



Retros



Yeni Nesil Et Fırını
New Generation Meat Oven

FIMAK
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

Retros



Yeni Nesil Et Fırını
New Generation Meat Oven

FIMAK[®]
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines



Taş Devri Yeniden

RETROS; durağan ısıda pişirme yapan, elektrik ile çalışan yeni nesil taş fırındır. Geleneksel odun ateşi ile pişirme yapan taş fırınların, günümüz üretim teknolojileri ve dünyaca ünlü Türk şeflerin bilgi birikimi kullanılarak modernize edilmiş halidir.

Stone Age Again

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 Masterchefs.



Retros

Retros^S

İnovasyon

İki yılı aşan AR-GE çalışmaları sonucunda dünyada ilk ve tek olma özelliği

Innovation

The feature of the first and only after more than two years of the result of R&D Works.







AR-GE

*Et Pişirme ve Üretim Teknolojileri Alanındaki
Bilgi Birikimin En Yenilikçi Harmanı*

RESEARCH & DEVELOPMENT

*The Most Innovative Blend of fund of knowledge
on Roasting and Manufacturing Technologies*



RETROS Nedir?

RETROS, FİMAK markasının et ve restaurant sektörü için modern teknolojiyi kullanarak geliştirdiği, otantik damak tadında kolay pişirme sağlayan yeni nesil taş fırındır.

- **GELENEKSEL ve MODERN PİŞİRME:** Geleneksel lezzetler de ki pişirme metodu kaynaklı tatlar RETROS ile yeniden damaklarımız ile buluşuyor. Durağan ısıda pişirme yapan, elektrikle çalışan yeni nesil taş fırın.
- **IZGARA:** Özel aparatı sayesinde et ve sebzeleri kurutmadan ve lezzetini kaybetmeden mükemmel biçimde ızgara yapabilme özelliği.
- **SICAK DİNLENDİRME:** Pişirilmiş et, sıcak dinlendirme bölümünde uzun süre tazeliğini korur.
- **TÜTSÜLEME:** Odun ateşi tadını verebilmek için tütsüleme yapabilme özelliğinin yanında et ve balık ürünlerinde kolay fümleme çözümleri sunar.
- **BUHARLAMA:** Pişirilmiş ürünün üzeri kurumadan sıcak biçimde bekletilebilmesi için nemlendirme yapabilme özelliği ile banket arabası şeklinde kullanabilme.
- **PROGRAMLAMA:** Elektronik programlama özelliği sayesinde tüm pişirme bilgileri fırın ile beraber korunur.

What's RETROS?

RETROS is the new generation meat oven designed and developed by FİMAK brand for traditional and easy roasting in the meat and restaurant industry.

- **TRADITIONAL and MODERN ROASTING:** *The tastes of traditional roasting methods are appealing to our taste buds again. The new generation electrical stone oven roasting with static heat*
- **GRILLING:** *Special option to grill meat and vegetables without drying and losing their flavors by using special apparatus.*
- **WARM RESTING:** *Roasted meat keeps the exquisite taste and warmth inside the warming cabinet for a long time.*
- **SMOKING:** *It comes with the easy smoking process in order to give the wood fire flavor to the meat and fish. It also gives an easy fume solutions.*
- **STEAMING:** *You can prevent the dryness over the roasted product and keep the warmth by the help of the humidifying steaming process likewise a banquet cabinet.*
- **PROGRAMMING:** *By the help of the electronic programming system all the roasting and cooking recipes can be kept in memory.*





RETROS Neden Dünya'da ve Türkiye'de tek?

- **MODERN TEKNOLOJİ:** İki yıllık AR-GE çalışmaları sonucunda üretilen RETROS, geleneksel odun ateşi ile pişirme yapan taş fırınların, günümüz üretim teknolojileri ve Dünya'ca ünlü Türk şeflerinin bilgi birikimi kullanılarak modernize edilmiş halidir.
- **KULLANIM KOLAYLIĞI:** Dört farklı özellikteki cihazın yaptığı işlevi tek başına yerine getirerek zamandan, alandan ve enerjiden tasarruf etmenizi ve günümüz şeflerinin arzuladığı kolaylığı sağlıyor.
- **MAKSİMUM FAYDA:** Bir fırından fazlası! Pişirilen ürünün yağı ve suyu tekrar kullanılmak üzere özel tepsisinde toplanmaktadır.
- **MİNİMUM KAYIP:** Pişirme işlemi yapılırken, üretim teknolojisindeki izolasyon uzmanlığı buhar kaybını minimize ediyor. Dolayısıyla pişen etteki su kaybı azalıyor. Pişirme yapılan diğer fırınlara oranla %10 ila %15 arası daha fazla ürün alınabiliyor.
- **ENERJİ ve ZAMAN TASARRUFU:** KUZU, DANA, ÖRDEK, KAZ, BILDIRCIN, TAVUK ve BALIKLAR bütün olarak diğer fırınların pişirme için harcadığı elektrikten daha az harcayarak daha kısa sürede pişirilebiliyor.
- **FİMAK MARKASI:** RETROS, FİMAK'ın fırın üretimi konusundaki 40 yılı aşan tecrübesi ve geniş servis ağı sayesinde kullanıcılarına güven veriyor.

