



- مناسب للإستعمال في المطاعم و المطابخ الصناعية
- مناسب لطبخ أنواع الكعكة، الحلوى، الكوكي و الخبز الحميم
- الحرارة غير المباشرة تماما
- صاحب معيار الوطني لايران ISO9001,CE

الفرن المدور ذات الحرارة غير المباشرة تماما لطبخ أنواع الكعكة، أنواع الحلوى و أنواع الخبز الحميم. يتم التخطيط و إنتاج الفرن طبخ الحلواني لشركة صناعات طبخ مشهد نظرا إلى نوع الإستعمال في نوعين: الفرن المدور الحلواني دون نظام البخار و الفرن المدور مع نظام البخار لإنتاج أنواع الحلوى أو تركيب الخبز و الحلوى و أيضا مناسب للإستعمال في المطاعم و المطابخ الصناعية.

نظام الحرارة: تكون الحرارة بشكل غير المباشر في جهاز الحلواني و يتم طبخ منتجات داخل غرفة الطبخ مع سبب الهواء الحار بواسطة مروحة الطرد. يكون المبدل الحراري المستعمل في هذا الفرن من نوع وينكلر آلمانيا الذي علاوة على الكفاءة العالية جدا، يستهلك الوقود الأقل.

نظام الكهرباء: يمكن عرض نظام سيطرة الكهربائي للأجهزة المنتجة في شركة صناعات طبخ مشهد بشكليين إلى الزبون.

١ – نظام الأتوماتيك: ينجز في هذا النظام جميع عمليات سيطرة نظمات الإكهربائي بواسطة جهاز PLC المثبت في اللوحة و يستطيع المنتظم أن ينجز التعديلات الضرورية نحو سرعة المحرك، الحرارة، زمن التشغيل و تعطيل الجهاز و مؤقت زمن الطبخ بواسطة اللوحة المفاتيح للمسسية أو إختار البرنامج المعرفة من قبل. في هذه اللوحات، يمكن الإحتفاظ على جميع الأمور المنجزة و نشاط الجهاز و يمكن السيطرة و تعديل الجهاز عبر نظام المحدد.

