

تنور سنگ رستورانی متحرک و سنتی



تنور سنگ رستورانی متحرک و سنتی، یک نوع تنور است که برای پخت نان سنگک در رستوران‌ها استفاده می‌شود.

تنور سنگ رستورانی متحرک و سنتی، در سه سایز مینی، کوچک و متوسط تولید می‌شود. سایز مینی ظرفیت پخت ۷۰ نان در ساعت، سایز کوچک ظرفیت پخت ۱۰۰ نان در ساعت و سایز متوسط ظرفیت پخت ۱۵۰ نان در ساعت را دارد.

ویژگی‌ها

- ابعاد و ظرفیت
 - سایز مینی: ۱۶۰ سانتی‌متر، ۷۰ نان در ساعت، وزن ۹۵۰ کیلوگرم
 - سایز کوچک: ۱۸۵ سانتی‌متر، ۱۰۰ نان در ساعت، وزن ۱۵۰۰ کیلوگرم
 - سایز متوسط: ۲۲۰ سانتی‌متر، ۱۵۰ نان در ساعت، وزن ۲۰۰۰ کیلوگرم
 - ظاهر و باطن سنتی
 - بدنه از آجر و گچ
 - نمای خارجی از سیمان یا کاشی استخری یا آجر نما
 - کیفیت بالای نان
 - نان سنگک با کیفیت عالی و طعم سنتی
 - عایق کامل گرما
 - جلوگیری از هدر رفت گرما و آسیب به مشتریان و شاطر
 - قابلیت حمل و نقل
 - بر روی چرخ سوار شده است
 - سه ساعت کار بدون برق
 - در صورت قطع برق، همچنان می‌توان از تنور استفاده کرد
 - مصرف گاز پایین
 - در حد بخاری خانگی
 - مصرف برق پایین
 - قابل استفاده با برق خودرو
 - دارای اینورتر
 - امکان تنظیم سرعت پخت با توجه به میزان ازدحام
 - دارای سنسور و سیستم شمارنده نان
 - شمارش دقیق نان‌های پخته شده
- مزایای استفاده
- جذب مشتریان بیشتر
 - ظاهر سنتی تنور باعث جذب مشتریان می‌شود
 - افزایش رضایت مشتریان
 - نان سنگک با کیفیت عالی باعث رضایت مشتریان می‌شود
 - کاهش هزینه‌های انرژی
 - مصرف گاز و برق پایین باعث کاهش هزینه‌ها می‌شود
- تنور سنگ رستورانی متحرک و سنتی، یک محصول با کیفیت و کاربردی است که می‌تواند مزایای زیادی برای رستوران‌ها داشته باشد. این تنور، به دلیل ویژگی‌های منحصربه‌فرد خود، می‌تواند باعث جذب مشتریان بیشتر، افزایش رضایت مشتریان و کاهش هزینه‌های انرژی شود. برای کسب اطلاعات بیشتر درباره یابین محصول لطفاً QR کد زیر را اسکن کنید.

