



نظام الحرارة:

في جهاز الفانتزي، تكون الحرارة بشكل غير المباشر و يتم طبخ منتجات داخل غرفة الطبخ مع صبّ الهواء الحار الذي ينجز بواسطة مروحة الطرد. المبدل الحراري المستعمل في هذا الفرن يكون من نوع وينكلير ألمانيا الذي علاوة على الكفاءة العالية جدا، يستهلك الوقود الأقل.

المواصفات:

تكون كلفة التدفئة في هذا النوع من الفرن قليلا و يستعمل من الطاقة إستعمال الأكثر.

يمكن الامتلاء و تفريغ الفرن

يتم نظافة الفرن بالسهولة

الفوائد:

تقليل فضاء المطلوب

صاحب نظام البخار المنفصل لكل طبقة

الحرارة غير المباشرة تماما

تقليل خسارة الحراري بدليل عزل المناسب

صاحب المؤشر المعيار الوطني لإيران، مؤثر CE لاتحاد أوروبا و ISO 9001-2008

مناسب لطبخ أنواع الخبز الجسيم، الخبز التنست، أنواع الكعكة، بعض أنواع الحلويات

المجهزة بنظام سيطرة البخار المستقل لكل طبقة

الحرارة غير المباشرة تماما

صاحب المعيار CE, ISO9001, الوطني لإيران

إعلموا أكثر

الفرن الطبقي ذات الحرارة غير المباشرة لخبز الفانتزي:

المواصفات:

الفرن الطبقي أو الفرن ١٦٠٠ هو الجهاز ذات الحرارة غير المباشرة تماما مع قدرة طبخ أنواع الخبز الجسيم و شبه الجسيم، أنواع الكعكة، الخبز التنست و بعض أنواع الحلويات. لهذا الفرن ٤ طبقات الذي لكل طبقة نظام البخار المستقل. يمكن أن تكون طبقات الفرن من جنس الحجر البيراني أو الحجر الخاص (الألمانيا).

نظام الكهربائي:

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 الكهربائي بواسطة جهاز PLC المثبت في اللوحة و يستطيع المنظم أن ينجز التعديلات الضرورية نحو سرعة المحرك، الحرارة، زمن التشغيل و تعطيل الجهاز و مؤقت زمن الطبخ بواسطة اللوحة المفاتيح اللامسية أو إختار البرنامج المعرفة من قبل. في هذه اللوحات، يمكن الاحتفاظ على جميع الأمور المنجزة و نشاط الجهاز و يمكن السيطرة و تعديل الجهاز عبر نظام المحدد.

٢- نظام الميكانيكي: في هذا النظام، يتم التعديل بواسطة منظم الحرارة و تكون مفاتيح السيطرة في إختيار المنظم.

