

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

دفتر فروش: ۰۲۱-۲۲۶۷۴۵۶۵-۸



saharmachinery



www.saharmachinery.com



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 فروشگاه‌ها، 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 (آنیل)

- قابلیت شست و شوی آسان شیشه
- دارای سیستم بخار قدرتمند با راندمان 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 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



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.



فر طبقه‌ای فروشگاهی (آنیل)

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

فر کانوکشن (آیرین S / آرکا)

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

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

پایه‌ها و طبقات

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

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

گرمخانه فروشگاهی (آنو S)

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

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

