

مینی فر وزشی ، جهت پخت انواع شیرینی و نان های حجیم مورد استفاده در قنادی ها ، رستوران ها و همچنین هتل ها ، طراحی و ساخته شده است . توزیع گرمایی این فر بواسطه گردش جریان هوای گرم توسط فن های بکار رفته ، صورت می گیرد . در قسمت تحتانی این دستگاه ، محفظه تخمیر جهت فرآیند تخمیر تعبیه شده است .

از نکات قابل توجه این مینی فر می توان به پخت یکسان محصولات با کیفیت بالا ، با توجه به وجود بخار ساز درون محفظه پخت ، اشاره نمود . این دستگاه با توجه به عایق حرارتی در مقایسه با دیگر نمونه های مشابه خود ، مصرف انرژی بسیار پایینی دارد . مینی فر در دو نمونه گازی و برقی قابل ارائه می باشد .



مشخصات فنی				
CGO 10 T	CEO 10 T	CGO 5 T	CEO 5 T	مدل
فر گازی ۱۰ دیس	فر برقی ۱۰ دیس	فر گازی ۵ دیس	فر برقی ۵ دیس	
155x86x225	144x86x217	155x86x186	144x86x176	ابعاد کلی (سانتی متر)
425	455	260	240	وزن دستگاه (کیلوگرم)
قسمت وزشی				
155x86x154	144x86x146	155x86x100	144x86x93	ابعاد (سانتی متر)
0.8	6	0.4	3	توان (کیلووات)
220	380	220	380	ولتاژ (ولت)
40x60	40x60	40x60	40x60	ابعاد سینی (سانتی متر)
محفظه تخمیر				
135x86x71	120x86x71	135x86x85	120x86x85	ابعاد (سانتی متر)
300	300	300	300	توان (وات)
220	220	220	220	ولتاژ (ولت)
60x40	60x40	60x40	60x40	ابعاد سینی