Why is RETROS the only one in TURKEY and World?

- **MODERN TECHNOLOGY:** 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 world wide chefs.
- **USER FRIENDLY:** 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.
- **MAXIMUM BENEFIT:** More than on Oven! The oil and juices of the meat is collected in a special pan for the next use.
- **MINIMUM LOSS:** Minimum loss by the help of being an expert on insulation technologies, steam loss is minimized while roasting. Thus juice loss is less and you may get 10 % to 15% more product than other ovens.
- **ENERGY and TIME SAVING:** The whole, LAMB, BEEF, DUCK, GOOSE, QUAIL, CHICKEN, FISH can be roasted in a shorter time with less energy consumption than other ovens.
- **FİMAK BRAND:** RETROS is giving confidence to the users by Fimak's over 40 years experience on oven technologies and its wide service network.

Geleneksel ve Modern Pişirme

IZGARA TÜTSÜLEME SICAK DİNLENDİRME

Yapabilme Özelliğiyle RETROS;
Dört Farklı Cihazın İşlevini Yapısında Barındırır.

Etin Lezzeti Açısından Kritik Olan Bu Dört Özelliğe Sahip
DÜNYA'DAKİ İLK ve TEK Et Fırını; RETROS

Traditional and Modern Roasting

GRILLING SMOKING WARM RESTING

with these specialties RETROS features all 4 different appliances
function in, which is very crucial for taste of the meat

**RETROS is the one and only meat oven
in the World**





FIMAK



**ET MUTLU,
ŞEF MUTLU,
HERKES MUTLU**

***MEAT IS HAPPY,
CHEF IS HAPPY,
EVERYBODY IS
HAPPY***



RETROS'LA DANA PİRZOLA

(Ağır Ateş)

(SLOW COOK) VEAL CHOPS WITH RETROS

Üst Isı Ayarı (°C)
Top Temperature (°C) → **140 °C**
284 °F

Alt Isı Ayarı (°C)
Bottom Temperature (°C) → **150 °C**
302 °F

Pişirme Süresi (dk.)
Roasting Time (min) → **300 dk.**
300 min

Buhar Süresi (sn.)
Steam Time (sec) → **1 Saatte 2 sn.**
2 sec in 1 hour

Tütsü Süresi (dk.)
Smoking Time (min) → **6 dk.**
6 min



FIMAK
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines







RETROS'LA
DANA İNCİK
(AĞIR ATEŞ)

(SLOW COOK)
BEEF SHANK
WITH RETROS

FİMAK[®]
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines



Üst Isı Ayarı (°C)
Top Temperature (°C)

140 °C
284 °F



Alt Isı Ayarı (°C)
Bottom Temperature (°C)

150 °C
302 °F



Pişirme Süresi (dk.)
Roasting Time (min)

300 dk.
300 min



Buhar Süresi (sn.)
Steam Time (sec)

1 Saatte 2 sn.
2 sec in 1 hour



Tütsü Süresi (dk.)
Smoking Time (min)

12 dk.
12 min

RETROS'LA KUZU KAFES PİRZOLA (AĞIR ATEŞ)

(SLOW COOK) LAMB CHOPS GRILLE WITH RETROS



Üst Isı Ayarı (°C)

Top Temperature (°C)

175 °C
347 °F



Alt Isı Ayarı (°C)

Bottom Temperature (°C)

195 °C
383 °F



Pişirme Süresi (dk.)

Roasting Time (min)

170 dk.
170 min



Buhar Süresi (sn.)

Steam Time (sec)

1 Saatte 2 sn.
2 sec in 1 hour



Tütsü Süresi (dk.)

Smoking Time (min)

10 dk.
10 min



FIMAK
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines





RETROS'LA STEAK

STEAK WITH RETROS

FİMAK[®]
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines



Üst Isı Ayarı (°C)
Top Temperature (°C)

280 °C
536 °F



Alt Isı Ayarı (°C)
Bottom Temperature (°C)

300 °C
572 °F



Pişirme Süresi (dk.)
Roasting Time (min)

6 dk.
6 min



Buhar Süresi (sn.)
Steam Time (sec)




Tütsü Süresi (dk.)
Smoking Time (min)


