

SAHAR

سرخ کن پیراشکی (آوین / آوید)



۱۰ سال خدمات پس از فروش



۱ سال گارانتی



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



دفتر فروش: ۰۲۱-۲۲۶۷۴۵۶۵-۸



saharmachinery



www.saharmachinery.com



- مجهز به سینی‌های مخصوص جهت تخلیه همزمان خمیر
- استفاده از سیستم قدرتمند اکچویتر جهت ایمنی و دقت بیشتر
- دارای گرمخانه و سیستم فیلتراسیون روغن (به صورت سفارشی)
- بکارگیری تجهیزات الکترونیکی و مکانیکی از معتبرترین برندهای اروپایی
- امکان برگردان و تخلیه محصولات سرخ شده در تمامی مدل‌ها بدون دخالت دست
- طراحی پیشرفته و حذف دخالت دست با هدف افزایش کیفیت و کاهش میزان جذب روغن
- سیستم بخش روغن‌گیری و خشک‌سازی و امکان انتقال آسان محصول آماده توسط سینی جداشونده



AVID S: دستگاه سرخ‌کن پیراشکی فروشگاهی نیمه اتوماتیک
AVID A: دستگاه سرخ‌کن پیراشکی فروشگاهی اتوماتیک
AVIN A: دستگاه سرخ‌کن پیراشکی نیمه صنعتی اتوماتیک

مشخصات / نام دستگاه	AVID S **	AVID A *	AVIN *
ابعاد سینی (cm)	۴۰×۶۰	۴۰×۶۰	۶۰×۸۰
ظرفیت پخت (pcs/h)	۱۶۰	۱۶۰	۳۵۰
ابعاد دستگاه در حالت بسته (ارتفاع*عمق*عرض) (cm)	۸۰×۸۶×۱۴۰	۸۴×۸۹×۱۴۰	۱۲۵×۸۳×۱۲۰
ابعاد دستگاه در هنگام کار (ارتفاع*عمق*عرض) (cm)	۱۲۶×۸۶×۱۴۰	۱۳۲×۸۹×۱۴۰	۲۱۰×۸۳×۱۲۰
برق مصرفی (kw) (سه فاز)	۴/۵	۴/۷	۷/۵
وزن دستگاه (kg)	۱۳۵	۱۷۰	۲۳۵

* در مدل‌های اتوماتیک، فرآیند پخت و برگردان قابل برنامه‌ریزی بوده و به صورت اتوماتیک انجام می‌شود.
 ** در مدل نیمه اتوماتیک، فرآیند برگردان و تخلیه به صورت یک‌جا و تنها توسط یک اهرم صورت می‌گیرد.