

# SAHAR

## سرخ کن پیراشکی (آوین / آوید)



۱۰ سال خدمات پس از فروش



۱ سال گارانتی



دفتر مرکزی: تهران، خیابان شریعتی، بالاترازپل 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

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

\* 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.