



ابعاد به سانتی متر	مصرف گاز (m ³ /hr)	توان گرمایی (kcal/hr)	مقدار برق مصرفی (V)	وزن تقریبی دستگاه (kg)			
					طول (A)	عرض (B)	ارتفاع (C)
	1.5	13000	220	285	137	83	130

این دستگاه در هر دو طبقه مجهز به مشعل مجزای بالا و پایین است که بوسیله دماسنج دیجیتال قابل تنظیم و کنترل می باشد.

جهت افزایش راندمان احتراق در هر مشعل ، از دمش اجباری هوای تازه توسط فن سانتریفوژ ویژه استفاده شده است. همچنین برای هر یک از مشعل های بالا و پایین طبقات ، سیستم جرقه زن مجزا طراحی شده است.

جهت ایمنی بیشتر ، سیستم تاخیر زمانی و آلارم افزوده شده است.

درب های هر طبقه به فنر برگردان و شیشه مقاوم مجهز می باشد.

این دستگاه علاوه بر گاز شهری قابلیت پخت با گاز مایع را نیز دارد.

قطعات اصلی این دستگاه از جنس استیل و مقاوم در برابر خوردگی می باشد.

جهت جابجایی آسان ، دستگاه به چهار چرخ گردان مجهز شده که عمل انتقال را به سادگی امکان پذیر می نماید.

ویژگی های فر برقی :

۱- صرفه جویی در فضای پخت

۲- امکان ایجاد واحدهای پخت با ظرفیت پایین

۳- صرفه جویی در هزینه تمام شده محصول

۴- امکان تولید انواع محصولات نان

۵- قابلیت کنترل دمای زیر و روی محصولات قابل پخت بصورت کاملاً مجزا



این دستگاه در سه طبقه مجزا ، توسط جریان الکتریکی و تحت مدیریت میکروکنترلر تنظیم و کنترل می شود.

در هر طبقه از بالا و پایین با سیستم کنترل مجزا ، عمل گرمایش انجام می گیرد. بدین صورت عملیات پخت به بهترین نحو قابل تنظیم است.

درب های هر طبقه به فنر برگردان و شیشه مقاوم مجهز می باشد.

جهت حمل و نقل آسان ، دستگاه به چهار چرخ گردان مجهز شده که عمل انتقال دستگاه

به نقاط مختلف را به راحتی امکان پذیر می نماید.



ابعاد به سانتی متر	توان گرمایی (kw)	مقدار برق مصرفی (V)	وزن تقریبی دستگاه (kg)			
				طول (A)	عرض (B)	ارتفاع (C)
	25.2	380	288	167	80	155

ویژگی های فر برقی :

۱- صرفه جویی در فضای پخت

۲- امکان ایجاد واحدهای پخت با ظرفیت پایین

۳- صرفه جویی در هزینه تمام شده محصول

۴- امکان تولید انواع محصولات نان

۵- قابلیت کنترل دمای زیر و روی محصولات قابل پخت بصورت کاملاً مجزا