

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



فر کانوکشن (آرسین S)

- انتخابی ایده‌آل جهت استفاده در فضاهای کوچک فروشگاه‌ها، کافه‌ها، رستوران‌ها، و کارگاه‌های کوچک خانگی
- سیستم بخار با توان بخاردهی بالا جهت پخت انواع محصولات نیازمند به بخار
- قابلیت برنامه‌ریزی دستگاه به صورت اتوماتیک و توانایی ذخیره برنامه پخت محصولات متفاوت
- امکان کنترل جریان هوا جهت پخت محصولات متفاوت (به صورت سفارشی)
- امکان تنظیم سیستم آب‌بندی درب دستگاه جهت جلوگیری از اتلاف انرژی حرارتی
- دارای درب دوجداره با قابلیت بازشدن جدار داخلی به صورت لولایی جهت نظافت آسان شیشه داخلی درب
- دارای سیستم دمپر حرارت کابین پخت با کنترل اتوماتیک جهت کاهش دمای کابین پخت برای محصولات متفاوت (به صورت سفارشی)
- دارای دمپر تنظیم حجم هوای کابین جهت ایجاد سیستم بخاردهی قدرتمند
- بکارگیری تجهیزات الکترونیکی و مکانیکی از معتبرترین برندهای اروپایی



فر طبقه‌ای فروشگاهی سحر (آبیل)

- مناسب جهت پخت انواع نان‌های حجیم و نیمه حجیم و پیتزا
- ساخت کف کابین پخت از جنس سنگ از بهترین برندهای اروپایی جهت بهبود و یکنواختی انتقال حرارت
- قابلیت تنظیم جداگانه حرارت سقف و کف کابین پخت
- امکان پخت مستقیم محصول بر روی کف سنگ کابین پخت
- دارای سیستم بخار قدرتمند با راندمان بخاردهی بالا
- امکان افزودن دمپر حرارت کابین پخت با کنترل دستی یا اتوماتیک (به صورت سفارشی)
- دارای سیستم دمپر بخار جهت خروج بخار اضافی در لحظه شروع پخت
- قابلیت برنامه‌ریزی دستگاه به صورت اتوماتیک و توانایی ذخیره برنامه پخت محصولات متفاوت
- امکان مونتاژ چند دستگاه بر روی یکدیگر (حداکثر چهار دستگاه)
- امکان سفارش لودرو بالانسر جهت تسهیل فرآیند بارگیری و افزایش بهره‌وری تولید
- قابلیت شست و شوی آسان شیشه
- بکارگیری تجهیزات الکترونیکی و مکانیکی از معتبرترین برندهای اروپایی



۱- فرکانوکشن



۲- فر طبقه ای فروشگاه



ترکیب دلخواه فر پلوتوس + سحر
خود را بر اساس نیاز خودتان و از
بین این چهار گروه انتخاب نمایید.

۳- گرمخانه فروشگاه



۴- پایه ها و طبقات



فرکانوکشن (آرسین S)

مشخصات / نام دستگاه	ARSIN S - 4060S	ARSIN S - 4060M	ARSIN S - 4060L
تعداد سینی (40x60) (psc)	۳	۵	۸
توان مصرفی مدل برقی (kW)	۴٫۶	۸٫۷	۱۵
توان مصرفی مدل گازی (kW)	-	۱٫۲	۲
وزن دستگاه مدل برقی (kg)	۱۴۰	۱۸۰	۲۸۰
وزن دستگاه مدل گازی (kg)	-	۲۴۰	۳۲۰
ابعاد دستگاه مدل برقی (cm) (ارتفاع x عمق x عرض)	۹۰x۱۰۰x۶۰	۹۰x۱۰۰x۷۶	۹۰x۱۰۰x۱۰۰
ابعاد دستگاه مدل گازی (cm) (ارتفاع x عمق x عرض)	-	۹۰x۱۰۰x۹۴	۹۰x۱۰۰x۱۱۸

فر طبقه ای فروشگاه (آنیل)

مشخصات / مدل دستگاه	ANIL - 6080
تعداد سینی (psc)	۱ (۶۰x۸۰) ۲ (۴۰x۶۰)
توان مصرفی (kW)	۶
ابعاد دستگاه (cm) (ارتفاع x عمق x عرض)	۹۰x۱۲۵x۴۲ / ۹۰x۱۲۵x۳۹

گرمخانه فروشگاه (آنو S)

مشخصات / نام دستگاه	ANO S - 10.6040	ANO S - 16.6040
تعداد سینی	۱۰	۱۶
ابعاد سینی (cm)	۴۰x۶۰	۴۰x۶۰
حداکثر رطوبت قابل تنظیم (RH%)	۹۵	۹۵
حداکثر دمای قابل تنظیم (°C)	۴۵	۴۵
توان مصرفی (kW)	۱	۱
وزن دستگاه (kg)	۱۱۰	۱۲۵
ابعاد دستگاه (cm) (ارتفاع x عمق x عرض)	۹۰x۱۲۵x۶۶	۹۰x۱۲۵x۸۷٫۵

پایه ها و طبقات

مشخصات / مدل دستگاه	W300 - N*	W470 - N	W660 - N	L360 - N
تعداد سینی (40x60) (psc)	۴	۱۲	۲۰	۱۲
وزن (kg)	۲۵	۳۵	۶۰	۴۵
ابعاد دستگاه (cm) (ارتفاع x عمق x عرض)	۹۰x۱۲۵x۳۰	۹۰x۱۲۵x۴۷	۹۰x۱۲۵x۶۶	۹۰x۱۲۵x۳۶٫۵

✳ این پایه صرفا جهت قرارگیری ۴ دستگاه فر آنیل بر روی هم طراحی شده و قابل سفارش می باشد.

فر ترکیبی (PLUTUS+)

مشتریان از شما انتظار تنوع و تازگی دارند. از طرفی، محدودیت فضای فروشگاه مانعی بر سر راه تحقق این انتظار است؛

تأپیش از فر پلوتوس+ سحر.

انواع نان های خمیر ترش، ماکارون، کروسان، پیتزا و هر آنچه بخواهید را می توانید با ترکیبی که خودتان انتخاب کرده اید در قالب فر پلوتوس+ سحر به تولید برسانید.

