

SAHAR

گرمخانه فروشگاهی (آنو S)



۱۰ سال خدمات پس از فروش

۲ سال گارانتی

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

دفتر فروش: ۸-۵۶۵۶۷۴۶۲۶-۰۲۱ | 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
- دارای مصرف آب و برق پایین (برق تک فاز) با سیستم کنترل شده
- امکان برنامه‌دهی و ذخیره برنامه جهت محصولات مختلف در شیفت‌های کاری
- دارای گردش هوای مناسب جهت یکنواخت‌سازی شرایط رطوبت و دمای داخل اتاق تخمیر
- مناسب جهت تخمیر انواع نان‌های حجیم و نان‌های لایه‌ای شیرین برای فضاهای کوچک فروشگاهی
- دارای قابلیت نصب سیستم تبرید بر روی اتاق جهت تبدیل شدن به ریتارد-پروفر (ANO S - 40.4060)



ANO S - 40.4060	ANO S - 16.4060	ANO S - 10.4060	مشخصات / نام دستگاه
۴۰ (یا ۲۰ عدد ۸۰x۶۰)	۱۶	۱	تعداد سینی (۴۰x۶۰)
۹۵	۹۵	۹۵	حداکثر رطوبت قابل تنظیم (RH%)
۴۵	۴۵	۴۵	حداکثر دمای قابل تنظیم (°C)
۶/۵	۳/۸۴	۲/۴	سطح تخمیر (m ²)
(۶۰x۸۰)۴۰x۶۰	۴۰x۶۰	۴۰x۶۰	ابعاد سینی مورد استفاده (cm)
۲*	۱	۱	توان مصرفی (kW)
۳۲۰	۲۰۰	۱۸۰	وزن دستگاه (kg)
۹۰x۱۱۷x۲۰۰**	۱۱۵x۱۱۷x۸۷/۵	۱۱۵x۱۱۷x۶۶	ابعاد دستگاه (ارتفاع x عمق x عرض) (cm)

- * با اضافه شدن ریتارد ۲ کیلو وات به این میزان مصرف افزوده می‌شود.
- ** در صورت اضافه شدن ریتارد، ارتفاع دستگاه ۲۳۰ سانتی متر خواهد شد.