1 dk.
1 min


RETROS'LA TİBON STEAK


T BONE STEAK WITH RETROS

 Üst Isı Ayarı (°C)
Top Temperature (°C) → **280 °C**
536 °F

 Alt Isı Ayarı (°C)
Bottom Temperature (°C) → **300 °C**
572 °F

 Pişirme Süresi (dk.)
Roasting Time (min) → **6 dk.**
6 min

 Buhar Süresi (sn.)
Steam Time (sec) →

 Tütsü Süresi (dk.)
Smoking Time (min) → **1 dk.**
1 min



FIMAK[®]
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines







RETROS'LA
KUZU TANDIR
(AĞIR ATEŞ)

(SLOW COOK)
LAMB TANDOURI
WITH RETROS

FİMAK[®]
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines



Üst Isı Ayarı (°C)
Top Temperature (°C)

180 °C
356 °F



Alt Isı Ayarı (°C)
Bottom Temperature (°C)

170 °C
338 °F



Pişirme Süresi (dk.)
Roasting Time (min)

180 dk.
180 min



Buhar Süresi (sn.)
Steam Time (sec)

1 Saatte 2 sn.
2 sec in 1 hour




Tütsü Süresi (dk.)
Smoking Time (min)

10 dk.
10 min




RETROS'LA DEVE TANDIR (AĞIR ATEŞ)


(SLOW COOK) CAMEL TANDOURI WITH RETROS

 Üst Isı Ayarı (°C)
Top Temperature (°C) → **140 °C**
284 °F

 Alt Isı Ayarı (°C)
Bottom Temperature (°C) → **150 °C**
302 °F

 Pişirme Süresi (dk.)
Roasting Time (min) → **300 dk.**
300 min

 Buhar Süresi (sn.)
Steam Time (sec) → **1 Saatte 2 sn.**
2 sec in 1 hour

 Tütsü Süresi (dk.)
Smoking Time (min) → **12 dk.**
12 min



FİMAK[®]
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines









RETROS'LA SEBZELİ GÜVEÇ

VEGETABLE STEW WITH RETROS



Üst Isı Ayarı (°C)
Top Temperature (°C)

180 °C
356 °F



Alt Isı Ayarı (°C)
Bottom Temperature (°C)

210 °C
410 °F



Piştirme Süresi (dk.)
Roasting Time (min)

135 dk.
135 min



Buhar Süresi (sn.)
Steam Time (sec)



Tütsü Süresi (dk.)
Smoking Time (min)

10 dk.
10 min

RETROS'LA PİLİÇ

ROASTED CHICKEN WITH RETROS



Üst Isı Ayarı (°C)

Top Temperature (°C)

170 °C
338 °F



Alt Isı Ayarı (°C)

Bottom Temperature (°C)

180 °C
356 °F



Piştirme Süresi (dk.)

Roasting Time (min)

100 dk.
100 min



Buhar Süresi (sn.)

Steam Time (sec)

1 Saatte 2 sn.
2 sec in 1 hour



Tütsü Süresi (dk.)

Smoking Time (min)

5 dk.
5 min



FIMAK[®]
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines







RETROS'LA KAZ

ROASTED GOOSE WITH RETROS

FİMAK[®]
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines



Üst Isı Ayarı (°C)
Top Temperature (°C)

170 °C
338 °F



Alt Isı Ayarı (°C)
Bottom Temperature (°C)

180 °C
356 °F



Pişirme Süresi (dk.)
Roasting Time (min)

120 dk.
120 min



Buhar Süresi (sn.)
Steam Time (sec)

1 Saatte 2 sn.
2 sec in 1 hour



Tütsü Süresi (dk.)
Smoking Time (min)

5 dk.
5 min

RETROS'LA ÖRDEK

ROASTED DUCK WITH RETROS



Üst Isı Ayarı (°C)

Top Temperature (°C)

175 °C
347 °F



Alt Isı Ayarı (°C)

Bottom Temperature (°C)

180 °C
356 °F



Pişirme Süresi (dk.)

Roasting Time (min)

110 dk.
110 min



Buhar Süresi (sn.)

Steam Time (sec)

1 Saatte 2 sn.
2 sec in 1 hour



Tütsü Süresi (dk.)

Smoking Time (min)

5 dk.
5 min



FIMAK
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines







RETROS'LA
HİNDİ

ROASTED TURKEY WITH RETROS

FİMAK[®]
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines



Üst Isı Ayarı (°C)
Top Temperature (°C)

175 °C
347 °F



Alt Isı Ayarı (°C)
Bottom Temperature (°C)

180 °C
356 °F



Pişirme Süresi (dk.)
Roasting Time (min)

180 dk.
180 min



Buhar Süresi (sn.)
Steam Time (sec)

1 Saatte 2 sn.
2 sec in 1 hour



Tütsü Süresi (dk.)
Smoking Time (min)

5 dk.
5 min



RETROS'LA BILDIRCIN

ROASTED QUAIL WITH RETROS



Üst Isı Ayarı (°C)

Top Temperature (°C)

190 °C
374 °F



Alt Isı Ayarı (°C)

Bottom Temperature (°C)

180 °C
356 °F



Pişirme Süresi (dk.)

