين ذو الزيت وعجين الرقائق.

# CONICAL ROUNDING MACHINE КОНИЧЕСКИЙ ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬ

ماكينة التدوير المخروطي



Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.  
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.  
لتفحص المنتجات على موقعنا الرجاء قراءة الرمز الاستجابة السريع على جهازك المحمول



## Technical Data Технические Характеристики معلومات تقنية



**FIMAK**  
Bakery and Gastronomy Machines



Conical rounding machine shapes the dough thanks to a cone made of aluminium and the aluminium sleeves around which spirally move. The dough coming from volumetric dough divider drops into the aluminium input chamber and leading chutes. Meanwhile, the dough is prevented to stick on the drum by optionally blowing hot or cold air per request. 3 types of machinery are manufactured; can be as standard weight 50-150 gr or 50 to 1600 gr with the help of adjustable mechanism.

Конический тестоокруглитель придает тесту шарообразную форму при помощи конуса со спиралевидным желобом, выполненных из алюминия. Тестовые заготовки из тестоделителя падают в входное отверстие алюминиевого желоба и благодаря округлительному барабану и направляющим желобам поступают в машину предварительной расстойки в виде шаров. Мукопосыпатель предотвращает прилипание теста к выходу алюминиевого желоба. Обдув тестовых заготовок воздухом во время округления в желобах предотвращает прилипание теста к барабану. В качестве опции, возможно тефлоновое покрытие поверх алюминиевых округлительного конуса и желоба. Машина производится в три вариантах: со стандартными желобами на тестовые заготовки 50-150 г, регулирующимися желобами с весовым диапазоном 50-1600 г.

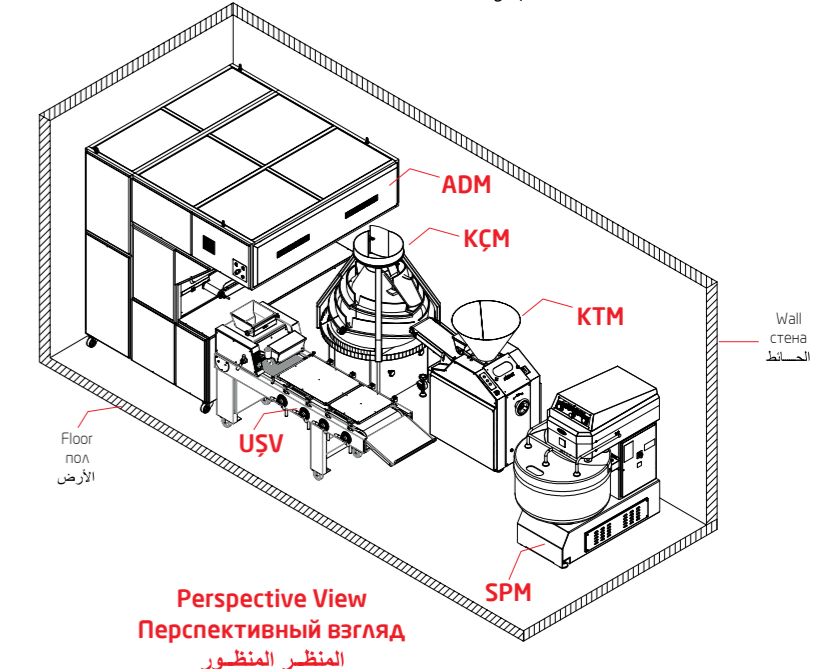
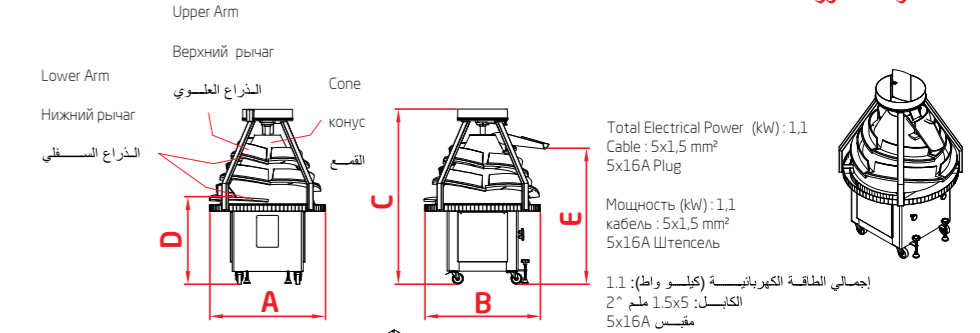
آلة التدوير المخروطية تتكون من جزء مخروطي مصنوع من الألمنيوم وأذرع من الألمنيوم تدور بشكل حلزوني حول هذا الجزء المخروطي ويبدأ بتشكيل العجين. حيث يقع العجين القادم من ماكينة القطع والتوزيع في مجرى منخل الألو منيوم. ويفضل اسطوانة التدوير وأخاديد التوجيه يتخذ العجين شكلاً دائرياً ويصل إلى ماكينة الإراحة. وفي الوقت نفسه، فإن جهاز غريلة الدقيق يمنع العجين من الالتصاق بمنزلق التفرغ. كما أن عدة التهوية تنفخ الهواء في المزلق ويهدأ يمنع التصاق العجينة باسطوانة التدوير. كما يمكن تخليق جميع أجزاء الألمنيوم بالتفلون حسب الرغبة. يتم إنتاج ثلاثة أنواع الماكينات التي تشكل العجين على نحو قياسي بحيث يتراوح ما بين 50-150 جراماً، وما بين 50-1600 جرام مع أذرع قابلة للضبط

