

# SAHAR

## فر ترکیبی (پلوتوس +)



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



## 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 باز شدن 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 بخار تأخیری در کابین جهت ایجاد سیستم بخاردهی قدرتمند
- بکارگیری تجهیزات الکترونیکی و مکانیکی از معتبرترین برندهای اروپایی



## فر طبقه‌ای فروشگاهی سحر (آنیل)

- 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)
- بکارگیری تجهیزات الکترونیکی و مکانیکی از معتبرترین برندهای اروپایی



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



## فرکانوکشن (آرسین S)

ARSIN S - 4060L	ARSIN S - 4060M	ARSIN S - 4060S	مشخصات / نام دستگاه
۸	۵	۳	تعداد سینی (40x60) (psc)
۱۴٫۸	۸٫۸	۴٫۶	توان مصرفی مدل برقی (kw)
۲	۱٫۲	-	توان مصرفی مدل گازی (m <sup>3</sup> /h)
۲۵۰	۲۰۰	۱۶۰	وزن دستگاه (kg)
۹۰x۱۰۰x۱۰۰	۹۰x۱۰۰x۷۶	۹۰x۱۰۰x۶۰	ابعاد دستگاه (cm) (ارتفاع x عمق x عرض)

• ارتفاع دستگاه در مدل های گازی ۱۱۸ سانتی متر می باشد

## فر طبقه ای فروشگاهی (آنیل)

ANIL - 6080	مشخصات / مدل دستگاه
۱ (۶۰x۸۰) ۲ (۴۰x۶۰)	تعداد سینی (psc)
۶	توان مصرفی (kw)
۹۰x۱۲۵x۱۳۹	ابعاد دستگاه (cm) (ارتفاع x عمق x عرض)

## گرمخانه فروشگاهی (آنوس)

ANO S - 16.6040	ANO S - 10.6040	مشخصات / نام دستگاه
۱۶	۱۰	تعداد سینی
۴۰x۶۰	۴۰x۶۰	ابعاد سینی (cm)
۹۵	۹۵	حداکثر رطوبت قابل تنظیم (RH%)
۴۵	۴۵	حداکثر دمای قابل تنظیم (°C)
۱	۱	توان مصرفی (kw)
۱۶۰	۱۲۰	وزن دستگاه (kg)
۹۰x۱۲۵x۸۷٫۵	۹۰x۱۲۵x۶۶	ابعاد دستگاه (cm) (ارتفاع x عمق x عرض)

## پایه ها و طبقات

L360 - N	W660 - N	W470 - N	W300 - N*	مشخصات / مدل دستگاه
۶	۱۰	۶	۲	تعداد سینی (40x60) (psc)
۶۵	۸۵	۷۰	۴۰	وزن (kg)
۹۰x۱۲۵x۱۳۶٫۵	۹۰x۱۲۵x۶۶	۹۰x۱۲۵x۴۷	۹۰x۱۲۵x۳۰	ابعاد دستگاه (cm) (ارتفاع x عمق x عرض)

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

## ۱- فرکانوکشن

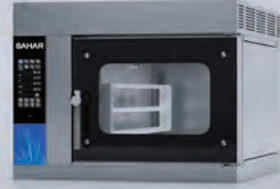
ARSIN S - 4060L



ARSIN S - 4060M



ARSIN S - 4060S



## ۲- فر طبقه ای فروشگاهی

ANIL - 6080



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

## ۳- گرمخانه فروشگاهی

ANO S - 16.6040



ANO S - 10.6040

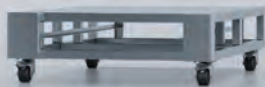


## ۴- پایه ها و طبقات

L360 - N



W660 - N



W470 - N



W300 - N\*

