



مشخصات فنی		
TCG C 68 فر ریلی عرض ۶۸	TCG C 50 فر ریلی عرض ۵۰	مدل
190x127x137	171x105x137	ابعاد کلی (سانتی متر)
190	170	وزن دستگاه (کیلوگرم)
قسمت وزشی		
170x105x49	171x105x49	ابعاد (سانتی متر)
0.8	0.8	توان الکتریکی (کیلووات)
220	220	ولتاژ (ولت)
16000	16000	توان گرمایی(کیلوکالری/ساعت)
68	50	عرض ریل (سانتی متر)

- 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 - ۲۵۰ عدد مینی در هر ساعت).
- دارای دو برند کم مصرف جهت تنظیم و کنترل سطح پخت زیر و روی محصول به صورت کاملاً مستقل از یکدیگر و اعمال افزایش یا کاهش نسبی در سطح پخت زیر و روی محصول تحت یک رنج ۱۰۰ - ۰ % به عنوان یک ویژگی اختصاصی و منحصر به فرد نسبت به کلیه فرهای ریلی ساخت داخل و خارج.
- قابلیت تنظیم و کنترل اتوماتیک و الکترونیکی دما و زمان (سرعت نوار دستگاه).
- مصرف انرژی (سوخت و برق) بسیار کم و ناچیز، بدون هیچگونه آلایندگی 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 نیاز 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.
- مجهر به سیستم هوشمند تایмер و بیزرن 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-1500)
- مجهر به بور د فرمان مرکزی سیستماتیک جهت راه اندازی و کنترل دستگاه.
- طراحی و ساختار شکل 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 ۶۸ و ۵۰ سانتیمتر).
- قابلیت حرکت و جابجایی آسان دستگاه (داشتن چرخ).
- قابلیت دموتاژ میز از دستگاه جهت حمل آن به هر مکان و موتاژ مجدد (زیر زمین، بالکن و ...).
- تحت خدمات پس از فروش و یک سال گارانتی.

فرآهم بودن شرایط و امکان تست و پخت پیتزا و ... با فرمولاسیون اختصاصی و مورد نظر خریداران محترم با هر کدام از مدل های فر پیتزا ساخت این شرکت قبل از هرگونه سفارش و خرید.