Roasting Time (min)

35 dk.
35 min



Buhar Süresi (sn.)

Steam Time (sec)

2 sn.
2 sec



Tütsü Süresi (dk.)

Smoking Time (min)

2 dk.
2 min

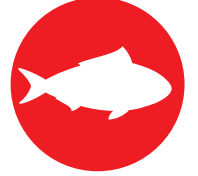


FIMAK
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines









RETROS'LA
LEVREK (Ortalama 1 kg)

SEABASS (Average 1 kg)
WITH RETROS



Üst Isı Ayarı (°C)
Top Temperature (°C)

225 °C
437 °F



Alt Isı Ayarı (C°)
Bottom Temperature (C°)

200 °C
392 °F



Pişirme Süresi (dk.)
Roasting Time (min)

30 dk.
30 min



Buhar Süresi (sn.)
Steam Time (sec)

2 sn.
2 sec




Tütsü Süresi (dk.)
Smoking Time (min)


3 dk.
3 min


RETROS'LA SOMON (Ortalama 5 kg)


SALMON (Average 5 kg) WITH RETROS

 Üst Isı Ayarı (°C)
Top Temperature (°C) → **190 °C**
374 °F

 Alt Isı Ayarı (°C)
Bottom Temperature (°C) → **200 °C**
392 °F

 Pişirme Süresi (dk.)
Roasting Time (min) → **35 dk.**
35 min

 Buhar Süresi (sn.)
Steam Time (sec) → **3 sn.**
3 sec

 Tütsü Süresi (dk.)
Smoking Time (min) → **6 dk.**
6 min









RETROS'LA SOMON FÜME

(48 Saat Tuz ve Şekerde, +4°C'de Bekletilmiş)

(48 Hours Salt & Sugar Marinated at +4 °C)

SMOKED SALMON WITH RETROS



Üst Isı Ayarı (°C)

Top Temperature (°C)



Alt Isı Ayarı (°C)

Bottom Temperature (°C)



Pişirme Süresi (dk.)

Roasting Time (min)



Buhar Süresi (sn.)

Steam Time (sec)



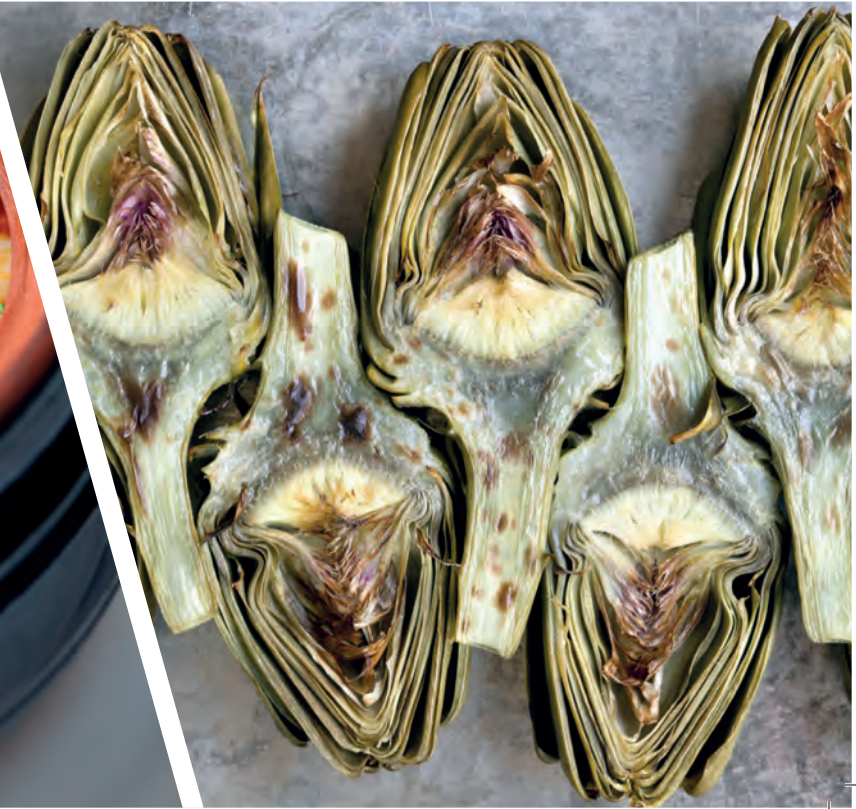
Tütsü Süresi (dk.)

