

PROOFER گرمخانه

Designer and Manufacturer of Bakery Machinery

PISHRAFT POKHT SAHAR

MODEL: ATIS-U



WWW.SAHARGROUP.IR - PISHRAFTPOKHT@SAHARGROUP.IR

Tel: (+98)21 22674565-8

Fax: (+98)21 22205092

گرمخانه PROOFER

FR/UC-1500-3R	FR/UC-1200-3R	FR/UC-1200-2R	FR/UC-1000-2R	FR/UC-800-2R	FR/UC-600-2R	مشخصات
1000W/HR	800W/HR	800W/HR	800W/HR	600 W/HR	400W/HR	توان مصرفی رطوبتی
13500W/HR	10500W/HR	10500W/HR	9000W/HR	7500W/HR	6000W/HR	توان مصرفی حرارتی
15	12	12	10	8	6	گنجایش ترولی
10 LIT/HR	8LIT/HR	8LIT/HR	8LIT/HR	6LIT/HR	4LIT/HR	آب مصرفی

* امکان گنجایش ترولی با تمامی ابعاد استاندارد موجود می باشد (به اقتضای بازدید مناسب)

- Advanced design according with European Technology
- Using steel alloy 304 sides sandwich panel with thickness 8cm and Polyurea Ethan foam insulation with density of 55 kilograms per cubic meter
- Easy and Express Installation and Assembly in Customer 's location By Camlock design.
- Appropriate air circulation that cause the same humidity and temperature all over the proofer.
- Low consumption of water and electricity and high efficiency of steam and Temperature.
- Steam Generation by Ultrasonic Method that cause low distillation , high quality and also low adherence.
- Equipped with Antibacterial UV lamp for Preventing of harmful bacteria growth in proofer.
- Ability to Convert of proofer to Fridge room that cause deduction of 7- 8 workhours.
- Programmable system for 99 kind of breads.
- Ability to control of proofer 's temperature from 10 to 40 centigrade.
- Ability for disassembling and reinstallation of proofer in Customer 's location and also increase proofer's capacity Base on Customer Idea

- طراحی بسیار پیشرفته مطابق با تکنولوژی روز اروپا
- استفاده از ساندویچ پنل های دو طرف استیل با آلیاژ 304 و ضخامت 8 سانتیمتر و عایق فوم تزریقی پلی اوره اتان با دانسیته 55 کیلوگرم بر متر مکعب
- نصب سریع و آسان و مونتاژ پنل ها در محل مشتری با طرح camlock
- دارای گردش هوای بسیار مناسب که به موجب آن رطوبت و دمای مورد نیاز در کلیه نقاط گرمخانه یکسان می باشد .
- مصرف آب و برق بسیار پایین (حدود 0.1 نمونه های قدیمی) و راندمان بسیار بالا در بخاردهی و دما
- تولید بخار به روش التراسونیک که تقطیر کمتر، افزایش کیفیت و کاهش چسبندگی را به دنبال دارد .
- مجهز به لامپ UV آنتی باکتریال جهت جلوگیری از رشد قارچ ها و باکتری های مضر در محیط گرمخانه
- قابلیت تجهیز گرمخانه به کمپرسور های سردخانه ای و تبدیل آن به سردخانه
- گرمخانه که از مزایای آن می توان به حذف یک شیفت کاری در تولید اشاره کرد .
- امکان برنامه دهی و ذخیره برنامه (زمان بخار، میزان بخار، دما و ...) برای 99 مدل از انواع نان
- قابلیت کنترل بسیار دقیق دمای گرمخانه بین 10 تا 40 درجه سانتیگراد
- قابلیت دمونتاژ اتاقک و نصب مجدد آن در محل جدید و یا حتی افزایش گنجایش اتاقک با افزایش تعداد پنل ها مطابق با نظر مشتری