

SAHAR

گرمخانه فروشگاهی (آنو S)



۱۰ سال خدمات پس از فروش



۲ سال گارانتی



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



دفتر فروش: ۸-۵۶۵۴۷۴۶۲۶۰۲۱



saharmachinery



www.saharmachinery.com



- اپراتوری آسان و سرعت عملکرد بالا
- تولید دما و رطوبت به صورت مجزا به روش نیمه گرم
- دارای سنسور کنترل رطوبت و دمای داخل اتاق تخمیر
- مناسب جهت تخمیر انواع نان های حجیم و نیمه حجیم
- دارای مصرف آب و برق پایین (برق تک فاز) با سیستم کنترل شده
- امکان برنامه دهی و ذخیره برنامه جهت محصولات مختلف در شیفتهای کاری
- دارای گردش هوای مناسب جهت یکنواخت سازی شرایط رطوبت و دمای داخل اتاق تخمیر
- دارای قابلیت نصب سیستم تبرید بر روی اتاق جهت تبدیل شدن به ریتارد-پروفر (ANO S – 40.4060)



ANO S - 40 4060	ANO S - 16 6040	ANO S - 16 4060	ANO S - 10 6040	ANO S - 10 4060	ANO S - 8 4060	ANO S - 5 4060	مشخصات / نام دستگاه
۴۰	۱۶	۱۶	۱۰	۱۰	۸	۵	تعداد سینی
۴۰×۶۰	۴۰×۶۰	۴۰×۶۰	۴۰×۶۰	۴۰×۶۰	۳۰×۴۰	۳۰×۴۰	ابعاد سینی مورد استفاده (cm)
۹۵	۹۵	۹۵	۹۵	۹۵	۹۵	۹۵	حداکثر رطوبت قابل تنظیم (RH%)
۴۵*	۴۵	۴۵	۴۵	۴۵	۴۵	۴۵	حداکثر دمای قابل تنظیم (°C)
۹٫۶	۳٫۸۴	۳٫۸۴	۲٫۴	۲٫۴	۰٫۹۶	۰٫۶	سطح تخمیر (m²)
۱**	۱	۱	۱	۱	۱	۱	توان مصرفی (kw)
۲۹۰***	۱۳۵	۱۶۰	۱۳۵	۱۱۵	۹۰	۶۵	وزن دستگاه (kg)
۹۰×۱۱۷×۲۰۰	۹۰×۱۲۵×۸۷	۱۱۵×۱۱۷×۸۷	۹۰×۱۲۵×۶۶	۱۱۵×۱۱۷×۶۶	۵۷×۸۰×۸۷	۵۷×۸۰×۶۶	ابعاد دستگاه (ارتفاع × عمق × عرض) (cm)

* با اضافه شدن ریتارد در امکان تنظیم دما در بازه ۲ تا ۴۵ درجه سانتی گراد فراهم می شود.

** با اضافه شدن ریتارد ۵/۰ کیلو وات به این میزان مصرف افزوده می شود.

*** با اضافه شدن ریتارد ۳۰ کیلو گرم به وزن دستگاه افزوده می شود.