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	КСМ 1000 S	КСМ 2000 A	КСМ 2000 A-C
Rounding Capacity (Pcs/Hours) Производительность округления (ед.вч) سعة التدوير (قطعة/الساعة)		1000-2000	
Grammage Range (gr) Весовой диапазон тестовых заготовок (г) نطاق التوزين (جم)	50-150	50-1600	50-1600
Capacity of Flour Box (kg) Вместимость мукопосыпателя (кг) سعة صندوق الطحن (كجم)	3	3	1
Dough Input - D (mm) D - Высота подачи теста (мм) د مدخل العجين (ملم)	930	870	870
Dough Output - E (mm) E - Высота выхода теста (мм) هـ مخرج العجين (ملم)	1040	1040	1040
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أ العرض (ملم)	950	1100	1100
Depth Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب العمق (ملم)	950	1100	1100
Height - C (mm) C - Высота (мм) ج الارتفاع (ملم)	1580	1660	1660
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)		1,1	
Weight of Machine (kg) Масса (кг) وزن الماكينة (كجم)	255	385	420
Arm Mechanisms Механизмы рычага آليات ذراع	Fixed Arm фиксированный рука ذراع ثابت	Adjustable Handle Регулируемая ручка ذراع قابل للضبط	(From Single Center Adjustable Handle) Из единого центра (Регулируемая ручка) (من مركز واحد ذراع قابل للضبط)
Number of arms / Total length (mm) Количество оружия / Общая длина (мм) عدد الأذرع / إجمالي الطول (ملم)	(10) / (4600)	(10) / (5280)	(10) / (5280)
Teflon Coating Feature Специальность для тефлонового покрытия خاصة التغليف بالتفلون	Cone Teflon Coating Воронка Покрытие тефлон يمكن تغليف القمع بالتفلون	Cone and Handles Teflon Coating Воронка и ручки Покрытие тефлон يمكن تغليفة القمع بالتفلون	

Front View  
вид спереди  
المنظر الأمامي

Right Side View  
вид сбоку справа  
منظر الجانب الأيمن

Perspective View  
Перспективный взгляд  
المنظر المنظور



# DOUGH PROOFING MACHINE

## ШКАФ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ

ماكينة إراحة العجين



Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website. Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте. لتتضمن المنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الاستجابة السريع على جهازكم المحمول



