

SAHAR

فر ترکیبی (پلوتوس)



۱۰ سال خدمات پس از فروش

۱ سال گارانتی

دفتر مرکزی: تهران، خیابان شریعتی، بالاتر از پل صدر، شماره ۱۷۰۹، ساختمان سحر

www.saharmachinery.com ۰۲۱-۲۲۶۷۴۵۶۵-۸ دفتر فروش

فرهای کانوکشن (آیرین S / آرکا)

- بکارگیری تجهیزات الکترونیکی و مکانیکی از معتبرترین برندهای اروپایی
- دارای دمپر تنظیم حجم هوای کابین جهت ایجاد سیستم بخاردهی قدرتمند
- سیستم بخار با توان بخاردهی بالا جهت پخت انواع محصولات نیازمند به بخار
- امکان کنترل جریان هوا جهت پخت محصولات متفاوت (به صورت سفارشی)
- امکان تنظیم سیستم آب‌بندی درب دستگاه جهت جلوگیری از اتلاف انرژی حرارتی
- قابلیت برنامه‌ریزی دستگاه به صورت اتوماتیک و توانایی ذخیره برنامه پخت محصولات متفاوت
- دارای گردش هوای کاملاً یکنواخت و کیفیت بالا و یکسان پخت به واسطه گردش سینی در داخل فر (آیرین S)
- دارای درب دوجداره با قابلیت باز شدن جدار داخلی به صورت لولایی جهت نظافت آسان شیشه داخلی درب (آرکا)
- انتخابی ایده‌آل جهت استفاده در فضاهای کوچک فروشگاه، کافه‌ها، رستوران‌ها، و کارگاه‌های کوچک خانگی
- امکان پخت بدون وقفه در دمای مورد نیاز به واسطه شارژ حرارتی بالا توسط کوره قوی (مدل‌های گازی فرهای آیرین S)
- دارای سیستم دمپر حرارت کابین پخت با کنترل اتوماتیک جهت کاهش دمای کابین پخت برای محصولات متفاوت (به صورت سفارشی)



فر طبقه‌ای فروشگاهی (آتیل)

- قابلیت شست و شوی آسان شیشه
- دارای سیستم بخار قدرتمند با رانندمان بخاردهی بالا
- قابلیت تنظیم جداگانه حرارت سقف و کف کابین پخت
- امکان پخت مستقیم محصول بر روی کف سنگ کابین پخت
- مناسب جهت پخت انواع نان‌های حجیم و نیمه حجیم و پیتزا
- امکان مونتاژ چند دستگاه بر روی یکدیگر (حداکثر چهار دستگاه)
- دارای سیستم دمپر بخار جهت خروج بخار اضافی در لحظه شروع پخت
- بکارگیری تجهیزات الکترونیکی و مکانیکی از معتبرترین برندهای اروپایی
- امکان سفارش لودرو و بالانسر جهت تسهیل فرآیند بارگیری و افزایش بهره‌وری تولید
- امکان افزودن دمپر حرارت کابین پخت با کنترل دستی یا اتوماتیک (به صورت سفارشی)
- قابلیت برنامه‌ریزی دستگاه به صورت اتوماتیک و توانایی ذخیره برنامه پخت محصولات متفاوت
- ساخت کف کابین پخت از جنس سنگ از بهترین برندهای اروپایی جهت بهبود و یکنواختی انتقال حرارت



۱- فر طبقه‌ای فروشگاهی



ترکیب دلخواه فر پلوتوس سحر خود را بر اساس نیاز خودتان و از بین این چهار گروه انتخاب نمایید.

۲- گرمخانه فروشگاهی



۳- فر کانوکشن



۴- پایه‌ها و شلف‌ها



فر طبقه‌ای فروشگاهی (آنیل)

مشخصات/مدل دستگاه	ANIL
ابعاد کابین پخت (cm)	۶۰×۸۰
توان مصرفی مدل برقی (kW)	۶
توان مصرفی مدل گازی (kW)	۱٫۸
ابعاد دستگاه (cm) (ارتفاع × عمق × عرض)	۱۱۵×۱۱۷×۳۹ / ۱۱۵×۱۱۷×۴۳

فر کانوکشن (آیرین S / آرکا)

مشخصات / نام دستگاه	AYRIN S – 4060S	AYRIN S – 4060L	ARKA *
تعداد سینی	۵ (۴۰×۶۰)	۱۰ (۴۰×۶۰)	۵ (۳۰×۴۰)
توان مصرفی مدل برقی (kW)	۸٫۵ (سه فاز)	۱۶٫۵ (سه فاز)	۳٫۶ (تک فاز)
توان مصرفی مدل گازی (kW)	۱/۲	۱/۲	-
وزن دستگاه (kg)	۵۲۰	۶۵۰	۱۱۰
ابعاد دستگاه (cm) (ارتفاع × عمق × عرض)	۱۱۵×۱۱۷×۱۱۹	۱۱۵×۱۱۷×۱۵۹/۵	۵۷×۸۰×۷۵

• در فر پلوتوس، سفارش همزمان دو دستگاه از این فر جهت قرارگیری در کنار یکدیگر الزامی می‌باشد.

پایه‌ها و طبقات

مشخصات / مدل دستگاه	W 470	W 660	W 300 *	L 360
تعداد سینی (pcs)(40*60)	۱۲	۲۰	۴	۱۲
وزن (kg)	۸۰	۹۵	۴۵	۷۰
ابعاد دستگاه (cm) (ارتفاع × عمق × عرض)	۱۱۵×۱۲۶/۵×۴۷	۱۱۵×۱۲۶/۵×۶۶	۱۱۵×۱۲۶/۵×۳۰	۱۱۵×۱۲۶/۵×۳۶/۵

• این پایه صرفاً جهت قرارگیری ۴ دستگاه فر آنیل بر روی هم طراحی شده و قابل سفارش می‌باشد.

گرمخانه فروشگاهی (آنو S)

مشخصات / نام دستگاه	ANO S – 10.4060	ANO S – 16.4060
تعداد سینی (pcs)(40*60)	۱۰	۱۶
حداکثر رطوبت قابل تنظیم (RH%)	۹۵	۹۵
حداکثر دمای قابل تنظیم (°C)	۴۵	۴۵
ابعاد سینی مورد استفاده (cm)	۴۰×۶۰	۴۰×۶۰
توان مصرفی (kW)	۱	۱
ابعاد دستگاه (cm) (ارتفاع × عمق × عرض)	۱۱۵×۱۱۷×۶۶	۱۱۵×۱۱۷×۸۷/۵

فر ترکیبی (PLUTUS)

مشتریان از شما انتظار تنوع و تازگی دارند. از طرفی، محدودیت فضای فروشگاه مانعی بر سر راه تحقق این انتظار است؛

تا پیش از فر پلوتوس سحر.

انواع نان‌های خمیر ترش، ماکارون، کروسان، پیتزا و هر آنچه بخواهید را می‌توانید با ترکیبی که خودتان انتخاب کرده‌اید در قالب فر پلوتوس سحر به تولید برسانید.