Smoking Time (min)

35 dk.
35 min

RETROS'LA
GASTRONOMİ

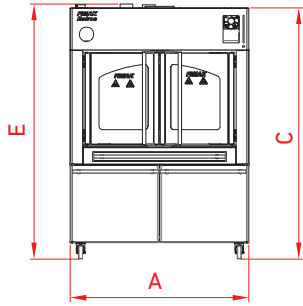
GASTRONOMY
WITH RETROS



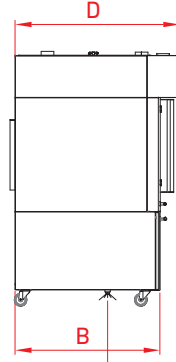


Teknik Özellikler / Technical Data

Ön Görünüş
Front View

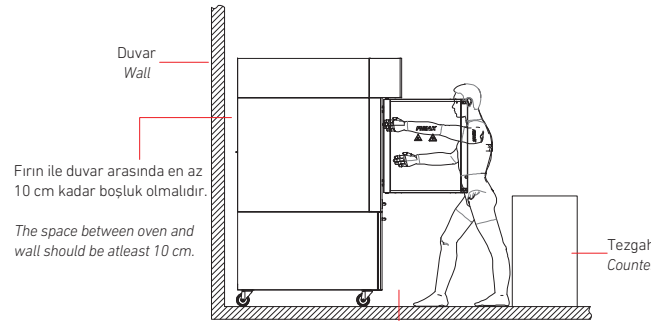


Sol Yan Görünüş
Left Side View



Et Dindendirme Odası Atık Su Gideri
(Körüklü Hortum)
Warming Cabinet Waste Water Output
(Bellows Hose)

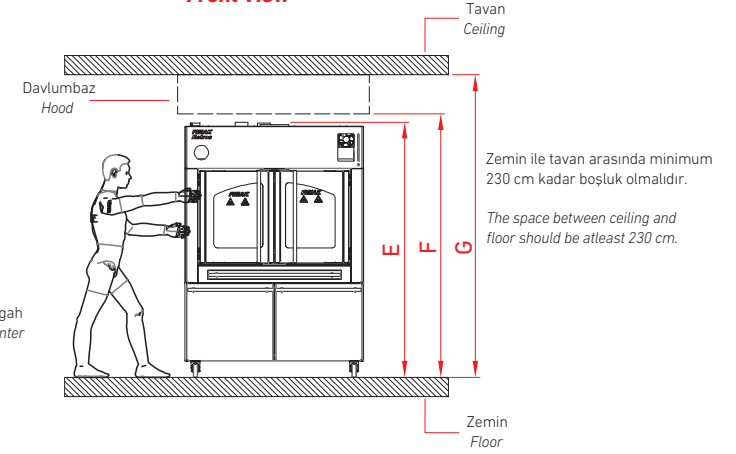
Sol Yan Görünüş
Left Side View



Fırın ile duvar arasında en az 10 cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and wall should be atleast 10 cm.

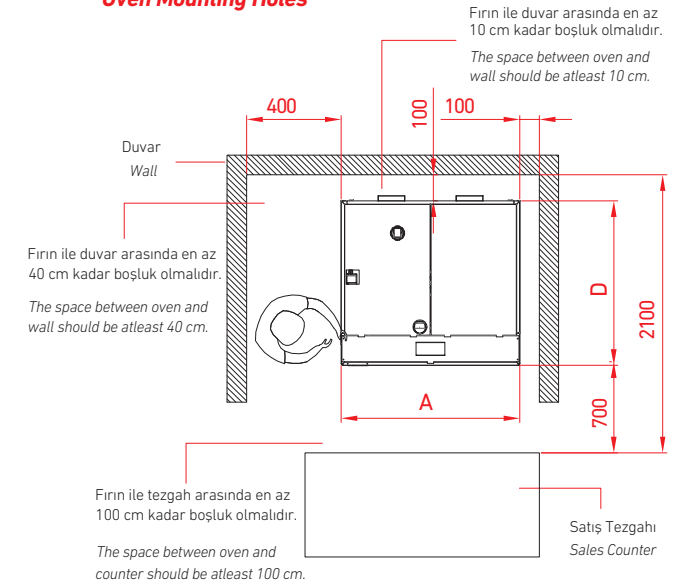
Fırın ile tezgah arasında en az 100 cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and counter should be atleast 100 cm.

Ön Görünüş
Front View



Zemin ile tavan arasında minimum 230 cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between ceiling and floor should be atleast 230 cm.

Fırın Montaj Boşlukları
Oven Mounting Holes



Fırın ile duvar arasında en az 10 cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and wall should be atleast 10 cm.

Fırın ile duvar arasında en az 40 cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and wall should be atleast 40 cm.

Fırın ile tezgah arasında en az 100 cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and counter should be atleast 100 cm.

