



این دستگاه در هر 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.

| مشخصات فنی | | | |
|-------------------------------|-----------|------------|------------|
| مدل | یک طبقه | دو طبقه | سه طبقه |
| ابعاد (cm) | 113x70x63 | 137x88x130 | 137x88x180 |
| توان گرمایی (kcal/hr) | 6000 | 13000 | 19000 |
| مصرف گاز (m ³ /hr) | 0.75 | 1.5 | 2.2 |
| ولتاژ برق (V) | 220 | 220 | 220 |
| تعداد سینی (۴۰۶۰) | 2 | 4 | 6 |
| وزن (Kg) | 146 | 268 | 390 |



در فر برقی هر طبقه بصورت 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، فر سه طبقه به چهار چرخ گردان مجهز شده که عمل انتقال دستگاه به نقاط مختلف را به راحتی امکان پذیر می نماید.

ویژگی های فر برقی :

- ۱- مصرفه جویی در فضای پخت
- ۲- امکان ایجاد واحدهای پخت با ظرفیت پایین
- ۳- مصرفه جویی در هزینه تمام شده محصول
- ۴- امکان تولید انواع محصولات نان
- ۵- قابلیت کنترل دمای زیر و روی محصولات قابل پخت بصورت کاملا مجزا

| مشخصات فنی | | | |
|-------------------|----------|------------|-------------|
| مدل | یک طبقه | دو طبقه | سه طبقه |
| ابعاد (cm) | 92x59x48 | 167x85x115 | 167x110x155 |
| توان مصرفی (kw) | 3 | 12 | 18 |
| ولتاژ برق (V) | 380 | 380 | 380 |
| تعداد سینی (۴۰۶۰) | 1, 2 | 6 | 9 |
| وزن (Kg) | 146 | 265 | 390 |