

# SAHAR

## فرگردان (آگرین)



۱۰ سال خدمات پس از فروش

۱ سال گارانتی

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

دفتر فروش: ۰۲۱-۲۲۶۷۴۵۶۵-۸



saharmachinery



www.saharmachinery.com



- دارای دمپر بخار تأخیری کابین جهت ایجاد سیستم بخاردهی قدرتمند
- بهترین انتخاب برای پخت انواع نان‌های حجیم و نیمه حجیم و شیرینی
- خروجی یکسان کیفیت پخت با استفاده از گردش هوای کاملاً یکنواخت
- بکارگیری تجهیزات الکترونیکی و مکانیکی از معتبرترین برندهای اروپایی
- کاهش استهلاک و هزینه نگهداری در طراحی سیستم گردان دستگاه (S)
- طراحی بهینه و استفاده از کوره قدرتمند جهت پخت بدون وقفه در دمای بالا (C)
- طراحی پیشرفته سیستم بخار و ساخت آن از اتصالات تمام استیل، بدون نیاز به فاضلاب خروجی (C)
- قابلیت برنامه‌ریزی دستگاه به صورت اتوماتیک و توانایی ذخیره برنامه پخت محصولات مختلف (C,S)
- دارای دمپر اتوماتیک (C) و دمپر دستی (R,S) جهت کاهش دمای کابین پخت برای تغییر دادن محصول
- طراحی بهینه انتقال قدرت با هدف به گردش درآوردن سنگین‌ترین محصولات (حداکثر ۳۵۰ کیلوگرم) (C,R)
- قابلیت برنامه‌ریزی نموداری تغییرات دما هنگام پخت از طریق سیستم‌های کنترل قابل برنامه‌ریزی فرآیند تولید محصول (C)
- دارای درب دو جداره با طراحی جدید و امکان تنظیم لاستیک‌های نسوز دور درب دستگاه به منظور جلوگیری هر چه بیشتر از اتلاف انرژی، بالا بردن کیفیت پخت و عمر بالای لاستیک‌ها



AGRIN C 60100M	AGRIN C 6080M	AGRIN C 6090S	AGRIN R 6080M	AGRIN S 4060M	مشخصات / مدل دستگاه
۱	۱	۱	۱	۱	تعداد ترولی
۱۴-۱۸	۱۴-۱۸	۱۱-۱۴	۱۴-۱۸	۱۲-۱۵	تعداد سینی
۶۰×۱۰۰	۶۰×۸۰	۶۰×۸۰	۶۰×۸۰	۴۰×۶۰	ابعاد سینی (cm)
۹	۷.۲	۵.۲۸	۷.۲	۳.۶	سطح پخت (m <sup>2</sup> )
۱۰۰۰	۸۰۰	۶۰۰	۶۰۰	۲۵۰	ظرفیت اسمی پخت (kg/8h)
۳۳۰	۳۳۰	۳۳۰	۳۳۰	۳۰۰	حداکثر دمای پخت (°C)
۲.۳	۲.۳	۲.۳	۲.۳	۱.۲	توان مصرفی (kw)
۱۶	۱۲.۵	۱۲.۵	۱۲.۵	۵.۲	مصرف سوخت (گاز طبیعی) (m <sup>3</sup> /h)
۱۹	۹.۳	۹.۳	۹.۳	-	مصرف سوخت (گازوئیل) (kg/h)
۲۱۰×۲۰۵×۲۵۳	۱۸۳×۱۷۹×۲۵۳	۱۸۳×۱۷۹×۲۲۰	۱۸۳×۱۷۹×۲۵۳	۱۱۵×۱۱۷×۲۰۸	ابعاد دستگاه (cm) (ارتفاع × عمق × عرض)
۲۵۵۰	۲۱۷۰	۱۸۰۰	۲۰۰۰	۹۰۰	وزن دستگاه (kg)