

دستگاه فر کامبی پخت ترکیبی نان و شیرینی و غذا یا فر سرآشپز



فر کامبی پخت ترکیبی نان و شیرینی و غذا یا فر سرآشپز یک دستگاه صنعتی است که برای پخت انواع غذاها و مواد غذایی با کیفیتی عالی و یکنواخت استفاده می شود. این دستگاه از روش پخت ترکیبی برای پخت مواد غذایی استفاده می کند.

ترولی های فر کامبی در سه مدل 6، 10 و 20 سینی موجود هستند. ترولی های 6 و 10 سینی قابلیت جابه جایی دستی دارند و ترولی 20 سینی دارای چرخ و دستگیره است. برای استفاده از ترولی، ابتدا سینی ها را روی آن قرار دهید و سپس ترولی را درون دستگاه هدایت کنید. پس از اتمام پخت، ترولی را از دستگاه خارج کنید.

برای روغن زدایی و تمیزکاری بدنه داخل محفظه، جهت جلوگیری از خسارت به دستگاه، فر کامبی دارای 5 برنامه تمیز کردن که متناسب با نیازهای هر حرفه ای طراحی شده است را ارائه می کند.

سیستم تمیزکاری اتوماتیک فر، بالاترین سطح بهداشت را تضمین می کند. در روش پخت ترکیبی، از ترکیب هوای داغ و بخار آب برای پخت مواد غذایی استفاده می شود. این روش مزایای زیادی نسبت به روش های پخت سنتی دارد، از جمله:

- پخت سریع تر و یکنواخت تر مواد غذایی
- حفظ ارزش غذایی مواد غذایی
- کاهش نیاز به روغن و چربی
- کاهش تولید دود و گازهای مضر

ویژگی های فر کامبی پخت ترکیبی نان و شیرینی و غذا یا فر سرآشپز

فر کامبی پخت ترکیبی نان و شیرینی و غذا یا فر سرآشپز دارای ویژگی های زیر است:

- دارای پنج حالت پخت و پز: پخت با هوای گرم، پخت با هوای گرم و بخار مستقیم، بخارپز، پخت ترکیبی، پخت با بخار با کنترل دما
- دارای پورت USB جهت بروز رسانی برنامه دستگاه
- دارای تایمر
- دارای بخار مستقیم و ژنراتور بخار
- کنترل پخت و پز هر سینی
- قابلیت ذخیره اطلاعات پخت
- برنامه ریزی تاخیری برای هر پخت و پز
- سیستم احیاء مواد غذایی
- دارای سیستم خنک کننده محفظه
- سیستم تخلیه اتوماتیک آب ژنراتور بخار
- دارای سنسور حس گر برای تشخیص دمای درون مواد غذایی
- دارای سیستم رسوب زدایی ژنراتور بخار
- دارای سیستم تخلیه اتومات فاضلاب
- سیستم تشخیص خطا
- کنترل رطوبت بین صفر تا ۱۰۰ درصد
- شستشوی خودکار و مقرون به صرفه
- دارای درزگیر سیلیکونی

برای کسب اطلاعات بیشتر درباره ی این محصول لطفا QR کد زیر را اسکن کنید.



دستگاه فر کامبی پخت ترکیبی نان و شیرینی و غذا یا فر سرآشپز



کاربردهای فر کامبی پخت ترکیبی نان و شیرینی و غذا یا فر سرآشپز
فر کامبی پخت ترکیبی نان و شیرینی و غذا یا فر سرآشپز دارای کاربردهای گسترده ای
است، از جمله:

- پخت انواع نان
- پخت انواع شیرینی
- پخت انواع غذا
- پخت انواع پیتزا
- پخت انواع ساندویچ
- پخت انواع اسنک
- پخت انواع کباب
- پخت انواع برنج
- پخت ماهی و میگو
- پخت انواع سبزیجات
- پخت لازانیا
- پخت همبرگر
- پخت غذاهای کبابی
- خشک کردن میوه و سبزیجات
- گرم کردن غذا
- **ذوب کردن شکلات

مزایای استفاده از فر کامبی پخت ترکیبی نان و شیرینی و غذا یا فر سرآشپز
استفاده از فر کامبی پخت ترکیبی نان و شیرینی و غذا یا فر سرآشپز مزایای زیادی دارد، از
جمله:

- امکان پخت انواع غذاها و مواد غذایی با کیفیتی عالی و یکنواخت
- سرعت پخت بالا
- حفظ ارزش غذایی مواد غذایی
- کاهش نیاز به روغن و چربی
- کاهش تولید دود و گازهای مضر
- قابلیت استفاده در محیط های صنعتی

جمع بندی

فر کامبی پخت ترکیبی نان و شیرینی و غذا یا فر سرآشپز یک دستگاه چند منظوره است
که می تواند برای پخت انواع غذاها و مواد غذایی مورد استفاده قرار گیرد. این دستگاه دارای
مزایای زیادی نسبت به سایر انواع فرها است و می تواند یک سرمایه گذاری ارزشمند برای
کسب و کارهایی که به دنبال پخت انواع غذاها و مواد غذایی با کیفیتی عالی و یکنواخت
هستند، باشد.

برای کسب اطلاعات بیشتر درباره ی این محصول لطفا QR کد زیر را اسکن کنید.

