

SAHAR

گرمخانه فروشگاهی (آنو S)



۱۰ سال خدمات پس از فروش



۲ سال گارانتی



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

دفتر فروش: ۰۲۱-۲۲۶۷۴۵۶۵-۸ |  www.saharmachinery.com   [saharmachinery](https://www.instagram.com/saharmachinery) 

- 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
۴۰x۶۰	۴۰x۶۰	۴۰x۶۰	۴۰x۶۰	۴۰x۶۰	۳۰ x ۴۰	۳۰ x 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 (m ²)
۱**	۱	۱	۱	۱	۱	۱	توان مصرفی (kw)
۲۹۰***	۱۳۵	۱۶۰	۱۳۵	۱۱۵	۹۰	۶۵	وزن دستگاه (kg)
۹۰x۱۱۷x۲۰۰	۹۰x۱۲۵x۸۷	۱۱۵x۱۱۷x۸۷	۹۰x۱۲۵x۶۶	۱۱۵x۱۱۷x۶۶	۵۷x۸۰x۸۷	۵۷x۸۰x۶۶	ابعاد دستگاه (ارتفاع x عمق x عرض) (cm)

- * با اضافه شدن ریتارد امکان تنظیم دما در بازه ۲ تا ۴۵ درجه سانتی گراد فراهم می شود.
- ** با اضافه شدن ریتارد ۰/۵ کیلو وات به این میزان مصرف افزوده می شود.
- *** با اضافه شدن ریتارد ۳۰ کیلوگرم به وزن دستگاه افزوده می شود.