



- کاربرد: جهت پخت انواع پیتزا، هات داگ، لازانیا، استیک، بال و کتف مرغ و انواع برگر (همبرگر ذغالی).
- کیفیت پخت کامل و یکنواخت محصول همراه با حفظ طعم و بوی طبیعی آن .
- ظرفیت تولید و راندمان بسیار بالا (به طور متوسط ۵۰ عدد یکنفره مخصوص - ۱۰۰ عدد مینی در هر ساعت) .
- دارای برنر کم مصرف جهت تنظیم و کنترل سطح پخت زیر و روی محصول به صورت کاملاً مستقل از یکدیگر .
- قابلیت تنظیم و کنترل اتوماتیک و الکترونیکی دما و زمان (سرعت نوار دستگاه) .
- مصرف انرژی (سوخت و برق) بسیار کم و ناچیز، بدون هیچگونه آلاینده‌گی محیط .
- عدم اتلاف انرژی گرمایی و پرت حرارتی به علت عایق بندی صحیح کلیه قسمت ها و جداره ها .
- سرعت بالا در تأمین حرارت یکنواخت و لازم برای هر تعداد محصول با هر ابعاد در داخل محفظه پخت .
- کاهش نیروی انسانی مورد نیاز در فرآیند پخت محصول .
- عدم نیاز به تخصص خاص جهت استفاده و کار با این دستگاه به علت نوع مهندسی ساخت و طراحی اعمال شده .
- مجهز به سیستم هوشمند تایمر و بیزر جهت اعلام پایان پخت و خروج محصول از تونل پخت دستگاه
- سطح و فضای اشغالی کم ، با قابلیت استفاده از سقف دستگاه به عنوان میز کار (Model :MIM- ۱۵۰۰)
- مجهز به بورد فرمان مرکزی سیستماتیک جهت راه اندازی و کنترل دستگاه (Plc - Hmi)
- طراحی و ساختار شکیل و زیبا و در عین حال کاملاً صنعتی بدون هیچگونه محدودیت در استفاده مداوم و پر حجم .
- دارای مدل های مختلف با ظرفیت تولید متفاوت (با عرض مفید ۱۰۰ ، ۷۵ ، ۵۰ سانتیمتر)
- قابلیت حرکت و جابجایی آسان دستگاه (داشتن چرخ) .
- قابلیت دموتاز میز از دستگاه جهت حمل آن به هر مکان و موتاز مجدد (زیر زمین، بالکن و ...) .
- تحت خدمات پس از فروش و یک سال گارانتی .
- فراهم بودن شرایط و امکان تست و پخت پیتزا و ... با فرمولاسیون اختصاصی و مورد نظر خریداران محترم با هر کدام از مدل‌های فر پیتزا ساخت این شرکت قبل از هرگونه سفارش و خرید.

مشخصات فنی

مدل	فر پیتزا ریلی
ابعاد با پایه (سانتی متر)	170x105x140
وزن دستگاه	170Kg
قسمت وزنی	
ابعاد (سانتی متر)	170x105x50
توان (وات)	0.8KW
توان گرمایی (KCAL/HR)	16000
ولتاژ برق (ولت)	220V
ابعاد سینی (سانتی متر)	عرض ریل 50CM