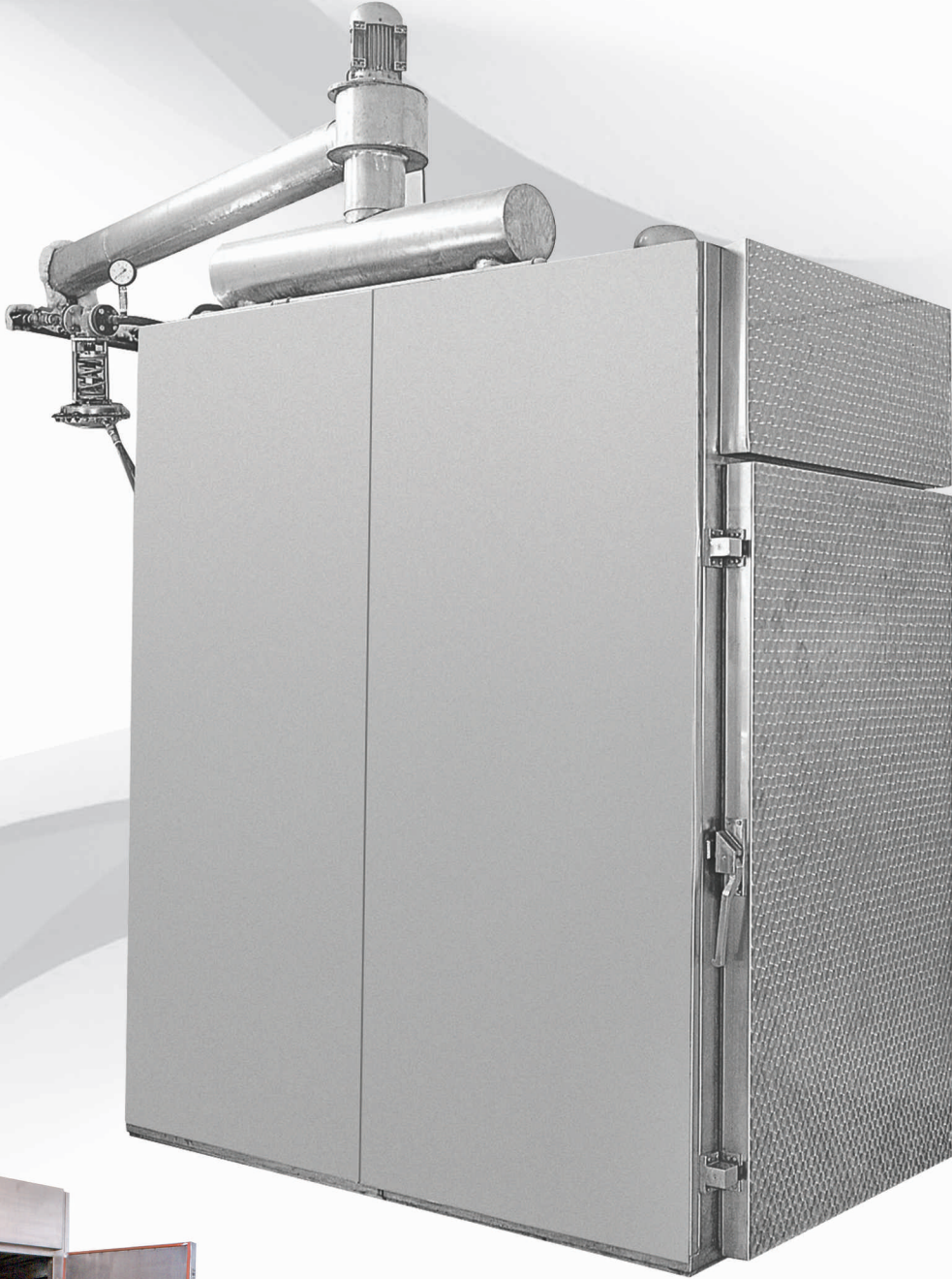


MODEL FPK 100-200-400

PIŞIRME - KURUTMA - FÜMELEME FIRINI / OVEN SMOKING - COOKING - DRYING

Son Nokta !