## Technical Data

### Технические Характеристики

#### معلومات تقنية



**FIMAK**  
Bakery and Gastronomy Machines

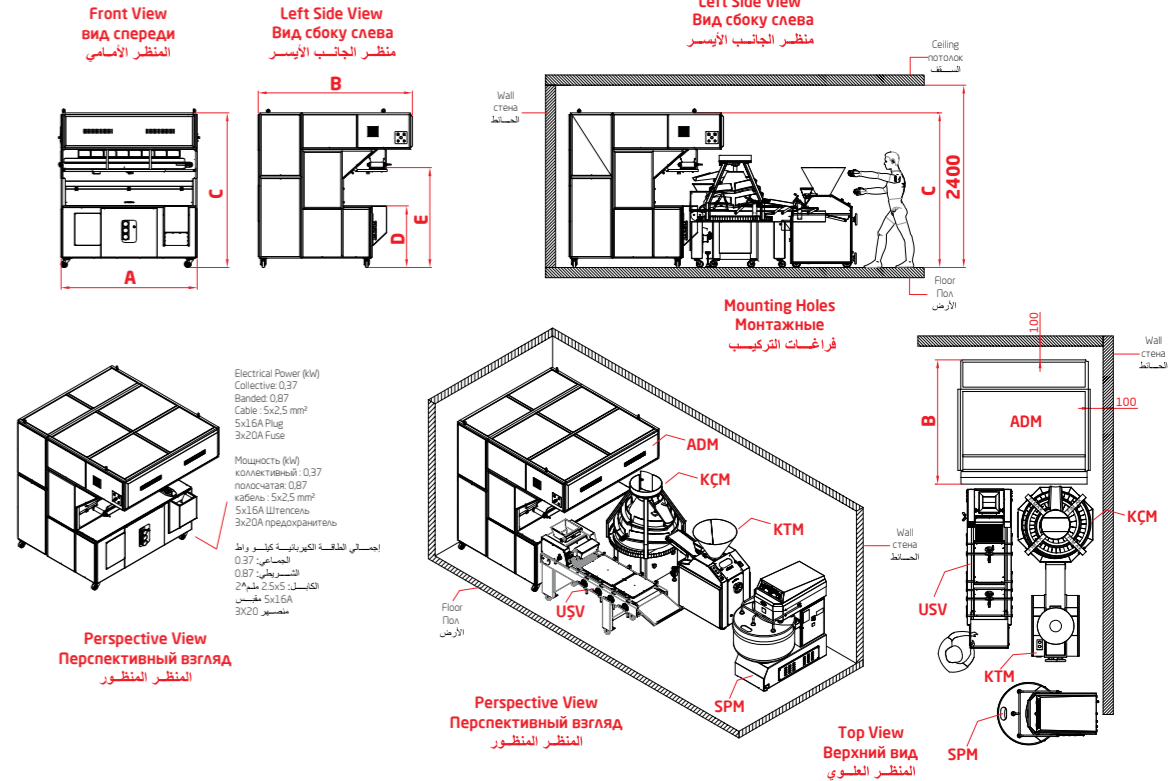


MODEL МОДЕЛЬ الموديل	SMALL 6	SMALL 8	SMALL 10	LARGE 6	LARGE 8	LARGE 10
Capacity Of Dough (Pcs) Вместимость тестовых заготовок (шт.) سعة العجين (قطعة)	144	192	240	240	320	400
Number of Swings Колличество люлек عدد أترع التعلق	24	24	24	40	40	40
Number of Nettings in Each Swing Колличество корзины в люлке عدد الشبكات في أترع التعلق	6	8	10	6	8	10
Dough Weight (gr) Весовой диапазон тестовых заготовок (г) وزن العجين (جم)	100-1500					
Netting Diameter (mm) Размер корзины (мм) مقياس الشبكية	190x190					
Proofing Time (min.) Время расстойки (мин.) وقت الإراحة (دقيقة)	1 - 5	1 - 6,5	1 - 8	1,5 - 8	1,5 - 10	1,5 - 13,5
Width - A (mm) Ширина (мм) أ. العرض (ملم)	1650	2020	2400	1650	2020	2400
Depth/Length - B (mm) В - Глубина/длина ب. العمق (ملم)	1670	1670	1670	2290	2290	2290
Height - C (mm) С - Высота (мм) ج. الارتفاع (ملم)	2300	2300	2300	2300	2300	2300
Dough Input - D (mm) D - Высота подачи теста (мм) دخول العجين (ملم)	Collective System / коллективная система / 1030 : الجماعي Banded System / полосная система / 910 : الشريطي					
Dough Output - E (mm) E - Высота выхода теста (мм) خروج العجين (ملم)	Collective System / коллективная система / 1270 : الجماعي Banded System / полосная система / 1480 : الشريطي					
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) قطعة كهربائية (كثير واط)	Collective System / коллективная система / 0,37 : الجماعي Banded System / полосная система / 0,87 : الشريطي					
Weight of Machine (kg) Масса (кг) وزن الماكينة (كجم)	725	805	870	985	1066	1135

With FIMAK Dough Proofing Machine, proofing time can be adjusted according to the demand. Skeletal chassis, exterior doors and swings are made of stainless steel. Removable plastic netting is used for cleaning. Plastic nets can carry 100 grams to 1500 grams of dough. Electrical control panel is available to ensure easy commanding of machine on both sides. The sockets are also available on the electrical control panel to run for the rounding, dividing and moulding machines. Output tape is positioned as a slide mechanism for the left and right outputs.

Шкаф предварительной расстойки промышленного типа производится опционно с регулятором времени расстойки. Корпус, шасси, внешние дверцы и люльки выполнены из нержавеющей стали. Пластиковые съемные корзины, перемещающие тестовые заготовки с весом в диапазоне 100-1.500 г, удобны для чистки. Для удобства в эксплуатации, электрическая панель управления установлена с обеих сторон машины. В панели управления установлены розетки для запуска тестоделительной, тестоокруглительной и формующей машин. Движущийся механизм передачи теста делает возможным выход теста как с правой, так и с левой стороны машины

ماكينة إراحة العجين الصناعية من فيماك مصممة بحيث يمكن ضبط فترة الإراحة بها وفقاً للطلب. يتم تصنيع الهيكل والشاسية والأغطية الخارجية وأترع التعلق من الفولاذ المقاوم للصدأ. ويستخدم بها شبكات بلاستيكية قليلة للغك والتنظيف. الشبكات يمكنها حمل 100-1500 جرام من العجين. والماكينة مزودة بلوحة تحكم كهربائية في كلا الجانبين من أجل سهولة التحكم فيها. يوجد مقاس كهربائية في لوحة التحكم الكهربائية من أجل تشغيل ماكينات القمع والتدوير والتشكيل. يتم تركيب جرار من أجل المخارج اليمنى واليسرى لتسهيل الخروج



It can provide simple and hygienic work flow thanks to its plastic and changeable nettings. The dough movement can be watched easily thanks to the transparent covers. It can be moved easily thanks to its wheels. Dough capacity is 144, 192, 240, 240, 320 and 400 pieces. Proofing capacity is between 1700-1900 pieces per hour. Tape system is optional.

Пластиковые съемные корзины, перемещающие тестовые заготовки, удобны для чистки и гигиеничны. Прозрачный дверцы позволяют наблюдать процесс расстойки теста. Машина оснащена колесами, что делает возможным ее свободное передвижение. Вместимость тестовых заготовок 144, 192, 240, 240, 320 ve 400; производительность расстойки 1.700-1.900 тестовых заготовок в час. Система ремней не является обязательной

يمكن تنظيف شبكات الحمل بشكل صحي وسهل لكونها بلاستيكية وهي قابلة للتغيير. ويمكن متابعة حركة العجين بسهولة من خلال الغطاء الشفاف يمكن تحريك الماكينة في أي مكان بواسطة العجلات المثبتة بها. وتصل القدرة الاستيعابية للعجين 144، 192، 240، 240، 320 و400؛ والقدرة الاستيعابية لإراحة العجين في الساعة 1700-1900. نظام الحزام اختياري

# LONG MOULDER MACHINE ТЕСТОФОРМУЮЩАЯ МАШИНА

ماكينة التشكيل الطويل



USV 3000 M



USV 3000 MTC



USV 3000 MT



Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.  
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы просмотреть продукт на нашем сайте.  
لتفحص المنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الاستجابة السريع على جهازك المحمول



