



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

جهت افزایش راندمان احتراق در هر مشعل ، از دمsh 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 اطراحی 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. فر طبقه ای بهترین گزینه برای طرح های خود اشتغالی و بهره برداری در مساحت بسیار کم .

مشخصات فنی				مدل
سه طبقه	دو طبقه	یک طبقه		ابعاد (cm)
137x88.5x177	137x88.5x128	137x88.5x58		(cm)
19000	13000	6000		توان گرمایی (kcal/hr)
2.2	1.5	0.75		صرف گاز (m³/hr)
220	220	220		ولتاژ برق (V)
6	4	2		تعداد سینی ابعاد (۴۰.۶)
390	268	146		وزن (Kg)