Arabalı Endüstriyel Fırınların
En Marifetlisi



FPK 100 - 200 - 400 PİŞİRME - KURUTMA - FÜMELEME FIRINI

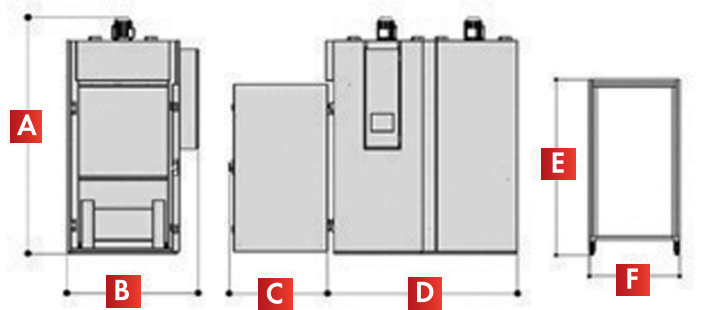
FPK 100-200-400 OVEN SMOKING, COOKING, DRYING

FPK 100 – 200 - 400 ТЕРМОКАМЕРА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ



MODEL	FPK 100	FPK 200	FPK 400
Kategori / Category	Fırın (Pişirme, Kurutma, Fümeleme)	Fırın (Pişirme, Kurutma, Fümeleme)	Fırın (Pişirme, Kurutma, Fümeleme)
Kapasitesi Kg/H / Capacity	150	400	800
Motor gücü Kw / Engine Power	20 Kw	5 Kw	8 Kw
Net Ağırlığı Kg / Weight	800	1250	170

	FPK 100	FPK 200	FPK 400
Ölçüler (mm) Dimensions			
A	2250	3680	3680
B	1200	1715	1715
C	900	1415	1415
D	1080	1390	2400
E	1200	1940	1940
F	650	1000	1000



teknik bilgiler

Sucuk, salam, sosis imalatında ve balık fümeleme işleminde kullanılır. Pişirme, haşlama, kızartma ve fümeleme yapar. Isıtma sistemi, ısteğe bağlı olarak buharlı, elektrikli, brülörlü (doğalgaz veya mazot) imal edilebilmektedir. Tam otomatik olup, elektronik panel sayesinde kolay kullanılabilmekte ve programlama yapılabilir. Termometreli olup ıslak, kuru ve nem sıcaklıklarını otomatik olarak okur ve iletir. Mamulün kalite kontrolünü sağlamak için printer çıkışı mevcuttur. ısteğe bağlı olarak iklimatik sistem ilave edilebilir. 1,2 ve 4 arabalı modeller standart olup ısteğe bağlı olarak özel fırınlarda imal edilmektedir.

- Tamamen 304 kalite paslanmazdan imal edilmiştir.
- Hijyendir.
- Kullanımı son derece basit ve kolaydır.
- Kolay temizlenir.



technical specifications

Used in sausage, spiced sausage and salami production and to smoke fish. Capable of cooking, boiling, frying and smoking. The heating system could be steam, electric, with boiler (natural gas or diesel fuel as desired). Easy to use and program thanks to the fullautomatic electronic board. Equipped with a thermometer to automatically read and transmit the wet, dry and humid temperatures. Comes with a printer outlet for quality control purposes. Air-condition system could be added optionally. Models with 1, 2 and 4 trolleys are standard and special ovens could be manufactured on demand.

- Entirely made up of 304 quality stainless metal.
- Hygienic.
- Extremely easy and simple to clean.
- Wholly conforms to CE directives.
- Very easy and simple to use.



Техническая Характеристика

Применяется в производстве колбасы, перченой колбасы и саями, а также для копчения рыбы. Выполняет функции приготовления, варки, жарения и копчения. По желанию клиента система разогрева может быть представлена в паровом, электрическом, бойлерном (природный газ или мазут) исполнении. Полностью автоматическое устройство и электронная панель управления позволяют с легкостью управлять машиной и программировать ее операции. Термометры считывают и передают температуру в сухой, влажной и мокрой среде. Для контроля качества готовой продукции предусмотрен вывод данных на принтер. По желанию клиента может быть добавлена система кондиционирования воздуха. Модели с тележками номер 1,2 и 4 являются стандартными. Специальные печи могут быть произведены по дополнительному заказу клиента.

