



فر گردان فنلادی با حرارت غیر مستقیم برای پخت انواع کیک و شیرینی و نان های حجیم مورد استفاده قرار می گیرد. این دستگاه با توجه به نوع استفاده در دو مدل (بدون سیستم بخار و مجهز به سیستم بخار) جهت تولید انواع شیرینی و یا ترکیب نان و شیرینی طراحی و تولید می گردد.

مشخصات فنی فرهای گردان :

- سیستم حرارتی :
در این دستگاه حرارت به صورت غیر مستقیم می باشد و محصولات درون کابین پخت با وزش هوای داغ که توسط یک فن سانتریفوژ انجام می گیرد پخت می شود. مبدل حرارتی به کار رفته در این فرها طرح وینکلر آلمان بوده که علاوه بر راندمان بسیار بالا از سوخت کمتری نیز استفاده می نماید.

- سیستم برقی :
در این سیستم کلیه عملیات کنترلی توسط PLC نصب شده در تابلو برقی دستگاه انجام گرفته و اپراتور با صفحه کلید لمسی (HMI) می تواند تنظیمات ذیل را انجام دهد.

- تنظیم دمای فر ، تنظیم زمان بخار ، تنظیم زمان روشن ماندن مشعل بعد از عملکرد فن ، تنظیم زمان روشن یا خاموش شدن اتوماتیک دستگاه ، تنظیم تایمر زمان پخت ، تنظیم برنامه های از پیش تعریف شده برای انواع نان.

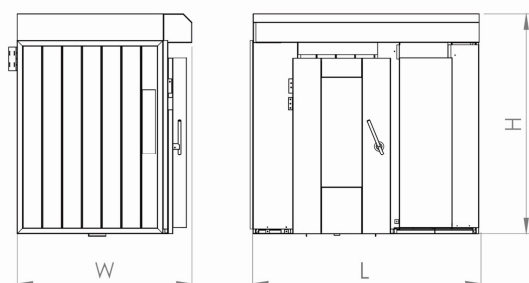
و همچنین نمایش منحنی تغییرات حرارت فر ، امکان ذخیره سازی اطلاعات و انتقال بوسیله USB و قابلیت اتصال دستگاه به سیستم های کامپیوتری و امکان کنترل و تنظیم آن از راه دور و ... بنا به درخواست مشتری امکان پذیر می باشد.

مزایای فنی فرهای گردان :

- دارای رنگ هشدار اتمام پخت
- دارای نشان استاندارد ملی ایران، نشان CE اتحادیه اروپا و ISO 9001-2008 و Gost روسیه و UL کانادا
- راندمان بالا با توجه به کمی فضای اشغال شده.
- استفاده بهینه از انرژی (صرف سوخت پانین)

ویژگی های فنی فرهای گردان :

- امکان مشاهده محصول در حین پخت
- تمیز و نگهداری آسان فر
- به حداقل رساندن فضای مورد نیاز
- دارای شاسی کف بسیار محکم
- امکان استفاده از فر در مکان های فرش شده با سرامیک



مشخصات فنی				مدل
MBI DR 2100 SS	MBI DR 2100 S	MBI DR 2100 IS	MBI DR 2100 I	ابعاد (سانتی متر)
240x198x244	240x198x244	240x198x244	240x198x244	جنس کابین
استیل	استیل	فولاد ST37	فولاد ST37	وضعیت بخار
مجهز به بخار	بدون بخار	مجهز به بخار	بدون بخار	ظرفیت پخت در ۸ ساعت
800 kg	800 kg	800 kg	800 kg	قدرت موتور (کیلووات)
2.2	2.2	2.2	2.2	ولتاژ برقی (ولت)
220-380	220-380	220-380	220-380	نوع سوخت مصرفی
گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	مقدار مصرف سوخت
50 M ³ - 45 L	50 M ³ - 45 L	50 M ³ - 45 L	50 M ³ - 45 L	کارگر مورد نیاز (نفر)
4	4	4	4	

