

فر قنادی نیمه صنعتی کانوکشن سینی گردان مدل دینا



فر قنادی نیمه صنعتی کانوکشن ۱۰ سینی گردان مدل دینا، با بهره‌گیری از بهترین متریال و نیروی کار حرفه‌ای، محصولی بی‌نقص و با کارایی بالا تولید کرده است که از سایر محصولات موجود در بازار متمایز است.

ویژگی‌های کلیدی فر قنادی نیمه صنعتی کانوکشن ۱۰ سینی گردان مدل دینا:

بهتر است پیش از خرید فر قنادی کانوکشن دینا، ابتدا با ویژگی‌های آن آشنا شوید تا با خیال راحت تری آن را خریداری کنید.

- ظرفیت ۱۰ سینی
- سیستم کانوکشن
- طراحی کم‌صدا
- قابلیت چرخش اتوماتیک سینی‌ها
- مزایا و کاربردهای خرید فر قنادی نیمه صنعتی کانوکشن ۱۰ سینی گردان مدل دینا:
- امکان پخت انواع کیک، شیرینی و نان فانتزی در کسب‌وکارهای خانگی و کارگاه‌های کوچک
- پخت یکدست و با کیفیت مواد غذایی
- کاهش آلودگی صوتی
- طراحی زیبا و مدرن
- گارانتی و خدمات پس از فروش:
- شما عزیزان با خرید فر قنادی کانوکشن مدل دینا، می‌توانید از گارانتی و خدمات پس از فروش آن نیز استفاده کنید.
- یک سال گارانتی و ۵ سال خدمات پس از فروش
- تحت پوشش بیمه حوادث پاسارگاد
- گواهینامه‌ها و استانداردها:
- دارای ایزوهای مشتری مداری و کنترل کیفی
- دارای مجوز رسمی از وزارت صمت
- دارای بورد تخصصی از آکادمی‌های مشتری مداری و کنترل بازار
- مشمول استاندارد ایران
- اولین و تنها تولید کننده فر قنادی در استان مازندران

توضیحات تکمیلی:

- سیستم کانوکشن: سیستم کانوکشن (Convection) یک روش پخت است که در آن از فن گردش هوا در داخل فر استفاده می‌شود. این روش باعث می‌شود تا مواد غذایی به طور یکنواخت و با کیفیت بالاتری پخته شوند.

- طراحی کم‌صدا: با خرید فر قنادی نیمه صنعتی کانوکشن ۱۰ سینی گردان مدل دینا با طراحی کم‌صدا، امکان استفاده از آن در محیط‌های مسکونی و تجاری برایتان فراهم می‌شود.

- قابلیت چرخش اتوماتیک سینی‌ها: با خرید فر قنادی نیمه صنعتی کانوکشن ۱۰ سینی گردان مدل دینا، می‌توانید از قابلیت چرخش اتوماتیک سینی‌ها در این فر قنادی استفاده کنید؛ تا مواد غذایی در تمام مدت پخت به طور یکنواخت حرارت ببینند.

- گارانتی و خدمات پس از فروش: فر قنادی نیمه صنعتی کانوکشن ۱۰ سینی گردان مدل دینا دارای یک سال گارانتی و ۵ سال خدمات پس از فروش است. این امر باعث می‌شود تا کاربران با خیال آسوده از این محصول استفاده کنند.

- گواهینامه‌ها و استانداردها: فر قنادی نیمه صنعتی کانوکشن ۱۰ سینی گردان مدل دینا دارای گواهینامه‌ها و استانداردهای بین‌المللی است. این امر نشان‌دهنده کیفیت بالای این محصول است.

- تماس: برای کسب اطلاعات بیشتر و خرید فر قنادی نیمه صنعتی کانوکشن ۱۰ سینی گردان مدل دینا، با شماره مربوطه تماس بگیرید.

خرید فر قنادی نیمه صنعتی کانوکشن 10 سینی گردان مدل دینا
برای خرید فر قنادی مدل دینا، کفایت روی گزینه افزودن به سبد خرید کلیک کنید.
برای کسب اطلاعات بیشتر درباره ی این محصول لطفا QR کد زیر را اسکن کنید.