- Полностью изготовлена из нержавеющей стали арт. качества 304
- Гигиенична
- Очень практична и проста в применении
- Исключительно простая и удобная очистка
- Полностью соответствует требованиям ЕС





FPK 100 - 200 - 400 PİŞİRME - KURUTMA - FÜMELEME FIRINI

FPK 100-200-400 OVEN SMOKING, COOKING, DRYING

FPK 100 – 200 - 400 ТЕРМОКАМЕРА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ

MAMÜL ÇİNSİNE GÖRE PROSES AKIŞ ŞEMASI

MAMÜL CİNSİ İŞLEM SİRASİ	SALAM, SUCUK, SOSIS, JANBON, PASTIRMA	ET	BALIK	TAVUK	MEYVE	SEBZE	MAMA	TOPRAK YEM	ORMAN ÜRÜNLERİ
PİŞİRME	x	x	x	x	x	x	x	x	
KURUTMA	x	x	x	x	x	x	x	x	x
FÜMELEME	x	x	x	x			x		
HAVALANDIRMA	x	x	x	x	x	x	x	x	x
KIZARTMA	x	x	x	x			x		
İKLİMLENDİRME	x	x	x	x			x		
SOĞUTMA		x	x	x	x	x	x		
SICAK FÜME		x	x	x					
SOĞUK FÜME		x	x	x					



Select the processing for your manufactured product over the Processing Flow Charts. Upon conveying us the information on this issue, experience the possibility of purchasing the oven you want in the characteristic desired by you, under assurance of ARI MAKİNA.

Ovens are manufactured of AISI – 304 quality stainless steel. Body and Chasis is entirely of AISI – 304, and isolation is maintained according to applicable standards in order to minimize heat loss inside the oven and to avoid fall of temperature. Door hinges are resistant to oven inside ambient conditions. (Heat, Steam, Humidity)

The Doors optionally are opened and closed automatically. The purpose of Users, The Heating Systems are designed as;

- Steam Driven
- Boiler Driven
- Resistance – Driven (Electrical)
- Cold Air System



Выберите операции по обработке для ваших продуктов из приведенного выше списка. Если вы предоставите нам информацию по желаемому набору и последовательности операций, у вас появится возможность приобрести печь, индивидуально спроектированную компанией АРІ в соответствии с вашими производственными потребностями. Печи изготовлены из нержавеющей стали арт. качества AISI – 304. Корпус и шасси также полностью изготовлены из нержавеющей стали арт. качества AISI – 304. Изоляция выполнена в соответствии с действующими стандартами с целью минимизации потерь тепла внутри печи, а также для предотвращения падения температуры. Шарниры дверей защищены от воздействия тепловых условий внутри печи (жара, пар, влажность). Предусмотрена опция автоматического открытия и закрытия дверей печи. В зависимости от пожеланий клиента, система нагрева может быть представлена в следующих исполнениях:

- Паровое
- Бойлерное
- Электрическое
- Кондиционирование холодным воздухом

Печи, которые будут располагаться одна за другой, могут быть охарактеризованы как печи с открытым и закрытым туннелем. У печей с открытым туннелем загрузка и выгрузка продукции производятся через разные двери, а у печей с закрытым туннелем погрузка и разгрузка производятся через одну и ту же дверь. Печи с открытым и закрытым туннелем разделяются на группы печей с одной и двумя тележками.



Ürettiğiniz mamüllerin işlem sırasını Proses Akış Şemasından takip ederek seçiniz. Bu konuyla ilgili bilgileri bize ulaştırarak istediğiniz fırını istediğiniz özellikte alma imkanını ARI MAKİNA güvencesiyle yaşayınız.

Fırınlar 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Gövde ve şase yapısı tamamen krom olup, fırın içindeki sıcaklığın düşmemesi , ısı kaybının minimuma indirilmesi için; standartlara uygun ısı yalıtımı yapılmıştır. Kapı menteşeleri fırın içi ortam şartlarına (ısı,buhar,nem) dayanıklıdır.Kapılar isteğe bağlı olarak otomatik veya manuel açılacak tarzda sunulmaktadır.

Müşterilerin kullanma amacına göre;

Fırınlarımızın ısıtma sistemi;

- Buharlı
- Brülörlü
- Rezistanslı
- Soğuk Hava

Sistemli olarak dizayn edilmektedir.

Fırınlar arka arkaya gelmek sureti ile kapalı tünelli ve açık tünelli olmak üzere iki gruba ayrılır. Açık tünellilerde giriş ve çıkışlar ayrı kapıdan, kapalı tünellilerde tek bir kapıdan yükleme ve boşaltma yapılabilir. Açık ve kapalı tünelli fırınları tek arabalı ve çift arabalı olarak sınıflandırabiliriz

FPK 100 - 200 - 400 PİŞİRME - KURUTMA - FÜMELEME FIRINI

FPK 100-200-400 OVEN SMOKING, COOKING, DRYING

FPK 100 – 200 - 400 ТЕРМОКАМЕРА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ

