



ویژگی های فرهای طبقه ای:

- هزینه گرم کردن در این نوع فر ، کم بوده و از انرژی حداکثر استفاده می شود.
- به آسانی می توان فر را پر و تخلیه نمود.
- به آسانی می توان فر را تمیز و سرویس کرد.
- امکان استفاده در خطوط اتوماتیک پخت نان حجیم.

مزایای فرهای طبقه ای:

- به حداقل رساندن فضای مورد نیاز
- پر کردن فر به دو صورت اتوماتیک و نیمه اتوماتیک
- دارای سیستم بخار جداگانه برای هر طبقه
- حرارت صد در صد غیر مستقیم
- دارای نشان استاندارد ملی ایران، نشان CE اتحادیه اروپا و ISO ۹۰۰۱-۲۰۰۸ و Gost روسیه و UL کانادا
- کاهش حرارتی به علت عایق بندی مناسب

فر طبقه ای دستگاهی است با حرارت صد در صد غیر مستقیم با قابلیت پخت انواع نان های حجیم و نیمه حجیم، انواع کیک و برخی از انواع شیرینی ها است. این فر دارای ۴ طبقه است که هر طبقه سیستم بخار جداگانه ای دارد. طبقات فر می تواند از جنس سنگ ایرانی یا سنگ مخصوص (آلمانی) باشد.

- 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 شوند. این فر با راندمان بسیار بالا از سوخت کمتری نیز استفاده می نماید.

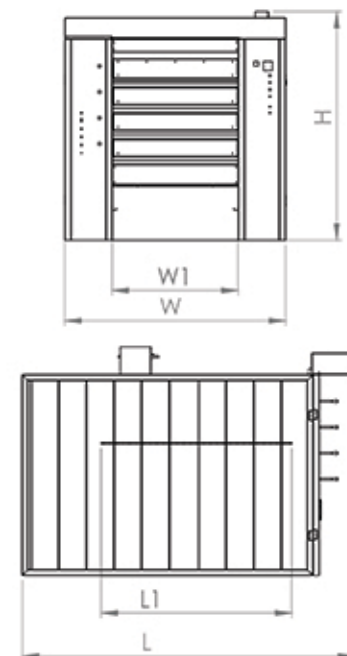
- سیستم برقی:

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

- تنظیم زمان بخار ، تنظیم دمای فر ، 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.





مشخصات فنی

مدل	MBI DD 1600
ابعاد (سانتی متر)	325x185x209
جنس کف طبقات	فنس / سنگ MBI
ظرفیت پخت در ۸ ساعت	1000 Kg
قدرت موتور (کیلووات)	2.2
ولتاژ برقی (ولت)	220-380
نوع سوخت مصرفی	گاز / گازوئیل
مقدار مصرف سوخت (برتن)	60 M ³ - 55 L
کارگر مورد نیاز (نفر)	4

ظرفیت پخت کلیه دستگاهها بر اساس خمیر محاسبه شده است.