Üstten Girişli
Şebeke : 380 V 50 Hz
Pişirme Bölümü Elk. Gücü : 14,7 kW
Piş.Böl. Buhar Elk. Gücü : 1,4 kW
Tütsüleme Elk. Gücü : 1 kW
Muhafaza Dolabı Elk.Gücü : 3,6 kW
Toplam Elektrik Gücü : 20,7 kW
Kablo : 5 x 6 mm²
1 Adet 3P 50A Sigorta

Top entry
Network : 380 V 50 Hz
Roasting Chamber Electrical Power : 14,7 kW
Steam Exchangers Electrical Power : 1,4 kW
Smoke System Electrical Power : 1 kW
Proofing Chamber Electrical Power : 3,6 kW
Total Electrical Power : 20,7 kW
Cable : 5 x 6 mm²
1 Piece 3P 50 A Fuse

Tütsü Çıkışı Ø100 mm
Steam Aspirator Output Ø100 mm

3/4" Bağlantı Temiz Su Girişi
3/4" Clean Water Inlet Pipe

Klape Çıkışı
Steam Clack Output

Aspiratör Buhar Çıkışı Ø100 mm
Steam Aspirator Output Ø100 mm

Üst Görünüş
Top View

Perspektif Görünüş
Perspective View

Üst Görünüş
Top View

Retros

FİMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines



Yüksek kapasiteli üretimler için özel ölçülerde RETROS modelleri mevcuttur.

RETROS models with special sizes and dimensions are available for high capacity productions.



RETROS	AVRUPA STANDARTLARI EUROPEAN STANDARTS	ABD STANDARTLARI US STANDARTS
Pişirme Hacmi (m ³) Volume of Baking (m ³)	0,36 (m ³)	12,7 ft ³
Euronorm Tava (mm) Euronorm Tray (mm)	400x600 mm	15,75x23,62in
Gastronorm Küvet (mm) Gastronorm Containers (mm)	530x325 mm	20,87x12,80in
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	1375 mm	54,13 in
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1115 mm	43,9 in
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	1930 mm	75,98 in
Max. Derinlik - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm)	1300 mm	51,18 in
Max. Yükseklik - E (mm) Max. Height - E (mm)	2000	78,74 in
Min. Davlumbaz Yüksekliği - F (mm) Min. Height of Suction Hood - F (mm)	2050	80,71 in
Min. Tavan Yüksekliği - G (mm) Min. Ceiling Height - G (mm)	2300	90,55 in
Kapı Açık Derinlik - H (mm) Open Door Depth - H (mm)	1720	67,71 in
Fırın Ağırlığı (kg) Wight of Oven (kg)	700	1543 lbs
Max. Sıcaklık (°C) Max. Temperature (°C)	350 °C	660 °F
Pişirme Bölümü Elektrik Gücü (kW) Roasting Chamber Electrical Power (kW)	14,7 kW	14,7 kW
Pişirme Bölümü Buhar Elektrik Gücü (kW) Steam Exchangers Electrical Power (kW)	1,4 kW	1,4 kW
Dinlendirme Bölümü Elektrik Gücü (kW) Conservation Chamber Electrical Power (kW)	3,6 kW	3,6 kW
Tütsüleme Bölümü Elektrik Gücü (kW) Smoke System Electrical Power (kW)	1 kW	1 kW
Toplam Elektrik Gücü (kW) Total Electrical Power (kW)	20,7 kW	20,7 kW
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (kw/h) Average Consumption (8 hours) (kw/h)	8,93 kW	8,93 kW
Enerji Kaynakları Source of Energy	Elektrik Electric	Elektrik Electric
Kontrol Sistemi Control System	Elektromekanik Dijital Electromechanic Digital	Elektromekanik Dijital Electromechanic Digital
Şebeke (V/Hz) Voltage (V/Hz)	380V / 50 Hz	208 V / 60 Hz
Pişirme Bölümü Kablo Kalınlığı (mm ²) Roasting Chamber Cable Thickness (mm ²)	5x6 (mm ²)	5x10 (mm ²)
Pişirme Bölümü Akımı (A) Roasting Chamber Current (A)	27,3 A	52,7 A
Dinlendirme Bölümü Kablo Kalınlığı (mm ²) Conservation Chamber Cable Thickness (mm ²)	3x2,5 (mm ²)	3x2,5 (mm ²)
Dinlendirme Bölümü Akımı (A) Conservation Chamber Current (A)	15,2 A	15,2 A
Sigorta (A) Safety Fuse (A)	3x50A	3x80A