## Technical Data Технические Характеристики معلومات تقنية

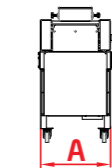
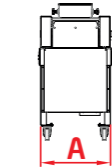
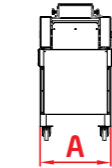
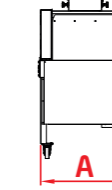
MODEL МОДЕЛЬ الموديل	USV-3000 M	USV-3000 MT	USV-3000 MTS	USV-3000 MTC
Moulding Capacity (pieces per hour) Производительность формования (ед./ч) سعة التشكيل (قطعة/الساعة)	2500			
Moulding Weight (gr) Весовой диапазон формования (gr) وزن التشكيل (جم)	80-1800	80-1200	30-1200	80-1200
Band Width for Moulding (mm) Ширина ленты формования (мм) عرض شريط التشكيل (ملم)	650	420	420	420
The Number of Rollers (pieces per hour) Кол-во валков (шт.) عدد البكرات (قطعة/الساعة)	4	2	2	2
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) العرض (ملم)	825	670	670	670
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) بعمق (ملم)	2400	2400	2400	2150
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ح. الارتفاع (ملم)	1470	1230	1230	1230
Weight of Machine (kg) Масса (кг) وزن الماكينة (كجم)	330	270	250	220
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو وات)	1,1			
Max. Dough Length (mm) Max. Длина тесто (mm) أقصى طول للخبز (ملم)	550	400	400	400
Max. Dough Thickness (mm) Max.толстый тесто (mm) أقصى سمك للخبز (ملم)	95	70	70	70
Number of Cylinders (Top Chase + Top Table) Количество цилиндров (шасси топ + Таблица лента) عدد الأسطوانات (شاشيه طوي- قاعدة شريطية)	4 + 2	2 + 2	2 + 2	2 + 2
Number of Processing Pillows (Piece) Количество обрабатывающих подушек (кусок) عدد وسائد المعالجة (قطعة)	1	2	1	1

It shapes the dough, which can shape the dough flat by the help of two polyamide rollers, at any length and thickness by the means of 2 or 4 cushions. The roller can be adjusted between 0-30 mm without any positioning. There is a spring scraping mechanism made of stainless steel on the roller to avoid any kind of dough stuck. The dough can be shaped at 400 mm length thanks to the polyester woven and resistance increased long-life conveying band and adjustable roller group. The folding chain and the components are made of stainless steel. It has capacity to shape 2500 pieces of dough per hour and the feature of processing 80-1800 gr dough.

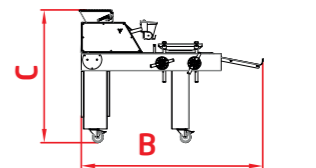
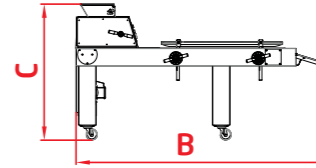
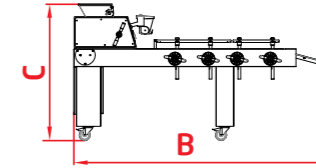
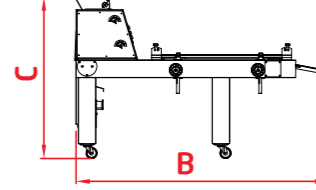
Оснащена двумя или четырьмя полиамидными валками, которые раскатывают тесто при помощи накладной подушки, придающей нужную длину и толщину заготовке из теста. Положение валков регулируется в пределах 0-30 мм. С целью предупреждения налипания теста, валки оснащены пружинным скребным механизмом. Выполненная из полиэстера, упрочненная долговечная лента и регулируемые валки позволяют формование теста длиной до 400 мм. Цепь с комплектующими деталями производится из нержавеющей стали. Производительность формования: 2.500 ед./ч. Весовой диапазон тестовой заготовки 80-1.800 г.

تعمل هذه الماكينة على تشكيل العجين المفرد على شكل سندوتش يبدأ من خلال بكرتين أو أربع بكرات من البولي أميد ليكون بالسلك والطول المطلوب وذلك من خلال الوسادة الضاغطة. يمكنك تعديل ضبط البكرة بشكل تدريجي ما بين 0-30 ملم. توجد آلية للكشط تعمل بزئيرك لمنع التصاق العجين بالبكرات. يمكن تشكيل العجين ليصل لطول 400 ملم وذلك بفضل مجموعة البكرات القابلة للضبط وشريط الحمل ذو فترة الاستخدام الطويلة حيث أنه مقوى ومنسوج من البوليستر. سلاسل الطي وأجزاؤها مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ. تعمل الماكينة بسعة تشكيل تصل إلى 2500 قطعة عجين ومعالجة 80-1800 جرام من العجين في الساعة

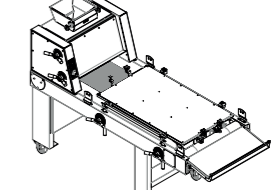
Front View  
вид спереди  
المنظر الأمامي



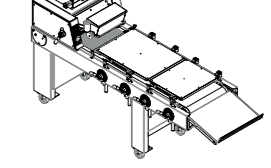
Left Side View  
Вид сбоку слева  
منظر الجانب الأيسر



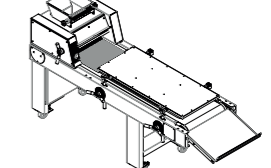
Perspective View  
Перспективный взгляд  
المنظر المنظور



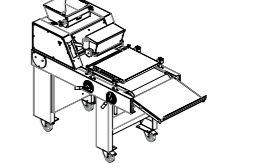
USV 3000 M



USV 3000 MT



USV 3000 MTS



USV 3000 MTC

Total Electrical Power (kw) : 1,1  
Cable : 5x1,5 mm<sup>2</sup>  
5x16A Plug

Мощность(kw) : 1,1  
кабель : 5x1,5 mm<sup>2</sup>  
5x16A Штексель

إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو وات) : 1,1  
الكابل: 5x1,5 ملم<sup>2</sup>  
مقبس 16Ax5

# FERMENTATION CHAMBER ДЛИННЫЙ ФЕРМЕНТАЦИЯ ПАЛАТА خزانة التخمر

Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website.  
Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы посмотреть продукт на нашем сайте.  
التفحص المنتجات على موقعنا الرجاء قراءة رمز الاستجابة السريع على جهازك المحمول



**FIMAK**  
Bakery and Gastronomy Machines



FMD-16



KORTO MD



WINDROSE MD



Fimak fermentation cabinet has 12, 16 and 20 pieces of 40x60cm tray capacity. Korto fermentation cabinet can be produced according to gastronomic tub. All the inner and external parts are made of AISI 304 quality stainless steel. Yeasting cabinet control panel provides the heat and steam control of fermenting products. With the timing feature makes the product ready in desired time. Yeasting cabinets can yeast products to be fermented with different rates of steam and heat through heat generator and special resistances. It can be used also by unskilled staff by its simple structured control panel. Provides long life usage by the durable keypad.