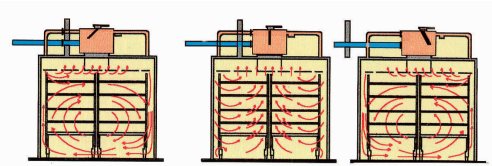
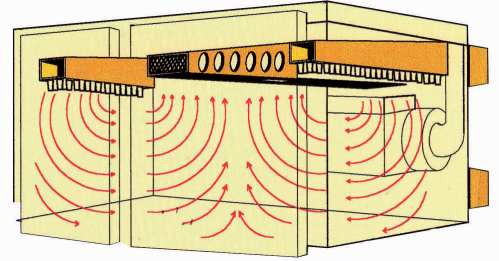


 Kapasiteleri yüksek santralli tünelli fırınlarda ; hava üfleme ve emiş sistemi kanallar vasıtasıyla yapılmaktadır. Tek merkezden kapalı devre çalışan bu makina üfleme ve toplama yaparak ekonomik çalışma ve randıman sağlar.

Santralli tünelli fırınlar kanalsız olup santralden gelen emişin ve homojen havanın basma ağızları, fırının üstüne direkt olarak bağlanmıştır. Tek motorla sirkülasyon yapan makinamız değişik zamanlarda havanın yönünü değiştirerek içeride homojen ısının farklı ve eşit dağılmasını sağlar.

 У печей с высокой производительностью, оснащенных распределительными туннелями, работа поддува воздуха и системы впитывания осуществляется посредством каналов. Машина, работающая при закрытом цикле с единым центром, выполняет операции поддува и собирания, что делает производственный процесс более экономичным и прибыльным. У печей, оснащенных распределительными туннелями и не имеющих каналов, отверстия для поддува гомогенизированного воздуха, поступающего из распределителя, выведены непосредственно на верхнюю часть печи. Механизм, выполняющий циркуляцию посредством одного мотора, меняет направление воздуха в разные периоды, обеспечивая поступление и равномерное распределение тепла.

 The tunnels which have high capacity, blowing and aspirating provide by air passages. This is the economical way for blowing and aspirating by center.



FPK 400

 Müşteri talebine göre ; fırınlarımız değişik boyut ve ağırlıklarda imal edilmektedir. Fırın giriş boyutları uluslararası normlara uygundur. Ürün arabalarının fırın giriş ve çıkışını kolaylaştıran rampalı kanal sistemi fırınlarımızda mevcuttur. Ürün arabalarının fırının fonksiyonel yüzeylerine (üfleme ağızları) çarpmaması için fırın iç cephesi konsol ile korunmuştur. Hava toplama ağız perdeleri ,hava akış profiline uygun şekilde düzenlenmiştir. Kuru sıcak hava elde etmek için kullanılan ısı serpantinleri paslanmaz çelik malzemeden imal edilmiştir.

 According to customer demand; Ovens are manufactured in various sizes and weights. Oven input sizes suitable for international norms. Oven ramp to facilitate input and output of product channel system oven trolleys are available. Oven Trolleys (blowing blades) not crashed sides of oven protected by the inner side of the console. Air collecting oral curtains, air flow profile are arranged as appropriate. Dry heat is used to get the hot air is made of stainless steel coils.

 Наша компания производит печи разной конфигурации и массы в зависимости от требований клиента. Входные данные печей соответствуют международным стандартам. Печи оснащены рамповой системой, облегчающей ввоз и вывоз тележек для готовой продукции. Внутренние поверхности печей оборудованы консолями для защиты от столкновения с функциональными поверхностями (поддувными отверстиями). Затворы воздухооборудованы спроектированы в соответствии с направлениями потоков воздуха. Змеевики для нагрева воздуха изготовлены из нержавеющей стали с целью получения сухого горячего воздуха.

FPK 100 - 200 - 400 PİŞİRME - KURUTMA - FÜMELEME FIRINI

FPK 100-200-400 OVEN SMOKING, COOKING, DRYING

FPK 100 – 200 - 400 ТЕРМОКАМЕРА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ



🇹🇷 Uluslararası normlara uygun olarak 304 kalite (inox) paslanmaz çelikten imal edilen mamül arabaları yaklaşık 250-300 kg taşıma kapasitesine sahiptir. Çok rahat kullanım ve taşıma kolaylığı sağlayan bu arabalar kolay temizlenmekle beraber, imalatla hijyen sağlar.

İsteğe bağlı soğuk hava sistemi ilave edilerek, ısı işleme tutulmuş ürünlere, klima işlemi uygulanarak fermante işlemi hızlandırılmıştır.

