

فر قنادی کانوکشن مدل حرارت

مستقیم



فر قنادی یک دستگاه صنعتی یا خانگی است که برای پخت انواع کیک، شیرینی، نان، پیتزا، گوشت و ماهی استفاده می‌شود. فرهای قنادی معمولاً دارای ظرفیت‌های مختلفی هستند و می‌توانند از چند طبقه تا چند ده طبقه داشته باشند.

فر کانوکشن یک نوع فر است که در آن از فن گردش هوا استفاده می‌شود. این امر باعث می‌شود که مواد غذایی به طور یکنواخت و سریع پخته شوند. فرهای کانوکشن در انواع مختلفی مانند فر کانوکشن خشک و فر کانوکشن بخار تولید می‌شوند.

مشخصات فنی فر قنادی کانوکشن مدل حرارت مستقیم

- جنس بدنه: ورق بیرون و داخل دستگاه از جنس استنلس استیل با ضخامت یک میلی‌متر است.
- فاصله بین طبقات: فاصله بین طبقات ۹ سانتی‌متر است.
- ترموستات: ترموستات دستگاه قابلیت تنظیم دما تا ۲۸۰ درجه سانتیگراد را دارد.
- تایمر: تایمر دستگاه به صورت آنالوگ و دیجیتال است.
- عایق حرارتی: دستگاه دارای عایق حرارتی پشم سنگ است.
- تعداد جداره‌ها: دستگاه دارای سه جداره است.
- سیستم ترموکوبل: دستگاه دارای سیستم ترموکوبل با شمعک است.
- نوع حرارت: دستگاه دارای حرارت مستقیم است.

مزایای فر قنادی کانوکشن مدل حرارت مستقیم

- پخت یکنواخت و سریع
- صرفه‌جویی در مصرف انرژی
- امکان کنترل دقیق دما و زمان پخت
- ایمنی بالا

نکات مهم

- قبل از استفاده از فر برای اولین بار، حتماً دفترچه راهنمای آن را مطالعه کنید.
- برای پخت مواد غذایی مختلف، ممکن است نیاز به تنظیمات متفاوتی داشته باشید.
- برای جلوگیری از سوختن مواد غذایی، هر چند دقیقه یک بار مواد غذایی را چک کنید.
- پس از اتمام پخت، فر را با یک دستمال مرطوب تمیز کنید.

نمونه‌هایی از تنظیمات دما و زمان پخت

- کیک اسفنجی: دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت ۳۰-۳۵ دقیقه
 - کیک شکلاتی: دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت ۴۰-۴۵ دقیقه
 - نان فانتزی: دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت ۳۰-۳۵ دقیقه
 - پیتزا: دمای ۲۰۰ درجه سانتیگراد به مدت ۲۰-۲۵ دقیقه
 - مرغ سوخاری: دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت ۳۰-۳۵ دقیقه
 - گوشت: دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت ۴۰-۴۵ دقیقه
- با استفاده از راهنمایی‌های بالا، می‌توانید به راحتی از فر قنادی کانوکشن مدل حرارت مستقیم استفاده کنید و مواد غذایی خوشمزه و خوش‌پختی تهیه کنید.
- برای کسب اطلاعات بیشتر درباره ی این محصول لطفاً QR کد زیر را اسکن کنید.