Шкафы для расстойки производства Fimak вмещают противни размером 40x60 см в количестве 12, 16 и 20 штук. Шкафы Корта могут быть изготовлены в соответствии с гастрономической ванной. Внутренняя и внешняя части ферментационного шкафа выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Панель ферментационного шкафа обеспечивает контроль пара и температуры ферментированных продуктов. Благодаря функции синхронизации устройство готовит продукт в нужное время. Благодаря парогенератору и специальному ТЭНу ферментированные продукты могут подвергаться ферментации с различными скоростями пара или тепла. Простая панель управления также может быть легко использована неспециалистами. Долговечное использование благодаря прочной клавиатуре.

\* تُنتج خزانة التخمر من فيماك بأحجام مختلفة فمنها ما يسع 12 صينية 40 × 60 سم ومنها ما يسع 16 صينية و 20 صينية. كما يمكن إنتاج غرفة التخمر كورتو بحيث تناسب حوض الطعام. وتصنع الأجزاء الداخلية والخارجية لخزانة التخمر كاملة من الفولاذ لوحة التحكم الموجودة بخزانة التخمر تضمن التحكم في البخار ودرجة الحرارة للمنتجات المراد (AISI 304) المقاوم للصدأ بجودة تخميرها. وهي تجعل المنتج جاهزاً في الوقت المطلوب بفضل ميزة التوقيت الموجودة بها. يمكن تخمير المنتجات بالبخار أو بالحرارة بنسب مختلفة، وذلك بفضل مولد البخار وأجهزة المقاومة الخاصة. كما يمكن استخدام لوحة التحكم بسيطة التكوين بسهولة من قبل أفراد غير متخصصين. يسمح بالاستخدام طويل الأمد بفضل لوحة المفاتيح المتينة



# Technical Data

## Технические Характеристики

### معلومات تقنية

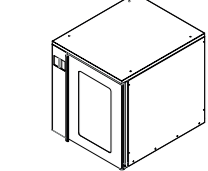
**KORTO YEAST ROOM**  
Network : 380 V 50 Hz  
Electrical Power: 3,5 kW  
Cable: 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>  
1 Piece 1x20A Fuse

**РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ KORTO**  
сеть: 380 V 50 Hz  
Мощность: 3,5 kW  
кабель: 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>  
1 кусок 1x20A предохранитель

**غرفة تخمير كورتو**  
التيار الكهربائي: 380 فولت 50 هرتز  
الطاقة الكهربائية: 3,5 كيلو واط  
الكابل: 2,5x3 مللم  
عدد 1 منصهر 1x20A

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
3/4" Соединение чистой воды  
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

Yeast Room Waste Water (Bellows Hose)  
Дрожжевые сточные воды (Сильфонный шланг)  
تصريف ماء الصرف لغرفة التخمر (خرطوم بمنفاج)



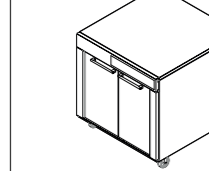
**WINDROSE YEAST ROOM**  
Network : 380 V 50 Hz  
Electrical Power: 3,5 kW  
Cable: 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>  
1 Piece 1x20A Fuse

**РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ WINDROSE**  
сеть: 380 V 50 Hz  
Мощность: 3,5 kW  
кабель: 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>  
1 кусок 1x20A предохранитель

**غرفة تخمير ويندروس**  
التيار الكهربائي: 380 فولت 50 هرتز  
الطاقة الكهربائية: 3,5 كيلو واط  
الكابل: 2,5x3 مللم  
عدد 1 منصهر 1x20A

3/4" Clean Water Inlet Pipe  
3/4" Соединение чистой воды  
مدخل الماء التنظيف وصلة 3/4 بوصة

Yeast Room Waste Water (Bellows Hose)  
Дрожжевые сточные воды (нижний шланг)  
تصريف ماء الصرف لغرفة التخمر (خرطوم بمنفاج)



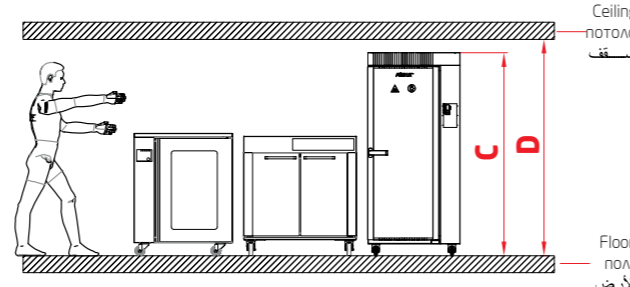
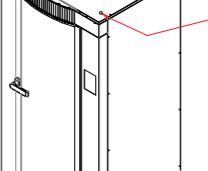
**FMD - 16 YEAST ROOM**  
Mains: 380V 50 Hz  
Electrical Power: 6,5 kW  
Cable: 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>  
1 Piece 3x250A Circuit Breaker

**РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ FMD - 16**  
сеть: 380 V 50 Hz  
Мощность: 6,5 kW  
кабель: 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>  
1 кусок 3x25A предохранитель

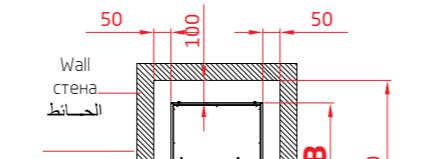
**غرفة تخمير فم د-16**  
التيار الكهربائي: 380 فولت 50 هرتز  
الطاقة الكهربائية: 6,5 كيلو واط  
الكابل: 2,5x5 مللم  
عدد 1 منصهر 3x25A

Yeast Room Waste Water (Bellows Hose)  
Дрожжевые сточные воды (нижний шланг)  
تصريف ماء الصرف لغرفة التخمر (خرطوم بمنفاج)

**Perspective View**  
Перспективный взгляд  
المنظر المنظور



**Mounting Holes**  
Монтажные проемки  
فراغات التركيب



**Top View**  
Верхний вид  
المنظر العلوي

The space between oven and wall should be atleast 5cm  
Между печкой и стеной не менее Должно быть около 5 см пространства.