Prosesten girilen set değeri (+5C°, +45 C°) arasında, ısı sabit noktası belirlenerek, bu noktada çalışma yapılabilir. Proses kontrol sistemi kullanıcıya gerekli kolaylığı sağlamaktadır. İşleme tabi tutulan ürün ile ilgili bütün bilgiler; ekrandan takip edilerek ürünlerin yüksek verim ve kalitede işlenmesi gerçekleştirilmektedir. Kontrol sistemi bilgisayar sistemiyle uyumlu hale getirilerek bilgisayardan takip ve kontrol imkanı sağlanmıştır. Toplam 500 step mevcuttur. Yapılan reçetelere göre program sayıcı değiştirilebilir. Yani 10 stepli 50 programa ait ürün isimlerini ve aşamanın ne olduğunu yazarak ekrandan takip edebilirsiniz. Harici klavye ve printer çıkışı dışarıdan kontrolü sağlar. (Şekil 11) printer çıkışı sayesinde ürünlere ait takip, bir önceki ürünle kontrollü mukayeseyi kolaylaştırır.

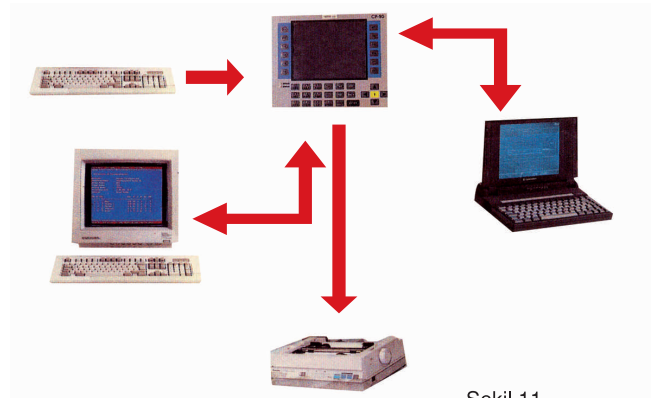
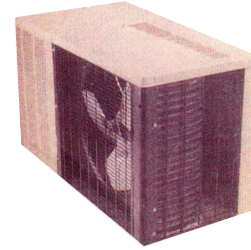
🇬🇧 AISI 304 in accordance with international norms of quality made of stainless steel manufactured Oven Trolley cars can carry about 250-300 kgs. Very easy to use and clean these trolleys together for ease of transport provides hygiene in production.

Optional heat-treated products by adding a cold air system, air-conditioning process is accelerated by applying the fermentation process.

The Process entered setpoint (+5 / +45 C), heat-stable point of operation can be done at this point are determined. Process control system provides the necessary convenience to the user. All information related to the processed product; screen by following the processing of products carries a high yield and quality. The control system can monitor and control computer, the computer system has been brought into line. There are a total of 500 step. The prescriptions can be changed according to the program counter. In other words, product names and the stage of 10 step 50 program by typing the screen, you can follow what it is. External keyboard and printer output from outside control. (Figure 11) with printer output, followed by the products of the previous product facilitates controlled comparisons

🇷🇺 Тележки для сырья и готовой продукции, производимые в соответствии с действующими международными стандартами, изготовлены из нержавеющей стали арт. качества 304 (inox). Грузоподъемность тележек составляет 250-300 кг. Тележки очень просты и удобны в обращении, обеспечивают бесперебойную транспортировку сырья и готовой продукции, а также полностью гигиеничны. По желанию клиента может быть смонтирована система подачи холодного воздуха, позволяющая проводить кондиционирование и ускоренную операцию охлаждения готовой продукции, ранее прошедшей разогрев. Значение температуры для операций по обработке варьируется от +5 до +45 C. Операции выполняются при вводе значений определенной стабильной температуры.

Система контроля операций обеспечивает простоту печи в эксплуатации. Все необходимые данные относительно изделий, проходящих обработку, можно отследить на экране. Это позволяет проводить обработку продукции с наибольшей отдачей. Система контроля совместима с компьютерной системой, что позволяет контролировать процесс обработки продукции через компьютер. Общее число шагов программ составляет 500. Количество программ может изменяться в зависимости от создаваемых рецептов. Например, вы можете отслеживать на экране наименования изделий и стадии обработки, на которых они находятся в рамках 50 программ по 10 шагов каждая. Внешняя клавиатура и вывод данных на принтер обеспечивают полный контроль процесса (Рис. 11). Вывод данных на принтер позволяет сопоставление данных по изделиям относительно продукции, проходившей обработку ранее.



Şekil 11