

SAHAR

فر کاتوکشن کامپکت (آرکا)



۱۰ سال خدمات پس از فروش



۱ سال گارانتی



دفتر مرکزی: تهران، خیابان شریعتی، بالاترازپل صدر، شماره ۱۷۰۹، ساختمان سحر



دفتر فروش: ۰۲۱-۲۲۶۷۴۵۶۵-۸



saharmachinery



www.saharmachinery.com





فر کانوکشن کامپکت (آرکا)

- انتخابی ایده‌آل جهت استفاده در فضاهای کوچک فروشگاهی، کافه‌ها، رستوران‌ها، و کارگاه‌های کوچک خانگی
- سازگار با برق تکفاز جهت استفاده در منزل به عنوان یک فر کاملاً حرفه‌ای برای پخت انواع نان، شیرینی، پیتزا و ...
- سیستم بخار با توان بخاردهی بالا جهت پخت انواع محصولات نیازمند به بخار
- قابلیت برنامه‌ریزی دستگاه به صورت اتوماتیک و توانایی ذخیره برنامه پخت محصولات متفاوت
- امکان کنترل جریان هوا جهت پخت محصولات متفاوت (به صورت سفارشی)
- امکان تنظیم سیستم آب‌بندی درب دستگاه جهت جلوگیری از اتلاف انرژی حرارتی
- دارای درب دوجداره با قابلیت باز شدن جدار داخلی به صورت لولایی جهت نظافت آسان شیشه داخلی درب
- دارای سیستم دمپر حرارت کابین پخت با کنترل اتوماتیک جهت کاهش دمای کابین پخت برای محصولات متفاوت (به صورت سفارشی)
- دارای دمپر بخار تأخیری در کابین جهت ایجاد سیستم بخاردهی قدرتمند
- بکارگیری تجهیزات الکترونیکی و مکانیکی از معتبرترین برندهای اروپایی

فر کانوکشن کامپکت (آرکا)

مشخصات / نام دستگاه	ARKA - 3040M	ARKA - 3040S
تعداد سینی (30x40) (mm)	۵	۳
ابعاد سینی (mm)	۳۰ x ۴۰	۳۰ x ۴۰
سطح پخت (m ²)	۰٫۶	۰٫۳۶
ظرفیت پخت (mm/80)	۲۵	۱۵
حداکثر دمای قابل تنظیم (°C)	۲۸۰	۲۸۰
توان مصرفی (kW)	۳٫۶	۳٫۲
وزن دستگاه (kg)	۱۱۰	۸۵
ابعاد دستگاه (mm) (ارتفاع x عمق x عرض)	۵۷x۸۰x۷۵	۵۷x۸۰x۵۹



گرمخانه فروشگاهی (آنو)

ANO S - 5.3040	ANO S - 8.3040	مشخصات / نام دستگاه
۵	۸	تعداد سینی (30×40) (□□□)
۹۵	۹۵	حداکثر رطوبت قابل تنظیم (□□%)
۴۵	۴۵	حداکثر دمای قابل تنظیم (°□)
۰٫۶	۰٫۹۶	سطح تخمیر (□²)
۳۰×۴۰	۳۰×۴۰	ابعاد سینی مورد استفاده (□□)
۱	۱	توان مصرفی (□□)
۶۵	۹۰	وزن دستگاه (□□)
۵۷×۸۰×۶۶	۵۷×۸۰×۸۷٫۵	ابعاد دستگاه (□□) (ارتفاع × عمق × عرض)

پایه ها و طبقات

L410 - S	W900 - S	مشخصات / مدل دستگاه
۸	۱۸	تعداد سینی (30×40) (□□□)
۳۰	۵۵	وزن (□□)
۵۷×۸۰×۴۱	۵۷×۸۰×۹۰	ابعاد دستگاه (□□) (ارتفاع × عمق × عرض)

فر کانوکشن کامپکت (۵۵۵۵)