يجب ترك فراغ لا يقل عن 5 سم بين الحائط وخزانة التخمر.

The space between oven and counter should be atleast 70cm  
Между печкой Майя и сборочным столом должно быть около 70 см пространства.

يجب بين الطاولة 70سم ترك فراغ لا يقل عن وخزانة التخمر.

MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	FMD-16	WINDROSE MD	KORTO MD
Fermentation area (mm <sup>2</sup> ) Ферментационная область (мм <sup>2</sup> ) منطقة التخمير (ملم <sup>2</sup> )	3,84	4,8	2,88
Number of Trays (pieces) Колличество лотков (штуки) عدد الصواني (قطعة)	16	20	12
Tray Dimension (mm) Размер лотка (мм) أبعاد الصينية (ملم)	400 x 600	400 x 600	400 x 600
Width - A (mm) A - Общая ширина (мм) أعرض (ملم)	820	905	790
Depth/Length - B (mm) B - Общая глубина (мм) ب العمق (ملم)	840	950	975
Height - C (mm) C - Общая высота (мм) ج الارتفاع (ملم)	1800	960	985
Min. Ceiling Height - D (mm) Минимальная высота потолка - D (мм) د-أدنى ارتفاع للسقف (ملم)	1900	1060	1085
Maximum Temperature (°C) Максимальная температура (°C) درجة الحرارة القصوى (°C)	90	90	90
Humidity (% Rh) Влажность (% Rh) الرطوبة (% Rh)	70	70	70
Electrical Power (kw) Мощность (kW) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	6,5	3,5	3,5
Resistance Type Тип сопротивления نوع المقاومة	Tubular Resistance / Трубочатое сопротивление / مقاوم أنبوبي		
Yeast Chamber Weight (kg) Вес дрожжевой камеры (кг) وزن غرفة التخمر (كجم)	195	108	110
Electrical Connection Электрическое подключение توصيل الكهرباء	3P + N + PE	1P + N + PE	1P + N + PE
Electrical Connection Cable Электрический соединительный кабель كابل التوصيل الكهربائي	5 x 2,5 mm <sup>2</sup>	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Control System Система управления نظام التحكم	Digital цифровой رقمي	Touch Сенсорная بالمس	Touch Сенсорная بالمس
Energy Resources Энергетические ресурсы مصادر الطاقة	Electrical / Электричество / الكهرباء		

# PROOFING AND MOISTURIZING EQUIPMENT

## КЛИМАТИЧЕСКАЯ УСТАНОВКА ДЛЯ РАССТОЙКИ ТЕСТА

جهاز التخمير والترطيب



Please scan the QR code with your mobile device to review the product on our website. Просканируйте QR-код на своем мобильном устройстве, чтобы посмотреть продукт на нашем сайте. للمحسن بالمنتجات على موقعنا المرجو قرا رمز الاستجابة السريع على جهازك المحمول



## Technical Data

### Технические Характеристики

#### معلومات تقنية



**FIMAK**  
Bakery and Gastronomy Machines



MODEL / МОДЕЛЬ / الموديل	CLU
Humidity Range (%) Диапазон влажности (%) النسبة الرطوبة (%)	30 - 90
Temperature Range (°C) Диапазон нагрева (°C) نطاق التسخين (°C)	0 - 40
Capacity (m³) Производительность (م3) السعة (م3)	10
Dimensions of Machine - AxBxC (mm) Габариты AxBxC (мм) الابعاد الميكانيكية (مم)	450x175x1680
Electrical Power (kw) Мощность (кВт) الطاقة الكهربائية (كيلو واط)	6,5
Weight of Machine (kg) Масса (кг) وزن الماكينة (كيلو)	49
Water Inlet (inch) Подключение воды (дюйм) مدخل المياه (بوصة)	1/2
Control System Система управления نظام التحكم	Digital цифровой رقمي

The yeasting period is a very important factor to produce bread in good quality. Clima unit and moisturizing equipment is an inevitable component for the yeasting rooms. The clima unit realize the homogeneous steam and heat production in the room. The room temperature and humidity is automatically controlled at the requested level thanks to the thermostat and hygostat available with the device. All components of the device are made of stainless steel-sheet. It produces the steam and heat within its own structure and blows into the room via the fan available on the machine.

Время расстойки очень важный фактор в производстве качественного хлеба, что делает климатическую установку обязательной для расстойных шкафов. Климатическая установка производит равномерное количество пара и тепла в шкафу. Встроенные термостат и гидростат (замеритель влажности) автоматически поддерживают необходимый уровень влажности и температуры в шкафу. Установка, полностью выполненная из нержавеющей стали, распространяет производимый пар и нагреваемый воздух с помощью вентилятора.