Retros^S

RETROS S	AVRUPA STANDARTLARI EUROPEAN STANDARTS	ABD STANDARTLARI US STANDARTS
Piştirme Hacmi (m ³) Volume of Baking (m ³)	0,18 (m ³)	6,35 ft ³
Euronorm Tava (mm) Euronorm Tray (mm)	400x600 mm	15,75x23,62in
Gastronorm Küvet (mm) Gastronorm Containers (mm)	530x325 mm	20,87x12,80in
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	875 mm	34,45 in
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1115 mm	43,9 in
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	1930 mm	75,98 in
Max. Derinlik - D (mm) Max. Depth/Length - D (mm)	1300 mm	51,18 in
Max. Yükseklik - E (mm) Max. Height - E (mm)	2000	78,74 in
Min. Davlumbaz Yüksekliği - F (mm) Min. Height of Suction Hood - F (mm)	2050	80,71 in
Min. Tavan Yüksekliği - G (mm) Min. Ceiling Height - G (mm)	2300	90,55 in
Kapı Açık Derinlik - H (mm) Open Door Depth - H (mm)	1770	69,7 in
Fırın Ağırlığı (kg) Wight of Oven (kg)	450	992 lbs
Max. Sıcaklık (°C) Max. Temperature (°C)	350 °C	660 °F
Piştirme Bölümü Elektrik Gücü (kW) Roasting Chamber Electrical Power (kW)	10,7 kW	10,7 kW
Piştirme Bölümü Buhar Elektrik Gücü (kW) Steam Exchangers Electrical Power (kW)	1,4 kW	1,4 kW
Dinlendirme Bölümü Elektrik Gücü (kW) Conservation Chamber Electrical Power (kW)	3,6 kW	3,6 kW
Tütsüleme Bölümü Elektrik Gücü (kW) Smoke System Electrical Power (kW)	1 kW	1 kW
Toplam Elektrik Gücü (kW) Total Electrical Power (kW)	16,7 kW	16,7 kW
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (kw/h) Average Consumption (8 hours) (kw/h)	11,5 kW	11,5 kW
Enerji Kaynakları Source of Energy	Elektrik Electric	Elektrik Electric
Kontrol Sistemi Control System	Elektromekanik Dijital Electromechanic Digital	Elektromekanik Dijital Electromechanic Digital
Şebeke (V/Hz) Voltage (V/Hz)	380V / 50 Hz	208 V / 60 Hz
Piştirme Bölümü Kablo Kalınlığı (mm ²) Roasting Chamber Cable Thickness (mm ²)	5x4 (mm ²)	5x6 (mm ²)
Piştirme Bölümü Akımı (A) Roasting Chamber Current (A)	20,9 A	36,3 A
Dinlendirme Bölümü Kablo Kalınlığı (mm ²) Conservation Chamber Cable Thickness (mm ²)	3x2,5 (mm ²)	3x2,5 (mm ²)
Dinlendirme Bölümü Akımı (A) Conservation Chamber Current (A)	15,2 A	15,2 A
Sigorta (A) Safety Fuse (A)	3x40A	3x63A

FiMAK
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

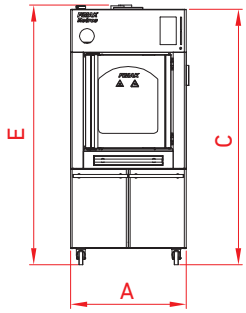


Yüksek kapasiteli üretimler için özel ölçülerde RETROS modelleri mevcuttur.

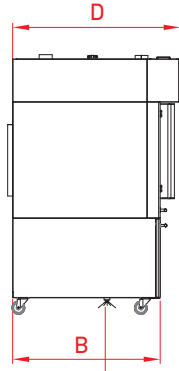
RETROS models with special sizes and dimensions are available for high capacity productions.

Teknik Özellikler / Technical Data

Ön Görünüş
Front View

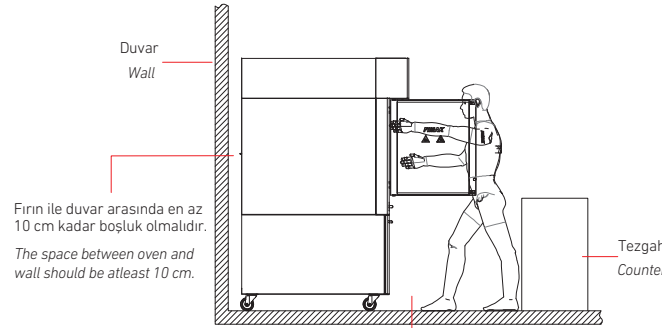


Sol Yan Görünüş
Left Side View



Et Dinlendirme Odası Atık Su Gideri
(Körüklü Hortum)
Warming Cabinet Waste Water Output
(Bellows Hose)

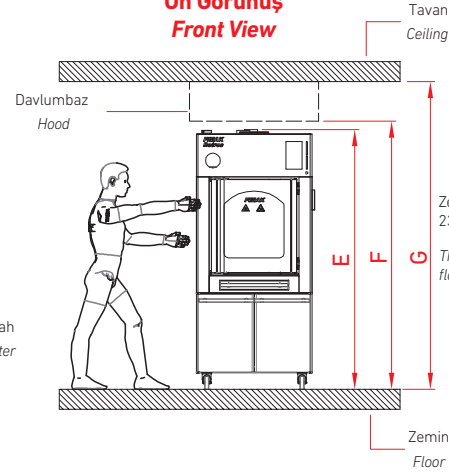
Sol Yan Görünüş
Left Side View



Fırın ile duvar arasında en az 10 cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and wall should be atleast 10 cm.

