

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



فرکانوکشن (آر سین S)

- انتخابی ایده‌آل جهت استفاده در فضاهای کوچک فروشگاهی، 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 (آتیل)

- 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 و بالانسر جهت تسهیل فرآیند بارگیری و افزایش بهره‌وری تولید
- قابلیت شست و شوی آسان شیشه
- 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.



فرکانوکشن (آرسین S)

AR SIN S - 4060L	AR SIN S - 4060M	AR SIN S - 4060S	مشخصات / نام دستگاه
۸	۵	۳	تعداد سینی (40×60) (psc)
۱۵	۸٫۷	۴٫۶	توان مصرفی مدل برقی (kw)
۲	۱٫۲	-	توان مصرفی مدل گازی (kw)
۲۸۰	۱۸۰	۱۴۰	وزن دستگاه مدل برقی (kg)
۳۲۰	۲۴۰	-	وزن دستگاه مدل گازی (kg)
۹۰×۱۰۰×۱۰۰	۹۰×۱۰۰×۷۶	۹۰×۱۰۰×۶۰	ابعاد دستگاه مدل برقی (cm) (ارتفاع × عمق × عرض)
۹۰×۱۰۰×۱۱۸	۹۰×۱۰۰×۹۴	-	ابعاد دستگاه مدل گازی (cm) (ارتفاع × عمق × عرض)

فر طبقه‌ای فروشگاهی (آئیل)

ANIL - 6080	مشخصات / مدل دستگاه
۱ (۶۰×۸۰) ۲ (۴۰×۶۰)	تعداد سینی (psc)
۶	توان مصرفی (kw)
۹۰×۱۲۵×۱۳۹ / ۹۰×۱۲۵×۱۴۲	ابعاد دستگاه (cm) (ارتفاع × عمق × عرض)

گرمخانه فروشگاهی (آتوس)

ANO S - 16.6040	ANO S - 10.6040	مشخصات / نام دستگاه
۱۶	۱۰	تعداد سینی
۴۰×۶۰	۴۰×۶۰	ابعاد سینی (cm)
۹۵	۹۵	حداکثر رطوبت قابل تنظیم (RH%)
۴۵	۴۵	حداکثر دمای قابل تنظیم (°C)
۱	۱	توان مصرفی (kw)
۱۲۵	۱۱۰	وزن دستگاه (kg)
۹۰×۱۲۵×۸۷٫۵	۹۰×۱۲۵×۶۶	ابعاد دستگاه (cm) (ارتفاع × عمق × عرض)

پایه ها و طبقات

L360 - N	W660 - N	W470 - N	W300 - N*	مشخصات / مدل دستگاه
۱۲	۲۰	۱۲	۴	تعداد سینی (40×60) (psc)
۴۵	۶۰	۳۵	۲۵	وزن (kg)
۹۰×۱۲۵×۳۶٫۵	۹۰×۱۲۵×۶۶	۹۰×۱۲۵×۴۷	۹۰×۱۲۵×۳۰	ابعاد دستگاه (cm) (ارتفاع × عمق × عرض)

این پایه صرفاً جهت قرارگیری ۴ دستگاه فر آئیل بر روی هم طراحی شده و قابل سفارش می‌باشد.

۱- فرکانوکشن



۲- فر طبقه ای فروشگاهی

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



۳- گرمخانه فروشگاهی



۴- پایه ها و طبقات