تعتبر فترة التخمير عاملاً مهماً للغاية في إنتاج الخبز عالي الجودة. كما أن مكيف الهواء هو عنصر لا غنى عنه لغرفة التخمير. ينتج مكيف الهواء البخار والحرارة المتجانسة في الغرفة. يتم التحكم أتمتياً في درجة الحرارة والرطوبة بالغرفة لتكون بالمستوى المطلوب وذلك بفضل منظم الحرارة والهيجروستات (مقياس الرطوبة). جميع عناصر الجهاز مصنوعة من الصفائح غير القابلة للصدأ. تنتج الماكينة البخار والحرارة في داخلها وتهب في الغرفة بفضل المروحة الموجودة عليها

### Front View вид спереди المنظر الأمامي

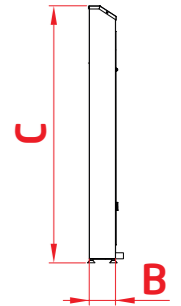
Electrical Power (Kw) : 6,5  
Cable: 5x2,5 mm<sup>2</sup>  
1 Piece 3x32A Fuse

Мощность (Kw) : 6,5  
кабель: 5x2,5 mm<sup>2</sup>  
1 кусок 3x32A предохранитель

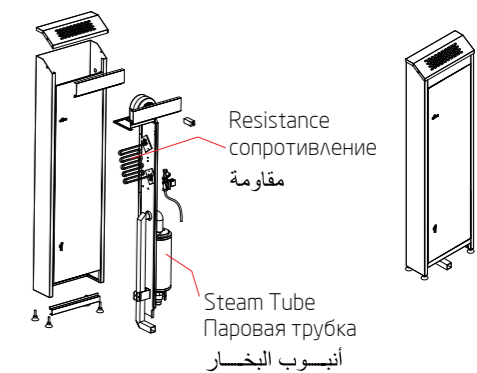
إجمالي الطاقة الكهربائية (كيلو واط): 6,5  
الكابل: 2.5x5 ملم<sup>2</sup>  
المنصهر 32Ax3



### Left Side View Вид сбоку слева منظر الجانب الأيسر



### Perspective View Перспективный взгляд المنظر المنظور



## CUSTOMER FOCUSED STUDIES

### Ориентация На Заказчика

#### العمل المرتكز على العميل

FIMAK to serve in more than 60 countries with high quality products.

We believe in the benefit of serving our customers at all stages from beginning of the project till technical servicing. We are fully equipped about defining the right work flow and suggest the correct equipment, regardless of a small business or a large corporation. After sale, we accept our customers as a member of our company and we undertake 24/7 technical service support.

*FIMAK поставляет профессиональное хлебопекарное оборудование клиентам в более чем 60 странах.*

*Специалисты компании уверены, начиная с технологического проектирования объекта до осуществления запуска поставляемого оборудования и технического обслуживания оборудования, самое верное решение по оборудованию объекта принимается в совместной работе с заказчиком. Вне зависимости от величины предприятия, объема и состава заказа, профессионалы в FIMAK определяют правильный процесс работы на объекте и подбирают необходимое для производства оборудование. Каждый клиент компании воспринимается как часть коллектива. В работе с клиентами после продажи, FIMAK гарантирует техническое обслуживание 7/24*

تواصل شركة فيماك ماكينة تقديم الخدمات لعملائها في أكثر من 60 دولة بمنتجاتها المهنية.

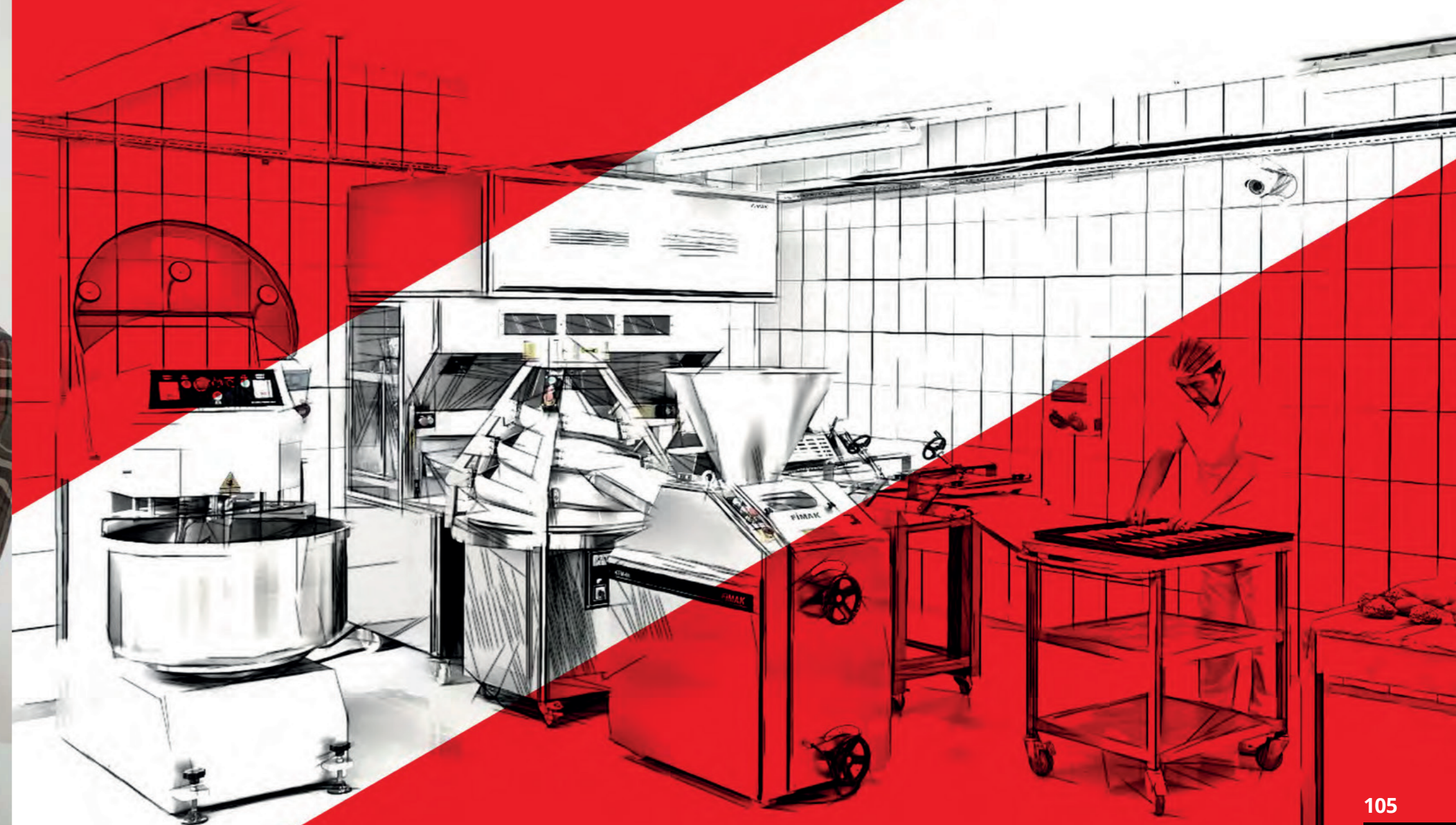
نحن نؤمن بأن الوجهة الصائبة هي العمل من خلال رؤية احتياجات العملاء اعتبارًا من مرحلة المشروع ووصولًا إلى تركيب المنتجات وتقديم الخدمات الفنية.

