



### ویژگی های فرهای گردان :

- امکان مشاهده محصول در حین پخت
- تمیز و نگهداری آسان فر
- به حداقل رساندن فضای مورد نیاز

### مزایای فرهای گردان :

- تولید پیوسته نان
- دارای زنگ هشدار اتمام پخت
- دارای نشان استاندارد ملی ایران نشان CE و گواهینامه ISO 9001-2008
- راندمان بالا با توجه به کمی فضای اشغال شده.
- استفاده بهینه از انرژی (مصرف سوخت پایین)



### مشخصات فرهای گردان :

- سیستم حرارتی :

در این دستگاه حرارت به صورت غیر مستقیم می باشد و محصولات درون کابین پخت با وزش هوای داغ که توسط یک فن سانتریفوژ انجام می گیرد پخت می شوند. مبدل حرارتی به کار رفته در این فرها طرح وینکلر آلمان بوده که علاوه بر راندمان بسیار بالا از سوخت کمتری نیز استفاده می نماید.

- سیستم برقی:

سیستم کنترل الکتریکی دستگاه های تولید شده در این شرکت به دو صورت قابل ارائه به مشتری می باشد.

- سیستم اتوماتیک : در این سیستم کلیه عملیات کنترل سیستم های الکتریکی بوسیله دستگاه PLC نصب شده در تابلو انجام گرفته و اپراتور با صفحه کلید لمسی می تواند تنظیمات لازم از جمله دما، زمان روشن و خاموش شدن دستگاه، تایمرهای تولید بخار و تایمر زمان پخت را انجام دهد و یا برنامه های از پیش تعریف شده را انتخاب نماید. در این تابلوها کلیه اقدامات انجام شده و فعالیت دستگاه قابل ذخیره سازی بوده و امکان کنترل و تنظیم دستگاه از طریق سیستم سرور امکان پذیر می باشد.

- سیستم مکانیکی: در این سیستم حرارت به وسیله ترموستات تنظیم می شود و کلیدهای کنترل در اختیار اپراتور می باشد.

مدل	ابعاد به سانتی متر			مشخصات دستگاه		ظرفیت پخت در ۸ ساعت (kg)	قدرت موتور (kw)	ولتاژ برق (V)	سوخت مصرفی بر تن		کارگر مورد نیاز
	طول (L)	عرض (W)	ارتفاع (H)	جنس کابین	وضعیت بخار				نوع	مقدار	
F 2100 ST SI	240	226	240	فولاد ST13	بدون بخار	800	3	220	گاز گازوئیل	50 M3 45 L	4
F 2100 ST S	240	226	240	فولاد ST13	مجهز به بخار	800	3	220	گاز گازوئیل	50 M3 45 L	4
F 2100 SS SI	240	226	240	استیل	بدون بخار	800	3	220	گاز گازوئیل	50 M3 45 L	4
F 2100 SS S	240	226	240	استیل	مجهز به بخار	800	3	220	گاز گازوئیل	50 M3 45 L	4