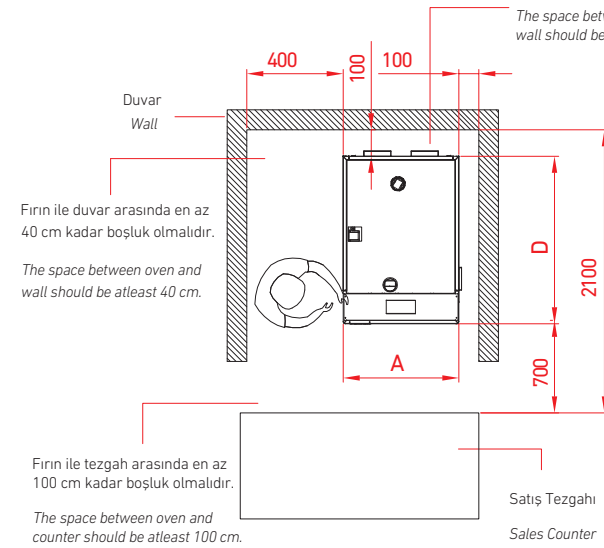
Fırın ile tezgah arasında en az 100 cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and counter should be atleast 100 cm.

Ön Görünüş
Front View



Zemin ile tavan arasında minimum 230 cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between ceiling and floor should be atleast 230 cm.

Fırın Montaj Boşlukları
Oven Mounting Holes



Fırın ile duvar arasında en az 10 cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and wall should be atleast 10 cm.

Fırın ile duvar arasında en az 40 cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and wall should be atleast 40 cm.

Fırın ile tezgah arasında en az 100 cm kadar boşluk olmalıdır.
The space between oven and counter should be atleast 100 cm.

Satış Tezgahı
Sales Counter

Üstten Girişli
Şebeke : 380 V 50 Hz
Pişirme Bölümü Elk. Gücü : 10,7 kW
Piş.Böl. Buhar Elk. Gücü : 1,4 kW
Tütsüleme Elk. Gücü : 1 kW
Muhafaza Dolabı Elk.Gücü : 3,6 kW
Toplam Elektrik Gücü : 16,7 kW
Kablo : 5 x 4 mm²
1 Adet 3P 40A Sigorta

Tütsü Çıkışı Ø100 mm
Steam Aspirator Output Ø100 mm

Top entry
Network : 380 V 50 Hz
Roasting Chamber Electrical Power : 10,7 kW
Steam Exchangers Electrical Power : 1,4 kW
Smoke System Electrical Power : 1 kW
Proofing Chamber Electrical Power : 3,6 kW
Total Electrical Power : 16,7 kW
Cable : 5 x 4 mm²
1 piece 3P 40A Fuse

Klape Çıkışı
Steam Clack Output

Aspiratör Buhar Çıkışı Ø100 mm
Steam Aspirator Output Ø100 mm

Üst Görünüş
Top View

Perspektif Görünüş
Perspective View

Üst Görünüş
Top View





Retros

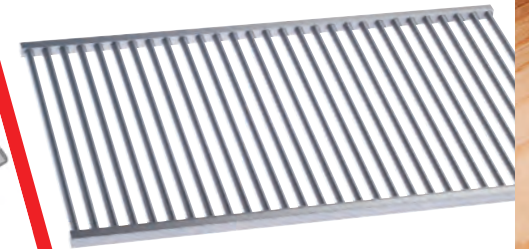
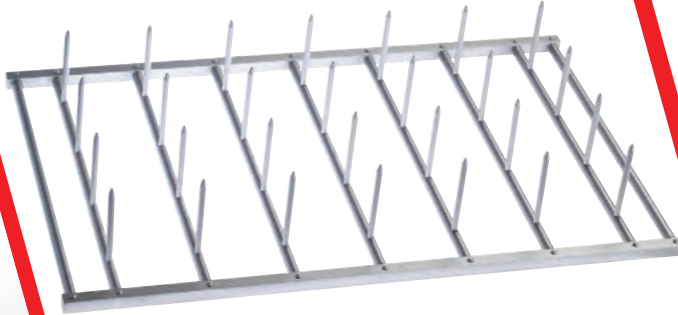
Retros ^S

FIMAK[®]
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines



AKSESUARLAR

ACCESSORIES



Retros

Yeni Nesil Et Fırını
New Generation Meat Oven



FIMAK®

Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

www.fimakmakina.com.tr

MERKEZ/FABRİKA HEADQUARTERS/FACTORY

Konya Organize Sanayi Bölgesi Evrenköy Cad. No: 35
Konya-TURKEY T: +90 332 239 00 81 F: +90 332 239 00 70

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

İSTANBUL BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ/SHOWROOM

REGIONAL DIRECTORATE OF ISTANBUL/SHOWROOM

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

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