نحن شركة فيماك ماكينة مجهزون بالكامل فيما يتعلق بتحديد سير العمل المناسب والتوصية بالمعدات المناسبة سواء كان ذلك سواء لشركة صغيرة أو مؤسسة كبيرة. نحن نعتبر عملائنا بعد البيع جزء مؤسسي من الشركة، ونقدم لهم الدعم الفني على مدار الساعة طوال أيام الأسبوع.



## Since 1976

**FIMAK**<sup>®</sup>  
Bakery and Gastronomy Machines



# OUR QUALITY POLICY

## Политика Качества

### سياسة الجودة

Our main goal to provide customer satisfaction and to protect permanence of our competitive power at the sector. We are targeting the permanence of our client's trust on our company and products by regular treatment activities. Our main objective is to reduce costs by lowering mistakes and casualties.

All employees participate to processing quality and treatment studies with the mentality of quality is everybody's work. We follow the technological progressions and make a cooperation with our accumulators to make a mutual benefit for competing. We aim to a clean and confident environment in the project of our products and keep the harm to the environment at minimum during our production. We believe the importance that communicating of education and information with mentality of Human is very important provenance and we provide comfort and peaceful working at our surroundings to our employees with reigning communication and respect to human being.

Целью нашей компании является сохранение конкурентоспособности и максимальное удовлетворение потребностей клиентов. Мы завоевываем доверие клиентов по отношению к компании и нашей продукции путем постоянного совершенствования. Главным принципом для нас является сведение к минимуму ошибок и потерь в работе, что приводит к уменьшению затрат. Следуя девизу компании качество – дело каждого, все сотрудники принимают участие в работе по развитию и улучшению качества продукции.

Чтобы оставаться конкурентоспособными, мы следим за развитием технологий в отрасли и строим взаимовыгодные отношения с нашими поставщиками. Во имя будущего окружающей среды, в работе над дизайном продукции большое внимание уделяется экологической чистоте и безопасности. В производстве мы также стараемся свести к минимуму негативное воздействие на окружающую среду. Исходя из понятия человек является основным ресурсом, мы уверены в важности обучения и обмена знаниями. Наша компания предоставляет всем сотрудникам возможность общения и комфортную производственную среду, где царит взаимоуважение.

هدفنا هو ضمان رضا عملائنا بما يتجاوز رغباتهم والحفاظ المستمر على القدرة التنافسية لشركتنا. نسعى باستمرار لنيل ثقة عملائنا في شركتنا ومنتجاتنا من خلال أنشطة التحسين المستمر لدينا. ومبدأنا الأساسي هو خفض التكاليف عن طريق تقليل الخسائر والأخطاء. يشارك جميع الموظفين في أعمال تنمية الجودة وتحسينها على أساس أن الجودة هي عمل الجميع. كما نتابع التطورات التكنولوجية وتقييم تعاونات قائمة على المنفعة المتبادلة مع موردينا، لنتمكن من المنافسة. وعند تصميم منتجاتنا نهدف إلى أن تظل البيئة آمنة ونظيفة وعند إنتاجها نسعى لكي تكون الأضرار التي تلحق بالبيئة في أدنى مستوى. نحن نؤمن بأهمية التعليم وتبادل المعلومات فمفهومنا أن أهم مورد هو الإنسان، ولذلك نوفر لموظفينا بيئة عمل مريحة ومستقرة حيث يسود التواصل واحترام الإنسان.



# OUR R&D DEPARTMENT

IN BAKERY INDUSTRY **1.** AT KONYA **13.** IN TURKIYE **565.**

FOR YOU WE ARE

# RESEARCHING DEVELOPING

[www.fimakmakina.com.tr](http://www.fimakmakina.com.tr)



# **FİMAK**<sup>®</sup>

**Bakery and Gastronomy Machines**

## **HEADQUARTERS/FACTORY**

Konya Organize Sanayi Bölgesi  
Evrenköy Cad. No: 35  
Konya-TURKIYE

T: +90 (332) 239 00 81  
F: +90 (332) 239 00 70

sales@fimakmakina.com.tr  
info@fimakmakina.com.tr

## **REGIONAL DIRECTORATE OF ISTANBUL/SHOWROOM**

Basın Ekspres Yolu Bahariye Cad.  
Mehmet Akif Mah. Süphan Sok. No: 35  
İkitelli/İstanbul-TURKIYE

T: +90 (212) 471 20 76-78 81  
F: +90 (212) 471 20 77

sales@fimakmakina.com.tr  
info@fimakmakina.com.tr

[f](#) [@](#) [t](#) [v](#) /fimakmakina

fimakmakina.com.tr

