

# SAHAR

## فر ترکیبی (پلوتوس +)



۱۰ سال خدمات پس از فروش

۱ سال گارانتی

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

دکتر فروش: ۰۲۱-۲۲۶۷۴۵۶۵-۸ | saharmachinery | www.saharmachinery.com

## فر کانوکشن (آرسین S)

- انتخابی ایده‌ال 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 تنظیم حجم هوای 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؛

**تاپیش 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.



### ۱- فر کانوکشن



مشخصات / نام دستگاه	ARSIN S - 4060L	ARSIN S - 4060M	ARSIN S - 4060S
تعداد سینی (40x60) (psc)	۸	۵	۳
توان مصرفی مدل برقی (kW)	۱۵	۸٫۷	۴٫۶
توان مصرفی مدل گازی (m <sup>3</sup> /h)	۲	۱٫۲	-
وزن دستگاه مدل برقی (kg)	۲۴۰	۱۸۰	۱۶۵
وزن دستگاه مدل گازی (kg)	۲۹۰	۲۴۰	-
ابعاد دستگاه مدل برقی (cm) (ارتفاع × عمق × عرض)	۹۰×۱۰۰×۱۰۰	۹۰×۱۰۰×۷۶	۹۰×۱۰۰×۶۰
ابعاد دستگاه مدل گازی (cm) (ارتفاع × عمق × عرض)	۹۰×۱۰۰×۱۱۸	۹۰×۱۰۰×۹۴	-

### ۲- فر طبقه ای فروشگاه



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

مشخصات / مدل دستگاه	ANIL - 6080
تعداد سینی (psc)	۱ (۶۰×۸۰) ۲ (۴۰×۶۰)
توان مصرفی (kW)	۶
ابعاد دستگاه (cm) (ارتفاع × عمق × عرض)	۹۰×۱۲۵×۳۹

### فر طبقه ای فروشگاه (آنیل)

### ۳- گرمخانه فروشگاه



مشخصات / نام دستگاه	ANO S - 16.6040	ANO S - 10.6040
تعداد سینی	۱۶	۱۰
ابعاد سینی (cm)	۴۰×۶۰	۴۰×۶۰
حداکثر رطوبت قابل تنظیم (RH%)	۹۵	۹۵
حداکثر دمای قابل تنظیم (°C)	۴۵	۴۵
توان مصرفی (kW)	۱	۱
وزن دستگاه (kg)	۱۶۰	۱۲۰
ابعاد دستگاه (cm) (ارتفاع × عمق × عرض)	۹۰×۱۲۵×۸۷٫۵	۹۰×۱۲۵×۶۶

### گرمخانه فروشگاه (آنو)

### ۴- پایه ها و طبقات



مشخصات / مدل دستگاه	L360 - N	W660 - N	W470 - N	W300 - N*
تعداد سینی (40x60) (psc)	۱۲	۲۰	۱۲	۴
وزن (kg)	۶۵	۸۵	۷۰	۴۰
ابعاد دستگاه (cm) (ارتفاع × عمق × عرض)	۹۰×۱۲۵×۳۶٫۵	۹۰×۱۲۵×۶۶	۹۰×۱۲۵×۴۷	۹۰×۱۲۵×۳۰

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